

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA

Maycon Noremberg Schubert

**COMER FORA DE CASA, AS PRÁTICAS E AS ROTINAS ALIMENTARES
NOS CONTEXTOS DA MODERNIDADE:**

Uma leitura comparada entre Brasil, Reino Unido e Espanha

**COMER FUERA DEL HOGAR, LAS PRÁCTICAS Y LAS RUTINAS
ALIMENTARIAS EN LOS CONTEXTOS SOCIALES DE LA MODERNIDAD:**

Una lectura comparada entre Brasil, Reino Unido y España

Porto Alegre

2017

CIP - Catalogação na Publicação

Schubert, Maycon Noremberg
COMER FORA DE CASA, AS PRÁTICAS E AS ROTINAS
ALIMENTARES NOS CONTEXTOS DA MODERNIDADE: Uma
leitura comparada entre Brasil, Reino Unido e
Espanha / Maycon Noremberg Schubert. -- 2017.
304 f.

Orientador: Sergio Schneider.
Coorientadora: Cecilia Díaz Méndez.

Tese (Doutorado) -- Universidade Federal do Rio
Grande do Sul, Instituto de Filosofia e Ciências
Humanas, Programa de Pós-Graduação em Sociologia,
Porto Alegre, BR-RS, 2017.

1. Sociologia da Alimentação. 2. Sociologia do
Comer. 3. Práticas Sociais. 4. Rotinas Alimentares.
5. Comer fora de casa. I. Schneider, Sergio, orient.
II. Díaz Méndez, Cecilia, coorient. III. Título.

Maycon Noremberg Schubert

**COMER FORA DE CASA, AS PRÁTICAS E AS ROTINAS ALIMENTARES
NOS CONTEXTOS DA MODERNIDADE:**

Uma leitura comparada entre Brasil, Reino Unido e Espanha

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para a obtenção de título de Doutor em Sociologia.

Orientador: Dr. Sergio Schneider
Co-Orientadora: Dr^a Cecilia Díaz-Méndez

Porto Alegre
2017

Maycon Noremberg Schubert

**COMER FORA DE CASA, AS PRÁTICAS E AS ROTINAS ALIMENTARES
NOS CONTEXTOS DA MODERNIDADE:**

Uma leitura comparada entre Brasil, Reino Unido e Espanha

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para a obtenção de título de Doutor em Sociologia.

Orientador: Dr. Sergio Schneider
Co-Orientadora: Dr^a Cecilia Díaz-Méndez

Conceito final: **Aprovado com voto de louvor**

Aprovado em 24 de julho de 2017

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr^o Sergio Schneider (UFRGS/Brasil) - Orientador

Prof.(a) Dr^a Cecilia Díaz Méndez (UNIOVI/Espanha) - Co-Orientadora

Prof. Dr^o Hans Van Den Broek (UNIOVI/Espanha) - Examinador

Prof.(a) Dr^a Janine Collaço (UFG/Brasil) - Examinadora

Prof.(a) Dr^a Livia Barbosa (PUC-Rio/Brasil) - Examinadora

Prof. Dr^o Paulo André Niederle (UFRGS/Brasil) - Examinador

Porto Alegre
2017

DEDICATÓRIA

*A minha amada esposa Bruna, com
quem compartilho minha cumplicidade
sem limites.*

AGRADECIMENTOS

De fato, o período de doutoramento para mim foi algo inexplicavelmente intenso, criativo e desafiador, porém não foi uma caminhada que percorri solitariamente, muito pelo contrário, muitos atores participaram desse processo, seja me orientando, inspirando, consolando ou simplesmente lembrando de mim em algum momento, mesmo que em uma singela oração ou um pensamento carinhoso. Intelectualmente é de minha responsabilidade tudo que está descrito, analisado e concluído nesta tese, mas cabe o reconhecimento daqueles que fizeram parte dessa caminhada, embora corra o risco de deixar de mencionar alguém ou alguma instituição, aqueles que sentirem tal lapso, já antecipo minhas mais sinceras desculpas, pois não foi intencional.

Iniciando pelas instituições, pois como já dizia o notório fundador da Sociologia, Émile Durkheim, 'elas estão presentes no mundo antes mesmo de nascermos'. Nesse sentido, agradeço a Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) pela acolhida e oportunidade em realizar meus estudos de forma gratuita e com excelente qualidade. Ainda, com respeito a essa instituição, agradeço ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia, pelo apoio intelectual e material. Não obstante, meu agradecimento ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) que sempre continuou de portas abertas para mim, desde o mestrado. Sou grato, também, especialmente ao Grupo de Estudos e Pesquisas Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural (GEPAD/UFRGS), o qual faço parte desde 2011, com orgulho e muito respeito pelos trabalhos desenvolvidos.

Com relação às outras instituições nacionais agradeço à CAPES (Conselho de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) pelo apoio com a bolsa disponibilizada, à missão de curta duração de 10 dias que realizei na Espanha, em 2014, e a bolsa para o doutorado sanduíche de um ano, que também realizei na Espanha em 2015. Sou imensamente grato, também, à empresa Toledo e Associados, pela cedência parcial dos dados de suas pesquisas sobre os Hábitos Alimentares dos Brasileiros (2005, 2011 e 2015).

Com relação às instituições internacionais, agradeço, primeiramente, a Universidad de Oviedo (UNIOVI) por ter me acolhido em 2014 e 2015. Sinto grato pela oportunidade dada pelo Programa de Posgrado en Economía y Empresa, especialmente

ao Departamento de Sociologia, em oportunizar que esse doutorado fosse realizado em regime de cotutela. Agradeço especialmente ao grupo de Sociología de la Alimentación, do qual hoje faço parte, e que disponibilizou, para essa tese, os dados do projeto que realizaram na Espanha em 2014. Agradeço também ao Sustainable Consumption Institute (SCI), da Universidade de Manchester, pelo apoio oferecido ao longo dos trabalhos desenvolvidos, o que tornou possível comparar os três países nesta tese, por meio da cedência parcial dos dados do projeto que estão desenvolvendo.

Em segundo, porém não menos importante, quanto às pessoas, que como salienta nossa inspiração teórica da tese, Theodore Schatzki, 'sem elas as práticas sociais não existiriam'. Nesse sentido, agradeço a toda equipe de professores e coordenadores do PPGS (especialmente a Regiane, pelo apoio administrativo), PGDR, SCI e UNIOVI. No campo intelectual tenho três agradecimentos especiais a fazer. Primeiro ao meu orientador do Brasil, Prof. Sergio Schneider, que com muita paciência e amizade, mas sem deixar de cobrar rigor científico e profissional, acompanhou toda essa minha trajetória, dedicando tempo, leituras, avaliações, orientações e críticas. Certamente esse período não teria sido tão produtivo sem a sua constante presença e apoio. Segundo, um agradecimento especial a minha orientadora da Espanha, Prof(a) Cecilia Díaz-Méndez, que com muita atenção, carinho e inspiração vem me acompanhando desde 2014 nos trabalhos da tese, com sugestões, indicações e avaliações valiosíssimas, sem as quais esse trabalho não teria o *corpus* empírico e teórico que apresenta. Por fim, um terceiro agradecimento intelectual dedico ao Prof. Alan Warde, por ter me recebido cordialmente em Manchester, ajudado com os dados empíricos do Reino Unido, indicado sua vasta literatura no campo da Sociologia da Alimentação e acima de tudo, pela inspiração que seus estudos tiveram no desenvolvimento desta tese, sem os quais, certamente, não atingiria o nível de reflexão que suponho ter atingido.

Aos amigos mais próximos, alguns com interface no ambiente acadêmico outros não, agradeço especialmente aos amigos de longa data Paulo e Catia; aos amigos e colegas da Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR); aos amigos e colegas do PPGS, PGDR, PLAGEDER e Curso de Especialização em Sociologia; aos amigos da UNIOVI, da sala posada: Tania, Sonia, Sandra, Aroa, Mona e Fermín; a colega Jéssica Paddock do SCI, pelo apoio com os trabalhos desenvolvidos em Manchester.

Um agradecimento especial aos membros da banca, Prof(a) Livia barbosa, Prof(a) Janine Collaço, Prof. Hans Van Den Broeke e o Prof. Paulo Niederle, pelo

tempo desprendido para a leitura crítica, contribuições e sugestões a esse trabalho, que certamente serão bem vindas e contribuirão para o seu fechamento final.

Aos meus familiares, irmãos Juliano e Ryan, aos meus pais, Carlos e Gertrudes, as minhas cunhadas Viviane e Carol, ao meu amado afilhado Mauricio, a minha vó Iolanda, a minha dinda Alice e ao China. A minha segunda família, minha sogra Ieda, meu sogro Cidriano, meus cunhados Juninho e Ferzinha. Por fim, um especial agradecimento a minha esposa, Bruna, por fundarmos juntos a RECUTT (Redação Central Unificada dos Trabalhadores da Tese), certamente sem a sua compreensão e apoio os 'caminhos' teriam sido muito mais penosos e tortuosos.

RESUMO

A presente tese analisa comparativamente o tema 'comer fora de casa' em três países, Brasil, Reino Unido e Espanha, a partir da Teoria das Práticas Sociais e da Sociologia do Comer. O objetivo central desse trabalho é analisar as principais características e as diferenças das práticas sociais em torno do comer, especialmente o comer fora de casa, a partir dos dados e definições conceituais, das rotinas alimentares e dos contextos sociais. No que diz respeito aos dados oficiais de cada país os conceitos operacionais se apresentam de forma distinta, mostrando uma série de limitações para as análises e comparações desse fenômeno social. Ao se averiguar os dados empíricos, percebe-se que do ponto de vista conceitual, a prática do comer fora é então definida como não se configurando somente em uma única situação: quando se come em casa, o próprio menu na companhia do núcleo familiar mais próximo. Todos os outros momentos e situações em que se come há algum grau ou intensidade que corresponde à prática do comer fora. Diante dessa definição é discutida a formação das rotinas alimentares nos três países de forma relacional entre o dentro/fora, o prazer/obrigação e as constâncias/mudanças. Quanto as antinomias dentro/fora e prazer/obrigação, o que se destaca são: o cosmopolitismo britânico, o tradicionalismo espanhol, e uma 'mescla' entre o tradicionalismo e o cosmopolitismo no Brasil. No que corresponde as mudanças, a estrutura teleoafetiva das práticas sociais se mostrou diversa entre os países, sendo que os valores normativos que mais se destacaram em torno do comer foram: o 'poupar', o 'cuidar', o 'prazer', o 'variar' e o 'adaptar', incorrendo em mudanças na prática do comer por bifurcação, coalescência e hibridização. O entendimento compartilhado de que o almoço tem pouca importância para os britânicos e de que os espanhóis acreditam comer bem, por terem uma dieta mediterrânea, são os mais marcantes, refletindo diretamente nas práticas alimentares levadas adiante em cada país. As regras em torno do comer tendem a ser fracamente reguladas, sendo que os dados mostraram que a prática do comer fora apresenta-se cada vez mais informal nos três países, sendo predominantemente realizada em razão da sociabilidade, conveniência e experimentação. Ao se analisar a composição das práticas sociais em torno do comer, notou-se a presença de outras práticas sociais ora se relacionando com ao ato de comer de forma co-dependente, ora co-existente. Quando essa relação ocorre de forma co-depende a prática do comer se configura em uma prática 'composta', que é 'ancorada' por outras práticas sociais, porém, quando essa relação for co-existente, a prática do comer se configura apenas como uma prática integrativa. Essa dinâmica foi percebida como situacional, ou seja, variando de acordo com os contextos sociais e as condicionantes presentes em cada país, bem como perante as dimensões analisadas, em relação aos eventos, os processos de incorporação e os menus. Como contribuição para Teoria das Práticas indica-se analisar os '*nexus*' que conectam as práticas sociais e os arranjos, moldados pelas condicionantes dos contextos sociais, como a unidade suscetível às mudanças sociais.

Palavras Chaves: Sociologia da Alimentação, Sociologia do Comer, Práticas Sociais, Rotinas Alimentares, Comer fora de casa.

RESUMEN

La presente tesis analiza comparativamente el tema 'comer fuera de casa' en tres países, Brasil, Reino Unido y España, a partir de la Teoría de las Prácticas Sociales y de la Sociología del Comer. El objetivo central de este trabajo es analizar las principales características y diferencias de las prácticas sociales en torno al comer, especialmente el comer fuera de casa, a partir de datos y definiciones conceptuales, de las rutinas alimenticias y los contextos sociales. En relación con los datos oficiales de cada país, los conceptos operacionales se presentan de forma distinta, mostrando una serie de limitaciones para los análisis y las comparaciones de este fenómeno social. Al examinar los datos empíricos, se observa que, desde el punto de vista conceptual, la práctica de comer afuera no se configura en una única situación: cuando se come en casa el menú propio, en compañía del núcleo familiar más próximo. En los otros momentos y situaciones en que se come, existe algún grado o intensidad que corresponde a la práctica de comer afuera. Frente a esta definición, se discute la formación de las rutinas alimenticias en los tres países de forma relacional entre el adentro/afuera, placer/obligación y constancias/cambios. En cuanto a las antinomias adentro/afuera y placer/obligación, lo que se destaca es el cosmopolitismo británico, el tradicionalismo español, y una 'mezcla' entre el tradicionalismo y el cosmopolitismo en Brasil. En lo que respecta a los cambios, la estructura teleoafectiva de las prácticas sociales se mostró diversa entre los países, y los valores normativos que más se destacaron en torno al comer fueron: el 'ahorrar', 'cuidar', 'placer', 'variar' y 'adaptar', incurriendo en cambios en la práctica del comer por bifurcación, coalescencia e hibridación. El entendimiento compartido de que el almuerzo tiene poca importancia para los británicos y de que los españoles creen que comen bien, por tener una dieta mediterránea, son los más marcados, reflejándose directamente en las prácticas alimenticias llevadas a cabo en cada país. Las reglas en torno al comer tienden a estar poco reguladas, siendo que los datos mostraron que la práctica del comer afuera se presenta cada vez más informal en los tres países, y se realiza predominantemente en razón de la sociabilidad, conveniencia y experimentación. Al analizar la composición de las prácticas sociales en torno al comer, se observó la presencia de otras prácticas sociales que se relacionan con el acto de comer, ya sea de forma co-dependiente o co-existente. Cuando esta relación ocurre de forma co-dependiente, la práctica del comer se configura como una práctica 'compuesta', que es 'anclada' por otras prácticas sociales, mientras que, cuando esta relación es co-existente, la práctica del comer se configura solo como una práctica integrativa. Esta dinámica fue percibida como situacional, es decir, varía de acuerdo con los contextos sociales y los condicionantes presentes en cada país, así como ante las dimensiones analizadas, en relación con los eventos, los procesos de incorporación y los menús. Como contribución a la Teoría de las Prácticas, se sugiere analizar los '*nexus*' que conectan las prácticas sociales y las disposiciones, moldeados por los condicionantes de los contextos sociales, como la unidad susceptible a los cambios sociales.

Palabras clave: Sociología de la Alimentación, Sociología del Comer, Prácticas Sociales, Rutinas Alimenticias, Comer fuera de casa.

ABSTRACT

This thesis comparatively analyzes the theme “eating out” in three countries: Brazil, the United Kingdom and Spain. This thesis is based on the Theory of Social Practices and on the Sociology of Eating. The main goal of this paper is to analyze the major aspects and differences of social practices around eating, especially eating out (in restaurants and alike), based on conceptual data and definitions, eating routines and social contexts. Regarding the official data of each country, the operational concepts are presented in a distinct way, exposing a series of limitations for both the analysis and comparisons of this social phenomenon. When looking at the empirical data, one can see that from the conceptual point of view, the practice of eating out is not characterized by a single situation: when eating at home, the menu itself in the company of those close to us. On all other situations in which we eat, there is a degree or intensity that correlates to the practice of eating out. Facing this definition, the formation of eating routines in these three countries is discussed in a relational way between inside/outside, pleasure/obligation and constancy/change. As for the antinomies inside/outside and pleasure/obligation, the ones that stand out are: British cosmopolitanism, Spanish traditionalism, and a “blend” between traditionalism and cosmopolitanism in Brazil. Regarding the changes, the teleoaffective structure of social practices was diverse among the countries, and the normative values about eating that stood out the most were: “saving money”, “caring”, “pleasure”, “vary” and “adapt”, incurring in changes in the practice of eating by bifurcation, coalescence and hybridization. The shared understanding that Lunch is of little importance to the British, and that Spaniards believe that they eat well, because they have a Mediterranean diet, much more remarkable, reflecting directly on the eating practices carried out in each country. The rules about eating tend to be poorly regulated, and the data showed that the practice of eating out is becoming increasingly informal in these three countries, being predominantly motivated because of sociability, convenience and experimentation. When analyzing the composition of social practices around eating, the presence of other social practices, related to the act of eating in a co-dependent or co-existent way, were noticed. When this relation occurs in a co-dependent manner, the practice of eating is seen as a “composed” practice, which is “anchored” by other social practices, however, when this relation is co-existent, it is seen as a integrative practice. These dynamics were perceived as situational, that is, varying according to the social contexts and the constraints present in each country, as well as to the dimensions analyzed, in relation to events, the process of incorporation and the menus. As a contribution to the Theory of Practices it is necessary to analyze the “nexus” that connect social practices and arrangements, shaped by the constraints of social contexts, as an unit susceptible to social changes.

Keywords: Sociology of Food, Sociology of Eating, Social Practices, Eating Routines, Eating out.

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 - FREQUÊNCIA MÉDIA DOS GASTOS COM ALIMENTAÇÃO NO BRASIL, REINO UNIDO E ESPANHA, DENTRO E FORA DE CASA, NOS ANOS DE 2003 E 2009.....	98
TABELA 2 - GASTOS COM ALIMENTAÇÃO FORA DE CASA SEGUNDO O MENOR E O MAIOR ESTRATO DE RENDA EM RELAÇÃO AO GASTO TOTAL COM ALIMENTAÇÃO	99

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - CÓDIGO 11 DA COICOP E SEUS RESPECTIVOS SUBCÓDIGOS UTILIZADOS NO REINO UNIDO, A PARTIR DE 2001	88
QUADRO 2 - CÓDIGOS DA COICOP ADOTADOS PELA ESPANHA DESDE 1997, A RESPEITO DO " <i>COMER FUERA DEL HOGAR</i> ".	91
QUADRO 3 - PESQUISAS OFICIAIS SOBRE CONSUMO ALIMENTAR NO BRASIL, ESPANHA E REINO UNIDO. ...	96
QUADRO 4 - AS DEFINIÇÕES EM TORNO DO COMER FORA A PARTIR DOS ENTREVISTADOS NO BRASIL, ESPANHA E REINO UNIDO.....	106
QUADRO 5 - CARACTERIZAÇÃO BINOMINAL (DENTRO/FORA) EM TORNO DO COMER, TENDO EM CONTA OS ESPAÇOS, OS MENUS E A SOCIABILIDADE	111

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABIA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO
ABRASEL - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES
ANT - *ACTOR NETWORK THEORY*
CAPSA - *CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA*
CEE - COMUNIDADE ECONÔMICA EUROPÉIA
CDD - COMER DENTRO - DENTRO
CDF - COMER DENTRO - FORA
CDF - COMER DENTRO - FORA
CFD - COMER FORA - DENTRO
CFD - COMER FORA - DENTRO
CFF - COMER FORA - FORA
CFF - COMER FORA - FORA
COICOP - *CLASSIFICATION OF INDIVIDUAL CONSUMPTION BY PURPOSE*
DEFRA - *DEPARTMENT FOR ENVIRONMENT, FOOD & RURAL AFFAIRS*
ECPF - *ENCUESTA CONTINUA DE PRESUPUESTOS FAMILIARES*
EFS - *EXPENDITURE AND FOOD SURVEY*
ENDEF - ESTUDO NACIONAL DE DESPESA FAMILIAR
EPC - *ENCUESTA PERMANENTE DE CONSUMO*
EPF - *ENCUESTA DE PRESSUPUESTOS FAMILIARES*
ESRC - *ECONOMIC AND SOCIAL RESEARCH COUNCIL*
EUROSTAT - ESCRITÓRIO DE ESTATÍSTICA DA UNIÃO EUROPÉIA
EUA - ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA
FES - *FAMILY EXPENDITURE SURVEY*
IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA
INE - *INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA*
IPC - ÍNDICE DE PREÇO AO CONSUMIDOR
LCF - *LIVING COSTS AND FOOD SURVEY*
MAGRAMA - *MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE*
NFS - *NATIONAL FOOD SURVEY*
ONS - *OFFICE FOR NATIONAL STATISTICS*
PNAD - PESQUISA NACIONAL POR AMOSTRA DE DOMICÍLIO

PPGS - PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA

POF - PESQUISA DE ORÇAMENTO FAMILIARES

RPI - *RETAIL PRICE INDEX*

SIDRA - SISTEMA IBGE DE RECUPERAÇÃO AUTOMÁTICA

SIPD - SISTEMA INTEGRADO DE PESQUISAS DOMICILIARES

SUS - SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE DO BRASIL

UK - *UNITED KINGDOM*

UNIOVI - UNIVERSIDAD DE OVIEDO

UFRGS - UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	18
UM CONVITE AO DEBATE	18
POR QUE ESTUDAR A ALIMENTAÇÃO FORA DE CASA DE FORMA COMPARADA?	21
MAS POR QUE BRASIL, REINO UNIDO E ESPANHA?	23
O EIXO CENTRAL DA TESE	25
OS FIOS CONDUTORES	25
O QUE SE PRETENDE INVESTIGAR?	27
<i>Objetivo geral</i>	27
<i>Objetivos específicos</i>	27
OS CAMINHOS DE REFLEXÃO	28
COMO ORGANIZAMOS O DEBATE	32
CAPÍTULO 1 - PROBLEMATIZAÇÃO SOBRE O 'COMER'	35
1.1 - O "COMER" ENQUANTO UM FATO SOCIAL	35
1.2 - DA INVENÇÃO DOS RESTAURANTES AOS "DELIVERIES"	45
CAPÍTULO 2 - REFERENCIAL TEÓRICO	55
2.1 - A SOCIOLOGIA DO COMER: ORIGEM, PRESSUPOSTOS E CONCEITOS	57
2.1.1 - <i>Onde, quando e com quem se come?</i>	58
2.1.2 - <i>O que se come?</i>	60
2.1.3 - <i>Como se come?</i>	63
2.2 - A SOCIOLOGIA DAS PRÁTICAS SOCIAIS, ORIGEM, PRESSUPOSTOS E CONCEITOS	66
2.2.1 - <i>Uma questão de 'ordem'</i>	67
2.2.2 - <i>O que são as práticas sociais?</i>	71
2.2.3 - <i>Os limites nas mudanças das práticas sociais</i>	74
2.2.4 - <i>Que tipo de prática social é o comer?</i>	77
2.2.5 - <i>A formação das rotinas em torno do comer a partir das práticas sociais</i>	81
CAPÍTULO 3 - DEFINIÇÕES, METODOLOGIAS E COMPARAÇÕES: O QUE OS BANCOS DE DADOS OFICIAIS E OS PROJETOS DE PESQUISAS NOS DIZEM A RESPEITO DO COMER FORA	85
3.1 - FONTES DE DADOS SECUNDÁRIAS DA INGLATERRA, ESPANHA E BRASIL	86
3.1.1 - <i>Inglaterra</i>	86
3.1.2 - <i>Espanha</i>	90
3.1.3 - <i>Brasil</i>	94
3.2 - COMPARAÇÃO E PROBLEMATIZAÇÃO DAS FONTES DE DADOS SECUNDÁRIOS	95
3.2.1 - <i>Temporalidade e metodologia</i>	96
3.2.2 - <i>Variáveis comparáveis</i>	98
3.2.3 - <i>Limitações das fontes de dados sobre o tema</i>	101
3.3 - AS DEFINIÇÕES EMPÍRICAS SOBRE O COMER FORA	104
3.3.1 - <i>Tipologias sobre o comer fora de casa</i>	111
CAPÍTULO 4 - A FORMAÇÃO DAS ROTINAS ALIMENTARES A PARTIR DAS PRÁTICAS SOCIAIS	114
4.1 AS ROTINAS ALIMENTARES: RELAÇÕES ENTRE O COMER DENTRO E O COMER FORA	117
4.1.1 <i>As influências do que se come fora nos menus domésticos: aprendizado e dificuldades</i>	118
4.1.2 <i>A influência do uso da 'marmitta' e os arranjos materiais no ambiente do trabalho na formação das rotinas alimentares</i>	124
4.2 AS ROTINAS ALIMENTARES: ENTRE O PRAZER E A OBRIGAÇÃO DO COMER	129
4.3 AS ROTINAS ALIMENTARES: ENTRE AS CONSTÂNCIAS E AS MUDANÇAS DO COMER FORA	139
4.3.1 - <i>Condicionantes sociais de maior impacto nas rotinas alimentares</i>	140
4.3.1.1 - <i>A presença de filhos e a dinâmica das rotinas em torno do comer</i>	141
4.3.1.2 - <i>Mudanças na rotina alimentar na fase de independência</i>	149
4.3.1.3 - <i>Mudanças na rotina alimentar em função da saúde</i>	152
4.3.2 - <i>Condicionantes que causam externalidades às rotinas alimentares</i>	157
4.3.2.1 - <i>Mudanças do paladar na formação das rotinas alimentares</i>	158

4.3.2.2 - Oferta de alimentos e as mudanças nas rotinas alimentares	161
4.3.2.3 - A variação da renda e sua influência nas rotinas alimentares	165
4.3.2.4 - As dinâmicas laborais e as rotinas alimentares.....	169
4.4 SÍNTESE.....	173
CAPÍTULO 5 - AS PRÁTICAS EM TORNO DO COMER A PARTIR DAS DIMENSÕES DOS EVENTOS, DA INCORPORAÇÃO E DOS MENUS	176
5.1 AS PRÁTICAS DO COMER A PARTIR DOS EVENTOS: ENTRE OS ESPAÇOS, O TEMPO E A SOCIABILIDADE	180
5.1.1 - <i>As práticas que compõem o comer no ambiente de trabalho (CFd)</i>	182
5.1.2 - <i>As práticas que compõem o comer em restaurantes (CFF)</i>	185
5.1.3 - <i>As práticas que compõem o comer em casa por delivery (CDF)</i>	187
5.1.4 - <i>As práticas que compõem o comer na casa de amigos e familiares(Cfd)</i>	189
5.2 AS PRÁTICAS DO COMER A PARTIR DA "INCORPORAÇÃO": ENTRE AS ORDENS E AS DESORDENS ALIMENTARES DO COMER	192
5.2.1 - <i>Dietas</i>	193
5.2.2 - <i>Ritmos corporais</i>	197
5.2.2.1 - Ritmos corporais em relação ao tempo	197
5.2.2.2 - Ritmos corporais em relação aos modos à mesa.....	202
5.2.3 - <i>Formação do gosto</i>	208
5.3 AS PRÁTICAS DO COMER A PARTIR DOS MENUS: ENTRE OS PROCESSOS DE GLOBALIZAÇÃO, COMODITIZAÇÃO, ESTETIZAÇÃO E ETICIZAÇÃO	213
5.3.1 - <i>Globalização</i>	215
5.3.2. - <i>Comoditização</i>	218
5.3.3. - <i>Estetização</i>	223
5.3.4 - <i>Eticização</i>	228
5.4 SÍNTESE.....	234
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	237
CONSIDERACIONES FINALES.....	246
REFERÊNCIAS	255
APÊNDICE I - PERFIL DA AMOSTRA DE CADA PAÍS.....	269
APÊNDICE II - SISTEMA DE CÓDIGOS QUALITATIVOS.....	272
APÊNDICE III - ROTEIROS DAS ENTREVISTAS DE CADA PAÍS	275

INTRODUÇÃO

Um convite ao debate

Pela primeira vez na história da humanidade, o gasto médio das famílias com alimentação fora do ambiente doméstico, em relação ao total gasto com alimentação, ultrapassou os 50% em um país. É o que se passou nos Estados Unidos da América (EUA) em 2014, segundo dados do Departamento de Agricultura¹. Em geral, estes gastos atingem um percentual acima de 50% entre as classes econômicas mais favorecidas, principalmente em países desenvolvidos, como Espanha, Reino Unido ou mesmo o próprio EUA. No Brasil, mesmo o estrato de maior renda econômica, segundo dados da POF de 2008/09 (Pesquisa de Orçamento Familiares), esse valor não ultrapassou os 50%, tendo sido de 49,30%. Em média, estes valores giram em torno de 30%, como é o caso do Brasil, que registrou um gasto médio de 31,10% em 2009, sendo que no Reino Unido, em 2014, esse percentual foi de 37,04%, segundo dados da LCF (*Living Costs and Food Survey*), e na Espanha foi de 34,53% segundo dados da EPF base 2006 (*Encuesta de Presupuestos Familiares*). Porém, em termos sociológicos, o que de relevante esse fato social representa dentro do atual sistema alimentar moderno?

Profundas transformações vem ocorrendo nas sociedades contemporâneas, tanto de rupturas como de preservação das estruturas sociais, principalmente no que corresponde as mudanças tecnológicas, inter-culturais, novas formas de organização do trabalho e mobilizações políticas. Não obstante, outras mudanças podem ser percebidas na esfera dos comportamentos e das práticas individuais, conectadas a esses processos mais amplos, entre elas a alimentação e o comer. No mundo ocidental, o ato de "comer fora" é uma prática social relativamente nova, ligada à modernidade².

Estudos recentes mostram que a prática do comer fora é um fenômeno sociológico que está ligado a quatro processos centrais, sendo estes a globalização, a mercantilização, a estetização e a eticização (WARDE, 2016; BARBOSA, 2016). A

¹ <<http://www.ers.usda.gov/data-products/food-expenditures.aspx>>

² Esse não parece ser o caso do oriente de modo geral e da China em particular, onde há registros da existência de restaurantes, frequentados não só por "necessidades", decorrentes de viagens e trabalho, mas também por lazer, datados de 618 e 907 DC, ainda no império Chinês da dinastia T'ang. Portanto, muito antes do caso ocidental (BEARDSWORTH e KEIL, 1997, pg. 104).

frequência com que os indivíduos e seus coletivos se dirigem aos estabelecimentos comerciais variados, para fins de ingestão de comida produzida fora do ambiente doméstico, vem se ampliando de forma significativa no período histórico recente (WARDE, 2016; DÍAZ-MÉNDEZ *et al.*, 2013; SILVA, 2011; PITTE, 1998; BEARDSWORTH e KEIL, 1997; MENNEL, *et al.*, 1992).

O ato de comer fora, em um primeiro momento, parece algo comum, naturalizado em nosso cotidiano, pois presume envolver uma simples decisão, uma escolha, ou mesmo uma prática corriqueira, habitual, para alguns indivíduos. No entanto, ao olharmos de forma mais detalhada e relacionarmos esse ato a diversas outras questões da vida social, como trabalho, família, lazer, corpo, renda, gosto, entre outros fatores, perceberemos o quão complexa se torna essa escolha, e as diversas implicações em que resulta. Assim, os significados e as motivações do comer fora variam de acordo com o perfil sócio-econômico, o ambiente institucional, os estilos de vida que os indivíduos almejam, a sociabilidade engendrada, o uso de tempo, os espaços em que se come, o menu que se escolhe, ou ainda o processo de incorporação envolvido no ato de comer (WARDE, 2016; SOUTHERTON, *et al.*, 2011; SOUTHERTON, 2012; WARDE e MARTENS, 2003; WOOD, 1992).

Ao contrário do que alguns autores apontam³, a prática do comer fora do ambiente doméstico não tem contribuído com a desestruturação do sistema alimentar moderno, pelo contrário, essa prática faz parte da própria (re)estruturação desse sistema (WOOD, 1994a; RIAL, 1996; COLLAÇO, 2003, 2004; WARDE e MARTENS, 2003; RACIONERO, 2005). A principal influência na conformação dos hábitos alimentares da população em geral é dada pelos espaços "semi-públicos", seja por meio da seleção da comida (menus), da sociabilidade engendrada (eventos), ou ainda pelo disciplinamento do corpo (incorporação)⁴. Estes espaços são materializados por meio das práticas do comer fora, principalmente em restaurantes, que desde a sua invenção (SPANG, 2000) tem contribuído estruturalmente com esse processo.

De todo modo, a prática em torno do comer fora não é um conceito de fácil definição, pois mesmo que seja percebido em espaços comerciais, principalmente em restaurantes, pode ainda se manifestar em diversos outros, como no ambiente de trabalho, na rua, em parques, em casas de amigos, vizinhos, familiares, ou ainda em

³ Citamos aqui Poulain (2012) e Fischler (2010), cujas teses em torno da individualização do comer os levam a acreditar que o sistema alimentar moderno está se desestruturando, sendo a prática do comer fora um dos fatores que tem conduzido esse processo.

⁴ Ver Warde (2016, pg 64 - 76).

abrigos e instituições públicas, como colégios, presídios e hospitais, ou mesmo, em casos extremos, em campos de guerra⁵. Por outro lado, pode também estar associado a um evento, geralmente a um momento de lazer, comemoração, sociabilidade ou mesmo obrigação.

Os caminhos por onde seguir são vários, porém, nesse trabalho, interessa estudar o comer não somente como um tema, como tem sido recorrentemente tratado, principalmente pelas abordagens culturalistas, mas como um objeto científico dotado de uma teoria que contribua com reflexões sobre a realidade social em torno das práticas alimentares. Para tanto, lançam-se olhares por sobre a Teoria das Práticas Sociais, principalmente através das contribuições de Schatzki (1996, 2001, 2002, 2013 e 2015) e também a Sociologia do Comer, proposta através das recentes contribuições de Warde (2016), que objetivamente derivam de suas reflexões sobre as contribuições da Teoria das Práticas para o campo da Sociologia da Alimentação, a partir de outros artigos (WARDE, 2005, 2014, 2015).

Resumidamente, a Teoria das Práticas Sociais difere da abordagem do “consumidor soberano”, dando ênfase às rotinas sobre as ações – fluidez e sequência sobre os atos discretos –, bem como às disposições sobre as decisões e à consciência prática sobre a deliberação. Já com relação à análise cultural, a Teoria das Práticas presta mais atenção ao fazer sobre o pensar, ao material sobre o simbólico e à competência prática incorporada sobre a virtuosa expressividade da apresentação “*fashion*” do “*self*” (WARDE, 2005).

Nesse sentido, importa investigar o comer – especialmente o comer fora de casa –, a partir da constituição das rotinas alimentares, em que as práticas em torno do comer formam padrões de repetição ao longo do dia, envolvendo aspectos materiais, corporais e sociais. As 'escolhas' e o 'controle' que os indivíduos e seus coletivos exercem sobre essas práticas, a partir do conjunto de disposições que possuem para agir, também são elementos centrais dessas análises (SOUTHERTON, 2012).

Não obstante, os contextos sociais em que as práticas em torno do comer são levadas adiante pelos indivíduos e seus coletivos, bem como suas conexões aos arranjos materiais a volta, também são de suma importância a serem investigados, pois diversas condicionantes em torno do comer emergem das dimensões que compõem esses

⁵ Algumas revoluções tecnológicas na parte de beneficiamento, conservação e transporte de alimentos, causou um grande impacto na forma de abastecimento alimentar dos soldados em guerra, como um exemplo se pode citar a carne enlatada (GOODY, 2013, pg. 72-90).

contextos. Essas dimensões de análise são propostas por Warde (2016) como sendo: a) os eventos, composto pelos espaços em que se come, pelo uso recursivo do tempo em relação às práticas em torno do comer e pela sociabilidade engendrada; além da b) composição dos menus, principalmente pelos processos mais amplos de transformações sociais; e, c) dos processos de incorporação da comida, envolvendo diferentes 'ordens' e 'desordens' no tocante às práticas em torno do comer, especialmente envolvendo aspectos corporais, como: saúde, modos, ritmos e gosto.

Por que estudar a alimentação fora de casa de forma comparada?

Os estudos em torno da alimentação contemporânea vêm despertando interesse na sociologia, principalmente no sentido de compreender em que medida esses fenômenos estão conectados, ou ainda, em que medida eles se manifestam de forma homogênea, em diferentes regiões e em diferentes culturas.

A importância de se estudar a alimentação fora de casa, de forma comparada, advém da dificuldade de encontrar estudos que permitam esclarecer melhor as hipóteses em torno de dois fatos. Primeiro, se nos encontramos diante de características culturais específicas de um dado território e, segundo, se nos encontramos diante de tendências de mudanças sociais mais amplas, que podem ser compreendidas e analisadas como tendências próprias da modernidade e integradas em teorias sociológicas mais extensas, que expliquem as mudanças sociais em curso (DÍAZ-MÉNDEZ e ESPEJO, 2014, pg. 17).

Esforços têm sido despendidos nesse sentido, buscando compreender esse fenômeno de maneira ampliada, do ponto de vista sociológico. Inclusive, verificando se essas mudanças são locais ou globais, ou em que medida os locais influenciam nas tendências globais, ou vice-versa.

De maneira específica, os hábitos de comer fora de casa podem estar relacionados às questões culturais, um café da manhã mais “reforçado”, um almoço mais “tradicional”, uma janta em “família”, ou mesmo às questões estruturais como dificuldade de deslocamento do trabalho para a casa, o uso do tempo ao longo do dia, aos finais de semana, nas férias, ou datas festivas, ou mesmo aos aspectos econômicos, como o custo da alimentação em restaurantes. Desta forma, torna-se salutar investigar

essas questões que envolvem o dia a dia das pessoas, e as justificativas que elas constroem a partir da sua realidade social, econômica e cultural, ao optar em comer dentro ou fora de casa. Ou ainda, importa compreender as constrictões impostas por questões estruturais e institucionais de outras ordens (composição familiar, oferta alimentar, etc), que limitam as escolhas dessas pessoas, e assim restringem suas opções, tanto em comer em casa quanto fora de casa.

Observar esses fenômenos de maneira comparada nos permite ter mais de um referencial empírico para compreender essa dinâmica do ponto de vista global. Conectar essas questões a outros fenômenos como a formação do sistema agroalimentar, e suas múltiplas dimensões (produção, transformação, distribuição etc), seria um “passo adiante”, que tais estudos comparados poderiam contribuir como fonte de análise, ou ponto de partida, para futuras agendas de pesquisa.

Na Europa, atualmente, vários países fazem parte do padrão estatístico de uniformização dos dados de pesquisas domiciliares, chamado de “*Classification of Individual Consumption by Purpose*” (COICOP), adequando os requisitos de contabilidade nacional ao Escritório de Estatística da União Européia (EUROSTAT). Esse padrão vem sendo adotado desde 1997, modificando as formas de coleta e as unidades das variáveis de referência, buscando uniformizar estes dados entre os países da Comunidade Econômica Européia (CEE). Essa padronização permite com que os dados oficiais sejam passíveis de comparação, o que facilita uma análise que observe os hábitos alimentares dessa população em diferentes contextos culturais, sociais e econômicos, permitindo refletir em que medida os fenômenos em torno dessas práticas alimentares são similares ou diferentes. Contudo, no Brasil, algumas metodologias de coleta de dados são próximas ao da Espanha e do Reino Unido, assim como algumas variáveis, mas as definições, os períodos de coleta, assim como os códigos e subcódigos, muitas vezes, são distintos, demonstrando certo limite de comparação a partir das fontes oficiais.

Assim, se faz necessário realizar coletas de dados primários, quantitativos e qualitativos, que permitam analisar esses fenômenos em maior profundidade do ponto de vista sociológico, pois como salientamos, muitas vezes os dados secundários, principalmente de fontes oficiais, focam nos dados antropométricos da população, e pouco no comportamento relativos aos hábitos, rotinas e justificativas que sustentam determinadas práticas alimentares, dentre elas a que mais nos interessa nessa tese, que é o comer fora de casa.

Mas por que Brasil, Reino Unido e Espanha?

Em dezembro de 2013, durante o I Workshop sobre Estratégias Alimentares e de Abastecimento, fruí da oportunidade de iniciar um diálogo com a Prof(a) Livia Barbosa e a Prof(a) Cecilia Díaz-Méndez, duas referências teóricas nos estudos sobre as práticas alimentares. Mais tarde, em 2014, realizei uma missão de curta duração de 10 dias na Universidade de Oviedo (UNIOVI), na Espanha, com apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e o Programa de Pós-graduação em Sociologia (PPGS), do qual faço parte. Nessa missão de curta duração definimos, meu orientador, Prof. Sergio Schneider, conjuntamente com a Prof(a) Cecilia Díaz-Méndez (quem me recebeu na UNIOVI), que a tese teria como foco comparar o fenômeno do 'comer fora de casa' entre os três países, Brasil, Reino Unido e Espanha, tendo em vista que haveriam dados disponíveis dos projetos de pesquisa que estavam sendo conduzidos, tanto no Reino Unido quanto da Espanha. Ainda, durante esse período, fizemos uma reunião com a Prof(a) Livia Barbosa, que abriu a possibilidade de solicitarmos os dados junto a empresa Toledo & Associados sobre as pesquisas a respeito dos Hábitos Alimentares dos Brasileiros, que a época estava preparando sua 3º edição⁶.

Posteriormente, em 2015, realizei doutorado sanduíche na Espanha, na UNIOVI, pelo período de onze meses, sob orientação da Prof(a) Cecilia Díaz-Méndez. Também, ao longo de três meses, realizei uma missão de estudos em Manchester sob orientação do Prof. Alan Warde. Durante esse tempo consolidei as bases teóricas da tese, especialmente no momento em que o Prof. Alan lançava, em 2016, o seu, até então, mais recente livro, "*The practice of eating*", que acabou se tornando um dos marcos teóricos para essa tese. Em reuniões com o Prof. Alan e a Pesquisadora Dr^a Jéssica Paddock, foi acordada a utilização dos dados primários de que eles iriam dispor, ao longo das pesquisas que estavam conduzindo no ano de 2016, para essa tese.

Deste modo, em razão da Espanha e do Reino Unido já terem experiência em estudos sobre o fenômeno do comer fora de casa, bem como pelas oportunidades que tive em razão dos encontros científicos, diálogos, missões de estudos e o doutorado sanduíche, além do grande apoio dos grupos de pesquisas do Reino Unido, da Espanha

⁶ Tal pesquisa é uma referência nos estudos sobre hábitos alimentares no Brasil, tendo em vista a sua abrangência e periodicidade.

e do Brasil, em me cederam seus dados primários para análise, é que se optou em fazer esse estudo comparado entre os três países em questão.

De todo modo, é importante notar a trajetória de pesquisa e informações em cada um dos países investigados, tendo em conta os autores e as obras de referência sobre o tema.

Na Inglaterra foi realizada uma pesquisa quali-quantitativa sobre o “comer fora de casa” no ano de 1995, coordenado pelo Prof. Alan Warde, a partir de um programa apoiado pela ESRC (*Economic and Social Research Council*) intitulado como "*The Nation's Diet: the social science of food choice*" sob a direção da Prof(a) Anne Murcott. O projeto coordenado pelo Prof. Alan fazia parte de um dos seis projetos desenvolvidos dentro desse programa e contou com a aplicação de 1.001 questionários estruturados e 33 entrevistas semi-estruturadas, nas cidades de Bristol, Preston e Londres, ao longo do ano de 1994. Esse projeto resultou em uma das maiores referências sobre o tema, "*Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*", escritos por Warde e Martens (2001). Atualmente o Prof. Alan Warde, em parceria com a Dr^a Jessica Paddock e a Dr^a Jennifer Whillans, coordenam uma re-edição desse projeto, intitulado como "*Re-visiting 'Eating Out' in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015*".

Na Espanha foi realizada uma pesquisa sobre os hábitos alimentares dos Espanhóis em 2012, coordenada pela Prof(a) Cecília Díaz Méndez, tendo como uma parcela do estudo o “comer fora de casa”. Esse estudo fez parte de um projeto desenvolvido pelo Grupo de Investigação em Sociologia da Alimentação vinculado à UNIOVI, sob a denominação ENHALI - 2012. As entrevistas que fizeram parte desse estudo foram aplicadas entre os meses de fevereiro e agosto de 2012 e contaram com o patrocínio da CAPSA (*Corporación Alimentaria Peñasanta*). Foram aplicados 1.504 questionários, por telefone, a partir do Departamento de Sociologia da Universidade de Oviedo. Os resultados desse projeto foram publicados no livro de Díaz-Méndez *et al.*, (2013) intitulado "*Hábitos alimentarios de los españoles*". Atualmente está em curso uma pesquisa comparada entre Inglaterra e Espanha, intitulada "*La alimentación fuera del hogar en Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido*", também coordenada pela Prof (a) Cecilia Díaz Méndez, com estreita ligação com o projeto que atualmente está sendo desenvolvido no Reino Unido pelo Prof. Alan Warde, citado no parágrafo anterior.

No Brasil foram realizadas três pesquisas intituladas como "Hábitos Alimentares Brasileiros", conduzidos pela Prof(a) Livia Barbosa e pela pesquisadora Maria

Aparecida Toledo, sob o financiamento da empresa Toledo & Associados. Essas pesquisas foram realizadas durante os anos de 2005, 2011 e 2015, e foram conduzidas por meio de entrevistas individuais, entrevistas com Grupos Focais e questionários individuais. Os principais artigos de referência publicados foram: "Tendências da alimentação contemporânea", "Comida e sociabilidade no prato do brasileiro" e "Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: O Brasil no prato dos Brasileiros", escritos por Barbosa (2007, 2009a, 2009b), respectivamente⁷.

Os detalhes mais específicos sobre cada um dos projetos de pesquisa que foram analisadas na tese, bem como a forma como se procedeu as análises, serão detalhadas em seguida, ao falarmos sobre as metodologias de trabalho adotadas.

O eixo central da tese

Com base nessa contextualização a respeito do comer fora de casa em relação a Teoria da Práticas Sociais, além da justificativa em estudar esse fenômeno de forma comparada nos três países (Brasil, Espanha e Reino Unido), bem como dos bancos de dados primários e secundários disponíveis, é que formulamos uma questão central, que guiará todo o debate da tese, qual seja: *"Quais as principais características e as diferenças a respeito das práticas sociais em torno do comer, especialmente o comer fora de casa, entre Brasil, Espanha e Reino Unido, a partir dos dados e definições conceituais, oficiais e empíricas, sobre o fenômeno; das rotinas alimentares que se formam; e, dos contextos sociais sob os quais emergem?"*

Os fios condutores

Como guia para a discussão dos dados foram traçadas três hipóteses, uma para cada objetivo específico, que guiarão as discussões ao longo dos capítulos subsequentes.

⁷ Há um artigo específico sobre o comer fora de casa no Brasil, que abarca as três edições, em fase de publicação na Revista Espanhola de Sociologia, o qual tive a oportunidade de contribuir em parceria com a Prof. Livia Barbosa, autora principal, e o Prof. Sergio Schneider.

Hipótese I: Tendo como referência os dados oficiais de cada um dos países, Brasil, Espanha e Reino Unido, com suas respectivas metodologias e definições sobre a coleta e análise de dados a respeito dos gastos com alimentação fora de casa, bem como as definições empíricas dos indivíduos e seus coletivos entrevistados em cada um dos projetos de pesquisa analisados, acredita-se que os eventos em que se come inteiramente dentro de casa sejam poucos e raros. Por outro lado, os eventos em que se come fora de casa tendem a ser cada vez mais frequentes na sociedade contemporânea e presume-se que apresentem sempre algum grau ou intensidade, seja em relação ao espaço, a sociabilidade e/ou aos menus, que os caracterize como sendo uma prática do comer fora.

Hipótese II: A partir do método comparativo de análise sobre a formação das rotinas alimentares em cada um dos países investigados presume-se que a prática do comer fora de casa compartilhe uma lógica constituinte e constitutiva com a prática do comer dentro de casa, não apresentando linearidade, mas sim alteridade. Ou seja, essa relação, dentro/fora, além de guardar características de continuidade e reprodução, pode demonstrar também características de ruptura e descontinuidade. Contudo, mesmo que dependente dessa relação com o comer dentro, as práticas do comer fora de casa podem transparecer ainda um duplo sentido, seja de 'prazer' ou de 'obrigação'. De todo modo, acredita-se que esse processo de alteridade entre o dentro e o fora, o prazer e a obrigação, estão atrelados também a determinadas condicionantes que influenciam a formação das rotinas ao longo da vida dos indivíduos, sendo algumas de maior impacto e duradouras no tempo, e outras de menor impacto e mais transitórias.

Essas dinâmicas, que influenciam na formação das rotinas alimentares, parecem ocorrer na medida em que alguns componentes, que formam a prática social, desencadeiam processos de mudanças. Estes componentes, a partir da Teoria das Práticas, são as estruturas teleoafetivas, o entendimento compartilhado e as regras, sendo que essas mudanças podem ocorrer por bifurcação, coalescência e hibridização.

Hipótese III: Tendo em conta uma delimitação dos contextos sociais a partir das dimensões dos eventos - espaço, tempo e sociabilidade -, bem como dos processos de incorporação e dos menus, presume-se que diferentes práticas sociais emergam e se inter-relacionam de forma co-dependente ou co-existente, com a prática do comer. A partir das referências teóricas de Warde (2016), Shove *et al.* (2012) e Schatzki (2001), conjectura-se que a forma co-dependente, em que o formato, conteúdo, normatividade e regras em torno do comer tendem a mudar substancialmente, caracterize a prática do

comer como sendo uma 'prática composta'. Por outro lado, caso essa associação ocorra de forma co-existente, não alterando substancialmente as características acima listadas, a prática do comer continua sendo apenas uma prática integrativa.

Acredita-se que essa dinâmica seja situacional, variando internamente em cada país, dependendo das dimensões acima descritas, ou mesmo externamente, quando apresentar-se em uma mesma dimensão, porém com configurações sociais distintas entre os países. Essas dinâmicas alteram-se conforme os mecanismos de coordenação e mediação envolvidos, principalmente os que influenciam na formação das rotinas alimentares ao longo da vida dos indivíduos e seus coletivos.

O que se pretende investigar?

Objetivo geral

A partir da questão central a ser respondida nessa tese, o objetivo geral passa a ser: "*Analisar as principais características e diferenças a respeito das práticas sociais em torno do comer, especialmente o comer fora de casa, entre Brasil, Espanha e Reino Unido, a partir dos dados e definições conceituais, oficiais e empíricas, sobre o fenômeno; das rotinas alimentares que se formam; e dos contextos sociais sobre os quais emergem*". Este objetivo geral se desdobra em três objetivos específicos.

Objetivos específicos

1) Investigar as diferenças e semelhanças entre os países quanto às definições, conceitos e informações em torno do fenômeno 'comer fora de casa', a partir dos dados oficiais e também dos dados primários de cada projeto, propondo, ao final, tipologias que identifiquem e caracterizem empiricamente as práticas do comer fora e/ou comer dentro, bem como ofereça uma definição operacional mais precisa sobre o que vem a ser o fenômeno 'comer fora'.

2) Averiguar e comparar como se formam as rotinas alimentares a partir das práticas sociais em torno do comer, em cada um dos países analisados, no que diz respeito às relações que essas práticas guardam entre o comer dentro/fora, entre o prazer/obrigação e entre as mudanças/continuidades, tendo em conta as características estruturais dessas práticas, como a estrutura teleoafetiva, o entendimento compartilhado e as regras.

3) Pesquisar os contextos sociais em que as práticas em torno do comer, especialmente o comer fora, emergem, a partir de três dimensões – os eventos, os menus e a incorporação –, buscando compreender como e em que medida outras práticas sociais se associam à prática do comer, de forma co-dependente ou co-existente, envolvendo aspectos de sociabilidade, uso do tempo, os espaços, o corpo e os pratos.

Os caminhos de reflexão

Diversos foram os caminhos metodológicos trilhados para que se chegasse a um conjunto mais amplo possível de dados que pudessem auxiliar na compreensão do fenômeno 'comer fora de casa' nos três países investigados, tanto de forma contextual quanto comparada.

A escolha em investigar os três países já foi descrita acima, assim como um pouco do histórico sobre alguns pesquisadores destes países, com suas contribuições intelectuais e seus projetos de pesquisa, que, em grande parte, contribuíram com essa tese.

Caberia, nesse momento, descrever em maiores detalhes quais os dados utilizados, como foram obtidos e como foram analisados.

A primeira grande fonte de dados são os oficiais. As investigações em torno dos dados secundários foram obtidas por meio das informações disponibilizadas pelos sites oficiais dos órgãos competentes em cada país. No Reino Unido foram pesquisados os relatórios e os dados disponibilizados pelo DEFRA (*Department for Environment, Food & Rural Affairs*)⁸ e pela ONS (*Office for National Statistics*)⁹. Ao todo foram estudados os relatórios do DEFRA de 2002 até 2016, e da ONS de 1999 até 2015. Na Espanha

⁸ <https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

⁹ <https://discover.ukdataservice.ac.uk/>

foram pesquisados os relatórios e dados do MAGRAMA (*Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*)¹⁰, especialmente os informes sobre consumo alimentar na Espanha dos anos de 2012 até 2015, e também do INE (*Instituto Nacional de Estadística*)¹¹, especialmente os relatórios sobre metodologia e os dados dos anos de 1998 até 2015. No Brasil foram analisados os dados e relatórios do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística)¹², principalmente das POF's¹³ dos anos de 1987, 1995, 2002 e 2008, especialmente os relatórios sobre metodologias (questionários, instruções, manuais, etc) e divulgação de resultados, bem como os dados disponíveis para cruzamento através do SIDRA (Sistema IBGE de Recuperação Automática)¹⁴.

A segunda grande fonte de dados advêm de diferentes projetos de pesquisas empíricas, conduzidas em cada um dos países investigados. Do Brasil foram cedidos para essa tese parte dos dados das três edições de pesquisas sobre Hábitos Alimentares dos Brasileiros (2005, 2011 e 2015), conhecidos como HA I, II e III. Estes projetos foram conduzidos pela empresa Toledo e Associados, e coordenados pela Prof(a) Livia Barbosa e pela pesquisadora Maria Aparecida Toledo. Não dispomos de todos os dados relativos aos projetos, somente as entrevistas qualitativas com os Grupos Focais, realizadas em diversas capitais do Brasil. Na primeira edição cobriu-se nove capitais (São Paulo, Salvador, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre, Fortaleza, Curitiba, Belo Horizonte e Belém). Já a segunda e a terceira edição foram realizadas em sete capitais, sendo em parte as mesmas da primeira edição, menos em Porto Alegre, Fortaleza e Salvador, com a adição de Brasília. A primeira edição foram 45 Grupos Focais, com uma média de 8 - 10 participantes por grupo, com idades variando de 17 a 64 anos, sendo 5 Grupos Focais por capital. A segunda e a terceira edições foram 28 Grupos Focais, sendo 4 por capital e compostos por indivíduos também com idades entre 17 - 64 anos e composição média de 8 - 10 indivíduos por grupo. Ao todo, os dados que alisamos contou com 101 entrevistas de Grupos Focais, estes variando em renda, idade e sexo¹⁵.

¹⁰<http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/>

¹¹http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176806&menu=ultiDatos&idp=1254735976608

¹² <http://www.ibge.gov.br/home/>

¹³ <https://metadados.ibge.gov.br/consulta/dthPesquisa.aspx?codPesquisa=OF>

¹⁴ <https://sidra.ibge.gov.br/home/pms/brasil>

¹⁵ As estratificações das amostras quanto ao perfil dos entrevistados (idade, sexo e renda), para cada um dos países, encontram-se no Apêndice I da tese.

Com respeito às fontes de dados primários do Reino Unido, tivemos acesso aos dados de pesquisa do projeto "*Re-visiting 'Eating Out' in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015*", que está sendo conduzido pelo Prof. Alan Warde e pelas pesquisadoras Dr^a. Jéssica Paddock e a Dr^a Jennifer Whillans. Esse projeto conta com a aplicação de 1.001 questionários, bem como a realização de 31 entrevistas semi-estruturadas, em três cidades do Reino Unido, sendo elas: Bristol, Preston e Londres. Essa pesquisa busca perceber mudanças em relação às práticas em torno do comer fora de casa no contexto britânico, tendo como referência o primeiro estudo realizado em 1994, o qual englobou as mesmas cidades e tamanho amostral. Não dispomos de todos os dados relativos ao projeto, mas tivemos acesso às 31 entrevistas semi-estruturadas, a quais analisamos nessa tese, sendo 11 de Bristol, 10 de Preston e 10 de Londres, variando conforme as variáveis renda, idade e sexo.

Por fim, os dados primários da Espanha foram cedidos pelo projeto "*La alimentación fuera del hogar en Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido*", conduzido pelo grupo de pesquisa "*Sociología de la alimentación*" e coordenado pela Prof(a) Cecilia Díaz-Méndez. Esse projeto conta com dados quantitativos, por meio da aplicação de questionários por telefone, a partir do laboratório de pesquisa sediado no Departamento de Sociologia da UNIOVI, e dados qualitativos, auferidos a partir da realização de 51 entrevistas semi-estruturadas, envolvendo 82 indivíduos¹⁶. Essas entrevistas foram realizadas 9 na cidade de Valência, 5 na cidade de Lugones, 13 na cidade de Madri, 6 na cidade de Nava e 18 na cidade de Valladolid. Os dados qualitativos dessas 51 entrevistas foram cedidos para serem analisados nessa tese, do mesmo modo, variando em termos de renda, idade e sexo.

No conjunto, as informações disponibilizadas pelos projetos de pesquisas de cada país formaram um banco de dados de 183 entrevistas, sendo 31 do Reino Unido, 101 do Brasil e 51 da Espanha. Esse dados foram codificados e analisados a partir do programa chamado MAXQDA, na sua versão Plus 12¹⁷.

O sistema de códigos utilizado, para proceder a codificação das entrevistas, encontra-se no Apêndice II. Ao todo, foram codificados 11.889 segmentos, o que resultou em mais de 4.500 páginas de dados qualitativos das 183 entrevistas dos três

¹⁶ Como observado na tabela 5 do Apêndice I, havia 31 entrevistas envolvendo casais e 20 entrevistas não envolvendo casais.

¹⁷ As entrevistas já foram recebidas de forma transcrita, pelos respectivos projetos de pesquisa.

países¹⁸. Por meio da codificação se buscou construir 'padrões significativos dos fatos', comparando diferentes partes dos dados, a fim de encontrar atributos comuns, diferenças ou mesmo relações entre eles (KELLE, 2002). Foi utilizado como referência o sistema de códigos adotado pelos pesquisadores espanhóis, sendo que alguns códigos foram criados especificamente para essa tese, como os Pratos Regionais, *Foodie* (exclusivo no caso britânico), Comer fora (usado exclusivamente para separar o que se tratava especificamente sobre o comer fora nas entrevistas do Brasil), Vegetarianismo (Com o intuito de observar questões relativas a um consumo mais político), Tecnologia (principalmente para observar os modos à mesa) e Ambulantes (uma modalidade mais específica do caso brasileiro).

As categorias empíricas foram elaboradas de maneira não apriorística, ou seja, foram criadas a partir das codificações e das análises em torno das entrevistas, seguindo as recomendações de análise de conteúdo de Bardin (2011). Contudo, as referências correspondentes às abordagens conceituais em torno da Sociologia das Práticas e da Sociologia do Comer, foram fundamentais para a construção destas categorias analíticas.

Os roteiros de entrevistas encontram-se no Apêndice III. O roteiro da Espanha e do Reino Unido possuem um foco nas práticas do comer fora de casa. Já os roteiros das pesquisas aplicadas no Brasil possuem um foco mais abrangente, cobrindo as práticas do comer tanto dentro quanto fora de casa, focando em marcas, comportamento de compras, ingredientes, etc. Porém, apesar dessa diferença, foi possível encontrar vários elementos sobre o comer fora de casa nas entrevistas realizadas com os Grupos Focais no Brasil, sendo que, para facilitar as análises, incluso, foi criado um código específico (Comer Fora)¹⁹, a fim de separar as informações que correspondessem diretamente ao comer fora de casa. De todo modo, analisamos também diversas informações que não correspondiam diretamente ao comer fora, pois, como a abordagem da tese é de caráter relacional, muitas das análises incluíram também o comer dentro de casa²⁰.

Nesse sentido, a tese se configura como sendo um estudo exploratório sobre o fenômeno do comer, especialmente o comer fora de casa, porém busca explicar e descrever como esse fenômeno emerge e se configura em cada um dos países investigados. A principal abordagem adotada pode ser definida como sendo do tipo

¹⁸ O tempo aproximado de organização, codificação e análise destes dados foi de 10 meses.

¹⁹ Como é possível perceber na tabela do Apêndice II esse código apresenta 389 segmentos codificados.

²⁰ Mesmo nos roteiros de entrevistas do Reino Unido e da Espanha, há perguntas e questionamentos a respeito das rotinas alimentares no âmbito doméstico.

relacional, pois para além dos atributos específicos em relação ao objeto de análise, nos interessa compreender as relações entre as entidades que compõem esse fenômeno (COTANDA, *et al.*, 2008). Apesar de, em diversos momentos ao longo da tese, frisar determinados resultados como sendo característicos de todo um país, os resultados empíricos aqui alcançados não pretendem ser generalizáveis. Porém, algumas contribuições apresentadas ao final da tese são passíveis de generalização, do ponto de vista analítico-teórica, como salienta Pires (2008), ao tratar das generalizações teóricas de uma pesquisa social científica.

Posto esta razão, a opção pelo método comparativo se tornou edificante. Segundo as sistematizações feitas pelos autores Santos (2012) e Gonzalez (2008), a respeito do uso do método comparativo, essa tese apresenta uma estratégia do tipo *case based*, pois a proposta foi isolar um elemento único, identificando e comparando as semelhanças, singularidades, descontinuidades, regularidades e diferenças sob o qual se apresenta em cada um dos países. Esse elemento singular corresponde as práticas em torno do comer, especialmente o comer fora, responsável pela formação das rotinas alimentares, com origem nos contextos sociais, sendo, inclusive, influenciada pelas dimensões dos espaços, do tempo, da sociabilidade, dos menus e do corpo, como destaca Warde (2016).

Como organizamos o debate

A tese está organizada em cinco capítulos, além dessa introdução e das considerações finais. O primeiro capítulo apresenta uma problematização sobre o 'comer' enquanto um fato social, introduzindo uma reflexão inicial sobre as teorias sociológicas que contribuem com a sua análise. O motivo pelo qual se faz necessário esse debate é devido ao fato de que o 'comer' tem sido tratado muito mais como um tema, especialmente nos estudos antropológicos, do que um objeto científico, dotado de uma teoria sociológica que permita compreender melhor como as práticas sociais se constituem em torno desse fenômeno. Como esse é um debate ainda muito recente, proposto, principalmente, a partir de Warde (2016), achamos pertinente fazer uma problematização inicial, que se assemelha a um capítulo introdutório. Também, ainda neste capítulo, é apresentado um debate específico sobre o 'comer fora de casa', focando

suas origens históricas, especialmente através da formação dos espaços semi-públicos em que se come, os chamados 'restaurantes', bem como suas transformações (revoluções) ao longo dos últimos três séculos.

O capítulo 2 discute as principais teorias sob as quais as análises de dados dessa tese se assentam. O capítulo está dividido em duas grandes seções. A primeira trata da Sociologia do Comer, buscando oferecer ferramentas teóricas que dêem conta de responder as questões do tipo: onde, quando e com quem se come? O que se come? Como se come? A partir das seguintes dimensões: os "eventos", os "menus" e a "incorporação". Na segunda seção é apresentada a Teoria das Práticas Sociais, aprofundando seus pressupostos e conceitos, a partir de algumas definições como: o que são 'ordens sociais'; o que são as 'práticas sociais'; quais os limites das mudanças nas práticas sociais; que tipo de prática social é o comer; e como se organizam as práticas sociais em torno das rotinas alimentares.

O capítulo 3 responde ao primeiro objetivo da tese. Nele, são analisados e comparados os bancos de dados oficiais de cada um dos países investigados, que registram os gastos com alimentação fora de casa. São verificadas as definições a respeito do 'comer fora', bem como os códigos e subcódigos de registro, assim como as evoluções ao longo dos anos. Na segunda seção desse capítulo são apurados os limites e as possibilidades de comparação entre os diferentes bancos de dados. Em seguida, na terceira seção do capítulo, são apresentadas as definições empíricas sobre o comer fora, a partir dos dados qualitativos das entrevistas realizadas dentro de cada projeto, em cada um dos países. Com base nisso, é construído um quadro de tipologias capaz de situar e identificar níveis em torno dos eventos em que o comer fora se manifesta, tendo em conta as dimensões dos espaços, da sociabilidade e dos menus.

O capítulo 4 responde ao segundo objetivo da tese. As seções foram organizadas em torno de uma análise relacional das antinomias, 'dentro'/'fora', 'prazer'/'obrigação' e 'mudanças'/'constâncias', e os reflexos na formação das rotinas alimentares em cada um dos países, a partir das práticas sociais em torno do comer, especialmente o comer fora de casa. As análises fundamentam-se na Teoria das Práticas, principalmente no que corresponde as características estruturantes que compõem a prática do comer, sendo elas a estrutura teleoafetiva, o entendimento compartilhado e as regras, bem como as mudanças por coalescência, hibridização e bifurcação, a partir de condicionantes ligadas aos contextos sociais.

O capítulo 5 e último, corresponde ao terceiro objetivo da tese. Esse capítulo apresenta uma reflexão sobre os contextos sociais em que as práticas sociais emergem e as rotinas alimentares são formadas. Ele divide-se em três seções, cada uma destinada a analisar uma das dimensões do comer, a partir dos contextos sociais, sendo elas: os eventos, os menus e a incorporação. Diversas categorias analíticas foram criadas a partir dos dados empíricos analisados, no sentido de descrever, explicar e comparar as diferentes práticas sociais que se associam à prática do comer, principalmente sob o aspecto das inter-relações que guardam, podendo ser de co-dependência ou de co-existência.

Ao final são feitas algumas considerações a respeito das reflexões desenvolvidas ao longo da tese. É apresentada uma síntese dos principais resultados encontrados a partir dos objetivos previamente delineados, sendo, também, realizada uma discussão teórica a respeito dos principais resultados. Com isso, se busca compreender em que medida as teorias selecionadas ajudam a explicar esses fenômenos sociais em torno do comer, especialmente o comer fora, e em que medida essas reflexões contribuem com o avanço nas discussões teóricas apresentadas.

CAPÍTULO 1 - PROBLEMATIZAÇÃO SOBRE O 'COMER'

1.1 - O "comer" enquanto um fato social

O ato de comer está associado intimamente a prática de ingestão e deglutição, ou seja, de forma funcionalista, à decomposição do alimento e sua posterior transformação em energia para a manutenção vital do corpo²¹. Basicamente essa seria a função instintiva do ato de comer. Porém, como argumenta Lévi-Strauss (1991 [1962], pg. 89) "*we can understand, too, that natural species are chosen not because they are "good to eat" but because they are "good to think"*". De forma complementar ao que Lévi-Strauss afirma, Warde (2016, pg. 57) argumenta "[...] *but food may be equally good to eat*". Notadamente, também de forma complementar, Mäkelä e Arppe (2005, pg. 2) afirmam "*However, the definition as edible does not indicate that food is good for you. It can also be "bad" for you, especially in relation to your health*".

Mas como compreender o ato de comer como um fato social²² a partir dessas afirmações, que, apesar de serem complementares, pouco explicam esse fenômeno? O que o torna importante ao ponto de merecer atenção das Ciências Sociais?

Para que o ato de comer não seja algo somente instintivo, se pressupõe que os indivíduos tenham certa liberdade de escolha, em maior ou menor grau. As mudanças sociais, econômicas e tecnológicas, principalmente pós segunda guerra mundial, permitiram com que a produção de alimentos passasse a ser abundante, principalmente nos países ocidentais²³. Em um ambiente de "consumo em massa" e "comunicação em massa", impulsionados pelo intenso processo de industrialização²⁴, a pobreza, má nutrição e a fome retrocederam, e os alimentos passaram a ser oferecidos de forma relativamente mais baratas²⁵. Assim, em meio a 'abundância relativa'²⁶ de alimentos, é

²¹ Como relata (WARDE, 2016, pg. 53) "*Taking into the body by mouth*".

²² Os princípios que caracterizam tais fenômenos como fatos sociais, segundo Durkheim (2001, [1895]), são o de **exterioridade**, estando presente no meio social, **coercitividade**, pressionando o indivíduo e seus coletivos a agirem de determinadas formas, e, **geral**, abarcando grande parcela da sociedade.

²³ "*Food supply has probably never been more secure than in Europe and America during the last 50 years, notwithstanding recent inflation of food prices on the world market* (WARDE, 2016, pg.19).

²⁴ Ver Adorno e Horkheimer (1998) o processo de formação da chamada "Indústria Cultural".

²⁵ Principalmente nos países ocidentais que vivenciaram o "boom" econômico do capitalismo pós-segunda guerra mundial. Esse período, 1945-1970, ficou conhecido como a "Era de Ouro do Capitalismo".

possível selecionar de forma mais conveniente o que comer sob diferentes critérios, que não somente os guiados pela escassez. Deste modo, os sentidos em torno da comida ampliaram-se, as interconexões culturais e influências étnicas tornaram-se cada vez maiores no preparo dos pratos e nas dietas alimentares²⁷ e a construção da individualidade expandiu-se²⁸.

Assim, independentemente de ser uma questão de sobrevivência biológica, mesmo que esta esteja necessariamente inclusa, o ato de comer é uma construção social. Como salienta Julier (2013, pg. 341) "*First, meals are social*". Em geral, o que comer, como comer, quando comer e onde comer é algo direcionado de forma externa ao indivíduo, ou no mínimo, mesmo que não de forma impositiva, algo que limita suas escolhas individuais. Em larga medida, como se observará ao longo da tese, as práticas sociais em torno do comer são 'ancoradas' por outras práticas sociais, e formam, a partir dos contextos sociais e das relações que guardam com os arranjos materiais, rotinas alimentares mais ou menos estáveis que se reproduzem por longos períodos²⁹, variando de acordo com as condicionantes que surgem. Porém, é possível perceber um movimento em torno da disseminação de determinadas práticas e experiências culinárias, notadas por meio do conceito de "*cultural omnivorousness*". Cunhado pela primeira vez por Peterson (1992)³⁰, esse processo expandiu-se em meio a um contexto de globalização, estetização, eticização e comoditização do consumo (WARDE, 2005; BARBOSA, 2016), principalmente a partir da década de 1970, através de um discurso neoliberal ocidentalizado (INGLIS e GIMLIN, 2010). Ou seja, por mais que os contextos sociais continuem a exercer pressão sobre o indivíduo e seus coletivos, as práticas sociais são menos limitadas em termos de acesso a cultura, ou mesmo quanto as suas mutações, fato que permite maior "mobilidade social"³¹ na contemporaneidade, dentre elas o comer.

²⁶ O termo abundância relativa se aplica aqui pelo fato de que essa não é uma realidade homogênea, ou seja, igual entre todos os países, regiões e povoados.

²⁷ "*As a function of globalization and commodification, people have broadened their recognition of the range of dishes and have extended their experience of formerly exotic preparations*" (WARDE, 2016, pg. 69).

²⁸ Ver a construção do *self* por meio do consumo, em Campbell (2006).

²⁹ Como se observará nos dados empíricos as mudanças dessas práticas e dessas rotinas acontecem em diferentes momentos da vida dos indivíduos e seus coletivos.

³⁰ Segundo Hazir (2015), o consumidor omnívoro tem um amplo gosto cultural e uma disposição em atravessar os limites dos gêneros culturais estabelecidos, incluindo tanto a cultura erudita quanto a cultura popular em seu repertório cultural, ou melhor seu capital cultural.

³¹ Ver Lahire (2002).

Porém, o ato de comer, enquanto uma construção social na sociedade contemporânea, não se formou somente em um contexto de abundância alimentar, e expansão das liberdades de escolha, principalmente por meio do livre mercado, mas também por meio de uma transformação cultural dos gostos e dos hábitos. Nesse aspecto, o processo "*civilization of appetite*", caracterizado por Mennell (1987) – inspirado em Nobeit Elias –, demonstrou sob quais aspectos e circunstâncias históricas o apetite foi "controlado". Segundo o autor, esse processo ocorreu externamente, principalmente pela Igreja, por meio do jejum, pelas leis de Estado, como o objetivo de diminuir a gluttonia³², e os discursos médicos, influenciados pela Escola de Salerno e seus princípios hipocráticos³³. Todavia, outros fatores como aumento na segurança, regularidade, confiabilidade e variedade no abastecimento alimentar, por meio da expansão do comércio, progressiva divisão social do trabalho, crescimento da economia e os processos de pacificação interna dos Estados Nacionais, atrelados a transformação ocorrida nas normas de etiquetas³⁴, moldaram o comportamento dos indivíduos em relação ao ato de comer.

Especificamente a respeito das transformações ocorridas sobre os "modos à mesa" é que o fenômeno do comer fora, em espaços "semi-públicos", influenciou profundamente o sistema alimentar moderno. A "invenção" do restaurante (SPANG, 2003) e a sua conseqüente expansão ao longo dos séculos XIX e XX (PITTE, 1998), principalmente por meio dos processos de urbanização, imigrações e expansões comerciais (JULIER, 2013), foi o fator "chave" para desencadear esse processo.

Nesse sentido, paradoxalmente, percebe-se o quão complexo se torna o comer mesmo em uma sociedade em abundância relativa, como a que se vive na contemporaneidade. Deste modo, caberia então compreender melhor como esse fenômeno ocorre e que influências tem sobre a realidade social de maneira mais ampla.

Os conceitos elementares para formação de uma teoria sociológica sobre o comer, devem, preferencialmente, buscar explicar as relações entre os alimentos consumidos, os processos corporais e os arranjos sociais. O que foi brevemente apresentado até aqui nessa seção, "pavimenta" um entendimento geral sobre os processos de formação dos hábitos alimentares, sob um ponto de vista mais histórico.

³² Como exemplo o autor comenta a lei francesa de 1563 que proibia as famílias de terem mais de três tipos de pratos durante uma refeição (MENNELL, 1987, pg. 385),

³³ A palavra tem origem na figura de um médico grego nascido em 460 a.c., Hipócrates, que se utilizava das dietas alimentares como forma de buscar a cura de doenças.

³⁴ Ver Elias (1994[1939]).

Porém, falta focar nos conceitos-chaves que delimitam, ao fim e ao cabo, o comer enquanto um objeto científico, e não somente um tema.

Para este fim, três categorias analíticas se destacam: a) eventos e ocasiões, que se constituem a partir de três dimensões: o tempo, a localização e a companhia, os quais, por sua vez, geram significados culturais e sociais em relação às performances do "comer", a partir das suas justaposições e permutações; b) a comida, os menus e os pratos, que juntos definem o que é elegível comer, ou seja, para além de uma escolha individual, estes elementos conformam um padrão social e cultural detectável nas performances relativas ao comer; e c) incorporação, que envolve questões como distúrbios alimentares, disjunções entre hábitos pessoais enraizados com padrões sociais distintos, dietas (autodisciplina e autocontrole do corpo) e modos à mesa (WARDE, 2016).

Theoretically speaking, then, eating *performances* reside in the orchestration of three foundational elements: events - menus - incorporation. Any episode can be re-described in terms of the alignment of available options. Empirical study therefore seeks regularities, of doing and saying, which may be captured by observation, measurement, interview or testimony. The regularities associated with each element, and the regularity with they are couple in specific ways, supply the fundamental elements of a description of the anatomy of different regimes of eating (WARDE, 2016, pg. 76)

Em relação aos eventos, é possível perceber que o tempo marca profundamente o ritmo e a forma do comer. Cada grupo social possui uma estrutura alimentar estreitamente vinculado ao ritmo temporal e as sequências das refeições. O horário em que são servidas as refeições e o tempo destinado para apreciá-las variam muito pouco dentro de um determinado grupo, porém, podem variar bastante entre grupos distintos ou mesmo países (SOUTHERTON, *et al.*, 2012). A sequência como os pratos são servidos, bem como as estruturas das refeições, variam em relação aos horários do dia, como café da manhã, almoço e janta, bem como em relação ao calendário, dias de semana, finais de semana, feriados e datas comemorativas³⁵. Isso ocorre com certa frequência, mesmo dentro de grupos sociais mais homogêneos, porém, também se repetem com bastante regularidade.

Todavia, o tempo não determina, por si só, as performances do comer, por isso a companhia com quem se compartilha determinado evento também se torna importante.

³⁵ Mesmo entre as datas comemorativas há uma grande variação, pois o que é servido no natal, por exemplo, geralmente é distinto daquilo que é servido na Páscoa, ou mesmo na comemoração de um aniversário.

O fato de se comer sozinho, em família, com crianças, com colegas de trabalho, com um(a) namorado(a), entre outros, engendra um conjunto de regras sociais próprias para cada situação, como se portar, como e o que conversar e o que comer. As divisões e hierarquias sociais são reproduzidas nesse contexto, como quem paga conta, quem escolhe a comida, quem é servido primeiro, quem experimenta o vinho e escolhe, ou seja, as normas sociais vigentes se fazem presentes, especialmente em relação as estruturas de poder, como por exemplo os pais sobre os filhos, o mais velho sobre o mais novo, o que tem uma condição econômica melhor sobre o que tem uma condição menos favorável para gastar, etc.

Como um terceiro fator em relação aos eventos, os espaços também são extremamente relevantes. O principal ‘divisor de águas’ é o comer dentro do ambiente doméstico ou fora. Ou seja, o espaço define, em grande medida, o ambiente dentro do qual a companhia e o tempo irão se justapor na estruturação dos eventos em torno do comer. Em geral, os espaços semi-públicos, como os restaurantes, são mais formais e mais estruturados que os espaços domésticos ou familiares (WARDE e MARTENS, 2003).

Como segundo elemento, na definição teórica sobre o comer, é possível perceber a comida como sendo o fator de maior complexidade cultural na compreensão desse fenômeno. Devido ao fato de haver incontáveis tipos de alimentos e formas de se alimentar, a escolha por uma determinada comida, ou melhor prato³⁶, advém de alguns fatores importantes. Em meio a um mercado globalizado o fator econômico possui um peso importante, pois é possível comer quase tudo, vindo praticamente de qualquer lugar, desde que se tenha recursos econômicos para pagar. Porém, o aspecto cultural se sobrepõe, pois nenhum tipo de comida ou mesmo sequência é arbitrária. Por si só, o termo comida já pressupõe a transformação do alimento pela cultura, pois como salienta Da Matta (1996) “[...] o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos [...]”. Quem organiza e seleciona os pratos, especialmente na sociedade contemporânea, são os chamados ‘menus’, principalmente a partir do segmento industrial de restaurantes.

³⁶ Aqui fazendo referência ao termo *dishes*, em inglês, no sentido da comida preparada e servida. "*Dishes are basic products of cooking, used to describe the food put on plates in front of the diner*" (WARDE, 2016, pg. 66).

Os menus são compostos por um catálogo de pratos, potencialmente avaliados para venda, geralmente organizados na forma da sequência com que serão servidos³⁷. Assim, como relata Warde (2016, pg. 66) "[...] *the menu and its dishes provide a conceptual template for both form and content of food consumption*". Todavia, no ambiente doméstico os pratos são mais 'mesclados' e menos estruturados do que em restaurantes, os quais vem se organizando a partir dos menus desde o século XVIII. Mas, como argumenta Epter (2009, pg. 64) "*People today accept restaurants as a resource for new ideas for meals to prepare at home*". Julier (2013, pg. 347) afirma "*As food trends in restaurants changed, so did home cooking, and vice versa*"³⁸. Assim, é importante também ter em conta a influência que os menus exercem sobre o ambiente doméstico, mesmo que de maneira menos rígida do que em espaços comerciais, porém, talvez, de maneira profunda³⁹. Tal fenômeno pode estar associado à figura do *Foodie*, cuja motivação está na busca por maior amplitude possível em termos de experienciação e conhecimentos culinários, influenciado por livros de receitas, guias de restaurantes, colunas de jornais e programas de TV (WARDE, 2015, pg. 123)⁴⁰.

Como terceiro e último elemento, a incorporação ganha um papel de destaque, pois se constitui a partir de um conjunto de fenômenos que têm apresentado mudanças lentas e graduais ao longo dos séculos, principalmente quanto às ligadas aos modos à mesa (ELIAS, 1994 [1939]). Como se portar à mesa, ou seja, como segurar um garfo, como mastigar, em que ordem e em que quantidade, como usar os dispositivos eletrônicos, são ditados pelos movimentos que se realizam com o corpo, que por sua vez são formados a partir de um padrão socialmente constituído (WARDE e MARTENS, 2003). Apesar de haver variações culturais em relação a esses modos, em grande parte da civilização ocidental, agora também já em grande parte na oriental, esses padrões são cada vez mais homogêneos.

³⁷ Para um debate sobre tipos de menus (tradicional, racionais, cômodos, econômicos, hedonísticos e morais) ver Contreras e Gracia (2005, pg. 144-145).

³⁸ Wood (1994b), não fazendo referência diretamente aos menus, relata que os hotéis ao longo do século XX tem tornando-se mais parecidos com os ambientes domésticos.

³⁹ O grau de influência que os restaurantes exercem sobre os hábitos alimentares domésticos ainda carece de mais detalhes e investigações. "*Its implications [o comer fora sobre o comer em casa] are not yet thoroughly documented, but it has major consequences for culinary knowledge, domestic cookery and domestic organization, diffusion of new tastes, and definitions of commensality and companionship*" (WARDE, 2016, 62, grifos nossos).

⁴⁰ O conceito de *Foodie* pode ser associado ao debate em torno do conceito de *omnivorousness* (LIZARDO, 2014; WARDE, et al., 2007) e também do movimento conhecido como *nouvelle cuisine* (WOOD, 1991). Todavia são aproximações ainda pouco estudadas.

Como descreve Mennell (1987), o apetite foi ‘civilizado’, principalmente entre os séculos XVI e XVIII e especialmente nas mudanças ocorridas em meio à aristocracia, sua relação com a igreja e a emergência de novos conhecimentos no campo da medicina. Um dos principais fenômenos que contribuiu com esse processo foi a invenção, no século XVIII, dos espaços semi-públicos chamados restaurantes, e sua nova configuração⁴¹, muito influenciado pelo movimento da época chamado *nouvelle cuisine*⁴² (WOOD, 1991). A saída dos cozinheiros da corte durante a revolução francesa, estimulou a disseminação dos hábitos e das comidas, antes mais restrita ao ambiente aristocrático, sendo o espaço dos restaurantes, à época recém inventados, o grande catalisador desse processo. Como salienta Pitte (1998, pg. 759, grifos nossos) "[...] a Revolução Francesa permitiu a transferência dessa arte (**culinária**) para a burguesia e até mesmo, parcialmente, para as classes populares, pelo viés de uma instituição (**restaurantes**) surgida da decadência das corporações (**monarquias**)".

As dimensões que envolvem a incorporação também passam pelo controle das dietas. Fazendo menção ao chamado ‘paradoxo do onívoro’, Fischler (1988, 1995) argumenta que no sistema alimentar moderno há uma tensão entre o desejo em experimentar (neofilia), mais inclinado ao novo, a diversidade e a mudança, e o medo em experimentar (neofobia), mais inclinada ao conservadorismo, à segurança e ao medo⁴³. Esse paradoxo conduz o indivíduo a um estado de ansiedade permanente, principalmente em meio a um ‘emaranhado’ de discursos, chamado por Fischler (1995) de ‘cacofonia alimentar’, gerando assim um estado de ‘gastro-anomia’, ou seja, ausência de regras na alimentação (FISCHLER, 2010)⁴⁴. Assim, em meio a um estado de abundância alimentar, a liberdade de escolha individual se sobressai e a responsabilidade da escolha recai sobre o indivíduo, tendo que optar por uma determinada dieta alimentar, que não somente define seu corpo, sua saúde, mas também

⁴¹ Esse debate será tratado na seção seguinte.

⁴² Segundo Wood (1991), o termo surgiu pela primeira vez em 1730s nos livros culinários, mas tomou uma dimensão internacional somente em 1880s quando associado a geração de *chefs* de cozinha, marcados pela influência do *chef* francês, Escoffier.

⁴³ Segundo Warde e Martens (2000, pg. 150), a partir de uma realidade britânica, argumenta "We found both neophobic and neophilic views and behaviour amongst our 1,001 survey respondents. We doubt the claim that British diners are predominantly conservative, though a proportion of them are. Overall our sample appeared to contain about equal numbers of diners with conservative and neophilic tastes".

⁴⁴ Este conceito de anomia alimentar é contestada, por exemplo, por Méndez (2005, pg. 101), a partir dos dados empíricos na Espanha, "La falta de normas, la **anomia alimentaria** planteada por algunos analistas como referente del cambio alimentario (Fischler, 1979) no parece oportuna, no por la inexistencia de normas ni por su menor peso en las decisiones, sino porque la norma funciona, nunca falta, lo que sucede es que se actualiza en el propio proceso de elección".

sua ideologia política⁴⁵. Porém esse processo não pode ser reduzido somente a uma escolha individual, já que outras práticas e contextos sociais interferem nas escolhas individuais, e, assim, nas próprias dietas (WARDE, 2016). De todo modo, esse processo é longo e se altera de acordo com os padrões predominantes de cada período histórico, recaindo, principalmente, sobre as dimensões do corpo⁴⁶.

O fenômeno de incorporação do alimento, descrito por Fischler (1995) e corroborado por Contreras e Gracia (2005), principalmente por meio do entendimento de que a alimentação humana é um fenômeno biocultural, diferem, em partes, da forma descrita por Warde (2016). Para os primeiros a incorporação está mais delimitada sobre o que é ingerido e o impacto na saúde e na identidade, ou seja, a comida definindo o indivíduo tanto biologicamente quanto simbolicamente. Já para o segundo não somente a comida define o indivíduo, quanto ao corpo e a identidade, mas também importam as formas como o contexto social e os objetos materiais moldam os modos à mesa, bem como a maneira como esse processo é incorporado pelos indivíduos, por meio de técnicas corporais específicas e da formação das rotinas a partir do consumo mais mundano, ordinário e inconspícuo.

Assim, os três elementos conjugados, a ocasião, os menus e as técnicas de incorporação, constituem-se nas três principais dimensões analíticas que definem as performances do comer. A proposta de Warde (2016), a partir dessa conjugação, é de procurar regularidades empíricas nos discursos e nas práticas das pessoas, capturadas por meio de entrevistas e testemunhos. Para além do enfoque médico, centrado principalmente nas dietas e nos menus, ou mesmo de algumas abordagens, como de Douglas (1972), centradas mais nos eventos e nas refeições, Warde (2016) busca dar os contornos científicos ao comer, caracterizando-o como um fato social. Mesmo por que, desde de Durkheim, isso não tem sido algo muito claro (POULAIN, 2004).

Definido o comer enquanto um fato social, ou seja, cientificamente objetivado, qual a relevância do fenômeno comer fora, a partir dessa perspectiva analítica, conjugada pelas três dimensões acima discutidas?

⁴⁵ Muito artigos sobre consumo político têm levado em consideração o fenômeno chamado por Beck (2010), de ‘individualização da política’, quando o indivíduo passa a acreditar que suas ações tem um impacto político importante (principalmente via mercados) deixando de acreditar nas formas convencionais de participação política, como sindicatos, partidos e eleições (PORTILHO, 2005, 2009, 2011).

⁴⁶ O corpo, aqui, abarcaria as questões relativas ao gosto e ao paladar, manifestando-se em função de temas ligados a estética, a saúde, ou mesmo a reputação social.

É possível perceber que a prática do comer fora do ambiente doméstico se manifesta em cada uma das dimensões, delimitando o que é elegível comer, a quantidade, a ordem dos pratos, a postura à mesa, o horário e o tempo destinado para comer. Especialmente quanto aos espaços, uma das principais instituições que influenciam nesse sentido são os restaurantes, que, apesar de suas diferentes matizes, tipos de comida e configurações internas, são espaços semi-públicos em que o comer passa por um escrutínio público, sob o olhar de outros indivíduos que ali comem e/ou trabalham. Como salientam Warde e Martens (2003, pg. 225) "*Restaurants have had their principal effect on what we eat [...] Recipes slide from the restaurant table into domestic cookery books and versions of restaurant dishes have become domesticated*", especialmente no tocante a disseminação de comidas estrangeiras, que, muitas vezes, adaptam a culinária além fronteiras aos gostos tradicionalmente conhecidos, gerando um fenômeno chamado por Mintz (2001, pg. 35) de 'eticamente neutralizadas'.

O resultado, analisando de forma mais genérica, é um processo de civilização do apetite, como saliente Mennell (1987), ao contrário do que salienta Finkelstein (1989, *apud* WARDE e MARTENS, 2003) quando caracteriza essa prática como 'incivilizada'⁴⁷. Warde e Martens (2003) criticam o uso do termo 'incivilizada', argumentando que em suas pesquisas no Reino Unido perceberam sim satisfação entre os indivíduos que comem fora do ambiente doméstico, e que sim, muitas vezes, reclamam, mesmo que não diretamente, mas deixando de frequentar o estabelecimento comercial que não os tenham agradado. Porém, o que é salientado aqui, e por isso a citação de Mennell (1987), é que independentemente do quão prazeroso e gratificante, ou mesmo constrangedor e desigual seja o comer em um espaço semi-público, o fato é que esse processo incide sobre os hábitos alimentares dos indivíduos, tanto em relação à seleção dos pratos e menus como em relação aos modos à mesa. Assim, independentemente do fato dessa prática ser agradável ou não, ela irá 'esculpir' o regime alimentar, 'civilizando' (no sentido de estabelecer uma ordem) o comer à mesa.

De todo modo, é possível perceber o fenômeno do comer fora se manifestar também com relação aos eventos, pois muitos dos entrevistados por Warde e Martens (2003), no Reino Unido, declararam que o comer no trabalho não se caracterizava como

⁴⁷ A tese central da autora é de que o comer fora estabelece uma relação de poder desigual entre o ambiente e o indivíduo, regida por convenções que imprimem uma sensação superficial de satisfação, e não real. A autora chega essa conclusão ao observar que as pessoas dificilmente reclamam dos restaurantes (comida, garçom, preços, etc), pois geralmente buscam satisfazer uma expectativa positiva, anteriormente estabelecida.

um ato de comer fora. Isto porque, para eles, a prática do comer fora tende a ser associada a algo prazeroso e socialmente compartilhado com amigos ou família. O mesmo foi constatado em dados recentemente analisados por Barbosa *et al.* (no prelo), no Brasil.

Em relação à incorporação, estudos mais próximos ao campo de conhecimento da nutrição e medicina buscam encontrar algum tipo de associação entre o aumento dos índices de obesidade e o aumento dos gastos com a prática do comer fora (ORFANOS, *et al.*, 2009; GORGULHO, 2012; BEZERRA, 2013). Entretanto, outras dimensões do corpo poderiam ser percebidas, como os modos à mesa, já muito bem descritos por Elias (1994) e Mennell (1996) no que diz respeito a passagem dos hábitos das cortes à burguesia, e, destas, às classes populares. Porém, esse processo ainda carece de maiores reflexões na contemporaneidade, principalmente relacionados aos ritmos corporais, à formação do gosto, aos modos à mesa e à saúde.

Nesse sentido é que o ato de comer torna-se uma fato social bem definido teoricamente, e não mais somente uma abordagem ou um tema. A sua manifestação em espaços fora do ambiente doméstico chama a atenção em razão de que apresenta um recorte de tempo⁴⁸, sociabilidade⁴⁹, e dietas⁵⁰, extremamente relevantes para se compreender a formação e estruturação dos regimes alimentares modernos, principalmente no que diz respeito a estetização. Pois, como salienta Warde (2016, pg. 68-69) "[...] *recent aestheticization of eating, inspired especially by the spread of eating out, is that dishes have become more sharply thematized*", especialmente entre a classe média e indivíduos com um nível educacional mais elevado, que percebem esse fenômeno como uma forma de acúmulo de capital social e cultural (WARDE e MARTENS, 2003).

⁴⁸ Ver Southerton *et al.* (2011), " *Behavioural Change and the Temporal Ordering of Eating Practices: A UK-Spain Comparison*".

⁴⁹ Segundo dados do trabalho de Warde e Martens (2003, pg. 108 e 206), somente 2% dos entrevistados relataram ter comido sozinho na última ocasião em que realizaram essa prática e 75% afirmaram não gostar de comer fora sozinho.

⁵⁰ Dietas, aqui, abarcaria o corpo (beleza e saúde) e o gosto (capital cultural e social).

1.2 - Da invenção dos restaurantes aos "deliveries"

O ato de comer fora, a partir de uma perspectiva comunal, ou seja, em casa de parentes, amigos, ou mesmo em outros espaços não comerciais, existem de longa data. Porém, o principal expoente que impulsionou o fenômeno do comer fora do ambiente doméstico foi, e continua sendo, o setor comercial. Isso vem ocorrendo principalmente em razão da expansão do comércio, aumento do poder aquisitivo da população, aumento da divisão social do trabalho, aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho, evolução tecnológica, urbanização, migrações, etc. Tal expansão começou ainda no século XVIII, concomitantemente com a revolução industrial na Inglaterra e a queda da monarquia na França, especialmente a partir da 'invenção' do restaurante (SPANG, 2003), e se intensificou durante o período pós segunda guerra mundial. Como salienta Beardsworth e Keil (1997, pg. 106) "*The provision of commercial facilities for eating out accelerated during the nineteenth century*".

O maior gasto registrado pelos órgãos oficiais de governo, com relação a alimentação fora do ambiente doméstico, ocorre no setor de restauração. Em 2014, no Reino Unido, foi gasto 46% de todo orçamento familiar despendido com a prática de comer fora, em "Restaurantes e cafeterias" (LCF, 2014). Na Espanha, em 2014, 81% de todo o orçamento familiar despendido com a prática de comer fora foi gasto em "Consumo em bares e cafeterias" e "Almoço e jantares em restaurantes" (EPF base 2006, 2014). Já no Brasil, em 2009, foi gasto 62% de todo o orçamento familiar despendido com a prática de comer fora, em "almoço e janta" (POF, 2008/09)⁵¹. Somente no Brasil o segmento de *Food Service*⁵² vem crescendo, em média, a uma taxa de 14,7% a.a, segundo dados da ABIA (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação).

Mas como surgiu essa instituição e como contribui para estruturação do sistema alimentar moderno?

O fenômeno de comer fora sofreu profundas mudanças, principalmente em relação aos espaços semi-públicos. A partir do século XVIII, anterior ainda a revolução

⁵¹ Deve-se relativizar estes dados, pois os subcódigos, utilizados em cada país, apresentam definições distintas. Porém, de maneira geral, é possível perceber um gasto relativamente alto em restaurantes e cafés, principalmente nas classes de renda mais elevada. Ver a problematização feita por Schubert, *et al.* (2016).

⁵² <www.ecdfoodservice.com.br/downloads/01.pdf>.

francesa, esses espaços ganharam os contornos e as características que até os dias de hoje permanecem em nossa sociedade. Segundo Pitte (1998), a origem dos restaurantes é de longa data, mesmo na pré-história, ligados, principalmente, à mobilidade das pessoas em direção aos mercados e às feiras, em que, ao percorrer longas distâncias, necessitavam de algum lugar para descansar e ‘restaurar’ suas energias. Do mesmo modo as comidas de rua, as que não estão associadas diretamente a estalagem e dormitórios, mas sim a uma comida mais informal e muitas vezes servida de forma rápida, remontam ao período medieval, ainda mantém-se em muitos países industrializados ou pós-industrializados, principalmente no continente asiático (KRAIG e SEN, 2013)⁵³.

Segundo Spang (2003), a partir de uma leitura histórica de Paris, antes da ‘invenção’ do restaurante, o espaço público no qual se realizavam as refeições era conhecido como *table d'hôte* (mesa do anfitrião). Nesse espaço as refeições eram servidas em grandes mesas na mesma hora marcada, e os indivíduos que ali comiam tinham pouca chance de escolher ou pedir pratos especiais. Os clientes habituais se conheciam e formavam uma comunidade baseada nos padrões repetitivos de sociabilidade cotidiana, que gerava uma ‘atmosfera’ de confiança entre os donos da estalagem e seus clientes. Era um momento em que se compartilhavam informações sobre a vizinhança. Em geral eram frequentadas por artesões e trabalhadores locais, amigos e moradores dos bairros. No entanto, era um local por vezes hostil e de pouca privacidade, ou seja, pouco atrativo para forasteiros (geralmente comerciantes de outros territórios).

Os locais mais ‘requintados’ em que negociantes e a ascendente burguesia européia frequentavam, durante o século XVII, eram os famosos ‘*coffe-houses*’ (MENNELL *et al.*, 1992, pg. 82). O primeiro café inaugurado em Paris foi em 1674, pelo napolitano Francesco Capelli (PITTE, 1998, pg. 753). A partir de uma leitura britânica, Mennell (1996) argumenta que as chamadas ‘*taverns*’ na Inglaterra, eram espaços frequentados por uma clientela socialmente superior, aristocratas, mercadores e intelectuais. Sendo assim, ao contrário do que era estabelecido na França, por meio da *table d'hôte*, o ‘comer fora’ foi consolidado entre a alta classe social Inglesa. Somente após a invenção do restaurante é que a alta classe francesa começa a frequentar esses espaços.

⁵³ Segundo os autores cerca de 2,6 bilhões de pessoas comem "comida de rua" todos os dias ao redor do mundo, ou seja, mais de 1/3 da população mundial (KRAIG e SEN, 2013, pg. xvii).

As mudanças na França vieram a partir de uma figura que é credenciada como sendo o ‘inventor’ do restaurante como o conhecemos hoje, o parisiense Mathurin Roze Chantoiseau. O papel dele foi o de divulgar o restaurante através das intrincadas redes de expansão do mercado e crescimento comercial da época, por meio de um almanaque criado em 1769 conhecido como "*Almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe des Six Côtés, Arts et Métiers*". Tal guia provou ser de grande sucesso, tendo ainda sido regularmente publicado ao longo de 1770 e 1780. Roze criou seu restaurante em 1765⁵⁴, ainda com resquícios de sua original função, ou seja, oferecer um ‘caldo restaurador’ aos seus clientes, mas para além de uma perspectiva de saúde, passou a oferecer também prazer nas refeições, porém a um alto preço (SPANG, 2003).

Porém, Roze enfrentou diversos problemas à época. Em meio a uma forte divisão sobre as competências comerciais na França do século XVIII, não era permitido um mesmo estabelecimento comercializar uma refeição (geralmente um ‘caldo’) e ao mesmo tempo um vinho, pois eram competências exclusivas de guildas distintas⁵⁵. Roze foi processado pela guilda dos ‘*traiteurs*’. Iniciou-se assim uma forte disputa por espaços de mercado, sendo que Roze, aliado à sua publicação, uma espécie de guia de comércio em Paris, foi abrindo caminhos para o que hoje conhecemos como restaurante. Tal espaço passou a se caracterizar como um local em que não só a saúde importava, por meio da venda de um ‘caldo restaurador’, mas também o prazer e o luxo, bem como a um ambiente mais aconchegante, privado e mais impessoal (SPANG, 2003, PITTE, 1998).

Não obstante, com o decorrer dos anos, como destaca Pitte (1998, pg 756): "Mas eis que acontece a revolução e, com ela, a chegada da fortuna dos *restaurateurs*". Pós revolução francesa, em 1789, quando grande parte da nobreza é guilhotinada ou forçada a deixar a França, inúmeros *chefs* de cozinha, excelentes cozinheiros, que antes trabalhavam nas cortes, buscam a fortuna em um ramo de negócios já em ascensão, os *restaurateurs*⁵⁶. Inspirados em um movimento da *nouvelle cuisine*, a qual promulgava, no campo alimentar, a ‘restauração’ por meio da inovação, estes *chefs* expandiram seus negócios ao longo dos anos que se seguiram, passando de 100 estabelecimentos, antes da Revolução, para 500 ou 600 na época do Império e 3.000 durante a Restauração

⁵⁴ Segundo Fine (1997, pg. 6), em Londres o primeiro restaurante se estabeleceu em 1798 e nos Estados Unidos em 1831, em Nova York.

⁵⁵ Havia na época 25 guildas em Paris.

⁵⁶ Nessa época ainda não se falava em restaurantes, somente a partir de 1835, quando o *Dictionnaire* da Academia oficializa esse termo é que essa palavra ganha as características segunda a qual conhecemos hoje (PITTE, 1998, pg. 756).

(período pós-revolução). Assim, o requinte das antigas mansões aristocráticas podia ser encontrado nos restaurantes de luxo dos grandes *boulevards* em Paris (SPANG, 2003, PITTE, 1998, BEARDSWORTH e KEIL, 1997)⁵⁷.

A segunda revolução no setor de restaurantes ocorreu durante o século XIX, quando do surgimento do transporte rápido e do turismo de luxo, bem como a aliança entre o setor hoteleiro e a alta gastronomia. Para esse período é citado como exemplo o *chef* francês Auguste Escoffier, que preparou o jantar de ‘Epicuro’ no luxuoso Hotel Savoy, de Londres (PITTE, 1998, pg. 759, BEARDSWORTH e KEIL, 1997, pg. 107). Essa proposta foi difundida por toda a Europa. Nesse período, a França ‘exportou’ milhares de *chefs* pelo mundo afora, sendo até hoje um centro de difusão das artes culinárias, porém cada vez mais influenciada por outras culturas alimentares, vindas de diferentes partes do mundo, uma tendência ainda mais difundida ao longo do século XX.

Essa transição entre a ‘invenção’ do restaurante e sua segunda revolução, ocorreu em meio a primeira revolução industrial, entre meados do século XVIII e início do século XIX. Uma das principais consequências desse processo foi o fenômeno da urbanização, aliado ao processo de transferência de tecnologias ao campo, e em seguida às cozinhas (PEDROCCO, 1998). Esse sistema de transferência tecnológica, ou mesmo tecnificação da cadeia alimentar, desde a produção (GOODMAN, *at al.* 2008), passando pela transformação (GOODY, 2013), conservação, preparo e consumo de alimentos (SHOVE e SOUTHERTON, 2000), até a transformação arquitetônica da casa (CIERAAD, 2002), marcaram profundamente esse período⁵⁸. Porém, há um outro fator de extrema relevância nessa difusão dos restaurantes pelo mundo, que são as migrações impostas, em sua maioria, pelas guerras⁵⁹, que ao final provocaram a coalizão entre culturas alimentares distintas. Esse processo viabilizou a criação de novas oportunidades de negócios, principalmente na forma de restaurantes, atendendo públicos de diferentes estratos de renda e incorporando novos sabores e receitas, ou mesmo fomentando laços de solidariedade entre indivíduos de mesma etnia, ou ainda

⁵⁷ Porém, como ressalta Fine (1996), a origem do "refinamento" da cozinha francesa, teve início ainda no século XVI, precisamente em 1533 com o casamento de Catherine de'Medici, de origem Italiana, com o rei francês Henry II, a qual, segundo o autor, possuía uma percepção distinta da comida, esteticamente mais refinada.

⁵⁸ É importante destacar que durante esse período iniciou-se uma forte fiscalização do Estado contra a adulteração e falsificação de alimentos (GOODY, 2013).

⁵⁹ O século XX propiciou o surgimento das maiores guerras conhecidas pela história da humanidade (1º e 2º guerras mundiais), além de vários outros conflitos e revoluções, desencadeando migrações em massa em diversas partes do mundo (HOBSBAWN, 1994).

alimentando a memória e a cultura de um povo marcado pelo deslocamento territorial (GABACCIA, 1998; FINE, 1996). Como exemplo, relatamos o principal marco de expansão das cozinhas étnicas nos EUA, citado por Julier (2013, pg. 347), a promulgação da lei *Immigration and Nationality Act of 1965*, também conhecida como *Hart-Celler Act*⁶⁰

Todavia as transformações pelas quais a instituição ‘restaurante’ vem passando ainda é um debate em aberto. Mesmo que diversos autores tenham registrado sua ‘invenção’ no século XVIII, e posteriormente uma segunda revolução durante os séculos XIX e XX, a pergunta é: estamos diante de uma terceira revolução? Se sim, quais seriam suas principais características?

Vários fenômenos ocorreram ao longo do século XX, porém sem alterar a essência do que até então se conhecia como um restaurante, ou seja, um espaço público, formal e guiado por um menu, em que os serviços e os pratos são pagos ao final da refeição. Dentre tantos, podemos citar a diminuição no tamanho das famílias, maior inserção da mulher no mercado de trabalho formal, a difusão do uso do automóvel, a expansão de grandes marcas de alimentos, a introdução do *fast-food*⁶¹ e sua difusão por vários países⁶², principalmente pós década de 1970 com a implantação das novas idéias liberais de livre mercado, além das tecnologias informacionais e financeiras, como o uso do cartão de crédito, telefones celulares e computadores.

Porém, pós anos 2000, ou seja, já no século XXI, outro fenômeno vem crescendo e transformando alguns conceitos a respeito do que hoje classificamos como restaurante. Os chamados *deliveries*, impulsionados pela difusão do uso de carros e motos, do telefone, da internet e do celular, apresentam uma nova forma de comer fora, porém dentro do ambiente doméstico, com as refeições ainda sendo preparadas em restaurantes. O ícone dessa transformação é a criação de grandes empresas que organizam os serviços de tele-entregas, aglutinando milhares de empresas e milhões de clientes através de seus websites e aplicativos para celular. A maior empresa desse ramo, hoje, é a Just-Eat, fundada em 2001 – por isso a demarcação da virada do século –

⁶⁰ A Lei Hart-Ceeler Art aboliu o sistema de cotas para ingresso em solo americano e criou regras menos restritivas.

⁶¹ Seguindo os mesmos princípios de gestão da indústria automobilística, baseados na fabricação em série.

⁶² O símbolo do *fast-food*, o hambúrguer, surgiu em 1834, porém somente em 1916 é que se torna o famoso "*hamburger sandwich*" (BEARDSWORTH e KEIL, 1997). Tornando-se ainda mais populares pós segunda guerra mundial, tendo como o ícone a empresa MacDonal'd's.

, que já opera em 15 países, inclusive no Brasil pela sua fusão com a marca iFood criada em 2011, e que já possui cadastrados mais de 5 mil restaurantes em todo país.

Essa nova forma de se alimentar, também conhecida como *takeaway*⁶³, que significa comprar fora de casa para consumir dentro, não é recente, porém a forma como vem se organizando pode ser classificada como o início de uma terceira revolução no segmento comercial de restauração. Alguns elementos são importantes de serem observados, para que então se possa discutir se há de fato indícios que caracterize esse processo, da forma como aqui está sendo salientado.

Primeiro, o que antes era regido por uma relação mais direta entre consumidor e empresa, quando o indivíduo primeiro selecionava onde iria comer para então saber das opções disponíveis no menu, agora passa a ser uma relação direta entre consumidor e comida, em que primeiro se escolhe o que comer para então saber onde ir ou de onde comprar (pedir). Em outras palavras, prioriza-se a comida, anteriormente à escolha do restaurante.

Segundo, deixa-se de escolher somente um menu e passa-se a dispor de vários menus. No caso do iFood, no Brasil, mais de 5 mil. O argumento de que o menu vem influenciando na estrutura alimentar moderna⁶⁴, definindo o que comer, em que ordem e em que quantidade, continua, o fato é que esse fenômeno se expandiu, ou seja, os limites que antes eram também estabelecidos em razão da oferta de restaurantes ou mesmo pelas distâncias entre a residência ou trabalho e o restaurante, agora se tornou menos restritiva. Pode-se escolher uma ‘massa à carbonara’, por exemplo, e decidir por requisitos como preço, tempo de entrega, avaliações de outros clientes e, por fim, o restaurante em que será realizado o pedido, sendo todo esse processo intermediado e assegurado por uma empresa online, como o iFood ou Just-Eat.

Terceiro, deixa-se de comer em um ambiente muitas vezes formal e com regras de etiqueta definidas, e passa-se a comer em um ambiente mais informal. Como identificamos nos dados empíricos dos três países, os indivíduos e seus coletivos têm buscado espaços mais informais para comer, assim como realizando essa prática de maneira mais casual, o que leva o delivery a ser uma boa opção para ocasiões inesperadas ou menos planejadas. A influência que os restaurantes antes tinham sobre

⁶³ No Brasil esse dado não foi registrado pela POF 2008/09, porém no Reino Unido essa prática abarca cerca de 12,66% do gasto total com alimentação fora de casa (dados de 2014 divulgados pela ONS do Reino Unido, analisados pelo próprio autor).

⁶⁴ Principalmente por meio dos processos mais amplos de Comoditização, Globalização, Esteticização e Eiticização, como discutimos na seção 2 do capítulo 5.

os modos à mesa, diminui, a ordem dos pratos, das bebidas e dos talheres é menos rígida, e a etiqueta aos poucos vai se tornando menos importante, pois como salientado, o anfitrião é quem dita as regras. Neste caso, os restaurantes têm perdido espaço para o ambiente doméstico.

Quarto, deixa-se a esfera semi-pública e retorna-se a esfera privada, sem deixar de comer algo especial, diferente, ou ainda requintado. Ou seja, os *deliveries* que eram, e ainda são, mais conhecidos pela entrega de comidas rápidas (*fast-foods*), tem ampliado a oferta para vários outros tipos de comida, incluso as mais sofisticadas, vide o caso das vendas de comida japonesa aqui no Brasil, que observamos nos dados primários. É possível experimentar algo ‘novo’ sem passar pelo constrangimento de ter que fazer isso em um espaço semi-público, sob o olhar e o julgamento de outros, podendo a experiência, em algum momento, ser negativa.

Quinto, a conta não é mais paga ao final, mas antes mesmo da entrega. O comum em um espaço tradicional de restaurante é escolher a comida, saboreá-la, para somente ao final pagar a conta, pois ao longo da refeição pode-se pedir mais alguma bebida, molho, complemento, ou mesmo outro prato. Ocorre que nos *deliveries* a conta é paga antes mesmo de se ter contato com a comida, e o pedido deve ser completamente montado antes da refeição, não tendo possibilidade de ser alterado, devolvido ou complementado durante a refeição, o que demanda maior confiabilidade nos restaurantes.

Sexto, os horários de atendimento são mais flexíveis e amplos, e as companhias são ainda mais livres de serem escolhidas. A conveniência é expandida com o serviço de *deliveries*. Essa dimensão já estava sendo muito bem divulgada pelos restaurantes, principalmente os *fast-foods*, porém agora se tornou ainda mais flexível. O fato de poder pedir comida pela internet poupa tempo, minimiza o trabalho no ambiente doméstico, podendo, às vezes, inclusive, melhorar a qualidade da comida. No que diz respeito às companhias, no ambiente doméstico, há um controle maior sobre com quem se compartilha a comida e a conta. Porém, há um aspecto importante de socialização não somente no comer, mas também no preparar, assim, algo que ainda não foi possível perceber em restaurantes e *deliveries* são comidas pré-prontas, que não retirem o serviço de preparo na cozinha, mas o facilite, oferecendo ingredientes e receitas aos seus clientes que dificilmente seriam preparadas sem um ‘auxílio’ externo⁶⁵.

⁶⁵ Notamos essa tendência no mercado brasileiro quando a Sadia contratou o Jamie Oliver, em 2016, um famoso *chef* e ativista político britânico, para fazer propaganda de uma linha de comidas congeladas que

Sétimo, as queixas que antes não eram possíveis, ou ao menos eram muito constrangedoras de serem feitas, agora são possíveis e mais fáceis de serem realizadas. Um dos pontos discutidos por Warde e Martens (2003), em sua pesquisa no Reino Unido, diz respeito ao fato das pessoas muitas vezes não terem coragem de reclamarem, menos ainda devolverem um prato, pois têm receio de serem, de algum modo, penalizadas, tendo sua comida ‘contaminada’. Ou ainda não se sentem dispostas a estragar um momento de sociabilidade entre amigos e/ou familiares com reclamações e bate-bocas. A partir dessa nova ‘revolução’ dos restaurantes o cliente compartilha avaliações, não mais somente entre pessoas conhecidas, mas pela internet, tendo diferentes itens para avaliar, como tempo de entrega, preço, qualidade da comida, etc. Ou seja, há um maior e mais democrático controle de qualidade sobre os restaurantes.

Essas são apenas algumas das características mais visíveis, aqui relacionadas, na busca de se caracterizar o que se vive hoje como sendo uma ‘nova’ transição no ambiente de restauração. No Brasil, por exemplo, segundo a ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) cerca de 3,5 % do mercado de alimentação fora de casa já faz parte dessa tendência. Somente a iFood estava registrando em seu site, em 2015, mais de meio milhão de pedidos todo o mês. No Reino Unido, que possui dados bastante específicos sobre esse modo de se alimentar, chamado de *takeaway*, registrou, em 2014, um gasto das famílias de 12,65% com essa prática, em relação ao total gasto com alimentação fora⁶⁶.

Porém, os restaurantes ainda são os grandes ícones do consumo fora de casa, pois apesar de deixarem de se representar pelo espaço físico de consumo, transferindo-se para o interior dos lares, por meio dos *delivieries*, não se enfraqueceram enquanto uma instituição que impulsiona a inovação no comer, tanto no conteúdo quanto no modo. A diferença, em termos de coordenação desse processo, é que os mecanismos sociais se alteraram em relação ao que foi no passado.

Resumidamente, os modos à mesa, bem como a elaboração dos pratos e menus, especialmente na França do século XVIII, foram sendo transmitidos à burguesia, e em seguida à classe operária, por meio do processo de emulação social, especialmente da antiga aristocracia francesa, que por sua vez, já havia importado da Itália ainda no

não estariam ainda 100% prontas, mas que dependiam do ‘toque’ especial de alguém que fosse terminar o preparo da comida.

⁶⁶ Para maiores detalhes ver Schubert, *et al.* (2016).

século XVII⁶⁷. A forma de se comportar à mesa, segurar os talheres e comer, foram ensinados em espaços semi-públicos, sendo os restaurantes os principais promotores desse processo de ‘transferência’ dos modos da corte ao restante da população (MENNELL, 1996; ELIAS, 1994, pg. 95-117; HALEY, 2005).

Após a segunda guerra mundial, especialmente com início do neoliberalismo de 1970, por meio da difusão das tecnologias de informação, especialmente a TV, mas também jornais, revistas e livros⁶⁸, o comer passou a ser ‘ensinado’ diretamente dentro dos lares, ainda pelos *chefs* de cozinha, não mais ‘expatriados’ da corte, mas sim diluídos em uma diversidade de ideologias alimentares muito maior (vegana, justa, natural, orgânica, diferentes tipos de dietas - detox, ortomolecular, sanguínea, mediterrânea, etc). Como observamos nos dados primários analisados, o restaurante perdeu o *status*, ou ao menos o monopólio, de difusor de tendências, modos e ideologias, se diversificou e passou a incorporá-los para atender a uma crescente clientela que busca economia, prazer, novidades e praticidades.

Todavia, os *deliveries*, como sendo uma possível terceira ‘revolução’ dos restaurantes, principalmente a partir do século XXI, por meio dos novos gestores *online* como iFood e Just-Eat, ainda é um processo que necessita ser melhor compreendido e estudado empiricamente. O próprio fato social do delivery é ainda bastante controverso em termos de se caracterizar ou não como uma prática do comer fora do ambiente doméstico, já que apenas a comida vem de fora, todavia o comer, ao fim e ao cabo, se realiza dentro de casa⁶⁹.

This is [**Take-away**], as it were, dining out to dine in, as many such food purchases are undoubtedly consumed back at home. The extent of this kind of consumption has yet to be established empirically but the steady growth in restaurant food home deliveries is suggestive of an increasing association of restaurant food with domestic activities and domestic convenience (Wood, 1994, pg. 13, grifos nossos).

Se está em curso, ou não, uma terceira ‘revolução’ dos restaurantes é algo ainda por ser comprovado, o fato é que os restaurantes, a partir de sua ‘invenção’ até os dias atuais, tem tido um papel fundamental na conformação dos hábitos alimentares, especialmente no ato de comer. Assim, discutir o fenômeno do comer fora, sem

⁶⁷ Essa "importação" da Itália se deu dentro de uma mesma classe social, ou seja, a própria aristocracia,

⁶⁸ Ver Warde (2016), especialmente no que se refere aos meios de comunicação e coordenação dos processos de objetivação da comida.

⁶⁹ Esse debate será melhor esclarecido no capítulo 3 da tese.

problematizar o principal espaço em que se manifesta, limitaria as análises, inclusive, sobre o comer enquanto um fato social, ou mesmo, ainda, o sistema alimentar moderno como um todo. Ademais, os espaços dos restaurantes e do comer em casa por *delivery* ocupam alguns momentos importantes de debate e reflexão em torno dos dados empíricos da tese.

Ao final, a complexidade em torno dos modos em que se realizam o ato de comer fora do ambiente doméstico são complexos, envolvendo os espaços, principalmente os restaurantes, como verificamos acima, mas também a sociabilidade, o uso do tempo, a composição dos menus e os processos de incorporação. Análises compreensivas e explicativas sobre as dinâmicas sociais em torno desse fenômeno, aqui já caracterizado como um fato social, oportuniza interpretar a realidade social sob as 'lentes' da comida, além de conectar diferentes debates sobre o sistema agroalimentar contemporâneo.

CAPÍTULO 2 - REFERENCIAL TEÓRICO

O objetivo desse capítulo é apresentar um arcabouço teórico que de conta de analisar os fenômenos sociais em torno do comer, especialmente o comer fora de casa, a partir dos dados de que dispomos para a tese. As teorias aqui apresentadas serão utilizadas na perspectiva de elucidar de que forma essas práticas sociais mudam ou mesmo se dissolvem, de maneira recursiva ao uso do tempo, ou ainda como persistem e constituem as rotinas alimentares dos indivíduos e seus coletivos. Nesse sentido, os contextos sociais em que tais práticas emergem também serão analisados sob essa ótica, buscando compreender como determinadas condicionantes e outras práticas sociais 'ancoram', ou mesmo são 'ancoradas', pelas práticas em torno do comer.

A teoria das práticas, por ser ainda uma teoria em construção, com diferentes abordagens e dilemas, se constitui, ao nosso ver, como um novo subcampo do conhecimento. Assim, iremos caracterizá-la nessa tese como sendo um subcampo da sociologia, que chamaremos de 'Sociologia das Práticas'⁷⁰. Não obstante, a teoria do comer, ainda mais recente e com raízes na própria teoria das práticas, também se apresenta como um dos mais novos subcampos de conhecimento. A teoria do comer será tratada aqui também como pertencente a um subcampo da sociologia, chamado de 'Sociologia do Comer'⁷¹.

Deste modo, estes conceitos darão suporte às reflexões que serão feitas em relação aos dados empíricos, sejam eles secundários, a partir dos dados estatísticos oficiais de cada país, ou ainda primários, a partir de projetos de pesquisas desenvolvidos tanto no Brasil, quanto na Espanha e Reino Unido.

Contudo, há que se fazer algumas ressalvas. Essas teorias são muito recentes e ainda em franca ebulição, tanto teórica quanto empírica. Assim, ainda não estão 'finalizadas' e 'testadas', mas em 'debate' e em 'disputas'. Ler Theodore Schatzki, principal autor contemporâneo da Teoria das Práticas, é como ler Foucault antes de escrever "Arqueologia do saber", em 1969, ou mesmo Bourdieu antes de escrever "A distinção: crítica social do julgamento", em 1979, ou ainda Giddens, antes de escrever

⁷⁰ O principal autor de referência é Theodore R. Schatzki. Ele mesmo não define sua teoria como um subcampo do conhecimento, é algo que faremos aqui na tese por nossa própria conta e risco.

⁷¹ Alan Warde é o principal autor de referência nesse debate, ainda muito incipiente. O próprio autor define sua teoria como sendo a 'Sociologia do Comer'.

"A constituição da sociedade", em 1984. Ou seja, é como se ainda estivesse por sair uma grande obra do autor ou mesmo interpretações que consigam sistematizá-la e compreendê-la de tal forma que a torne mais aceita no meio científico e com maior aderência empírica. O mesmo ocorre com Alan Warde, o pioneiro em tratar o comer não mais somente como um tema, mas como um campo de estudos da sociologia. Sua principal obra, nesse sentido, completou apenas um ano, desde o seu lançamento em 2016.

No Brasil, conforme percebemos em nossa pesquisa, essas referências ainda não encontraram 'eco' nos trabalhos científicos de teses, dissertações e projetos de pesquisas. Por isso, acreditamos que este estudo seja uma importante contribuição para o campo de conhecimento da Ciências Sociais brasileira, podendo, no futuro, inspirar outros trabalhos de pesquisa.

O presente capítulo será dividido em duas grandes seções. A primeira seção tratará do 'comer' enquanto um conceito sociológico, dotado de uma teoria e pertencendo a um novo subcampo de conhecimento, o da Sociologia do Comer. Questões do tipo: onde, quando e com quem se come? O que se come? Como se come? São expostas a um escrutínio conceitual e teórico a partir das seguintes dimensões: os "eventos", os "menus" e a "incorporação" da comida. A proposta dessa seção é elucidar o que de fato vem a ser o 'comer', como se constitui, se processa e se define, avançando, em relação ao que inicialmente já havia sido debatido no capítulo 1, em que problematizamos o 'comer' enquanto um 'fato social'.

Ainda sim, mesmo que sejam dados alguns passos no sentido de definir teoricamente o 'comer', será preciso avançar em outro subcampo do conhecimento que deu origem a essa teoria, a Sociologia das Práticas. Deste modo, na segunda seção, se discutirá o 'cerne' da Teoria das Práticas Sociais, aprofundando seus pressupostos e conceitos, em que se tratará da evolução dessa teoria, a partir da análise de outros autores, precursores dessa reflexão. Destarte, como se perceberá, a Teoria das Práticas se propõe a analisar os fenômenos sociais e descrevê-los associados aos sentidos e significados que emergem de tais dinâmicas sociais, evitando, assim, uma simplificação da realidade social a partir de um determinado reducionismo simbólico advindo, principalmente, dos sentidos atribuídos pelos indivíduos por meio da sua estrutura mental subjetiva, ou mesmo inconsciente, como salienta Schatzki (1996) e Reckwitz (2002a, 2002b). Para tanto, algumas definições se farão necessárias, tais como: o que são 'ordens sociais'; o que são 'práticas sociais'; quais os limites das mudanças nas

práticas sociais; que tipo de prática social é o comer; e, por fim, como se organizam as práticas sociais em torno das rotinas alimentares.

2.1 - A Sociologia do Comer: origem, pressupostos e conceitos

Essa seção tratará de objetivar, cientificamente, o comer. Tal esforço permitirá compreender melhor como se formam as práticas sociais em torno desse fenômeno, situando conceitos que capturem as dimensões sociais, corpóreas e culinárias, bem como suas inter-relações. Assim, tais conceitos podem oferecer diferentes explicações de como e do por que determinados padrões de comportamento social emergem. Deste modo, os sentidos e os significados do comer fora e do comer dentro podem ser melhor definidos e situados na realidade social em que se manifestam. Não obstante, essa discussão estará alinhada ao debate proposto para a seção seguinte, sobre a Sociologia das Práticas Sociais.

A Sociologia da Alimentação surge, de forma organizada, a partir dos anos de 1980 como um subcampo da sociologia. Os precursores desse debate foram autores mais atrelados à antropologia. Dentre estes estão, principalmente, Lévi-Strauss (1979) e Mary Douglas (1972, 1991), ambos estruturalistas, cujo foco são os significados simbólicos em torno do ato de comer. Autores com abordagens históricas também contribuíram para a formação desse subcampo, como Nobert Elias (1994 [1939]), Stephen Mennell (1996) e Sidney Mintz (1985), com foco na formação dos hábitos alimentares por meio do processo de emulação, transmissão e evolução das normas sociais⁷². Porém, autores mais contemporâneos foram fundamentais nesse processo, dentre eles Pierre Bourdieu (2011), com uma reflexão sobre a formação do "gosto" e sua influência no processo de diferenciação entre classes sociais pelo acúmulo de capitais, Anne Murcott (1982), sob uma perspectiva feminista e Claude Fischler (1995), com a tese de desestruturação do sistema alimentar moderno, por meio do fenômeno de *gastro-anomia*. Porém, apesar das valiosas contribuições teóricas citadas até aqui, Alan Warde (2016) é o autor que se desafia a refletir mais sistematicamente sobre o 'comer',

⁷² Um excelente livro que congrega essas contribuições, explicando cada uma delas e classificando-as em funcionalistas, estruturalistas e desenvolvimentistas, e muito citado nos estudos sobre o tema, é de autoria de Mennell *et al.* (1992) "*The sociology of food, eating, diet and culture*".

filiando-se a escola de pensamento da Teoria das Práticas Sociais e, talvez, deste modo, fundando um novo subcampo da sociologia, a Sociologia do Comer.

Warde (2016), em sua mais recente contribuição científica – *"The practice of eating"* –, argumenta sobre a necessidade de se pensar o ‘comer’ não mais somente como um tema, como tem sido tratado em literaturas, principalmente, de Sahlins, Bourdieu, Ilmonen e Douglas, mas como um objeto científico, dotado de uma teoria que auxilie na explicação da realidade social em torno das práticas alimentares. Segundo Warde (2016, pg. 58) *"Any general sociological theory of eating needs to explain the relationship between foods consumed, bodily processes and social arrangements. These are the basic elements which a sociological explanation of performances of eating must address"*.

O autor organiza sua argumentação em torno de três dimensões: os eventos e ocasiões; a comida, os menus e os pratos; e o processo de incorporação. A partir destas dimensões ele apresenta uma explicação geral sobre a teoria do comer, buscando desvelar os elementos básicos das performances que compõem as práticas sociais envolvidas nesse fenômeno.

2.1.1 - Onde, quando e com quem se come?

Acompanhando os argumentos de Warde (2016), os eventos e ocasiões têm sido utilizados pelas ciências sociais muito mais como um procedimento metodológico do que como uma proposição teórica, geralmente seguindo uma sequência convencional de nomear os episódios em que ocorrem as refeições. Parcialmente, talvez, essa lógica faça sentido quando se discute o tempo em que são realizadas as refeições, juntamente ao nome dado a cada uma delas. Por exemplo, o café da manhã, por volta das 7h, ou ainda o almoço por volta as 12:30h, ou o jantar por volta as 20:30h., porém, mesmo no que diz respeito ao tempo, para além de um horário que se pode optar, há ainda a sequência com que é servida determinada refeição, ou seja, o tempo servido e consumido, entre cada prato, dentro de uma mesma refeição. Por exemplo, quando se vai almoçar geralmente se come um prato principal seguido de uma sobremesa, e as vezes um cafezinho (típico no caso brasileiro). Neste caso, seria impensável tomar o cafezinho primeiro, em seguida comer a sobremesa e depois o prato principal. Essas sequências de

pratos (ordem) e os horários das refeições variam significativamente entre os países, porém, possuem certa rigidez quando já incorporados culturalmente e socialmente.

Não obstante, o tempo das refeições variam também significativamente no que diz respeito às datas, como ao longo das semanas (dias de semana e finais de semana) e dos anos (férias, feriados, datas festivas, etc), ou mesmo ao longo da vida (ao entrar ou sair de um relacionamento, na vinda de um filho, etc). Do mesmo modo, o tempo gasto para se realizar cada refeição também varia, não somente em razão da estrutura social e cultural, mas também em razão das contingências do dia a dia dos indivíduos e seus coletivos (um médico, um treino, uma prova, uma reunião, etc) (SOUTHERTON, 2012).

No que diz respeito aos espaços, ou seja, onde se come, abre-se uma ampla janela de opções, podendo ser em casa ou fora de casa. Em sendo fora de casa as possibilidades são inúmeras. As opções de locais para se realizar determinadas refeições têm se ampliado significativamente nos últimos 30 anos, com o aumento na oferta de restaurantes e comidas de rua, assim como da mobilidade urbana, ou mesmo pela flexibilidade na oferta de comida e formas de comer. Assim, o comer fora, como será discutido nos capítulos subsequentes, tem se tornado cada vez mais uma opção de lazer, casual e informal (PADDOCK e WARDE, 2017). Todavia, a formalidade nos espaços ainda existe, variando quanto ao local e a companhia (WARDE e MARTENS, 2003).

Por fim, no que diz respeito a companhia, os formatos e os conteúdos tendem a variar significativamente, dependendo com quem se come. Pode-se comer de maneira solitária, com membros da própria família, parentes mais distantes, amigos, colegas de trabalho, etc. Dependendo do evento, as regras de determinadas refeições podem se tornar bastante elaboradas, quando, por exemplo, há algum convidado honorário/ilustre.

Deste modo, nota-se que os eventos são regidos de acordo com as convenções sociais particulares de um determinado grupo, pertinentes há um tipo de companhia específica. Isso significa dizer, por exemplo, que tal dimensão regula quando e como um homem e uma mulher devem comer juntos, marca relações intergeracionais, obriga a alimentar estranhos que batem a sua porta, entre outras situações, variando de acordo com regras e costumes específicos⁷³. Tal dimensão marca o que chamamos de

⁷³ Julier (2013, *apud* WARDE, 2016, pg. 63), aponta em um estudo sobre convidados e anfitriões, realizado nos EUA, que as composições de classe, étnicas e de gênero impactam sobre os arranjos da comensalidade. Destaca, por exemplo, que homens de classe média costumam cozinhar para o jantar em festas, sendo que a sociabilidade e o convívio ganham maior destaque sobre a qualidade estética do menu.

comensalidade (ato de comer em conjunto), ou ainda, em termos sociais mais amplo, a sociabilidade⁷⁴ (ato de conviver em conjunto). Como resume Warde (2016, pg. 63) "*It matters greatly, now as before, with whom a person eats. Getting the appropriate people together, at the proper time for a particular type of meal is precisely the practical skill of arranging an event*".

Sendo assim, significados culturais e sociais específicos estão profundamente conectados às performances em torno das ocasiões em que se come, de maneira justaposta e permutável em relação ao tempo, ao lugar e a companhia. Essas ocasiões não são equivalentes; variam, porém, não de maneira aleatória, mas sim ordenada, formando as bases das rotinas alimentares em torno do comer, presentes em determinados contextos sociais.

2.1.2 - O que se come?

Para qualquer ocasião em que se come, algum tipo de comida deve ser escolhido. Como ocorre essa escolha, dentre as inúmeras opções disponíveis, é uma questão intrigante. A explicação mais comum é de que essa seleção é levada a cabo pela escolha individual. Porém, esse processo é muito mais complexo, envolvendo o evento como já discutido acima, mas também uma determinada carga cultural, influenciando no que é elegível comer, uma carga social, influenciando dentre as opções disponíveis, e uma restrição econômica, determinando o que é possível adquirir.

Segundo Warde (2016), as análises culturais mostram que as comidas são altamente simbólicas, porém, talvez, a apresentação da comida seja ainda mais significativa. Assim, com a adoção de dois conceitos, "conteúdo da comida" e "formato das refeições", ou seja, como a comida é combinada e como ela é servida, é possível captar determinados padrões alimentares, em diferentes contextos sociais.

No desafio de tentar captar essas duas dimensões de análise, "conteúdo" e "formato", Warde (2016), lança mão do termo "menu". Para ele, o termo não costuma

Por outro lado, segundo a autora, as mulheres são mais sensíveis, assumindo maior responsabilidades por atos de cuidados com os convidados.

⁷⁴ Essa dimensão particular de um evento, a "sociabilidade", possui destaque quando se discute o fenômeno comer fora, como já apontado por Warde e Martens (2003) em um estudo no Reino Unido.

ser usado como um conceito técnico pelas ciências sociais, mas é promissor ao tentar abarcar essas duas dimensões.

Por mais que o termo "menu" seja utilizado, geralmente, por restaurantes, e raramente fazendo referência ao ambiente alimentar doméstico, é possível utilizar o termo "menu pessoal" para descrever o que é experienciado, observado e registrado pelos indivíduos, sendo considerado como um processo que estabelece certa ordem no conteúdo alimentar e em eventos culinários.

Como principal elemento de composição do "menu", Warde (2016) utiliza o conceito de "pratos". O conceito envolve um conjunto de 'coisas' elegíveis de se comer dentro de uma porção apresentada para o consumo. Tal seleção é feita com base nas porções que são preparadas, envolvendo a preparação culinária simbolicamente reconhecível em um dado contexto cultural. O preparo de "pratos" conecta provisão ao consumo, podendo conter apenas um item ou uma combinação de itens. Assim, a configuração dos "pratos" sustenta os "menus", e ambos oferecem um modelo conceitual para se compreender tanto o conteúdo quanto a forma do comer.

Os "pratos", geralmente, são as bases de preparo da comida em restaurantes, organizados em um "menu". É também uma forma de divulgação da comida, pois organiza e ordena os elementos (alimentos) que compõem sua forma e seu conteúdo. A maneira com que é divulgado se dá por meio de receitas, programas de televisão, livros de culinária, colunas de restaurantes, etc. Os "pratos" possuem diferentes 'camadas' simbólicas, podendo causar repulsão, excitação ou gratificação, oferecendo algo mais do que somente 'nutritivo', mas 'evado' de significado. Eles ainda apresentam um caráter categórico, como um sentido étnico, regional ou de pertencimento nacional⁷⁵, mas também uma dimensão hierárquica, carregando status, prestígio, ocasiões honoríficas, como o dia de ação de graças no EUA. Deste modo, salienta Warde (2016, pg. 67), "*The syntax and grammar of the world of dishes are socially and culturally complex*".

Geralmente, no âmbito doméstico, os "pratos" não são nomeados pelos indivíduos, a não ser em algumas ocasiões especiais ou quando fazem algo já registrado. Estes "pratos" domésticos se caracterizam mais pela combinação isolada de elementos, muitas vezes não registrados. Warde (2016), em suas pesquisas no Reino Unido, relata que quando inquiridos sobre o que jantaram no dia anterior, a maioria dos entrevistados

⁷⁵ O feijão no caso do Brasil, a *tortilla con batatas* no caso Espanhol e o *fish and chips* no Reino Unido.

fizeram menção aos componentes (alimentos) do "prato", como peixe, batatas, legumes, ovos, com alguma bebida, café, suco, chá, e não a um nome específico, como "legumes ao vapor com peixe frito" ou "sufê de batatas com carne de panela".

De todo modo, o que as pessoas comem apresenta um padrão detectável, independentemente da sua liberdade de escolha. A organização e ordenação de "pratos" se configura como uma espécie de 'convenção', que, ao que tudo indica, segundo Warde (2016), tem perdido aderência aos sistemas e tradições culinárias. Um dos aspectos que contribui com esse processo é a recente estetização, inspirado, principalmente, pelo aumento na frequência do comer fora, o que contribuiu em tornar os "pratos" ainda mais tematizados. Não obstante, em função da globalização, as pessoas têm ampliado seu reconhecimento por "pratos" variados, principalmente por meio da gastronomia exótica, seja pelos livros de receitas, menus de restaurantes, internet ou mesmo programas de televisão. Contudo, o processo de comoditização tem padronizado diversos pratos ao redor do mundo, sendo os restaurantes de *fastfood* os grandes ícones desse processo, que não se apresenta somente de forma internacional, mas também nacional, como observamos nos casos brasileiros e britânicos. Porém, mais recentemente, Barbosa (2016) tem identificado um quarto processo social, o da eticização, cuja repercussão das práticas do comer têm girado em torno de pautas políticas, como a defesa do meio ambiente, do bem-estar animal, do modo de vida campesino, etc. Como relata Warde (2016, pg. 67) "*Many of the personal menus described were undoubtedly hybrid from the point of view of classificatory systems based on the authenticity or purity of nationally defined cuisines*".

A seleção de "pratos" é um elemento chave das habilidades práticas envolvidas na obtenção de uma adequada correspondência entre os "menus" e as "ocasiões", gerando muitas combinações possíveis. Deste modo, quando aliada as três dimensões do evento: tempo, local e companhia, individualmente ou de forma combinada, à seleção de "pratos" e "menus", configurações sociais distintas emergem, dependendo também dos contextos sociais nos quais estão imersas. Essa combinação se torna ainda mais complexa quando as questões de incorporação são adicionadas, como se verá na seção seguinte.

2.1.3 - Como se come?

A primeira pergunta que vem a cabeça é: o quanto o corpo se envolve com o ato de comer? Em um primeiro momento parece que a mastigação e a deglutição são os principais. Entretanto, pode-se afirmar que todos os cinco sentidos estão envolvidos nessa prática. O paladar, o olfato, a visão e o tato são os mais óbvios, contudo, mesmo os sons são importantes (LUNKES, 2014).

Apesar disso, parte das análises culturalistas tem negligenciado tanto as questões ligadas às funções do corpo quanto aos aspectos materiais, ao estudar a realidade social (RECKWITZ, 2002a). Warde (2016, pg. 75) argumenta "*Observations from the area of bodily techniques and processes have not, to my knowledge, yet been systematized*". Esse debate dentro das práticas sociais é algo bastante relevante, como relata Nicoliny (2012, pg. 165) "*In fact, the emphasis on bodily actions is one of the critical differences between practice theory and other traditions such as post-structuralism and hermeneutics which tend to privilege language over other types of activities*".

Com o advento das crises alimentares da década de 1990 a sociologia passou a se dedicar mais a esse tema. A obesidade talvez seja o fenômeno que tem despertado maior interesse, em razão das diversas doenças crônicas a que dá origem, diminuindo substancialmente a qualidade de vida das pessoas⁷⁶ (POULAIN, 2013). Tem sido crescente a necessidade de técnicas de recuperação, mesmo após procedimentos cirúrgicos, como cirurgias bariátricas⁷⁷, envolvendo a necessidade do paciente forçosamente reaprender a comer. Tais procedimentos envolvem criar novas rotinas, novos hábitos, ou mesmo, novos paladares, pois o ganho involuntário de peso reside entre os processos biológicos e sociais, operando, geralmente, nos chamados 'pontos cegos da agência'⁷⁸. Essas novas performances corporais abrangem também, por exemplo, se comprometer com um tipo de comensalidade em que a gramática culinária é compartilhada e sustentada por um determinado contexto social, podendo, inclusive, envolver a participação de novos membros (WARDE, 2016).

⁷⁶ A obesidade no Brasil atinge 18% da população adulta e nos EUA cerca de 38%. Algumas notícias também são alarmantes, como é possível ver na reportagem <<http://exame.abril.com.br/ciencia/epidemia-de-obesidade-afeta-1-em-cada-10-pessoas-no-mundo/>>

⁷⁷ Entre 2010 e 2013 o SUS (Sistema Único de Saúde do Brasil) aumentou em 45% o número de cirurgias bariátricas realizadas, sendo que entre 2014 e 2015 esse aumento foi de 6,25%, chegando a 100 mil procedimentos em 2016.

⁷⁸ Os 'pontos cegos da agência' se referem aos momentos do dia em que as pessoas realizam determinadas atividades sem refletir sobre elas. Seria uma espécie de "piloto automático".

No entanto, não somente em razão de distúrbios alimentares é que as dietas são realizadas, mas também em razão de novos estilos de vida, aparência estética, boa saúde, reação moral, etc. Tais atitudes requerem auto-disciplina e auto-controle dos desejos, mas principalmente do corpo. Todavia, há também uma tensão constante entre os ritmos temporais e as rotinas alimentares, em que os intervalos que se come podem vir a ser muito curtos ou mesmo muito longos. A organização temporal do comer não afeta somente a comida que é consumida, como discutimos na seção anterior, mas também o sentir e o estar satisfeito. Comer rapidamente⁷⁹, como tem sido a tendência na maioria dos países⁸⁰, pode causar uma ingestão excessiva de alimentos, tendo em vista que o cérebro demora um tempo para registrar a satisfação corporal. Ou seja, o corpo acaba sendo 'moldado' pelos intervalos entre as refeições, adaptando suas necessidades diárias de energia aos seu gastos e reservas.

É possível perceber também a importância do corpo nos estudos de Norbert Elias, cujo foco de análise se deu na evolução das técnicas corporais e morais em relação ao comer. O uso da faca, do garfo, das mãos, do prato, do copo, etc, são elementos analisados por Elias (1994 [1939]) a partir dos livros de etiquetas à época, principalmente a partir dos escritos de Erasmo de Rotterdam do século XV, os quais marcaram a sociogênese do conceito de 'civildade'. Não obstante, os livros de etiqueta continuam a 'moldar' as performances em torno do comer, dizendo, por exemplo, o que é ou não aceitável comer com as mãos. Porém, outros arranjos materiais fazem parte do comer à mesa, em um período histórico mais recente, como o uso da tecnologia, que pode se manifestar no uso da televisão, ou, mais recentemente, no uso do celular.

Deste modo, percebe-se que a postura e o comportamento também afetam o prazer, dependendo da ocasião em que se come. De acordo com Warde (2016, pg. 73) "*Getting food into the mouth undoubtedly requires dexterous bodily techniques [...] Such matters also raise issues of social distinction [...]*". Como se observa, não só o prazer, mas também o julgamento em relação às competências performáticas é que está em jogo quando se come⁸¹.

⁷⁹ Não obstante, o mercado de comida por conveniência (pré-prontas, congeladas, etc) tem expandido para atender a essa demanda. Mesmo as tecnologias domésticas (geladeiras, microondas, máquinas de lavar louça, etc) tem coberto a necessidade de intermediar os preparos, a conservação ou mesmo a limpeza destes tipos de alimentos (SHOVE e SOUTHERTON, 2000).

⁸⁰ Ver (WARDE *et al*, 2007),

⁸¹ Como veremos nos dados empíricos, essa informação é bastante relevante quando se come fora, pois os 'olhares' dos 'outros' constroem os indivíduos, limitando, assim, a sua participação em espaços nos quais se sintam menos a vontade e mais vigilantes em relação ao comer. Tal fenômeno já havia sido constatado por Warde e Martens (2003, pg. 121-134), no que diz respeito ao comer fora no caso britânico.

O próprio gosto, um debate tão caro aos estudos sociológicos de Bourdieu (2011), como um efeito estético formado pela dimensão das preferências em torno da comida, parece estar localizado na capacidade corporal em apreciar sensorialmente a comida, estendendo a seleção de "pratos" para além de uma ação consciente. Em outras palavras, antes de se tornar um capital cultural, o comer é uma técnica a ser desenvolvida em termos de ajustes dos movimentos corporais e também sensoriais. Ou seja, as pessoas, em geral, são treinadas ou aptas a comer e apreciar a comida de determinada forma. Como relata Warde (2016), a manipulação das complexas relações sensoriais do gosto a partir das conexões culturais da comida com as emoções e as memórias, durante uma refeição, são as especialidades dos grandes *chefs* de cozinha.

Desde modo, percebe-se que os processos de incorporação da comida são integralmente e intelegivelmente conectadas com as ocasiões e os pratos. Os requerimentos formais quanto à postura e o comportamento em restaurantes, à apreciação de novos sabores, à dificuldade em lidar com diferentes formas de se levar a comida do prato até a boca, o uso de tecnologias à mesa, às disjunções temporais ligadas a saciedade, o reaprender a comer, são apenas alguns pontos elencados nessa seção, que denotam o quanto a incorporação importa quando se analisa o comer, e que serão melhor discutidas ao explorarmos os dados empíricos.

Assim, de maneira resumida, a Sociologia do Comer se fundamenta em torno das performances do comer a partir de três dimensões: os eventos, os menus e a incorporação. Qualquer episódio pode ser descrito em termos de alinhamento/permutação destas três dimensões, podendo gerar um infinito número de combinações (situações) possíveis e passíveis de serem analisadas empiricamente (WARDE, 2016).

Devido ao estreito alinhamento da Sociologia do Comer, com a Teoria das Práticas Sociais é que se faz necessário adentrar em um outro campo emergente e mais amplo, o da Sociologia das Práticas.

2.2 - A Sociologia das Práticas Sociais, origem, pressupostos e conceitos

As origens filosóficas das teorias das práticas advém das incursões teóricas de Wittgenstein e Heidegger⁸². Tais autores causaram, e ainda vem causando, profundas influências no campo da fenomenologia e da praxiologia. Sob essa vertente filosófica, a Teoria das Práticas se situa entre as abordagens individualistas e holistas. Primeiro, rejeitando a primazia individual e utilitarista, utilizada não somente nas abordagens da economia neoclássica, mas também no interacionismo simbólico e na maioria das versões da etnometodologia, as quais estão centradas na racionalidade, nas estratégias e no estado mental dos indivíduos. Ou seja, em tais perspectivas não há nada além das relações e inter-relações entre os indivíduos. Segundo, rejeitando a visão de que a sociedade se constitui como um organismo funcional, ou mesmo que está integrada a processos evolucionários, ou ainda princípios e estruturas abrangentes e totalizantes. (WARDE, 2013; SHOVE *et al.*, 2012; NICOLINY, 2012; SCHATZKI, 1996).

Em vista disso, a Teoria das Práticas se caracteriza como tendo uma perspectiva analítica de nível meso, como argumenta Warde (2015, pg 285), "*Locating practices at a meso-level permitted a solution to the methodological controversy which contrasted holistic with individualistic explanations*", o que a situa não como uma síntese teórica, mas sim como uma 'ferramenta' analítica mais situacional e relacional, frente aos fenômenos da realidade social que busca compreender e explicar.

Segundo Warde (2013), a primeira geração da Teoria das Práticas provém dos trabalhos de Pierre Bourdieu e de Anthony Giddens, a partir da década de 1970. A principal contribuição de Giddens (2013) diz respeito ao conceito de "Consciência Prática", em que o agente sabe como age e por que age de determinada maneira, sem apresentar uma expressão discursiva direta. Já a principal contribuição de Bourdieu (2011) diz respeito ao "sentido prático", o qual deriva do conceito de *habitus*, que representa os "esquemas de disposição" adquiridos pelos indivíduos, a partir do processo de integração social, os quais os permitem agirem de um modo competente, regular e coerente, sem requerer uma direção consciente sobre suas atividades.

⁸² Para compreender melhor a contribuição destes autores à Teoria das Práticas, ver Bloor (2001) "*Wittgenstein and the priority of practice*" e Dreyfus (2001) "*How Heidegger defends the possibility of a correspondence theory of truth with respect to the entities of natural science*". Ambos capítulos do livro "*The practice turn in contemporary theory*" organizado por Schatzki *et al.* (2001). Ver também Nicoliny (2012, pg. 163).

Contudo, salienta criticamente Schatzki (2001), os limites dessas formulações teóricas estão na crença de que para Giddens somente a consciência prática determina as ações e as rotinas, e na crença de que para Bourdieu o senso prático determina todas as atividades humana. Nesse mesmo sentido, as críticas de Warde (2016) são de que tanto Giddens como Bourdieu ‘desviaram’ suas perspectivas teóricas das práticas sociais. Bourdieu (1998) priorizou em seus estudos o conceito de “campos”, subordinando e reduzindo o conceito das práticas a um ‘jogo’ de disputa por capitais entre diferentes “campos”. Já Giddens (1991, 2012), nos trabalhos subsequentes, atribui mais importância às condutas sociais reflexivamente monitoradas pelos agentes, trabalhando conceitos de agência, reflexividade e auto-identidade.

A segunda geração, e atualmente em franca expansão e ‘ebulição’, tanto empírica quanto teórica, segundo Warde (2016), inicia-se a partir dos escritos de Schatzki (1996, 2001 e 2002). Para Schatzki (2001, pg. 11), as práticas se apresentam como as ‘entidades primárias’ do mundo social, sendo a sociedade, em si, o próprio ‘campo’ das práticas⁸³. Nesse sentido a prática passa a ser a unidade de análise da realidade social. Alguns conceitos nessa linha de reflexão, são fundamentais para se explorar "*What sort of a practice is eating?*" (WARDE, 2013, pg. 17-30). Assim adentraremos um núcleo mais 'duro' da Teoria das Práticas.

2.2.1 - Uma questão de 'ordem'

Para se compreender a realidade social é necessário, primeiramente, estabelecer um conceito sobre "Ordem Social", pois as práticas sociais são localizadas no tempo e no espaço, de forma articulada e ordenada.

Schatzki (2002), a partir de um resgate histórico a respeito da noção de ordem social, passando pelo pensamento de Platão em *Republic*, de Hobbes's em *Leviathan* e Rousseau's em *The social contract*, argumenta que esse conceito esteve sempre mais

⁸³ Cabe lembrar que mesmo Warde (2013) salienta que há limitações na teoria das práticas e que ainda é controversa entre os pesquisadores que buscam utilizá-la, tendo ele mesmo passado muitas dificuldades ao utilizá-la em seus estudos empíricos no Reino Unido. Mesmo Nicoliny (2012, pg. 180) argumenta que Schatzki's apresenta um ferramental metodológico menos promissor que a teoria do Ator/Rede (ANT) de Latour.

atrelada a uma noção política, de negociações de conflitos armados, e menos sob uma perspectiva "cognitivo-ontológico"⁸⁴.

Segundo Schatzki (2002, pg. 22) "*Social orders are thus the arrangements of people, artifacts, organisms, and things through and amid which social life transpires, in which these entities relate, occupy positions, and possess meanings*". Nota-se que o conceito de ordem social engloba qualquer *fenômeno* social que incorpore a coexistência humana mediada pelos arranjos entre entidades humanas e não-humanas, ambos com significados e identidades, com posições e relações específicas. Como se percebe, o conceito de "arranjos"⁸⁵ é de extrema relevância na compreensão da ordem social. "*An arrangement is a layout of entities in which they relate and take up places with respect to one another. On the basis of this intuitive conception, social order can be defined as arrangements of people and the organisms, artifacts, and things through which they coexist*" (SCHATZKI, 2001, pg. 51)⁸⁶.

Os arranjos sociais são estabelecidos por meio de 'elos', chamados por Schatzki (1996) de "nexus", que representam as interconexões entre as diferentes práticas sociais e as entidades em um determinado contexto⁸⁷. As práticas sociais, por sua vez, são um conjunto organizado de ações (discursivas e/ou manuais) recorrentemente performatizadas pelas pessoas em condições materiais específicas, que influenciam a sua reprodução. Deste modo, se pode inferir que as ordens sociais são estabelecidas por meio das práticas sociais, as quais definem as relações entre as entidades (pessoas, coisas, artefatos e organismos) por meio da formação de determinados "nexus" entre elas (SCHATZKI, 2001).

Destarte, essas "conexões" não ocorrem no vácuo social, elas estão imersas em contextos sociais os quais moldam os "arranjos" a partir da coexistência humana, englobando os artefatos, outros organismos vivos e coisas.

The social environment provides cues. Symbolic communication, the actions of other people and configurations of material objects, when perceived as

⁸⁴ Nesse sentido ao autor apresenta ainda como é abordado o conceito de ordem em autores mais contemporâneos, como Durkheim, Goffman e Habermas. Afastando-se da noção de "espaços estruturados pelas atividades" ou mesmo "estado total da vida social".

⁸⁵ Significados próximos desta definição podem ser encontrados em termos utilizados por outros autores como: "dispositivos" em Foucault, "agenciamentos", em Deleuze e Guattari e "redes" em Latour e Callon (Schatzki, 2002, pg. xiii).

⁸⁶ Schatzki (2002, pg. xii) chega a se referir a essa abordagem como "teoria dos arranjos" em um mesmo nível em que chama de "teoria das práticas".

⁸⁷ Essa definição vem da palavra alemã *Zusammenhang*, que em inglês uniria as duas palavras "nexus" e "context" (SCHATZKI, 1996, pg. 14).

relevant, variously and selectively, prompt activity. For example, people may repair to eat not only in response to pangs of hunger, but because they are looking at the clock, passing a patisserie, fulfilling a social engagement, reading an advertisement, missing an accompaniment to a drink or feeling unloved. All occasionally serve as triggers to an act of eating Warde (2016, pg. 111).

É possível perceber que os "nexus" entre as entidades, mesmo que estabelecidos pelas práticas sociais, dependem dos contextos nos quais estão imersos, geralmente funcionando como um "gatilho" no sentido de oportunizar o surgimento de determinadas condicionantes, como a presença de filhos, a variação da renda, a oferta alimentar, etc. Para Schatzki (2001, pg. 62) "*So practices are the context of social order, second, in encompassing that which institutes the meanings of arranged entities*". Assim, as ordens são inerentemente sociais, pertencendo a uma dada configuração contextualizada das práticas vivenciadas pelos indivíduos, e na qual os fenômenos sociais englobam a coexistência humana, mediando os 'arranjos' entre humanos e não-humanos, de forma relacional e ocupando determinadas posições no tempo e no espaço.

Nota-se que as entidades e as práticas sociais se configuram em uma dada ordem social a partir de três características chaves: suas relações (relacional), suas posições (tempo e espaço) e suas identidades (significados). No que diz respeito a característica relacional, as entidades realizam ou sofrem ações que são desencadeadas ou desencadeiam outras ações, estabelecendo relações causais entre si. Já as posições ocupadas pelas entidades na ordem social são ancoradas pelas ações que elas mesmas realizam ou sofrem (SHOVE, *et al.*, 2012; SWIDLER, 2001).

No que diz respeito ao 'significado' das entidades, Schatzki (2002) considera como sendo sua própria 'identidade'. Para a Teoria das Práticas os significados/identidades são fenômenos da prática social com aspectos linguísticos e não ao contrário, divergindo da abordagem culturalista discursiva. Por outro lado, divergindo da abordagem culturalista-mentalista-(inter)subjetivista⁸⁸, considera não somente os processos mentais conscientes, tanto internos (interacionismo simbólico) quanto externos (ação comunicativa), mas também os corporais e os arranjos materiais como sendo produtores de sentidos (RECKWITZ, 2002b).

⁸⁸ O interacionismo simbólico seria a expressão mais forte dessa vertente, em que o sentido da realidade social é constituído a partir da interação de símbolos que emergem de atos sequenciais, intencionais e conscientes de processos alocados dentro da mente dos indivíduos, sendo assim uma perspectiva exclusivamente subjetivista da realidade social.

Assim, os significados/identidades surgem a partir do encaixe e da posição de alguma entidade (pessoas, artefatos, coisas ou organismos) em uma rede de relações que caracterizam os arranjos do qual ela faz parte. Como argumenta Schatzki (2002), os significados/identidades nunca podem ser fixos, pois tal característica das entidades depende de sua posição e autodefinição dentro dos "conjuntos"⁸⁹.

Em suma, os significados/identidades das entidades derivam das atividades, ou seja, são constituídas e reproduzidas pelas práticas sociais, que por meio dos seus mecanismos de "entendimento compartilhado", "regras" e "estrutura teleoafetiva"⁹⁰, conectam as próprias práticas aos "arranjos", formando assim "conjuntos arranjados" que estabelecem a ordem social. Schatzki (2015) argumenta ainda que a vida social transpira o que ele caracteriza como sendo um "conjunto arranjado de práticas"⁹¹. Deste modo, os significados/identidades não são produtos da diferença, esquemas abstratos, ou alguma relatividade atribuída, mas repousa sobre regimes de atividades e inteligibilidade chamados de "práticas" (SCHATZKI, 2002).

[...] social orders through and amid which human coexistence transpires are established in this nexus is to say that the relations, meanings, identities, and positions of their components (as well as changes in these) are beholden to certain organized bundles of human activity. (SCHATZKI, 2002, pg. 59).

Deste modo, o que importa para este estudo é saber que as "ordens sociais" são formadas a partir das práticas sociais, as quais estabelecem os "*nexus*" entre as entidades que compõem determinados "arranjos". Esse processo, ao final, faz emergir os sentidos e significados das próprias entidades e, por consequência, da própria realidade social em que estas entidades estão imersas, de forma relacional e a partir de suas posições no tempo e no espaço.

No caso do comer, enquanto uma prática social, é possível perceber, a partir dos dados empíricos que se discutirá nos capítulos 4 e 5, a emergência de padrões sociais que se configuram em determinadas "ordens sociais alimentares", com algumas peculiaridades em cada sociedade, neste caso, no Brasil, Reino Unido e Espanha. Porém, só será possível avançar nesse debate se primeiro for discutido o que são as

⁸⁹ Em inglês "*Bundles*".

⁹⁰ Estes três mecanismos: 'entendimento compartilhado', 'regras' e 'estrutura teleoafetiva', serão discutidos na seção seguinte quando for definido o que são as práticas sociais.

⁹¹ Em inglês *practice-arrangement bundles*. Schatzki (2013, pg. 36) afirma ainda "*Elsewhere, I have suggested that social phenomena can be understood as slices or aspects of practice-arrangement-bundles*".

práticas sociais, que tipo de prática social é o comer, e como surgem, se perpetuam, se modificam ou se dissolvem as práticas sociais.

2.2.2 - O que são as práticas sociais?

De forma precisa, as práticas sociais, segundo Schatzki (1996, 2001, 2002, 2013 e 2015), se constituem a partir de uma cadeia de ações conectadas por meio da inteligibilidade prática dos indivíduos, que é o que faz sentido para o indivíduo fazer o que faz e do modo que faz⁹². As ações perpetuam e estendem as práticas sociais no tempo. Segundo Warde (2013), essas ações se tornam uma prática por meio de engajamentos explícitos e compromissos normativos específicos e apropriados, assumidos pelos indivíduos e seus coletivos nos 'fluxos' dos acontecimentos. Deste modo, as práticas sociais não podem ser reduzidas ao nível individual, pois se configuram como sendo uma propriedade emergente em que o compartilhamento faz parte da sua gênese e da sua reprodução. Por isso que autores como Barnes (2001) caracterizam tal fenômeno como "práticas compartilhadas", ou seja, as práticas são profundamente interdependentes e mutuamente suscetíveis aos agentes.

A unidade mais básica das práticas sociais são os conjuntos de "atos corporais" e "discursos"⁹³, características que constituem as ações e suas performatividades em torno das tarefas e dos projetos, as quais, em última análise, organizam as práticas sociais (NICOLINY, 2012)⁹⁴. Os "atos corporais", segundo Schatzki (2002), são as ações que as pessoas realizam diretamente por meio do corpo, como lançar algo, correr, derramar, escrever, etc, mesmo que mediado pela materialidade à volta. Já os "discursos" não envolvem diretamente e necessariamente a linguagem, são um subconjunto dos "atos corporais", podendo se manifestar em ações como balançar a cabeça, abanar as mãos,

⁹² Importante notar que Schatzki (2001, pg. 75) ressalta que inteligibilidade prática não é o mesmo que racionalidade e nem o mesmo que normatividade. Como explica Nicoliny (2012, pg. 166) "*Intelligibility thus explains how particular, situated, and 'free' action is possible*". O conceito de inteligibilidade, para Schatzki (2002), é uma forma de estabelecer uma versão melhorada dos conceitos de "senso prático" em Bourdieu e de "consciência prática" em Giddens, que ele julga serem sobredeterminante e sobreintelectualizado, respectivamente.

⁹³ Em inglês "*doings*" e "*sayings*", respectivamente.

⁹⁴ Nicoliny (2012) reforça que uma das principais características da teoria das práticas, em relação a outras abordagens, é a ênfase dada as ações do corpo e a participação da linguagem mais como uma prática discursiva do que uma determinante simbólica.

piscar, etc, dando a entender algo, como uma mensagem, dependendo do contexto em que ocorrem. O conjunto agregado de "atos corporais" e "discursos" dão origem as tarefas e projetos, os quais por sua vez estabelecem ordem as ações. Em suma, "*A practice thus embraces a set of hierarchically organized doings/sayings, tasks, and projects*" (SCHATZKI, 2002, pg. 73).

As conexões entre os "atos corporais" e os "discursos", se dão por meio de três mecanismos que conectam as ações e as entidades dos arranjos sociais que compõe a ordem social. Segundo Schatzki (1996, 2002) são eles: "entendimento compartilhado (práticos e gerais)"⁹⁵, "regras" e "estrutura teleoafetiva".

By "practical understanding," I mean knowing which bodily actions to perform (in particular circumstances) in order to accomplish specific actions. "Rules" are formulated directives, admonishments, and edicts. A "teleological structure," meanwhile, is a range of prescribed or acceptable ends, coordinated with a range of prescribed or acceptable projects, together with actions to be carried out in order for those ends to be achieved. And "general understandings" are understandings or senses of general matters pertinent to goings-on in the practice (SCHATZKI, 2013, pg. 34)

O "entendimento prático" é onde se encontra o estado mais elementar da inteligibilidade prática, ou seja, é o 'saber-fazer' alguma coisa de maneira capaz e que pressupõe o compartilhamento de práticas, mas que também envolvem performances apropriadas em contextos sob os quais determinados atos são reconhecíveis e explicáveis. É o nível em que, segundo Warde (2016), um tipo de prática social se manifesta, chamada de "práticas dispersas". De forma mais complexa, os "entendimentos gerais" possuem uma maior tenacidade, estando 'ancorados' em determinados valores que influenciam outras ações e práticas sociais.

As "regras" são formulações interpostas dentro da vida social de forma proposital, orientando determinado curso das atividades, tipicamente por aqueles com autoridade de impô-las. Mas, também, podem ser percebidas quando as pessoas reproduzem "atos corporais" e "discursos", aderindo a determinadas regras, que levam em consideração quando decidem fazer o que faz sentido a elas fazerem.

⁹⁵ Schatzki (2002), acrescentou um quarto mecanismo, em relação ao que havia escrito em 1996, dividindo o "entendimento compartilhado" em "entendimentos práticos" e "entendimentos gerais".

As "estruturas teleoafetivas"⁹⁶ se manifestam nas práticas sociais por meio dos 'fins' e das 'motivações' que orientam os "atos corporais" e os "discursos" das ações. Definem quais projetos devem ser levados adiante e quais os fins a que se destinam, selecionando as tarefas que os compõem, ou seja, é um conjunto ordenado, hierarquizado e normatizado de fins, projetos e tarefas. A característica de ordem pressupõe sequência e continuidade. As hierarquias estabelecem prioridades e escolhas, quando mentais, e autoridade, quando sociais. Por fim, a normatividade estabelece instruções e sanções.

As "estruturas teleoafetivas" não são um conjunto de propriedades dos atores, mas sim são expressos em um conjunto aberto de "atos corporais" e "discursos" que compõem as próprias práticas, sendo desigualmente incorporados pelos atores. A inteligibilidade prática se faz presente também nesse mecanismo, atuando como uma determinante mental, por meio das emoções e humores, ou seja, a especificação de como alguém irá proceder na busca por certos fins, está atrelada as suas crenças, esperanças e expectativas (SCHATZKI, 2001).

Segundo Warde (2016), os dois últimos mecanismos se manifestam nas chamadas "práticas integrativas". Tais práticas não se constituem somente no "entendimento compartilhado" ou "entendimento prático", pois pressupõe um nível de competência complexo das performances. Geralmente envolvem conhecimento especializado e equipamentos específicos que auxiliem na fixação de determinados procedimentos. Como salienta Shove *et al.* (2012, "[...] *we work with the idea that practices are defined by interdependent relations between materials, competences and meanings*"). Exemplos de práticas integrativas são: práticas agrícolas, práticas culinárias, práticas de recreação, práticas bancárias, práticas religiosas (SCHATZKI, 1996, pg. 98).

Schatzki (2002, pg. 88), caracteriza essas duas práticas "dispersas" e "integrativas", da seguinte maneira:

What I have been calling "practices" are a particular category of practice, "integrative practices." As the name suggests, integrative practices are complex entities joining multiple actions, projects, ends, and emotions. Social life is also plied by a second type of practice, "dispersed practices," which are considerably simpler than their integrative kin. Examples of dispersed practices are describing, ordering, questioning, reporting, and examining.

⁹⁶ O termo "teleoaffective" vem da união do conceito "teleológico" de Aristóteles, orientado aos "fins", e de "afetividade" em Heidegger, orientado pelas "motivações", ambos determinados pela inteligibilidade prática (SCHATZKI, 2001, pg. 60).

As práticas dispersas geralmente são livres de regras e raramente possuem estruturas teleoafetivas, o que lhes permite se manifestar em diversas esferas da vida social e transpassarem as práticas integrativas, que geralmente se sobrepõe, se entrecruzam ou mesmo se colidem. Vale ressaltar, segundo Warde (2013), que as práticas integrativas, na sua maioria, dependem de muitas outras práticas dispersas. Para Schatzki (2002), em qualquer espaço e tempo a vida social ‘transpira’ os "nexus" das práticas dispersas e das práticas integrativas⁹⁷.

Porém, cabe questionar, como as práticas sociais emergem, se perpetuam e se modificam? Que tipo de prática social seria o “comer”? E, ainda, como são formadas as rotinas em torno das práticas alimentares?

2.2.3 - Os limites nas mudanças das práticas sociais

Para se compreender a emergência, persistência e dissolução das práticas sociais, deve-se, em um primeiro momento, compreender as atividades como eventos e o conjunto de atividades como práticas, tendo em conta que uma mesma atividade pode estar presente em mais de uma prática.

Os eventos, para Schatzki (2013), possuem uma dimensão tempo-espacial. O autor lança mão dos conceitos de "temporalidade" e "espacialidade" de Heidegger para explicar essas características. No primeiro caso as atividades possuem uma dimensão futuro-presente-passado, a partir de uma lógica teleológica, a qual pressupõe a ação como sendo algo motivado para determinado fim. Ou seja, um determinado 'fim' (objetivo) é algo futuro, que possui bases no presente a partir do que se está fazendo, do mesmo modo, a motivação (intencionalidade) é algo passado, e possui bases também no presente a partir do que se está fazendo. Deste modo é que se configura a dimensão temporal da ação. Já a "espacialidade" é a distribuição dos lugares e dos caminhos

⁹⁷ Os autores Shove *et al.* (2012) não distinguem as práticas em sendo 'dispersas' ou 'integrativas', mas consideram a prática social como sendo algo necessariamente provisório, porém relativamente consistente e integrado por elementos relativamente duradouros (arranjos materiais, significados e competências), sendo reconhecidas e caracterizadas com uma entidade singular.

através das entidades materiais entre as quais as pessoas agem. Em resumo, a espacialidade é como o 'mundo' material molda o conjunto das atividades humanas.

A partir de uma compreensão teleológica da ação (temporalidade) e de sua conformação pelo 'mundo' material (espacialidade) é possível perceber que as práticas estão conectadas aos arranjos de diferentes entidades (artefatos, coisas, pessoas e organismos), formando o que Schatzki (2013, 2015) chama de "*bundles*". Ao fim e ao cabo, essa dinâmica entre os arranjos, práticas e os chamados "conjuntos", que ambos formam, estabelece o que o autor define com sendo um "conjunto arranjado de práticas", a partir do qual os fenômenos sociais fluem.

Ao discutir governança e sustentabilidade, Schatzki (2015, pg. 17) afirma: "*Because social phenomena transpire in a plenum of linked practices and arrangements, social change consists of changes in bundles - in the practices, arrangements and relations that compose bundles*". A partir dessa argumentação do autor, pode-se inferir que os limites nas mudanças das práticas sociais estão atrelados aos limites das mudanças dos "conjuntos", formados pela relação que as práticas estabelecem com os arranjos materiais, ou mesmo com outras práticas sociais, como considera Shove *et al.* (2012, pg. 81) "*Bundles are loose-knit patterns based on the co-location and co-existence of practices*". Como salienta Cohen e Cribbs (2017, pg. 76) "*Different practices compete for time, space, and resources, and certain infrastructure and conventions lock social practices into trajectories*".

Um conjunto de práticas arranjadas raramente surgem instantaneamente, pois necessitam de certa ordem, período de adaptação, ou mesmo transição. Deste modo, segundo Schatzki (2015), a emergência de um "conjunto" pode ocorrer a partir de três formas: coalescência, hibridização e bifurcação das práticas. A coalescência envolve algumas combinações, como: a) regras comuns sob as quais as pessoas agem; b) cristalização de um cenário prescrito ou aceitável de finalidades, tarefas e ações; c) desenvolvimento de "entendimentos práticos" comuns; e d) compartilhamento de "entendimentos gerais". Ou seja, novas práticas não necessariamente requerem novos arranjos. Por exemplo, ao se estabelecerem em uma nova colônia os indivíduos podem transpor as mesmas práticas que já vinham realizando na colônia antiga, porém, agora, em uma nova configuração material, fazendo que com que surjam novos "conjuntos", coalescendo, assim, práticas antigas com novos arranjos. Novos "conjuntos" podem emergir, também, por meio da bifurcação de outros já formados. Schatzki (2015), cita como exemplo a emergência de novos esportes, como o futebol americano a partir

rugby inglês. Ou ainda, novos "conjuntos" podem emergir da hibridização de outros já formados, como a multiculturalidade em torno das cozinhas, mesclando "pratos", ou ainda a conexão entre diferentes laboratórios de pesquisa em um único programa, mesclando novas práticas e novos arranjos aos já existentes.

Já a persistência de um determinado "conjunto" depende da multiplicidade e da frequência com que as atividades e os arranjos mudam. Persistência não é o mesmo que inalteração, pois as atividades e os arranjos estão sempre mudando, o que definirá o grau de persistência de um determinado "conjunto arranjado de práticas" é o quanto esse "conjunto" irá se alterar após cada mudança. Assim, Schatzki (2013) define dois tipos de persistência, a estabilidade e a evolução, difíceis de serem identificadas e demarcadas. A primeira ocorre quando as mudanças são muito pequenas, isoladas, ou não ramificadas. Já a segunda ocorre quando os "conjuntos" se mantêm mesmo após grandes e/ou múltiplas mudanças, alterando regras e entendimentos, mas não os fins e as motivações. A persistência depende de alguns elementos, como a memória, conectando o passado ao presente, e os chamados "repertórios corporais" que coordenam os "entendimentos práticos". Por fim, Schatzki (2015) comenta ainda que a persistência de um determinado "conjunto" depende da existência dos mesmos ou arranjos materiais similares. Por exemplo, o jantar e a sociabilidade, que observamos a partir dos dados nos três países, é uma prática social que pode persistir de forma estável, ou seja, mais formal e com assuntos mais internos à própria família, mesmo que alterações materiais tenham ocorrido no ambiente da cozinha (utensílios, equipamentos) ou mesmo no ambiente da sala, ao longo do tempo. Porém pode persistir evoluindo, como quando ocorreu a introdução da TV em muitos lares, mudando não somente o ambiente em que antes se comia, cozinha e sala de jantar, mas também a própria sociabilidade, os modos à mesa, tornando-os menos formais, introduzindo assuntos mais externos (notícias) aos debates familiares. O mesmo pode ser observado com o uso do celular, em um período mais recente.

Por fim, no que diz respeito aos limites das mudanças das práticas sociais, como elas se dissolvem?

A explicação mais imediata é de que quando ocorrem mudanças frequentes e/ou em larga escala, um conjunto de práticas arranjadas podem vir a se dissolver, o que não é o mesmo que destruir, o qual estaria mais ligado aos desastres naturais e intervenções militares, onde ocorre a morte dos indivíduos, das quais as próprias ações dependem. A dissolução de um "conjunto" normalmente está associada a emergência de outro, sendo

geralmente resultado de alguma indução ou incursão externa. Um exemplo claro, citado por Schatzki (2015), é o da agricultura, em que o conjunto de práticas arranjadas frequentemente são dissolvidas e alteradas, quando da ocorrência de mudanças hidrológicas, biológicas ou climáticas, no ecossistema local. A principal característica que demarca a dissolução de um "conjunto", e provavelmente a emergência de outro, é a mudança nos "fins" e nas "motivações" que até então orientavam essas práticas arranjadas, ou seja, a "estrutura teleológica". Do mesmo modo, a dissolução pode incorporar a bifurcação e a hibridização, quando dois conjuntos formam um terceiro, substituindo o anterior, ou quando um absorve completamente o outro. Outros exemplos, no âmbito do comer, poderiam ser: a dissolução das práticas em torno de uma alimentação carnívora, quando da passagem para um hábito vegetariano; ou mesmo, como veremos mais explicitamente nos dados dos três países investigados, o surgimento de alguma doença, seja da própria pessoa ou em algum membro da família, ou mesmo a 'chegada' de um filho ou ainda a 'saída' deles de casa.

Os limites nas mudanças das práticas sociais são de suma importância para a compreensão das alterações das rotinas alimentares em torno do comer, principalmente a partir das condicionantes sociais que emergem dos contextos sociais. Contudo, ainda, falta analisar qual tipo de prática poderia vir a ser, então, o "comer"?

2.2.4 - Que tipo de prática social é o comer?

Alan Warde iniciou sua incursão reflexiva no campo da Teoria das Práticas em 2005, analisando, em princípio, os tipos de práticas descritas por Schatzki (1996), integrativas e dispersas, e as dimensões teóricas analisadas por Reckwitz (2002b), aplicando-as aos estudos do consumo. Ainda no campo do consumo, a Teoria das Práticas tem sido utilizada em diversos outros temas, como "desperdício" (EVANS, 2011), "sustentabilidade" (SHOVE, *et al.*, 2013; PADDOCK, 2015a, 2015b; STRENGERS e MALLER, 2015) e "rotinas temporais" (SOUTHERTON, 2012; SOUTHERTON *et al.*, 2011; WARDE, *et al.*, 2007)⁹⁸. Todavia, apesar dos vários

⁹⁸ A maioria destes trabalhos buscam aplicar a teoria das práticas em uma perspectiva de mudança, ou seja, como é possível compreender o que as pessoas fazem da forma que fazem para então mudá-las, principalmente na perspectiva da sustentabilidade.

estudos sobre o consumo com foco na Teoria das Práticas, segundo Warde (2013), passou a se tornar muito complicado compreender o "comer" dentro de alguma categoria analítica das práticas sociais até então trabalhadas, principalmente, por Schatzki (1996, 2001, 2002). Ou ainda, como ressalta Nicoliny (2012) e Warde (2015), a delimitação de uma determinada prática se tornou uma tarefa difícil e bastante controversa no nível dos sistemas sociais.

Todavia, apesar de ser uma difícil tarefa, não quer dizer que não seja necessária, pois não é possível discutir o "comer", a partir das práticas sociais, sem aproximadamente defini-lo enquanto tal. Deste modo, pode-se dizer que em um primeiro momento o "comer" parece uma prática bastante simples, associada basicamente ao ato de mastigar e engolir. Porém, ao se perceber as interferências de diferentes 'autoridades' influenciando as condutas de como comer, geralmente nos livros de etiquetas, os conteúdos da comida, discutidos pela nutrição, e a formação do gosto, principalmente pela gastronomia, percebe-se o quanto se torna abstruso 'levar' a comida até a boca.

Para Warde (2016), o "comer" é uma prática social complexa, pois depende de diversas outras práticas sociais, mecanismos de mediação e de coordenação. Em relação às outras práticas sociais, pode-se dizer que primeiro é necessário cultivar a comida, em seguida processar (não necessariamente), para depois comercializar, para então preparar e somente ao final comer. No que diz respeito aos mecanismos de mediação há a dimensão cultural, que transforma o alimento em comida⁹⁹, como salienta Warde (2013, pg. 27), "*Practices are not given, but fabricated and consolidated in cultural contexts*". Porém, a dimensão econômica, delimitando o que se pode comprar a partir do que se dispõe de recursos econômicos, e a dimensão social, que envolve a organização dos mercados, oferta, logística etc, também são fatores chaves nesse processo de mediação da comida.

Quanto aos mecanismos de coordenação, Warde (2013) ressalta a codificação e a formalização. A codificação é uma forma de especificar os objetivos e os propósitos em face à alguma atividade, descrevendo e preparando os indivíduos e seus coletivos para a realização de determinadas metas. Geralmente a codificação é alcançada por meio de regras documentadas, procedimentos estabelecidos e padrões de comportamento. Já a formalização resulta da organização de algum organismo/entidade,

⁹⁹ Da Matta (1987)

como associação, agências, instituições educacionais, etc. Tais organismos tem um papel central na coordenação das práticas, prescrevendo regras, encorajando ou desencorajando determinados comportamentos, ensinando determinadas condutas, etc. Porém, o autor ressalta que a codificação, apesar de presente na coordenação das práticas sociais, transparece um paradoxo, em que esse processo não se reproduz por meio de 'livros', 'regras', ou manuais, nas práticas levadas adiante pelos indivíduos, afirmando que "*Codification of practice may have relatively little direct effect on actual performances*" (WARDE, 2013, pg 24). Assim, importa mais ao autor a formalização das práticas no processo de coordenação.

Como as práticas dispersas operam em associação com outras práticas integrativas¹⁰⁰, seguindo regras, descrevendo, explicando e questionando, é possível inferir que o "comer" engloba esse tipo de prática na sua complexidade, mas não se resume a ela. Assim, o "comer", em princípio, parece ser uma prática integrativa, pois é uma atividade realizada diariamente e ao longo do dia (possui rotinas e hábitos), possui uma performatividade específica, envolve "atos corporais" e "discursos", possui um amplo vocabulário próprio (códigos de enunciação), possui muitos registros (livros de culinária e etiqueta), envolve entendimentos compartilhados, procedimentos (regras) e equipamento especializado (arranjos materiais). A dúvida está no fato de que, mesmo envolvendo outras práticas sociais, dimensões e mecanismos de coordenação, o "comer" é uma prática integrativa menos regulada que outras, como o "dirigir".

Eating, by contrast, is more loosely framed; more a matter of convention than authoritative regulation, neither formally taught nor accredited, occurring mostly in private, not requiring constant and second-by-second coordination with strangers and not (despite social movements and consumer bodies) subject to direction and control by powerful organizations of practitioners or regulatory agencies (WARDE, 2013, pg. 25)

Deste modo, Warde (2013) cria uma outra categoria analítica para as práticas do "comer", cunhando o conceito de "prática composta", a qual se materializa a partir de uma série de outras práticas integrativas. Argumentando que "*In Schatzki's terms, eating is not an integrative practice, though it may become so in certain circumstances. The current structure of eating, and other similar practices, suggests that another concept is needed*" (WARDE, 2013, pg. 26).

¹⁰⁰ Em algumas passagens Warde (2013, 2015, 2016) lança mão do termo 'práticas como entidades', tendo os mesmos atributos conceituais que as 'práticas integrativas'.

Com um olhar diferenciado sobre as delimitações das práticas sociais, o autor tem em conta as diferentes formas que tais práticas são formalizadas e como estabelecem diferentes padrões de performances. Os principais mecanismos de formalização para Warde (2016), em relação ao comer, são as regras de etiqueta à mesa, o gosto, o cozinhar e os aspectos nutricionais. A intersecção desses quatro mecanismos é que torna o comer uma prática complexa, e ao mesmo tempo de difícil coordenação, tanto à nível individual quanto coletivo, o que tende a apresentar, conseqüentemente, as performances em torno do comer com as características de serem fracamente organizadas ou mesmo desorganizadas¹⁰¹, socialmente. As variações quanto ao nível de coordenação e regulação em torno do comer, segundo Warde (2013), ocorrem historicamente e regionalmente, a partir desses quatro mecanismos destacados acima.

Destarte, apesar da tentativa de se criar uma outra categoria analítica para o "comer" a partir da Teoria das Práticas Sociais, Warde (2016) não trabalha esse conceito de maneira suficientemente clara e conectada as outras discussões que propõe, mesmo em sua última publicação, em que discute a formação das rotinas e dos hábitos em torno do "comer". Assim, apesar da incipiência deste conceito proposto por Warde (2013), sobre as "práticas compostas", se fará um esforço de reflexão a partir dos dados empíricos no sentido de problematizar e contribuir com esse debate.

Nesse sentido, outros autores podem servir de referência para esse debate, como as reflexões de Shove *et al.* (2012) sobre a co-dependência ou a co-existência das práticas sociais, as quais resultam em padrões de conexões inextricavelmente entrelaçados. O primeiro caso expressa um processo de coordenação e mediação entre as práticas sociais que envolve uma dependência mútua, em que não faz sentido separar as performances de diferentes práticas de um ponto de vista institucional e de infraestrutura, no qual elas estão imersas. Quando diferentes práticas sociais integrativas se configuram dessa forma, ou seja, em mútua dependência, segundo Shove *et al.* (2012), poderíamos supor que elas formam um conjunto de 'práticas compostas', semelhante ao que Warde (2012) busca identificar em torno do comer. Por outro lado, o segundo caso mostra um processo em que as práticas sociais existem de forma mutuamente independente, sem influenciar substancialmente umas às outras, ou seja, sem causar mudanças ao ponto de alterar a normatividade e as regras em torno da prática que se está analisando. Em suma, aproximando as análises de Shove *et al.*

¹⁰¹ Warde (2016, pg. 99) argumenta que "*The absence of a dominant authoritative regulatory framework is one source of the impression of gastro-anomie*".

(2012) e de Warde (2016), a prática do comer seria uma 'prática composta' quando as práticas apresentassem uma co-dependência entre si, e apenas uma 'prática integrativa', dentre outras, quando as práticas apresentarem uma co-existência. Ou seja, a co-dependência se confirma quando a prática do comer é 'ancorada' por outras práticas sociais, cuja principal característica gira em torno de que as regras constitutivas são capazes de serem transferidas a outras práticas sociais, organizado-as e controlando-as, com forte normatividade, sendo de longa duração no tempo e, em termos de efeito, de grande abrangência (SWIDLER, 2001). Em outras palavras, aproximando Schatzki (2002), Swidler (2001), Shove *et al.* (2012) e Warde (2016), o comer se configura como uma 'prática composta' quando outras práticas integrativas se associam a ele de forma co-dependente, mudando a estrutura teleofeciva (normatividade) e as regras constitutivas que o orientam. Esse processo ocorre de tal forma que a prática do comer passa a ser 'ancorada' por outras práticas integrativas que se inter-relacionam em intensidades e formas distintas, dependendo do contexto social em que emergem.

Contudo, além de compreender o que são as práticas sociais, quais os limites nas mudanças e em que tipos de práticas o "comer" se manifesta, é necessário olhar para a sua formação, estruturação e reprodução. Assim, a seção seguinte, que encerra o capítulo teórico da tese, discutirá a formação das rotinas alimentares a partir das práticas sociais em torno do comer.

2.2.5 - A formação das rotinas em torno do comer a partir das práticas sociais

Se o "comer" é uma prática recorrente no tempo e no espaço, de tal modo que formam padrões de repetição ao longo do dia, ou mesmo na vida dos indivíduos e seus coletivos, envolvendo aspectos corporais, mentais e sociais, parece pertinente discutir como se formam essas ordens e em que momento mudam. Warde (2016, pg. 100) abre esse diálogo com a seguinte pergunta "*If performances are not the result of actors consciously implementing rules prescribed in formulation of Practices, how are they orchestrated or aligned?*"

Para isso, alguns pontos devem ser elencados. Segundo Warde (2016), o campo de estudos da "ciência cognitiva" tem oferecido algumas pistas importantes, ainda pouco trabalhadas no âmbito da Teoria das Práticas, ou mesmo da própria sociologia.

Desta forma, o autor aponta duas explicações chaves para compreender a formação das rotinas. A primeira diz respeito às "escolhas" e a segunda ao "controle". No primeiro caso, Warde (2016) argumenta que, na realidade, as pessoas deliberam menos frequentemente e com menos eficiência do que imaginam. Já no segundo caso, os níveis de controle e iniciativas individuais são superestimados. Deste modo, é possível compreender que o comportamento das pessoas em relação ao "comer" é muito mais habitual do que uma escolha deliberada, sendo, muitas vezes, exercida em um estado de distração, pondo-as vulnerável a processos de persuasão. Assim, o julgamento das pessoas é seriamente afetado pela companhia, os artefatos materiais e as mensagens textuais que as cercam.

O conceito de hábito também é um ponto importante a ser esclarecido¹⁰², porém é algo bastante contestado, seja no campo da psicologia, pelo padrão estritamente inconsciente de respostas metais comportamentais aos estímulos, ou ainda no campo da sociologia, pelo conceito de *habitus*¹⁰³ de Bourdieu (2011) enquanto uma "carga" social e cultural superestimada no comportamento dos atores¹⁰⁴. De todo modo, os elementos chaves ao se discutir a formação de hábitos são: as "disposições" e o "ambiente social".

Segundo Lahire, "disposições" é uma realidade reconstruída que nunca é observada diretamente, tem uma gênese, que podemos nos esforçar para situar ou para reconstruir, e que contém a idéia de recorrência. Em síntese, "uma disposição é o produto incorporado de uma socialização (explícita ou implícita) passada, que só se constitui através da duração, isto é, mediante a repetição de experiências relativamente semelhantes" (LAHIRE 2004, p.28). É importante frisar que as disposições podem ser reforçadas por solicitação contínua ou, pelo contrário, podem se enfraquecer por falta de treinamento¹⁰⁵, sendo importante para a formação do 'patrimônio' ou 'estoque' de disposições do sujeito¹⁰⁶.

¹⁰² Como argumenta Warde (2015, pg. 292) "*However, the alternative conceptual apparatus for dealing with repetitive and automatic performances is poorly developed*", ao criticar a Teoria das Práticas Sociais, a qual trabalha com o conceito de rotina e hábitos apenas sob a crítica ao individualismo metodológico.

¹⁰³ O termo *habitus* será utilizado somente quando se fizer referência ao conceito utilizado por Bourdieu, porém o que será recorrentemente utilizado na tese será o termo hábito(s), cuja conotação possui uma 'carga' cultural menor que a atribuído por Bourdieu (2006) em seu conceito de *habitus* e que coaduna com os termos e conceitos utilizados por Warde (2016) a partir da sua leitura sobre a Teoria das Práticas.

¹⁰⁴ Lahire (2002; 2003) oferece uma releitura do conceito de *habitus* de Bourdieu.

¹⁰⁵ "[...] as disposições distinguem-se entre elas segundo o seu grau de fixação e de força. Existem disposições fortes e disposições mais fracas, e a força e a fraqueza relativas das disposições dependem, em parte, da recorrência da sua atualização" (LAHIRE 2005: 21).

¹⁰⁶ Para Lahire (2002, 2003, 2004, 2005) o conceito de "sistemas de disposições", vindos da teoria do *habitus* em Bourdieu, concede demasiada importância a duração dos seus efeitos ao longo do tempo sobre o sujeito, tendo preferência em caracterizar esse fenômeno como "patrimônio de disposições".

Já o ambiente social diz respeito a um conjunto de 'pistas' como: as comunicações simbólicas, as ações de outras pessoas e a configuração material. Estas pistas funcionam como "gatilhos", que despertam determinadas ações (ou mesmo reações) dos indivíduos e seus coletivos, a partir dos seus estoques de disposições. Assim, o ambiente é um espaço com uma grande quantidade de 'placas de sinalização' ou mecanismos de direção que guiam determinadas práticas sociais (WARDE, 2016).

Os hábitos são elementos importantes para consolidação da rotina, manutenção ou mesmo mudança. Porém, as rotinas possuem uma estreita relação com o processo de repetição das práticas e sua regularidade temporal. Os hábitos não necessariamente se repetem no tempo (frequência, regularidade e sequência), mas são "disposições" para agir, influenciados pelos "gatilhos" presentes no ambiente social, podendo vir a ser o 'germe' de uma nova rotina, ou mesmo modificar ou extinguir uma já existente.

As rotinas são intrinsecamente dependentes do tempo, da regularidade e das sequências. Estas, podem vir a criar novas disposições nos agentes, pelo tempo em que duram e pela assimilação automática que os "atos corporais" e "discursos" incorporam.

Southerton (2012) trabalha os dois conceitos de maneira muito próximas, descrevendo 'hábitos' e 'rotinas' a partir de três mecanismos de ação: disposições, procedimentos e sequência. Assim, frequentemente usa o trocadilho - 'disposições' para *agir*, 'procedimentos' e 'sequências' da *ação*¹⁰⁷. Nesse mesmo artigo, o autor trabalha ainda três dimensões da temporalidade: o tempo como um recurso, as práticas configurando as temporalidades e ritmos temporais.

As práticas sociais, dentre elas o "comer", pressupõe destinar um determinado tempo para que sejam performatizadas, ou mesmo alteradas. Assim, o tempo é percebido como um recurso que pode ser gasto ou investido em determinadas práticas sociais. Todavia, como esse tempo é gasto depende da prática que se está realizando, e o tempo que ela demanda. Porém, o próprio tempo pode vir a restringir as práticas sociais, delimitando um período "x" para que sejam realizadas. Nesse sentido, Southerton (2012) considera que as relações entre as práticas sociais e o tempo são recursivas e mutuamente dependentes. Assim resume:

The threefold conceptual framework for disaggregated forms of action generically described as habits and routines clearly relates to the three thematic categories used to outline the relationship between practices and

¹⁰⁷ Os termos 'agir' e 'ação' foi aqui inserido por mim, porém o autor utiliza as preposições 'para' e 'da' somente.

temporalities. The category of time as a resource connects with dispositions in terms of the allocation and distribution of practices in time. That practices create temporal demands has conceptual crossovers with tacit understandings and embodied skills associated with procedures for practical performances. Both the sequential ordering of actions and thematic categories of collective and personal temporal rhythms emphasized how materialities, institutions and infrastructures configure the temporalities of practices and their sequential performance (SOUTHERTON, 2012, pg. 17).

De todo modo, como o próprio autor ressalta, são necessários mais estudos empíricos a fim de se ter maior acuidade sobre essas relações entre o tempo e as práticas sociais. Porém, para essa seção, são elementos fundamentais para se compreender a formação ou mesmo as mudanças das rotinas, que pressupõe repetição, regularidade e sequência, dentro de uma temporalidade limitada e limitante¹⁰⁸. Como argumenta Reckwitz (2002b, pg. 250, **grifos nossos**) "*A practice is thus a **routinized way** in which bodies are moved, objects are handled, subjects are treated, things are described and the world is understood*".

Desta forma, observar as rotinas e as práticas envolvidas, como emergem, como persistem ou como dissolvem, e a sua relação recursiva com a temporalidade, permite compreender o fenômeno do "comer" a partir de uma determinada 'ordem social' delimitada no tempo, cujos padrões de repetição costumam perdurar, tornando as escolhas e o controle sobre o "comer" mais limitadas.

¹⁰⁸ O 'limitado' e 'limitante' corresponde a característica recursiva que o tempo possui em relação às rotinas.

CAPÍTULO 3 - DEFINIÇÕES, METODOLOGIAS E COMPARAÇÕES: O QUE OS BANCOS DE DADOS OFICIAIS E OS PROJETOS DE PESQUISAS NOS DIZEM A RESPEITO DO COMER FORA

A partir desse capítulo as análises serão realizadas de forma comparada, observando pontos de convergência e divergência entre as diferentes realidades sociais pesquisadas. Se buscará compreender as características específicas em cada um dos países analisados e as tendências de mudanças sociais mais amplas, tendo em conta as práticas e as rotinas do comer nos contextos sociais da modernidade, a partir das informações advindas dos bancos de dados oficiais (secundários) e dos projetos de pesquisas (primários).

O objetivo desse capítulo, em especial, é contribuir com as reflexões em torno dos conceitos e definições sobre o fenômeno ‘comer fora de casa’, tendo como referências os trabalhos já desenvolvidos por alguns autores internacionalmente reconhecidos nesse debate. No entanto, serão também analisados os bancos de dados oficiais de cada país, no que diz respeito às metodologias aplicadas para a coleta de dados sobre os gastos com alimentação, especialmente fora do ambiente doméstico. Também, serão analisados os dados dos projetos de pesquisas que foram desenvolvidos em cada um dos países.

Em um primeiro momento serão discutidas as metodologias de coleta de dados sobre gastos com alimentação em cada um dos países, com ênfase nos códigos, subcódigos, conceitos e definições a respeito do comer fora de casa.

Em um segundo momento, será realizada uma problematização comparada destes bancos de dados, no que diz respeito ao histórico, às variáveis e às limitações que apresentam em relação ao tema 'comer fora'.

Em um terceiro momento, se discutirá a respeito de algumas definições empíricas sobre o comer fora, debatendo os conceitos já utilizados por alguns autores, apresentando dados qualitativos das entrevistas realizadas pelos projetos de pesquisas e sugerindo um quadro de tipologias capaz de situar e identificar níveis e gradações em torno dos eventos em que o comer se manifesta, tendo em conta o binômio dentro-fora e as dimensões dos espaços, da sociabilidade e dos menus.

3.1 - Fontes de dados secundárias da Inglaterra, Espanha e Brasil

3.1.1 - Inglaterra

A coleta de dados sobre alimentação na Inglaterra começou em 1940, focando principalmente a dieta da classe trabalhadora urbana no período de guerra. Em 1950 estendeu-se para todos os domicílios do Reino Unido, e posteriormente à Irlanda do Norte, em 1996. O programa responsável por essa coleta de dados era conhecido como NFS (*National Food Survey*), sendo a mais longa e contínua pesquisa sobre consumo e gastos domésticos do mundo. O principal objetivo era fornecer informações a respeito dos índices de preços aos consumidores e a dieta da população, em relação à composição nutricional dos alimentos.

Em 1994 foi realizado um módulo da NFS que cobriu os alimentos e as bebidas consumidas fora de casa, que foi conhecido como "*Eating Out Extension*". No entanto, essas informações não estão disponíveis, tendo sido apenas um experimento com um 'mix' de resultados, cobrindo estimativas médias de consumo, gastos e valores nutricionais relativos aos alimentos consumidos fora do ambiente doméstico. Os dados da NFS estão disponíveis do período de 1974 a 2000¹⁰⁹.

Paralelamente, durante o período de 1961 até 2001, realizava-se também a pesquisa contínua chamada de FES (*Family Expenditure Survey*). Essa pesquisa registrava pagamentos realizados regularmente como alugueis, contas de gás, eletricidade, telefone, seguros, entre outros, bem como os gastos diários das famílias, detalhados e registrados durante quatorze dias consecutivos. A proposta original era prover os departamentos de governo de informações a respeito dos Índices de Preço no Varejo (RPI - "*Retail Price Index*") e assim mensurar os gastos da família, pessoais e impostos, com relação à renda.

Os dados da FES estão disponíveis de 1961 a 1963 e de 1968 a 2000/2001¹¹⁰, sendo que até 1993 a coleta de dados era anual, passando a partir dessa data a ser considerado o ano fiscal (abril de um ano a março do ano seguinte). A partir de 1968 passou a incorporar também a região da Irlanda do Norte. Cada membro da família, com

¹⁰⁹ <https://discover.ukdataservice.ac.uk/series/?sn=2000034#access>

¹¹⁰ <https://discover.ukdataservice.ac.uk/series/?sn=200016>

16 anos ou mais, era demandado a manter uma agenda na qual anotava os gastos diários. Outros gastos regulares, como hipotecas, eram obtidos pelos entrevistadores ao longo da pesquisa. Em 1995/1996, crianças entre 7 e 15 anos passaram também a ter um diário simplificado de gastos.

Assim, segundo informações da "UK data service", desde de 1957 a FES forneceu informações a respeito dos padrões de gastos domésticos, incluindo os relativos à alimentação, sendo que, paralelamente, a NFS fornecia informações mais detalhadas a respeito do consumo e dos gastos com alimentação.

Entre abril de 2000 e março de 2001, de acordo com o calendário de coleta de dados da FES, outra pesquisa foi lançada em conjunto pelos Departamentos de Estado do Reino Unido, sendo eles a ONS e o DEFRA¹¹¹. Tal pesquisa passou a ser intitulada como EFS (*Expenditure and Food Survey*), juntando, assim, as duas versões que até então eram realizadas de forma paralela, tanto a FES como a NFS.

Outra mudança significativa ocorreu em 2001, com a padronização nos códigos de pesquisa sobre gastos, que já vigorava desde 1997 entre alguns países europeus, chamada de COICOP¹¹². Essa padronização se estendeu em três áreas estatísticas: pesquisas sobre orçamentos familiares, índices de preços ao consumidor e comparação internacional sobre Produto Interno Bruto. A última alteração ocorrido nesse tipo de pesquisa, no Reino Unido, foi em 2008, quando passou a ser chamada de LCF, passando a integrar a pesquisa IHS (*Integrated Household Survey*) como um módulo.

Com relação aos relatórios publicados pela ONS, é possível perceber algumas modificações de tempos em tempos, tanto em relação aos dados que são publicados quanto à forma como são divulgados. Nos relatórios dos anos de 1999/2000 e 2000/2001 as classes que correspondem ao "eating out" estão contidas no código 3 "Alimentos e bebidas não-alcoólicas", pois os códigos da COICOP não estavam ainda em uso. A partir de 2001/2002 o relatório passa a adotar os códigos da COICOP, conforme quadro abaixo:

¹¹¹ Nesse mesmo período, em 2001, o antigo MAFF ("*Ministry of Agriculture, Fisheries and Food*") passou a ser designado de DEFRA.

¹¹² <http://unstats.un.org/unsd/cr/registry/regcst.asp?Cl=5>

Quadro 1 - Código 11 da COICOP e seus respectivos subcódigos utilizados no Reino Unido, a partir de 2001

Código (2 níveis)	Subcódigos (3 níveis)	Subcódigos (4 níveis)	Subcódigos (5 níveis)
11 - Restaurantes e Hotéis	11. 1 - Serviços de restaurantes	11.1.1 - Restaurantes e refeições de café	
		11.1.2 - Bebidas alcoólicas (fora de casa)	
		11.1.3 - Comprar fora para comer dentro de casa - <i>takeaway</i>	
		11.1.4 - Outros tipos de <i>takeaway</i> e petiscos	11.1.4.1 - Comida quente e fria
			11.1.4.2 - Confeitaria
			11.1.4.3 - Sorvete
			11.1.4.4 - Bebidas suaves (refrigerantes e etc)
		11.1.5 - Restaurantes contratados	
		11.1.6 - Cantinas	11.1.6.1 - Refeições escolares
			11.1.6.2 - Refeições compradas mas consumidas no ambiente de trabalho
	11.2 - Serviços de acomodação	11.2.1 - Feriados e férias em UK	
		11.2.2 - Feriados e férias fora de UK	
		11.2.3 - Quartos alugados	

Fonte: Relatórios da ONS, elaboração própria do autor.

Desde 2001/2002 os relatórios divulgam os gastos de acordo com essa tabela, quando fazem referência ao *eating out*. Nota-se que o Grupo "Serviços e acomodações"

não se encaixa nessa categoria, pois não se refere à comida consumida fora do ambiente doméstico. Durante esse período, a forma de exposição dos dados se mostraram de maneira muito semelhantes entre os relatórios, permitindo ainda uma comparação direta entre quatorze regiões do Reino Unido¹¹³.

Os dados divulgados nos relatórios do DEFRA, chamados de "*Food Statistics Pocketbook*", apresentam diferenças em relação aos dados apresentados pela ONS. Os relatórios do DEFRA são amplamente utilizados para dar suporte na avaliação e nas definições de políticas públicas nas seguintes áreas: segurança alimentar doméstica, desperdício alimentar, preços dos alimentos e políticas públicas para alimentação e saúde, níveis de acessibilidade a determinados tipos de alimentos ou ainda para analisar os chamados "*food scares*" (DEFRA, 2015)¹¹⁴. Os principais dados divulgados nesses relatórios focam os alimentos, principalmente no que diz respeito às composições nutricionais. Pode-se perceber que o *eating out* é usado como uma variável dependente nos relatórios da ONS, em relação à renda, idade, gênero, região, etc. Já nos relatórios do DEFRA, aparece como uma variável independente, influenciando o consumo dos tipos de alimentos e sua composição nutricional.

Especificamente com relação ao conceito *eating out*, pode-se dizer que há também diferenças bastante significativas. Nos relatórios da ONS não há um conceito para o que se considera *eating out*. Nos relatórios do DEFRA, *eating out* é considerado como sendo: "*covers all food that never enters the household such as: restaurant meals, school meals and snacks bought and eaten away from home*"¹¹⁵. Assim, é possível perceber um descompasso a respeito das informações sobre o fenômeno entre os relatórios da ONS e do DEFRA. Como exemplo percebe-se que o total de gastos com essa modalidade, segundo o relatório do DEFRA de 2013 (pg. 2), foi de 29,19% em relação ao total gasto com alimentação. Já no mesmo período, se observarmos os dados do relatório da ONS essa relação fica, em média, em 36,29%. Uma das explicações está na própria definição, ou seja, o relatório do DEFRA considera *eating out* somente o que é consumido exclusivamente fora de casa, enquanto que no relatório da ONS a modalidade *takeaway* (por exemplo), que é comprar fora para comer dentro de casa, é considerada como sendo uma prática que compõe essa modalidade.

¹¹³ A partir de 2010 as tabelas passam a ser disponibilizadas por meio de link's, nos apêndices dos relatórios da ONS, e a partir de 2012 os relatórios passaram a ser disponibilizados em capítulos separados.

¹¹⁴ <https://www.gov.uk/government/statistics/food-statistics-pocketbook-2015>

¹¹⁵ <https://www.gov.uk/government/publications/family-food-methodology>

A segunda explicação, complementar à primeira, é que o relatório do DEFRA apresenta opções predefinidas que são marcadas pelas pessoas que preenchem os diários de coleta de dados, com os tipos de comidas já organizadas em códigos, em virtude de uma tabela nutricional padronizada. Já nos relatórios da ONS os diários são preenchidos não com relação ao tipo de alimento consumido, mas com relação ao gasto econômico despendido associado aos códigos da COICOP. Assim, acredita-se que há um descompasso entre os relatórios, ao se computar os gastos sobre o fenômeno *eating out*. Pelas leituras realizadas, acredita-se que as informações contidas nos relatórios da ONS espelhem melhor a realidade a respeito dessa modalidade do comer no Reino Unido, pois abarcam um maior número de situações em que o fenômeno ocorre.

3.1.2 - Espanha

Na Espanha os dados estatísticos sobre alimentação começaram a ser coletados em 1958 pelo INE, por meio das EPF's. Os dados Espanhóis quantitativos sobre gastos com alimentação se baseiam em duas pesquisas: a EPF e o “*Panel de Consumo Alimentario*” do MAGRAMA¹¹⁶.

As pesquisas estruturais da EPF continuaram, desde 1958, pelos anos de 1964/65, 1973/74, 1980/81, 1990/91^{117,118,119}. Os números de códigos analisados aumentaram com o tempo, iniciando com 68 em 1958, passando para 90 em 1964/65, expandindo ainda mais em 1973/74 (ano em que se utilizou pela primeira vez uma amostra global da população), em 1980/81 o número de códigos se ampliou para 630 e em 1990/91 chegou a 900, tendo sido essa a última pesquisa estrutural sobre orçamento doméstico realizada na Espanha.

As pesquisas intermitentes no tempo, sobre orçamento doméstico, iniciaram em 1977 e estenderam-se até 1983, sendo chamadas de EPC '*conyunturais*' (*Encuesta Permanente de Consumo*). A partir de 1985 a EPC é substituída pela pesquisa denominada ECPF (*Encuesta Continua de Presupuestos Familiares*).

¹¹⁶ Até 2008 o nome do Ministério era “*Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*” (MAPA).

¹¹⁷ <ftp://www.ine.es/temas/ebpf8191/metoEBPF8081.pdf>

¹¹⁸ <ftp://www.ine.es/temas/ebpf8191/metoEBPF9091.pdf>

¹¹⁹ <http://www.ine.es/metodologia/t25/t2530p458.pdf>

Em 1997 é implantada uma nova pesquisa, denominada ECPF base 97, que trata de englobar os objetivos das duas pesquisas que vinham sendo realizada até então, tanto as estruturais quanto as conjunturais. Essa pesquisa manteve as características amostrais da ECPF anterior. A unificação das duas pesquisas ocorreu no momento em que o INE passou a adotar os códigos da COICOP.

Em 2006 a ECPF (base 1997) é substituída por uma nova EPF (EPF base 2006), com coleta de informações anuais. As informações da EPF (base 2006) são obtidas de duas maneiras, por meio de um questionário de entrevista direta e anotações por parte dos membros do domicílio, sendo os códigos e subcódigos, a respeito do comer fora, apresentados da seguinte maneira:

Quadro 2 - Códigos da COICOP adotados pela Espanha desde 1997, a respeito do "Comer fuera del hogar".

Código (2 níveis)	Subcódigos (3 níveis)	Subcódigos (4 níveis)	Subcódigos (5 níveis)
11 - Restaurantes e Hotéis	11.1 - Restaurantes e cafés	11.1.1 - Restaurantes e cafés	11.1.1.1 - Menu do dia
			11.1.1.2 - Almoço e janta em restaurantes
			11.1.1.3 - Consumo em bares e cafeterias
			11.1.1.4 - Consumo em <i>pubs</i> e discotecas
			11.1.1.5 - Banquetes, cerimônias e celebrações fora de casa
	11.1.2 - Cantinas e refeitórios	11.1.2.1 - Cantinas e refeitórios	
		11.1.2.2 - Refeitórios escolares e universitários	
	11.2 - Serviços de alojamento	11.2.1 - Serviços de alojamento	11.2.1.1 - Serviço de alojamento em hotéis
			11.2.1.2 - Outros serviços de alojamento
			11.2.1.3 - Serviço de alojamento por motivos de estudos

Fonte: Dados compilados do INE, elaboração própria do autor.

Os dados disponibilizados de 1998 até 2005 mostram um nível de desagregação de até 4 dígitos (até a 3º coluna da esquerda para direita no quadro acima). Já a partir de 2006 os dados disponibilizados podem ser consultados com até 5 dígitos de desagregação funcional, onde podemos observar os códigos que tratam do "comer fora" (11.1.1 e 11.1.2), separados em mais sete subcódigos, conforme quadro acima.

Em geral, os objetivos da EPF (base 2006), são de contribuir para o cálculo do IPC (Índice de Preço ao Consumidor), estimar os gastos agregados de consumo trimestral e anual para as Comunidades Autônomas e suas classificações segundo diversas variáveis sobre o domicílio e seus membros, contribuir para a estimação anual e trimestral da quantidade física de bens alimentícios consumidos no país e oferecer regularmente dados estatísticos sobre diferentes campos de interesse social (pobreza e desigualdade, distribuição e concentração de renda, gastos com equipamentos, domicílio, saúde, educação, etc)¹²⁰.

Outra fonte de informações na Espanha são as pesquisas do MAGRAMA, que vem sendo realizadas desde 1987, através do chamado "*Panel de Consumo Alimentario*". Essa pesquisa engloba as informações domiciliares de consumo, especificado também ao nível de restaurantes, hotéis e consumos institucionais¹²¹.

A pesquisa deste ministério reside no interesse em conhecer os índices de consumo, a evolução da dieta alimentar espanhola e o impacto dos preços no gasto com alimentos. O MAGRAMA divulga diversos relatórios de pesquisas, sendo eles: a) Pesquisa sobre o consumo de alimentos dentro dos domicílios, com frequência de resultados mensais, a partir de uma amostra de 8.000 domicílios; b) Pesquisa em hotéis e restaurantes com resultados trimestrais, a partir de uma amostra de 1.500 estabelecimentos comerciais; c) Pesquisas em restaurantes e em instituições sociais, como em setores da educação, saúde, presídios, etc, com resultados mensais, a partir de uma amostra de 300 estabelecimentos; d) Pesquisa sobre o consumo extradoméstico, com resultados divulgados de acordo com as estações do ano (primavera/verão e outono/inverno), a partir de uma amostra de 14.000 indivíduos que anotam o consumo extradoméstico durante 4 semanas do ano¹²².

¹²⁰ http://www.ine.es/prodyser/micro_ebpf8191.htm

¹²¹ http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-06_tcm7-7808.pdf

¹²² <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/metodologia/default.aspx>

O bloco de pesquisa sobre consumo extradoméstico é realizado pelo MAGRAMA desde 2007. Nessa pesquisa são registrados todos os alimentos e bebidas adquiridos fora de casa (preparados e prontos para serem consumidos fora de casa). As variáveis dependentes registradas são: restaurantes de serviço completo (*a la carte* ou de *menu del dia*), restaurantes de serviço rápido (restaurantes *self-service*, bares, cafeterias, *fast-food*, sorveterias), consumo imediato, comida para levar (*takeaway* e *deliveries*), danceterias e *pubs*, máquinas *self-service*, cantinas de empresas, hotéis e restaurantes no interior de transportes (ex: trens).

Os dados divulgados por essa pesquisa possuem mais detalhes a respeito dos gastos com alimentação fora, do que os dados divulgados pelo EPF (base 2006). Por exemplo, pelas pesquisa do MAGRAMA¹²³ é possível perceber as diferenças, em termos relativos, dos gastos com a prática do comer fora entre os dias da semana e os finais de semana. Estes relatórios apresentam, ademais, comparações com anos anteriores, possibilitando perceber tendências de consumo e processos de transição nutricional, uma vez que também coletam dados referentes aos tipos de alimentos consumidos pela população espanhola, além dos locais de consumo e o momento do consumo (café da manhã, almoço, café da tarde, janta, etc).

Deste modo, percebe-se que a pesquisa da EPF (base 2006) é uma pesquisa diferente da conduzida pelo MAGRAMA, apesar de manterem determinadas conexões em termos de uso, resultados e metodologias. Dois dos quatro módulos da pesquisa conduzida pelo MAGRAMA, são mais próximos da EPF (base 2006), que são os módulos "consumo de alimentos dentro de casa" e o "consumo individual extradoméstico". Algumas diferenças existem, pois a forma de coleta e preenchimento dos dados são distintas, assim como a estratificação social utilizada e algumas variáveis. Porém, é possível aproveitar as duas fontes para as pesquisas sobre algumas dimensões das práticas relativas ao comer fora de casa, sendo que os relatórios do MAGRAMA são expostos em forma de apresentação, com discussão de resultados, já os dados da EPF (base 2006) estão a disposição apenas para consulta *online*¹²⁴ por meio de cruzamento de variáveis, sem comentários ou discussões.

¹²³ http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/Variables_de_Demanda_Extradom%C3%A9stica_2013_tcm7-321941.pdf

¹²⁴http://www.ine.es/dyns/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176806&menu=res ultados&idp=1254735976608

3.1.3 - Brasil

O primeiro estudo feito no Brasil, com dados a respeito dos gastos sobre o consumo de alimentos, foi o ENDEF (Estudo Nacional de Despesa Familiar), realizado durante o período de 1974/75. Esse estudo serviu de base para as pesquisas posteriores, denominadas POF, cuja primeira foi realizada em 1987/88. As POFs subseqüentes ocorreram nos anos de 1995/96, 2002/03 e a última em 2008/09¹²⁵.

No decorrer dessas edições houve diversos avanços, sendo um deles o aumento da área de abrangência. Porém, somente a partir da edição de 2002/03 passou a ser realizada em todo território nacional, tanto urbana quanto rural. A partir dessa edição, de 2002/03, foram incluídos também aspectos relacionados à nutrição, investigando medidas antropométricas, quantidade de alimentos adquiridos no domicílio e as condições de vida da população, além de outras formas de aquisição não monetárias (doações, trocas, produção própria, etc).

Na POF de 2008/09 a abrangência geográfica foi mantida, assim como os dados já consolidados da POF de 2002/03, sendo adicionadas informações a respeito do meio ambiente, turismo, assistência à saúde, taxa de fecundidade e também informações antropométricas mais detalhadas.

O código que registra o comer fora, nessas quatro edições, é chamado de "Alimentação fora de casa", sendo aplicada através do módulo POF 04 - "Questionário de Despesa Individual". Nas edições de 1987 e 1995 os subcódigos utilizados foram: 1) Almoço e Jantar; 2) Café, Leite, Café/Leite, Chocolate; 3) Sanduíches e Salgados; 4) Refrigerantes, Cervejas e Outras; 5) Agregadas e Outras. Já a edição de 2002/2003 contempla os mesmos subcódigos das duas edições anteriores, porém há uma separação no subcódigo que registra as bebidas, sendo composto por: 4) Refrigerantes e outras bebidas não alcoólicas; e 6) Cervejas, *chops* e outras bebida alcoólicas; além de aumentar um subcódigo: 7) Lanches. Porém, na última edição da POF, de 2008/2009, além dos códigos da edição 2002/2003 foram agregados mais dois: 8) Alimentação na Escola; 9) Alimentação *light* e *diet*.

Na edição de 2008/2009, com aporte financeiro e metodológico do Ministério da Saúde (MS), foi incluída também uma primeira experiência para estudar o consumo

¹²⁵ Essas pesquisas são realizadas pelo IBGE. http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/pesquisa_resultados.php?id_pesquisa=25

efetivo pessoal, por meio de um módulo específico, chamado de POF 07. Esse módulo possui questões relativas à descrição dos alimentos consumidos, ao horário de consumo e também ao local de consumo (dentro ou fora do domicílio).

Em termos de coleta, as informações obtidas pela POF são captadas através de registros e entrevistas diretas. Os registros são realizados pelos informantes selecionados durante nove dias consecutivos por meio de cadernetas de registro fornecidas pelos órgãos de pesquisa. A exceção ocorreu somente em 2008/2009, com a POF 07¹²⁶.

No âmbito das pesquisas conduzidas pelo IBGE, especialmente com relação à POF, tem ocorrido seminários de construção do SIPD (Sistema Integrado de Pesquisas Domiciliares) desde de 2006. A proposta, até o momento, é realizar uma POF completa a cada 5 anos, e uma simplificada anualmente. De todo modo a pesquisa seguinte, prevista pelo governo, deveria ter sido realizada em 2014/2015, mas se encontra atrasada. Essa nova proposta de unificação das pesquisas, proposta pelo IBGE por meio da SIPD, se constitui em um modelo de realização de pesquisas amostrais em que o planejamento, a execução, a análise e a disseminação dos resultados das diversas pesquisas, serão conduzidas de forma coordenada.

Das informações disponíveis no site do IBGE, com relação às POF's, há somente informações sobre os gastos com alimentação relativas à fonte do alimento, se dentro ou fora do domicílio, associados aos estratos de renda e à localização do domicílio, se em área urbana ou rural. Outras variáveis independentes como, idade, escolaridade, sexo, composição da família, etc, não aparecem associadas aos gastos com alimentação com base na fonte, se dentro ou fora do domicílio, mas sim aos tipos de alimentos (leguminosas, hortaliças, derivados do leite, carne, etc).

3.2 - Comparação e problematização das fontes de dados secundários

¹²⁶ Essa pesquisa foi realizada a partir do registro dos gastos de consumo individual dos moradores de 10 anos ou mais, durante dois dias não consecutivos. A subamostra selecionada foi de 13.569 domicílios, ou seja, 24,3% do total da amostra da POF 2008/09, que foi de 55.970 domicílios. O total de moradores que participaram deste módulo, relatando o consumo alimentar individual, foi de 34.0003.

No sentido de analisar comparativamente os dados dos três países, relativos ao fenômeno "comer fora de casa", separamos essa discussão em três partes: temporalidade, variáveis comparáveis e limitações das fontes de dados sobre o tema.

3.2.1 - Temporalidade e metodologia

Com relação a frequência na obtenção dos dados, há uma diferença bastante significativa entre os três países, especialmente entre o Brasil e os dois países europeus. O quadro 03, abaixo, mostra o ano e a frequência das pesquisas em cada país, bem como as principais mudanças que ocorreram.

Quadro 3 - Pesquisas oficiais sobre consumo alimentar no Brasil, Espanha e Reino Unido.

Períodos	Brasil	Espanha	Reino Unido
Início	1974/75 (ENDF)	1958 (EPF)	1940 (NFS)
Expansão para todo o território nacional	2002/2003 (POF)	1973/1974	1950 para todo o Reino Unido e 1996 também para a Irlanda do Norte
Periodicidade	1974/75 (ENDF)	1957, 1964/65, 1973/74, 1980/81, 1990/91 (EPF's - estruturais)	FES (1961-1963 e de 1968-2000/2001)
	1987/88, 1994/95, 2002/03, 2008/09 (POF)	Pesquisas continuadas: 1977-1983 (EPC), 1985 - 1997 (ECPF). Pesquisas do MAGRAMA desde 1987.	NFS (1940 até 2000)
Unificação das pesquisas na Europa com base nos códigos da COICOP	-	Unificação das pesquisas estruturais com as conjunturais em 1997 De 1997 até 2006 (EPFC - base 97) De 2006 até os dias de hoje (EPF - base 2006)	Unificação da FES com a NFS em 2001 De 2001 até 2007 (EFS) De 2008 até os dias de hoje (LCF)

Fonte: Relatórios do INE, IBGE e ONS - Elaboração própria do autor.

Em âmbito Europeu, mais especificamente dentro da CEE os dados coletados relativos à alimentação foram uniformizados pela COICOP, no que diz respeito as suas unidades e variáveis. Essa padronização foi adotada pela Espanha em 1997, no ano de sua implementação, e mais tarde na Inglaterra, em 2001, modificando em ambos os países seus procedimentos de coleta de dados, inclusive os próprios programas de pesquisa. No caso britânico, unificou-se a NFS e a FES, em um único programa, a EFS. Já na Espanha a mudança ocorrida em 1997 congregou a EPF e a EPFC (iniciada em 1985) criando uma nova EPFC (base 97). Na Espanha há ainda as pesquisas conduzidas pelo MAGRAMA, desde 1987, que abordam os aspectos relacionados aos gastos com alimentação, tanto dentro como fora de casa, sendo que o bloco de consumo individual extradoméstico começou em 2007. No Reino Unido há também o DEFRA, que coleta dados próprios, porém também se utiliza de dados disponibilizados pela ONS, além de outros departamentos de Estado e agências comerciais¹²⁷. Os relatórios "*Food statistics Pocketbook*" do DEFRA são publicados desde 2008¹²⁸.

Com relação à periodicidade das pesquisas que coletam dados sobre alimentação, as pesquisas no Reino Unido são as mais antigas, datando de 1940, sendo que na Espanha iniciou em 1958 e no Brasil em 1974/75. A periodicidade entre os países também difere, sendo que no Reino Unido, que engloba também a Irlanda do Norte, quase todos os anos ocorreram coletas de dados. Na Espanha a pesquisa continuada sobre gastos domésticos iniciou em 1985, sendo trimestral até 2005, mesmo após as modificações em 1997, sendo que a partir de 2006 passou a ser anual. No Brasil a POF não é contínua, tendo ocorrido apenas cinco edições, considerando a ENDEF de 1974/75. A pesquisa que passou a ser contínua no Brasil foi a PNAD (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio), a partir de 2012, mas com foco no mercado de trabalho.

¹²⁷https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/553390/foodpocketbook-2016report-rev-15sep16.pdf

¹²⁸<http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20130103014432/http://www.defra.gov.uk/statistics/foodfarm/food/pocketstats/>

3.2.2 - Variáveis comparáveis

As variáveis, tanto dependentes quanto independentes, foram alteradas constantemente ao longo dos tempos e entre os países. Como exemplo é possível citar o caso espanhol que aumentou o número de códigos entre as décadas de 50 e 90 – de 68, em 1958, para 900, em 1991, dentro das pesquisas estruturais, e chegando a 400, em 1985, nas conjunturais – para posteriormente, em 1997 (quando unificou as pesquisas conjunturais e estruturais), diminuiu o número para aproximadamente 300 variáveis, quando adotou os 12 códigos bases da COICOP. No Reino Unido há registros das alterações em alguns relatórios emitidos pela ONS, como o relatório de 2007, com registros das alterações de 1991 até 2006 descritos no apêndice B¹²⁹. Porém, no Brasil e na Espanha os conceitos básicos e as definições são emitidos a cada relatório na parte metodológica, mas os antecedentes não são relatados, não sendo possível perceber essas modificações conceituais ao longo dos anos, de forma sistematizada.

Todavia, em termos gerais, é possível fazermos algumas comparações entre os três países, apesar das limitações existentes.

Na tabela 01, abaixo, é apresentado os dados sobre os gastos com alimentação, tanto dentro quanto fora de casa, relativos ao ano de 2003 e 2009, pois são os únicos dados em que coincidem os três países. A Espanha dispõe os dados de 1998 até 2014 e o Reino Unido de 1999 até 2014. O Brasil dispõe os dados de 1987, 1995, 2002/2003 e 2008/2009.

Tabela 1 - Frequência média dos gastos com alimentação no Brasil, Reino Unido e Espanha, dentro e fora de casa, nos anos de 2003 e 2009.

Comer fora com relação aos gastos totais	2003	2009
Reino Unido	7,51%	6,88%
Espanha	8,39%	8,47%
Brasil	4,08%	5,00%
Comer fora com relação aos gastos totais com alimentação		
Reino Unido	41,67%	37,49%

¹²⁹<https://www.ons.gov.uk/peoplepopulationandcommunity/personalandhouseholdfinances/incomeandwealth/compendium/familyspending/2014-12-02/surveymethodologyappendixb/pdf>

Espanha	31,85%	37,54%
Brasil	24,05%	31,14%
Comer dentro em relação aos gastos totais		
Reino Unido	10,51%	11,47%
Espanha	17,95%	14,09%
Brasil	16,95%	16,06%
Comer dentro em relação aos gastos totais com alimentação		
Reino Unido	58,33%	62,51%
Espanha	68,15%	62,46%
Brasil	75,95%	68,86%

Fonte: Dados da ONS, IBGE e INE, elaboração própria do autor.

Com relação às médias dos gastos totais e dos gastos totais com alimentação, os espanhóis foram os que mais gastaram com alimentação fora, em termos relativos, tendo aumentado essa frequência entre 2003 e 2009, assim como os brasileiros. Porém, no caso do Brasil, apesar do aumento de gastos identificado, ainda é o país que menos gastou comparativamente aos outros dois. Já o Reino Unido apresentou uma queda na proporção dos gastos com o comer fora, em relação os gastos totais e também aos gastos totais com alimentação, entre 2003 e 2009. Por outro lado, entre 2003 e 2009, houve um pequeno aumento relativo com os gastos com alimentação dentro de casa, no caso do Reino Unido, porém, nos casos do Brasil e da Espanha houve quedas.

Tabela 2 - Gastos com alimentação fora de casa segundo o menor e o maior estrato de renda em relação ao gasto total com alimentação

Países	Estrato de menor renda			Estrato de maior renda		
	2003	2006	2009	2003	2006	2009
Brasil	11,81%	-	17,20%	37,05%	-	49,30%
Reino Unido	28,04%	22,69%	19,08%	49,16%	53,84%	52,72%
Espanha	-	16,91%	21,96%	-	51,52%	49,29%

Fonte: INE, ONS e IBGE. Elaboração própria do autor.

A tabela 2 acima foi elaborada a partir da variável dependente "frequência dos gastos em comer fora de casa em relação ao gasto total com alimentação" cruzando com a variável independente "renda". Em relação à forma de organização dos dados apontam-se algumas diferenças. A variável independente "renda" foi estratificada de forma distinta em cada país.

No Brasil, na POF 2002/03, os estratos formados foram nove, já na POF 2008/09 foram sete. Nas edições de 1987 e 1995 foram criados 10 estratos de renda, porém optamos em não inserir na tabela acima, devido ao fato de não haver informações da Espanha e do Reino Unido disponíveis para comparar. Para o ano de 2006 não há informações para o caso brasileiro.

Na Espanha os estratos foram divididos em oito, porém os dados registrados com esse cruzamento "renda x gastos com alimentação fora de casa", estão disponíveis somente a partir de 2006, não estando presente nos dados de 1998 a 2005. Como é possível perceber na tabela 2, não há dados espanhóis para 2003 com essa informação. Assim, optou-se por apresentar somente os dados de 2006 e 2009.

No caso do Reino Unido essa informação existe desde 1999, podendo ainda existir para anos anteriores, porém não obtivemos acesso a essas informações em forma de relatórios anteriores a 1999. A forma de estratificação, no caso do Reino Unido, foi realizada em dez partes e podemos perceber, na tabela acima, que há informações para os três períodos em questão.

Neste sentido, optou-se pelos anos de 2003, 2006 e 2009 para se proceder a comparação. A escolha se deu pelo fato de que no Brasil há dados somente de 1987, 1995, 2003 e 2009, na Espanha de 2006 a 2014, e no Reino Unido de 1999 a 2014. Optou-se também por separar a renda em dois tipos, pelo estrato mais baixo e pelo estrato mais alto de renda de cada país, independente da forma como foram estratificados, se em sete, nove, dez ou oito partes.

No caso brasileiro, tanto o estrato de mais baixa renda, quanto o estrato de mais alta renda, aumentaram os gastos relativos ao consumo fora do ambiente doméstico, entre os anos de 2003 e 2009. O maior aumento foi com relação ao estrato de mais baixa renda, cerca de 46%, sendo que no caso do estrato de maior renda o aumento foi de 33%. No caso espanhol, entre os anos de 2006 e 2009, os gastos relativos do estrato de maior renda diminuiu cerca de 4%, e o estrato de menor renda aumentou seus gastos, relativos com o consumo "*fuera del hogar*", em cerca de 30%. No Reino Unido o estrato de menor renda apresentou um decréscimo ao longo dos anos analisados, sendo de 19% entre 2003 e 2006, e de 16% entre 2006 e 2009, ficando abaixo do estrato de menor renda da população espanhola e próximo ao estrato de menor renda da população brasileira, para o ano de 2009. Ainda no caso do Reino Unido, apesar da queda no estrato de menor renda, o estrato de maior renda apresentou um aumento de quase 10% entre 2003 e 2006, e uma pequena queda de 2% entre 2006 e 2009, mantendo-se acima

dos 50% (52,72%) dos gastos com "eating out" em relação ao gasto total com consumo de alimentos.

Percebe-se, claramente, que o gasto com alimentação fora de casa, nos três países, está intrinsecamente relacionado com a renda, ou seja, quanto maior o estrato de renda maiores são os gastos com alimentação fora do ambiente doméstico, sendo que nos estratos mais elevados esse índice gira em torno dos 50% dos gastos totais com alimentação.

3.2.3 - Limitações das fontes de dados sobre o tema

As limitações presentes nas fontes oficiais, em respeito aos dados registrados sobre os gastos com consumo fora do ambiente doméstico, podem ser de duas ordens. Primeiro, seriam as limitações dos dados em si, como abrangência das perguntas, falta de clareza nas definições, periodicidade das coletas de dados e a forma como são realizadas. Em segundo, com limitações de ordem comparativa, pois analisar o fenômeno "comer fora de casa" de forma comparada entre os três países apresenta uma série de dificuldades como a adoção de diferentes códigos e subcódigos, suas definições, a série histórica de registros e a forma de organização das pesquisas.

No que diz respeito às limitações de primeira ordem, algumas considerações são importantes de serem feitas. Primeiro se discutirá a abrangência das perguntas sobre o que se registra em relação ao fenômeno "comer fora de casa". Frente a um amplo número de situações que esse fenômeno pode vir a ocorrer, as opções de preenchimento oferecidas aos indivíduos, que registram seus gastos durante as pesquisas, certamente não representa amplamente a realidade. Por exemplo, as comidas que são levadas de casa para serem consumidas no trabalho, o famoso *lunch box* britânico, *fiambreira* espanhola, e a marmita brasileira, não seriam consideradas como um consumo fora do ambiente doméstico? Se sim, em que subcódigos devem ser registrados? Ainda nesse sentido, as perguntas se restringem há poucos locais de consumo, sendo que na realidade os locais nos quais se pode comer fora de casa são bem mais variados. Outro aspecto, relacionado a essa mesma limitação, são os registros a respeito de outras dimensões como o gosto e a sociabilidade. Com relação ao gosto a variação que pode emergir, a partir do fenômeno "comer fora de casa", é bastante significativa. Exemplos

seriam os restaurantes étnicos, como chineses, tailandeses, vietnamitas, portugueses, etc. Porém, essa variação pode ocorrer também no campo moral e político, como os restaurantes vegetarianos e veganos, ou ainda sob uma perspectiva de economia, tanto de dinheiro como de tempo, como as comidas *fast foods*. Tais opções poderiam desencadear processos de distinção social, reafirmação cultural ou política, estilos de vida, entre outros, expressando diferentes sentidos e significados, tanto da individualidade quanto da coletividade.

Um segundo aspecto relacionado às limitações dos dados em si, seria a falta de clareza nas definições, ou seja, o que de fato significa, conceitualmente, os fenômenos "*eating out*", no caso britânico, "*comer fuera del hogar*", no caso espanhol, e "alimentação fora do domicílio", no caso brasileiro¹³⁰. Ainda nesse sentido, não há definições claras relativos à cada subcódigo. Por exemplo, o que seriam "lanches" no caso brasileiro: algo que se come fora dos horários habituais das refeições mais estruturais, como almoço e janta? Ou algo que se come na rua, em algum *fastfood*? Enfim, um subcódigo que diga apenas "lanches" e que é preenchido por inúmeros e diferentes indivíduos se torna uma definição muito aberta e dependente da discricionariedade de cada um. Tal fato ocorre também nos outros diferentes subcódigos de cada país. Problematizar cada um deles aqui se tornaria exaustivo, sendo necessário apenas frisar suas limitações quanto às definições que cada um pode apresentar, em maior ou menor medida, mesmo por que, o peso da subjetividade individual é muito marcante em dados que são registrados pelos próprios entrevistados, dando-lhes margem para interpretar as perguntas, ou mesmo os subcódigos, conforme lhes pareça mais familiar, conveniente e cognoscível.

Uma terceira limitação identificada, ainda com respeito aos dados oficiais em si, diz respeito a periodicidade das informações. Essa periodicidade pode estar associada tanto à sequência de informações obtidas quanto à uma problematização sobre o uso do conceito. Sobre a sequência de informações, o caso brasileiro é o mais problemático, pois não há, até o momento, uma POF intermitente e conjuntural, apenas as estruturais, a cada cinco anos, sendo que a última deveria ter sido realizada em 2014/15. Já nos casos da Espanha e do Reino Unido esse levantamento de informações já vem ocorrendo há mais tempo, de forma intermitente. Com relação à problematização do conceito do tempo em si, poderíamos exemplificar argumentando que as rotinas

¹³⁰ Esse aspecto será discutido em maiores detalhes na seção seguinte, quando apresentarmos os dados primários.

alimentares, tanto domésticas quanto extradomésticas, variam de acordo com as datas festivas, horários de trabalho, lazer, dias da semana, finais de semana, férias, feriados, viagens, etc. Assim, apenas relatar de maneira muito uniforme os gastos com alimentação fora de casa, sem ter em conta a diversidade dos momentos que tal fato social pode ocorrer, explica muito pouco sobre como essa dinâmica estrutura e é estruturada por outras dinâmicas sociais, principalmente relacionadas ao uso do tempo e as rotinas, tanto individuais quanto institucionais¹³¹.

Como limitações de segunda ordem, serão apresentadas algumas dificuldades quanto à comparação dos dados oficiais entre os três países. Primeiro, todos os três países adotam subcódigos distintos, mesmo que a Espanha, desde 1997, e o Reino Unido, desde 2001, tenham adotados os códigos da COICOP como padrão para suas pesquisas sobre gastos¹³². A adoção de subcódigos distintos, ou mesmo códigos, no caso brasileiro em relação aos dois países europeus, gera dificuldades no entendimento do que poderia ser comparado de forma direta. O exemplo mais emblemático é o subcódigo *takeaway*, utilizado no Reino Unido nas pesquisas da ONS, que possui uma definição muito clara em estudos já realizados nesse país sobre "*eating out*" (WARDE e MARTENS, 2003), porém não é registrado nos relatórios do DEFRA. Tanto no Brasil como na Espanha (no caso da pesquisa do INE¹³³), esse modo de se alimentar não é considerado como uma alimentação fora do domicílio.

Ainda no que diz respeito às limitações de segunda ordem, as diferenças entre os países são marcantes no que corresponde às séries históricas de registro. O Reino Unido tem uma tradição de longos anos na coleta de informações a respeito dos gastos com alimentação fora do ambiente doméstico, segundo Warde e Martens (2003), desde 1960. A Espanha também possui informações de muitos anos, pois desde de 1977 vem realizando pesquisas contínuas sobre os gastos dos domicílios. Porém, quanto aos gastos com alimentação fora do domicílio não é possível precisar o início, partindo-se da informação que ocorra, ao menos, desde 1997. Na Espanha há ainda o MAGRAMA, que a partir de 2007 começou a aplicar um módulo de pesquisa sobre gastos individuais com alimentação extradoméstica. No Brasil os registros oficiais sobre os gastos domésticos da população existem desde 1974, porém somente a partir de 2002/03

¹³¹ Há algumas exceções, como a pesquisa conduzida pelo MAGRAMA, que registra diferenças entre os dias da semana e os finais de semana.

¹³² Ver Quadro 01 e Quadro 02.

¹³³ Na pesquisa do MAGRAMA, há um subcódigo identificado como "*Comida para llevar*", que engloba o conceito *Takeaway*.

passou a ser representativa de todo o território nacional, sendo que o gasto com alimentação fora do domicílio começou a ser registrado em 1987. Contudo, até o momento, o Brasil não possui uma pesquisa continuada desse tipo, prejudicando as comparações com a Espanha e o Reino Unido, em face a uma série histórica de informações.

Por fim, com relação a alguns limites de segunda ordem, destaca-se ainda a forma como as pesquisas oficiais de cada país foram sendo organizadas ao longo dos anos. No Reino Unido, a união das pesquisas NSF com a FES, dando origem a EFS em 2001, acarretou em poucas modificações, acrescentando um subcódigo "bebidas alcoólicas (fora de casa)" e agrupando duas, "Restaurantes contratados e Cantinas", o que elevou, de maneira um pouco "abrupta", a média dos dados relativos aos gastos com alimentação fora, em torno de 6% entre 2000/01 e 2001/02. Na Espanha a maior modificação ocorreu em 2006, quando houve a mudança da ECPF (base 97) para a EPF (base 2006), em que o subcódigo "Restaurantes y cafés" foi subdividido em cinco outros, expondo melhor a informação sobre os gastos com alimentação fora, já que até 2005 esse subcódigo registrava uma concentração em torno de 97% dos gastos. No Brasil, entre as POFs de 1987 e 2008/09 ocorreram poucas mudanças, dividindo-se o registro de bebidas em 2002/2003 entre alcoólica e não alcoólicas, além de acrescentar um subcódigo de lanches, sendo que em 2008/2009 acrescentou-se mais dois subcódigos, "Alimentação na escola" e "Alimentação *light* e *diet*", aos outros sete já existentes.

3.3 - As definições empíricas sobre o comer fora

A partir do que se discutiu na seção acima, sobre as definições, metodologias, comparações e limitações a respeito dos bancos de dados oficiais, é possível perceber que os conceitos adotados pelos órgãos oficiais de cada país são pouco claros, algumas vezes confusos e contraditórios, com relação ao que venha a ser o fenômeno do comer fora de casa. Mesmo dentro de cada país há divergências quanto ao que seja ou não

considerado uma prática do comer fora do ambiente doméstico, quando registrado por órgãos oficiais distintos¹³⁴.

Com a proposta de contribuir com essa reflexão a respeito das definições sobre o fenômeno do comer fora de casa, parte-se agora para uma digressão empírica no sentido de delimitar esse fenômeno a partir dos eventos, principalmente com relação aos espaços, à sociabilidade e os menus. Para tanto, lançamos mão de definições de autores reconhecidos internacionalmente sobre o tema, além de dados primários de projetos de pesquisa levados adiante em cada um dos países investigados. Ao final, será apresentado um quadro de tipologias que levem em consideração não somente os espaços, mas também a sociabilidade e os menus, nas discussões em torno do que seja ou não comer fora de casa, ou melhor, quais os níveis e gradações com que essa prática em torno do comer se apresenta. Essas definições servirão de base para as reflexões, discussões e comparações realizadas ao longo dos capítulos 4 e 5 da tese, oferecendo um conceito operacional mais claro sobre o fenômeno do comer fora, frente à realidade social em que se manifesta.

Primeiramente, é importante frisar que a conexão entre o dentro e fora, a partir do comer, é relacional, pois o que se come fora é estabelecido em razão do que se come dentro, seja por complementação, oposição ou reprodução. Como ressalta Galindo (2014), são ambiências complementares e interdependentes, ou mesmo Díaz-Méndez *et al.* (2013, pg. 47) "*La comida fuera del hogar guarda una relación directa con la doméstica*". Ou seja, a opção por um determinado tipo de comida fora é dada com base nas referências anteriormente registradas em nossa memória. Assim, basicamente, será selecionada alguma comida diferente do que se come em casa, em razão do custo ou pelo prazer em variar, ou ainda será um complemento, por exemplo, uma sobremesa, ou mesmo algo que já se costuma comer em casa, em razão da rotina ou mesmo do gosto. Por certo, essas não são as únicas formas que essa relação se estabelece, porém, já apresenta um quadro em que é possível perceber essa conexão entre o dentro e o fora, no que diz respeito ao comer. Como salienta Warde e Martens (2003, pg. 102), "*Understandings of eating out and eating in are interdependent*", ou ainda Julier (2013, pg. 341), "*The main blurry to explore is the nature and shape of the food events that*

¹³⁴ O caso mais emblemático é o do Reino Unido no que diz respeito as diferentes definições adotados pela ONS e o DEFRA. No caso Espanhol, não há uma definição clara por parte do INE, porém o MAGRAMA deixa muito claro o que considera como sendo '*comer fuera del hogar*'. No Brasil há apenas um órgão que capta essas informações, sistematizadas na POF, que é o IBGE, sendo que deixa muito claro que o comer fora de casa é tudo que é consumido fora de casa, excluindo, dessa forma, as comidas entregues por delivery (*takeaway*).

take place in and out of the home". Essa relação também engendra hierarquias de valores com base no contexto social em que são reproduzidas. Por exemplo, uma comida completa, geralmente, está associada ao ambiente doméstico, ou ainda, um lanche geralmente está associado ao ambiente da rua, ou mesmo uma pausa para um café, que pode ser associado a ambos, mas geralmente ocorre em um ambiente de trabalho. Enfim, são significações dadas à comida, a partir do ambiente em que se come, se na rua ou em casa.

De todo modo, segundo Díaz-Méndez *et al.* (2013), definir a prática do comer fora não é uma tarefa fácil de se alcançar, tendo em vista as diversas acepções que pode denotar. Lund (1998) argumenta ser pouco clara essa distinção entre o lugar em que se prepara a refeição e o lugar em que se consome, citando alguns exemplos como: a) comidas preparadas em casa, mas consumidas fora, como um *picnic*, b) comidas preparadas em casa e consumidas em casa; c) comidas preparadas fora de casa e entregues em casa para comer dentro, ou mesmo em qualquer outro lugar, os chamados *takeaways* e *deliveries*. Para o autor, a diversidade de fontes alternativas em que pode se obter comida e os lugares em que podem ser consumidas é um dos fatores complicantes para se coletar dados e análises estatísticas sobre o comer fora de casa. Para Orfanos (2009, pg. 240) há duas definições complementares que têm sido usadas: a) todas as refeições preparadas fora de casa, independentemente do local de consumo; b) todas as refeições consumidas fora de casa, independentemente do local onde são preparadas.

De todo modo, as argumentações costumam girar em torno dos espaços, sendo que para além dessa variável, a sociabilidade e os menus também são importantes, como podemos observar nas entrevistas dispostas no quadro abaixo.

Quadro 4 - As definições em torno do comer fora a partir dos entrevistados no Brasil, Espanha e Reino Unido.

REINO UNIDO
<p>Interviewer: What does the term eating out mean to you? Respondent: For me, eating out is either where I'm not eating in the flat or with my family. (Mulher, idade 33 anos, renda £ 65.000,00 - 77.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016).</p>
<p>Interviewer: And you mentioned you might pick food up and bring it home, is that different to eating out to you? Respondent: To me, it is, that doesn't count as ... that's eating in. (Homem, idade 46 anos, renda £ 10.000,00 - 14.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016).</p>
<p>Respondent: I wouldn't count a fast food chain as eating out, that would be more of a snack, like you'd get a Subway or a McDonald's. I wouldn't turn round to my Mrs and say I'd take her out for a meal and then take her to Subway. (Mulher, idade 23 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).</p>

<p>Interviewer: So eating at the home of another? Respondent: Yeah I suppose it depends doesn't it, but if you're eating at parents or best friends where you eat regularly I suppose. So I'd say eating out is something that you do out of routine, but where we both eat at my grandparents and my parents weekly so that's not eating out because that's a routine. (Mulher, idade 31 anos, renda £ 65.000,00 - 77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016).</p>
BRASIL
<p>Entrevistador: Alguém aqui até mudou isso de diminuir a frequência de comer fora de casa? Entrevistado: Bastante. Entrevistado: Era pelo menos 2 a 3 vezes na semana, agora. Entrevistado: No fim de semana eventualmente levo minha família para comer fora. Entrevistado: Nós é comer fora e na casa de parentes. (Homens (8), idades entre 41 - 55 anos, renda classe C, Curitiba/Brasil, 2015).</p>
<p>Entrevistador: Agora eu queria entender um pouco mais das refeições feitas fora de casa Quem de vocês come regularmente fora de casa? Entrevistado: Todos. Entrevistador: Vocês compram comida pronta para consumir em casa? Entrevistado: Sim. Entrevistador: Que tipo? Onde? (Supermercado, rotisserie, restaurante) para comer em casa. Motivos? Entrevistado: Comida árabe. Entrevistado: Sopa, na San German padaria. Entrevistado: Yakissoba. Entrevistado: Pizza. Entrevistador: Pede em Delivery? Entrevistado: Sushi. Entrevistado: Pizza. Entrevistado: Habbib's. Entrevistado: Frango no balde. Entrevistador: Por que? Entrevistado: Preguiça. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17 - 24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015).</p>
<p>Entrevistador: E o que significa então comer fora no final de semana? Entrevistado: É a curiosidade que eu falei, eu gosto de comer em lugares novos. Entrevistado: Pra mim significa não cozinhar, é folga na cozinha. Entrevistado: Eu gosto quando vou na casa dos meus familiares, mas é mais de domingo, eu sinto prazer em almoçar fora porque estou na companhia deles. Entrevistado: Eu gosto porque nos finais de semana sempre vou com o meu namorado e às vezes, com os amigos também, então é divertido, é bem legal porque dá uma fugida da rotina. (Mulheres (8), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, São Paulo/Brasil, 2015).</p>
ESPAÑA
<p>Entrevistador: Vamos a analizar un poco la alimentación fuera del hogar, y como cada persona, entendemos cosas diferentes por comer fuera del hogar, la primera cuestión sería ¿qué entiendes tú por comer fuera de casa? Respondedor: Pues ¿qué entiendo yo por comer fuera de casa? Pues, pues que me lo den hecho, por ejemplo... Claro. (Mulher, idade entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014).</p>
<p>Entrevistador: ¿Por qué comentabas lo de tu madre? ¿Comes tú en casa de tu madre? Respondedor: Como yo en casa de mi madre. Yo, por ejemplo, no sé hasta qué punto consideraría comer en casa de mi madre como comer fuera de casa; porque es casi como comer en casa. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014).</p>
<p>Entrevistador: ¿Compráis comida encargada de vez en cuando? Respondedor: Sí, al chino; pedimos alguna vez comida china que nos encanta; y alguna vez pizzas; la solemos hacer nosotros, la masa y el relleno porque nos sale muy buena, pero alguna vez, la encargamos. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014).</p>
<p>Entrevistador: ¿Cuándo considerarías que estáis comiendo fuera de casa? Respondedor: Cuando no es por obligación. Es decir, que no es por trabajo... Es por ocio. Sí principalmente los fines de semana, suele ser o en vacaciones. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014).</p>

Fonte: Re-visiting 'Eating Out' in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015; Hábitos Alimentares dos brasileiros (2005, 2011 e 2015); La alimentació fuera del hogar en Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido.

Apesar dos roteiros de entrevistas serem distintos, como já apresentado no capítulo em que discutimos a metodologia, é possível observar o que os entrevistados de cada país consideram como sendo uma prática do comer fora ou não. Destacamos, primeiramente, algumas diferenças mais gerais entre as entrevistas de cada país. No Reino Unido, por incrível que pareça, muitos entrevistados não consideraram o *takeaway* como sendo uma prática do comer fora, diferentemente do caso espanhol e brasileiro, em que as perguntas já consideravam o *delivery*, ou comida '*encargada*', como sendo uma prática do comer fora. Para os espanhóis o comer fora está ligado ao menu, ou seja, algo que eles não tenham que preparar. Para os brasileiros, de forma similar, corresponde ao que é consumido fora de casa e/ou que também não tenham que preparar¹³⁵.

Comer na casa de parentes e amigos, para alguns entrevistados, é considerado comer fora, especialmente no caso brasileiro. Para outros não, como aparece em algumas entrevistas no caso espanhol e britânico¹³⁶. Deste modo, observamos que o sentido que o comer fora tem para os indivíduos varia dependendo também do quanto habitual tem sido essa prática em suas vidas. Ou seja, as vezes, quando associado a algo que já se costuma fazer, como comer na casa de familiares e amigos, ou mesmo comer no ambiente de trabalho¹³⁷, os indivíduos não consideram estar realizando uma prática do comer fora. Como observado por um entrevistado espanhol, o comer fora, basicamente, está associado ao ócio, ou ainda, como destacado por um entrevistado britânico, a uma fuga da rotina (ver quadro acima).

Assim, a sociabilidade ganha destaque quando o assunto é comer fora do ambiente doméstico. No trabalho de Warde e Martens (2003, pg. 206), 75% dos entrevistados, de uma amostra de 1.001 entrevistas, relataram "não gostar de comer

¹³⁵ **Entrevistador: E o que significa então comer fora no final de semana?**

Entrevistado: É a curiosidade que eu falei, eu gosto de comer em lugares novos.

Entrevistado: Pra mim significa não cozinhar, é folga na cozinha.

Entrevistado: Eu gosto quando vou na casa dos meus familiares, mas é mais de domingo, eu sinto prazer em almoçar fora porque estou na companhia deles.

Entrevistado: Eu gosto porque nos finais de semana sempre vou com o meu namorado e às vezes, com os amigos também, então é divertido, é bem legal porque dá uma fugida da rotina.

(Mulheres (8), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, São Paulo/Brasil, 2011).

¹³⁶ Isso ocorre por que alguns entrevistados consideram os "hábitos" bastante próximos aos que se têm no ambiente doméstico.

¹³⁷ Como demonstrado por Warde e Martens (2003, pg. 44), ao entrevistar 23 britânicos, apenas 6,7% considerou "comer um sanduíche no trabalho" como sendo comer fora.

sozinho" e do total que respondeu ter comido fora a última refeição, apenas 2% realizou de forma solitária. Assim, ressaltam os autores "*Yet of the satisfaction deriving from eating, some of the most symbolically and emotionally important arise from being in company a sharing food or the occasion*". Para os brasileiros o comer fora também está associado diretamente à sociabilidade e à diversão, como observamos nas entrevistas do quadro acima, principalmente em relação às visitas que costumam fazer à casa de familiares, especialmente nos finais de semana. Assim como para os espanhóis, quando costumam ir aos *pueblos*, também aos finais de semana.

Todavia, o tempo também é um fator importante quando se define o que representa um determinado evento, neste caso o comer fora. Quando essa prática é realizada em dias de semana, em razão do trabalho e/ou outras atividades, como estudos, geralmente está associada a uma obrigação, algo que não é realizado a partir de uma opção, mas sim uma imposição das circunstâncias. Para os dados espanhóis, Méndez, *et al.* (2013, pg 53), a partir de uma amostra composta por 1.504 entrevistas, demonstram essa diferença entre os dias da semana e os finais de semana, tendo em conta o ócio, as relações sociais e as obrigações familiares, como principais motivos. Segundo os autores, durante a semana essas três variáveis, somadas, estão presentes em 45% dos entrevistados como principal motivo, já aos finais de semana essa cifra sobe para 81%. Datas comemorativas¹³⁸, como natal, páscoa, aniversários, entre outras, também apresentam peculiaridades, neste caso muito específicas para cada evento e para cada país, ou mesmo regiões dentro de um mesmo país, ou ainda outras formas de delimitação cultural, como a religião (ETZIONE e BLOOM, 2004)¹³⁹.

Mas para além de um evento, há ainda o menu, ou seja, o que se tem à disposição, em termos de forma, conteúdo e sequência, para se comer. Dependendo do que se come, a forma como se come e a ordem em que é servida determinada refeição, pode se configurar como sendo um comer fora ou não. Como exemplo observamos a entrevista de um britânico no quadro acima, que não considera comer nas cadeias de *fast-food* como uma prática do comer fora, pois nunca levaria sua companheira para comer fora em um lugar assim, poderíamos dizer, tão 'trivial'.

¹³⁸ Ao discutirmos a dimensão do tempo, em torno do comer, dividimos, analiticamente, o tempo datado e o tempo cronometrado, como veremos na subseção 3 da seção 1 do capítulo 6.

¹³⁹ Os autores trabalham neste livro a importância dos rituais em torno da comida, especialmente em datas festivas, em geral, momentos que "saem" da rotina, como feriados, férias, finais de semana, etc. A partir destes rituais as normas e os laços sociais são "re-criados" ou "re-feitos". Os autores discutem, como estudos de caso, os feriados de Halloween, Kwanzaa e Victorian Days.

Mas qual seria o motivo pelo qual parte destes entrevistados, tanto no Reino Unido, como na Espanha, quanto no Brasil, consideram algumas práticas notadamente caracterizadas na literatura e nas definições conceituais como sendo comer fora, por exemplo comer um sanduíche no trabalho, ou comer na casa de familiares e amigos, ou mesmo comer em cadeias de *fast-food*, como não o sendo?

Algumas pistas podem ser dadas a partir das dimensões aqui discutidas, ou seja, dos menus, da sociabilidade e dos espaços. Tendo em conta a característica relacional que se estabelece entre o dentro e o fora, os indivíduos e seus coletivos estabelecem alguns limites simbólicos ao definirem o que seja uma prática do comer dentro e o que seja uma prática do comer fora. Em alguns casos, mesmo que a prática possa ser obviamente definida como comer fora, para o indivíduo não o é. Se presume que tal aspecto ocorra principalmente em razão de três fatores.

Primeiramente o fator 'rotina'. Comer fora de casa parece ser algo ligado a uma 'fuga' da rotina, algo 'especial', realizada de maneira esporádica, dependendo do quão repetitivo for tal prática, essa recorrência acaba dissipando o "brilho" que tais momentos representam. Ou seja, o comer fora, para muitos indivíduos, é algo especial e, portanto, não deve ser "corriqueiro", caso contrário não se configura como sendo uma prática de comer fora. Quando se realiza uma refeição fora de casa espera-se que essa prática seja divertida, geralmente com tempo, ou em uma data especial.

O segundo fator estaria atrelado à 'companhia'. A habituação em relação aos espaços, ligada principalmente à afetividade, ou seja, quando se come fora na casa dos pais, irmãos, ou outros parentes, o indivíduo está tão acostumado com aquele espaço, aquele momento e aquelas companhias, que para ele não seria uma prática do comer fora. Outra expectativa diz respeito em partilhar uma 'boa' companhia, caso contrário a prática pode não ser considerada pelos indivíduos como comer fora.

O terceiro e último fator identificado é o conteúdo. Dependendo do que se come, os indivíduos não consideram determinada prática como sendo uma prática do comer fora. Novamente, se não for algo diferente do que se costuma comer, ou ainda uma comida considerada 'especial', os indivíduos talvez não considerem como sendo um prato 'digno' de ser classificado como parte de um momento 'ímpar' que é, na maioria das vezes, o comer fora.

A princípio, todos estes três fatores, 'rotina', 'companhia' e o 'conteúdo' parecem estar ligados, especialmente, a momentos que denotem variação, diversão e experimentação, correspondentemente.

Assim, cabe discutir e apresentar algumas configurações empíricas da prática do comer fora, tendo em conta os espaços, a sociabilidade e os menus. Para tanto, na subseção seguinte, serão apresentadas algumas tipologias, explicando-as a partir dessas dimensões e destacando algumas que serão mais trabalhadas ao longo da tese.

3.3.1 - Tipologias sobre o comer fora de casa

Nessa subseção iremos apresentar algumas tipologias em torno do comer fora, a partir das dimensões da sociabilidade, dos espaços e dos menus.

Em um primeiro momento é apresentado um quadro abaixo, tendo em conta diferentes situações em torno do comer e uma designação binominal dentro/fora para cada uma delas.

Quadro 5 - Caracterização binominal (dentro/fora) em torno do comer, tendo em conta os espaços, os menus e a sociabilidade

Situações empíricas em torno do comer	Designação Binominal
Restaurantes	Comer Fora - Fora (CFF)
<i>Picnic</i> e acampamento	Comer fora - fora (Cff)
<i>Delivery</i> e <i>takeaway</i>	Comer Dentro - Fora (CDF)
Comer na casa de amigos e parentes	Comer Fora - dentro (Cfd)
Comer em casa, o próprio menu, com o núcleo familiar próximo	Comer Dentro - Dentro (CDD)
Comer no trabalho com 'marmita'	Comer Fora - dentro (CFd)
Receber visitas para comer em casa	Comer Dentro - fora (CDf)

Fonte: Elaboração própria do autor.

É importante notar que além destas situações outras variações podem surgir, pois as possibilidades em se comer (tanto dentro quanto fora), tendo em conta os espaços, os menus e a sociabilidade, são enormes. O que frisamos aqui é que a única situação em que o comer fora não tem influência alguma, ou seja, o comer dentro se apresenta de

forma 'pura', é quanto se come em casa, um menu próprio, tendo presente somente o núcleo familiar (CDD).

Dentre as diversas situações do comer, exceto essa citada acima – CDD –, a prática em realizá-lo fora se configura de diversas e distintas maneiras, sendo mais intensas e/ou menos intensas. Por exemplo, quando se come na casa de parentes ou amigos se considera um espaço fora do ambiente doméstico, porém com características de sociabilidade que remete a uma 'habituação', costume, ou mesmo rotina, em termos de sociabilidade, sendo assim, acaba caracterizando o evento como sendo um comer Cfd (Comer fora - dentro). As iniciais do binômio fora - dentro aparecem em letras minúsculas, para demonstrar que tais características aparecem de maneira menos intensa.

Um outro exemplo seria o *delivery*, ou *takeaway* – CDF –, tão controverso em termos de ser classificado como um comer fora ou um comer dentro. Neste caso, comemos dentro de casa, na maioria das vezes. Contudo, pode-se pedir *delivery* para se comer na casa de amigos e parentes, ou mesmo no trabalho, o que é mais comum no Reino Unido. Porém, vamos nos deter à situação de se pedir comida por *delivery* em casa. O espaço, obviamente é Dentro, com letra maiúscula, pois, em geral, a sociabilidade é forte, devido à presença do núcleo familiar, mesmo que esse núcleo seja constituído por uma pessoa. Porém, como o menu é externo, ou seja, algo não preparado por quem irá consumir, muitas vezes até mesmo algo que não se costuma ou não se consegue preparar dentro de casa, como uma comida exótica, por exemplo, acaba caracterizando o evento como um comer Fora, com letra maiúscula, em razão do menu ser de fora do ambiente doméstico.

O comer no trabalho com 'marmita', tão comum no Brasil e na Espanha, como discutiremos nos capítulos seguintes, pode ser caracterizada como um Comer Fora - dentro. Fora, em letra maiúscula, devido ao fato de ser fora de casa, e dentro, com letra minúscula, devido ao fato de ser um menu preparado dentro de casa, mas podendo ter influência de fora, como comprar um refrigerante, compartilhar com algum colega, etc.

Todavia, algumas situações podem ser ainda mais controversas, como o fato de receber visitas de amigos e/ou parentes em casa, mesmo que se prepare a comida. Neste caso, se olharmos a partir do evento, e não da perspectiva do anfitrião, caracterizaríamos como sendo um evento Comer Dentro - fora (CDf), pois mesmo que a prática do comer seja realizada dentro de casa, os menus geralmente variam, nem sempre sendo decididos pelos anfitriões, mas sim em função do perfil dos convidados. Nessa situação a

sociabilidade acaba se alterando, pois não mais somente o núcleo familiar participa do evento, mas também parentes, amigos, ou mesmo convidados 'por tabela' como namorados, amigos dos amigos, etc.

Nesse sentido, retomando a definição inicial de Orfanos (2009, pg. 240) ao considerar o comer fora como sendo: a) todas as refeições preparadas fora de casa, independentemente do local de consumo; b) todas as refeições consumidas fora de casa, independentemente do local onde são preparadas, percebemos alguns limites em termos das possíveis situações empíricas. A mais controversa, que discutimos acima, que seria receber amigos e parentes para comer em casa, em que classificamos como sendo CDF, não está contemplada nessa definição como sendo um comer fora, pois, a comida é preparada dentro de casa e consumida dentro de casa. Contudo, o que define este evento como sendo fora de casa é a sociabilidade engendrada e as mudanças em torno do menu, como evidenciamos acima¹⁴⁰.

Porém, tal definição dada por Orfanos (2009), não se limita somente ao número de situações que abarca, mas também a intensidade e o grau com que as práticas em torno do comer fora de casa podem se apresentar, bem como as relações que guardam com as práticas do comer dentro do ambiente doméstico.

Deste modo, consideramos que, ao se analisar a prática do comer fora de casa deve-se ter em conta não somente a dimensão dos espaços, a partir da qual a maioria dos autores tentam formular suas definições, mas também a dimensão da sociabilidade e dos menus, bem como as relações constituintes e constitutivas que guardam com o comer dentro.

Para a tese, adotamos quatro situações para se analisar em maior profundidade nos capítulos subsequentes, que são: a) Comer em restaurantes (CFF); b) Comer na casa de amigos e parentes (Cfd); c) Comer em casa por *delivery* (CDF); e d) Comer no trabalho (CFd). Essa escolha se deu pelo fato dessas situações serem as mais recorrentes em que o comer fora se manifesta.

¹⁴⁰ Esse debate é retomado na subseção 2 da seção 1 do capítulo 5, quando discutimos a dimensão da sociabilidade em maiores detalhes.

CAPÍTULO 4 - A FORMAÇÃO DAS ROTINAS ALIMENTARES A PARTIR DAS PRÁTICAS SOCIAIS

Esse capítulo refletirá sobre a formação das rotinas alimentares de cada país investigado (Brasil, Espanha e Reino Unido) no que diz respeito às práticas dos indivíduos e seus coletivos em torno do comer. As rotinas alimentares, aqui compreendidas a partir da abordagem teórica sobre as práticas sociais, são constituídas por meio da regularidade, sequência e o uso recursivo do tempo, sendo complexas em uma sociedade de abundância, tendo em vista sua dependência em relação a inúmeras condicionantes culturais, econômicas, sociais e políticas. Questões como o que delimita as práticas do comer fora, quais as relações existentes entre os espaços em que se come, se dentro ou fora de casa, bem como os limites das mudanças das práticas que condicionam as rotinas alimentares, são as principais questões a serem respondidas nas seções seguintes. Tal reflexão busca contemplar o segundo objetivo específico delineado na tese.

Como observado no capítulo teórico, as performances em torno do comer não resultam de um desempenho consciente em torno de regras previamente prescritas, mas alinhadas em torno de um padrão que tende a se repetir ao longo dos dias, ou mesmo dos anos, ou ainda de toda uma vida. As escolhas e o controle que os indivíduos exercem são afetados pela companhia, pelos artefatos e as mensagens que os cercam. As disposições para agir de uma determinada forma passa, necessariamente, por um processo de socialização prévio que se manifesta em determinados ambientes sociais, os quais funcionam como 'gatilhos', a partir de um conjunto de 'sinais' dispersos pelas práticas sociais (WARDE, 2016, LAHIRE, 2004; RECKWITZ, 2002a).

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

Porém, o comer não é uma tarefa fácil de ser realizada, como aparentemente parece ser, ou, ao menos, o senso comum parece propagar, mesmo se vivendo em uma sociedade de abundância. Vale ressaltar que as práticas em torno do comer não se

estabelecem em um "vácuo social", mas estão conectadas a outras práticas sociais, como trabalhar, correr, estudar, socializar, namorar, dentre tantas outras, que competem entre si pelo uso do tempo, da mesma forma em que delimitam o próprio tempo enquanto um ativo a ser utilizado por elas, de forma recursiva (SOUTHERTON, 2012).

Deste modo, se torna fundamental compreender as cadeias de ações que estão conectadas por meio da inteligibilidade prática dos indivíduos, ou seja o que faz sentido para eles fazerem o que fazem e do modo que fazem, tendo em conta a estrutura teleoafetiva, que são os 'fins' e as 'motivações' que os levam a agirem de determinado modo, bem como as 'regras' sob as quais eles se encontram (SCHATZKI, 1996, 2001). Não obstante, observar essa dinâmica a partir dos processos sociais a respeito da formação e das mudanças em torno das rotinas apresenta uma configuração temporal longitudinal das práticas sociais, em que determinados padrões tornam as 'escolhas' e o 'controle' dos indivíduos e seus coletivos sobre o 'comer' mais limitados (WARDE, 2016). Essas mudanças, segundo Schatzki (2002, 2015), podem ocorrer por hibridização, coalescência e bifurcação, abarcando tanto as práticas sociais, quanto os arranjos materiais, que por meio dos '*nexus*', formam os chamados 'conjuntos', que quando associados formam os chamados 'conjuntos arranjados de práticas', que articulados organizam as chamadas 'ordens sociais'.

Por meio da verificação dos dados tornou-se evidente, a partir da recorrência com que determinadas informações surgiam ao longo das análises, o quão complexo é a formação da rotina alimentar. Optou-se por uma análise de oposição binária, devido ao fato de que as práticas em torno do comer se manifestam de forma ampla na sociedade, sendo difícil a tarefa de captá-las em suas diferentes formas de expressão, caso não se delimite categorias analíticas que sintetizem, ao menos parcialmente, os significados que se expressam a partir da realidade social. Perde-se, ao optar por esse método de análise, as matizes que poderiam representar significados intermediários, devido à polarização, porém se ganha em contraste, ao tornar mais evidente as diferenças entre as práticas em torno do comer e, conseqüentemente, entre os países. Deste modo, se busca pôr em evidência as discontinuidades e as alteridades das práticas sociais dos indivíduos e seus coletivos, sendo destacadas algumas condicionantes – mecanismos de mediação –, ao longo das seções que demonstram essas relações na constituição, reprodução e mudança das rotinas alimentares.

As estruturas teleoafetivas são as principais características das performances que dão origem às práticas sociais que compõem a rotina alimentar, sendo guiadas por

valores normativos como o 'cuidar', o 'poupar' e a busca pelo 'prazer', sendo este o fio condutor nas análises desse capítulo. Nesse sentido, partindo-se da análise dos dados primários coletados em cada um dos projetos de pesquisas levados a cabo em cada um dos países aqui analisados, pretende-se averiguar e comparar como se formam as rotinas alimentares a partir das práticas sociais em torno do comer, no que diz respeito às relações que essas práticas guardam entre o comer dentro/fora, entre o prazer/obrigação e entre as mudanças/continuidades. Os dados analisados a esse respeito foram obtidos junto aos projetos de pesquisas do Reino Unido (2016), "*Re-visiting 'Eating Out' in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015*", do Brasil (edições 2005, 2011 e 2015), Hábitos Alimentares dos Brasileiros, e Espanha (2014), "*La alimentación fuera del hogar en Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido*". Os sistemas de códigos analisados encontram-se no apêndice II.

Como orientação para reflexão presume-se que a prática do comer fora de casa compartilha uma lógica constituinte e constitutiva a partir da prática do comer dentro de casa. Porém, não se acredita que essa relação demonstre linearidade plena. Não obstante, essa relação, dentro/fora, além de guardar características de continuidade e reprodução, pode demonstrar também características de ruptura e descontinuidade. Contudo, mesmo que dependente dessa relação com o comer dentro, as práticas do comer fora de casa podem transparecer ainda um duplo sentido, seja de 'prazer' ou de 'obrigação'. De todo modo, acredita-se que esse processo, de alteridade entre o dentro e o fora, o prazer e a obrigação, está atrelado também a determinadas condicionantes que influenciam a formação das rotinas ao longo da vida dos indivíduos, sendo algumas de maior impacto e duradouras no tempo, e outras de menor impacto e mais transitórias. Por isso se justifica a opção em se analisar as rotinas alimentares a partir dessas perspectivas.

Organizou-se esse capítulo em quatro seções. Na primeira seção evidencia-se a relação constituinte e constitutiva entre o comer dentro e o comer fora de casa. Na segunda seção discute-se as práticas em torno do comer fora de casa a partir do alterno sentido de 'prazer' ou de 'obrigação', expressos pelos entrevistados. Na terceira seção reflete-se sobre os limites das mudanças nas rotinas alimentares dos indivíduos e seus coletivos a partir de algumas categorias que demonstram características de durabilidade, profundidade e efemeridade dessas mudanças. Na quarta e última seção apresenta-se uma síntese desse capítulo, destacando a complexidade em torno da formação das

rotinas alimentares em uma sociedade de abundância, e as influências que diferentes práticas sociais em torno do comer, especialmente o comer fora, exercem sobre esses processos.

4.1 As rotinas alimentares: relações entre o comer dentro e o comer fora

Apesar das 'fronteiras conceituais' que separam o comer dentro do comer fora de casa serem 'borradas', como salienta Julier (2013), é fundamental compreender que tanto um como outro são interdependentes, como ressalta Warde e Martens (2003), ou seja, se constituem de forma relacional, como também destaca Galindo (2014) e Barbosa *et al.* (no prelo).

Como já problematizado no capítulo 3, sobre as definições em torno dos termos do comer dentro e fora de casa, bem como suas possíveis variações e intensidades, neste item se discute as relações que guardam essas duas formas de alimentação, de forma constituinte e constitutiva, como partes integrantes e integrais da formação das próprias rotinas. As análises serão realizadas de forma comparada entre os três países, apontando suas diferenças e semelhanças no que diz respeito às influências de fora pra dentro, principalmente através do aprendizado que os indivíduos apresentam ao experimentarem algo que lhes chamou a atenção, alguma novidade, algo saboroso, saudável, etc. Mas também no sentido inverso, ou seja, de dentro pra fora, a partir do que é elaborado dentro de casa e consumido fora, como o uso de 'marmitas'¹⁴¹.

Os principais códigos analisados para essa seção, a partir do banco de dados proveniente dos projetos de pesquisas conduzidos em cada um dos três países, foram a 'Organização Alimentar', com os respectivos subcódigos 'organização doméstica' e 'organização fora de casa', o código 'Responsabilidade', com os respectivos subcódigos 'responsabilidades das tarefas' e "decisão do que e de onde comer", os códigos

¹⁴¹ A etimologia da palavra “marmita” tem sua origem no francês “*marmite*” sendo relacionada a um recipiente de barro ou metal para ferver água ou cozinhar alimentos e no latim “*gamella*” que no século XVI referia-se a uma bacia de madeira ou metal em que os soldados e marinheiros realizavam suas refeições. Naquela época, a marmita era um recipiente individual, com uma tampa, utilizada para o preparo e transporte de alimentos aquecidos a qual possuía dois compartimentos altos para servir carnes e vegetais separadamente (GARCIA e GOMES, 2016, pg. 823).

'Aprendizagem', 'Relações entre final de semana e dias de semana' e 'Relações da comida doméstica e fora de casa'¹⁴².

Essa relação, chamada aqui de constituinte e constitutiva, molda as rotinas alimentares. Se por um lado o que é comido fora é 'copiado' e muitas vezes adaptado ao menu doméstico, por outro, o próprio menu doméstico se adapta às rotinas alimentares fora de casa, como a alimentação escolar dos filhos(as), ou mesmo com o aproveitamento do que 'sobra' do jantar para ser levado ao trabalho no dia seguinte.

Nesse sentido, essa seção analisa as relações que o comer fora estabelece com o comer dentro como uma fonte de aprendizado, mas também a dificuldade existente em se reproduzir os menus, bem como as influências do que se come fora em relação ao que se passa a comer dentro de casa, e por fim o uso da 'marmita' e os arranjos materiais nos espaços em que são consumidas.

4.1.1 As influências do que se come fora nos menus domésticos: aprendizado e dificuldades

A modificação dos menus é uma das principais influências que as práticas alimentares realizadas fora de casa imprimem nas práticas alimentares dentro de casa, sendo os restaurantes uma das principais fontes, como já salientado no trabalho de Epter (2009, pg.64), ao analisar esse fenômeno nos Estados Unidos, "*The importance of this is that the foods that people are eating outside the home are influencing their choices and practices at home. People today accept restaurants as a resource for new ideas for meals to prepare at home*".

No que diz respeito aos dados empíricos, nota-se que essa dinâmica em reproduzir dentro de casa algo que é experimentado fora de casa, especialmente quando consumido em restaurantes, difere entre os três países, tanto em termos de intensidade quanto em termos de conteúdo.

No Reino Unido, cerca de 3/4, dos 31 entrevistados, relataram experimentar novas receitas a partir do que foi provado fora de casa. Essa prática advém da necessidade de ampliar as opções em torno do cardápio doméstico, como demonstrado

¹⁴² Ver apêndice II.

em uma das entrevistas em que um indivíduo adepto ao regime alimentar vegetariano busca reproduzir em casa o que vem a comer nos restaurantes.

Interviewer: [...] do you ever cook what you eat out at home?

Respondent: We try and cook the meals we eat out, especially if it's a good vegetarian meal because you want to remember them really because you are limited in your options. I do try and imitate as close as we can to the restaurant. (Homen, 31 anos, renda > £ 120.000,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

As formas de se realizar essa prática são várias, desde uma simples solicitação de informações ao garçom, ou mesmo ao *chef*, ou copiando diretamente do cardápio. Atualmente, com o uso da tecnologia e das redes sociais, tirar uma foto do que se está comendo parece ser uma prática frequente, tanto para compartilhar o que se está provando, quanto para tentar reproduzir em casa posteriormente.

Interviewer: Do you ever cook something at home that you've eaten out?

Do you ever take any inspiration from-? Respondent: Well I do. I – haven't – actually I've taken a photo of the food we've eaten yesterday and I really want to do the falafels. (Mulher, 31 anos, renda £ 10.000,00 - 19.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016).

O fato de comer fora de casa pode levar a adaptações, variações e inspirações com relação aos pratos que se come dentro casa. Quando corresponde aos pratos exóticos, esse fenômeno pode levar ao que Mintz (2001) indica ser um processo de 'neutralização' da comida étnica, cuja característica central é o de adaptação cultural de um determinado prato exótico aos gostos e peculiaridades locais.

Com relação a esse processo, de 'neutralização' étnica, o exemplo mais emblemático entre os três países é o prato de origem indiana chamado de *Curry* pelos britânicos. Como curiosidade, destaca-se que a vinda desse prato das Índias para o Reino Unido remonta o século XV e XVI, fazendo parte da história comercial envolvendo a 'Companhia das Índias', mas se tornou popular no século XIX, no reinado da Rainha Victória, sendo popularizado no final do século XIX e ao longo do século XX, em livros de receitas e abertura de restaurantes¹⁴³. Hoje em dia é um prato considerado tradicional no Reino Unido, ao ponto de possuir características bem distintas dos que são servidos na Índia¹⁴⁴. Este é um dos pratos favoritos dos britânicos,

¹⁴³ <http://blog.english-heritage.org.uk/a-history-of-curry-in-england/>

¹⁴⁴ Respondent: I don't know what it is about curries, Indian restaurant's. I've been to Bangladeshi restaurants and when you go there you have to eat. They have these extremely hot... Bangladeshi curry is

cujas variações divulgadas pelos restaurantes, inspiram os indivíduos no preparo de algumas receitas dentro de casa, como é possível observar em uma das entrevistas abaixo.

Interviewer: Do you ever have an effort at cooking anything that you eat out at a restaurant at home? Respondent: Yes and no. I tend to cook quite a lot, so you know, I do like to cook curry, so I'll cook a lot of curry but...some of them do take influence from I suppose what you see on the menu in a, you know, Indian restaurant, but whether I would actually say I've eaten something and then want to come home and replicate it, not necessarily. I tend to take my food ideas from home really from other sources, you know, cook books, programmes, things like that. (Homen, 38 anos, renda £ 78.000,00 - 99.000,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Por outro lado, nem sempre o que se come fora é uma fonte de inspiração para se reproduzir dentro de casa. No Reino Unido 1/4 dos outros entrevistados relataram não reproduzir em casa o que comem fora de casa. O argumento mais frequente é a dificuldade em se preparar alguns pratos, ou simplesmente por não demonstrarem interesse em tal prática, como é possível observar nas entrevistas abaixo.

Interviewer: Do you ever cook anything you've eaten in a restaurant at home? Respondent: No not really. That's why I go out for such things so I don't have to make it at home. I tend to eat something in a restaurant that's more difficult and more labour intensive to make at home thinking that I don't have to. (Mulher, 35 anos, renda não declarada, Londres/Reino Unido, 2016).

No caso espanhol dentre as 51 entrevistas apenas dois entrevistados relataram tentar preparar receitas experimentadas fora de casa, especialmente em restaurantes. Dentre esse percentual exíguo, destaca-se o relato de um casal que parecia mais 'aventureiro' em provar comidas exóticas, incorporando as receitas e tentando reproduzi-las dentro de casa, exposto na primeira entrevista abaixo. Já a segunda entrevista abaixo mostra outro casal espanhol que também busca 'copiar' essas receitas experimentadas fora de casa, porém com um 'tom' menos confiante, ao terminar sua resposta com 'risadas', dando a entender que esse processo não é uma tarefa fácil em se realizar.

Entrevistador: ¿Y de la comida que haces fuera? Respondedor: También; ahora busco más exótico. **Entrevistador: ¿Luego la incorporáis en la**

different. It's not as full of cumin and spices. So I can eat that but I can't eat their cold puddings. It's horrible, there's too much sugar in it. (Mulher, 57 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*)

cocina que hacéis en casa? Respondedor: Si podemos si. Yo me traigo siempre... Mis souvenir ahora no son imanes para la nevera, son ir a un supermercado y traer cosas que aquí no encuentras. Especias, quesos, té. Y ficho comidas especiales y eso, y luego las hago aquí, y las incorporamos de manera... ¡Vamos, no la hago una vez...! las hago... habitualmente. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Respondedor: Claro yo para tomarme algo que yo puedo hacer... Yo voy fuera a comer algo que yo no sé hacer. Y luego lo intentamos en casa para copiar (risas). (Casal, idades Mulher entre 30 - 44 anos e Homem entre 45 - 64 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014).

No caso espanhol a frequência de entrevistados que não possuem interesse em preparar pratos que tenham consumido fora de casa é a maior dentre os três países investigados. Alguns argumentos são semelhantes aos utilizados pelos britânicos, qual seja, o árduo trabalho na elaboração dos pratos e a dificuldade em reproduzir esses menus em casa, tanto os tradicionais quanto os exóticos, como se nota nas entrevistas abaixo.

Respondedor: [...] y lo que solemos pedir, hombre, a lo mejor, suelen ser cosas que no comemos, que la elaboración digamos no lo hacemos nosotros habitualmente, por ejemplo, un rabo de toro rebozado de caramelizado que es una de las comidas que, a lo mejor son platos no exóticos, pero son más elaborados. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, € 2.500,00 - 2.999,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Respondedor: Cuando salíamos fuera lo que procurábamos es comer cosas que no hacía yo, por ejemplo. Íbamos a un asiático a un japonés o un italiano, a comer diferentes, para comer cosas normales pues ya las hago yo en casa. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

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

Entrevistador: ¿la comida que hacían los críos en el colegio condicionaba la comida que hacías en casa? Respondedor: Tenías que tenerlo en cuenta

un poco, sí. Porque tú tenías el menú de toda la semana de lo que ellos comían. Primero nos lo daban al mes. Luego nos lo daban toda las semanas. Yo sabía lo que mis hijos comían siempre al medio día; creo que es importante. Para luego no ponerles lo mismo por la noche; eran menús controlados y sí que estábamos contentos. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, € 2.500,00 - 2.999,00, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Para os brasileiros, em praticamente todos os grupos focais do ano de 2015 haviam entrevistados que buscavam reproduzir dentro de casa algo que haviam experimentado fora, sendo que as opções variavam desde testar novos temperos e marcas, ou mesmo algum produto específico de alguma marca específica, como descrevem os entrevistados abaixo.

Entrevistador: E vocês já trouxeram alguma coisa para dentro de casa, que vocês comeram lá e quiseram implantar o prato dentro de casa ou ingredientes que vocês comeram? Entrevistados: Sashimi; Frango Frito na gordura hidrogenada; Temperos do Subway; Ervas eu comprei; Aqueles hambúrgueres gourmet.; Maionese Heinz; Sal rosa, sal marinho; Geleia de pimenta eu fiz em casa; Molho do Big tast. (Homens (10), idades entre 25 - 40 anos, renda classe A/B, Brasília/Brasil, 2015).

De todo modo, foi constatado nas entrevistas brasileiras que as dificuldades em reproduzir exatamente o prato que se comeu fora de casa, o mesmo sabor, o mesmo cheiro, a mesma aparência, é uma tarefa complicada. Isso demonstra o quanto é difícil reproduzir dentro de casa, de forma *ipsis litteris*, o preparo destes pratos que se come fora de casa, especialmente em restaurantes, que, muitas vezes, guardam segredo sobre os temperos e o modo de preparo como uma forma de resguardar espaço no mercado.

Entrevistador: Vocês já comeram alguma coisa fora de casa que implantaram em casa, alguma comida que vocês comeram, um ingrediente que vocês viram em cima da mesa? Entrevistado: Uma vez nós pedimos uma carne, um bife que vinha com um molho gostoso, a gente não sabe como é feito esse molho, a minha tia pesquisou na internet, foi ver como é que faz, tentou fazer e não conseguiu fazer do jeito que a gente comeu. (Homens (5) e Mulheres (5), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015).

Entrevistado: É fora de casa, é uma comida que a gente não consegue fazer em casa, eu, por exemplo, não consigo fazer um yakisoba em casa. Não adianta que não fica igual ao outro, nem parecido. (Homens (10), idades entre 25 - 40 anos, renda classe A/B, Rio de Janeiro/Brasil, 2005).

Todavia, apesar da dificuldade em reproduzir essas receitas dentro do ambiente doméstico, a adaptação parece ser uma estratégia comumente utilizada pelos brasileiros,

seja em razão do gosto, do custo ou mesmo pela dificuldade em acessar informações mais detalhadas sobre as receitas, como é possível observar na entrevista abaixo.

Entrevistado: Batata inglesa, furadinha com molho e bacon que eu aprendi fazer quando fui no Norte Shopping, eu adaptei e agora faz parte do cardápio de casa. (Mulheres (8), idades entre 25 - 40 anos, renda Classe C, Rio de Janeiro/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Por fim, como salientam Warde e Martens (2003, pg. 225) "*Restaurants have had their principal effect on what we eat [...] Recipes slide from the restaurant table into domestic cookery books and versions of restaurant dishes have become domesticated*". Porém, deve-se considerar que isso tende a variar entre os países investigados.

Para o Reino Unido a ocorrência dessa prática é de grande relevância, especialmente as receitas que correspondem ao prato 'eticamente neutralizado' entre os britânicos, o famoso *curry*. No caso brasileiro a tendência é copiar temperos, produtos e marcas, no sentido de adaptar receitas experimentadas fora de casa, tanto as exóticas como as tradicionais de outras regiões do país. Já no caso espanhol, essa ocorrência foi muito baixa, sendo restrita aos indivíduos mais 'aventureiros', destacando-se o calendário da alimentação escolar, que influencia e altera o menu, especialmente nas famílias com crianças em idade escolar, no que corresponde, principalmente, a refeição da janta.

A estrutura teleoafetiva dessa prática é a mesma entre os três países, ou seja, buscam 'variar' o menu ao realizar a prática do comer fora de casa, sendo que para os britânicos e brasileiros esse é um momento de aprendizado que influencia na confecção e composição dos menus domésticos, apresentando, também, uma busca por 'inovar' e 'adaptar'. No caso espanhol, a estrutura teleoafetiva dessa prática se caracteriza também pela busca do 'cuidar', particularmente em alterar o menu quanto ao calendário da alimentação escolar.

4.1.2 A influência do uso da 'marmita' e os arranjos materiais no ambiente do trabalho na formação das rotinas alimentares

Para além da 'reciprocidade da variação'¹⁴⁵, com relação às influências do menu doméstico sobre o comer fora de casa, destaca-se o uso da 'marmita'¹⁴⁶ como uma importante prática levada adiante pelos indivíduos e seus coletivos.

A título de informação, a Índia é o país em que a prática do uso da 'marmita' se torna uma das mais importantes no mundo, sendo que em Bombaim (capital da Índia) os chamados *dabbawalas* (carregadores de marmita), chegam a ser em torno de 5mil homens transportando 200 mil refeições por dia, carregando 30-40 marmitas cada um, geralmente em carrinhos de mão, bicicletas e trem. Esse serviço na Índia é tão confiável que a margem de erro dessas entregas é de 1 a cada 6 milhões entregues^{147,148,149}. Essa prática é tão importante na Índia que se tornou um filme em Bollywood chamado '*lunchbox*'.

Por ser ainda um prática pouco relatada e discutida em estudos sobre o comer, o uso da 'marmita', por muitos anos no Brasil, ficou marcada como sendo algo 'embaraçoso' ou de baixo *status* social, muito associada aos chamados 'bóias-frias' que trabalhavam em plantações de cana-de-açúcar no Sudeste brasileiro durante as décadas de 1970, 80 e 90, chamados assim por levarem a comida de casa, pela manhã, consumindo-as frias ao longo do dia, pois não havia estrutura ou forma de aquecê-las onde trabalhavam (GARCIA e GOMES, 2016).

Nas entrevistas analisadas a partir das pesquisas sobre Hábitos Alimentares dos Brasileiros, notamos que ainda no ano de 2005 o uso da 'marmita' era mais voltada para uma questão de economia, como por exemplo o aproveitamento do que sobrava da janta do dia anterior.

Entrevistado: [...] para almoço, porque tem que fazer para ele levar né? então tem que fazer na janta para ele levar para o almoço dele, né? às vezes um macarrão, ou um arroz e feijão, e a carne. Se azeda a comida, aí ele aproveita

¹⁴⁵ Essa 'reciprocidade da variação' corresponde ao fato do que se come fora poder ser uma variação do que se come dentro assim como o que se come dentro pode vir a ser uma variação do que se come fora. Essa relação será abordada melhor na seção seguinte quando for discutida as rotinas alimentares a partir do prazer/obrigação do comer fora.

¹⁴⁶ "*fiambreira*" em espanhol e "*lunchbox*" em inglês.

¹⁴⁷ <https://wol.jw.org/pt/wol/d/r5/lp-t/102010405>

¹⁴⁸ Ver o programa de TV 'Diário de Olivier' em < <https://globosatplay.globo.com/gnt/v/4969282/>>

¹⁴⁹ <https://www.youtube.com/watch?v=yZPtUKHap6c>

e come a carne com pão né? então a janta é essa também. (Mulheres (9), idades entre 41 - 55 anos, renda classe C, Curitiba/Brasil, 2005).

Essa prática não deixou de ser realizada com esse intuito, no decorrer dos anos seguintes e na atualidade, porém, nota-se que há uma transformação em curso no Brasil em relação ao uso da 'marmita', em que atualmente é relatada pelos entrevistados como sendo uma prática que lhes oferece melhor qualidade, relacionados aos aspectos de saúde e economia de dinheiro e tempo. As duas entrevistas abaixo relatam esses pontos.

Entrevistador: Levam marmita. Entrevistado: É por causa de economia e por tempo, meu horário de almoço eu faço bem curto para sair mais cedo. Entrevistado: Eu levava porque além de ser vegetariana, era mais saudável, porque aonde eu ia era batata frita todos os dias. (Homens (5) e Mulheres (5), idades entre 17 - 24 anos, renda classe C, São Paulo/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistador: Vocês acham que a marmita está crescendo no Brasil? Entrevistado: Sim. Entrevistado: O meu é por causa de tempo, que eu não teria tempo de me deslocar pra um restaurante, por causa da questão financeira e também como eu estou fazendo academia eu necessito me alimentar de uma forma melhor. (Homens (5) e Mulheres (5), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Essa informação corrobora com o que Garcia e Gomes (2016) relataram, ao analisarem o perfil dos consumidores de 'marmita' no Brasil nos últimos anos. Segundo dados coletados em suas pesquisas, mais de 60% destes consumidores possuíam ensino superior completo, ou acima, e uma renda mensal média de R\$ 5.791,26. Destes, 62% eram do sexo feminino e 38% masculino. A principal justificativa relatada para o uso da 'marmita' foi a praticidade, com uma frequência de 66%. Esses dados demonstram que o perfil dos consumidores de 'marmita' no Brasil tem se distanciado cada vez mais daquela imagem associados aos chamados 'bóias-frias'.

Nesse sentido, cabe destacar que o uso da 'marmita' vem crescendo no Brasil¹⁵⁰ e ganhando outros contornos, que não somente a necessidade de economia¹⁵¹. Em alguma medida vem perdendo o status pejorativo que detinha. Notamos esse fato na comparação das entrevistas, principalmente, entre os anos de 2005 e 2015, pois em 2005 falar em 'marmita' era algo mais 'desconfortável' para os entrevistados, e geralmente envolvia uma questão de necessidade econômica. Já em 2015 a 'marmita' passa a ser vista também como uma comida mais elaborada, bem preparada, deixando

¹⁵⁰ <https://oglobo.globo.com/economia/na-crise-brasil-vira-rei-do-pote-de-plastico-20175178>

¹⁵¹ <http://noticias.r7.com/jornal-da-record/videos/serie-jr-marmita-deixa-de-ser-comida-de-peao-e-vira-a-queridinha-dos-brasileiros-30012017>

de ter somente uma conotação de economia, tornando essa prática, em muitos aspectos, mais prazerosa ou mesmo de melhor qualidade. Essa constatação também corrobora com que Garcia e Gomes (2016) apontam em seu estudo.

No que corresponde a essa mudança observou-se nos dados qualitativos das entrevistas realizadas nos projetos HA I, II e II, que há toda uma estrutura que permite com que os indivíduos levem comida de casa para 'esquentar' no trabalho, como microondas, ou mesmo 'conservar' o alimento, como geladeiras. Isso demonstra a necessidade dos arranjos materiais para que determinadas práticas criem '*nexus*' a partir dos contextos sociais, permitindo com que determinadas ordens sociais dêem forma as rotinas alimentares, como salientado por Schatzki (2001, 2002). Isso é possível de ser percebido claramente na entrevista abaixo.

Entrevistador: Vocês acham que está crescendo esse fenômeno de marmita no Brasil? Entrevistado: Sim. Entrevistado: Lá no meu trabalho todo setor tem microondas. Entrevistado: Hoje em dia toda empresa já tem seu refeitório pros seus funcionários. Até por questão da saúde também, é bem mais saudável você levar da sua casa. (Mulheres (10), idades entre 24 - 40 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Não obstante, essa prática também é muito importante na Espanha, como relatado em outros estudos no campo da Sociologia da Alimentação.

Relacionado con estos cambios, se está produciendo un fenómeno interesante relativo a la introducción de la alimentación en el lugar de trabajo que muestra, también, la naturaleza de la modernidad alimentaria. En efecto, está aumentando la realización de la comida del mediodía no ya en los restaurantes o cantinas de las empresas o escuelas, sino en el mismo despacho o en las salas de reunión y descanso mediante el recurso de la fiambra: una comida elaborada a menudo en casa para ser consumida en los centros de trabajo o estudio. Las razones apuntadas para llevarse al trabajo la comida preparada en casa coinciden, parcialmente, con las dadas para comer fuera de casa (la falta de tiempo, la distancia entre el hogar y el lugar de trabajo y estudio) y se añaden otras más específicas como, por ejemplo, el ahorro económico, el mantenimiento de una cierta dieta e, incluso, el hecho de poder comer “más a gusto”. Los alimentos se traen del propio domicilio o son comprados cerca del lugar de trabajo. Las motivaciones de estas prácticas, que afectan sobre todo a las mujeres cuadro y a los empleados, no son de tipo económico ni tienen que ver con un eventual descontento con el restaurante de la empresa sino con una lógica de organización del tiempo de trabajo [o del tiempo en general]. Razones esgrimidas a favor de la “fiambra” o del “taper” tienen que ver con las oportunidades de hacer una comida más rápida y, al mismo tiempo, considerada más sana o de poder realizar alguna otra actividad poco compatible con los horarios laborales sino se recurriera a la fiambra (GRACIA, 2010, pg. 183, *grifos nossos*).

O que se encontrou nos dados de pesquisa da Espanha corroboram com que é descrito acima por Gracia (2010), sendo a chamada *fiambarrera* ou *taper* uma prática muito utilizada pelos espanhóis.

Entrevistador: ¿Dónde coméis? Respondedor: En mi oficina. La comida que llevo de casa, en la oficina. **Entrevistador: La llevasen un tupper, y...** Respondedor: Tupper... sí... Con la comida que toca y tal, y sí... y una pieza de fruta, un yogur, lo que, lo que sea. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.500,00 - 2.999,00, Lugones/Espanha, 2014).

A organização dessa prática na Espanha também parece estar atrelada a prática de aproveitar algo que já se preparou na janta do dia anterior, ou mesmo que envolva uma organização um pouco mais estruturada, como preparar essas refeições nos finais de semana, as quais, posteriormente, são consumidas ao longo da semana, como se pode observar na entrevista abaixo.

Entrevistador: ¿la comida que llevas en el tuper la cocinas tu el día anterior? Respondedor: Si, habitualmente lo que me hago de la cena aprovecho, hago más y me lo llevo al día siguiente. O si no el fin de semana aprovecho para hacer bastante cantidad, congelo y luego voy sacando. (Casal, idades entre 16 - 29 anos, renda € 2.500,00 - 2.999,00, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

De todo modo, assim como observamos nas entrevistas do Brasil, os arranjos materiais auxiliam na realização dessa prática, permitindo com que os '*nexus*' entre as práticas do preparo, do consumo e do trabalho, sejam conciliados.

Entrevistador: Las comidas por razones laborales ¿qué tipo de comida hacéis? Respondedor: Pues mira, yo hoy me he comido un sandwich. Otro día a lo mejor me traigo una ensalada; siempre comida ligera. Respondedor: Sí; si me voy a la cafetería a comérmelo tardo más tiempo: es una cuestión de rapidez, no por otra cosa. **Entrevistador: ¿Sueles traer comida fría? ¿Tenéis espacio para calentar y comer...?** Respondedor: Sí, yo trabajo aquí en la biblioteca. Y en la biblioteca tenemos, una nevera, tenemos un microondas que nos hemos comprado nosotros, porque teníamos un espacio pequeño e intentamos hacerlo más cómodo. (Casal, idades entre 45 - 64 anos, renda € 2.500,00 - 2.999,00, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Nos casos analisados nas entrevistas do Reino Unido a prática do uso da 'marmita' ou, neste caso, do '*lunchbox*', apareceu apenas em duas entrevistas, ainda assim de maneira bastante superficial, como levar uma fruta para o trabalho ou preparar a comida para os filhos levarem para a escola.

Respondent: Now I have mostly snacks and come home and make something. To be honest, I have fruit with me. I have fruit and, as you say, rice cakes and things like that and I will have a packed snacking box...a few snacking boxes, a few apples, a few pears, a few. (Mulher, idade 35 anos, renda £ 50.000,00 - 64.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Respondent: You don't call it a trouble or a chore to say 'I had to do this and I had to to...' I love cooking. My boys carried home-cooked food always to work as well. So that's not a problem. (Esposa, idade não informada, renda da família £ 50.000,00 - 64.000,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Isso ocorre por que o uso da marmita está atrelado à estrutura alimentar de cada país, ou seja, aos horários que se come, ao conteúdo que é servido, etc. Neste caso, para os britânicos, o almoço é uma refeição de pouca importância, geralmente substituída por um lanche, ou alguma refeição rápida, estilo *fastfood*. Assim, acaba sendo menos estruturada em termos de horários e conteúdos do que o almoço no Brasil e na Espanha, onde a 'marmita' e a '*fiambreira*', respectivamente, desempenham um papel central nas práticas do comer fora e, assim, na própria formação da rotina alimentar.

Respondent: But a main meal, it's usually in the evening for us, lunchtime will be a sandwich or something light, a main meal though in the evening is. (Mulher, 59 anos, renda £ 65.000,00-77.999,00/mês, Bristol/Reino Unido, 2016).

Interviewer: So it tends not to really affect too much what you eat at lunchtime because you say lunchtime is always a smaller meal anyway?
Respondent: Yes, definitely. I would say so. (Mulher, idade 42 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

Uma característica importante dessa prática social é a estrutura teleoafetiva que a coordena. Para o caso espanhol e brasileiro observamos que a principal orientação segue sendo a de economia, ou seja, 'poupar' dinheiro para atender a outras prioridades individuais ou da família. Todavia, principalmente no caso brasileiro, evidencia-se que essa tendência vem ao longo dos anos dividindo espaço com outros objetivos, como a preocupação com a saúde, seja na melhoria da qualidade da comida, ou em razão de alguma dieta especial que se está seguindo, evocando determinados valores como o 'cuidar'. Outra característica percebida foi quanto aos arranjos materiais que são disponibilizados. Tanto no caso brasileiro quanto espanhol há muitos equipamentos nos locais de trabalho que facilitam, ou mesmo estimulam essa prática, como a disponibilização de microondas, geladeiras e cozinhas equipadas, vindo a formar um 'conjunto', que se caracteriza como sendo a conexão entre as práticas sociais e os arranjos materiais a volta (SCHATZKI, 2015). Já no caso do Reino Unido essa prática

não possui relevância, tendo em vista que para os britânicos o entendimento compartilhado é de que a refeição do almoço não é central, sendo mais flexível em termos de horários e conteúdos.

4.2 As rotinas alimentares: entre o prazer e a obrigação do comer

Como salientado no capítulo 3 a prática do comer fora é frequentemente relacionada pelos indivíduos a um momento de 'prazer', 'descontração', 'curtição', porém, quando se torna algo comum, corriqueiro, ou mesmo repetitivo, acaba se convertendo em uma 'obrigação', muitas vezes não sendo associado pelos entrevistados a uma prática do comer fora de casa. No entanto, mesmo que seja algo imposto pelas circunstâncias, o comer fora de casa está presente, intercalando-se entre estes dois sentimentos, o 'prazer' e a 'obrigação', de forma relacional (WARDE e MARTENS, 2003).

Nessa seção, é abordado o tema do comer fora de casa, nos três países, sob as perspectivas dos gostos, das percepções, dos significados e dos sentidos. Códigos como "significado do comer", "crenças, valores, atitudes e expressões de emoções", "relações entre o final de semana e os dias da semana e "critérios de seleção", serão utilizados aqui para sintetizar, de forma comparada, as principais evidências empíricas deste debate. As análises oscilam entre as percepções dos indivíduos e seus coletivos a partir de uma relação de oposição e complementaridade em torno do prazer e das obrigações que envolvem as rotinas alimentares. Muitas vezes se perceberá que a busca pelo prazer pressupõe a fuga da rotina. Nesse sentido, apesar da rotina representar certa "segurança ontológica"¹⁵² a percepção de segui-la, em alguma medida, se torna uma obrigação para os indivíduos e seus coletivos, necessitando ser eventualmente 'quebrada' para que seja mantida.

As três temáticas que serão tratadas aqui, a partir dos códigos acima listados, envolvem as práticas do cozinhar, as relações entre os finais de semana e os dias da semana e os critérios de escolha, conectados às práticas do comer, especialmente o comer fora de casa, e sua alteridade entre o 'prazer' e a 'obrigação'.

¹⁵² A segurança ontológica se traduz no sentido de estabilidade e continuidade que as práticas sociais estabelecem na rotina dos indivíduos. Ver (Giddens, 2013, pg. 70).

Inicialmente, verificou-se a partir dos dados que o comer fora surge tanto como uma prática que denota 'obrigação', aos indivíduos que comem fora todos os dias em razão de fatores como trabalho e escola, quanto como uma prática que denota 'prazer', quando realizada na casa de amigos, familiares e restaurantes. Quanto mais eventual, mais "especial" se torna o comer fora, e mais prazerosos esses momentos. Em outras palavras, as rotinas alimentares parecem 'cansar' os indivíduos, sendo que para que sejam reforçadas e perdurem, em determinados momentos, devem ser 'quebradas'.

Esse fenômeno é possível de ser verificado nas entrevistas dos três países.

Entrevistador: ¿Os gusta comer fuera? **Respondedor:** Sí. Pero nos gusta comer fuera porque tampoco abusamos de ello. Yo creo que si nos tocara comer más fuera, no... nos gustaría tanto. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Interviewer: So would...so what are your...going back to restaurants, you know, would you...do you like eating out and would you like to do it more often? **Respondent:** No. It's very expensive honestly and I find it too tiring unless it's a nice restaurant, but I think I like eating out if I'm with friends and special occasions, but it's not something I would want to do every day. (Mulher, idade 35 anos, renda £ 50.000,00 - 64.999,00, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: Quais os principais motivos de se comer fora de casa? (Deixar vir espontâneo) Necessidade? Prazer? Busca de novos sabores? Descansar da cozinha? O que mais? **Entrevistado:** Trabalho. **Entrevistado:** Trabalho e estudo o dia inteiro. **Entrevistado:** Eu tenho a possibilidade de comer em casa porque eu trabalho perto de casa, então para mim é lazer, a gente sai para jantar fora. **Entrevistado:** Preguiça **Entrevistado:** Sabor diferente, você come a semana inteira comida caseira, e no fim de semana você quer um paladar diferente. (Homens (4) e Mulheres (5), idades entre 17 - 24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

No que corresponde às práticas do cozinhar, segundo Montanari (2013), é uma atividade humana por excelência, sendo o gesto que transforma o produto da natureza em alimento fabricado pelo homem, configurando-se um símbolo da civilização e da cultura. Essa prática cultural, porém, demanda tempo, destreza e conhecimento, elementos que nem todos os indivíduos dispõe diariamente, ou mesmo gostariam de investir (WARDE, 1997). Nesse sentido, tendo em vista a vasta expansão na oferta alimentar oferecida fora do ambiente doméstico é que essa prática tem se transformado no interior das cozinhas e dos lares na contemporaneidade, com profundas transformações nas rotinas alimentares (MURCOTT, 2003 [1997], SHOVE e SOUTHERTON, 2000).

Nesse sentido, a prática do cozinhar tanto pode ser percebida como uma 'obrigação' quanto um 'prazer'. Os dados mostram que em relação à economia de tempo e à oferta alimentar extradoméstica, essa opção tem se tornado menos atrativa, porém com peculiaridades em cada um dos países analisados.

As entrevistas do Reino Unido apresentaram uma frequência bem maior em relação a presença de indivíduos que não gostam de cozinhar, e interpretam essa prática mais como uma 'obrigação', principalmente entre as mulheres.

Respondent: I find that if I'm at home on my own I just have some toast or something. Yeah, it's a real chore to cook. (Mulher, idade 38 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: So how much, you mentioned you're a bit of a foodie, so how much would you say you enjoy food and cooking and things?

Respondent: I don't really enjoy it, he enjoys cooking more, I see it more as a chore. (Mulher, idade 31 anos, renda £ 65.000,00 - 77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Na entrevista da Espanha, abaixo, nota-se que o cozinhar é encarado como um 'prazer', porém com a condição de que não seja repetitivo e que essa prática possa ser realizada com tempo.

Entrevistador: ¿Te gusta cocinar? Respondedor: Sí. Me gusta cocinar sin... sin tener el compromiso de hacerlo. **Entrevistador: Sin obligación.** Respondedor: Eso, sin la obligación. Pero sí, me gusta, me gusta. (Mulher, idade entre 45 - 64 anos, renda € 1.000,00 - 1.499,00, Nava/Espanha, 2014 *grifos nossos*).

As entrevistas do Brasil mostram que a prática do cozinhar varia em termos de se configurar para uns como um 'prazer' e para outros como uma 'obrigação', sendo que para alguns indivíduos, especialmente as mulheres, o comer fora se apresenta como uma 'quebra' para essa rotina de tarefas domésticas¹⁵³, como se percebe nas entrevistas abaixo.

Entrevistador: O que é cozinhar pra vocês? Que sensação dá?
Entrevistado: Prazer. Entrevistado: Obrigação. Entrevistado: Necessidade. (Homens (5) e Mulheres (5), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015).

Entrevistador: O que significa comer fora de casa pra vocês.
Entrevistado: Não ter que lavar nenhum prato. Entrevistado: Pra mim é um

¹⁵³ Ver também Galindo (2014), especialmente as páginas 128 a 134, em que essa informação também foi encontrada em suas pesquisas.

prazer. Entrevistado: Comodidade, praticidade. (Mulheres, (7), idades entre 56 - 65 anos, renda não informada, Belo Horizonte/Brasil, 2011, *grifos nossos*).

No que corresponde à divisão de gênero, quando comparamos os dados dos três países percebemos que os homens na Espanha se envolvem mais com as práticas domésticas de preparo do alimento, principalmente quando envolve a rotina diária.

Respondedor: En mi trabajo cocinan los hombres más. Hay un profesor allí, que él se guisa, cocinaba porque estaba a dieta, se puso a dieta la mujer pero cocinaba él, entonces, o sea que yo conozco más hombres que cocinen, quitando a la gente más mayor. Si a ver, a lo mejor los más jóvenes si va cambiando la cosa." (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Respondedor: Pues mira te voy a ser sincero; en el caso de lo que yo veo, de mis compañeros, no puede haber... Lo que antes era a lo mejor muy normal de que las mujeres llevaban mejores cosas que el hombre, hablo de solteros. Mírate el caso. Hablo de Alicia, por ejemplo. Pues Alicia, no cocina ella. Alicia si tuviera que comer por lo que cocina ella... Es que cocina él. Mi otro compañero se trae la comida de la suegra. El otro, él que tiene su mujer, pero cocina él. Y el otro, que es mi amigo Carlos, y es soltero, cocina él. Entonces... Y luego la otra compañera, que cocina estupendamente, es que no cocina porque es una vaga y se trae todo... Es que ha cambiado mucho. Eso que cuando nosotros éramos pequeños y nuestras madres eran las que cocinaban, las que fregaban,... Eso ha cambiado por completo y no tiene nada que ver con la crisis. Son modelos." (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

No Brasil, é mais frequente identificar nas entrevistas o envolvimento do homem em trabalhos domésticos aos finais de semana quando o cozinhar vira um 'prazer' para eles, expresso, principalmente, na icônica tarefa de 'se fazer o churrasco aos domingos', o que, por outro lado, traz alívio às mulheres quanto aos deveres diários da semana, como se nota abaixo.

Entrevistador: Cozinhar significa o que? (Sentimento: extravasar, obrigação, divertimento, momento de ficar com a família, economia).

Entrevistado: Terapia. Entrevistado: Eu cozinho com prazer todos os dias. Entrevistado: Para mim é obrigação. Entrevistado: Para mim também é obrigação. Entrevistado: Eu amo. Entrevistado: Eu não cozinho. Entrevistado: Fim de semana a cozinha é do meu marido. Entrevistado: Eu cozinho por obrigação. (Mulheres, idades entre 41 - 55 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: Fim de semana geralmente a gente muda sim, é claro. Não é só eu, mas eu vejo todo mundo, fim de semana é o churrasco. Eu faço. (Mulheres (5), Homens (5), idades entre 56-70 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

No Reino Unido o envolvimento com a prática de cozinhar é uma tarefa bastante vinculada ao universo feminino, havendo poucas entrevistas relatando a participação de homens na cozinha. Abaixo, selecionamos algumas em que se evidencia a associação da prática do cozinhar à responsabilidade das mulheres.

Respondent: My partner wants to cook really, she does all the cooking, I do the shopping and the cleaning. (Homem, idade 23 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: That makes sense. Then thinking more about eating in, how interested are you in food and cooking in general? Respondent: In general, very interested, my mum used to do all the cooking when I was little but she was quite into cooking so I learnt quite a lot from her. Since I've been with my husband he eats a lot more spicy things than me and that kind of thing, so I've eaten a lot more of that kind of stuff, so I've got a bit more into cooking as time's gone on really. So very I would say, I cook every day. (Mulher, idade 31 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: And how about cooking at home? How interested in food and cooking are you? Respondent: She's the boss. Judith is a good cook. Excellent. Varied menus. (Homem, idade 69 anos, renda £ 100.000,00-119.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Nessa sequência, o comer fora de casa é uma prática que se apresenta como um momento de 'prazer', quando oferece uma 'fuga' das tarefas domésticas, ou mesmo um 'capricho', um 'extra'. Esse fato é observado com frequência nas entrevistas dos três países, com é possível de se observar abaixo.

A sensação de comer fora para vocês é uma sensação boa, ruim o que é comer fora para vocês ? Entrevistado: É boa. Entrevistado: Da a sensação de ser servida de descansar. Entrevistado: Tem hora que você cansa do teu tempero, os outros gostam mas você mesmo não. Entrevistado: Conhecer outros sabores. Entrevistado: Outra forma de fazer. (Mulheres (9), idades entre 45-51 anos, renda classe C, Belo Horizonte/Brasil, *grifos nossos*).

Yeah. So what's good about eating out? So what's good about eating out is that I don't have to cook, there's no washing up. (Mulher, idade 59 anos, renda £ 65.000,00 - 77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*)."

Entrevistador: Bueno, la primera cuestión como diferenciamos entre comida en casa y comida fuera de casa ¿qué entiendes tú por comer fuera de casa? Respondedor: Comer fuera de casa es no cocinarlo y... O sea comer fuera de casa hay dos posibilidades que una es por trabajo, por la obligación de que no puedes comer en casa porque no te da tiempo, y entonces comes fuera, o por ocio que puedas salir fuera de casa. (Casal, idades entre 45 - 64 anos, renda € 2.500,00 - 2.999,00, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Assim, para entender como essa relação entre o 'prazer' e a 'obrigação' se manifesta em torno das práticas do comer fora, não se deve 'olhar' somente para fora de casa. A rotina alimentar doméstica torna-se cansativa, e o comer fora se manifesta como uma alternativa que, em alguns casos, alivia o 'fardo' do trabalho doméstico, ou ainda oferece novos sabores e novas experiências em contraposição a um menu que costuma se repetir diariamente. A alteridade, entre o fora/dentro e o prazer/obrigação, nesse caso, é o que mantém esse 'conjunto arranjado de práticas' se reproduzindo ao longo do tempo através das rotinas alimentares.

Como já é possível perceber, em uma relação direta entre o que caracteriza esse binômio prazer/obrigação, também estão as rotinas alimentares definidas no que corresponde ao uso do tempo, envolvendo os dias de semana e os finais de semana.

Diversos estudos relatam mudanças substanciais entre os dias da semana e os finais de semana nas práticas em torno do comer, tanto em termos de conteúdo, quanto em termos de sociabilidade e incorporação. Os compromissos são diferentes. Em geral, nos finais de semana, a família e os amigos assumem um papel central, e a sociabilidade é ainda mais forte e distinta em relação a que ocorre ao longo da semana entre colegas de trabalho e da escola. A comida se transforma, os horários variam e os conteúdos, expressos por meio dos menus, também se modificam (BARBOSA, no prelo, GALINDO, 2014; DÍAZ-MÉNDEZ *et al.*, 2013, GRACIA, 2010, WARDE e MARTENS, 2003).

Desta forma, o 'prazer' e a 'obrigação' em comer fora de casa é visível quando se trata em ser realizada nos dias de semana ou nos finais de semana. No primeiro caso, geralmente, essa prática é percebida como uma 'obrigação', em que o tempo para realizá-la é curto e as qualidades dos alimentos nem sempre são satisfatórias. Já no segundo caso, a prática do comer fora de casa é percebida como um 'prazer', geralmente realizada junto aos familiares e/ou amigos, com intervalos de tempo mais flexíveis e de forma mais descontraída, tranquila, como é possível observar nas entrevistas abaixo.

Respondedor: No, muchos fines de semana, la mayoría, subo a mi pueblo y me paso el fin de semana con los amigos, con la familia. (Homem, idade entre 16 - 29 anos, renda € < 500,00/mês, Valência/Espanha, 2014).

Entrevistado: Se eu tiver que comer num restaurante durante a semana é por obrigação, porque eu vou pra trabalhar, final de semana é por prazer, sem preocupação. (Homens (8), idades entre 26 - 40 anos, renda não informada, Belo Horizonte/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Respondent: Yeah Sunday I would say was the most day, either we'll have a roast at mine or mum's or we'll go out, generally on a Sunday. That is a day that we will eat out. (Mulher, idade 31 anos, renda £ 65.000,00 - 77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016).

Em termos de diferença entre os três países, no que corresponde a essas antinomias, verificamos que nos finais de semana os espanhóis tem uma tendência maior em ir à casa de seus pais e também aos chamados *pueblos* (pequenos municípios que se parecem mais como comunidades¹⁵⁴), onde aproveitam para saborear uma 'boa comida', como costumam fazer referência, além de socializar e rever os amigos e familiares.

Entrevistador: ¿Y los fines de semana? Respondedor: Los fines de semana comemos normalmente el sábado aquí, y el domingo en casa de mi madre que es la mejor comida de la semana. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Respondedor: El fin de semana, normalmente, solemos comer fuera. Fuera eso, en casa de mis padres, un día vamos a casa de sus padres, casi siempre. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € > 5.000,00/mês, Madri/Espanha, 2014).

Para os brasileiros, a prática de juntar a família e socializar em torno da comida nos finais de semana também ocorre, sendo muito característico a saída aos domingos para ir a alguma churrascaria.

Entrevistado: Finais de semana eu gosto de restaurante, churrascaria. Eu faço aeróbica. (Mulher, idade entre 25-40 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: [...] gosto de sair finais de semana pra restaurante, churrascaria, clube. Mora eu, meu marido, três filhos adotivos e uma menina que eu também crio. Eu faço caminhada. (Mulher, idade 51 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: Final de semana eu vou pra casa do meu pai e a gente vai pra restaurante (churrascaria). (Mulher, idade 17 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: Eu acho que meio de semana é aquela correria, a gente almoça no mais próximo que tem, no mais rápido, já no final de semana não, a gente escolhe, vou naquela churrascaria e vou comer horrores. (Mulheres (6), Homens (3), idades entre 17-24 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

¹⁵⁴ Segundo dados do INE (2015) dos mais de 8.000 municípios que formam a Espanha, 1.222 deles possuem menos de 100 habitantes, ou seja, 15,28%.

Para os britânicos há também socialização em torno da comida com familiares e amigos aos finais de semana. Os britânicos costumam se deslocar até a casa de parentes ou viajarem até cidades mais próximas para desfrutarem de um bom restaurante. Porém, verificou-se também que surge, com maior frequência, a modalidade do comer fora na forma de *takeaway* aos finais de semana.

Respondent: I collect the shopping so I would collect fish and chips and we share that and then Saturday is generally a take away and Sunday is Sunday roast. So that's how it is. (Mulher, idade 42 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Respondent: Sundays is at my mum's and Saturday sometimes we'll have takeaway or rustle up something at home, it depends what the kids fancy. (Mulher, idade 41 anos, renda £ 2.500,00-4.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

Para que a prática do comer fora de casa esteja associada a um momento de 'prazer' alguns critérios de seleção surgem, no que corresponde as características do local e dos serviços em que se realiza a prática do comer fora de casa, geralmente em restaurantes, variando de um país para outro.

Para os britânicos, quando levam adiante a prática do comer fora de casa visando a busca pelo 'prazer', o que mais causa incômodo é a repetição de lugares, ou ainda um ambiente pouco atrativo ou mesmo um atendimento descortês¹⁵⁵. Algumas dessas características são possíveis de serem observar nessas três entrevistas abaixo.

Interviewer: What makes it sometimes a bit boring, do you think?

Respondent: If you were to continuously go to the same place ... I can imagine there's people who eat quite regularly at the same place. Even though the food might be enjoyable I just wouldn't want to eat it week in week out. It just doesn't appeal to me. I like trying new places, even though they have the same type of food, it's just a different environment. It's nice to get out and just have a nice night really. (Homem, idade 23 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Respondent: And I think that's part of the pleasure of eating out in a really nice restaurant. (Mulher, idade 70 anos, renda £ 15.000,00 - 19.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: So what makes a good meal out for you? What makes it...

Respondent: Friendly staff. Have good company. For me, it's very important how...actually, I did say that. I'm going to repeat that the staff is very polite

¹⁵⁵ A cortesia entre os britânicos é algo levado bastante a sério. Por experiência própria, durante os 3 meses que estive em Manchester, notei o quanto as regras de "boa conduta" são aplicadas diariamente. Em um curso intensivo de imersão que fiz lá a primeira regra foi: "ensinar" os estrangeiros a se comportar no Reino Unido. Por exemplo, sempre pedir "sorry" e "excuse" para qualquer mínima aproximação de outra pessoa.

and how they...how the staff treat you...you don't feel you're forgotten so...or...so that's what makes a good meal. (Mulher, idade 35 anos, renda £ 50.000,00-64.999,00/ano, Londres/Reino Unido, *grifos nossos*).

Para os espanhóis, a busca pelo 'prazer' no comer fora, ocorre com maior frequência em lugares que ofereçam uma variedade maior de menus - principalmente com legumes e verduras - mais econômicos, ou com pratos mais difíceis de serem elaborados dentro de casa, como '*un rabo de toro rebozado de caramelizado*'. Porém, de forma diversa aos britânicos, os espanhóis buscam comer em lugares que já costumam ir, não variando muito suas preferências em relação ao 'ambiente'.

Entrevistador: ¿tienes alguna preferencia, alguna causa para escoger algún menú? Respondedor: Pues depende, si es un sitio donde ya he ido cojo cosas que he probado y que han gustado pero y luego así en el sitio este que te comento pues a base de ensaladas y bocatas así más, vegetales y cosas de esas. (Casal, idades entre 30-44 anos, renda € 3.000,00-4.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*)

Entrevistador: ¿Vais a sitios eh... habituales? O sea, ¿frecuentáis sitios que conocéis, o frecuentáis ese sitios diferentes, en esas comidas semanales? Respondedor: Es que depende, claro... Sí, por aquí por Lugones siempre vamos más o menos a los mismos sitios... Dos o tres sitios, sí. Y luego bueno si estamos en Avilés o en Gijón, pues ya pruebas un poco más. O sea, vas cambiando ¿no? Pero aquí en Lugones, o en Oviedo, sí, la verdad es que vamos a... a ver, de vez en cuando cambias de sitio para ver qué hay, ¿no? Pero sí, somos de ir a, a los mismos sitios. (Casal, idades entre 45-64 anos, renda € 3.000,00-4.999,00/mês, Lugones/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

No Brasil a busca pelo 'prazer' no comer fora de casa, principalmente em espaços de restaurante, é identificada dando destaque a algumas características do local, como a higiene e limpeza, o bom atendimento, qualidade da comida e a segurança, sendo esta, infelizmente, um reflexo dos índices altos de violência do país¹⁵⁶. Abaixo seguem três entrevistas que expressam esses pontos.

Entrevistador: Quais os critérios pra escolher esses estabelecimentos? Entrevistado: Aparência da comida. Conforto. Segurança. Atendimento. Comida boa. Simplicidade. Preço. Comida saudável. (Mulheres (9), idades entre 41-55 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015).

Entrevistador: Quais os fatores para vocês escolherem para comer com os filhos no final de semana ou mesmo durante a semana para um estabelecimento atender vocês? Entrevistado: Propaganda. Entrevistado: Higiene. Entrevistado: Boca a boca. Entrevistado: Segurança. Entrevistado:

¹⁵⁶ http://www.mapadaviolencia.org.br/pdf2016/Mapa2016_armas_web.pdf

Preço e você ser bem atendido. Entrevistado: Diversificação da comida. Entrevistado: Mais preço e qualidade. (Homens (10), idades entre 25-40 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015).

Entrevistador: O que vocês consideram importante para escolher um lugar para se alimentar fora de casa? Entrevistado: Para mim é segurança, localização. Entrevistado: Eu gosto de um lugar em Vargem Grande, aonde a gente se resume, com o pessoal da barra, e a gente come lá. Qualidade, localização, tem segurança, o preço não é barato. Entrevistado: Acho que é um pouco de tudo, tem que ter segurança, higiene, a comida tem que ser boa. Entrevistado: Olha só, eu normalmente faço isso aonde eu moro, eu já conheço os restaurantes e o que eu gosto é a higiene, o bom atendimento e como minha mãe não pode andar muito, fica mais fácil. (Mulheres (3), Homens (4), idades entre 56-70 anos, renda classe A/B, Rio de Janeiro/Brasil, 2015).

No que diz respeito às práticas sociais em torno do comer fora de casa e seus reflexos nas rotinas alimentares, se constatou que a busca pelo 'prazer' é alcançada quando essa prática é realizada de forma eventual, sendo que há o entendimento compartilhado de que a rotina alimentar deve ser 'quebrada' para ser mantida, ou mesmo suportada. Esse fenômeno é observado nos três países, porém apresentando algumas diferenças quanto a essa dinâmica.

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

Também é possível notar que no Brasil e na Espanha, no que diz respeito à rotina que envolve o comer fora de casa ao longo dos dias da semana, essa prática acaba sendo percebida, diversas vezes, como uma 'obrigação'. Por outro lado, no caso dos britânicos, ao menos nos dados que analisamos, não há ressalvas quanto ao fato de terem que comer o almoço fora de casa.

No que corresponde às estruturas teleoafetivas que compõem essas práticas em torno do comer fora de casa, nota-se que a busca pelo 'prazer' ocorre aos finais de semana, majoritariamente, apresentando uma sociabilidade entre familiares e amigos. Já

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

4.3 As rotinas alimentares: entre as constâncias e as mudanças do comer fora

Para concluir essa análise das práticas sociais sobre as rotinas alimentares, em especial o comer fora de casa, essa seção trata das mudanças que ocorrem a partir de determinadas condicionantes sociais. As perguntas-chave são: quando as rotinas alimentares mudam e por que mudam, especialmente no que diz respeito ao comer fora de casa?

Para compreender a emergência, persistência e dissolução das práticas em torno do comer é necessário mapear a formação dos 'conjuntos' que essas práticas estabelecem com os arranjos materiais. Esses conjuntos, como descreve Schatzki (2015), são os elementos que devem ser analisados, ou mesmo focados, para que uma prática social venha a mudar, emergir ou se dissolver. Essa mudança ocorre de três formas: a) por hibridização, em que ocorre a 'mescla' de novas práticas e arranjos aos já existentes, criando novas 'regras' de funcionamento, podendo manter ou alterar a estrutura teleoafetiva original; b) por coalescência, em um novo arranjo ou uma nova prática vindo a substituir um(a) ou outro(a) já existente, mantendo características originais dos 'conjuntos', por meio do mesmo 'entendimento compartilhado' e a mesma estrutura teleoafetiva; e, c) por bifurcação, originando outros conjuntos a partir de um já existente, contendo alguns 'traços' originais, mas com uma estrutura teleoafetiva e 'regras' novas (SCHATZKI, 2015, 2013).

Essa análise será realizada por meio do banco de dados organizado a partir das informações coletados nos três países, tendo em conta os seguintes códigos sistematizados: as 'condicionantes', com seus respectivos subcódigos 'condicionantes da comida doméstica' e 'causas para comer fora', e o código 'mudanças'.

Foram criadas algumas categorias analíticas não apriorísticas, que surgiram a partir da análise sistemática das entrevistas realizadas nos três países, as quais foram organizadas em dois agrupamentos, que compõem duas subseções primárias. Esses agrupamentos apresentam as condicionantes sociais em destaque, as quais possuem origem nos contextos sociais¹⁵⁷ e serão tratadas também, no capítulo seguinte, como mecanismos de mediação das práticas sociais. O primeiro agrupamento corresponde as condicionantes aqui consideradas de maior impacto nas rotinas alimentares, pois apresentam mudanças mais bruscas e profundas ao longo da vida dos indivíduos e seus coletivos, sendo elas: a saída da casa dos pais (independência), a presença de filhos e as alterações na saúde. O segundo agrupamento corresponde às condicionantes aqui consideradas como externalidades às rotinas alimentares, pois geralmente apresentam mudanças graduais nas estruturas teleoafetivas dos indivíduos e no conjunto das práticas arranjadas, sendo elas: o trabalho, a renda, o paladar e a oferta alimentar.

4.3.1 - Condicionantes sociais de maior impacto nas rotinas alimentares

As condicionantes de maior impacto nas rotinas alimentares foram escolhidas em razão das mudanças que imprimem no 'conjunto arranjado de práticas' que estabelecem determinadas 'ordens sociais' em torno do comer. Tais condicionantes mudam, de maneira mais profunda e brusca, as práticas em torno do comer, podendo ser por processos de coalescência, bifurcação ou hibridização. Essa subseção primária é dividida em outras três subseções secundárias: a presença de filhos, a independência e as mudanças na saúde, os quais são analisados a partir dos impactos que geram nas rotinas alimentares.

¹⁵⁷ Serão analisados em detalhes no capítulo 5 da tese.

4.3.1.1 - A presença de filhos e a dinâmica das rotinas em torno do comer

A presença de filhos na família gera um conjunto de novas responsabilidades, envolvendo rotinas, que abarcam novos horários, espaços e práticas em torno do comer, sendo a alimentação dos pais decisiva na formação do hábito alimentar na infância (VALLE e ECUCLYDES, 2007). Essa nova dinâmica pode alterar, totalmente ou em partes, a rotina anterior que havia dentro e fora do lar, sendo o comer uma das principais práticas afetadas.

O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. Nossos filhos são treinados de acordo com isso. O aprendizado que apresenta características como requinte pessoal, destreza manual, cooperação e compartilhamento, restrição e reciprocidade, é atribuído à socialização alimentar das crianças por sociedades diferentes. Os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência, como atesta a amada Madeleine de Proust, o caso mais famoso (MINTZ, 2001, pg. 32, *grifos nossos*).

Como salienta Mintz (2001), acima, o aprendizado em torno da comida é algo que marca os indivíduos ao longo de toda uma vida, não de maneira unívoca, como geralmente é inculcada pelo conceito de *habitus* de Bourdieu (2011), mas sim de maneira a criar um 'patrimônio' de disposições e modos de agir, como argumenta Lahire (2005), que será despertado dependendo do contexto social no qual os indivíduos estejam inseridos, sendo estes 'ambientes culturais' muito mais diversos na contemporaneidade.

Essa preocupação, como notamos nas entrevistas dos três países, já começa na gestação.

Interviewer: So what sort of baguette do you like and where do you tend to find it? Respondent: Now I've become more specific since pregnancy because there were certain things I couldn't...I tried to avoid...so I didn't want to have so much ham as well because I didn't know where it came from, so I was trying to find simple baguettes and it was so difficult. For example, you're saying eating out...sometimes I was arriving at Paddington. I might stop at these stands that they have and, if I find something I like, I will choose it, so it's much more about seeing what they have, what sort...I will try to see if they have wholemeal, so not the brown baguettes and then I will try to see if they have something like a salad as well and not with eggs, not with bacon, and sometimes I wanted to find some chicken, but they always combine chicken and bacon. (Mulher, idade 35 anos, renda £ 50.000,00 - 64.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistado: Eu me habituei, eu tinha maus hábitos alimentares e por estar grávida tinha que comer bem, comer frutas, verduras e legumes que eu não comia aí passei a gostar decorrência da minha gravidez. (Mulheres (8), idades entre 25 - 40 anos, renda classe C, Rio de Janeiro/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Respondedor: Pero... pero después por ejemplo, a ver yo ahora ya no miro mucho, pero, bueno, cuando las crías eran más pequeñas y mientras estuve embarazada y tal sí que leí así algunas cosas de alimentación, de cuantas veces a la semana tenías que comer legumbres, cereales, tal... Entonces bueno, ese chip un poco me quedó, aunque no logramos así a rajatabla pues bueno, pues procuramos legumbres más o menos los días que se recomiendan, carne, no sé qué... Bueno que, que nos guiamos un poco por... por eso [...] (Casal, Mulher idade entre 30 - 44 anos, Homem > 64 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Nava/Espanha, 2014)

Como é possível perceber, as rotinas alimentares das mães, durante o período de gestação, nos três países, se alteram. Essas mudanças são explicadas, em parte, pelo avanço no campo das ciências médicas e pela presença das instituições de Estado, na área de saúde pública, no controle e cuidado das crianças e das mães. As informações a respeito da alimentação e o impacto na saúde, durante esse período da vida, buscam ser amplamente divulgados, sendo que as ações do Estado têm adentrado cada vez mais os lares com essa política pública (VALLE e ECUCLYDES, 2007; BARROS, 2002).

Todavia, as rotinas alimentares também mudam após o nascimento, envolvendo agora não mais somente a mãe, mas toda a família. Essas mudanças afetam tanto as práticas em torno do comer fora quanto do comer dentro, de distintas formas em cada um dos países investigados.

No que diz respeito as alterações na rotina alimentar doméstica, quando da presença de filhos, notamos que na Espanha as mudanças são de menor impacto do que ocorre em relação aos outros dois países. Percebe-se, na entrevista acima, que a mãe espanhola, mesmo durante a gravidez, não parece ter alterado de maneira tão profunda seus hábitos alimentares, isso ocorre também após o nascimento, ficando evidente na seguinte frase, acima exposta pela entrevistada, " [...] *aunque no logramos así a rajatabla*¹⁵⁸ [...] ". Isso pode ser explicado, em parte, pelo fato de que os espanhóis acreditam ter uma alimentação saudável, a famosa dieta mediterrânea, como se percebe na declaração abaixo, apesar do entrevistado ser um pouco 'reservado' em afirmar isso.

Respondedor: Yo creo que venimos de la tradición de... de la comida de casa y... bueno, pues dentro de lo que, no es mediterránea mediterránea, pero se aproxima ¿no? O sea que no, no... Y luego pues eso, pues sí, pequeñas preocupaciones puedes tener. De no pasarte con ciertas cosas... (Casal,

¹⁵⁸ *Rajatabla* significa de maneira firme, rigorosa.

mulher idade entre 30-44 anos, homem, idade > 64 anos, renda € 1.500,00-1.999,00/mês, Nava/Espanha, 2014, *grifos nossos*)

No Brasil foram identificadas outras peculiaridades em relação à presença de filhos após o nascimento e sua influência nas rotinas alimentares. Os dados apontam que as mudanças em torno das rotinas parecem ser mais 'abrutadas', como se observa abaixo em uma das entrevistadas.

Entrevistado: Eu na verdade comecei a me preocupar depois que tive o meu filho. Entrevistado: Eu comi errado a gestação toda, mas depois que ele nasceu eu fiquei 2 anos em casa sem trabalhar, fazendo papinha, eu cozinhava para mim e para ele então eu procurava fazer o melhor (Mulheres (8), idades entre 25 - 40 anos, renda classe C, Rio de Janeiro/Brasil, 2015).

Essa mudança se estende às próprias práticas dos pais em torno do comer, como a adoção de uma dieta mais saudável, como observado anteriormente na seguinte frase "passei a gostar em decorrência da minha gravidez", de uma entrevistada no Brasil. Essa mudança pode ser observada também após a gestação, em que os pais passam a se preocupar com a dieta dos filhos e suas implicações no seu desenvolvimento. Isso pode ser observado na entrevista abaixo, em que a mãe procura ser exemplo à filha.

Entrevistado: Eu melhorei porque tenho uma filha de 10 anos e ai, tenho que dar um bom exemplo pra ela. As vezes, até quando quero comer alguma besteira na rua eu procuro não comer na frente dela pra incentivar a ela a comer legumes, verduras, frutas. Se eu for dar um mau exemplo: A minha mãe come porque não vou comer? (Mulheres (8), idades entre 25 - 40 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2011, *grifos nossos*).

Para os britânicos as práticas em torno do comer dentro de casa também mudam com a presença de crianças e no decorrer do seu desenvolvimento, porém com algumas características particulares. Na entrevista abaixo notamos que a prática do cozinhar aumenta e o comer fora de casa diminui.

Interviewer: So how do you tend to ... how does a typical week play out for you between food shopping and cooking? Does eating out come into that ever at all? Respondent: Yeah, we do eat out, but since last year we've cut down on it, we tend to cook a lot at home. The kids are getting older, they don't want to go out, they'd rather stay at home and sit and watch TV. They don't like dressing up so we've cut down on eating out a lot. We've cut down on takeaways as well because they're getting bored of eating the same thing every time. So it's mostly home cooking. (Mulher, idade 41 anos, renda £ 2.500,00 - 4.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Respondent: She's doing well. She's alright. You don't get time, things change in your life. You go through different stages. When the kids are little you cook every day, and then when you're at work you cook every day for the kids. (Mulher, idade 64 anos, renda £ 30.000,00-40.000,00/ano, Londer/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

No que corresponde a qualidade nutricional também surgem preocupações por parte dos britânicos ao alimentar seus filhos. Porém, em menor frequência com que ocorre no Brasil. Apesar de aumentarem suas atividades em torna das práticas do cozinhar, os dados não demonstram uma mudança 'brusca' nos menus e nas dietas diante da presença dos filhos, dentro do ambiente doméstico.

Respondent: [...] I've made a rod for my own back, you know, and the kids all love my cooking and everything. They themselves have gone on to become very good and interested cooks themselves. (Mulher, idade 59 anos, renda £ 65.000,00-77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: Would you like to cook more often? Respondent: I'm not bothered I don't think, really. I feel like I should, and I should like it and all the rest, but I think at the moment I don't feel that I'm that interested. I'm definitely aware of wanting to feed the kids well and nutritionally and all. (Homem, idade 47 anos, renda £ 65.000,00-77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

No que diz respeito às alterações na rotina alimentar fora do ambiente doméstico, quando da presença de filhos, notamos mudanças mais significativas, que diferenciam os três países.

As entrevistas da Espanha apontaram mudanças mais 'bruscas' na rotina alimentar fora do ambiente doméstico, quando da presença dos filhos, em relação ao Brasil e ao Reino Unido, como é possível perceber nas entrevistas abaixo.

Respondedor: Cuando menos hemos salido ha sido cuando el nene así, ya te digo, porque salir con él era una locura porque no aguantaba sentado ni un minuto y porque también íbamos peor de dinero, por ahorrar un poco se nos juntaron las dos cosas. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Respondedor: Por la noche, ir a comer por ahí, como son tan pequeños no disfrutas, tienes que estar pendiente, se levanta el niño, va pa aquí, va pa ya y para comer así yo prefiero comer en casa. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿Cómo ha cambiado vuestra actividad alimentaria fuera de casa? Respondedor: Lo que más ha influido son las niñas; sí que marca mucho los tiempos, las formas de comida. No hemos dejado de salir normalmente. Nos hemos dejado de salir, pero vamos más a casa de amigos. (Casal, idades entre 45 - 64 anos, renda € 2.500,00 - 2.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Uma das causas, que observamos nas entrevistas, pode estar ligado ao fato de que os espanhóis possuem o hábito de jantar muito tarde, por volta das 22:00h - 23:00h, o que para as crianças é um horário pouco aconselhado, devido aos hábitos diurnos que possuem. A estratégia adotada pelos casais espanhóis, visando manter a prática do comer fora de casa, é ir à casa de amigos que também possuem filhos, como é possível notar em uma das entrevistas acima, e, na entrevista a abaixo.

Entrevistador: ¿Utilizáis las salidas fuera del hogar para relacionaros?
Respondedor: Sí. **Entrevistador:** ¿Habitualmente? Respondedor: Sí siempre que podemos sí. A no ser que los amigos, tengan niños y tengamos que ir a su casa. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Para os brasileiros, o comer fora de casa na presença das crianças não é algo que mude profundamente a rotina da família, sendo comum ouvir nos relatos o 'prazer' dos pais em sair com os filhos aos restaurantes. Algumas adaptações são possíveis de serem percebidas, quanto ao uso de restaurantes do tipo *fast food*, mesmo que os pais comam em um *buffet*. Essas características são relatadas nas entrevistas abaixo.

Entrevistador: Onde vocês preferem comer fora de casa? Já falaram de churrascaria, self service, pizzaria, o que mais? Entrevistado: Com meus filhos vou mais na praça de alimentação do shopping, eles comem no Mcdonald e o meu filho no Burguer King, eu já vou pra comida mesmo por quilo. (Mulheres (8), idades entre 41 - 55 anos, renda não informada, São Paulo/Brasil, 2011).

Entrevistador: Quais os principais motivos de se comer fora de casa? Entrevistado: Hoje em dia não vou tanto, pelo menos 1 vez por mês eu estou indo por causa das crianças. Entrevistado: Sábado, ou sexta à noite, com o marido, os filhos, os sobrinhos. (Mulheres (8), idades entre 41 - 55 anos, renda classe C, Rio de Janeiro/Brasil, 2015)

Com relação as mudanças na rotina alimentar fora do ambiente doméstico, quando na presença de filhos, os dados do Reino Unido apontam para mudanças que parecem ocorrer de forma mais 'conturbada', como notado também nos casos espanhóis, mas também de forma mais 'tranquila', como percebido nas entrevistas do Brasil. Quando a dinâmica parece ser mais 'conturbada', quando se sai com os filhos para comer fora, as questões giram em torno da falta de dinheiro ou de tempo. Por outro lado, quando essa prática é realizada de forma mais 'tranquila' se destaca a 'adaptação' dos menus e dos ambientes ao gosto das crianças. Esses fenômenos podem ser

observados nas três entrevistas logo abaixo, sendo que a primeira corresponde à forma mais 'conturbada' e a segunda e terceira à forma mais 'tranquila'.

Interviewer: So you've talked about there being a bit of a shift where you used to eat out all the time and not so much now, but what was it like before and why were you eating out so much before? Respondent: I was eating out because before you have kids you're loaded and as soon as you have kids you're broke. And that's pretty much it. There was a very definite switch as soon as I had children. I pretty much stopped eating out. Not entirely but I don't eat out for lunch. I used to go and sit in restaurants on my own in Upper Street, I can't imagine doing that now. (Homem, idade 46 anos, renda £ 10.000,00 - 14.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: So what sort of restaurants do you go to regularly? Respondent: Well somewhere that's got a kiddies menu mostly [...] On average we'll eat out at least once a weekend or every second weekend but then that's going out with the kids you go to slightly different type of restaurants than you would if it's a special occasion. (Mulher, idade 35 anos, renda £ não declarada, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: The food, the restaurant, the occasion, anything to do with eating out. What makes it a good thing for you, if it is a good thing? Is it something you enjoy? Respondent: Absolutely. What makes it a good thing is that they meet expectations. If I went somewhere where I expected the kids to be happy and for the place to be fairly child-friendly then that would be the most important aspect of it, almost more important than the food. (Mulher, idade 38 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016).

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

Os casos brasileiros apresentaram uma frequência elevada de pais que tem o hábito de levar os filhos para comer fora em praças de alimentação, como no McDonald's, Burguer King, etc. Nesse sentido, é possível perceber uma contradição entre os argumentos em torno de uma alimentação saudável, que aparecem com frequência nas falas dos brasileiros, e as práticas que em torno do comer fora de casa, sendo que o 'cuidado' com os filhos passa também em agradá-los com uma comida de baixa qualidade nutricional, com a ida em restaurantes do tipo *fastfood*, como é possível notar nas entrevistas abaixo.

Entrevistador: Quais os principais motivos de se comer fora de casa? Entrevistado: No trabalho, início de mês a gente até vai, e final de semana, pelo menos um ou duas vezes no McDonald's, para os filhos, até para o

marido. (Mulheres (8), idades entre 41 - 55 anos, renda classe C, Rio de Janeiro/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistador: E quando você saem , vão com quem ? Entrevistado: Com meu marido e filhos. E com eles, pelo menos vou mais no Mac Donald. (Mulheres (8), idades entre 24 - 40 anos, renda classe D/E, São Paulo/Brasil, 2005, *grifos nossos*).

Os espanhóis, também levam seus filhos, eventualmente, para comer nestes restaurantes do tipo *fastfood*, porém com a noção de que é uma comida nada saudável, chamada por eles de comida '*basura*', como se nota na entrevista abaixo.

Entrevistador: ¿Los fines de semana hacéis alguna cosa especial? ¿o vais a comer a casa de algún familiar, o...? Respondedor: Sí. Bueno, salvo raras excepciones. Celebraciones y eso. Nada más que lleguen, los críos no quieren salir de casa. A lo mejor el sábados sí vamos a... a comer comida basura de Mcdonalds y demás, pero... raras excepciones. Como mucho una vez al mes, y porque ellos no... (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Lugones/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

No que corresponde a essa situação, nos casos investigados no Reino Unido o comer em espaços do tipo *fastfood* são comuns, mas também vistos com desconfiança quanto à qualidade nutricional e seus impactos na saúde, sendo contestados, algumas vezes, até mesmo pelas crianças, como se percebe na entrevista abaixo.

Interviewer: What do you think gives it that fast food feel? Respondent: It's so big and you kind of go and there're no waiters and you go and order, it's a bit like McDonald's or whatever, and you get to sit down, although you do in McDonald's. I don't know, it just has that feel about it, the mass produced thing, there's quite a limited menu, although it is quite big, they know exactly what's coming in, there is nothing very unusual for them to cook. (Mulher, idade 31 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: Is healthiness and food very important to you? Respondent: It is, but we do have fish and chip nights and things like that, so we wouldn't not eat things. But the kids are a lot more anti-McDonalds and things like that than I am. They refuse to go in. (Homem, idade 47 anos, renda £ 65.000,00-77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

No que corresponde às mudanças nas rotinas alimentares a partir das práticas em torno do comer em casa, na presença de filhos, foram encontradas as seguintes situações. Para os espanhóis as mudanças ocorrem por meio da coalescência das práticas sociais em torno do comer, ou seja, surge um novo arranjo ou uma nova prática, que formará novos 'conjuntos arranjos de práticas', porém sem alterar a estrutura teleoafetiva e o entendimento compartilhado que havia. A estrutura teleoafetiva girava

em torno do valor normativo do 'cuidar', que já havia nas práticas alimentares, e o entendimento compartilhado seria o de que já se preparavam pratos que tivessem verduras, legumes e frutas, ou seja, saudáveis para os pais e para as crianças que chegaram posteriormente.

Em relação a esse fenômeno, no caso brasileiro, ocorre uma mudança em torno das práticas de forma bifurcada, pois o valor normativo da busca pelo 'cuidar' dos outros, no caso os filhos, conduz a uma nova prática guiada pelo valor normativo do 'cuidar' de si, neste caso os próprios pais, especialmente as mães, que realizam essa mudança já na gestação.

Nos casos do Reino Unido as mudanças ocorrem por bifurcação das práticas em torno do comer, em que a busca pela 'praticidade', alcançada principalmente por meio do *takeaway*, é substituída, ao menos temporariamente, pelo 'cuidar', sendo que a prática do cozinhar acaba sendo a que mais se destaca neste caso.

No que corresponde às mudanças nas rotinas alimentares a partir das práticas em torno do comer fora de casa, na presença de filhos, foram encontradas as seguintes situações. Nos casos espanhóis, as mudanças ocorrem por meio da bifurcação das práticas sociais, ou seja, as regras e a estrutura teleoafetiva se alteram. A alteração da estrutura teleoafetiva é a de que o valor normativo da busca pelo 'prazer' é substituído pela busca do 'cuidar', pois os pais preferem sair com os filhos a locais em que eles se sintam mais à vontade. A opção em levar os filhos para comer em restaurantes do tipo *fastfood* existe, porém é percebida como uma comida '*basura*', ou seja, ruim para a saúde das crianças. Há também mudanças nas regras, que ocorre em razão dos horários, pois na casa de amigos é possível oferecer a janta mais cedo às crianças, ou mesmo um espaço que possam dormir ou brincar mais à vontade, sendo que a formalidade é menor que em espaços de restaurantes, em que os 'gritos' e a 'agitação' das crianças podem atrapalhar a refeição.

Nos casos brasileiros as mudanças ocorrem por coalescência, em que novas práticas emergem, pois os pais não mudam a estrutura teleoafetiva de suas práticas ao buscarem o 'prazer' em restaurantes, porém buscam agradar as crianças levando-as aos restaurantes do tipo *fastfood*. O valor normativo do 'cuidar', que guiam parte das práticas em torno do comer, neste caso, apresenta um duplo sentido, o de 'cuidar' da saúde dos filhos, especialmente quando comem dentro de casa, e o 'cuidar' oferecendo a eles um 'agrado' em comer em restaurantes do tipo *fastfood*, sem levar em conta, nesse momento, o impacto dessa alimentação sobre a saúde deles.

O Reino Unido, neste caso, apresenta mudanças de dois tipos, por dissolução da prática, ou seja, pela falta de dinheiro e tempo a prática do comer fora de casa na presença de filhos, temporalmente, parece se dissolver, mas também por coalescência, como ocorre no Brasil, por meio de mudanças nos menus e na busca por espaços mais 'adaptados' às crianças, sem deixar de realizar a prática do comer fora em restaurantes, sendo utilizados, também, os espaços do tipo *fastfood*, porém com ressalvas e preocupação dos pais e das próprias crianças.

4.3.1.2 - Mudanças na rotina alimentar na fase de independência

Uma segunda condicionante que se destaca como sendo um momento que tende a haver "rupturas" na rotina alimentar é quando ocorre a independência do indivíduo perante sua família. Esse período pode passar por momentos mais solitários, com rotinas alimentares mais individualizadas, ou compartilhados, quando da presença de um(a) companheiro(a).

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

Respondent: When I was a teenager, when I kind of was out and about at college and then off to university, well I had got more autonomy in my diet, that's when I started eating quite a bit more. But we'd sometimes have chicken or bacon at home and sometimes steak, yeah. (Mulher, idade 30 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿cómo ha evolucionado vuestra comida a lo largo del tiempo, tanto dentro de casa como la que hacéis fuera? Respondedor: Bueno para mi el mayor cambio es en el momento en el que me independizo. Ese es el mayor cambio de alimentación, cuando yo iba a comer con mi madre, yo todas las noches cenaba verdura o pescado, o muchas veces las dos cosas. Pero vamos, todos los días cenaba pescado y ahora, pescado puede pasar una semana entera y no lo como; nos da pereza hacerlo o nos resulta más sencillo. Y luego si que es verdad, a diferencia de eso, cuando salgo a comer fuera, si que intento ir a sitios pues más de comida casera. Antes iba mucho a cadenas, a vips, o cosas así, y ahora prefiero ir a sitios, pues, con comida más casera. O sea no tan preparada, o sea tan pre cocinada. Yo creo que se nota el echo de cuando empezamos a trabajar que tienes ya más dinero

y ahí empiezas a comer más fuera, y empiezas a comer más fuera pero a lo mejor no tan mal; antes tienes menos dinero y cuando comes fuera pues vas a cadenas de hamburgueserías o cosas así. Después, sales más pero intentas cuidar un poco más a donde te diriges para no estar comiendo todo el rato porquería. (Casal, idades entre 16 - 29 anos, renda € 2.500,00 - 2.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistado: Por isso que falei que estava meio termo, porque antes eu morava com minha mãe e então tinha as refeições direitinho... Tinha quem fazia e quem preocupava com a alimentação e depois fui morar sozinha ai só comidas amarelas como eu falava – Miojo, pizza, macarrão ai que acarretou esses problemas de saúde. Agora, depois que eu casei que ficou meio termo assim. (Mulheres (3), Homens (5), idades entre 24 - 40 anos, renda não informada, Belo Horizonte/Brasil, 2011, *grifos nossos*).

Para os britânicos notou-se um maior cosmopolitismo em termos de mudanças em torno das gramáticas que compõem o comer. Como se observa na entrevista abaixo, isso ocorre em razão da oferta alimentar, principalmente em razão da variedade e quantidade de comidas exóticas disponíveis, especialmente em Londres.

Interviewer: It's a good place to be. The only other thing to ask really ... you've talked about it a little bit anyway ... is the variety of food that you like to eat out. Has the range of food that you like to eat out got greater or less over time? Respondent: It's massively expanded. When I first moved to London I had a very limited palate indeed, and it's massively expanded since then. I've no idea how I managed to have such a restricted palate for so long. **Interviewer: So just to finish then, when you moved here you say your palate expanded, why do you think that was?** Respondent: I don't really know. I think there was an element of growing up. (Homem, idade 46a nos, renda £ 10.000,00-14.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entre os brasileiros é recorrente observar nas entrevistas situações de 'desordem' alimentar nessa fase de independência, estabelecida dentro de uma nova rotina alimentar, pois os alimentos que até então eram controlados pelos pais, agora são ingeridos de maneira descontrolada em alguns casos. As habilidades culinárias, em geral, são muito restritas, e o uso do tempo, agora controlado pelos próprios jovens (horário de dormir, acordar, estudar, trabalhar, comer, etc.) são pouco regrados e controlados. Alimentos ultraprocessados, de rápido e fácil preparo são consumidos em maior quantidade, pois a gestão de horários é 'rompida' e a perícia em preparar a própria comida é deficiente. Abaixo separamos algumas entrevistas realizadas no Brasil, onde esse fenômeno é mais pronunciado.

Entrevistado: Piorou porque morava com minha mãe e ela fazia tudo certinho, agora como moro sozinha não tenho mais aquele... A gente come

qualquer coisa, faz uma fritura que é mais rápido e mais fácil, então pra mim piorou. Entrevistado: É a mesma sensação dela, comia em casa com minha mãe e era tudo direitinho, agora com a vida corrida e tudo. (Mulheres (8), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, São Paulo/Brasil, 2011, *grifos nossos*).

Entrevistado: Antes, quando eu passava mais tempo em casa, minha alimentação era bem melhor, se for comparar hoje em dia, minha alimentação está péssima, eu passo praticamente o dia inteiro na rua, e aí é comer em barzinho, comer FastFood, então eu acho que está bem pior hoje em dia, porque em casa tinha o preparo da mãe, aquela saladinha que a mãe colocava no prato, o suco de fruta que ela fazia, hoje em dia a gente. (Mulheres (4), Homens (4), idades entre 17 - 24 anos, renda classe A/B, Rio de Janeiro/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Na Espanha, de acordo com os dados analisados, foi possível constatar que a fase de independência, com a saída da casa dos pais, gera 'rupturas' nas rotinas alimentares, apesar de ser menos intenso que no caso brasileiro, como se pode notar na entrevista abaixo.

Respondedor: Y luego, el golpe fue adaptarme, cuando he salido de casa, adaptarlo y tratar de mantener esas buenas costumbres; cosa que era prácticamente imposible. Y entonces llegó el caos: uno come lo que le gusta en exclusiva, en mi caso soy muy goloso, pues entonces los dulces sustituían a la comida. (Homem, idade > 64 anos, renda € 500,00 - 900,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Verificou-se também, entre as entrevistas na Espanha, que os jovens, mesmo após alcançarem sua autonomia em torno do comer, possuem o costume de regressarem aos chamados *pueblos*, para visitar seus familiares e amigos. Esse é um momento de colocar a 'alimentação em dia', pois é quando se saboreia uma comida preparada, geralmente, pela mãe.

Entrevistador: ¿Y las comidas que haces fuera los fines de semana?
Respondedor: Los fines de semana, si hago cuatro comidas fuera allí en mi pueblo a lo mejor dos son con mi familia, que es lo que haga mi madre, más elaborado que lo que hago yo y las otras dos algunas veces es con los amigos, en un bar a tomar algo de tapeo. (Homem, idade entre 16 - 29 anos, renda < € 500,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Por fim, identificamos, na categoria 'independência', os tipos de mudanças nas rotinas alimentares para os três países. No caso britânico encontramos um processo de hibridização das práticas em torno do comer, principalmente em razão da maior oferta de alimentos exóticos, o que acaba 'mesclando' pratos e práticas em torno do comer. No caso dos espanhóis notamos que essas práticas tendem a coalescer com as práticas

antigas, vindas dos *pueblos* e da família. No caso brasileiro notamos que essa condicionante tende a bifurcar as práticas em torno do comer, seja intensificando o que até então era mais controlado pelos pais e/ou se tinha pouco recurso econômico para comprar, ou mesmo criando uma nova rotina alimentar, em geral menos saudável. É importante frisar que essas três características de mudança não são absolutas e unívocas, porém, ao se buscar explicações mais generalistas, os dados mostram tendências mais amplas que apontam para a preponderância de uma ou outra, dentre os casos investigados. Essas mudanças geram impactos profundos e mudanças 'bruscas' nas rotinas alimentares dos indivíduos e seus coletivos, tanto nas práticas do comer dentro quanto fora de casa, vindo a influenciar a formação do gosto e gerando consequências para a saúde.

4.3.1.3 - Mudanças na rotina alimentar em função da saúde

Ao longo da idade média, século V a XV desenvolveu-se uma medicina baseada nas práticas alimentares, conhecida como Escola de Salerno, que ao longo do século XVIII disseminou essas práticas por todo o Ocidente, por meio do crescimento e expansão da profissão médica, sendo esse movimento um dos principais responsáveis em 'civilizar o apetite' da sociedade (MENNELL, 1987). Ao longo do século XIX e XX, principalmente pós-segunda guerra mundial, o conhecimento médico se especializou em termos moleculares, biológicos, genéticos e nanotecnológicos, transformando o tratamento de saúde, o qual passou a não ser mais restrito ao controle dos hábitos alimentares, mas sim por meio de remédios, análises, vacinas e diagnósticos precisos. Essas transformações mudaram totalmente as relações médico-paciente, os discursos e a forma de tratar as doenças, passando do corpo aos órgãos e do estado geral do indivíduo a dor localizada (COLLAÇO, 2014; FOUCAULT, 1977 [1963]).

Com o advento da revolução industrial, e sua posterior expansão na produção de alimentos, principalmente ao longo do século XX, diversos produtos ultraprocessados foram sendo comercializados, assim como diversos ingredientes e temperos sendo consumidos, entre a população em geral (GOODY, 2013). Tal fenômeno elevou o consumo de produtos com altos teores de sódio, gorduras e aditivos químicos, os quais, mais recentemente - a partir do início do século XXI - começaram a ser estudados e

relacionados com os reflexos na saúde da população (TIFFIN e SALOIS, 2013, COHEN, 2014). Em razão dessas novas descobertas o tema da alimentação, e seus reflexos na saúde, volta a ser debatido no âmbito acadêmico, agora não mais somente a partir do olhar da produção e da nutrição, mas também da Sociologia do Comer (WARDE, 2016).

As entrevistas mostram que nos três países as mudanças nas rotinas alimentares, tanto dentro quanto fora de casa, aparecem com frequência em razão de algum problema de saúde já ocorrido. Pode ser um acidente vascular, um ataque cardíaco, problemas com diabetes, pressão alta, alergias, etc. Muitas vezes esses incidentes exigem restrições alimentares, ou seja, o que não se deve comer, seguindo recomendações médicas, como diminuir as quantidades de açúcar, sal, carne vermelha, gorduras saturadas. Notamos alguns destes aspectos nas entrevistas dos três países, como é possível observar abaixo.

Respondent: Actually not. No, I kind of tried to come back because some doctor said you know you need to take B12 and you need to rebalance your diet and that's very actually difficult you know. You need to spend a bit more time cooking but I don't know. I think your enzymes, maybe you just don't produce them anymore [laughter]. (Mulher, 31 anos, renda £ 10.000,00-19.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistado: Eu tenho exemplo do meu pai, ele comia errado, errado entre aspas, ele comia tudo o que ele queria a vida inteira, comia massa no almoço, no jantar, e ele foi no médico e na verdade o que aconteceu, ele fez um seguro de vida e não passou no seguro de vida porque ele diz, que a mãe tem problema no pulmão, o pai no coração, e ele fez uma bateria de exames, e daí pelo exames ele viu que estava tudo ruim, e a partir do momento que ele viu o resultado do exame ele começou duas dietas, uma para o estomago, porque ele está com estomago prejudicado e uma dieta para colesterol, diabetes, triglicérides, então a partir desse momento ele mudou. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17-24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Respondedor: [...] Y entonces, hace ahora como unos 6, 7 años tuve una advertencia; un pequeño infarto. Pero infarto es. Entonces, a partir de ahí, disciplinadamente me he puesto a las órdenes de los médicos, de una médica, especialmente, de una doctora que me marca pautas, y pienso que eso también forma parte, y creo que es un ingrediente que cuenta mucho en las dietas de las personas [...] (Casal, mulher entre 45-64 anos, Homen >64 anos, renda € 3.000,00-4.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

No entanto, entre os brasileiros e britânicos, as 'rupturas' nas rotinas alimentares em razão de problemas de saúde tendem a ser maiores do que percebemos na Espanha, como é possível observar nas duas entrevistas abaixo.

Entrevistado: Eu, ano passado, a minha alimentação sempre foi muito ruim, ano passado mãe viajando, fiquei sozinha, não queria fazer comida, comecei

fastfood no almoço, no jantar, leva um fastfood de madrugada e fui nessa, 10 dias seguidos, aí eu tive um problema no estomago que não estava conseguindo comer nada, então eu tive que mudar minha alimentação radicalmente, não posso mais comer fastfood, assim direto, refrigerante eu tive que cortar por um bom tempo, e agora eu estou comendo melhor, arroz integral e tudo mais, mas foi por conta desse problema, depende, na saúde pelo meu estomago, porque se eu como alguma coisa diferente já era. (Mulheres (6), Homens (3), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Interviewer: Have your tastes in food changed over time? Respondent: Yes, since I had the stroke in September, I can't really taste a lot of food now, because half of my tongue is still dead, so it makes it difficult to taste, so it's not ... That's why at the moment I'm into kebabs and things with spice on, so I can have a bit more flavour, because my taste buds have changed, which is a shame, really, because I do love food. (Mulher, idade 64 anos, renda £ 30.000,00-40.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Observamos que os espanhóis apresentam menos 'rupturas' nas rotinas alimentares em razão das recomendações médicas, ou mesmo em razão de problemas de saúde.

Entrevistador: ¿tienes en cuenta la salud a la hora de programar la alimentación, tanto la de casa como la que traes aquí en la fiambrera? Respondedor: Un poco puede que sí. Pero tampoco es una prioridad. Como básicamente cosas que a mi me gusten, pero cosas podíamos decir, un poco raro porque me gustan verdura sin nada sin aliñar ni nada, pechuguitas por eso me apaño, me gusta. (Homem, idade entre 16 - 29 anos, renda € < 500,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Uma das hipóteses é a de que os espanhóis acreditam ter uma alimentação saudável a partir de uma imagem da dieta mediterrânea, como já salientado na seção anterior, mas possível de ser verificado, mais uma vez, na entrevista abaixo.

Entrevistador: ¿Creéis que hacéis una alimentación saludable? Respondedor: Bufff. Regular nada más. Yo creo que no; te da por comer de todo, pero muy pocas opciones. Si hay verdura, es un puré de todas las verduras juntas... Osea, no variamos mucho. Yo no estoy satisfecho vamos. ¿Saludable? Podría ser más saludable; podríamos comer mejor...Comemos bien, pero poca variedad. Comemos de todo pero poca variedad. Lo de la dieta mediterránea ¡madre mía! (Mulher, idade entre 30-44 anos, renda € 3.000,00-4.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Nas entrevistas do Brasil é possível notar que o ato de comer de forma saudável não é uma tarefa fácil, pois consideram alimentos saudáveis algo não tão prazeroso de se comer, ao mesmo tempo que são difíceis de serem inseridos no cardápio do dia a dia.

Entrevistado: Eu não gostava de comer verdura e hoje eu já como. A briga em casa é com a minha filha porque ela não come. Eu tenho que adaptar/inventar as coisas pra ela poder comer. Cortei o açaí com farinha, açaí com peixe frito. Antigamente eu comia até ovo com açaí. (Mulheres (10), idades entre 24-40 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015).

Entrevistado: Eu gosto muito de carne, mas eu diminuí um pouco a quantidade. É mais frango e na chapa. Mesmo porque o meu marido está doente e a dieta dele incluiu todo mundo praticamente. Trocamos o azeite de soja pelo de milho ou granola. O açúcar cortamos. Entrevistado: Lá em casa também nós estamos com essa proposta mais saudável. Eu introduzi mais frutas, mais legumes, verduras. Eu subtraí, menos sal, menos óleo, de vez em quando essas coisas aqui são raras em casa, então hoje eu estou aproveitando. Na rua também nada. Entrevistado: Eu tirei refrigerante, a fritura, o açúcar. Como a nossa cidade é rica nessa parte de frutas e legumes, nós usamos bastante frutas e legumes em casa. Eu cortei a carne também que eu gosto muito, é só no churrasquinho final de semana. (Mulheres (9), idades entre 41-55 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Para os britânicos o tema da saúde na alimentação é mais de controle, ou da obesidade ou de alguma doença já desenvolvida, algo parecido com que ocorre no Brasil, porém com 'ares' menos dramáticos de mudanças ou alterações, como é possível observar abaixo em uma entrevista de uma britânica que teve câncer.

Interviewer: Looking at your tastes in food and restaurants, has anything changed for you over time? Has your range of places that you tend to go or the foods that you tend to eat changed at all dramatically? Respondent: Yeah, I think so. Health comes more into it now, so I would ... not every time, but more frequently now I would deliberately choose the healthier options, whereas in the past I would just go for what I fancied. And also I'm a little bit braver in trying new things that I would have avoided in the past. Whereas now I would try anything. **Interviewer: Why has that changed, do you think?** Respondent: The health aspect has changed because I had Cancer five years ago. So that changed my diet completely. (Mulher, idade 38 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Nestes dois países, Brasil e Reino Unido, parece que o prazer e a alimentação saudável são práticas de difícil alinhamento, porém, com a diferença de que no Brasil o tema da saúde é bem mais pautado nas entrevistas do que nos casos investigados no Reino Unido. De acordo com uma pergunta realizada em todos os grupos focais entrevistados no Brasil, em 2015, notamos a seguinte frequência em relação a pergunta "Se vocês tivessem que escolher um único critério para escolher um produto, ele teria que ser saudável, gostoso, rápido, sustentável, qual vocês escolheriam?": 41,29% das escolhas se deram em razão de ser saudável, 44,28% gostoso, 12,94% prático e apenas 1,49% por ser sustentável. Ou seja, apesar de difícil adaptação, os brasileiros tem se

esforçado em buscar uma alimentação mais saudável, mesmo que, ainda, dando privilégio ao 'gostoso'.

Quanto à relação entre a prática do comer fora de casa e os cuidados com a saúde, notamos que o controle em torno de uma alimentação mais saudável ocorre mais dentro de casa, principalmente nos casos brasileiro e espanhol, como é possível observar nas entrevistas abaixo.

Entrevistador: El tema de salud ¿es un elemento importante a la hora de comprar la comida...? Respondedor: Sí **Entrevistador: A ¿la hora de escoger un restaurante?** Respondedor: El restaurante menos, en casa más. (Mulher, idade entre 30 - 44 anos, Homem, idade entre 45 - 64 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014).

Entrevistado: Lá em casa a gente cortou um mundaréu de coisas, tudo o que a gente adorava, bacon ninguém come mais, todo mundo era apaixonado, ninguém come mais, biscoito recheado ninguém come, esse negócio da tapioca está um tormento na minha vida, porque eu adoro tapioca mas eles querem que eu coma sem nada, não conta, tem que ter margarina ou requeijão, eu fico a gente me ajuda, eu tenho que emagrecer, estou gorda, e eles falam, ai mãe, não está gorda não, mas vamos mudar algumas coisas, e aí a gente mudou um monte de coisa, o miojo que a gente comprova, a mãe isso aqui na hora do sufoco quebra o galho, tirou ninguém come mais, então assim muita coisa. (Mulheres (9), idades entre 41-55 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Para os britânicos essa preocupação parece menor, pois geralmente o almoço é um lanche realizado fora de casa, e raramente uma refeição completa, ou mais estruturada com entrada, prato principal e sobremesa, sendo que em casa, ainda, o uso da modalidade do comer fora, por meio do *takeaway* é bastante utilizada¹⁵⁹. Nesse sentido, para os britânicos, o comer fora ou comer dentro não parece regular o ato de comer mais ou menos saudável.

Uma das maneiras dos brasileiros e espanhóis controlarem suas refeições fora de casa, em relação a serem mais ou menos saudáveis, diz respeito ao uso da 'marmita', como observamos na seção anterior.

Em resumo, notamos que a preocupação em relação a saúde está mais presente na fala dos brasileiros, como algo a se buscar, principalmente, dentro de casa. Na fala dos espanhóis está mais presente como algo já conquistado e que precisa ser mantido e um pouco controlado, sendo que comer em casa também é uma boa opção. Já no caso

¹⁵⁹ Dos gastos totais com alimentação fora, no ano de 2014, a LCF registrou um gasto na ordem de 12,58% com *takeaway* em relação ao total gasto com alimentação fora de casa.

dos britânicos parece ser algo que não é de grande relevância, especialmente quando se come fora de casa.

No que diz respeito às mudanças das rotinas alimentares em relação à saúde, a partir das práticas sociais, observou-se as seguintes tendências: Nos dois países, tanto no Reino Unido quanto no Brasil, parece que alinhar alimentação saudável com o prazer não é uma tarefa fácil, pois as comidas mais 'gostosas', segundo os entrevistados, tendem a ser as mais temperadas e mais gordurosas. Isso remete à ocorrência de mudanças por hibridização, ou seja, a emergência de uma terceira prática alimentar a partir da prática antiga, como a diminuição de determinados ingredientes, como o sal, o açúcar, etc, sem necessariamente alterar o cardápio. Isso remete a uma mudança em torno das 'regras', podendo manter ou alterar a estrutura teleoafetiva original, ou seja, a busca pelo 'prazer' alinhada à busca pelo 'cuidar'. No caso dos espanhóis essa dimensão possui menos importância, passando mais pela coalescência das práticas em torno do comer, porém a partir de uma alimentação que eles mesmos, em geral, alegam ser saudável e saborosa. As bifurcações das práticas em torno do comer são percebidas mais no Brasil e no Reino Unido, quando ocorre mudanças drásticas na dieta alimentar, geralmente por orientações médicas, alterando, obrigatoriamente, a estrutura teleoafetiva, sendo totalmente voltada para o 'cuidar'.

4.3.2 - Condicionantes que causam externalidades às rotinas alimentares

Para as três primeiras condicionantes, discutidas anteriormente, percebemos que a estrutura teleoafetiva das práticas sociais em torno do comer tendem a se alterar, já para as outras quatro condicionantes que serão discutidas nessa subseção essas mudanças nas estruturas teleoafetivas, regras e inteligibilidade, são mais raras e ocorrem de forma mais gradual. As condicionantes que geram externalidades às rotinas alimentares, apresentam um impacto mais superficial nas mudanças em torno das práticas alimentares. Essa subseção primária é dividida em outras quatro subseções secundárias: o paladar, a oferta de alimentos, a renda e as dinâmicas laborais.

4.3.2.1 - Mudanças do paladar na formação das rotinas alimentares

As mudanças no paladar dos indivíduos ocorrem ao longo da vida, porém de maneira gradual, sendo a infância um momento fundamental na formação destes hábitos¹⁶⁰. Diversos são as condicionantes que delimitam esse processo, como a oferta alimentar, o acesso aos alimentos, o sistema culinário, restrições em termos de saúde, etc, (CONTRERAS, 2005, MINTZ, 2001, LÉVI-STRAUSS, 1979 [1968]). Esse processo depende também da estrutura cultural, social e econômica, que o delimita, como salientou Bourdieu (2011), ao discutir a formação do gosto nos indivíduos e seus coletivos e os reflexos na constituição de classes sociais¹⁶¹. Todavia, sua permeabilidade cultural, na contemporaneidade, é muito maior, bem como as influências que contribuem na sua formação, passando pelos extremos em apresentar, algumas vezes, atração mais compulsiva em experimentar 'novidades', como a 'neofilia', ou mesmo aversão a determinados tipos de comida, como a 'neofobia' (FISCHLER, 1995).

Nesse sentido, compreender como esses processos em torno da formação do paladar ocorrem, e o impacto que essas mudanças geram nas rotinas alimentares dos indivíduos e seus coletivos, a partir das práticas em torno do comer, é que essa categoria se torna importante em se discutir.

A partir dos dados verificou-se que a mudança no paladar dos britânicos é um processo contínuo que se diversifica à medida que entram em contato com outras culturas, como a vinda de imigrantes ou mesmo a partir das viagens que realizam fora do Reino Unido. Percebe-se nos dados que um grande número de britânicos costuma viajar para outros países, uma prática comum entre eles, sendo que a maioria adquire novos gostos, aprendem novas receitas, como notamos nas entrevistas abaixo.

Interviewer: What about travel, has travel in any way ever affected what it is that you like to eat or cook? Respondent: Probably, yes, I went to Thailand after university and most of that food I'd never had before. I do make coconut curries and things that I'd never made before that, so I guess I must have been influenced by it, and more noodle dishes and stuff which I didn't have so much of before. Other than that not hugely, no, I've never been to South America or anything like that, so that probably would have influenced me. I've been to LA and stuff, although actually I did have sushi

¹⁶⁰ <http://gshow.globo.com/programas/encontro-com-fatima-bernardes/videos/t/programa/v/desire-coelho-fala-sobre-a-mudanca-de-paladar-ao-longo-da-vida/5845458/>

¹⁶¹ No capítulo 5 será discutida a formação dos gostos a partir dos contextos sociais sob a dimensão da incorporação.

for the first time in LA so it has. It's funny when you think about things, you don't realise that that's what's happened. (Mulher, 31 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: So has travel affected your tastes at all? Respondent: t's affected our recipes I think, especially like carbonara when we went to [0:27:24:3] we tried proper carbonara and found out the way they made it, it's sort of evolved how we cooked it here. (Mulher, idade 31 anos, renda £ 65.000,00-77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: You mentioned travel there a bit, has travel affected your tastes? Respondent: Definitely. Not just in food but in all sorts of things, it's made me understand more what better food is. Good restaurants in different countries and different ... (Homem, idade 33 anos, renda £ 100.000,00-119.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

As influências externas na mudança do paladar dos espanhóis são pequenas, sendo que mesmo em viagens internacionais são conservadores em relação ao paladar já desenvolvido em sua terra natal. Assim, os espanhóis tendem a ter um paladar mais tradicional, em que as mudanças ao longo da vida são mais voltadas ao que dispõem em termos de pratos regionais e nacionais, como percebemos nas duas entrevistas abaixo.

Respondedor: Yo mira, al final, comida diferente, por probar, sí, pero, al final no me gustó nada, por ir a los chinos esos que abrieron aquí de esos que hacen comida en vivo y eso, sí, probar probamos, en su día, cuando abrieron, pero no nos gustó nada. Entonces al final vamos a lo seguro. El Wok, y un montón de ellos que por ahí, japoneses y así... Pero no me gustó. Yo producto "made in Spain"... y asturiano. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Lugones/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿Y aquí vais a comer a... a lugares exóticos, por decirlo de alguna forma, comidas de otros países, aquí en España? Respondedor: ¿Restaurantes de otros...? No. No. El otro día unos amigos mexicanos nos comentaron que había un buen mexicano en Oviedo. Y nos trajeron comida mexicana, precisamente porque le habíamos pedido, tenían traer algo y dije yo "bueno pues entonces un entrante mexicano" ¿no?, y la trajeron. Pero... no solemos ir a... a.... no. (Casal, idades entre 45-64 anos, renda € 3.000,00-4.999,00/mês, Lugones/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

As entrevistas mostram que há a introdução de novos sabores, ingredientes (ex: batata-doce) e práticas (ex: uso da marmitta), nos pratos dos brasileiros, com tendências voltados para questões de saúde, que contribuem com as mudanças no paladar ao longo da vida. Parece mais comum no Brasil as chamadas "febres" em torno de determinados tipos de alimentos que ganham destaque nas mídias, geralmente com uma conotação de saudável, como é o caso do aumento do consumo da tapioca. Algumas entrevistas abaixo deixam essa tendência em evidência.

Entrevistador: A preocupação de vocês está aonde? Saúde ou estética?

Entrevistado: Saúde, eu introduzi verduras, eu vou com a minha mãe no mercado, eu forço ela, porque ela não é chegada a gastar 30,00 reais de verdura por exemplo, então sempre tem muita verdura lá em casa, mas é uma questão de saúde mesmo, meu intestino parou de funcionar junto com o meu abdômen, eu tive que acabar indo no hospital, e eu comi uma comida muito seca, arroz, feijão e carne, não tinha verduras, estou influenciando todos em casa, meu irmão é novo, tem 18 anos, todas as pessoas que fazem, geralmente, academia que são meus amigos, começam a incorporar ovo cozido, batata doce, mas eles realmente pensam, eu acredito, que muito dos que eu conheço pensam muito na alimentação e modificam mesmo, por uma questão estética, minha alimentação melhorou. **Entrevistador: Quando a gente tem pessoas que não tem necessidade levando marmita isso validade?** Entrevistado: Não é mais necessidade marmita. Entrevistado: Tem gente que está fazendo dieta fit, ela chega bem aqui, a gente comendo esse monte de besteira e ela puxa a marmita com carne moída, batata doce e come na frente de todo mundo. (Mulheres (6), Homens (3), idades entre 17-24 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: A tapioca agora está uma febre, você tem até as banquinhas.

Entrevistador: A tapioca ela tem esse chamariz porquê? Entrevistado: Porque ao invés de você comer pão com manteiga, você come a tapioca. Entrevistado: Ela é bem menos calórica. Entrevistado: Não tem glúten, e nas dietas em geral. (Mulheres (9), idades entre 41 - 55 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Os dados apontam, também, que os brasileiros parecem ser mais influenciáveis que os espanhóis no sentido de experimentar novos sabores, principalmente que tenham uma conotação de "nutricionalmente saudáveis". A "mescla" entre o que é experimentado e o que se costuma comer de forma tradicional é bastante frequente no caso dos brasileiros, adaptando comidas mais "exóticas" ao paladar mais tradicional e também à condição de renda, improvisando receitas e ingredientes, como observado nas entrevistas abaixo.

Entrevistador: E a comida de fora do Brasil? Você vêm aqui?

Entrevistado: Japonesa. **Entrevistador: Vocês comem comida japonesa?**

Entrevistado: Eu adoro, eu como. Entrevistado: É uma comida saudável [...]

Entrevistador; Por que a alimentação muda com a idade e o ciclo de vida? Tentem exemplificar/explicar?

Entrevistado: Quando eu era adolescente trocava tudo pelo Mac Donads, agora se eu for a cada 3 meses não faz diferença para mim. Entrevistado: Eu comia salgadinho demais, hoje em dia não, se estiver em um lugar e tiver eu como, mas não saio para comprar, o café da manhã era coxinha. Entrevistado: O paladar vai mudando. Entrevistado: A própria formação. (Mulheres (8), idades entre 25 - 40 anos, renda classe C, Rio de Janeiro/Brasil, 2015).

Esse fenômeno no Brasil, de mudança no paladar com um viés de busca por opções mais saudáveis, ocorre ao longo da vida, principalmente na saída da fase de

independência. Esse processo é influenciado tanto por comidas mais tradicionais, como arroz e feijão, como também por comidas 'novas', como tapioca, batata-doce, ou mesmo comidas exóticas, como sushi e yakisoba, como observado nas entrevistas destacadas ao longo dessa subseção, ao se analisar a realidade brasileira.

Em resumo, verificou-se que as mudanças no paladar, que influenciam nas rotinas alimentares a partir das práticas em torno do comer, ocorrem ao longo da vida. Tais processos de mudanças se caracterizam por serem mais amenos e graduais, configurando-se pela hibridização das práticas sociais, em que novos arranjos e novas práticas surgem a partir de novas 'regras', podendo alterar ou não a estrutura teleoafetiva, porém não de maneira brusca. As principais características em cada país são: o cosmopolitismo britânico, com ênfase nas viagens e nas imigrações, o tradicionalismo espanhol, como uma forte conexão com os *pueblos*, e uma 'mescla' entre tradicionalismo/cosmopolitismo brasileiro, com uma marcante presença do fator 'saúde'.

4.3.2.2 - Oferta de alimentos e as mudanças nas rotinas alimentares

Em meio a uma sociedade que vive em relativa abundância alimentar, mesmo não sendo homogênea nem completa para todos países e regiões do mundo, a liberdade de escolha individual se sobressai e as responsabilidades em torno das práticas do comer recaem sobre os indivíduos, os quais tem que optar por uma determinada dieta alimentar. Porém, esse processo não se realiza somente a partir de uma escolha individual, pois outras práticas, arranjos materiais e contextos sociais influenciam nessas escolhas e, por consequência, nas próprias dietas (WARDE, 2016).

Com o advento das mudanças tecnológicas e a industrialização em torno da alimentação, seja no campo, indústria, distribuição, comercialização ou mesmo nas cozinhas, a oferta alimentar não tem sido um problema para os indivíduos e seus coletivos¹⁶² (PEDROCCO, 1998, GOODY, 2013, SHOVE e SOUTHERTON, 2000). O que se nota é uma concentração cada vez maior dos mercados, em relação ao abastecimento alimentar, principalmente em grandes centros urbanos (STEEL, 2013;

¹⁶² É importante notar que em algumas regiões, mais isoladas ou mesmo em estado de guerra, por exemplo, há, na verdade, carência alimentar.

WILKINSON, 2008; CUNHA, 2010; PLOEG, 2008). Essa concentração, tanto na distribuição quanto na comercialização, assim como a falta de capital econômico, pode dificultar o acesso ao alimento.

Mesmo que o acesso e as escolhas balizem o comer, tem-se o entendimento que a oferta alimentar tem aumentado nos três países, como observado nas entrevistas abaixo, vindo a alterar as rotinas alimentares dos indivíduos e seus coletivos.

Interviewer: Has your range of tastes around food and restaurants got greater over time or less, what with...? Respondent: I'd say so, yeah. I think the world has got that way, that it's become more international and more global and cuisine has become more accessible. I think from when we were younger ... my mum and dad grew up post-war, ration Britain, it was very much a meat and two vegetable tea. Sometimes they did lasagne, which was very good, but they certainly didn't do Thai and they wouldn't do Indian or anything like that. (Homem, idade 31 anos, renda £ > 120.000,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: Y de tipos de alimentos, ¿crees que han cambiado mucho la variedad de alimentos de antes a ahora? Respondedor: Sí, claro que sí. Ten en cuenta que nosotros venimos de un pueblo; no tenías de todo para comprar. La variedad de alimentos, sí. Hemos cambiado. Comemos de todo ahora pero muy variado. Lo mismo comes un pescado o un marisco que sigues comiendo los "torreillos" de Soria,... que son los típicos de siempre,... osea, seguimos comiendo comida que hemos comido de pequeños, y a su vez has ampliado el abanico más. (Casal, idades entre 45 - 64 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistador: Melhorou porque aumentou a variedade, quem mais?
Entrevistado: Antigamente o Brasil tinha um clichê de comidas padrões, feijoada, stroganoff, hoje em dia cada vez que você sai em Belo Horizonte nos restaurantes tem uma coisa nova. Entrevistado: Iniciativa gourmet.
Entrevistado: Agente ta mudando tendo mais variedades, temos iniciativa gourmet. Entrevistado: Hoje você tem tudo, restaurante mexicano, italiano, japonês. Entrevistado: Três anos atrás comida japonesa, invadiu. Entrevistado: FoodTrucks. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17 - 24 anos, renda classe A/B, Belo Horizonte/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Como é possível notar, nas entrevistas acima, os britânicos atribuem mais ênfase na internacionalização da comida, quanto ao aumento da oferta. Os espanhóis também relataram o aumento da oferta, pontuando que os *pueblos* passaram a ter mais contato com outros tipos de alimentos, ou seja, se tornaram menos isolados em termos culinários. Os brasileiros relataram a estetização em torno da alimentação, como o aumento das iniciativas *gourmet* e o aumento na oferta de comidas exóticas, porém, relataram também que as comidas mais tradicionais, como o feijão, vem dando lugar a

outros tipos de alimentos¹⁶³. Nesse sentido, a oferta de alimentos possibilita que os indivíduos e seus coletivos tenham acesso a pratos e ingredientes diferentes, que até então não estavam acostumados, podendo vir a incorporar parte deles em suas dietas.

Os dados mostram que o aumento na oferta alimentar no caso dos espanhóis é mais endógena, ou seja, a melhoria nos acessos, como as viagens de trens, e nas comunicações entre os *pueblos* e cidades, principalmente no que corresponde ao regresso de familiares e as visitas dos finais de semana, permitiram com que os pratos típicos e os ingredientes circulassem mais entre as diferentes regiões do próprio país, conectando os *pueblos* às cidades maiores, como é possível observar nas entrevistas abaixo.

Entrevistado: Y durante tu época de estudiantes ¿estabas aquí?

Respondedor: Durante mi época de estudiante iba y venía a mi pueblo en tren. Comía en casa. (Homen, idade entre 16-29 anos, renda € <500,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Respondedor: Y elegimos siempre lugares distintos, para ir conociendo cosas nuevas. Generalmente en pueblos, en localidades pequeñas que nos han dicho que se cocina bien esto, lo otro, y normalmente lo hacemos allí. (Homen, idade >64 anos, renda € 500,00-900,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistado: Habitualmente esas comidas ¿las hacéis fuera de casa o soléis quedar con amigos en casas?

Respondedor: En nuestro caso tenemos tradiciones con los amigos. Siempre hacemos una comida en Navidad, ahora en Semana Santa otra y...*En verano*...Suelen ser típicas. Semana Santa hacemos potaje de vigilia: garbanzos, bacalao y espinaca. Luego les hago otra vez cocido. Les hice unas costillas. Es como una tradición que vamos marcando. Porque estamos todos dispersos, entonces cuando vienen los que están en el extranjero y por ahí, la tradición es juntarnos en nuestra casa... Así en una casa de pueblo y grande y con patio... Pues en verano siempre hay gente; por lo menos los fines de semana. (Casal, idades entre 30-44 anos, renda € 2.000,00-2.499,00/mês, Valladolid/Espanha, *grifos nossos*).

Um dos fatores que contribuem com a oferta alimentar vinda dos *pueblos* e também o fortalecimento da dieta mediterrânea, tão discutida entre os espanhóis, corresponde à estrutura de distribuição alimentar que apresentam, sendo mais descentralizadas em pequenos e médios comércios locais, como salientam os autores abaixo.

¹⁶³ A partir de uma análise de frequência lexical simples notamos que a palavra feijão diminuiu sua frequência nos relatos registrados nas entrevistas ao longo das edições de 2005, 2011 e 2015. Em 2005 a palavra feijão era repetida, em média, 24,31 vezes por entrevista. Em 2011 esse número caiu para 19,46 e em 2015 para 8,04.

En España, al contrario que en otros contextos alimentarios (como el caso de los denominados 'desiertos alimentarios' americanos), no solo acostumbra a comprar cerca de casa, sino que se puede hacer con un relativa facilidad. Esto permite mantener una presencia importante de productos frescos en la dieta, de ahí que se pueda considerar la distribución comercial de tamaño pequeño y mediano como uno de los elementos favorecedores de la continuidad de la dieta mediterránea (DÍAZ-MÉNDEZ, *et al.*, 2013, pg 32).

No Brasil ocorre algo semelhante entre as regiões, porém de forma não tão regionalizada como na Espanha, pois alguns alimentos típicos de determinadas regiões são consumidos em várias outras regiões do Brasil, distantes dos seus centros de origem, com é o caso que demonstra a entrevista realizada no Rio de Janeiro, abaixo.

Entrevistador: Costumam comer comidas regionais? Entrevistado: Amo comida mineira. Entrevistada: A minha família é do norte. Tapioca. Entrevistada: Eu gosto de tapioca. **Entrevistador: Saem para comer comida regional?** Entrevistada: Morei em Salvador, então eu gosto. Entrevistada: Meu estomago não gosta não. Entrevistada: Adoro acarajé. **Entrevistador: Cozinham em casa?** Entrevistada: Regional é fora. Entrevistada: No máximo o italiano. (Mulheres (8), idades entre 17-24 anos, renda classe A/B, Rio de Janeiro/Brasil, 2011).

No Brasil as conexões entre as comunidades e os centros urbanos são menos frequentes que na Espanha, sendo que um dos motivos está ligado a precariedade na infraestrutura rodoviária e ferroviária no que diz respeito o transporte público entre cidades, afora as distâncias serem bem maiores em razão das dimensões continentais que o Brasil possui, como apontam Nunes, *et al.* (2015).

No caso britânico é visível, na fala dos entrevistados, que esse aumento na oferta diz respeito aos pratos e ingredientes vindo de outros países, sendo que o consumo deles é mais percebido nas cozinhas de restaurantes, com bastante influência na composição de receitas do menu doméstico, principalmente quando dizem respeito a pratos já considerados tradicionais como o *curry*, ou o famoso "*proper meal*" britânico¹⁶⁴.

Interviewer: What does your mum tend to make when you have dinner at hers? Respondent: Mainly curries, either Thai or Indian or Chinese, or fajitas. But if she's in the mood for cooking she'll make a lasagne or a Sunday roast. Because it's only the two of them they tend to just keep it easy. When we all used to live at home – I've got a brother and sister – it tended to be a lot more like family meals. (Homem, idade 23 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Respondent: I can remember someone that we know that went to an Asian restaurant for a Christmas meal where they cooked a proper English Christmas meal, and she said, although she liked it ... I think it was

¹⁶⁴ Ver Douglas (1972).

Bangladeshi ... she said somehow you were still aware that there was just that hint of the spiciness. (Homem, idade 69 anos, renda £ 100.000,00-119.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Em termos de mudanças nas rotinas em torno do comer, a partir da oferta de alimentos, as entrevistas mostram que ocorrem de forma gradual, entre uma geração e outra, ou mesmo com intervalos de tempo maiores, como alguns marcos históricos, como pós-segunda guerra mundial. Sendo assim, os dados apontam que as características que guardam as mudanças em torno das práticas e dos arranjos em torno do comer são do tipo híbridas, em que as 'regras' se alteram, porém, as estruturas teleoafetivas tendem a se alterar de forma gradual e a formar novos valores normativos, a partir dos antigos. Todavia, essa mudança é um processo lento, em que as práticas mais antigas vão se adaptando aos novos arranjos, principalmente em razão dos artefatos produzidos pelas tecnologias. O Reino Unido se caracteriza por uma oferta alimentar mais cosmopolita, os espanhóis por uma conexão maior entre as cidades e os *pueblos* e um sistema de abastecimento que suporta a dieta mediterrânea, já os brasileiros se destacam por uma conexão regional mais ampla e uma limitação de acesso entre as comunidades e os centros urbanos (distâncias e infraestrutura), mas também por uma crescente oferta internacional.

4.3.2.3 - A variação da renda e sua influência nas rotinas alimentares

Como analisado anteriormente no capítulo 3, tabela 2, o dispêndio com alimentação fora de casa está relacionado diretamente com a renda, sendo que as famílias que possuem maior renda tendem a gastar mais com alimentação fora, tanto em termos relativos, quando comparado com o gasto total com alimentação, quanto em termos absolutos, em valores da moeda corrente. Isso foi verificado entre os três países, apesar de algumas limitações de comparação, no que corresponde às séries históricas dos dados disponibilizados pelos órgãos oficiais de cada um dos países. Nesse sentido, Díaz-Méndez *et al.* (2013, pg. 5) afirma: "*Así, a medida que se desarrolla un país va disminuyendo el porcentaje que los hogares dedican a la alimentación doméstica y aumentando el presupuesto familiar dedicado a la alimentación extradoméstica*".

Em suma, uma primeira constatação direta que se pode fazer, com relação às mudanças provocadas pela variação da renda nas rotinas alimentares, diz respeito à tendência que os indivíduos e seus coletivos apresentam em aumentar os gastos com alimentação fora do ambiente doméstico a medida que apresentam um aumento da renda¹⁶⁵. Porém, quando ocorre uma crise econômica, como a variação da renda afeta as rotinas alimentares, especialmente no que corresponde ao comer fora de casa?

Com o advento da crise financeira de 2008, muito presente na vida dos espanhóis, é notório perceber nas entrevistas o quanto isso mudou os hábitos alimentares no que diz respeito ao comer fora de casa. Muitos espanhóis relataram terem diminuído a frequência com que saíam a restaurantes.

Entrevistador: ¿Ha variado las comidas que hacéis fuera de casa?

Respondedor: Sí. La crisis se ha notado. Antes no mirábamos si íbamos a un restaurante más caro o más barato y ahora sí que miramos. Buscamos más descuentos vía internet; bonos, buscas más descuentos, cheque regalos... Además de que te guste la comida y el tipo de restaurante, pues el precio. Y antes no mirábamos. (Mulher, idade entre 30 - 44 anos, Homem, idade entre 45 - 64 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014).

Ou ainda aumentaram o consumo de "marmitas".

¿Alguien se trae fiambra? Pero más por un tema de presupuesto. (Casal, idades entre 30-44 anos, renda € >5.000,00/mês, Madri/Espanha, 2014).

Mas também passaram a optar por restaurantes mais baratos, mesmo em consideração aos amigos e familiares que vem passando por problemas financeiros.

Entrevistador: ¿Utilizas algún criterio diferente para comer eso?

Respondedor: Como solemos ir una vez a la semana o cada dos o tres semanas, solemos ir a los mismos sitios, así de platos de tapeo, bravas o eso, chipirones, algunos bocadillos o pizzas y nos los repartimos entre los que seamos. El criterio prima más que sea económico, porque ahora todos mis amigos, incluso yo estamos sin recursos. (Homen, idade entre 16-29 anos, renda € <500,00/mês, valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

No caso Espanhol, ainda, verificou-se junto aos entrevistados que nos últimos anos, pós crise de 2008, houve um "boom" de restaurantes que começaram a oferecer os chamados "*menu del día*" pois as opções "*a la carte*" passaram a ser muito caras.

¹⁶⁵ Claro *et al.* (2009) faz uma análise detalhada desse fenômeno no Brasil, para os dados da POF de 2002/2003.

Entrevistador: ¿Qué sueles escoger a la hora de comer? ¿Menú del día,...? Respondedor: Suelo tomar menú del día, por el tema económico, que a la carta, resulta más... probablemente más caro. (Homem, idade entre 30 - 44 anos, renda € 1.000,00 - 1.4999,00/mês, Madri/Espanha, 2014).

Respondedor: también vamos al menú del día por el asunto económico, es que somos cuatro, empiezan a juntarse muchas cosas, y nosotros decimos pues nos vamos a gastar ciento y pico euros en comer pues no y nos los gastamos en otras cosas, en otras necesidades. (Casal, idades entre 45-64 anos, renda € 2.000,00-2.499,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014).

No Brasil, a crise financeira começou a mostrar seus efeitos a partir do primeiro trimestre do ano de 2015, desde quando a ABRASEL vem registrando diminuição no consumo em bares e restaurantes¹⁶⁶. As alternativas utilizadas pelos brasileiros, assim como os espanhóis, tem sido o uso da 'marmita' e também um controle maior na frequência com que saem para comer fora de casa por lazer.

Entrevistador: O momento atual não é um dos mais favoráveis...e tem levado as famílias brasileiras a adotarem diversas estratégias para o controle orçamentário. Vocês têm sentido isso em seus lares?

Entrevistado: Eu estou economizando, antes eu sempre comia fora, ia em buffet por quilo, agora eu levo marmita para o serviço, de noite faço a comida, daí eu levo, e as vezes acaba saindo mais saudável, acaba economizando, vamos dizer assim, 50,00 reais por semana, para mim já é uma diferença. Entrevistado: As refeições a lazer, comer fora de casa, tem diminuído. Entrevistado: Ao invés de sair todo final de semana, sai 2 por mês. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17 - 24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

No caso dos britânicos as entrevistas apresentaram a variação da renda como um limitante para opções voltadas ao lazer, assim como ocorre no Brasil e na Espanha, quando da prática de se comer fora de casa. Porém, as refeições realizadas no dia a dia, como os lanches consumidos no horário do almoço, parecem ter continuado da mesma forma, pois não se notou alterações nessas rotinas em razão da variação de renda, pela leitura dos dados. Isso ocorre, haja vista, que os britânicos não costumam levar comida ao trabalho, no máximo um pequeno lanche ou uma fruta, prática essa que geralmente não está atrelada à economia e nem à prática do comer fora casa, como se notou nas análises anteriores. A entrevista abaixo mostra, inclusive, que mesmo havendo preocupação em relação a saúde, o que de fato restringe o comer fora de casa para esse

¹⁶⁶<http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/4423-15062016-recessao-faz-com-que-34-dos-bares-e-restaurantes-operem-no-vermelho.html>

indivíduo é a renda, sendo que quando disponível, gastá-la com a prática do comer fora de casa, se torna um luxo.

Interviewer: So has anything else come up while we've been talking that's made you think about food habits and routines or any changes over time? Respondent: No, not really. The health aspects of food have become much more important over the last few years. But no, for me it's been disposable income that's been the single biggest determinant of how much I eat out, and availability of time. When I start working again I'll no doubt eat out a lot more again, we'll see. **Interviewer: So when you're on your own you'll go out?** Respondent: On my own I will sometimes ... less now, I've been eating in a lot more. I've been out of work for quite a while so I'm trying to save money, so going out is a luxury. (Homem, idade 46 anos, renda £ 10.000,00 - 14.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

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

As práticas e os arranjos, no que diz respeito a variação de renda, tendem a mudar os 'conjuntos arranjados de práticas' por bifurcação, pois diminuir ou deixar de comer em restaurantes, ou mesmo utilizar a 'marmitta', em razão da crise econômica, altera a estrutura teleoafetiva, porém aparentemente de forma temporária e não tão profunda, pois os menus parecem ser preservados. Em outras palavras, é difícil deixar de comer algo que se está acostumado a comer em razão da crise econômica, em geral os indivíduos parecem diminuir as quantidades e regular as frequências, mas não abandonam o gosto de maneira tão rápida.

Por outro lado, o aumento da renda pode também gerar mudanças no 'conjunto arranjado de práticas', aumentando o acesso a diferentes menus, principalmente por

meio da modalidade do comer fora em restaurante, o que contribui com mudanças do tipo híbridas, semelhante ao que ocorre nas mudanças percebidas no paladar.

4.3.2.4 - As dinâmicas laborais e as rotinas alimentares

No que diz respeito a essa categoria é importante salientar que o trabalho ocupa significativa parte do tempo dos indivíduos, ao ponto de estabelecer lógicas particulares em termos de relações sociais, com colegas e chefes, e mesmo rotinas alimentares próprias, em distintos espaços e períodos de tempo (NICOLINI, 2013).

As modalidades em que se come no trabalho são várias, um restaurante próximo, levando 'marmita', pedindo comida por *delivery*, sendo que os espaços ainda podem ser em refeitórios da própria empresa (cantina), na mesa do escritório, em restaurantes, ou ainda em praças ou outros locais públicos, ruas, metros, trens, ônibus, etc (WARDE e MARTENS, 2003). No entanto, mesmo dentro da dinâmica laboral, é comum comer em casa, dependendo dos horários (jornada de trabalho) e da mobilidade (trânsito, distância, meio de transporte, etc). De fato, o trabalho molda a rotina dos indivíduos e seus coletivos, sendo que a prática do comer faz parte desse processo de mudança, principalmente ao meio dia, nos horários de almoço.

No Reino Unido percebemos que a prática do comer fora de casa todos os dias, em razão do trabalho, não é um fato que os indispõe¹⁶⁷. Como salientado nas seções acima, esse período compreende, geralmente, as refeições do almoço, o *lunchtime* para aos britânicos. Nas entrevistas foi possível perceber que essa refeição é bastante flexível, adaptando-se facilmente aos ritmos e às rotinas do trabalho.

Interviewer: So while you're at work you say you just have a snack at lunchtime, is that a snack that you have at work? Respondent: Yes, sandwiches. We've got a canteen at work but it's rubbish. (Homen, idade 64 anos, renda £ 20.000,00-24.999,00/mês, Preston/Reino Unido, 2016).

Respondent: Lunch was usually a sandwich, unless we went to the pub and had bread and cheese or something, or someone took me out to lunch to try and sell me something. (Mulher, idade 70 anos, renda £ 15.000,00-19.999,00/mês, Londres/Reino Unido, 2016).

¹⁶⁷ Essa discussão é realizada no capítulo 5 a partir da dimensão da incorporação.

Verificou-se nos casos brasileiros, que organizar a refeição do almoço no trabalho não é algo simples, pois de forma diversa dos britânicos essa refeição é considerada central. Desta forma, alinhar custos, comida saudável e satisfação, envolve uma série de arranjos materiais e outras práticas que demandam mais tempo e maior preocupação. O uso da 'marmitta' surge também como uma prática importante nessa organização alimentar da rotina em torno do trabalho. Abaixo seguem algumas entrevistas em que é possível verificar esses detalhes.

Entrevistado: Para mim piorou depois que comecei a trabalhar fora, nos restaurantes a gente pega muita fritura, porcaria e sexta-feira é dia de comer besteira. Entrevistado: Para mim é relativo, porque tem dias da semana que eu levo marmitta, é caprichado, bem feito, mas sexta hoje eu fui no Mac Donald's. Entrevistado: Melhorou por causa do meu trabalho, eu levo marmitta, ela não é muito grande então reduzo bastante o que eu como e faço alguma coisa mais saudável. (Mulheres (5), Homens (5), idades entre 17 - 24 anos, renda classe C, São Paulo/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: [...] eu não sou muito fã desses restaurantes, eu trabalho na região central, eu não sei se é alguma coisa psicológica, mas eu fico meio enjoado com esses restaurantes, não sei se é o tempero que eles usam, então eu acabo diminuindo o meu almoço. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17-24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: O restaurante que eu como que tem perto do trabalho, ele sempre repete muito a comida e eu acabei enjoando. Eu sempre faço a minha marmitta pelo menos umas duas a três vezes na semana. (Mulheres (9), idades entre 25-40 anos, renda classe A/B, Recife/Brasil, 2015).

Entrevistado: Melhorou por causa do meu trabalho, eu levo marmitta, ela não é muito grande então reduzo bastante o que eu como e faço alguma coisa mais saudável. (Mulheres (5), Homens (5), idades entre 17-24 anos, renda classe C, São Paulo/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entre os espanhóis ocorre algo similar, pois a refeição no almoço também é considerada importante, ou seja, da mesma forma, se configura como uma tarefa difícil de conciliar com o trabalho, pois as exigências alimentares são maiores. Essa característica pode ser identificada independentemente do tipo de jornada de trabalho, se em dois turnos ou "partida" (relatada apenas pelos entrevistados espanhóis).

Respondedor: yo hubo una época de mi vida que me dedicaba a las obras de construcción, y estaba siempre fuera y comía y cenaba y desayunaba siempre fuera, donde fuera, en restaurante al lado de la obra y tal; y ahí la verdad es que comía bastante mal, el menú del día al final. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistador: Bueno la primera cuestión es ¿qué creéis que es la alimentación fuera del hogar? Respondedor: (contesta ella) Pues para mí es cuando por diferentes motivos, por trabajo, por estudio por lo que sea, tengo

que quedar a comer fuera de casa. Y si que se nota un cierto bajón en el rendimiento ese día; el día que como fuera de casa. Porque la comida no es la misma, el descanso no es el mismo, y todo eso me afecta. Me afecta a lo largo del día. (Casal, idades entre 45-64 anos, renda € 2.500,00-2.999,00/mês, Valencia/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistador: Ese horario, o vuestro horario, os condiciona los horarios de comida... condiciona... Respondedor: Sí, porque yo por ejemplo estoy dos semanas de horario de jornada partida, esas semanas voy al gimnasio y entonces como a las tres y media, cuando vuelvo de gimnasio, y también tengo una semana que estoy de ocho y media a tres y media de la tarde, y entonces suelo comer hacia las dos en la oficina. Vamos, pero comer en diez minutos, quince, porque no puedes tampoco interrumpir el... el trabajo. (Casal, idades entre 30-44 anos, renda € 2.500,00-2.999,00/mês, Lugones/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

A opção de comer em casa, para os espanhóis, também é uma característica marcante em relação às refeições do almoço, sendo que dentro do possível eles buscam alinhar essa prática ao trabalho, como relata a entrevistada abaixo.

Respondedor: [...] vivo muy cerca el trabajo y entonces, precisamente, por comer mejor voy a comer a casa [...] (Mulher, idade 30-44 anos, renda € 3.000,00-4.999,00/mês, Valencia/Espanha, 2014).

Para os espanhóis o uso da 'marmita' também é uma das práticas que contribuem em organizar da melhor forma possível as refeições do meio dia, realizadas no trabalho, assim como costuma ocorrer no caso brasileiro.

Respondedor: Yo como fuera, porque como en el trabajo al mediodía. Pero la mayoría de las cosas me las llevó de aquí, menos una fruta o tal que la puedes comprar en cualquier sitio, pero al final sale de la casa, esa es la, pequeño matiz, pero sí que como fuera. (Casal, mulher, idade >64 anos, homem, idade entre 30-44 anos, renda € 1.500,00-1.999,00/mês, Nava/Espanha, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿Comes habitualmente en el centro del trabajo? Respondedor: Como todos los días en mi comedor del trabajo. Entonces ¿qué tengo en la nevera? Lechuga, el tomate, el maíz, las pasas, el no se qué... Ya lo tengo todo para coger el cacharro y hacer pum, pum, pum, pum... Y ya está. No me complico. **Entrevistador: No he entendido ¿no llevas fiambra?** Respondedor: Cuando no llego tarde, ya lo llevo todo preparado de aquí del día anterior, pero la mayoría de las veces, como no me preparo nada... Lo que haya en la nevera de allí. Tengo, mi lechuga, mi tomate, mis aceitunas,... mis pasas con no se qué. (Casal, idades entre 30-44 anos, renda € 1.500,00-1.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Nos três países também foi possível identificar algumas influências de colegas de trabalho, ou mesmo relativos à própria dinâmica laboral, principalmente no que se refere à composição das refeições. Alguns exemplos são dicas e experiências

compartilhadas por colegas de trabalho, influência do próprio produto ou serviço comercializado, ou até mesmo programas de orientação alimentar levados a cabo pela própria empresa.

Interviewer: So you changed your diet according to the blood group?

Respondent: Blood group and kind of – I had – well my dad and my mum they work from the hospital. They're not doctor but they work in the hospital so I had lots of people kind of connected to them you know, mats and things like that and I went to two doctors that were doctors but using a bit of alternative treatment. (Mulher, idade 31 anos, renda £ 10.000,00 - 19.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Respondedor: Nosotros tenemos mucha más variedad de... con el tema éste de la agricultura ecológica y todo esto. Yo cuando empecé a trabajar en la Cooperativa, había productos que yo nunca había visto. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistado: Eu migrei de uma área que as pessoas se alimentam muito mal que é o callcenter, aí comecei a trabalhar em RH, comecei a cuidar das pessoas hoje passeia ter contato com enfermeiras, medicina do trabalho e a nutricionista, aí resolvemos desenvolver na empresa umas campanhas nutricionais, eu comecei a ter muito conhecimento sobre a causa e saber o quanto estava envenenando meu corpo e precisava também dar exemplo para os meus funcionários. (Mulheres (8), idades entre 25 - 40 anos, renda classe C, Rio de Janeiro/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Em resumo, o que se extrai da análise acima, no que corresponde às mudanças nas práticas em torno do comer – frente às dinâmicas laborais e seu impacto nas rotinas alimentares –, é que no Brasil e na Espanha o almoço é mais 'estruturado', ocupando mais tempo nos intervalos de almoço. Como reflexo da exigência alimentar dessa refeição, também se identificou a opção da marmita nesses dois países. De forma diversa, no Reino Unido, o intervalo de almoço no trabalho geralmente é curto e flexível, sendo realizado, na maioria das vezes, apenas um lanche. Quanto ao ambiente laboral, nos três países ele exerce influência sobre as rotinas alimentares, seja pela troca de experiências com colegas, pelo tipo de mercado de trabalho, ou mesmo por políticas da própria empresa, variando em casos particulares e de forma bastante diversa.

No que corresponde às características que possuem quanto aos tipos de mudanças listadas por Schatzki (2015), percebemos que as dinâmicas laborais influenciam na bifurcação das práticas em torno do comer, especialmente o comer fora, em que diferentes modalidades são utilizadas, como o comer em restaurantes, uso da 'marmita', o uso do refeitório da empresa, sendo mais visível nos casos brasileiro e espanhol. A estrutura teleoafetiva que surge pode variar entre o 'poupar', tanto tempo

quanto dinheiro, e o 'cuidar'. No caso britânico as mudanças tendem a ser por coalescência, cujas diferentes práticas tendem a se acomodar sem alterar a estrutura teleoafetiva que as coordenam, centradas no valor do 'poupar', principalmente tempo. De todo modo, essas mudanças tendem a ser graduais e não tão profundas, tendo em vista que os menus são mantidos, mesmo que ocorra alguma influência de colegas ou do ambiente de trabalho, os quais dependem dos contextos sociais em que ocorrem. Porém, esse é um debate para o próximo capítulo, especialmente no que corresponde à dimensão da sociabilidade.

4.4 Síntese

A partir da hipótese de que a alteridade entre as práticas do comer dentro/fora guarda relação de continuidade e descontinuidade e transparecem um duplo sentido de prazer/obrigação, e que essa dinâmica, atrelada a determinadas condicionantes, influenciam a formação e as mudanças das rotinas alimentares ao longo da vida dos indivíduos e seus coletivos, por vezes mais 'brusca' ou mais 'graduais', é que algumas considerações são evidenciadas.

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

A estrutura teleoafetiva das práticas sociais se mostrou diversa entre os países, com algumas semelhanças entre eles, dependendo do contexto social em que eram levadas adiante. O valor normativo, aqui definido como os 'fins' e as 'motivações' em agir de determinada forma, se caracterizou pelas buscas em relação à: a) 'poupar', como o uso da marmitta na Espanha e no Brasil, sendo que no Brasil a busca pelo 'cuidar' de si também está presente em algumas dessas práticas; b) 'cuidar' dos outros, principalmente dos filhos, presente nas práticas em torno do comer nos três países, passando pelo cuidado com a saúde e também em agradar; c) 'prazer', a partir da 'quebra' da rotina e o

papel que o comer fora e o comer dentro desempenham nesse processo, bem como a 'obrigação' em cozinhar; d) 'variar' e o 'adaptar' dentro de casa os pratos que são saboreados fora de casa, principalmente no Reino Unido, mais característico no famoso *curry*, e no Brasil, mais diverso e criativo, entre comidas regionais e internacionais.

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

As mudanças nas práticas em torno do comer por hibridização foram as mais recorrentes. No que corresponde às condicionantes da oferta alimentar e do paladar, as mudanças nos três países se caracterizam por serem híbridas, com algumas particularidades. Nessas duas condicionantes, a hibridização se caracteriza pelo cosmopolitismo britânico, com ênfase nas viagens e nas imigrações, o tradicionalismo espanhol, como uma forte conexão com os *pueblos* e um sistema de abastecimento que suporta a dieta mediterrânea, e uma 'mescla' entre tradicionalismo/cosmopolitismo brasileiro, destacando-se por uma conexão regional mais ampla e crescente oferta de produtos internacionais, bem como com uma marcante presença do fator 'saúde'. Com relação às peculiaridades de cada país, quanto às mudanças nas práticas em torno do comer por hibridização, notou-se que no Reino Unido elas ocorrem na fase de independência e com relação aos problemas de saúde, neste último também no Brasil, já na Espanha essa peculiaridade não foi notada.

O entendimento compartilhado foi observado em algumas situações. No caso britânico, conforme verificado junto aos dados, o almoço não é uma refeição central, o que difere para brasileiros e espanhóis. Isso ocorre pelo fato de que o comer fora de casa no horário do almoço, para eles, não apresenta grandes variações. Essa refeição, mesmo que evidente para a pesquisa, não é considerada pela maioria dos britânicos como uma

prática do comer fora de casa. Isso é percebido nos dados qualitativos, assim como na pesquisa de Warde e Martens (2003). Outra situação em que se nota o componente 'entendimento compartilhado' é quando os espanhóis reconhecem suas práticas em torno do comer como sendo saudáveis, pelas características que seus pratos e seus hábitos alimentares apresentam quanto à dieta mediterrânea. Isso incorre no fato de que os espanhóis não mudam substancialmente suas práticas frente às dimensões da saúde e na presença de filhos, especialmente quando comem dentro de casa.

No que diz respeito às regras, como um terceiro componente que constitui as práticas sociais, a sua presença nas práticas em torno do comer são pouco perceptíveis, pois como Warde (2013, 2016) salienta, a prática do comer é fracamente regulada. Porém, notou-se certas regras quanto aos espaços, sendo mais ou menos formais, verificadas na dificuldade dos espanhóis em levar os filhos para comer fora em razão das regras do local, sendo a prática do comer fora bifurcada, e então direcionada para ser praticada na casa de amigos, preferencialmente que já tenham filhos.

Assim, a partir dessas análises, com o auxílio da Teoria das Práticas Sociais, foi possível evidenciar alguns processos que explicam como essas práticas são levadas adiante pelos indivíduos e seus coletivos nos três países, relacionando o comer dentro ou fora, o comer por prazer e/ou obrigação, bem como discutindo as condicionantes que delimitam ou mesmo imprimem mudanças nas práticas em torno do comer. Como é possível notar, as condicionantes que agem sobre as práticas do comer se associam em alguma medida, como é o caso do aumento da renda e sua influência nas mudanças em torno do paladar, a busca em 'cuidar' da saúde também influenciando nas mudanças do paladar, ou ainda os colegas de trabalho influenciando nas mudanças em torno dos menus, ou mesmo os espaços quanto às formalidades. Sendo assim, para além de compreender as práticas sociais que dão origem as rotinas alimentares, nos interesse analisar, em maiores detalhes, os contextos sociais sob os quais determinadas práticas em torno do comer emergem, e como se associam e se influenciam, com reflexos que vão além das rotinas alimentares, mas incidem sobre diferentes 'conjuntos arranjados de práticas', que estabelecem novas ordens sociais, em que as práticas do comer são apenas uma, dentre várias, porém com o devido 'peso', como será analisado no capítulo 5.

CAPÍTULO 5 - AS PRÁTICAS EM TORNO DO COMER A PARTIR DAS DIMENSÕES DOS EVENTOS, DA INCORPORAÇÃO E DOS MENUS

Este capítulo analisa, de forma comparada, as práticas sociais que emergem em torno do comer – em especial o comer fora de casa –, a partir de dimensões próprias nas quais se manifestam, nos contextos sociais do Brasil, Espanha e Reino Unido, objetivando compreender em maior profundidade como essas práticas são levadas adiante pelos indivíduos e seus coletivos e como se inter-relacionam. No capítulo anterior, os contextos sociais foram apresentados como 'pano de fundo' em que determinadas condicionantes se estabeleciam, porém, o foco era nas práticas sociais que contribuíssem para a formação das rotinas alimentares.

Como o termo 'contexto social' é algo muito amplo e genérico, se faz necessário precisar melhor como serão identificadas as práticas sociais em torno do comer e sob quais dimensões serão analisadas. Para tanto, tomamos como referência a proposta de Warde (2016), que indica três dimensões fundamentais para se analisar as performances em torno do comer, sendo elas os eventos, os menus e a incorporação. Os eventos dizem respeito a onde, quando e com quem se come, os menus referem-se ao que se come, já a incorporação corresponde a como se come.

Os eventos em torno do comer são compostos por arranjos sociais que envolvem o tempo, o espaço e a companhia. O tempo em torno do comer geralmente é simbolizado e organizado através do nome dado as refeições, por exemplo, café da manhã, janta, café da tarde, etc. Diferentes grupos sociais usam diferentes termos, os quais registram diferentes ritmos, sequências e formatos, não se limitando a um conteúdo específico. Esses registros variam ainda quanto ao uso do tempo, tanto em termos de datas (finais de semana, dias festivos, religiosos, etc) quanto de horários cronometrados (intervalo de almoço, horário da janta, etc). Os espaços em que se come também diferem, podendo ser dentro ou fora de casa, e mais ou menos formais, no que correspondem às regras que coordenam o comer em cada local e à sociabilidade engendrada¹⁶⁸. No que corresponde à companhia, os formatos e os conteúdos variam

¹⁶⁸ Warde (2016) descreve essa dimensão de maneira limitada em seu último livro "*The practice of eating*", porém em sua publicação anterior, Warde e Martens (2003) "*Eating Out: Social Differentiation*,

sistematicamente, dependendo se o indivíduo come sozinho, com membros da família, com conhecidos, amigos próximos, parentes ou ainda colegas de trabalho. Assim, esses três arranjos sociais se inter-relacionam a partir de significados culturais e sociais específicos que delimitam as performances em torno do comer (WARDE, 2016, SOUTHERTON, 2012).

A incorporação, por sua vez, envolve os aspectos diretamente relacionados ao corpo, os modos à mesa, o auto-controle e à auto-disciplina, os limites quanto aos aspectos relacionados à saúde e à formação do gosto. Os processos de incorporação ocorrem de forma integrada aos eventos e aos menus, pois os espaços e o tempo em torno do comer variam, conforme a dieta que se escolhe, o local em que se come, as formalidades, as restrições alimentares em termos de saúde e/ou gosto, dentre outros aspectos (WARDE, 2016).

Os menus, por fim, envolvem um conjunto de elementos 'elegíveis' e 'combináveis' em torno de um determinado prato, que estabelecem sentidos categóricos e hierárquicos, formando uma sintaxe e uma gramática culinária social e culturalmente complexa. Essa dimensão se relaciona com os eventos, pois na medida em que a sociabilidade muda, o tempo se altera, e os espaços se tornam mais ou menos formais, sendo que os menus tendem a acompanhar essas mudanças. Não obstante, é possível observar que as configurações dos menus se modificam também a partir de quatro processos sociais mais amplos: a globalização, principalmente pelo contato com comidas exóticas; a comoditização, pela padronização dos pratos; a estetização, pela ampliação da oferta alimentar e tematização dos pratos; e a eticização, a qual gira em torno de pautas políticas de consumo (BARBOSA, 2016, WARDE, 2016).

Os conceitos por trás de cada uma dessas dimensões oferecem explicações de como emergem determinadas práticas sociais em torno do comer, a partir de determinados contextos sociais. Ademais, expõem também as inter-relações que a prática do comer estabelece com outras práticas e condicionantes sociais, que perpassam esses contextos. Esses conceitos advêm de um novo subcampo da Sociologia, definida por Warde (2016) como Sociologia do Comer, com origem na Teoria das Práticas Sociais, especialmente a partir da sua segunda geração, com as contribuições de Schatzki (1996, 2001, 2002, 2013, 2015), já aplicados em alguns estudos, especialmente em trabalhos publicados no Reino Unido, que compreendem o fenômeno da

Consumption and pleasure", suas análises são mais profundas quanto a esses aspectos da formalidade e informalidade em torno do comer fora de casa, para a realidade britânica.

alimentação (EVANS, 2011; SHOVE *et al.*, 2012; SHOVE e SPURLING, 2013; STRENGERS e MALLER, 2015; PADDOCK, 2015a, 2015b; WARDE, 2016,).

Como se observa, o ato de comer é uma prática complexa, que depende de diversas outras práticas sociais, mecanismos de mediação e coordenação. As outras práticas sociais, como exposto acima, perpassam os contextos sociais, e se inter-relacionam com a prática do comer por co-dependência, influenciado-se mutuamente, ou co-existência, convivendo mutuamente sem interferências substanciais. As condicionantes sociais, analisadas no capítulo anterior, se manifestam em diferentes circunstâncias culturais, econômicas e políticas, e acabam se configurando como mecanismos de mediação, como o paladar, a presença de filhos, a renda, etc. Já a coordenação é realizada pelos processos de codificação, por meio de livros, regras e documentos, e pelo processos de formalização, por meio das organizações, instituições e entidades (COHEN e CRIBBS, 2017; BLUE, *et al.*, 2016; WARDE, 2013, 2016; SHOVE *et al.*, 2012, SWIDLER; 2001).

Nesse sentido, pela leitura de Schatzki (2001) e Warde (2005) o ato de comer se configura como sendo uma prática integrativa, pois possui rotinas e hábitos, uma performatividade específica, envolve "atos corporais" e "discursos", apresenta um vocabulário próprio com códigos de enunciação, registros em livros de culinária e etiqueta, além de envolver entendimentos compartilhados, procedimentos e equipamentos especializados (arranjos materiais). Porém, mais tarde em suas reflexões, Warde (2013, 2016) argumenta ser necessário criar uma outra definição para a prática do comer, que apesar de se apresentar como uma prática integrativa, segundo o autor, é constituída por um conjunto composto por diferentes práticas integrativas, apresentando-se, deste modo, como uma 'prática composta'. A partir da leitura de Shove *et al.* (2012), essa característica do ato de comer, enquanto uma 'prática composta', parte do princípio de que as práticas sociais que a compõem devem apresentar uma inter-relação de co-dependência, pois caso essa inter-relação seja de co-existência a prática do comer apresentará apenas características de uma prática integrativa, igual as outras com as quais se relaciona. A partir da leitura de Swidler (2001) pode-se apontar que a co-dependência se confirma quando a prática do comer é 'ancorada' por outras práticas sociais, vindo a alterar, de forma substancial, a normatividade, as regras em torno do comer, o conteúdo ou o formato das refeições.

Assim, identificar que tipo de prática social é o comer, especialmente a partir de uma análise dos fenômenos em torno do comer fora de casa, como emerge nos

contextos sociais do Brasil, Espanha e Reino Unido, a partir das dimensões dos eventos, menus e dos processos de incorporação, bem como se relaciona com outras práticas sociais, se de forma co-dependente ou co-existente, são questões que guiam as análises do presente capítulo.

Como orientação para reflexão presume-se que as dimensões dos eventos, arranjos socialmente a partir dos espaços, do tempo e da sociabilidade, bem como dos processos de incorporação e dos menus, apresentem uma composição de práticas em torno do comer que se inter-relacionam de forma co-dependente ou co-existente, variando conforme o contexto social do qual emergem. Quando a prática do comer fora se relacionar com outras práticas sociais de forma co-dependente, então se configurará como uma prática 'composta', nos termos em que Warde (2016) e Shove *et al.* (2012) a definem. Porém, caso se associe a outras práticas de forma co-existente, continuará sendo apenas uma prática integrativa, nos termos descritos por Warde (2005) e Schatzki (2001). Acredita-se que essa dinâmica seja situacional, variando internamente em cada país, dependendo das dimensões acima descritas, ou mesmo externamente, quando apresenta-se em uma mesma dimensão, porém com configurações sociais distintas entre os países.

A estrutura do presente capítulo se configura da seguinte forma: a) A primeira seção trata da dimensão do comer enquanto um evento. A partir dela, outras quatro subseções foram organizadas, sendo estas: as práticas que compõem o comer no trabalho, nos restaurantes, em casa por delivery e na casa de amigos e familiares; b) A segunda seção trata do comer a partir da dimensão da incorporação, com ênfase nos processos que envolvem as técnicas corporais, sendo dividida em três outras subseções, cobrindo os seguintes fenômenos sociais: as dietas, os ritmos corporais e a formação do gosto; c) A terceira seção ocupa-se da dimensão dos menus, em que se discute as composições, sequências e influências dos pratos. Essa seção apresenta quatro outras subseções, uma para cada um dos processos sociais mais amplos que influenciam na formação dos menus, sendo eles: a comoditização, a globalização, a estetização e a eticização; d) Por fim, na última seção, é apresentada uma síntese do capítulo com algumas breves considerações sobre os resultados.

5.1 As práticas do comer a partir dos eventos: entre os espaços, o tempo e a sociabilidade

O comer enquanto um evento está circunscrito a um determinado contexto social em que é possível observar diversas práticas sociais sendo realizadas pelos indivíduos e seus coletivos, como selecionar um prato, pagar a conta, marcar um horário, conversar, etc. Essas práticas surgem dos arranjos sociais dos espaços, do tempo e da sociabilidade, os quais imprimem determinadas características ao fenômeno do comer. Dependendo dos mecanismos de mediação e coordenação, presentes nesses eventos, bem como de outras práticas sociais, o ato de comer se configurará em uma 'prática composta', que co-depende de outras, ancorando ou sendo ancorado por elas, ou apenas que co-existe, sem maiores influências mútuas e se apresentando apenas como uma prática integrativa (BLUE, *et al.*, 2016; SHOVE *et al.*, 2012; WARDE, 2016; SWIDLER, 2001). Assim, se observará se o comer é composto por diferentes práticas integrativas, em caso afirmativo, se tentará identificar quais são e que influências apresentam umas sobre as outras, observando como esse processo se diferencia em cada país.

Numa primeira mirada, por exemplo, é possível perceber que os espaços em que se come são distintos, como já discutido no capítulo 3. Isso pressupõe, em alguma medida, influenciar no modo como se come, o que se come, com quem se come e o intervalo de tempo em que se come. Há uma série de modalidades em torno do comer fora de casa, como na casa de parentes ou amigos, no trabalho, nos parques, em acampamentos, ou mesmo dentro de casa, quando se pede algo por delivery. Contudo, são os restaurantes os que abarcam um maior número dessas variações, pois oferecem *fast-food*, *a la carte*, *buffet*, rodízios, além de um variado menu, indo das comidas mais tradicionais às mais exóticas.

Para fins de análise, se presumirá que há quatro espaços em que se come fora de casa: os restaurantes (CFF), incluindo as diversas variações já apresentadas acima, a casa de amigos e familiares (Cfd), a própria casa, quando inclui o delivery (CDF), ou ainda o ambiente de trabalho (CFd)¹⁶⁹. Essas escolhas foram feitas baseadas no entendimento de que esses espaços englobam a maior diversidade de situações

¹⁶⁹ Essas categorias analíticas estão descritas no quadro 2 no capítulo 3.

percebidas empiricamente nos dados analisados em cada um dos países. Há outras, pois, como foi definido anteriormente, a única situação em que a prática do comer fora não possui nenhuma relação com o comer dentro é quando se come dentro de casa, na presença do núcleo familiar mais próximos – podendo ser de forma solitária –, um menu já conhecido.

Nesse sentido, a sociabilidade a partir do 'comer' enquanto um evento possui relevância primordial sobre as práticas sociais. As escolhas que fazemos e os limites do controle que temos sobre o comer passam por esse arranjo social (WARDE, 2016, 2003). Ou seja, nem sempre comemos o que queremos e da forma como queremos, quando na presença de outros indivíduos. Muitas vezes fazemos escolhas do que comer pensando nos outros, como preparar ou mesmo pedir uma comida, ou ainda os outros escolhem por nós, quando nos convidam para ir comer em suas casas. Todavia, essa análise possui inúmeros desdobramentos na realidade social, variando em relação aos espaços e a frequência com que se come.

Na qualidade de parte dos eventos, o tempo se apresenta como um recurso limitado, pois as práticas sociais condicionam o seu uso, e limitante, pois a sua existência condiciona as efetivas performances em torno das práticas sociais. Essa recursividade do uso do tempo delimita o que pode ou não ser feito a partir dos intervalos ininterruptos dos ciclos naturais pré-estabelecidos pelas leis da física, as quais condicionam a existência, a permanência e a evolução dos fenômenos naturais e sociais da realidade, mas também pela sua compreensão através dos intervalos que derivam das atividades sociais coletivas (SOUTHERTON *et al.*, 2011, SOUTHERTON, 2012).

Deste modo, o tempo passa a ser um elemento 'chave' na formação, estabelecimento e reprodução das práticas sociais, dentre elas o comer. O tempo, para fins de análises no presente trabalho, é relativizado sob duas perspectivas: quando o seu uso for datado e quando for cronometrado. A primeira perspectiva, o tempo datado, surge pela definição do uso do tempo por períodos mais longos, mais específicos e de certo modo mais singulares. A segunda perspectiva, o tempo cronometrado, surge pela definição do uso do tempo por período mais curtos, mais genéricos e de certo modo mais rotinizados. De forma geral, o tempo datado corresponde especialmente a datas, como os finais de semana, as datas festivas (aniversários, nascimentos, velórios, natal, ano novo, páscoa, Ramadhán, etc), períodos de férias, feriados, entre outras formas¹⁷⁰.

¹⁷⁰ Barbosa (2007) classifica as refeições, quanto ao uso do tempo, em três subsistemas: o semanal, o de final de semana e o ritual. O ritual se dividiria em dois tipos o coletivo (natal, páscoa, etc) e o familiar

Já o tempo cronometrado corresponde ao tempo em horas, minutos ou mesmo segundos, definindo intervalos e, em grande medida, as práticas dentro dos ciclos diários da vida dos indivíduos e seus coletivos, ou seja, que horas acordar, que horas comer, por quanto tempo comer, quais os intervalos da comida, quando e quanto dormir, por quanto tempo trabalhar, etc. Vale afirmar que essa separação, entre o tempo datado e cronometrado, é apenas analítica, pois ambos existem dentro da própria definição do uso do tempo.

5.1.1 - As práticas que compõem o comer no ambiente de trabalho (CFd)

As práticas em torno do comer fora, quando realizadas no ambiente de trabalho (CFd) ocorrem na presença de vários indivíduos, os quais podem comer juntos ou não, nas salas de escritório, nos refeitórios, em restaurantes próximos, etc. Esse momento, geralmente, ocorre durante a refeição, no período do almoço, variando os horários e os intervalos em que são realizadas, porém com certa regularidade ao longo da semana, como podem ser observadas nas entrevistas dos três países abaixo:

Entrevistador: Quem de vocês comem regularmente fora de casa?
Entrevistado: 4 – Comem fora de casa. Entrevistado: Por motivo de trabalho.
Entrevistado: Eu como no trabalho, eles têm refeitório. Entrevistado: Tem refeitório, eles oferecem café da manhã, almoço e café da tarde, eu como lá. (Mulheres (9), idades entre 25 - 40 anos, renda classe C, Curitiba/Brasil, 2015).

Interviewer: Okay. How do those... so how does... (unclear 11:22) asked you to do it, would you think about... think about a week maybe, and how does the shopping for food, going out for food, eating food at home, how does all of that fit together in your routine? Respondent: I guess it kind of fits around my normal schedule, so I... probably I start the week on a Monday... I usually just buy something very simple for lunch and then I eat it my desk I guess unless I have something else going on. (Homem, idade 33 anos, renda £ > 120.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: En el trabajo ¿coméis solos o con compañeros de trabajo? Respondedor: Con compañeros de trabajo. **Entrevistador: Tú tienes comedor en el centro de trabajo ¿os preparan comidas?** Respondedor: Tenemos la opción de comer allí, o la opción de llevarte el taper y calentarlo. **Entrevistador: ¿Utilizáis la comida como elemento de socialización con**

(aniversários, casamentos, etc). No caso desta tese associamos as refeições semanais ao uso do tempo cronometrado, e os de final de semana e ritual, ao tempo datado. De forma muito sintética na primeira situação o comer se conecta às práticas por meio do horário, e no segundo se conecta por meio das datas.

vuestros compañeros? Respondedor: Sí. (Casal, idade entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

No trabalho há ainda o uso da 'marmita', nos casos brasileiro e espanhol, como discutido no capítulo anterior e observado nas entrevistas acima. A prática do cozinhar, nesse contexto, se relaciona de forma estreita com os arranjos materiais que viabilizam ou facilitam essa prática, coordenados pela formalização desse espaço pela própria empresa e/ou organização responsável.

A sociabilidade também varia, pois esse é um momento em que se compartilha a companhia de colegas de trabalho, sendo que a prática do comer pode ser realizada com todos juntos, ou em grupos. Nas entrevistas abaixo é possível observar essas variações, como comer em frente ao computador, ir a um restaurante, ou comer junto com colegas somente quando realizam alguma comemoração em equipe, após o expediente de trabalho.

Respondent: There is nothing to beat that you know, it's the social side. I like a bit of that in work as well, I work on a team so we all socialise when we go out for a meal, for a team event. We will all go out and chat and talk and scrunt, you know. (Homem, idade 53 anos, renda £ 40.000,00 - 64.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: Comem no trabalho, sozinhos ou acompanhados?
Entrevistado: Eu na companhia de bastante gente. Entrevistado: Também.
Entrevistado: tem restaurante onde eu trabalho. Entrevistado: Eu levo Marmita. Entrevistado: Restaurante. Entrevistado: Self service da obra mesmo. Com colegas... Entrevistado: No refeitório que tem em cima, na verdade onde eu trabalho o nosso patrão dá o almoço pra gente, aí tem o cardápio pra gente escolher e tudo, tem sempre bastante gente mesmo, 10, 12 pessoas, é muita gente que trabalha lá. Entrevistado: Pra mim nem sempre eu almoço na rua, mas as vezes eu almoço. Na verdade é misto (em casa e no trabalho). (Mulheres (5), Homens (3), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2011, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿Hacíais la comida todos juntos porque os gustaba, porque no había...? Respondedor: Sí, si porque era la hora de comer. Pero no era un momento que escogierais, que dijerais aprovechamos todos juntos para charlar... Sí y no. A ver, la mayoría de la gente comíamos juntos; luego alguno siempre se quedaba en el ordenador y se comía un bocadillo, bien porque tuviera que acabar un trabajo, otro salía fuera porque quería salir a tomar aire fuera, porque aunque teníamos una oficina muy agradable, este espacio para comer estaba arriba del todo, y tenía una mega terraza. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

A variação quanto ao uso do tempo ocorre em razão do trabalho ser uma prática realizada ao longo da semana, em que os horários são mais regrados e os intervalos

cronometrados. Abaixo seguem algumas entrevistas demonstrando a relação da prática do trabalho com a prática do comer, quanto o uso do tempo de forma cronometrada.

Interviewer: Okay. So how often do you eat out? Respondent: It varies. I suppose actually it also depends whether... I go to quite a lot of meetings as part of my job and some of them are at lunchtimes, so I'm not sure whether I necessarily categorise that as eating out. Sometimes I have them in restaurants and sometimes I have them in offices. Probably in a restaurant. I guess I'd call that eating out. Otherwise... so that's kind of a seasonal thing, so I suppose on average, maybe two or three times a week. (Homem, idade 33 anos, renda £ > 120.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistado: Acho que tem a questão do território, da mobilidade, a gente não tem tempo de voltar para casa, demora 2 horas, então a gente está aqui, vai para o trabalho, faculdade, então a gente come por aqui, a gente lancha por aqui. (Mulheres (6), Homens (3), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistador: Y el pincho ¿qué tipo de pincho haces? Respondedor: Todos los días, a la hora del café en el trabajo, me tomo un pincho de tortilla. Todos los días. **Entrevistador: O sea que haces una de las comidas del día ¿siempre a la misma hora?** Respondedor: Siempre el mismo sitio, a la misma hora y el mismo pincho. (Mulher, idade entre 45 - 64 anos, renda € 1.000,00 - 1.499,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Nesse sentido, o ambiente do trabalho comporta uma série de práticas, que são realizadas pelos indivíduos durante um período de tempo que tende a ser cronometrado em relação aos intervalos, bem como na companhia de colegas que partilham os mesmos espaços, além dos arranjos materiais e mecanismos de coordenação formalizados pela organização (empresa), como as regras de uso do refeitório, intervalos de almoço, etc. Nesse contexto, observou-se, a partir dos dados analisados e das reflexões feitas no Capítulo anterior, que o ato de comer surge associado à práticas de trabalhar, cozinhar, economizar, socializar e cuidar. Alguns mecanismos de mediação são perceptíveis nesse contexto social, como a variação da renda, o paladar, a saúde e as próprias dinâmicas laborais.

O comer fora, a partir desse evento específico, emerge tanto como uma 'prática composta' como uma prática integrativa, associando de forma co-dependente ou co-existente com as práticas integrativas do cuidar, economizar, trabalhar e socializar. A prática do trabalhar é a principal dentre elas, pois os mecanismos de mediação, por meio das dinâmicas laborais, e de coordenação, por meio das regras da organização, pressionam a formalidade dos espaços e as formas de uso do tempo.

Com base nas análises dos dados, verificou-se que a prática do cozinhar, diretamente relacionado com as práticas do cuidar e economizar, surge a partir dos mecanismos de mediação associados a saúde e restrições de tempo e dinheiro. Nestes casos, o uso da 'marmitta', principalmente pelos brasileiros e em menor frequência pelos espanhóis, é uma forma de materialização dessas práticas. O economizar tempo também é uma prática levada adiante pelos britânicos nos horários de almoço, pois como já visto, essa não é uma refeição central para eles. A prática de socializar, como notamos nas entrevistas acima, tende a ocorrer mais entre colegas de trabalho no Brasil e na Espanha durante a refeição do almoço, sendo que os britânicos costumam socializar após o horário de trabalho, em restaurantes e *pubs*, quando celebram algum aniversário ou mesmo alguma meta de trabalho alcançada.

Em termos de composição da prática do comer, a partir da sua inter-relação com essas outras práticas sociais, observamos que a prática do trabalhar se apresenta em co-existência com a prática do comer, a não ser em casos mais específicos, como observado em uma entrevista britânica, acima, em que o *lunchtime* é usado como um momento de negócios, porém essa composição é mais eventual e pode ocorrer nos três países. No Brasil e na Espanha, nessa situação, as práticas do cozinhar, relacionado com o cuidar e o economizar se apresentam em co-dependência com a prática do comer, pois as 'marmittas' alteram a normatividade e as regras em torno do comer. No caso britânico, a prática de economizar tempo se apresenta em co-existência. A prática de socializar no ambiente de trabalho se apresenta em co-existência com a prática do comer, com pouca influência sobre o formato e o conteúdo das refeições, pois mesmo presente, o mecanismo de mediação existente, geralmente, corresponde às experiências culinárias compartilhadas pelos colegas de trabalho, se resumindo a mudanças, quando ocorrem, muito graduais. Porém, a prática de socializar com colegas de trabalho pode apresentar-se em co-dependência com a prática do comer, geralmente em restaurantes ou *pubs*, mais comum nos casos britânicos.

5.1.2 - As práticas que compõem o comer em restaurantes (CFF)

As práticas em torno do comer fora, quando realizadas em restaurantes (CFF), apresentam maior destaque, pois manifesta uma ampla gama de possibilidades,

principalmente o *buffet* no Brasil, o *menu del día* na Espanha, e a categoria *fast-food*, no Reino Unido.

Notou-se, nos dados dos três países, que nos restaurantes as práticas de economizar, socializar e experimentar, são as mais relevantes ao se compor a prática do comer. A prática de socializar nesses espaços possui estreita relação com o uso do tempo. No que corresponde ao tempo datado, principalmente nos finais de semana, a sociabilidade maior é com os familiares e amigos, sendo que a prática do comer em restaurantes está associada à prática de experimentar, mediados pelo paladar, pela variação da renda e pela oferta alimentar, mas também coordenados pelas regras dos espaços, mais ou menos formais. Para o tempo cronometrado, geralmente ao longo dos dias da semana, a sociabilidade prevalecente é com colegas de trabalho, sendo que os restaurantes se apresentam como uma opção para comer, associada à prática de economizar tempo.

As diferenças quanto à sociabilidade em torno do comer fora de casa, nos finais de semana e dias de semana, entre os três países, foram discutidas no capítulo anterior. As características marcantes encontradas quanto aos espaços dos restaurantes demonstram a preferência dos brasileiros por irem a churrascarias aos finais de semana, dos espanhóis aos *pueblos* e dos britânicos em pedir comida por *takeaway*. Foi notado, também, que o comer em restaurantes durante os dias da semana é percebido pelos brasileiros e pelos espanhóis como uma 'obrigação'. Assim, a prática de experimentar e socializar, associada à prática do comer em restaurantes, aparece especialmente aos finais de semana, ou durante os dias da semana, após o trabalho, algo mais comum entre os britânicos, como se percebe na entrevista abaixo.

Interviewer: So you socialise with colleagues from work. How often would you go out with them? Respondent: Obviously pay day, that's a big one. And then if it's somebody's birthday. Any celebration. Any excuse. Because we work long hours, if you've done the job and it's a successful job then you celebrate. So that's the camaraderie we have between us. I worked in Ireland for eight years and that was fabulous, I loved that. (Homem, idade 58 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

Por esse ângulo, ao se observar os contextos sociais a partir de um olhar sobre a dimensão dos eventos, o espaço dos restaurantes em associação ao uso do tempo e a sociabilidade, apresentam algumas características quanto à composição das práticas em torno do comer. A prática de economizar tempo, associada mais aos dias da semana, co-existe com a prática do comer, no que corresponde aos restaurantes, no caso britânico.

Porém, nos casos brasileiro e espanhol, a prática de economizar tempo apresenta-se em co-dependência, pois comer uma comida rápida, muitas vezes, causa transtorno aos indivíduos nestes dois países, onde o almoço possui maior centralidade em termos de conteúdo e formato. A prática de experimentar, associada aos finais de semana e datas festivas, apresenta-se em co-dependência à prática do comer, pois, como observado no capítulo anterior, os indivíduos nos três países buscam comer algo diferente em restaurantes, como uma forma de 'quebrar' a rotina. A prática de socializar, quando realizada principalmente aos finais de semana, também se inter-relaciona à prática do comer de forma co-dependente.

5.1.3 - As práticas que compõem o comer em casa por delivery (CDF)

As práticas em torno do comer fora, quando realizadas em casa por *delivery* (CDF), se caracterizam por ser um serviço oferecido pelos restaurantes, porém, com uma configuração diferente em termos dos mecanismos de mediação e coordenação engendrados. As facilidades em se pedir uma comida de fora para comer dentro de casa tem se ampliado na contemporaneidade, principalmente com o avanço do uso da internet e de aplicativos, essencialmente os que envolvem compartilhamento de informações, avaliações e promoções, tendo como exemplo o iFood (Brasil) e o Just-Eat (Europa). Esse fenômeno foi caracterizado anteriormente, na problematização, como uma possível terceira revolução dos restaurantes.

As práticas em torno do contexto social em que se come em casa por *delivery*, variam de acordo com o uso do tempo e com a companhia. Ao se analisar os dados, verificou-se que se destacam as seguintes práticas: economizar, socializar e experimentar. A prática de socializar varia entre amigos e familiares, sendo que os mecanismos de coordenação tendem a ser mais informais, pois a instituição que regula essas regras é a própria família ou grupo de amigos. A prática de experimentar é exercida de forma consoante à prática de economizar tempo, pois o *delivery* apresenta características de praticidade, ao se evitar a prática do cozinhar. Ademais, essa modalidade serve de inspiração no preparo de novas receitas ou mesmo como uma forma de 'quebrar' a rotina, como já evidenciado no capítulo anterior. Estas variações podem ser observadas nas entrevistas abaixo, em cada um dos países.

Interviewer: How often do you go out like that as a big family for a meal out? Respondent: It depends on people's moods. Once every two months. It depends. Sometimes we all get together at home and order a takeaway and eat here. And not everybody is free, a lot of the time people have their other plans. And all the kids, because they've grown up, they don't want to go out with just us four, they like it when there's other people there so it's more fun. So it's usually with family we go out. (Mulher, idade 41 anos, renda £ 2.500,00 - 4.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: Por que se pede em um delivery? Entrevistado: Porque as vezes a gente não quer fazer comida ainda pede uma pizza. Entrevistado: Facilidade de trazer, você não precisa sair de casa. Entrevistado: Não suja panela. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 56 - 70 anos, renda classe C, São Paulo/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿Compráis comida encargada de vez en cuando? Respondedor: Sí, al chino; pedimos alguna vez comida china que nos encanta; y alguna vez pizzas; la solemos hacer nosotros, la masa y el relleno porque nos sale muy buena, pero alguna vez, la encargamos a un sitio que hay en la Playa de Gandía, que son uruguayos, y hacen una pizza así muy gordota, y con mucho relleno ¡Una guarrindongada! Pero bueno... La pizza la debemos pedir una vez cada tres meses, el chino depende 2 o 3 veces al mes; un viernes o así. Pero esa es toda la comida de fuera que comemos en casa. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Valência/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Em termos de frequência, notamos que essa prática ocorre mais no Reino Unido, em que o uso da modalidade do *takeaway* é maior. Na Espanha, em geral, notamos que essa prática, chamada de comida *encargada*, é bem menos frequente que no Brasil e no Reino Unido, ocorrendo uma vez a cada duas, três semanas. No Brasil, notamos que o *delivery* ocorre com maior frequência do que na Espanha, porém em menor frequência que no Reino Unido, sendo muito utilizada nos finais de semana, principalmente as sextas-feiras a noite.

Entrevistador: Pero pizzas ¿que están precocinadas o que encargáis a una pizzería y traéis? Respondedor: Ambas, pero... Ya te digo que no es la base de la alimentación ni mucho menos. Si que nos gusta ir a una pizzería, a una kebaq o una hamburguesería... pero que eso; que muy poco. Que igual una vez cada dos o tres semanas... Por variar un poco y por la comodidad de que ya lo tienes hecho... También igual que si un día vas a cenar a una sidrería, pues otro día, pides una pizza, pero vamos. (Mulher, idade entre 16 - 29 anos, Homen, idade entre 30 - 44 anos, renda € 1.000,00 - 1.499,00/mês, Lugones/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Entrevistador: Delivery, vocês pedem? Entrevistado: Sim. Às vezes. Mais no final de semana. **Entrevistador: O que vocês pedem geralmente no Delivery?** Entrevistado: Pizza, esfiha, sushi, hambúrguer. (Mulheres (9), idades entre 25 - 40 anos, renda classe A/B, Recife/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Interviewer: So how often would you say you'd get a takeaway?
Respondent: I mean counting like getting some food while I'm working, like probably a couple of times a week. If it's when I'm not working, like I'm never at home thinking, okay, I want some food, I'm going to go and get some takeaway and bring it back, that I do very rarely, partly because it's kind of too easy, yeah. (Mulher, idade 30 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Nesse sentido, a composição da prática do comer fora, diante do evento que se desenvolve no ambiente doméstico, por *delivery*, tendo em conta a companhia e o uso do tempo, se configura pela co-existência entre as práticas de economizar tempo, e de socializar, na maioria das situações dos três países, pois não envolve alterações nas regras e na normatividade em torno do comer. Porém, a inter-relação entre a prática do comer e a prática de experimentar ocorre de forma co-dependente no Brasil e no Reino Unido, os quais tendem a 'copiar' receitas, ou mesmo substituir refeições, a partir dessa modalidade. Em relação à Espanha, essa associação ocorre de forma co-existente, pois não apresentam a tendência em reproduzir essa comida dentro de casa, sendo eventual e apenas uma forma de variar o cardápio.

5.1.4 - As práticas que compõem o comer na casa de amigos e familiares (Cfd)

As práticas em torno do comer, quando realizadas na casa de amigos e familiares (Cfd), são influenciadas pelos mecanismos de mediação – presença de filhos e o paladar – e de coordenação – códigos de conduta e formalização das regras pela família anfitriã. As companhias não variam muito, sendo basicamente os familiares e/ou os amigos, apresentando um grau de intimidade maior, sendo que o período do tempo em que esse evento ocorre tende a ser datado, principalmente aos finais de semana ou datas festivas. Essas características podem ser observadas nas entrevistas dos três países abaixo.

Interviewer: So in the survey I think you said at some point, you know, you would sometimes have people over for a meal in your home. How often would that be and who comes over? Respondent: That probably tends to be maybe once a month or once every couple of months at the most. That will be a mixture of family and friends, so family being, you know, from both my wife and my side of the family. Friends will tend to be friends as in, you know, me and my wife's friends rather than say the children's friends, although occasionally they will have a friend over to play and they will eat dinner with us, but I wouldn't call that coming round for dinner. That's...so no, it tends to be kind of a small group of friends that we have that come over

for dinner. (Home, idade 38 anos, renda £ 78.000,00 - 99.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: Vocês acham que encontro com amigos e familiares, essa sociabilidade, é mais gostoso dentro ou fora de casa? Entrevistado: É bom em casa. Você tem mais liberdade. **Entrevistador: Se a gente fosse colocar numa balança comer em casa e comer fora de casa, vence quem?** Entrevistado: Em casa (todos). (Homens (5), Mulheres (3), idades entre 17 - 24 anos, renda classe C, Recife/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿utilizáis las comidas como elemento de socialización de encuentro con amigos? Respondedor: Si, si. **Entrevistador: ¿Y con la familia también?** Respondedor: También. Bueno con la familia más. Es decir los hábitos esos de los españoles de hacer reuniones familiares, una docena de veces al año o más, cualquier evento no sabemos si por las circunstancias, que cada uno vivimos en un sitio. Buscamos la más mínima oportunidad para reunirnos alrededor de una mesa. (Casal, idades entre 45 - 64 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Comer na casa de familiares e amigos, em geral, é um espaço em que há uma intensa troca de informações, com um investimento de tempo muito maior do que em outros espaços, como em restaurantes e no trabalho. Os britânicos parecem fazer mais recorrentemente o uso de pedir comida pronta (*takeaway*), para ajudar nesses momentos, principalmente quando são anfitriões, como se observa abaixo.

Respondent: Yeah. For BBQs and stuff with my mates, stuff like that, more like a party thing, they might come round and we might get a takeaway and stuff, that sort of eating, but not a sit-down meal. (Homem, idade 23 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Interviewer: Do you ever go to other people's houses to eat food? Respondent: Not really, no. I've been to my son's a couple of times. They do ... She makes a nice shepherd's pie, so I've been there. Or if I do go there, they'll get a takeaway curry. She's not a lover of cooking, to be honest, so they do eat quite a bit of takeaways. (Mulher, idade 64 anos, renda £ 30.000,00 - 40.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Observou-se, a partir dos dados, que as práticas que compõem o comer, quando o evento é configurado a partir do espaço e da companhia de amigos e familiares, geralmente datado, são o cozinhar, cuidar, socializar e experimentar. A prática de socializar ocorre de forma semelhante ao comer em casa por *delivery*, em que a formalização das regras é menos restrita, ocorrendo de forma co-existente com a prática do comer. No entanto, é possível notar certa formalidade no Reino Unido, nesses espaços. Um aspecto marcante, que diferencia essa prática no Reino Unido, em relação ao Brasil e a Espanha, é o fato das visitas levarem algo aos anfitriões, alguma bebida

(geralmente vinho), sobremesa, um chocolate, etc. Assim, a prática de socializar se relaciona de forma co-dependente com a prática do comer, a partir desse evento.

Interviewer: Do you contribute anything? Respondent: I bring cheese and someone else will bring pudding or everyone brings a bit of wine or starters, so everyone mucks in. That's pretty common, it seems any time you go to someone's house ... you would always offer anyway and people always take you up on it, which is fine. And it's interesting as well, because when people come to your place they might be bringing you stuff that you've never bought, so maybe a particular kind of beer or some kind of cheese that you've never had or some nice little chocolates from a chocolatier or whatever, maybe some nice port. (Homem, idade 33 anos, renda £ 100.000,00 - 119.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

As práticas de experimentar e cozinhar compõem a prática do comer de forma co-dependente, nos três países, pois novas receitas, buscando impressionar, ou mesmo receitas mais adaptadas ao gosto dos convidados, alteram a forma e o conteúdo do que se come. No caso do Reino Unido, notou-se uma crescente tendência ao surgimento de indivíduos que se consideram *foodies*¹⁷¹, como se observa nas entrevistas abaixo, vindo a tornar a prática do comer fora, na casa de amigos e familiares, estreitamente co-dependente às práticas de experimentar e cozinhar.

Respondent: Like I said, a lot of my friends are foodies so probably I feel pressure to try and give them something that will maybe impress them or at least not make them think that was a bit naff or a bit boring – spag bol. (Homem, idade 33 anos, renda £ 100.000,00 - 119.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016).

Interviewer: Well, I think people have all sorts of different definitions or different understandings of it, but I think here when people talk about foodies it can be people who are really interested in food and cooking and sourcing ingredients and... Respondent: Yes. I'm a foodie. I do experiment with cooking. I like cooking. **Interviewer: How do you go about experimenting with food? Is it...where do you get inspiration from?** Respondent: The internet, but also...the internet and then my own experience, so then I will find a recipe and then I will improve it because, if the recipe says coriander, I won't add the coriander, so I will add my own ingredients so... (Mulher, idade 35 anos, renda £ 50.000,00-64.999,00, Londres/Reino Unido, 2016).

¹⁷¹ O termo *foodie* está ligado ao conceito de *omnivourous*, que se caracteriza pelos indivíduos que tentam ampliar o máximo possível suas experiências culinárias, com conhecimento, treinamento, informação e degustação. Geralmente os *foodies* estão preocupados com a estética da comida. Os *foodies* são pessoas realmente interessadas em comida, que pesquisam ingredientes, receitas, buscam experimentar diversos menus e se aprofundam em leituras, críticas gastronômicas, acompanham programas de TV, etc, tudo que possa estar relacionado à comida e ao comer em termos de conhecimento, informação e práticas culinárias.

A prática de cozinhar, caso se inter-relacione com a prática do comer, sem a presença da prática de experimentar, estabelece uma relação de co-existência. Do contrário, a prática de experimentar pressiona para que a prática do cozinhar exerça uma relação de co-dependência com a prática do comer, pois o formato e o conteúdo das refeições tendem a mudar de maneira significativa. Por fim, a prática do cuidar foi notada quando o mecanismo de mediação social, presença de filhos, está presente no caso espanhol, quando ocorre a prática do comer fora na casa de amigos e familiares, como discutido no capítulo anterior. Nesse evento, a relação entre a prática do cuidar e a prática do comer ocorre por co-existência.

5.2 As práticas do comer a partir da "incorporação": entre as ordens e as desordens alimentares do comer

A dimensão da incorporação diz respeito aos processos de ingestão e apreciação da comida, que passam pelo disciplinamento e pelas técnicas corporais envolvidos nas ações em torno do comer. Quando se come ou se prepara um determinado prato, nossos cinco sentidos são mobilizados: o tato, o olfato, o paladar, a visão e a audição (LUNKES, 2014). Os impactos fisiológicos da comida em nosso organismo também são uma resposta ao que ingerimos, podendo fazer bem ou mal ao nosso corpo (MÄKELÄ E ARPPE, 2005). Há ainda os aspectos ligados aos modos à mesa, às habilidades de manuseio da comida e dos objetos a nossa volta, durante o ato de comer (ELIAS, 1994 [1939], MENNELL *et al.*, 1991), bem como a formação do gosto, onde os processos de incorporação atuam contribuindo na constituição do capital cultural, socialmente classificatório, como destaca Bourdieu (2011 [1979]). Da mesma forma, como alude Warde (2016), esse processo pode estar relacionado com algumas limitações ou mesmo potencialidades ligadas ao próprio corpo, envolvendo, inclusive, memórias e imaginação, já muito utilizados pelos grandes *chefs* da cozinha contemporânea¹⁷².

As nuances acima referidas, relacionadas ao processo de incorporação, expõem diversas práticas sociais. Práticas como cuidar, relacionado a dietas específicas, de

¹⁷² Ver o debate que Barbosa (2009) faz sobre uma das tendências da alimentação contemporânea, a 'cientificação', especialmente sobre a desconstrução gastronômica, tendo como ícone, o *chef* Fernan Adriá.

julgar o que se come, escolhendo um menu vegetariano, ou comprar um produto regional, manifestam-se em um determinado contexto social, se associando com outras práticas, entre elas o comer. Esse conjunto de prática, por sua vez, se inter-relacionam de tal forma que estabelecem determinadas 'ordens' e/ou 'desordens' corporais. Essas duas categorias, 'ordens' e 'desordens' podem ser associadas ao ter ou não controle, respectivamente, sobre o que se come, a forma que se come e as quantidades que se come. Dependendo dos mecanismos de mediação e coordenação, presentes nesses processos de incorporação, bem como a inter-relação com outras práticas sociais, a composição das práticas em torno do comer se apresentará como co-dependente ou co-existente, variando conforme as fases da vida dos indivíduos, a realidade de cada país, ou ainda em situações mais específicas, que, inclusive, envolvem as dimensões dos eventos e dos menus.

Nesse sentido, aspectos ligados às capacidades sensoriais do corpo e os aspectos interpretativos do gosto emergem tanto do contexto social, com suas 'placas' de sinalização cultural, como dos aspectos fisiológicos do próprio corpo. A teoria das práticas tem profundo interesse sobre os aspectos ligados ao corpo e os atos que advém dos seus estados físico, mental e biológico, bem como dos arranjos materiais e aos contextos sociais, no qual estão imersos e do qual fazem parte (WARDE, 2005, 2013, 2016).

A forma como o corpo se adapta às mudanças ao longo do tempo em torno das práticas do comer, especialmente o comer fora, pode ser o eixo central dessa análise. A formação do paladar e as limitações e/ou expansões sensoriais do corpo, os modos à mesa quanto ao disciplinamento e a interação com os objetos à volta, os ritmos temporais e seu impacto na formação da dieta alimentar, bem como as limitações fisiológicas em termos nutricionais e sensoriais, são alguns dos pontos que podem ser melhor debatidos a partir das práticas sociais em torno do comer.

5.2.1 - Dietas

A dimensão da incorporação passa, necessariamente, pelo controle do que se come ou deixa de comer. A seleção dos ingredientes, a quantidade de comida, e a frequência com que se come, basicamente, são práticas que compõe a dieta alimentar.

Não necessariamente esse ciclo é completo ou mesmo controlado, pois muitas vezes o que se come não necessariamente passa por uma escolha dos indivíduos e seus coletivos, por diferentes motivos como acesso, gosto, crenças, disponibilidade, ou mesmo limitações fisiológicas (COHEN, 2014; COLLAÇO, 2014; MONTANARI, 2013, POLLAN, 2006, MENNELL, 1991).

Os motivos que passam a guiar as dietas alimentares possuem origens distintas. Os dados analisados nos três países mostram que problemas de saúde, adquiridos ao longo da vida dos indivíduos, passam a ser um dos motivos que alteram a dieta alimentar, como observado no capítulo anterior, cujas principais conclusões indicam: a) uma preocupação maior por parte dos brasileiros, como algo a se buscar; b) para os espanhóis como algo já conquistado, mas que precisa ser mantido e controlado; c) já para os britânicos, aparenta ser algo de pouca relevância, despertando interesse somente quando os problemas de saúde surgem.

Todavia, foram notados outros aspectos que moldam as dietas alimentares nos três países, no que corresponde às práticas em torno do comer, que envolvem diretamente o corpo, como os próprios limites em relação ao que o corpo 'aceita' ou não comer, como alergias, intolerâncias, etc. As entrevistas que seguem abaixo demonstram essas situações.

Interviewer: Yeah. So yeah, so are there sort of any places that you like to avoid going out, is there anything or any sort of place that you prefer not to? Respondent: My husband is allergic to fish, so we don't go to fish restaurants very often. (Mulher, idade 59 anos, renda £ 65.000,00 - 77.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: Vocês aqui na casa de vocês, alguém tem restrição alimentar que tem que fazer um cardápio diferente na casa?
Entrevistado: Cardápio diferente não, mas o meu irmão é alérgico a lactose.
Entrevistado: Eu, meu filho e minha neta temos intolerância a lactose.
Entrevistado: A minha menina é alérgica a corante amarelo: refrigerante, miojo. Nada disso entra em casa. (Mulheres (9), idade entre 41 - 55 anos, renda não informada, Bélem/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿ha habido mucha variación en la frecuencia y en los tipos de lugares a los que salís a comer fuera desde hace unos años para acá, antes de que tuvierais al crío, en el momento de tenerlo o después, ha habido variaciones? Respondedor: Cuando eramos jóvenes si salíamos mucho, los viernes siempre una marisquería, hasta que le dio la alergia, le detecto la alergia al marisco y se acabo. Es decir ese si fue una ruptura porque a mi no me ha echo mucha pasión, pero entonces si teníamos una serie de amigos que salimos unos cuantos años y era pues eso a la mariscada del viernes en Asturias y bueno cuando ya le surge ya sabe que hay determinadas cosas que ya, se acabo el centollo, se acabaron las andaricas se acabaron un montón de cosas, claro si ya no las podemos comer los dos. (Casal, idades entre 45-64 anos, renda € 3.000,00-4.999,00/mês,

Outro fator, identificado nas entrevistas, que molda as dietas a partir das questões envolvendo diretamente o corpo é a estética. Essa questão parece ser uma importante perspectiva do corpo, especialmente no caso dos brasileiros, que demonstraram maior preocupação com o controle do peso e a manutenção de um corpo com padrões de beleza mais 'valorizados' socialmente. Entre os espanhóis também surge essa preocupação, porém com menor frequência nas entrevistas. Essa característica é destaque em grupos mais jovens e principalmente entre as mulheres. Para os entrevistados britânicos não foi relatado um controle na dieta por razões estéticas.

Entrevistador: Todas nós aqui estamos mais ou menos na mesma faixa etária. Vocês acham que a gente está em que caminho? A gente tem uma preocupação hoje mais com a saúde mesmo pensando já no futuro, em doenças, ou na estética? Entrevistado: Eu mesmo é estética. Eu tento de todo jeito voltar a ter os meus 56 quilos de volta. Eu mudei alimentação. Eu tirei quase tudo. Eu estou quase me alimentando só com verdura. Eu estou comendo muito peixe. Eu cortei carne totalmente. Entrevistado: Eu penso em estética, mas sou muito mais... eu penso mais no futuro, de acompanhar os meus filhos, de não ficar naquela vida sedentária. Eu tenho medo de engordar. Eu faço as minhas atividades. Eu como normal só que eu diminuo quantidade. Eu não consigo comer muito. Eu não sou de comer guloseimas, salgados, massas. Entrevistado: Eu sou muito rígida comigo mesma. Quando eu digo que eu estou em regime e eu quero voltar a pesar 68 quilos, eu vou. Eu fecho a boca, é uma barrinha de cereal de três em três horas, mas eu não como mesmo. Se for pra comer é só legumes no vapor, um, frango grelhado, eu não sou muito de peixe e isso dificulta porque peixe é muito bom. É só o frango. Eu não sou muito de carne. (Mulheres (10), idades entre 41 - 55 anos, renda Classe A/B, Recife/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: [...] eu falo porque eu tenho amigas que frequentam academia e eles falam mesmo. “Eu tenho que ficar bonita, ficar assim, por causa de fulano”. Porque ela vai se sentir bem assim. (Mulheres (10), idades entre 25-40 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Respondedor: [...] Quiero decir, la estética, en un sentido de digamos... de la mirada de los demás ¿no? La mirada de los demás te exige de alguna manera, tener una fachada presentable, y ahí también, tanto para el hombre, como para la mujer, como para las jóvenes casaderas (risas) se tiene que tener en cuenta [...] (Mulher, idade entre 45 - 64 anos, Homem, idade > 64 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Tendo em conta estes três fatores, a saúde, as limitações do corpo e a estética, é possível notar a presença de várias práticas sociais que se relacionam com a prática do comer. Dentre essas destacam-se a prática do cuidar, embelezar, socializar e exercitar.

A prática do comer pode estar alinhada com a prática do exercício físico, de maneira co-existente, quando não influencia diretamente o formato e o conteúdo das

refeições, mas também em co-dependência, quando pressupõe dietas específicas, em que a prática do cuidar também se faz presente, como é possível observar em algumas entrevistas do Brasil.

Entrevistado: O meu é por causa de tempo, que eu não teria tempo de me deslocar pra um restaurante, por causa da questão financeira e também como eu estou fazendo academia eu necessito me alimentar de uma forma melhor. (Mulheres (5), Homens (5), idades entre 17-24 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Entrevistado: Quando eu viajei pros Estados Unidos eu encontrei essa marmitta “eu vou levar”. Hoje o meu filho utiliza ela, por exemplo, quando ele vai pra academia. Ele passa três horas na academia. Ele leva já o café, ele já toma o suplemento, quando ele termina tem a hora do lanche, quando ele chega já tem tudo pronto. (Mulheres (10), idades entre 41-55 anos, renda classe A/B, Recife/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Os dados indicam que a prática do cuidar, envolvendo diretamente as dietas e o corpo, é a mais importante na dimensão da incorporação, mesmo que haja uma variação entre os países. Como indicado no capítulo anterior, a prática do comer fora de casa é percebida por vários entrevistados, nos três países, como um momento de prazer. Porém, também se apresenta como um momento de descontrole, ou mesmo de certo 'desleixo', em que o comer é mediado pelo paladar, independentemente se faz bem ou mal ao organismo, gerando uma certa 'desordem'. Em vários casos foi relatado que há um certo tipo de 'compensação' em casa e/ou em outras refeições, em que os indivíduos comem menos ou comem alimentos nutricionalmente mais benéficos ao corpo, buscando estabelecer uma nova 'ordem'. Essa 'compensação' foi percebida entre os entrevistados do Brasil e da Espanha, sendo que no caso britânico parece haver menor preocupação quanto a esse aspecto.

Entrevistador: ¿cuándo sales a comer fuera no te preocupas de la salud?

Respondedor: No **Entrevistador: ¿y por el peso?** Respondedor: No, porque luego hago régimen. **Entrevistador: ¿haces mucho régimen?** Respondedor: No, pero entonces si, cuando comía mucho por ahí. Iba a inauguraciones, iba a ver la visita de obras y todo eso, ya sabes te alagaban en base a llevarte a los mejores sitios, hincharte a comer y luego si, tenía que hacer régimen. Estaba tres o cuatro días a ensalada. (Mulher, idade > 64 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Madri/Espanha, 2014).

Entrevistador: Alguém fica escravo da alimentação? Entrevistados: Todos – não. Entrevistado: Na época da dieta que eu fiz, eu fiquei, mas agora. Entrevistado: Eu acho que é compensação, se hoje eu vou exagerar um pouco mais, amanhã eu vou dar uma controlada. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17-24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Deste modo, a prática do cuidar, no caso brasileiro e espanhol, se inter-relaciona em co-dependência com a prática do comer, já no Reino Unido os dados indicam se associar de forma co-existente. A prática do embelezar aparece associada à prática do comer, na perspectiva da dieta, de forma co-dependente, pois expõe o interesse estético do indivíduo em manter o corpo dentro de padrões sociais mais 'valorizados'. Como salientado acima, essa característica é mais frequente nas entrevistas brasileiras, mas também foi notado em algumas entrevistas da Espanha. A prática de socializar também se relaciona à prática do comer de forma co-dependente, no que corresponde às dietas, pois há muitas trocas de receitas, dicas compartilhadas e orientação de especialistas nesse sentido, constatado nos três países. A prática de socializar pode ainda estar alinhada a prática do embelezar, quando o objetivo é 'impressionar' outros indivíduos, ou ainda com a prática do cuidar, quando o indivíduo é influenciado pelas escolhas de outros.

5.2.2 - Ritmos corporais

A discussão a respeito dos ritmos corporais pode ser dividida em dois pontos, os ritmos corporais em relação ao uso de tempo e os ritmos corporais em relação aos modos à mesa.

5.2.2.1 - Ritmos corporais em relação ao tempo

Segundo Southerton (2012), o uso do tempo é uma instituição social delimitada pelas práticas sociais dos indivíduos e seus coletivos, sendo que o comer faz parte dessas práticas. Como salienta Warde (2016), o corpo estabelece determinadas 'ordens' dentro dos ritmos corporais, principalmente por meio das rotinas. Mudanças no uso do tempo, que alterem esses ritmos, podem vir a provocar 'desordens' alimentares com consequências para o próprio corpo, como ganho de peso involuntário, descontrole sobre a ingestão de nutrientes, etc. Esse tempo em torno do ato de comer, tanto em relação aos intervalos quanto em relação aos momentos, é uma constante fonte de

tensão entre as práticas sociais e os ritmos corporais. Dessa tensão é que podem emergir fenômenos que envolvam distúrbios alimentares, como a obesidade, anorexia, e diversas doenças crônicas advindas de uma alimentação nutricionalmente de má qualidade (WARDE e YATES, 2017; WARDE, 2016, SOTHERTON *et al.*, 2011, FISCHLER, 1995, GRACIA, 2010, DINOOUR, 2007).

Nesse sentido, é importante compreender como funcionam os horários em que se come, de forma comparada entre os três países, bem como um pouco do conteúdo, do formato das refeições, além das práticas sociais que emergem a partir desses contextos, e a inter-relação que guardam com a prática do comer fora, podendo ser de forma co-dependente ou co-existente, a fim de elucidar melhor as dinâmicas sociais a partir da dimensão da incorporação.

Os dados demonstraram que a forma no uso do tempo em torno das práticas do comer é distinta em cada um dos três países investigados para a maioria das refeições, sendo parecidas, apenas, quanto ao café da manhã. Provavelmente essa seja a dimensão mais marcante em termos de diferenças, atrás apenas da composição dos menus. Já as práticas sociais que se destacaram nas entrevistas, a partir dessa dimensão, foram: socializar, economizar, cuidar e trabalhar.

O café da manhã parece ser uma refeição rápida nos três países, apesar de variar os menus. Aparentemente, tomar o café da manhã fora de casa é uma prática realizada mais pelos brasileiros, em padarias, e pelos britânicos, na Starbucks, Costa, etc. Os horários da refeição também variam em relação à mobilidade, compromissos de trabalho e atividades de ensino, aparentemente de forma semelhante entre os três países. Neste caso, as práticas em torno do comer se associam de forma co-existente, ou seja, sem alterar, substancialmente, a normatividade e as regras em torno dessa refeição.

No que diz respeito ao intervalo do almoço, as diferenças são maiores. Na Espanha se costuma almoçar entre 14-16h, já no Brasil e no Reino Unido entre 12:00-13:30h. Os espanhóis e os brasileiros costumam ocupar mais tempo no almoço fora de casa durante os dias da semana. As modalidades utilizadas nesses dois países é o uso da marmita, o *menu del dia* ou a comida a 'Kilo'.

O *menu del dia*, na Espanha, possui uma sequência de pratos que certamente demora mais tempo para ser apreciada, pois envolve um primeiro prato, um segundo prato e uma sobremesa. Em muitas situações também é consumido o que os espanhóis chamam de *medio menu*, que corresponde a um prato (escolhido entre o 1º ou 2º) e uma sobremesa, também com a intenção de economizar dinheiro. A comida a 'Kilo' no Brasil

é uma opção muito encontrada nos chamados *buffets* em que a variedade de comidas tende a ser maior e se paga pela quantidade (peso) que se come. Segundo Abdala (2005a, 2005b) e Abreu e Torre (2003) a comida a 'kilo' não é um *fastfood*, mas também não é *a la carte*, estando no meio termo, sendo relativamente rápida, pela agilidade do servir, porém ocupando mais tempo no ato de comer, além de disponibilizar uma variedade maior de opções e combinações. Essa opção em comer fora de casa, no caso brasileiro, aparece como uma forma de lazer, mas também de descontrole, tanto em termos da dieta quanto em termos de dinheiro, sendo levada a diante, muitas vezes, pela prática de socializar, também se relacionando de forma co-dependente à prática do comer fora de casa.

Como notado nas entrevistas, espanhóis e brasileiros aparentam se relacionar de maneira mais 'caótica' com o almoço fora, quando o tempo é um fator limitante. Ou seja, quando se opta pela prática em economizar tempo, para comer um sanduíche, um *pincho*, ou mesmo um lanche, os brasileiros¹⁷³ e os espanhóis tendem a achar que comem muito mal. Os dados demonstraram, nos dois países, que o menu e o tempo em torno do almoço tem papéis centrais nas práticas que se associam ao ato de comer, envolvendo aspectos nutricionais e de sociabilidade, que importam muito nessa situação.

Entrevistado: Não trocava um lanche por um prato de comida. (Mulheres (5), Homens (5), idades entre 17 - 24 anos, renda classe C, São Paulo/Brasil, 2015).

Entrevistador: Comer no *fastfood* que sensação que dá? Entrevistado Não passo nem na porta. Entrevistado Só pra viagem. Entrevistado Sentimento de culpa. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 56 - 70 anos, renda não informada, Belo Horizonte/Brasil, 2015).

Entrevistador: ¿siempre coméis comida que lleváis vosotros de casa?

Respondedor: En general, si yo me lo estoy proponiendo. Él, el año pasado empezó a comer fuera de casa todos los días con, pagando la comida o si, comprando un pincho en un bar, o algún día medio menú por ahí, pero al final económicamente no salía nada rentable y al final comía mal, mal. Pero bueno ahora preparo. Ahora para mi lado, a comer de turper hecho en casa
Respondedor: Sin embargo yo le hacía la comida a ella antes, sabes. (Casal, idade entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Madri/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

Como o almoço dos espanhóis ocorre mais tarde, é comum perceber que no horário das 11h - 12:30h eles costumam fazer um lanche, comendo uma fruta ou um

¹⁷³ Essa constatação também foi feita por Abdala (2005a) ao estudar os restaurantes de *fastfood* mineiros no Brasil

pincho. Para os brasileiros e britânicos esse lanche do meio da manhã é mais esporádico e ocorre um pouco mais cedo, por volta das 10h - 11h, sendo, geralmente, um café, uma fruta, um salgado (caso brasileiro), etc. Geralmente essas refeições são realizadas nos locais de trabalho ou em bares e lanchonetes, sendo guiados, principalmente, pela prática do cuidar e do trabalhar, mas tendem a se inter-relacionar com a prática do comer de forma co-existente, nessas situações.

Para os britânicos, o almoço fora de casa durante os dias de semana, parece ser uma refeição de pouca importância, geralmente suprida por um lanche, uma sopa, ou mesmo uma fruta, como já observado no capítulo anterior, sendo as escolhas guiadas principalmente pela prática de economizar, principalmente tempo. Entre as opções mais frequentes surgem as cadeias de *fastfoods* (Burger King, MacDonald's, Subway, KFC, Starbucks Coffee, Pizza Hut, etc), o consumo de *sandwiches* (com uma enorme variedade de recheios) ou mesmo pratos a base de *curry* e massas, servidos em potes plásticos, comprados em supermercados e consumidos com talheres descartáveis. No Reino Unido os indivíduos costumam comer sentados nas praças ou em suas mesas de escritório. A prática de economizar se associa com a prática do comer, nessa situação, de forma co-existente, pois as regras e a normatividade não se alteram substancialmente.

Interviewer: Okay. So how often do you eat out? Respondent: It varies. I suppose actually it also depends whether... I go to quite a lot of meetings as part of my job and some of them are at lunchtimes, so I'm not sure whether I necessarily categorise that as eating out. Sometimes I have them in restaurants and sometimes I have them in offices. Probably in a restaurant. I guess I'd call that eating out. Otherwise... so that's kind of a seasonal thing, so I suppose on average, maybe two or three times a week. (Homem, idade 33 anos, renda £ > 120.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016).

Durante a tarde há um momento do comer muito peculiar no caso britânico, o chamado 'chá da tarde'¹⁷⁴. No Brasil, guardadas as diferenças históricas de cada país, esse momento é conhecido como sendo o 'café da tarde'. Essa refeição, geralmente, envolve algum pequeno lanche acompanhado de chá ou café. Porém, os sentidos que cada uma dessas refeições possui e as práticas envolvidas diferem. No Reino Unido o chá da tarde evoca a prática de socializar, alterando a normatividade e as regras em torno do comer, se inter-relacionando com ela de forma co-dependente. No Brasil essa prática é menos regulada que no Reino Unido, estando a prática do comer mais

¹⁷⁴ Ver Heath (2012) sobre a história do chá na Inglaterra, durante a era vitoriana.

associada à prática de economizar tempo, ou mesmo de trabalhar, porém se inter-relacionando de forma co-existente.

Respondent: For me, I'm always hungry. But for me if I'm going home or meeting friends it would be about 6.30-7pm is dinnertime, for me. I wouldn't really ever go for food sort of after 8.30. I don't like eating too late. But yes, I'd say between 6.30-7 is teatime. (Mulher, idade 33 anos, renda £ 65.000,00 - 77.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Respondent: I normally have tea, I always have tea every night, between 5-7pm. (Homem, idade 23 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

Até dois meses atrás a minha alimentação era fora de casa, café da manhã, almoço e café da tarde, eu trabalhava na MRV então eu corria no que tinha próximo, agora que eu montei o escritório em casa eu passei a almoçar mais em casa, hoje se torna prazeroso se alimentar fora, antigamente eu não agüentava mais. (Homens (8), idades entre 25-40 anos, renda não informada, Belo Horizonte/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

No almoço dos finais de semana (tempo datado), destaca-se a prática de socializar com os familiares e amigos, a qual se associa à prática do comer fora de casa de forma co-dependente, pois o formato e o conteúdo das refeições tendem a mudar, com a ida dos espanhóis aos *pueblos*, a ida dos brasileiros às churrasarias e o costume dos britânicos em pedir *takeaway* e ir aos restaurantes.

A janta também possui horários muito peculiares nos três países. Na Espanha costuma ocorrer por volta das 20h - 23h, no Brasil entre 19h - 21h, e no Reino Unido por volta das 18:30h - 20h. O conteúdo e o sentido de cada refeição mudam muito em cada país. O jantar é uma refeição central para os britânicos, sendo considerada a sua '*proper meal*'¹⁷⁵, ou seja, a principal refeição do dia. Para os brasileiros é uma refeição de menor importância, sendo substituída, muitas vezes, por apenas um café ou mesmo uma sopa. Para os espanhóis a janta é considerada uma refeição importante, sendo servida, geralmente, uma *tortilla de patatas*, algum peixe, etc.

Interviewer: And are there any kind of other stipulations that make it a main meal? Respondent: Not really. I think we just tend to just have one main meal in the evening. In the lunchtime, generally for me it tends to be a sandwich or a snack really. I don't tend to eat much during the day and just one main meal in the evening. Mulher, idade 57 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

¹⁷⁵ A *propoer meal* no caso britânico é considerada do ponto de vista de conteúdo, quando tradicional, composta por uma carne e dois vegetais, e em termos de sociabilidade é quando a família está reunida. Ver Douglas (1972) e Warde e Martens (2003).

Entrevistador: Qual o significado do jantar na vida de vocês?

Entrevistado: Para mim não faz falta nenhuma jantar. = 5. Entrevistado: Para mim faz falta porque eu gosto de um jantarzinho como eu falei, eu passo lá na minha mãe e parece que ela está me esperando mesmo. Entrevistado: Eu é porque o almoço é muito corrido. Entrevistado: Eu também. (Mulheres (8), idades entre 41-55 anos, renda não informada, Belo Horizonte/Brasil, 2011, *grifos nossos*).

Respondedor: Sí; yo complemento en la cena teniendo en cuenta lo que han comido. ¿Han comido pescado? Igual les doy tortilla. O si han comido tortilla, igual les doy pescado. Hay veces... Yo no sé si hago bien o mal, pero hay veces que cenan unos macarrones con tomate y queso, que les encanta, y su vaso de leche, y ya está. Tampoco hay por qué. (Casal, idades entre 45-64 anos, renda € 2.500,00-2.999,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

No que corresponde a refeição da janta essas dinâmicas são distintas em cada país. A prática do economizar, assim como a prática do cuidar, no caso brasileiro, se associa de forma co-existente com a prática do comer, pois essa não é uma refeição central nesse país. Já os britânicos, principalmente, mas em alguma medida também os espanhóis, a prática de economizar e do cuidar se associam de forma co-dependente à prática do comer, nessa refeição. Para os britânicos isso ocorre por que a janta é uma refeição central. Para os espanhóis a janta não chega ser uma refeição tão importante quanto o almoço, porém há algumas compensações, principalmente quando na presença dos filhos, em que buscam variar o cardápio em relação ao almoço oferecido nos colégios. O comer fora de casa é uma das práticas mais realizadas durante essa refeição, pois está associada ao lazer e à prática de socializar, ocorrendo, principalmente, nos finais de semana, mas também podendo ocorrer nos dias de semana, como a ida dos espanhóis depois do trabalho aos *pubs* tomar um café, ou comer 'tapas' com cerveja e/ou sidra, ou mesmo os britânicos quando saem aos *pubs* para comemorar alguma meta alcançada no trabalho, ou algum aniversário com os colegas. Essa inter-relação também ocorre de forma co-dependente com a prática do comer, nos três países.

5.2.2.2 - Ritmos corporais em relação aos modos à mesa

Os modos à mesa é um fenômeno amplo que abarca diferentes perspectivas de análises voltadas às performances do corpo, estéticas e de sociabilidade. Os espaços em que se come e a sociabilidade engendrada são os principais elementos que condicionam

as práticas sociais dos indivíduos e seus coletivos, diante da comida e do contexto social em que estão imersos (ELIAS, 1990 [1939]). Os arranjos materiais interagem com as práticas sociais, criando padrões socialmente aceitos e valorizados, ou, por outro lado, coibidos e rechaçados. Nesse sentido, técnicas corporais são desenvolvidas e adaptadas aos diversos e diferentes momentos do comer, variando conforme as regras sociais presentes em cada situação (SASSATELI, 2004). Essas situações podem variar conforme os espaços, as refeições, as companhias e os valores morais sob os quais as práticas em torno do comer são realizadas.

As análises de Elias (1990 [1939]), a respeito desses processos ocorridos ao longo dos séculos XV e XVI, evidenciou a formação de um *ethos* social a partir das práticas sociais em torno do comer, que contribuíram com a constituição das regras de civilidade como as conhecemos hoje, em larga medida. Mais tarde, esse fenômeno foi caracterizado por Mennell (1987) como um processo de "civilização do apetite", tendo como ícones de consolidação as Leis suntuárias da igreja, as políticas do Estado moderno e o conhecimento científico da Escola de medicina de Salerno. Estes três processos se consolidaram como mecanismos de coordenação na formalização de regras em torno das práticas que compuseram o comer, ao longo da história moderna.

Todavia, ao longo do século XX, presenciou-se um aumento na variedade de comida circulando nas mesas e no comércio (FLANDRIN e MONTANARI, 1998). A tecnologia adentrou as plantações, as fábricas e as casas de maneira surpreendente e nunca antes vista (GOODY, 2013). O aumento populacional e a sua concentração em grandes centros urbanos, mudou o cenário e a logística de abastecimento alimentar para grande parte da população mundial (STEEL, 2013). Esses amplos processos incorreram na necessidade do uso de novos arranjos materiais, com os quais os indivíduos e seus coletivos começaram a interagir a partir de suas práticas sociais diárias. Esses objetos vão desde equipamentos domésticos, de preparo e conservação dos alimentos, por exemplo, até novos utensílios que mudaram as técnicas corporais em torno do comer, como o uso de *chopsticks*, ou mesmo de materiais plásticos descartáveis, que permitem comer em qualquer lugar e a qualquer momento, ou ainda os aparelhos eletrônicos, TV, celulares, etc., muitas vezes presentes nos momentos das refeições (WARDE, 2016, SHOVE e SOUTHERTON, 2000).

Nesse sentido, a partir de uma análise comparada, compreender as práticas sociais em torno do comer, especialmente o comer fora, que emergem a partir dos modos à mesa, e os tipos de inter-relação presentes – co-dependentes ou co-existentes –,

contribui com as reflexões sobre os graus de formalidades em torno do ato de comer, auxiliando nas reflexões sobre os fenômenos sociais a partir da dimensão da incorporação.

Os dados demonstraram que os modos à mesa em torno das práticas do comer apresentam pouca distinção entre os três países, prevalecendo questões como a praticidade e a informalidade, além de arranjos materiais e configurações espaciais mais flexíveis e individualizadas. As práticas identificadas ao longo das análises, para esses contextos, foram: economizar, socializar, trabalhar e julgar.

Ao se analisar as entrevistas, observou-se nos três países que há pelo menos dois processos que reconfiguram os modos à mesa, especialmente em torno do comer dentro de casa. O primeiro deles diz respeito aos locais em que se come e se serve. Os entrevistados relataram que tem sido cada vez mais comum realizar a prática do comer em espaços que não mais à mesa, mas sim no sofá, no quarto, no escritório, etc. Ao mesmo tempo que a prática de 'por' a mesa, tem sido cada vez menos frequente.

Interviewer: You must have one big table. Respondent: No, we eat on the floor. We don't eat on tables, we have a big plastic and we all sit on the floor. **Interviewer: So everyone just chooses what they want, makes their plate and sits down?** Respondent: We just put it here in serving dishes. They don't like buffet style, they want it in there so you can pick and choose what you want and then you don't have to keep getting up. **Interviewer: And do you all sit and eat that together?** Respondent: Yes. It depends sometimes, if there's too many we serve the kids first. Because obviously the kids don't like everything, the little children eat certain things, and they're hungry before us so you have to feed them. And if we all don't fit in then the children and the men will eat and then the ladies will eat or we'll eat in another room. We all try and fit in. It's only family. If there's strangers in our religion we don't tend to sit with men and women together, but when it's family we all try and sit to eat together. The women wear veils so they don't want other men to see. (Mulher, idade 41 anos, renda £ 2.500,00 - 4.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

Entrevistador: Como é comer na casa de vocês? Vocês colocam a mesa? Entrevistado: Eu coloco. Entrevistado: Eu coloco. Entrevistado: Sim. **Entrevistado: Não, só que lá em casa cada um faz o prato e senta no sofá.** Entrevistado: As vezes sim. Entrevistado: No meu caso comem na cozinha, no quarto, na sala, cada um pega seu prato e vai saindo. Entrevistado: Lá em casa é a mesa para nós e tem uma televisão, se tiver ligado bem, mas senão tiver ligado a gente como do mesmo jeito e mesa posta com requinte porque eu sou chata. Entrevistado: Fogão. Entrevistado: Em casa pega no fogão, a minha filha está com o prato aqui e ela está ali. Entrevistado: É igual lá em casa. Entrevistado: Lá em casa não se come com o prato na mão, ponho a mesa e todo mundo senta na mesa, TV ligada na sala, nessa hora sem celular, senão eu deixo sem comer, tiro tudo. Entrevistado: Lá em casa é prato na mão e olho na televisão, faz o prato nas panelas. Entrevistado: Vai colocar a mesa certo, se tem gente de fora fica todo mundo na mesa, mas se tem só a gente vai para a sala. Entrevistado: Lá em casa é moderno, deixo no fogão e eles se viram. Entrevistado: Na casa também é no fogão, mas quando tem

alguém colocou a comida na mesa, mas fazem o prato e vão para a sala, no sofá assistindo televisão. Entrevistado: Em casa é na mesa e não tem conversa. Entrevistado: No fogão, faz seu prato. (Mulheres (5), Homens (5), idades entre 56 - 70 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015).

Entrevistador: ¿recordáis si en casa, habitualmente, hacíais las comidas todos juntos, toda la familia, cuándo eráis críos?, ¿o había, o no os encontrabais? Respondedor: Yo no los encontraba. Por ejemplo, la mitad de mi niñez comí en el comedor escolar y por la noche mi padre nunca llegaba pronto, mi madre si estaba si cenaba con nosotras. Pero teníamos incluso una chica cuando yo era pequeña, porque nunca estaban en casa. Y luego ya de más mayor, cuando ya empezaba a tener los horarios de mis padres, comía con ellos, pero sin embargo la cena era completamente cada uno. Cada uno se cogía lo que quisiera cenar, se cogía su bandeja y se iba para el sofá, ya no nos sentábamos ni en la mesa. Nos poníamos con la tele, cada uno con su bandeja. Yo esperaba hasta las 10, si a las 10 no habían llegado, cenaba. Eso no era una cosa de que hay que cenar todos juntos, no.

Observou-se, nos três países, que a prática de socializar passa a ser realizada de forma co-dependente à prática do comer, com relação aos modos à mesa, pois os espaços passam a ser mais flexíveis, esparsos e informais, alterando as regras e individualizando, cada vez mais, o ato de comer. A prática de economizar está associada a economia de tempo, em que 'por' a mesa, por exemplo, parece ser um desperdício, sendo que os indivíduos podem servir-se diretamente nas panelas e realizarem alguma outra atividade junto à prática do comer, como trabalhar ou atividades de lazer, sem a necessidade de sentar-se junto com outros à mesa. Assim, essa prática, de economizar, também se inter-relaciona à prática do comer de forma co-dependente, nos três países, alterando também, em alguma medida, a prática de socializar. Todavia, a prática de julgar se faz presente, pois a informalidade do servir-se, por exemplo, algumas vezes é questionada "Lá em casa não se come com o prato na mão, ponho a mesa e todo mundo senta na mesa [...]", também se associando à prática do comer de forma co-dependente. Essas situações, de acordo com os dados analisadas, ocorrem mais frequentemente no tempo datado, em que a praticidade tende a ser substituída pelas formalidades.

O segundo processo que tem (re)configurado os modos à mesa, tem sido a presença e o uso da tecnologia, cada vez mais recorrentes na cozinha e na mesa (ou como já analisado acima, no sofá, no quarto, etc). A presença da televisão já não é mais uma novidade " *es el 4º elemento de la mesa*", como relata um entrevistado espanhol. O que tem surgido mais recentemente e com maior frequência, é o uso de celulares à mesa. Ainda mais controverso, o seu uso no momento das refeições tende a ser mais rejeitado que o da televisão, inclusive, já com algumas regras sociais de controle "Eu vou tomar o celular todinho e só entrego na hora de ir para casa", como foi registrado

em uma das entrevistas do Brasil. Uma das hipóteses pode ser o fato do celular ser uma tecnologia recente e individualizada. Já a televisão existe a mais tempo dentro dos lares, possui seu espaço cativo e, de certo modo, atende a um público maior, inclusive, as vezes, motivando alguns discussões e reflexões coletivas à mesa, a respeito das informações que oferece. Todavia, a prática de comer fora de casa pode ser uma forma de 'escapar' do estresse que advém do convívio ao redor das tecnologias, durante o ato de comer, com relata uma entrevistada britânica - "*quality time*".

Interviewer: Would you be pleased if you had to eat out more often?

Respondent: I quite like cooking as well, so I wouldn't want to eat out so much that I didn't get a chance to cook but yeah, we do enjoy going out. Just because it's a good chance to chat and not be in the stress of the house and the move and the renovation. It's good to get out. And we talk about work or whatever and it's more of a kind of ... when you eat at home I think it's a bit more rushed. You're watching TV in the background or whatever. Quality time, I suppose. **Interviewer: I was going to ask you what is it in particular that you enjoy about eating out exactly.** Respondent: I think that's it really, it's quality time. You've not got your phone or the TV and you've got someone's full attention. And vice versa, you can really listen their day and hear ... that's good. (Homem, idade 31 anos, renda £ > 120.000,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Entrevistador: ¿No hacéis ninguna comida con la televisión?

Respondedor: Sí, si. Respondedor: La televisión está siempre ahí; es el 4º elemento de la mesa (risas). (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014).

Entrevistado: Quando está na mesa com amigos, se um pega o celular outro já pega e outro já pega. Tem sempre um que faz: "Eu vou tomar o celular todinho e só entrego na hora de ir para casa". Todo mundo pega o celular e guarda. (Mulheres (3), Homens (5), idades entre 17 - 24 anos, renda classe C, Recife/Brasil, 2015, *grifos nossos*).

Notou-se, a partir das entrevistas acima, que a presença de equipamentos eletrônicos tem sido cada vez maior junto aos comensais no ato de comer. A prática de socializar, nessas situações, se inter-relaciona com a prática do comer de forma co-dependente nos três países, alterando as regras em torno das refeições. Os indivíduos além de manusearem os talheres e pratos no momento de comer, estão ganhando destreza também em manusear equipamentos eletrônicos, como celulares, controle remoto, tablets, computadores, e outros dispositivos eletrônicos. Sendo que, algumas regras de etiqueta já estão sendo criadas para o seu uso durante as refeições, como observamos acima, especialmente no que corresponde ao uso de celulares. Essas ações se congregam sob a égide da prática do julgar, associando-se também de forma co-dependente à prática do comer, e alinhado-se, da mesma forma, à prática de socializar.

A prática de trabalhar surge de forma mais freqüente ao longo dos dias da semana (tempo cronometrado), durante a refeição do almoço, principalmente quando associada ao uso destes dispositivos – computadores e celulares –, se associando à prática do comer de forma co-existente, no Reino Unido, e co-dependente na Espanha e no Brasil. Essa dinâmica se configura dessa forma devido ao fato de que comer trabalhando, para os britânicos, é um hábito comum, já para os brasileiros e espanhóis é algo mais eventual e causa 'rupturas' nas regras em torno dos modos à mesa, em relação ao comer.

Nesse sentido, os modos à mesa parecem estar cada vez mais informais, como já percebido no que corresponde à 'diversificação' dos espaços em que se come dentro de casa e dos arranjos materiais presentes no momento da refeição, especialmente a presença da tecnologia como a TV e o celular. Mas mesmo os restaurantes, antes muito mais formais e exigentes quanto aos padrões de vestimenta e comportamento, parecem estar menos rígidos em relação a esses aspectos, como se percebe na entrevista abaixo de uma britânica indo a um restaurante de reputação 'Michelin'.

Interviewer: So where are you off to next week, you're going to a Michelin star restaurant? Respondent: Oh yes, we're going to Maze, Gordon Ramsey's restaurant. I've been there a few times. It's one of my favourite Michelin stars, sort of English, French and Chinese and fusion. They do a la carte, you can do a set menu. You usually get full plates and come in any order or combination. They seem to have gone a lot more Asian with sushi. I think it's also with fine dining, everything is amazing with white tablecloths and great service and music. For me it's a treat, glass of champagne and something that feels like a treat. **Interviewer: And do you get dressed up?** Respondent: I'd probably wear a dress. We're all coming from work, so I wouldn't be dressed to the nines. I do remember the first time I went there I went quite casual and there was a woman in a cocktail dress. And then there was another woman in ripped jeans. It's one of those restaurants that you probably can get away with things, as long as you haven't got anything hanging out. It doesn't feel very formal and stuffy, whereas some of the other restaurants like La Garoche, unless you're dressed to the nines, it will be like why are you in here? I think that's one of the reasons why I like it, it's quite relaxed and there's a very diverse group of people that go and dine in there. (Mulher, idade 33 anos, renda £ 65.000,00 - 77.999,00/ano, Londre/Reino Unido, 2016, *grifos nossos*).

Nas entrevistas do Brasil, o comer fora de casa em espaços de restaurante *a la carte* é visto como sendo um espaço mais formal.

Entrevistador: No restaurante a la carte a sensação é de quê?
Entrevistado: Algo mais formal. É bom. (Mulheres (5), Homens (5), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, Belém/Brasil, 2015).

Já os espanhóis parecem não se preocupar com a formalidade dos espaços em restaurantes, a não ser na presença de filhos, como se observa abaixo.

Entrevistador: Y en las comidas de ocio ¿qué tipo de comidas hacéis?
Respondedor: Depende de con quién vayamos también, pero... tapeo, unas raciones, algo de picar... Es que con las niñas; nosotros normalmente salimos con ellas y meterte en un restaurante, ellas no paran quietas; entonces necesitas algo que sea así un poco más ligero... En un ambiente que no sea demasiado formal. No sé si ellas no pueden o soy yo la que me pongo nerviosa, pero bueno, en fin están ahí... Para ellas se hace una tortillita francesa. (Casal, idades entre 45-64 anos, renda 2.500,00-2.999,00/mês, Valencia/Espanha, 2014, *grifos nossos*).

A prática do julgar, no que corresponde às vestimentas, ou mesmo aos gestos, tem se associado à prática do comer fora, quanto aos ritmos corporais em relação aos modos à mesa, de forma cada vez mais co-existente, pois as formalidades dos espaços tendem a ser menores, com poucas exceções, como a presença de filhos quando os espanhóis saem para comer fora de casa, ou quando os brasileiros vão a restaurantes *a la carte*, ou ainda em alguns locais muito específico do Reino Unido, como o *La Garoche*, que como mencionado pela entrevistada "*you're dressed to the nines*".

Em resumo, os modos à mesa têm se mostrado cada vez mais flexíveis e moldados pela tecnologia, o que tende a associar as práticas de socializar, julgar, economizar e trabalhar, em co-dependência à prática do comer, exceto o trabalhar para os britânicos. Por outro lado, quanto à tendência de apresentar maior informalidade em relação aos espaços, especialmente em restaurantes, a prática do julgar tem se associado à prática do comer de forma co-existente.

5.2.3 - Formação do gosto

Na sociologia, a discussão sobre a formação do gosto foi o tema mais tratado a respeito do comer, até os dias de hoje. Essa reflexão ganhou fôlego a partir dos escritos de Bourdieu (2006)¹⁷⁶, sobre a formação do capital cultural¹⁷⁷, sendo o gosto um dos

¹⁷⁶ Porém um dos autores pioneiros a escrever sobre a formação do gosto, sob uma perspectiva sociológica foi Torsten Veblen (1988) em seu livro "A teoria da classe ociosa", principalmente através do conceito de 'Consumo Conspícuo', cuja a finalidade é, em última análise, a busca pela diferenciação social através do consumo.

elementos de distinção utilizados pelas classes sociais, principalmente a partir da constituição do *habitus*¹⁷⁸. Segundo Warde (1997), a formação do gosto na sociedade contemporânea passa por quatro antinomias – novidade e tradição, saúde e indulgência, economia e extravagância, cuidado e conveniência – que surgem por meio de diferentes fontes que guiam as escolhas dos indivíduos, como a experiência adquirida na infância e na fase adulta, recomendações por meio das redes de parentes e amigos, conselhos de *experts*, propagandas e anúncios comerciais, entre outros. "*My conclusion is that tastes are still collectively shared to a very significant extent*" (WARDE, 1997, pg. 3).

Contudo, a sociologia tem tratado o tema muito mais como uma questão estética do que como uma questão tátil, gustatória e sensorial. A prevalência das dinâmicas culturais sobre as próprias práticas sociais, especialmente no que diz respeito às técnicas corporais e sensitivas, tem sido a tônica desse debate, principalmente a partir da formação das classes sociais e dos limites na formação dos espaços de poder na sociedade. Porém, na sociedade contemporânea, principalmente no campo da culinária profissional, as práticas sociais e as técnicas em torno das manipulações sensoriais têm avançado sobre o gosto, a memória e as emoções. "*Taste, smell and flavour are often recorded involuntarily, yet they trigger memories and emotions*" (WARDE, 2016, pg. 75).

Deste modo, além da dimensão estética, as capacidades corporais importam na seleção de pratos, nas experiencições das práticas culinárias e, conseqüentemente, na formação do gosto. Ou seja, o processo de formação do gosto está associado a um processo 'classificatório' e/ou 'distintivo', mas também advém das limitações ou mesmo potencialidades ligadas às próprias práticas sociais envolvendo o corpo, como sentir 'asco' de algo, ou, por outro lado, 'desejo' por algo, principalmente através do paladar e do olfato.

Essa conjugação entre as limitações e as mudanças do contexto social e do corpo, ao longo do tempo, é que formam os gostos através dos quais os indivíduos alteram e/ou reproduzem determinadas práticas sociais em torno do comer, principalmente no que corresponde aos menus (WARDE, 2016).

¹⁷⁷ O capital cultural é um recurso, baseado no julgamento estético do gosto (principalmente ao separar a forma do conteúdo), a partir do qual o poder, principalmente de classe social, pode ser exercido (BOURDIEU, 2006).

¹⁷⁸ Tal conceito presta especial atenção aos “esquemas de disposição” adquiridos pelas pessoas no processo de “integração” social, que lhes permite agirem de um modo competente, regular e coerente, sem requerer uma direção consciente sobre suas atividades.

Nesse sentido, analisar as práticas sociais em torno comer, que surgem a partir da formação do gosto, e as inter-relações de co-dependência e co-existência que guardam umas com as outras, de forma comparada entre os três países, contribui na elucidação dos fenômenos sociais em torno da dimensão da incorporação.

A partir dos dados analisados, identificou-se os mecanismos de medição que interferem sobre a formação do gosto, no que corresponde aos processos de incorporação envolvendo diretamente o corpo, que são: as mudanças no paladar, a oferta alimentar, a variação da renda, a saúde e a fase de independência. Como discutido no capítulo anterior, as mudanças que ocorrem nas rotinas alimentares a partir dessas condicionantes giram em torno do cosmopolitismo britânico, os quais não demonstram grandes preocupações com a saúde; do tradicionalismo espanhol e sua conexão com os *pueblos*, atrelada à dieta mediterrânea, considerada por eles como saudável; e a mescla dos brasileiros entre o tradicionalismo e o cosmopolitismo, com conexões regionais mais amplas em termos dos menus, e uma preocupação recorrente com respeito à saúde e ao corpo.

A partir da análise das entrevistas se observou as seguintes práticas sociais, que inter-relacionam com a prática do comer, como sendo as principais: julgar, experimentar, socializar e o cuidar.

Notou-se, a partir dos dados, que a formação do gosto e sua incorporação às práticas do comer é algo complexo e mutante. Não somente a disposição em comer algo que se está habituado ou mesmo treinado é que estabelece essas características, mas também fatores relativos ao corpo, experiências pessoais, oferta alimentar, etc. Esse processo se torna ainda mais dinâmico, especialmente em sociedades contemporâneas, em que o contato e as trocas culturais são cada vez mais intensos, constantes e diversos, em meio a uma abundante, porém relativa, oferta alimentar.

Interviewer: So thinking over time have your tastes changed in terms of what you're eating in and out? Respondent: Yes. I used to hate sweet potatoes and now I do like them. I tend to be not as picky, your tastes do change as you get older, not just with food but with drinks as well, your whole palate changes as you get older. There's a lot of foods I eat now that I'd have been fussy about when I was a kid. If I go to my mum's to eat I still am fussy because she knows what I don't like. But if I was to go round my partner's mum and dad's I'd just eat what's on the plate. (Homem, idade 23 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

Entrevistador: Comparando sua alimentação em relação a uma alimentação saborosa/prazerosa hoje com cinco anos atrás: melhorou, está igual, piorou? Por que? Entrevistado: [...] Meu paladar está mais

seletivo, sei exatamente o que eu gosto. Eu aprendi a cozinhar de acordo com o nosso paladar e mais saudável [...] (Mulheres (8), idades entre 25 - 40 anos, renda classe C, Rio de Janeiro/Brasil, 2015).

Entrevistador: ¿Salías más, salías menos? **Respondedor:** Si si yo por ejemplo cuando estaba en casa de mis padres, pues el régimen de alimentación era normal, vamos. Luego cuando salí de casa de mis padres fue cuando empecé a hacer, eso, a vivir un poquito más mi independencia, y bueno ahí salía bastante más comía bastante más fuera, luego llegó un momento como que te estabilizadas, porque te cansas, te hartas un poco y ya te apetece más estar, comer, hacerte tu las cosas, y luego, pues cuando empiezas a vivir en pareja pues evidentemente como no eres solamente tu el que tiene que comer pues intentas organizarte un poco la comida pues con tu pareja por el tema de horarios por el tema de comida, por el tema de gustos. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.500,00 - 2.999,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014).

Dessa complexidade que se configura em torno da formação do gosto, tendo em conta as mudanças sociais e corporais, a característica que mais se destaca é a extensão desse processo ao longo da vida dos indivíduos. Ou seja, ao que tudo indica, não nascemos e morremos com os mesmos gostos.

A prática de experimentar, contribui com a formação do gosto, ampliando-o, e se inter-relaciona de forma co-dependente com a prática do comer, principalmente no Reino Unido e no Brasil. Isso ocorre devido ao fato de que a gramática culinária nestes dois países tende a ser mais aberta a novos sabores, principalmente exóticos. Na Espanha, por sua vez, a prática de experimentar, na maioria das vezes, se associa de forma co-existente, pois os espanhóis tendem a ser mais tradicionais, sendo que mesmo experimentando comidas exóticas, por exemplo, não apresentam interesse em reproduzi-las dentro de casa, ou realizar essa prática com frequência.

A prática de socializar, nos três países, no que corresponde à formação do gosto, apresenta-se de forma co-dependente, pois a influência de outros indivíduos, ao longo da vida, como salienta Warde (1997), é um dos principais fatores que contribuem com as experiências responsáveis pela formação do gosto. Esse processo ocorre de maneira distinta entre os três países, sendo de forma mais interna na Espanha, entre os *pueblos* e as cidades, mais internacional no Reino Unido, com comidas exóticas, e uma mescla dos tipos no Brasil, tanto internacional quanto tradicional.

A prática do cuidar se associa à prática do comer de forma distinta entre os países, nessas situações. No Brasil essas práticas se inter-relacionam com o ato de comer de forma co-dependente, devido a elevada preocupação com a saúde por parte dos brasileiros e o esforço que fazem para mudar o cardápio e a dieta, já com relação à Espanha e ao Reino Unido essa associação ocorre de forma co-existente. No primeiro

caso, em razão de acreditarem que já realizam uma boa dieta, a mediterrânea. No segundo caso, pela baixa preocupação que os indivíduos demonstram em relação aos cuidados com saúde.

Por fim, a prática de julgar é a mais importante dentre as práticas destacadas, no que corresponde à formação do gosto. A partir dela percebe-se duas tendências que parecem 'ancorar' a prática do comer, porém, de maneira distinta entre os países.

A primeira tendência seria o julgamento do gosto pela dieta saudável que se pratica, ou seja, dietas como a dos espanhóis, mediterrânea, está sendo valorizada em termos da crítica social em torno do gosto, ou mesmo outras receitas e pratos que contribuam nesse sentido, ampliando a gramática culinária do indivíduo e dando-lhe um capital cultural valorizado na contemporaneidade a partir dessa perspectiva. Essa tendência é mais percebida entre os próprios espanhóis, que valorizam essa dieta. Em segundo lugar estaria o Brasil, mesclando diversas dietas na busca de 'fórmulas' e receitas que contribuam com a saúde, e, conseqüentemente, aumente seu capital cultural. Nos dois casos a inter-relação entre a prática de julgar e do comer seria por co-dependência. Já no Reino Unido essa tendência é pouco percebida, pois a preocupação com a saúde em torno dos pratos foi pouco notada nas entrevistas analisadas, sendo que, nesse sentido, a prática do julgar apenas co-existe com a prática do comer.

Por outro lado, no que corresponde a segunda tendência, essa dinâmica se inverte. A segunda tendência seria o julgamento do gosto pela amplitude da gramática culinária em torno do paladar, principalmente no que diz respeito às comidas exóticas. Essa tendência é muito forte no Reino Unido, sendo valorizada lá como uma capital cultural importante, fazendo com que a prática do julgar, nesse sentido, se relacione em co-dependência com a prática do comer. No Brasil, se percebeu, a partir das entrevistas, que esse cosmopolitismo vem aumentando e também sendo valorizado, vindo a tornar-se uma gramática culinária bem avaliada pela crítica social, associando a prática de julgar em co-dependência à prática do comer. Por fim, no caso Espanhol, essa tendência não parece ser muito valorizada socialmente, ao ponto de se tornar um capital cultural importante, fazendo com que a associação entre a prática do julgar e do comer transcorra de forma co-existente.

5.3 As práticas do comer a partir dos menus: entre os processos de globalização, comoditização, estetização e eticização

A partir da composição dos menus é possível compreender a dieta alimentar de um grupo de pessoas, mesmo em escala regional ou nacional. Essa composição passa por um processo de escolha dos indivíduos e seus coletivos, cujas dimensões cultural, econômica, moral e corporal delimitam o que é ou não elegível de se comer, estando em constante, gradual e cumulativa transformação (BEARDSWORTH e KEIL, 1997).

Como observado no capítulo anterior, a relação entre as práticas em torno do comer dentro e do comer fora, apresentam dois movimentos em relação aos menus, um de fora para dentro, quando o comer fora torna-se uma fonte de aprendizado, e o outro de dentro para fora, quando o comer fora se apresenta como uma 'fuga' da rotina doméstica, ou quando se prepara a 'marmitta' para levar ao trabalho. O que se notou, em ambos os casos, é que os menus tendem a ser distintos, porém de forma relacional, com dinâmicas diferentes para cada um dos países analisados.

Foi notado, ao longo das discussões desse capítulo, que os menus variam em relação à sociabilidade engendrada, ao uso do tempo, seja ele cronometrado ou datado, e também em relação aos espaços em que se come, se no trabalho, em casa por *delivery*, na casa de amigos e familiares ou nos restaurantes. Em cada um desses arranjos, espaço, tempo e sociabilidade, os menus tendem a variar, quando as práticas sociais se inter-relacionam na composição do comer de forma co-dependente. O mesmo ocorre em relação aos processos de incorporação – dietas, ritmos corporais e a formação do gosto – em que os menus tendem a mudar quando a composição das práticas em torno do comer se apresenta também de forma co-dependente.

Segundo Warde (2016), os nomes atribuídos aos pratos do menu doméstico geralmente fazem referência aos ingredientes e não a uma composição. A partir dos dados analisados pode-se citar como exemplo: arroz com feijão e carne, no caso brasileiro, *tortilla de patatas con pescado*, no caso espanhol, ou *Roast beef*, no caso britânico. Já os menus em restaurantes possuem nomes característicos, como por exemplo: Alaminuta, no caso brasileiro, *Pulpo a gallega*, no caso espanhol e *Black pudding*, no caso britânico. De todo modo, não há uma barreira fixa entre eles, pois menus de restaurantes podem ser reproduzidos dentro de casa, inclusive utilizando os mesmos nomes, especialmente quando se convida amigos para comer em casa, ou em

outros eventos especiais, como natal, ano novo, etc. Do mesmo modo ocorre em restaurantes, em que alguns pratos possuem um nome que destaca os próprios ingredientes, como o tradicional *fish and chips* britânico.

No que corresponde a essas dinâmicas sociais, observa-se a ampliação na oferta alimentar, a relativa queda nos preços e a facilidade de acesso, especialmente a partir do último terço do século XX, a partir do qual consolida-se o processo de globalização alimentar. Esse processo, com o passar das décadas, vem promovendo profundas mudanças na dieta e nas práticas culinárias dos indivíduos e seus coletivos, refletindo, principalmente, na conformação dos menus (WARDE, 2016; GARCIA, 2003; CANCLINI, 2010).

Não obstante, a ampliação dessa oferta, combinada com a expansão dos restaurantes, impulsionou a disseminação do fenômeno de estetização dos cardápios, tornando-os mais tematizados, principalmente por meio da preparação de pratos exóticos e sua adaptação cultural aos gostos locais, sendo o comer fora uma das práticas que mais contribuiu e vem contribuindo com esse processo (WARDE, 1996, 2003, 2013, 2016; BARBOSA, 2016).

Por esse ângulo, a comoditização alimentar é percebida como sendo um processo que envolve a padronização de ingredientes, matérias primas e pratos, que são comercializados da mesma forma, com o mesmo conteúdo e muitas vezes pelo mesmo valor, em várias partes do mundo, sendo as grandes cadeias de restaurantes de *fastfoods* os ícones dessa expansão (WARDE, 2016; RITZER, 1996; LOTTI, 2010).

Por fim, e mais recentemente, o processo de eticização vem se destacando, pois envolve a dimensão da sustentabilidade ambiental, inclusão social, gênero, bem-estar animal, entre outras pautas mais politizadas, abrangendo aspectos ligados às práticas do comer 'consciente'. Deste modo, o menu é a dimensão mais afetada por esses processos, que ocorrem de forma articulada, tornando o vocabulário, a gramática e a sintaxe dos pratos culturalmente e socialmente ainda mais complexos (WARDE, 2016, BARBOSA, 2016, PORTILHO e BARBOSA, 2016, YATES, 2010).

O objetivo dessa seção é observar comparativamente, em cada um dos países analisados e para cada um desses processos, como as práticas sociais emergem e se inter-relacionam no sentido de compor um conjunto arranjado de práticas em torno do comer, bem como a influência que exercem sobre a composição dos menus. Para melhor organizar essa discussão serão apresentadas abaixo quatro subseções, uma para cada um dos processos que se pretende analisar.

5.3.1 - Globalização

A globalização dos menus depende do quão conectados estão os territórios, da informação que circula entre eles e do nível de apropriação cultural existente. Fatores como aumento no uso das tecnologias de informação, as migrações, a mobilidade social, a integração econômica e política, entre outras, contribuem para que as trocas culturais sejam mais intensas, fazendo com que essas influências recaiam sobre a constituição dos menus (JULIER, 2013).

As principais práticas sociais identificadas nas entrevistas, referentes aos menus e o processo de globalização, que compõem o comer, foram: experimentar, socializar, viajar e o cozinhar. Como analisado no capítulo anterior, os mecanismos de mediação, representados pelas condicionantes de mudanças no paladar, oferta alimentar e variação na renda, influenciam nas inter-relações dessas práticas com o comer, a partir do processo de globalização dos menus.

Dentre os três países investigados, o Reino Unido é o que apresenta maior influência cultural de outras partes do mundo, refletindo na composição dos menus, principalmente os apreciados fora de casa. Pratos já considerados típicos britânicos, como é o caso do *curry*, advém da influência indiana, e é altamente disseminada pelo Reino Unido. As comidas geralmente apimentadas e carregadas em temperos já fazem parte do paladar britânico. Esse é um tipo de receita muito apreciada em restaurantes e também reproduzida nos menus domésticos do Reino Unido, além de outras comidas exóticas, como as chinesas, japonesas, turcas, árabes, gregas, mexicanas, francesa, tailandesa, vietnamita, etc¹⁷⁹. Todavia, essa tendência divide espaço com os menus tradicionais, como o *fish and chips*, os *Puddings*, *Rost*, etc.

Interviewer: What sort of styles of food and restaurant do you like to eat out at? Respondent: I'm pretty open-minded about styles of restaurant. I suppose for choice I'd probably go for something which was not, I suppose, traditional English, but that could be Japanese, Indian... I suppose primarily Asian, but not necessarily, you know. And in Mexican and Thai places too. (Homem, idade 33 anos, renda £ >120.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, grifos nossos).

¹⁷⁹ Como ressalta Warde (2016, pg. 140), ao explicar as adaptações dos menus britânicos às comidas exóticas, "*Reactions to foreign foods in Britain passed sequentially through four distinct stages: rejection, naturalization, improvisation and authentication*".

Interviewer: What sort of food do they make? Is it different to what you cook? Respondent: The friends that are in the dinner party thing, even outside of the dinner party nights, they cook fairly similar to how I cook and what I cook. My other friends don't really. Places where I go where it's more like extended play dates, so it's for the kids, it will be more basic and for the kids. Some of my friends will cook more traditional food, I suppose.
Interviewer: What is traditional food? Respondent: Traditional English, like Sunday roast and things like that. (Mulher, idade 38 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, grifos nossos).

Entre os britânicos, todas as práticas identificadas, viajar, experimentar, cozinhar e socializar se associam à prática do comer, quanto ao processo de globalização e sua influência na composição dos menus, de forma co-dependente. Para eles as viagens a outros países são bastante frequentes, onde aproveitam para experimentar a culinária local, trazendo, frequentemente, receitas que são adaptadas a suas práticas de cozinhar. Nesse mesmo sentido, muitos imigrantes também influenciaram e continuam influenciando a culinária britânica. A prática de socializar, nessa perspectiva, é identificada tanto dentro de casa, quando se prepara pratos exóticos para impressionar e receber amigos, ou fora, quando se come em restaurantes. Dessa forma, as práticas que emergem dos processos de globalização, no que corresponde a composição dos menus, tendem a alterar o formato e o conteúdo das refeições no Reino Unido, 'ancorando', de forma co-dependente, a prática do comer.

Os brasileiros parecem ser mais influenciados pela culinária de outros países que os espanhóis, porém bem menos que os britânicos. As comidas exóticas que costumam aparecer com frequência nos menus dos brasileiros são as comidas japonesas, chinesas e italianas. Todavia, as comidas típicas também são muito presentes nos menus dos brasileiros, sendo o churrasco o prato preferido quando comem fora de casa, mas também em casa, principalmente nos finais de semana. Os pratos típicos regionais, como Maniçoba, Pato no Tucupi, Vatapá, Açaí, Tapioca, Acarajé, e tantos outros, além da Feijoada, que é um prato nacional¹⁸⁰, são também consumidos fora de casa, principalmente ao meio dia em restaurantes, bares e lanchonetes. Como discutido anteriormente, uma característica marcante dos menus brasileiros é uma 'mescla', entre as comidas tradicionais e as exóticas, como observado abaixo.

Entrevistador: Qual a última vez que comeram fora? Que tipo de comida? Com quem? Entrevistado: Hoje, pessoal do trabalho, arroz, feijão, salada, carne e um pouco de massa. Entrevistado: Ontem, fui no Mc, no drive

¹⁸⁰ *Há variações quanto ao preparo e ao tipo de grão.*

ainda, com o namorado e comemos em casa. Entrevistado: Ontem de noite, temaki, amigas. Entrevistado: Ontem à noite, comida japonesa com a namorada. Entrevistado: Hoje na hora do almoço com os amigos da faculdade, arroz, feijão, purê de batata. Entrevistado: Ontem à noite, amigos, Mc. Entrevistado: Semana passada, quarta, na hora do almoço, comi quilo. Entrevistado: Sexta, sushi, com meu pai. Entrevistado: Ontem à noite, na casa dos meus amigos, comemos nachos. (Mulheres (5), homens (4), idades entre 17 - 24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015, grifos nossos).

Entre os brasileiros, assim como entre os britânicos, todas as práticas identificadas, viajar, experimentar, cozinhar e socializar, se associam, nessa perspectiva de análise, de forma co-dependente. Algumas diferenças em relação ao Reino Unido, e também algumas peculiaridades, caracterizam de forma distinta essas dinâmicas no Brasil. A prática em viajar para fora do país, não é algo comum entre os brasileiros, mas dentro do país, entre diferentes regiões, sim. Deste modo, as práticas em experimentar e viajar, influenciam a composição dos menus mais regionalmente do que internacionalmente. Apesar de muitos pratos não serem de fora do território nacional, alguns são considerados muito exóticos, como os de origens indígena, africana e muitos de origem europeia e asiática, trazidos ao Brasil por imigrantes ainda no início do século XIX. Porém, a prática de experimentar novos pratos e novas receitas é comum entre os brasileiros, mesclando comidas internacionais e também regionais. Sendo essa, uma tendência em ascensão no Brasil, podendo ser percebido em renomados *chefs* de cozinha brasileiros¹⁸¹. A prática de socializar, nessa perspectiva, ocorre mais em restaurantes, e se relaciona com o comer alinhada à prática de experimentar.

A Espanha parece ser o país menos cosmopolita, dentre os três, quanto as influências externas na composição dos menus. A partir dos dados é possível perceber o consumo de comida chinesa, árabe (Kebab) e japonesa, porém de forma muito eventual. Costumam também comer pizzas, porém ocasionalmente. As comidas tradicionais são as mais presentes nos menus de restaurantes e domésticos, com destaque para um alto consumo de pescados (diversas variedades de peixes e frutos do mar), verduras e outros tipos de carnes (bovinos, coelhos, suínos, ovinos, frango, etc). Os espanhóis consideram que comem uma dieta saudável, e que outras comidas, algumas exóticas, parecem ser uma forma de 'variá-las' um pouco o cardápio, ou dar uma 'deslizada' na dieta, geralmente por indulgência. Os espanhóis possuem uma forte característica de preservar os menus de seus *pueblos*, os quais são frequentemente visitados, principalmente aos finais de semana, como já se destacou anteriormente.

¹⁸¹ Ver Zaneti (2017).

Entrevistador: ¿Te gustan las comidas exóticas, las japonesa, por ejemplo, las hindúes, no se? Respondedor: No igual lo que pueda haber comido más así un poco distinto es chino, nada más y algo de su susi en plan más japonés pero no. Me ha pasado de echo que me he ido esto lo hable con Silvia, nos reímos un montón porque estuve hace año y medio en China 10 días y sobreviví de almendras envasados al vacío y arroz hervido blanco o sea me daba asco toda la comida, que Silvia se reía porque decía que europea eres. estoy tan acostumbrada a comer bien o lo que yo considero escomer bien que pues igual las comidas así exóticas y tal no me llama mucho. (Mulher, idade entre 30 - 44 anos, renda € 500,00-999,00/mês, Valência/Espanha, 2014).

Entrevistador: Cuando tienes que comer fuera del hogar por trabajo ¿a qué tipo de restaurantes sueles ir? Respondedor: Pues la verdad, es que a veces, los menús, no puedo con tanto plato: un plato, otro plato, postre... No me meto jamás a un Burguer King ni eso; prefiero comer un pincho de tortilla. (Casal, idades entre 45 - 64 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Madri/Espanha, 2014, grifos nossos).

Entre os espanhóis, ao contrário do Brasil e do Reino Unido, as práticas identificadas, viajar, experimentar, cozinhar e socializar, se inter-relacionam com a prática do comer de forma co-existente, ou seja, sem influenciar substancialmente a composição das refeições. Para os espanhóis as práticas de viajar e experimentar – internacionalmente e comidas exóticas – são formas de variar, eventualmente, algumas refeições, porém não influenciam mudanças na composição dos menus domésticos e nas práticas de cozinhar. De todo modo, como observado nas entrevistas, os pratos exóticos não são muito apreciados pelos espanhóis. A prática de socializar associada á prática do comer, quanto ao processo de globalização na constituição dos menus, também apresenta pouca relevância, sendo que os restaurantes tradicionais, ou mesmo as visitas aos *pueblos*, são as situações mais frequentes e relevantes.

5.3.2. - Comoditização

O processo de comoditização implica na homogeneização, padronização e replicação de processos, produtos, práticas ou mesmo formas de pensar. No âmbito da alimentação é possível observar esse fenômeno na padronização de produtos, visíveis nas gôndolas de supermercados, nos menus dos restaurantes de *fastfood*, ou em grande parte na matéria prima que hoje é utilizada na indústria de alimentos, como milho, soja e leite (POULAN, 2007). No que diz respeito aos menus, o ícone desse processo são as

grandes cadeias de *fastfood*¹⁸², como McDonald's, Burger King, KFC, Subway, Pizza Hut, etc (RITZER, 1996). Em geral, esses menus são padronizados internacionalmente. Um exemplo clássico é o famoso lanche 'Big Mac', que possui os mesmos ingredientes, formato e apresentação em qualquer parte do mundo em que tenha um restaurante do McDonald's.

A principal referência utilizada para analisar esse processo de comoditização foi a busca, a partir do banco de dados, de termos associados as principais cadeias de restaurantes fastfood dos três países, como Burger King, McDonald's, Nando's, Girafas, Bob's, Habib's, China in Box, KFC e Subway. A escolha se deu pelo fato de serem as principais cadeias de restaurantes em que os menus tendem a ser mais padronizados entre os três países¹⁸³. A partir dessa categorização, analisou-se as práticas sociais em torno do comer levadas adiante pelos indivíduos e seus coletivos em cada país, sendo identificadas, como principais, o cuidar, socializar, experimentar e economizar. Como analisado no capítulo anterior, os mecanismos de mediação de oferta alimentar e mudança no paladar são as que mais influenciam nas inter-relações dessas práticas com o comer, a partir do processo de comoditização dos menus.

Uma primeira informação a respeito desse processo de comoditização dos menus foi notar que nem todos esses restaurantes, listados acima, possuem franquias nos três países. O Girafas, por exemplo, existe somente no Brasil, e serve, geralmente, pratos típicos da gastronomia brasileira, sendo o arroz e feijão o principal. O Bob's existe somente no Brasil e no Chile, e tem características semelhantes ao Burger King e ao McDonald's em termos de menu. Porém há ainda no Brasil o China in Box e o Habib's, o primeiro com um menu padrão de comida chinesa e o segundo árabe (esfiha, pizzas e outros lanches)¹⁸⁴. O Nando's, por exemplo, existe em 24 países, contando com o Reino Unido, mas não há franquias no Brasil e nem na Espanha, e geralmente servem comidas picantes a base de uma pimenta sul-africana, chamada 'Peri-Peri'. Os dois restaurantes que foram citados nas entrevistas nos três países foram o McDonald's e o Burger King. Sendo que o Subway e o KFC foram citados apenas no Brasil e no Reino Unido.

¹⁸²Entretanto, é importante ressaltar que nem todo o restaurante que oferece *fastfood* tem essas características, pois podem, inclusive, serem de comidas regionais, diversificadas, saudáveis, etc.

¹⁸³ Nem todos os menus considerados mais padronizados estão ligados diretamente as grandes cadeias de *fastfoods*. Há, por exemplo, os famosos lanches Kebab's (árabes), conhecidos por essa nomenclatura no Reino Unido e na Espanha, porém no Brasil tem o nome de 'Churrasquinho Grego', sendo muito consumido na cidade de São Paulo.

¹⁸⁴ Ambas são cadeias de restaurantes como foco no mercado de comidas entregues por *delivery*.

Interviewer: So how often is a lot for you? Respondent: Well, I don't eat out a lot, not really. Like maybe on a Saturday, but not every Saturday, we'll go to Nando's or something like that and have a chicken and that. Or sometimes I like a MacDonald's but I don't want to eat that very often now. Fish and chips, I like fish and chips from the chip shop. There's a nice chip shop up the road in Tooting Broadway now opened. And they do nice fish and chips. Or I walk over to the one over the bridge and get it from there. It depends what mood I'm in and what I fancy. You sit here some nights and you think, oh, I could just eat that, and in London you've got so many choices and delivery people. Food is only half an hour away. It's nice. (Mulher, idade 64 anos, renda £ 30.000,00 - 40.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, grifos nossos).

Entrevistador: Quais os estabelecimentos que vocês mais comem fora de casa? Entrevistado: Subway, McDonald's. Entrevistado: McDonald's, eu passo muito pela rodoviária então como o Pastel Viçosa. Entrevistado: Eu como mais em Fogão de Lenha no shopping, e lanche no McDonald's. Entrevistado: O lanche da faculdade, são várias lanchonetes, e comida japonesa, tem uma franquia aqui que é de Brasília, o Sushi Loco. Entrevistado: Subway, Girafas tem um restaurante que eu acho que vocês não conhecem, São Paulo. Entrevistado: Girafas. Entrevistado: Girafas e Burger King. Entrevistado: Burger King, Girafas e Sabor Mineiro. Entrevistado: McDonald's, Grande Muralha, comida japonesa e o da faculdade que eu não sei o nome. (Mulheres (6), Homens (3), idades entre 17 - 24 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, grifos nossos).

Entrevistador: ¿cuando eráis más jóvenes eráis de comidas de McDonald, de hamburguesas? Respondedor: Nunca hemos sido de McDonald, nunca. Hemos empezado por el nene, porque como dan un muñeco, no se que, le gustan los nanis, había una época que no podíamos ir a ningún restaurante porque. Estaba entretenido, le daban el muñeco estaba entretenido, y encima los nanis le gustaban, comíamos tranquilos, pero es que lo de las hamburguesas y todo eso. Yo siempre que he estado fuera de... el menú, pero es que lo de las hamburguesas y todo eso que llevan carne a mi nunca. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valência/Espanha, 2014).

Nessa primeira análise constatamos que há sim homogeneidade dos menus entre os três países, especialmente quando o consumo ocorre em restaurantes como o McDonald's, Burger King, Subway e KFC, sendo estes dois últimos relatados somente no Brasil e no Reino Unido. Porém, essa homogeneidade ocorre também em cadeias de restaurantes nacionais, como o Bob's no Brasil, ou mesmo em restaurantes com menus com características da culinária nacional, como o Girafas (arroz e feijão), no caso do Brasil, e o Nando's (curry) no caso do Reino Unido. Na Espanha não encontramos, a partir das entrevistas, nenhuma cadeia de restaurante nacional com um menu homogêneo, apenas as cadeias de restaurantes internacionais como o McDonald's e o Burger King. Tais situações demonstram a diferença entre os países quanto a oferta alimentar comoditizada.

Em uma segunda análise, observamos como o consumo nestes lugares é percebido pelos indivíduos e seus coletivos e como as práticas sociais se inter-relacionam com a prática do comer, se de forma co-dependente ou co-existente.

Notamos que no caso espanhol, em que o consumo destes menus parece ser mais restrito que no Brasil e no Reino Unido, ele está ligado a duas questões. A primeira é em levar as crianças para comer em algum lugar que lhes agrade, lhes dêem bonecos ou algum outro 'regalo' - "*Estaba entretenido, le daban el muñeco*", como uma prática de socializar e experimentar. A segunda envolve a prática de economizar tempo e dinheiro, pois geralmente são menus que são servidos rápidos e de baixo custo. Porém, diversas vezes esse tipo de comida foi caracterizada como sendo uma comida 'basura', algo ruim para a saúde, demonstrando, nesse sentido, uma prática em cuidar. As três práticas, economizar, socializar e experimentar, na Espanha, tendem a se associar à prática do comer de forma co-existente, pois não alteram, substancialmente, a normatividade e o formato de suas refeições. Já a prática de cuidar parece se associar à prática do comer de forma co-dependente, nessa situação.

Respondedor: [...] Ese día que no tienes comida dirías pues vamos a comer por ahí o incluso si se van a comer por ahí se junta y van al McDonald porque es más barato. (Casal, idades entre 30-44 anos, renda € 2.000,00-2.499,00/mês, Valencia/Espanha, 2014, grifos nossos).

Respondedor: Pero algo varió porque por ejemplo, no es que fuéramos muy a menudo al Mc Donald's, pero de vez en cuando, yo qué sé, ibas a un Mac Donald's o a un Telepizza, a sitios de estos así de comida basura. (Casal, Mulher, idade entre 30-44 anos, Homem, idade >64 anos, renda € 1.500,00-1.999,00/mês, Nava/Espanha, 2014, grifos nossos).

No Brasil, essas cadeias de restaurantes são bastante apreciadas, tanto pela praticidade como pelo sabor dos produtos, sendo que a prática em economizar e experimentar são as que mais se destacam. Em alguns casos, surge a prática de cuidar, quando esses menus passam a ser percebidos como ruins para saúde, mas nem sempre, pois menus servidos no Subway e no Girafas, por exemplo, são considerados saudáveis pelos brasileiros. Em geral, no Brasil, a prática de socializar neste nestes espaços ocorre com famílias que costumam levar as crianças, parecido com que ocorre na Espanha, mas os adultos, e principalmente os jovens, parecem também gostar dos menus, diferentemente do que ocorre na Espanha. Essas práticas, de socializar, cuidar, economizar e experimentar, nessas situações, tendem a se associar à prática do comer de

forma co-dependente, alterando algumas regras e o formato das refeições dos brasileiros.

Entrevistada: Se você sai com os filhos, raramente eles querem almoçar, eles querem lanchar, aí eles vão no Subway, McDonald's, Girafas, você tem aquele sanduíche lindo e maravilhoso, aí minha filha você não resiste. (Mulheres (9), idades entre 41-55 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015, grifos nossos).

Entrevistador: E restaurante vocês vão? Entrevistado: Ou comer na rua, não necessariamente em restaurante. foi como eu disse, adoro o Girafas. Aquele prato... é o ideal, tem arroz, feijão, salada, gosto de comer isso. Sustenta. E custa 5,90R\$. (Homens (8), idades 17-24 anos, renda não informada, Rio de Janeiro/Brasil, 2005, grifos nossos).

Esses menus, em termos da prática em socializar, também são apreciados no Reino Unido, não parecendo haver diferença entre crianças e adultos quanto ao consumo nesses espaços. Os britânicos não apresentam maiores preocupações em relação a saúde, demonstrando que a prática do cuidar não é muito presente nessas situações. Mas, a prática em economizar sim, pois consideram um preço razoável pelo menu que oferecem, ou seja, pouco preço, mas também pouca qualidade. No que corresponde à prática em experimentar, muitos britânicos, assim como os brasileiros, apreciam os menus comoditizados tradicionais, como os encontrados no Nando's. No que corresponde às inter-relações dessas práticas com o comer, as práticas de socializar, economizar e experimentar parecem se associar de forma co-dependente, pois tendem a alterar, substancialmente, as refeições dos britânicos, já a prática do cuidar parece se relacionar de forma co-existente, sem grandes alterações em relação a esses menus, mesmo que alguns britânicos diminuam a frequência.

MacDonald's is quite tasty. I know a lot of people think it's crappy food, but it's got flavour to it. The Big Macs have, anyway. And I like the Filet O' Fish ones, they're nice. But I'm not keen on chicken burgers much. But I do think MacDonald's is reasonable for the price. (Mulher, idade 64 anos, £ 30.000,00-40.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016).

I'd probably choose Pizza Express over Pizza Hut and I wouldn't sit in and eat a McDonalds in the restaurant. I'd only be grabbing a burger on the way past. I don't do fast food places very much. (Homem, idade 36 anos, renda £ 50.000,00-64.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016).

Would prefer Indian because you can get a lot of vegetable stuff in there, but I like Nando's as well, they make a lot of nice salads. Nando's makes good salads. (Homem, idade 60 anos, renda £ 50.000,00-64.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016).

Deste modo, percebemos que há sim um processo de comoditização dos menus, mas que não ocorre somente de forma internacional, mas também nacional, pois algumas destas grandes redes de restaurantes se apropriam de receitas típicas, as padronizam e oferecem em todo, ou quase todo, território nacional ou mesmo em outros países, variando a quantidade de países e regiões que atingem, dependendo a rede de franquizados existente. As práticas sociais que se inter-relacionam com o comer nessa dimensão de análise também ocorrem de maneira distinta entre os países, apresentando maior 'ancoragem' no Brasil e no Reino Unido, e muito pouca influência na Espanha.

5.3.3. - *Estetização*

O processo de estetização não é recente, porém recebe novas configurações na sociedade contemporânea. A popularização da gastronomia (ZANETI e SCHNEIDER, 2016), a ampliação e diversificação dos mercados (MARQUES et al., 2016), a expansão das redes de comunicação e informação (MOL, 2010), a (re)valorização do conhecimento tradicional e local e as disputas éticas (BARBOSA, 2016), são apenas algumas dessas dimensões que hoje configuram esse processo em torno da comida e do comer. Esses fenômenos geralmente desencadeiam o surgimento de identidades individuais, de grupos e classes sociais, a partir das diferentes práticas sociais que emergem e se inter-relacionam em torno do comer, tendo como principal referência o acúmulo de um determinado tipo de capital cultural, mais especificamente o capital culinário¹⁸⁵.

Nesse sentido, analisar comparativamente as práticas sociais em torno comer, que surgem a partir da dimensão dos menus em torno da estetização, e suas inter-relações de co-dependência e co-existência, é o objetivo principal dessa subseção. No que corresponde a essa tarefa, notou-se as seguintes práticas, a partir dos dados analisados, como sendo as principais: experimentar, socializar, diferenciar, economizar e julgar.

¹⁸⁵ Segundo Barbosa (2016, pg. 98) "Capital culinário pode ser definido como um conjunto de práticas, conhecimentos, ideologias e representações sobre alimentação, comida e comer que são utilizados, em determinados contextos, para desafiar valores e ideologias prevaletentes e em outros para indicar determinados posicionamentos sociais, econômicos e culturais, que fornecem, nessas circunstâncias, um sentido de identidade".

Os brasileiros parecem ter despertado um grande interesse pelas questões estéticas dos menus nos últimos anos, pois comparando as entrevistas entre as edições de 2005, 2011 e 2015 dos projetos HA, percebemos que a palavra 'gourmet' foi utilizada pelos entrevistados somente em 2015. Notou-se que o termo se tornou bastante popular no Brasil, tendo como uma das principais expressões os chamados *foodtrucks*, que se caracterizam como sendo ambulantes, mas com um chamado estético muito forte. Geralmente os *trailers* são decorados, chamativos, quase uma 'obra de arte'. Os pratos costumam ser lanches, em geral 'Baurus'¹⁸⁶, podendo ser feitos com pão artesanal, uma carne assada na brasa, alguns molhos especiais, e servidos de diversas maneiras, geralmente também com algum estilo, alguma marca registrada do cozinheiro, ou alguma louça especial¹⁸⁷. A prática de socializar é a mais percebida nestes espaços, pois tendem a ser mais acessíveis do ponto de vista econômico, destacando-se a prática de economizar, e menos críticos em relação as formalidades, sobresaindo-se a prática de julgar.

Entrevistador: O que leva um x-salada para o status de gourmet?

Entrevistado: O ambiente, o lugar é um pouco mais, não tem mais o chineizinho vendendo pastel de frango. Entrevistado: Eu também acho que a descrição da comida, a comida do cardápio é toda detalhada, em um jeito mais bonito, que você vai ler e vai querer comer aquilo. Entrevistado: O meu pensamento de gourmet, é algo feito, tipo hambúrguer, pela pessoa, não industrializado. Entrevistado: Era para ser isso. **Entrevistador: Vocês concordam com isso, tem uma gourmetização?** Entrevistado: Tem também. Entrevistado: Eu acho que assim existe locais e locais, por exemplo existe lugar que você vai pagar um x-salada 10,00 e vai ter o prato conforme 10,00 e vai ter um lugar que você vai pagar 50,00 e vai ter o prato conforme 50,00, não que isso seja industrializado, existe uma diferença. Entrevistado: A moda é que assim, tem esses foodtrucks, não sei, está diferente agora, não era assim. **Entrevistador: Não é um simples ambulante, é um foodtruck, ou é a descrição, ou é o ingrediente que é diferente que dá uma elevada.** Entrevistado: Tanto que até esse final de semana, eu fui em um foodtruck, estava com a minha namorada, qual a diferença de um foodtruck para uma feirinha? Agora só para ir em um foodtruck você vai, agora na feirinha que tem todo domingo, você não vai, mas é a mesma coisa se você for ver, só muda o nome, essa coisa vintage. **Entrevistador: Além da nomenclatura, para você assim, o ambiente que é diferente.** Entrevistado: O preço. Entrevistado: Normalmente uma louça mais bonitinha. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17 - 24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015).

¹⁸⁶ Os 'Baurus' se parecem muito com os hambúrgueres do McDonald's, Burguer King e Bob's, porém geralmente são receitas muito mais variadas que se espalham por diversas lanchonetes, bares e restaurantes pelo Brasil. Variam muito de um estabelecimento comercial para o outro, de um município para o outro, de um Estado para outro, ou mesmo de uma região para outra.

¹⁸⁷ Porém, o negócio em torno dos *foodtrucks* já sofre com a crise e com as diferenças dos hábitos de comer dos brasileiros em relação aos americanos, como aponta essa reportagem: <https://www.vice.com/pt_br/article/a-ascensao-e-a-queda-dos-food-trucks-em-sp>

Notamos também que a apresentação dos pratos é um fator importante para os brasileiros, especialmente quando escolhem comer em restaurantes a *la carte*, em que a prática do julgar se faz mais presente, em razão das formalidades envolvidas. Não obstante, há também uma (re)emergência entre os brasileiros pelo interesse em convidar amigos e familiares para 'comer em casa', sendo uma das atrações os menus *gourmetizados*, apresentados aos convidados. Como observa Barbosa (2016, pg. 110) "Tudo é válido dentro da perspectiva de uma cozinha e de um comer que também são um espetáculo, show e experiência". Neste caso, a prática em experimentar e socializar ganha destaque, sendo que em algumas situações, caso os anfitriões queiram impressionar seus convidados, a prática em se diferenciar também surge, não atrelada à crítica do julgamento, mas sim, mais ao exibicionismo.

Entrevistador: La Carte = Eu escolhi La Carte por que me transmite:
Entrevistado: Posso escolher o que quero comer, pela apresentação do prato. (Mulheres (5), Homens (4), idade entre 56 - 70 anos, renda classe A, Curitiba/Brasil, 2015).

As inter-relações entre as práticas sociais do socializar, economizar, experimentar e diferenciar, no caso brasileiro, com a prática do comer, parece ocorrer de forma co-dependente, alterando algumas regras e formatos nas refeições de modo mais substancial. Porém, a prática de julgar, muito similar ao que foi discutido na dimensão da incorporação em relação aos modos à mesa, aparece em co-existência, pela tendência em diminuir as formalidades dos espaços em que se come, mesmo sob o ponto de vista estético.

Nas entrevistas do Reino Unido notou-se que os menus nos restaurantes são mais cosmopolitas que no caso brasileiro e espanhol. A variedade na composição dos menus é um critério de seleção dos restaurantes para os britânicos, pois quanto maior a variedade em termos exóticos, melhor avaliado é o restaurante, fazendo com que a prática de julgar se destaque.

Interviewer: What sorts of things make you decide to go to one place over another? Respondent: Probably what they've got to offer, like a range of menu. We were going to go to one in Preston, I think it's called The Olive Press, and that was an Italian as well, but the menu was quite scarce, there wasn't much on it, there was only about six mains. The one we went to last night had a lot more choice. (Homem, idade 23 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

Verificou-se também que a ida em restaurantes com avaliação e selo de qualidade 'Michelin' é muito mais frequente no Reino Unido¹⁸⁸, sendo que se destacam as práticas em experimentar, diferenciar e socializar. Em termos de interesse pela cultura culinária, encontrou-se nas entrevistas do Reino Unido ao menos quatro indivíduos que se consideraram *foodies*, e pelo menos dois que consideram seus amigos como sendo. Percebeu-se também que as visitas que se costumam fazer aos amigos, em algumas situações, possuem como atrativo a confecção dos menus, sendo que em um caso, em particular, notamos haver uma espécie de 'competição' entre os amigos quando se visitam, envolvendo, inclusive, regras e temáticas em torno dos pratos preparados, servidos e saboreados. Nestes casos, as práticas em experimentar, diferenciar e socializar também se destacam.

Interviewer: How does that work and what sorts of things do you and your friends prepare? Respondent: Usually we have a different theme each year, so we've had things like pulling ingredients out of a hat, which was quite limiting, and I pulled out samphire and langoustine, that was a bit of a challenge. Then we had countries, again pulling countries out of a hat, and I pulled Argentina out of the hat. Just different things like that. But we always try to make it homemade gourmet level, food that I wouldn't normally cook. Because that's half of the fun, to stretch yourself a bit and serve matching drinks that go with it and have a really well thought-out menu. (Mulher, idade 39 anos, renda £ 30.000,00 - 39.999,00/ano, Bristol/Reino Unido, 2016, grifos nossos).

As inter-relações entre as práticas sociais do socializar, experimentar e diferenciar, no caso britânico, ocorrem de maneira similar ao percebido no Brasil, ou seja, de forma co-dependente com a prática do comer. Porém, a prática de julgar, surge de forma co-dependente nas escolhas que os britânicos fazem dos restaurantes, pois o peso estético é marcante, em termos de ambiente, cordialidade e, principalmente, composição de pratos e a oferta de menus exóticos. Em termos de formalidades em espaços de restaurantes, no que corresponde a prática de julgar, essa associação, assim como no caso brasileiro, tem surgido de forma co-existente junto à prática do comer.

Aparentemente os espanhóis não demonstraram interesse pelo aspecto estético do lugar e dos pratos, mas sim por questão relacionadas ao preço e conteúdo dos menus, onde se destaca a prática em economizar e socializar. Notou-se também quão organizada é a cozinha espanhola, porém tradicional e aparentemente um pouco 'avessa'

¹⁸⁸ No caso britânico *apareceu em cinco entrevistas*, no caso brasileiro essa referência não apareceu e no caso espanhol em apenas uma entrevista.

ao que conhecem como '*cocina de autor*', em que as práticas de experimentar e diferenciar praticamente não aparecem.

Entrevistador: ¿Cómo organizas la comida en el hogar, ¿tienes una rutina doméstica? Respondedor: Pues organizo sobre la marcha; yo no soy muy organizada, no soy súper organizada; soy organizada pero no súper organizada. Organizo pues, me gusta tomar verduras, me gusta la fruta, y meto legumbres, también; ayer por ejemplo tomamos lentejas y vino mi y me dijo pues mamá me apunto a tomar lentejas. Me organizo; tomo al medio día carne, por la noche no, por la noche cenamos una tortilla de lo que sea, de queso, de jamón, de chorizo, de lo que sea; o de patata, o un pescado. Muy sencillamente. Mi comida; yo soy muy buena cocinera, pero yo soy muy tradicional. Cocino muy bien, pero no soy de la nueva cocina, ni esas cosas que se llevan ahora; cocina de autor, de esas cosas no soy nada, nada. (Mulher, idade > 64 anos, renda € 1.500,00 - 1.999,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, grifos nossos).

Em apenas um caso verificou-se interesse na questão mais estética dos menus, que correspondeu a uma entrevistada inglesa que vive na Espanha e é casada com um espanhol. Especificamente neste caso, que não se trata de um indivíduo espanhol, a prática de experimentar e diferenciar, no que corresponde a questão estética do menu, apareceu.

Entrevistador: ¿Qué tipo de restaurantes? Respondedor: Solemos ir a restaurantes de autor. Restaurantes que son muy diferentes, muy modernos, cocina muy moderna. No solemos ir a la cocina tradicional, aunque a mi marido le encanta, y le gusta hacer este tipo de comida. Pero solemos ir a restaurantes muy modernos, que es muy pequeño, muy elaborado y tenemos nuestros favoritos, tanto aquí en Valladolid, como en Salamanca, como en León. Pero no... Claro, solemos comer fuera. Por ejemplo, lo típico es que un viernes, cuando él vuelve de León, comemos siempre fuera. Siempre, siempre... Porque al no... Estamos en casa, aunque estemos separados, él el lunes (incomprensible), pero estamos en casa, y todas las noches... estamos. Y nos gusta romper la rutina y decir, pues hoy viernes vamos a salir. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014, grifos nossos).

As inter-relações entre as práticas sociais, no caso espanhol, quanto às questões estéticas da dimensão dos menus, se apresentam todas elas de forma co-existente com a prática do comer, devido a baixa permeabilidade cultural em termos culinários quanto às comidas exóticas, que, como salienta Warde (2016, 2003), é um dos principais fatores que contribui com a tematização de pratos e os processos de diferenciação social na contemporaneidade. Mas, também, em razão do forte tradicionalismo ligadas às práticas culinárias locais e, como discutido no capítulo anterior, na condicionante de variação da renda (crise desde 2008).

Assim, é possível perceber algumas diferenças no que diz respeito ao processo de estetização dos menus entre os três países. No Reino Unido esse processo é mais intenso, em razão das influências da cultura culinária de outros países, e mais concentrado em estratos de renda mais elevados, sendo que os restaurantes mais caros, como os que possuem classificação pelo selo de qualidade 'Michelin', são alguns destes exemplos. Esse movimento no Reino Unido é mais caracterizado pelo termo '*foodie*', dado aos indivíduos com um capital culinário mais elevado. Já no Brasil, esse processo surge de forma mais intensa nos últimos anos, porém mais popularizado que no caso britânico, sendo que os chamados *foodtrucks* são uma 'febre' na maioria das capitais do país. Esse movimento no Brasil é mais conhecido como '*gastronomização*' dos menus. Por outro lado, no caso espanhol, esse processo parece ser pouco evidente, mantendo diversas tradições quanto aos estilos mais tradicionais dos menus locais, havendo pouca permeabilidade da cultura culinária mais exótica, a qual é apreciada de maneira separada da culinária tradicional dos *pueblos*, comunidades autônomas, e regiões. Esse processo de estilização dos menus na Espanha é identificado pelo que eles caracterizam como sendo '*cocina de autor*'.

5.3.4 - Eticização

Além dos três processos discutidos anteriormente, globalização, comoditização e estilização, há, ainda, um processo ainda mais recente que tem influenciado muito a composição dos menus na sociedade contemporânea e as práticas sociais em torno do comer. O processo de eticização, que corresponde a dimensão ética do consumo, vem se tornando cada vez mais presente nas práticas sociais dos indivíduos e seus coletivos no que corresponde ao ato de comer. Para além dos debates em torno dos acordos internacionais, cujo foco tem sido a diminuição na emissão de gases de efeito estufa que geram aquecimento global¹⁸⁹, outros dilemas éticos ganham espaço e marcam presença nas práticas sociais, como o não consumo de carne, a proteção de povos e comunidades tradicionais, a luta contra o trabalho infantil e escravo, a luta contra grandes

¹⁸⁹ Esse tem sido o foco das agendas internacionais debatidas nas COP's (Conferência das Partes) e nas agendas políticas em torno das questões climáticas, discutindo diretrizes para as políticas que busquem 'internalizar' as 'externalidades' ambientais, pela chamada Economia Verde. Em síntese, o objetivo é 'precificar' a poluição.

transnacionais do ramo alimentar – que abusam do poder econômico e do lobby político –, as campanhas contra o consumo de alimentos ultraprocessados, entre outros¹⁹⁰ (PORTILHO, 2009, MICHLETI, 2003, SASSATELI, 2004). Portanto, são temas que transbordam da esfera privada, muitas vezes, para a esfera pública, e que cada vez mais tem influenciado as agendas políticas, pautando o comer e a comida como sendo o eixo central nos processos de mudanças sociais (BARBOSA, 2016).

Deste modo, se procurou analisar termos para a essa seção, a partir do banco de dados, que remetessem a um tipo de constituição de menus éticos, como 'vegetarianismo', 'comida tradicional', 'cuidado com animais' e 'ecológico', para então, a partir dessa verificação, observar a emergência de práticas sociais em torno do comer, e as inter-relações de co-dependência ou co-existência que guardam. As práticas sociais que compõem o comer, observadas nesse processo de 'eticização' dos menus, giram em torno do cuidar, socializar, julgar e alienar.

Notou-se que entre os indivíduos mais jovens esse é um tema mais presente em torno de seus hábitos de consumo. Em geral, esses indivíduos apresentam uma compreensão mais ampla sobre suas escolhas, muitas vezes conseguindo conectar essas opções de consumo aos impactos que causam no meio ambiente. Os indivíduos mais velhos, em geral, têm mais dificuldade em entender ou mesmo aceitar essas opções de consumo. A prática de julgar aparece com 'ares' de um conflito geracional que perpassam valores morais e éticos, do que deve ser priorizado, em termos de ações coletivas, e o que deve ser preservado, em termos bio-socioculturais. Esse 'conflito' surgiu de forma mais aparente, a partir dos dados, no Brasil e no Reino Unido. Nos quais, de certa forma, se associa à prática do comer de forma co-dependente.

Interviewer: Have you ever been a vegetarian? Respondent: No, but we're going a bit that way, I think. It's an ethical thing, it's a cost thing, it's an environmental thing as well. Obviously cattle has a really high carbon footprint. I think that's important stuff, so I think that sort of thing ... and in my experience that's slipping into more of our friends' experience of food – where is this food coming from? Eat seasonally? Thing like beef, we're trying to cut beef out entirely, so if we want beef you just think can we do a dish that's similar but with lamb? Maybe that's stupid. Obviously the problem is we don't know everything about ... you can't be an expert in everything. We've got a bit of knowledge about food miles but not loads, I'm sure we're mistaken on various things. A bit of fruit. We've got a Nutribullet

¹⁹⁰ Geralmente as campanhas, principalmente por meio das redes sociais, de *boycotting* (negação do consumo de produtos e serviços por considerá-los socialmente e/ou ambientalmente 'inimigos' e maléficis) e *buycotting* (consumo intencional de produtos e serviços percebidos como social e/ou ambientalmente 'amigos' e benéficos) são as expressões deste tipo de movimento de consumo ético, também caracterizado como consumo político (Yates, 2010; Portilho, *et al.*, 2011).

– oh my God, that’s the most disgusting ... there’s a lot of zapping up of veg and drinking it. Oh, courgette, that’s a new one we’ve been getting into. You get a spiralizer and you just turn it all. (Homem, idade 33 anos, renda £ 100.000,00 - 119.999,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016, grifos nossos).

Entrevistado: Um dos motivos que parei de comer carne e porque a pecuária esta acabando com o planeta, se a gente pegar as comidas , grão que damos para eles e comessem iria acabar com a fome do mundo. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17 - 24 anos, renda classe A/B, Belo Horizonte/Brasil, 2015).

Observou-se, também, que nos casos investigados no Reino Unido e no Brasil os indivíduos demonstraram maior preocupação em relação ao 'bem-estar animal' e uma maior frequência de indivíduos, em geral mais jovens, optando por um consumo ético voltado ao vegetarianismo, evidenciando a prática de cuidar em torno do comer. Porém, em diversas entrevistas desses dois países, mesmo se notando uma maior consciência a respeito dos maus tratos sofridos pelos animais, muitos entrevistados optam em não deixar de consumir a carne proveniente desses abates, principalmente entre um público mais velho. Algumas justificativas giraram em torno do sabor, como ‘em não conseguir deixar de comer bacon’, por exemplo, ou mesmo de ‘não conseguir abrir mão do frango’. Outras justificativas estavam mais voltadas para o fato dos indivíduos saberem como é feito o abate, porém sem interesse em ver, ou mesmo lembrar de tal fato, renunciando a verdade, quanto ao aspecto da origem e do processo pelo qual passa a carne que comem. Essa é a prática de alienar-se socialmente. Nessas situações, essas duas práticas, o cuidar e o alienar-se, no Brasil e no Reino Unido, surgem associadas à prática do comer de forma co-dependente, alterando, principalmente, a normatividade em torno das refeições.

Interviewer: Have you ever been a vegetarian? Respondent: No. I have thought about it, because I do think that the way they treat the animals is so cruel. I was watching something on Facebook the other day with the baby chickens. Made me cry, it did. It was awful. And then there was a thing on there the other month with the pigs, the way they treat them so cruelly. I have thought about becoming a vegetarian but I like meat too much. But I think some of these people treat these animals terrible. I know they’re for food, but they’ve still got feelings and they can feel pain. Terrible. If you saw these little baby chickens, they just put them on a conveyer belt, throw them in a bucket. It’s terrible. (Mulher, idade 64 anos, renda £ 30.000,00-40.000,00/ano, Londres/Reino Unido, 2016).

Entrevistador: Vocês deixam de comer alguma proteína animal considerando o “mau trato” dos animais? Entrevistado: Não. Sim, eu já deixei. Depende, eu não gosto de comer, as vezes você vai na fazenda e o povo mata a galinha, eu não como. Eu como do mesmo jeito. Eu não como se

veja matar – 4. (Mulheres (6), Homens (3), idades entre 17-24 anos, renda não informada, Brasília/Brasil, 2015).

Pelas entrevistas, identificou-se que esse processo é mais amplo no Reino Unido, sendo que uma das explicações passa pelos problemas que os britânicos tiveram com os escândalos alimentares, como a doença da 'vaca-louca' na década de 1990, percebido, inclusive, por uma entrevistada brasileira quando esteve por lá durante esse período.

Entrevistador: Veganismo alguém conhece alguém? Entrevistado: Eu vou dar um bom exemplo de veganismo, eu fiquei três anos e meio estudando em Londres na época da vaca louca, não tem um lugar em Londres que não pintasse vegetariano ou vergão, porque depois da vaca louca muita gente parou, mas era muito a gente via no rosto, qualquer lugar da Europa se quiser comer vegetariano de manhã até de noite consegue. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 56 - 70 anos, renda não informada, Belo Horizonte/Brasil, 2015).

A partir dos dados, descobriu-se que para os britânicos a prática de socializar, a partir da constituição de menus éticos, é mais comum, não sendo um problema lidar com as diferentes opções de cada indivíduo. Muitos entrevistados entendem destas práticas de consumo, mesmo que não as realizem, optando pela prática de alienar-se, porém, as aceitam, as encorajam, preparam pratos para os amigos e familiares que fazem essa opção pelo consumo mais ético, lançando mão, também, da prática de julgar. Nessa perspectiva, as práticas de socializar e julgar parecem se associar de forma co-dependente à prática do comer, alterando as regras e a normatividade em torno das escolhas.

Interviewer: What sorts of foods do you tend to have when you eat with family at their houses? Respondent: It's all very similar home cooked, my husband's family are quite French influenced and his dad is a vegetarian. Usually there is meat because everybody else eats meat, but there is also a lot of veg influence in there. At my parents it's a lot more potatoes and meat, it's just good old fashioned English food, sausage and mash and that kind of thing. (Mulher, idade 31 anos, renda £ 30.000,00-39.999,00/ano, Preston/Reino Unido, 2016).

Observou-se, a partir dos dados, que as opções pelas práticas do comer de forma mais ética, no Brasil, ocorrem em menor escala do que no Reino Unido. O que parece diferenciar o Brasil do Reino Unido é no que diz respeito à prática de socializar, ou seja, a aceitação e o convívio com os indivíduos que fazem essa opção de consumo. No Brasil, os indivíduos que começam a ser vegetarianos, por exemplo, geralmente são

vistos com desconfiança, causam desconforto quando discutem o tema, ou ainda criam o 'caos' aos anfitriões, os quais não sabem o que oferecer a um vegetariano. Isso demonstra que no Brasil, essa tendência pelo consumo consciente parece ser uma prática mais recente e ainda pouco compreendida pela maioria da população¹⁹¹. Nesse sentido, as práticas de socializar e julgar se associam à prática do comer de forma co-existente, nestas situações, pois não influencia grandes mudanças nas refeições dos brasileiros.

Entrevistador: Existem dietas paralelas no interior da família, ou seja, as pessoas comem diferentes cardápios? Por que? (É por questões ideológicas (vegetarianismo, por exemplo) OU de gosto(exemplo: fulano não come isso, e aí se prepara a comida de forma separada) Entrevistado: Minha irmã, não come carne, virou vegetariana, e aí virou um caos. Aconteceu na minha formatura, eu me formei, comprei salgadinho, docinhos, e eram todos de carne e o namorado da minha prima também era vegetariano, meu Deus o que vai dar para ele comer, ele não come nada, ovo ele até comia, aí era em um salão então não tinha o que fazer, aí vai batata frita. Hoje em dia se você pensar, é muito difícil ser vegetariano, na faculdade tem churrasco, até eu fui em um churrasco que tinha gente vegetariana, e eles estavam assando berinjela. Hoje quando a gente vai fazer as coisas, a gente já pensa nos vegetarianos, geralmente quando a gente vai fazer churrasco, por exemplo, minha namorada não toma refrigerante, então toda vez quando a gente vai sair tem que levar um pote de suco. Vocês são gente boa, porque no meu tempo da faculdade, tinha um moleque que era vegetariano, e quando a gente ia fazer churrasco ele comia pão de alho. (Mulheres (5), Homens (4), idades entre 17-24 anos, renda classe A/B, Curitiba/Brasil, 2015, grifos nossos).

Com relação aos dados espanhóis não encontramos nenhum indivíduo vegetariano entre os entrevistados. Os pratos e restaurantes vegetarianos são escolhidos, muitas vezes, como uma opção a mais, para variar nas escolhas, ou ainda por questões de saúde, sendo que a prática do cuidar aparece de forma hedônica, porém não influenciando mudanças mais substâncias nas refeições, se associando à prática do comer de forma co-existente. A prática de socializar também se associa de forma co-existente com a prática do comer, quanto à dimensão ética dos menus. A questão 'ambiental' surgiu em apenas uma entrevista, com a preocupação no fato do produto ser ecológico. Notou-se também que a prática do julgar, para os espanhóis, parece estar mais voltada a questões éticas que giram em torno da identidade com algum território,

¹⁹¹ Um exemplo pessoal que posso aqui relatar, foi quando minha esposa, que é vegetariana, e eu, juntamente com familiares, fomos jantar em um restaurante japonês. Ela era a única vegetariana no grupo e pediu um prato vegetariana separado. Como a entrega do prato dela demorou muito tempo, e ela não conseguia comer outras porções, pois todas tinham carne, o restaurante resolveu agradá-la dando mais um prato de graça pela demora. Porém, o prato que o restaurante enviou a ela foi com salmão.

como por exemplo, o consumo de pratos e/ou produtos genuinamente espanhóis e asturianos, associando-se, nesse caso, à prática do comer de forma co-dependente, pois parece 'ancorar' as escolhas que os espanhóis fazem em torno dos seus menus, do ponto de vista ético. Essas características podem ser percebidas nas entrevistas abaixo.

Entrevistador: **En esas comidas que hacéis esporádicas, ¿elegís alguna vez cosas muy diferentes a las que coméis? ¿ Vais a comer a sitios, atípicos, o de comida diferente...?** Respondedor: Yo mira, al final, comida diferente, por probar, sí, pero, al final no me gustó nada, por ir a los chinos esos que abrieron aquí de esos que hacen comida en vivo y eso, sí, probar probamos, en su día, cuando abrieron, pero no nos gustó nada. Entonces al final vamos a lo seguro. El Wok, y un montón de ellos que por ahí, japoneses y así... Pero no me gustó. Yo producto “made in Spain”... y asturiano...somos más tradicionales, solemos ir a... sí, a... a una parrilla, donde tienen algo a lo mejor para que los críos jueguen, y tal, a sitios así un poquitín que bueno también, que cuando, ellos como vienen con nosotros, pues, en un sitio que se adapte un poco. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Lugones/Espanha, 2014).

Entrevistador: **Cuando comes fuera ¿tienes en cuenta alguna vez el ir a un sitio porque sepas que dan comida saludable, o algún tipo de dieta diferente?** Respondedor: Sí, si. Algún día si nos apetece ir a un vegetariano. Y vamos a un vegetariano. Pero vamos muy pocas veces. Pero sí que algún día decimos... porque he oído que aquí ponen esto muy bien... Y vamos. Pero no, porque esto es sano... No. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 3.000,00 - 4.999,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014).

Entrevistador: **Sin embargo, me comentabas antes que solía ir a un vegetariano...** Respondedor: No, no. Ecológico. Comida tradicional, pero productos ecológicos. El domingo que estuvimos, eran hamburguesas de verdell, la ternera que usan es ecológica; por ejemplo pidieron una botella de vino mi suegro y él, y era de vino ecológico también. (Casal, idades entre 30 - 44 anos, renda € 2.000,00 - 2.499,00/mês, Valladolid/Espanha, 2014).

Em suma, no que diz respeito à dimensão dos menus a 'eticização' mostrou ser um processo muito mais recente que a globalização, comoditização e estilização, principalmente pelo fato de estar mais presente em escolhas feitas por indivíduos mais jovens, e também por envolver debates e descobertas científicas mais atuais, como o aquecimento global, sendo que aos poucos vem adentrando diferentes práticas sociais, muitas delas 'ancorando' a prática do comer, com destaque no Reino Unido, seguido do Brasil, em ascensão, e por último na Espanha, sem grandes alterações.

5.4 Síntese

Tendo em conta a hipótese de que as dimensões dos eventos, da incorporação e dos menus, analisados a partir de diferentes contextos sociais, apresentam diferentes práticas sociais que se inter-relacionam, tanto de forma co-dependente, quanto co-existente, de maneira situacional, ora dando os contornos ao ato de comer como uma prática 'composta', ora como uma prática 'integrativa', é que algumas considerações são evidenciadas.

As práticas integrativas, que se associam à prática do comer, de forma co-dependente ou co-existente, em diferentes graus e intensidades, indicadas pelas análises realizadas a partir dos dados, foram as seguintes: Cuidar, Economizar (tempo e dinheiro), Socializar, Trabalhar, Julgar, Experimentar, Cozinhar, Exercitar, Viajar, Diferenciar e Alienar. Essas práticas sociais foram as que mais se destacaram nas análises realizadas a partir dos dados desse estudo, contudo, outras práticas podem fazer parte dessas inter-relações – não identificadas aqui –, pois as possibilidades de combinações e situações em que o comer se manifesta são vastas. De todo modo, cabe destacar que as associações entre as práticas sociais, aqui realizadas, não são precisas, mostram apenas tendências e aproximações quanto às observações realizadas a partir das dimensões dos contextos sociais de cada país.

Partindo-se das dimensões analisadas notou-se que algumas práticas sociais se destacam, quanto a sua recorrência em se relacionar com a prática do comer. A prática de socializar é a principal, pois está presente em todas as dimensões analisadas, ora em co-dependência com a prática do comer, ora em co-existência. Na maioria das situações, nos três países, a prática de socializar está em co-dependência à prática do comer, com algumas peculiaridades em relação às dimensões em cada um dos países. Por exemplo, quanto à dimensão dos menus, a prática de socializar se inter-relaciona com a prática do comer de forma co-dependente no Brasil e no Reino Unido, em três dos grandes processos analisados, globalização, comoditização, estetização, sendo que a eticização, no Brasil, se apresenta de forma co-existente e no Reino Unido, de forma co-dependente. Já na Espanha essa relação ocorre de forma co-existente em todos esses processos. Todavia, as razões variam muito para cada dimensão, em cada país.

Nesse sentido, se destacam outras diferenças entre os países, ao se analisar essas dimensões, como o fato de que a prática de experimentar está em co-dependência com a

prática do comer, no que corresponde à modalidade por *delivery*, no Brasil e no Reino Unido, sendo que na Espanha essa relação ocorre por co-existência. A principal explicação está no fato de que os britânicos e os brasileiros costumam 'copiar' receitas dos menus que pedem por *delivey*, ou mesmo substituir determinadas refeições com frequência, o que altera, substancialmente, o formato e o conteúdo das refeições. Não obstante, quando a prática de economizar tempo é associada à prática do comer, nessa mesma modalidade, os três países apresentam essa relação de forma co-existente, pois a normatividade não se altera ao ponto de influenciar mudanças substanciais no formato e conteúdo das refeições.

Outro exemplo, que caracteriza bem essa dinâmica, de um ponto de vista situacional, em relação à composição das práticas em torno do comer, diz respeito aos ritmos corporais no tocante ao tempo. Nessa dimensão, as análises se debruçam sobre as práticas sociais, as refeições e o uso do tempo – datado ou cronometrado –, focando as refeições do café da manhã, do almoço e da janta. Nos três países, todas as práticas observadas – economizar, cuidar, trabalhar e socializar – se relacionam de forma co-existente com a prática do comer, quanto ao café da manhã. No almoço, independentemente se o tempo for cronometrado e/ou datado, as práticas de economizar, cuidar, socializar e trabalhar, se inter-relacionam de forma co-dependente com a prática do comer, no Brasil e na Espanha. Todavia, essa relação, nestes mesmos termos, ocorre de forma co-existente no Reino Unido, exceto se essa refeição envolver a prática de socializar durante o tempo datado, motivo pelo qual essa relação se estabelece sob as bases de co-dependência. A refeição da janta, quanto às práticas do cuidar e economizar, no caso brasileiro, se associam à prática do comer de forma co-existente, quando o uso do tempo for cronometrado, e de forma co-dependente, quando o uso do tempo for datado. Já para os britânicos e espanhóis as práticas do socializar, economizar e cuidar, com relação à janta, se inter-relacionam com a prática do comer de forma co-dependente, independentemente se o uso do tempo for datado ou cronometrado. Novamente, as razões para cada uma dessas situações que conjugam o tempo, a refeição e as práticas sociais, variam significativamente entre os países.

Deste modo, a síntese desse capítulo demonstra que a prática do comer ora se porta como uma prática 'composta' e ora se porta como uma prática 'integrativa'. O primeiro caso ocorre quando práticas sociais se inter-relacionam com a prática do comer de forma co-dependente, em que a normatividade – os 'fins' e as 'motivações' –, se altera, ou mesmo as regras, o formato e o conteúdos das refeições, demonstrando que o

ato de comer é 'ancorado' por outras práticas sociais. O segundo caso ocorre quando as práticas sociais se inter-relacionam com a prática do comer de forma co-existente, não incorrendo em mudanças substanciais nas características apontadas acima, ou seja, o ato de comer não é 'ancorado' por essas outras práticas sociais.

Como conclusão, foi possível verificar, a partir do método comparativo, que diferentes práticas sociais se inter-relacionam com o ato de comer de forma situacional. Essas associações ocorrem de forma co-dependente ou co-existente, dependendo das condicionantes e dos mecanismos de coordenação envolvidos, assim como dos contextos sociais, a partir das dimensões dos eventos, da incorporação e dos menus, sob os quais tais práticas emergem, bem das situações em que tais práticas são levadas adiante pelos indivíduos e seus coletivos em cada um dos países.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tese se dedicou a analisar as práticas sociais em torno do comer, especialmente o comer fora de casa, de forma comparada entre Brasil, Espanha e Reino Unido. Destarte ser uma tarefa complexa, o estudo nos permitiu compreender as idiossincrasias sociais e culturais de cada país em torno dos fenômenos analisados, bem como tendências de mudanças mais amplas frente à contemporaneidade.

Essa reflexão só foi possível em razão de um trabalho conjunto articulado pelos pesquisadores envolvidos em diferentes projetos de pesquisa, nos três países, os quais aportaram informações, dados e discussões essenciais para o desenvolvimento das análises presentes na tese. Como resultado desse processo, o banco de dados que se compôs somou um total de 183 entrevistas, resultando em 4.500 páginas codificadas em mais de 11 mil segmentos, os quais deram suporte às discussões e às conclusões ao longo dos capítulos 4 e 5. Não obstante, os relatórios de pesquisa e as informações obtidas junto aos bancos de dados oficiais, de cada um dos países analisados, DEFRA e ONS no Reino Unido, MAGRAMA e INE na Espanha, e POF/IBGE no Brasil, contribuíram nessa mesma direção, principalmente no capítulo 3 da tese.

A estratégia para esse estudo foi a do tipo *case based*, em que o elemento singular analisado foi o comer, por meio do qual foram identificadas e comparadas as práticas sociais, observando-se as diferenças, regularidades, descontinuidades e semelhanças entre os países analisados.

Nesse sentido, o problema de pesquisa proposto assentou-se sobre a tarefa em analisar comparativamente as práticas sociais em torno do comer, especialmente a partir da perspectiva do comer fora de casa, com foco nas definições conceituais sobre o fenômeno, na formação e mudanças das rotinas alimentares e nos contextos sociais sob as dimensões dos eventos, da incorporação e dos menus.

As hipóteses que guiaram as análises foram de grande auxílio. Primeiramente pela necessidade em se precisar melhor um conceito operacional sobre o comer fora de casa, pois na contemporaneidade esse fenômeno tem se ampliado, porém não somente a partir dos espaços, mas também da sociabilidade e dos menus. Segundo, pela suspeita de que as rotinas alimentares em torno do comer apresentavam um aspecto de alteridade e não de linearidade em relação aos espaços dentro/fora, aos sentidos de

prazer/obrigação, bem como de mudanças/continuidades ao longo da vida dos indivíduos. Por fim, em terceiro, pela suposição de que as práticas sociais em torno do comer se inter-relacionam, tornando-se dependentes ou não uma das outras, dependendo da situação e das condicionantes advindas dos contextos sociais, especialmente a partir das dimensões dos eventos, da incorporação e dos menus.

A Teoria das Práticas Sociais contribuiu no sentido de evidenciar as estruturas internas que caracterizam as práticas sociais, do ponto de vista analítico, sendo essas, as estruturas teleoafetivas, o entendimento compartilhado e as regras. Estas estruturas analíticas foram fundamentais para compreender melhor as características que a prática do comer assumia diante das situações de alteridade, especialmente quanto às características das mudanças das práticas perante determinadas condicionantes sociais, podendo ocorrer por coalescência, bifurcação ou hibridização. Já a Sociologia do Comer auxiliou na compreensão do ato de comer enquanto um fato social singular, dotado de conceitos e peculiaridades estruturais próprias, que os caracterizam enquanto uma prática social 'composta'. Essas peculiaridades foram escrutinadas ao longo da tese, de tal forma que a prática do comer foi analisada a partir das suas relações de co-dependência ou co-existência com diferentes outras práticas integrativas.

Os principais resultados encontrados, agregados em torno da problemática exposta e das hipóteses traçadas, a luz do método comparativo de análise, das técnicas de investigação adotadas e das teorias mobilizadas, foram os que seguem abaixo.

Pela complexidade que envolve o fenômeno de comer fora do ambiente doméstico o uso dos bancos de dados oficiais auxiliaram nas investigações, contribuindo com informações sobre gastos, locais de consumo, tipos de alimentos, variáveis independentes (renda, escolaridade, sexo, regiões, etc), porém de forma parcial. Assim, analisou-se conjuntamente o que os indivíduos definem como sendo uma prática do comer fora de casa, a partir dos dados empíricos obtidos em cada país. Deste modo, identificou-se que o comer fora de casa parece ser algo ligado a uma 'fuga' da rotina, algo 'especial', realizada de maneira esporádica. Nesse sentido, quando se realiza uma refeição fora de casa espera-se que essa prática seja divertida, geralmente em "boa" companhia, com tempo, em uma data especial e em um lugar que não a própria residência. A princípio, três fatores, 'rotina', 'companhia' e o 'conteúdo', parecem estar ligados, especialmente, aos momentos que denotem variação, diversão e experimentação, correspondentemente.

Em vista disso, se propôs um quadro de tipologias para definir empiricamente o que venha a ser o fenômeno do 'comer fora de casa'. A partir de uma relação entre o comer dentro e o comer fora, tendo em conta os espaços, a sociabilidade e os menus, concluiu-se que a única prática em que o comer fora de casa não está presente, é quando se come em casa, com o núcleo familiar um menu próprio (Comer Dentro-Dentro – CDD). Todas as outras práticas em torno do comer possuem algum grau e/ou intensidade do comer fora. Deste modo, uma definição que já parecia ampla, como a de Orfanos (2009, pg. 2040) "a) todas as refeições preparadas fora de casa, independentemente do local de consumo; b) todas as refeições consumidas fora de casa, independentemente do local onde são preparadas", ampliou-se ainda mais, pois mesmo em uma situação em que a comida é preparada dentro de casa para ser consumida dentro de casa pode vir a ter algum grau e/ou intensidade da prática do comer fora, como, por exemplo, receber em casa, amigos, parentes, ou outros convidados.

Além da proposição de um conceito operacional para o fenômeno do 'comer fora de casa', verificou-se que as práticas sociais do comer influenciam na formação das rotinas alimentares, na medida em que os componentes que as compõem, as estruturas teleoafetivas, o entendimento compartilhado e as regras, coordenam essas dinâmicas.

A estrutura teleoafetiva das práticas sociais se mostrou diversa entre os países e os contextos sociais, sendo que os valores normativos que mais se destacaram em torno do comer foram: o 'poupar', o 'cuidar', o 'prazer' o 'variar' e o 'adaptar'. Não obstante, se tornou evidente que tais componentes são capazes de provocar mudanças nas práticas sociais, e, conseqüentemente, nas próprias rotinas alimentares, por bifurcação, coalescência e hibridização.

O entendimento compartilhado foi observado em algumas situações, como a centralidade da refeição da janta para os britânicos, do almoço para os brasileiros, e de ambas as refeições, almoço e janta, para os espanhóis – mesmo que essa última com grau um pouco menor de relevância se comparado aos britânicos. Outra situação em que se notou essa estrutura analítica da prática do comer foi no reconhecimento recorrente dos espanhóis quanto a saudabilidade de suas práticas alimentares, fomentado pelo reconhecimento das características que seus pratos e seus hábitos alimentares apresentam quanto à dieta mediterrânea.

No que corresponde ao componente das regras, devido ao fato do ato de comer ser uma prática pouco regulada, a presença dessa estrutura analítica foi pouco perceptível. Porém, notou-se que há certas regras de formalidade quanto aos espaços,

sendo que apresentam uma tendência, nos três países, de declínio, imprimindo uma crescente informalidade em torno do comer fora de casa, configurando-se, cada vez mais, como uma prática realizada por conveniência, sociabilidade e experimentação.

Por fim, identificou-se algumas condicionantes que surgem ao longo da vida e influenciam nas práticas dos indivíduos. A presença de filhos, independência e saúde, são as mais abruptas, sendo que a oferta alimentar, variação da renda, o paladar e as dinâmicas laborais, as mais graduais. Essas condicionantes, além de provocarem mudanças nas rotinas alimentares, parecem mediar as inter-relações entre diferentes práticas sociais em torno do comer, mudando as configurações em torno dos chamados 'conjuntos arranjados de práticas', que, segundo Schatzki (2015), são formados pelos 'nexus', que ligam os arranjos materiais e entidades às práticas sociais a partir de determinados contextos sociais. Tal resultado, inspirou as investigações, ao longo do capítulo 5 da tese, de como surgem essas práticas sociais, a partir das dimensões dos eventos, da incorporação e dos menus, frente aos contextos sociais, e se essas práticas sociais em torno do comer, especialmente no que corresponde ao comer fora de casa, se inter-relacionam de forma co-dependente ou co-existente, e que tipo de prática o comer acaba se configurando.

Não obstante, no sentido de compreender melhor como se formam e mudam as rotinas alimentares a partir das práticas sociais, foi necessário avançar na discussão de como se formam as práticas em torno do comer, a partir dos contextos sociais, e como se relacionam com outras práticas sociais. Perante a complexidade empírica em se limitar analiticamente o que vem a ser uma prática social, especialmente as chamadas práticas integrativas, optou-se por utilizar critérios definidos por Warde (2013), Schatzki (2002) e Shove *et al.* (2012), que identificam as práticas sociais a partir da presença das seguintes características: possuir arranjos materiais com que se relacione, ter competências próprias por parte dos indivíduos que as realizam e conter significados a partir da realidade social em que se manifestam. Deste modo, se verificou junto aos dados qualitativos de pesquisa algumas práticas que foram consideradas integrativas e que se relacionavam com a prática do comer em diferentes situações. Essas práticas foram as seguintes: Cuidar, Economizar (tempo e dinheiro), Socializar, Embelezar, Trabalhar, Julgar, Experimentar, Cozinhar, Exercitar, Viajar, Diferenciar e Alienar.

Como resultado dessas análises, notou-se que as práticas sociais que compõem o comer, em algumas situações, se inter-relacionam de forma co-dependente e em outras de forma co-existente. Quando essa relação se estabelece sob bases de co-dependência,

a prática do comer é 'ancorada' por outras práticas sociais, configurando, dessa forma, o ato de comer como uma prática 'composta', ou seja, dependente de outras práticas sociais. Quando essa relação se estabelece sob bases de co-existência, sem interferência substancial de alguma outra prática, a prática do comer se caracteriza apenas como uma prática 'integrativa', e não 'composta'. Ou seja, as práticas sociais, dentre elas o comer, se inter-relacionam de forma situacional dependendo das condicionantes e dos mecanismos de coordenação envolvidos, assim como dos contextos sociais, a partir das dimensões dos eventos, da incorporação e dos menus, sob os quais tais práticas emergem. Entre os três países foram verificadas algumas semelhanças, mas também muitas diferenças nesse aspecto, que podem ser melhor evidenciados abaixo quanto às principais contribuições empíricas e teóricas da tese.

No que corresponde às contribuições empíricas, evidenciou-se, ao logo da tese, diversas tendências e características peculiares de cada país quanto às práticas sociais em torno do comer, a partir das dimensões analisadas – os eventos, a incorporação e os menus –, bem como a partir da constituição e mudanças nas rotinas alimentares. Quanto às diferenças, foi possível notar um cosmopolitismo maior em torno da alimentação no Reino Unido, com características que parecem ter sido adquiridas pela vinda de imigrantes, pelas viagens a outros países, pela oferta alimentar de produtos importados e pelos cardápios internacionais de restaurantes. No Brasil, essa parece ser uma tendência emergente, porém, há um 'mescla' entre essa tendência de 'internacionalização' dos menus com o tradicionalismo e regionalismo culinário, misturando produtos nativos com receitas internacionais, ou mesmo adaptando as receitas regionais às tendências mundiais. No que diz respeito aos espanhóis, em comparação ao Reino Unido e ao Brasil, é o país mais tradicional em termos culinários, com uma forte conexão com os chamados *pueblos*, sendo que as comidas exóticas, além de não serem uma opção usual, quando apreciadas, parecem ser realizadas de forma a 'variar' o cardápio, influenciando muito pouco a culinária nacional, ou mesmo os menus domésticos dos espanhóis.

Em termos de qualidade nutricional, os três países apresentaram práticas distintas a partir dos sentidos e significados que tal aspecto em torno do comer revelou aos indivíduos e seus coletivos. Para os britânicos o cuidado com a saúde, quando relacionada às práticas alimentares, se mostrou muito mais corretiva do que preventiva, pois mesmo que demonstrem, eventualmente, alguma desconfiança com relação aos alimentos, não deixam de consumir em restaurantes *fastfoods*, por exemplo, com certa frequência. Já para os brasileiros esse é um aspecto constante em suas falas, surgindo

tanto de forma corretiva quanto preventiva. Os brasileiros parecem recorrentemente buscar receitas 'milagrosas' para o corpo, mudando seus hábitos alimentares constantemente em torno dessa questão. Apesar disso, de forma contraditória, apreciam comidas em restaurantes *fastfoods*, principalmente na presença dos filhos, e costumam 'enfiar o pé na jaca' aos finais de semana, segundo a expressão que recorrentemente aparece nas entrevistas. Para os espanhóis a qualidade nutricional do que comem já está presente na dieta mediterrânea, cuja valorização é grande em seus pratos, sendo que alterações nesse sentido são muito esporádicas e muito específicas, ocorrendo, excepcionalmente, quando surge algum problema de saúde mais grave.

Quanto às semelhanças, identificou-se algumas tendências globais entre os países. No Brasil e no Reino Unido parece haver uma expansão das cadeias de *fastfood*, internacionais e nacionais, já na Espanha constatou-se somente as internacionais, e com menor frequência de uso por parte dos indivíduos e seus coletivos. Percebeu-se também uma crescente tendência nos três países quanto à busca pela comida de conveniência (especialmente por restaurantes com entregas online - *delivery*), principalmente no Brasil e no Reino Unido. Todavia, há também, de forma similar entre os três países, uma busca por experiências prazerosas em torno do comer fora, além de uma declinante preocupação quanto às formalidades à mesa, bem como uma maior presença de equipamentos eletrônicos junto aos arranjos materiais em torno das refeições, com destaque ao uso do celular e da TV. Ressalta-se, também, que na Espanha e no Brasil o uso da 'marmita' tem crescido e vem abarcando outros interesses que não somente o de "poupar" – tempo e dinheiro –, mas também o de 'cuidar de si'.

No que corresponde às contribuições teóricas Warde (2016), a partir do seu último livro *The practice of eating*, propõe interpretar a prática do comer não mais somente como uma prática integrativa, caracterizada por possuir arranjos materiais específicos, competências corporais e discursivas singulares, bem como significados próprios da realidade social, mas sim como uma prática 'composta'. O termo 'composta' remeteria à associação de diferentes práticas integrativas ao ato de comer. Sua justificativa central gira em torno do fato de que a prática do comer aparenta ser uma prática pouco regulada, dependendo, desta forma, de outras práticas integrativas que se associem a ela.

No sentido de contribuir com essa discussão identificou-se, a partir da comparação dos dados empíricos nos três países, que de fato o ato de comer se associa constantemente a outras práticas sociais, sendo de diferentes formas, com diferentes

graus de intensidades e variando conforme a situação em que a prática do comer é levada adiante pelos indivíduos e seus coletivos. Lançando mão das categorias criadas por Shove *et al.* (2012), foi possível identificar que as inter-relações dessas diferentes práticas integrativas com a prática do comer, ora ocorria de forma co-dependente, ora co-existente. Assim, quando essa associação ocorria de forma co-dependente o ato de comer apresentava-se como uma prática 'composta', aos moldes que define Warde (2016), pois a estrutura teleoafetiva que coordena essa prática assume, em partes, a normatividade de outra prática social. Como exemplo, pode-se citar a prática que surgiu de forma mais recorrente nas análises da tese, a prática de socializar. Quando essa prática se associa à prática do comer de forma co-dependente, o comer aparece como uma prática intermediária, sendo 'ancorada' pela prática de socializar, a qual se torna referência quanto aos 'fins' e às 'motivações' para que o ato de comer seja levado adiante pelos indivíduos e seus coletivos. O mesmo parece ocorrer, dependendo da situação, com as outras práticas mencionadas e analisadas ao longo do capítulo 5, que também se associam à prática do comer de forma co-dependente, dependendo das dimensões e das condicionantes presentes nos contextos sociais.

Quando inter-relacionadas, essas práticas formam os chamados 'conjuntos arranjos de práticas', caracterizadas por Schatzki (2002) como sendo a conexão das práticas com os arranjos materiais e as entidades a partir de determinados contextos sociais. A esse respeito, verificou-se, a partir das análises dos dados, que a prática do comer acaba por associar-se com outras práticas sociais e arranjos através dos '*nexus*', criados a partir dos contextos sociais em decorrência dos mecanismos de mediações expressos por meio de determinadas condicionantes, sendo algumas delas a presença de filhos, variação da renda, etc. Nesse sentido, as análises corroboram com o que salienta Schatzki (2015), de que os limites para as mudanças sociais ocorrem nesses 'conjuntos arranjos de práticas'.

Porém, ressalta-se que foi identificado nas análises empíricas da tese, que as mudanças ocorrem, na verdade, nos '*nexus*', a partir das condicionantes que interpõem as conexões entre as diferentes práticas sociais e os arranjos, sendo essa, a unidade a ser monitorada e alterada para que as mudanças sociais ocorram, podendo ser, inclusive, como persegue Shove *et al.* (2013), as mudanças para se alcançar as práticas de consumo mais sustentáveis. Em outras palavras, para se alterar esse 'conjunto arranjado de práticas', apontado por Schatzki (2015) como sendo os limites para essas mudanças, é necessário monitorar as condicionantes que delimitam – em última análise moldam –

as formas como essas práticas sociais e arranjos se conectam – os '*nexus*' –, em um processo de 'ancoragem' cultural, como salienta Swidler (2001).

A partir dessa análise, entende-se que as rotinas alimentares seriam formadas por 'conjuntos arranjados de práticas' em torno do comer, que se configuram a partir das condicionantes apresentadas pelos contextos sociais, as quais modificam os '*nexus*', na formação desses conjuntos. No decorrer da vida dos indivíduos esses 'conjuntos' se alteram, pois as condicionantes mudam, podendo ser de forma mais ou menos abrupta, sendo que quando esses 'conjuntos' em torno do comer são agregados a outros 'conjuntos', formam o que Schatzki (2002) define como sendo as 'ordens sociais', as quais estabelecem estilos de vida, ações coletivas, normas sociais, etc.

Por fim, apesar de todo esforço teórico, metodológico e empírico, alguns limites quanto ao alcance dos resultados da tese podem ser aqui apontados.

Do ponto de vista empírico, os dados não pretendem ser generalizáveis a todo território de cada um dos países analisados, apesar de que, para fins didáticos, a todo momento, ao longo das análises dentro da tese, as referências diziam respeito aos países. Os protocolos de entrevista utilizados para a coleta de dados em cada um dos países, não eram iguais, pois foram construídos com objetivos específicos para cada projeto de pesquisa dentro do campo de estudos da sociologia e antropologia da alimentação. Assim, houve dificuldades, em diversos momentos, em equalizar as informações dentro de determinadas discussões, sendo que o processo de codificação foi essencial para nivelar esses 'desencontros', ou mesmo, algumas vezes, limitações no alcance de uma informação em relação à outra, quando comparadas.

Do ponto de vista teórico, a dificuldade em identificar e limitar analiticamente as práticas sociais, dentro dos sistemas sociais, foram grandes, como já ressaltado por Warde (2015) e Nicoliny (2012) em outros trabalhos. Apesar das características da estrutura analítica que compõem as práticas sociais serem bem caracterizados pelos autores como Schatzki (2001, 2002, 2013), Shove *et al.* (2012, 2013) e Warde (2014, 2016), identificar uma prática social e delimitá-la do ponto de vistas dessas categorias, em meio à realidade social, é uma tarefa bastante difícil, por vezes, controversa. Ademais, a Teoria das Práticas Sociais, por mais que tente se manter entre as abordagens Holistas e Individualistas, em diversos momentos, parece tratar mais do indivíduo do que das instituições em suas análises, mesmo com o argumento central de que as práticas sociais sejam propriedades emergentes. É possível observar que no decorrer das análises, o foco, muitas vezes, recai sobre os indivíduos e como eles lidam

com as adversidades dentro dos contextos sociais em que se encontram, principalmente através da inteligibilidade prática que possuem.

Outro limitante teórico seria a conexão das práticas sociais com as grandes mudanças na sociedade contemporânea. Schatzki (2015) lança o recurso de agregar suas unidades de análise em 'conjuntos' e 'conexões', ou seja, o que se observa em nível micro pode ser agregado até se alcançar o nível macro. O 'conjunto arranjado de práticas' se conecta a outros 'conjuntos arranjados de práticas' nos mesmos moldes em que as práticas se conectam aos arranjos, só que em um nível mais elevado de organização, alcançando um *status*, identificado por ele, de 'constelação de práticas arranjadas'. Porém, seria importante definir se há diferença entre esses níveis de agregação, se todas as práticas sociais têm o mesmo peso, valor e importância, e se todos os arranjos atuam e se conectam às práticas sociais da mesma forma, ou seja, as perguntas centrais seriam: como essas dinâmicas se diferenciam? Como perduram no tempo? Como se relacionam com as instituições e as estruturas sociais, ou mesmo, como as formam, caso essas últimas derivem das práticas sociais, o que parece mais coerente, a partir dessas análises.

CONSIDERACIONES FINALES

La presente tesis se dedicó a analizar las prácticas sociales en torno al comer, especialmente el comer fuera de casa, de forma comparada entre Brasil, España y Reino Unido. A pesar de tratarse de una tarea compleja, el estudio nos permitió comprender las idiosincrasias sociales y culturales de cada país en relación con los fenómenos analizados, así como las tendencias de cambios más amplias frente a la contemporaneidad.

Esta reflexión solo fue posible gracias a un trabajo conjunto articulado por los investigadores que participaron en diferentes proyectos de investigación, en los tres países, quienes aportaron información, datos y debates esenciales para el desarrollo de los análisis presentes en la tesis. Como consecuencia de este proceso, el banco de datos formado sumó un total de 183 entrevistas, que dieron como resultado 4500 páginas codificadas en más de 11 mil segmentos, los cuales brindaron el soporte para los debates y las conclusiones a lo largo de los capítulos 4 y 5. No obstante, los informes de investigación y la información obtenida de los bancos de datos oficiales, de cada uno de los países analizados, DEFRA y ONS en el Reino Unido, MAGRAMA e INE en España y POF/IBGE en Brasil, contribuyeron en esta misma dirección, principalmente en el capítulo 3 de la tesis.

La estrategia para este estudio fue la del tipo *case-based*, en que el elemento singular analizado fue el comer, por medio del cual se identificaron y compararon las prácticas sociales, permitiendo observar las diferencias, regularidades, discontinuidades y similitudes entre los países analizados.

En este sentido, el problema de investigación propuesto se asentó sobre la tarea de analizar comparativamente las prácticas sociales en torno al comer, especialmente a partir de la perspectiva del comer fuera de casa, con foco en las definiciones conceptuales sobre este fenómeno, en la formación y los cambios de las rutinas alimenticias y en los contextos sociales bajo las dimensiones de los eventos, la incorporación y los menús.

Las hipótesis que orientaron los análisis fueron de gran ayuda. En primer lugar, por la necesidad de precisar mejor un concepto operacional sobre el comer fuera de casa, pues en la contemporaneidad, este fenómeno se ha ampliado, aunque no solo a partir de los espacios, sino también de la sociabilidad y de los menús. Segundo, por la

sospecha de que las rutinas alimenticias en torno al comer presentaban un aspecto de alteridad y no de linealidad en relación con los espacios dentro/fuera, los sentidos de placer/obligación, así como de cambios/continuidades a lo largo de la vida de los individuos. Por último, por la suposición de que las prácticas sociales en torno al comer se interrelacionan, volviéndose dependientes o no unas de otras, según la situación y los condicionantes que surgen de los contextos sociales, especialmente a partir de las dimensiones de los eventos, la incorporación y los menús.

La Teoría de las Prácticas Sociales contribuyó en el sentido de evidenciar las estructuras internas que caracterizan las prácticas sociales, desde el punto de vista analítico, siendo estas las estructuras teleoafectivas, el entendimiento compartido y las reglas. Estas estructuras analíticas fueron fundamentales para comprender mejor las características que la práctica del comer asumía frente a las situaciones de alteridad, especialmente en cuanto a las características de los cambios de las prácticas ante determinados condicionantes sociales, pudiendo ocurrir por coalescencia, bifurcación o hibridación. Por su parte, la Sociología del Comer contribuyó en la comprensión del acto de comer como un hecho social singular, dotado de conceptos y peculiaridades estructurales propias, que los caracterizan como una práctica social 'compuesta'. Estas peculiaridades fueron examinadas a lo largo de la tesis, de tal forma que la práctica del comer fue analizada a partir de sus relaciones de co-dependencia o co-existencia con otras prácticas integrativas diferentes.

Los principales resultados encontrados, agregados en torno a la problemática expuesta y las hipótesis trazadas, a la luz del método comparativo de análisis, las técnicas de investigación adoptadas y las teorías movilizadas, fueron los siguientes.

Por la complejidad que caracteriza al fenómeno de comer fuera del ambiente doméstico, los bancos de datos oficiales contribuyeron en las investigaciones, aportando información sobre gastos, lugares de consumo, tipos de alimentos, variables independientes (renta, escolaridad, sexo, regiones, etc.), aunque de forma parcial. De esta manera, se analizó en forma conjunta lo que los individuos definen como práctica del comer fuera de casa, a partir de los datos empíricos obtenidos en cada país. Se identificó que el comer fuera de casa parece ser algo ligado a una 'fuga' de la rutina, algo 'especial', realizado de manera esporádica. En este sentido, cuando se realiza una comida fuera de casa, se espera que esta práctica sea divertida, generalmente en "buena" compañía, con tiempo, en una fecha especial y en un lugar diferente a la residencia propia. En principio, tres factores, 'rutina', 'compañía' y 'contenido', parecen estar

ligados, especialmente, a momentos que denoten variación, diversión y experimentación, respectivamente.

En vistas de ello, se propuso un cuadro de tipologías para definir empíricamente el fenómeno del 'comer fuera de casa'. A partir de una relación entre el comer adentro y el comer afuera, teniendo en cuenta los espacios, la sociabilidad y los menús, se concluyó que la única práctica en que el comer fuera de casa no está presente es cuando se come en casa, con el núcleo familiar y un menú propio (Comer Dentro-Dentro - CDD). Las demás prácticas en torno al comer poseen algún grado y/o intensidad del comer afuera. De este modo, una definición que ya parecía amplia, como la de Orfanos (2009, pg. 2040): "a) todas las comidas preparadas fuera de casa, independientemente del lugar de consumo; b) todas las comidas consumidas fuera de casa, independientemente del lugar donde son preparadas", se amplió aún más, ya que incluso en una situación en que la comida es preparada dentro de casa para ser consumida dentro de casa puede tener algún grado y/o intensidad de la práctica del comer afuera, como, por ejemplo, recibir en casa a amigos, parientes u otros invitados.

Además de la proposición de un concepto operacional para el fenómeno del 'comer fuera de casa', se verificó que las prácticas sociales del comer influyen en la formación de las rutinas alimenticias, en la medida en que sus componentes, las estructuras teleoafectivas, el entendimiento compartido y las reglas, coordinan estas dinámicas.

La estructura teleoafectiva de las prácticas sociales se mostró diversa entre los países y los contextos sociales, y los valores normativos que más se destacaron en torno al comer fueron: el 'ahorrar', 'cuidar', 'placer', 'variar' y 'adaptar'. No obstante, se tornó evidente que tales componentes son capaces de provocar cambios en las prácticas sociales, y, consecuentemente, en las propias rutinas alimenticias, por bifurcación, coalescencia e hibridación.

El entendimiento compartido se observó en algunas situaciones, como la función central de la cena para los británicos, del almuerzo para los brasileños, y de ambas comidas, almuerzo y cena, para los españoles - aunque esta última con un grado un poco menor de relevancia en comparación con los británicos. Otra situación en que se observó esta estructura analítica de la práctica del comer fue en el reconocimiento recurrente de los españoles en cuanto a lo saludable de sus prácticas alimenticias, fomentado por el reconocimiento de las características que sus platos y hábitos alimenticios presentan en la dieta mediterránea.

En relación con el componente de las reglas, debido al hecho de que el acto de comer es una práctica poco regulada, la presencia de esta estructura analítica fue poco perceptible. Sin embargo, se observó que existen ciertas reglas de formalidad en cuanto a los espacios, que presentan una tendencia, en los tres países, de declinación, imprimiendo una creciente informalidad en torno al comer fuera de casa, configurándose, cada vez más, como una práctica realizada por conveniencia, sociabilidad y experimentación.

Por último, se identificaron algunos condicionantes que surgen a lo largo de la vida e influyen en las prácticas de los individuos. La presencia de hijos, independencia y salud son los más abruptos, mientras que la oferta alimenticia, la variación de la renta, el paladar y las dinámicas laborales, son los más graduales. Estos condicionantes, además de provocar cambios en las rutinas alimenticias, parecen mediar en las interrelaciones entre diferentes prácticas sociales en torno al comer, alterando las configuraciones de los llamados 'conjuntos organizados de prácticas', que, según Schatzki (2015), son formados por los '*nexus*', que conectan las disposiciones materiales y entidades a las prácticas sociales, a partir de determinados contextos sociales. Tal resultado inspiró las investigaciones, a lo largo del capítulo 5 de esta tesis, sobre cómo surgen estas prácticas sociales, a partir de las dimensiones de los eventos, de la incorporación y de los menús, frente a los contextos sociales, y si estas prácticas sociales en torno al comer, especialmente en lo que concierne al comer fuera de casa, se interrelacionan de forma co-dependiente o co-existente, y en qué tipo de práctica el comer acaba configurándose.

No obstante, a fin de comprender mejor cómo se forman y cambian las rutinas alimenticias a partir de las prácticas sociales, fue necesario avanzar en el debate sobre cómo se forman las prácticas en torno al comer, a partir de los contextos sociales, y cómo se relacionan con otras prácticas sociales. Ante la complejidad empírica de limitar analíticamente lo que sería una práctica social, especialmente las llamadas prácticas integrativas, se optó por utilizar los criterios definidos por Warde (2013), Schatzki (2002) y Shove *et al.* (2012), que identifican las prácticas sociales a partir de la presencia de las siguientes características: poseer disposiciones materiales con que se relacionen, tener competencias propias por parte de los individuos que las realizan y contener significados a partir de la realidad social en que se manifiestan. De este modo, se verificaron junto con los datos cualitativos de investigación algunas prácticas que fueron consideradas integrativas y que se relacionaban con la práctica del comer en diferentes situaciones. Estas prácticas fueron: Cuidar, Economizar (tiempo y dinero),

Socializar, Trabajar, Juzgar, Experimentar, Cocinar, Ejercitar, Viajar, Diferenciar y Alienar.

Como resultado de estos análisis, se observó que las prácticas sociales que componen el comer, en algunas situaciones, se interrelacionan de forma co-dependiente y en otras, de forma co-existente. Cuando esta relación se establece sobre la base de la co-dependencia, la práctica del comer es 'anclada' por otras prácticas sociales, configurando, de esta forma, el acto de comer como una práctica 'compuesta', es decir, dependiente de otras prácticas sociales. Cuando esta relación se establece sobre la base de la co-existencia, sin interferencia sustancial de ninguna otra práctica, la práctica del comer se caracteriza apenas como una práctica 'integrativa', y no 'compuesta'. Es decir, las prácticas sociales, entre ellas, el comer, se interrelacionan de forma situacional según los condicionantes y los mecanismos de coordinación involucrados, así como los contextos sociales, a partir de las dimensiones de los eventos, la incorporación y los menús, de los cuales tales prácticas emergen. Entre los tres países, se verificaron algunas similitudes, pero también numerosas diferencias en este aspecto, que pueden ser mejor evidenciadas a continuación, en cuanto a las principales contribuciones empíricas y teóricas de la tesis.

En lo que respecta a las contribuciones empíricas, se evidenciaron, a lo largo de la tesis, diversas tendencias y características peculiares de cada país relacionadas con las prácticas sociales en torno al comer, a partir de las dimensiones analizadas - los eventos, la incorporación y los menús -, así como de la constitución y los cambios en las rutinas alimenticias. En cuanto a las diferencias, fue posible observar un cosmopolitismo mayor en la alimentación en el Reino Unido, con características que parecen haber sido adquiridas por la llegada de inmigrantes, los viajes a otros países, la oferta alimenticia de productos importados y los menús internacionales de los restaurantes. En Brasil, esta parece ser una tendencia emergente, aunque existe una 'mezcla' entre esta tendencia de 'internacionalización' de los menús con el tradicionalismo y regionalismo culinario, combinando productos nativos con recetas internacionales, o incluso adaptando las recetas regionales a las tendencias mundiales. En lo que respecta a los españoles, en comparación con el Reino Unido y Brasil, es el país más tradicional en términos culinarios, con una fuerte conexión con los llamados *pueblos*. En este caso, las comidas exóticas, además de que no son una opción usual, parecen realizarse con el fin de 'variar' el menú, impactando muy poco en la culinaria nacional o en los menús domésticos de los españoles.

En términos de calidad nutricional, los tres países presentaron prácticas distintas a partir de los sentidos y significados que tal aspecto en torno al comer reveló a los individuos y sus comunidades. Para los británicos, el cuidado de la salud, cuando se relaciona con las prácticas alimenticias, se mostró mucho más correctiva que preventiva, pues aunque eventualmente demuestran alguna desconfianza con relación a los alimentos, no dejan de consumir en restaurantes *fastfood*, por ejemplo, con cierta frecuencia. En el caso de los brasileños, este es un aspecto constante en sus charlas, surgiendo tanto de forma correctiva como preventiva. Los brasileños parecen buscar recurrentemente recetas 'milagrosas' para el cuerpo, cambiando sus hábitos alimenticios constantemente en torno a esta cuestión. A pesar de ello, de forma contradictoria, aprecian las comidas en restaurantes *fastfood*, principalmente en presencia de los hijos, y suelen '*enfiar o pé na jacá*' los fines de semana, según la expresión que recurrentemente aparece en las entrevistas. Para los españoles, la calidad nutricional de lo que comen ya está presente en la dieta mediterránea, cuya valorización es grande en sus platos, y las alteraciones en este sentido son muy esporádicas y específicas, ocurriendo excepcionalmente, cuando surge algún problema de salud más grave.

En cuanto a las similitudes, se identificaron algunas tendencias globales entre los países. En Brasil y el Reino Unido, parece haber una expansión de las cadenas de *fastfood*, internacionales y nacionales, mientras que, en España, se constataron solamente las internacionales, y con menor frecuencia de uso por parte de los individuos y sus comunidades. Se percibió también una creciente tendencia en los tres países en cuanto a la búsqueda de la comida de conveniencia (en especial, de restaurantes con entregas online - encargada), principalmente en Brasil y en el Reino Unido. Sin embargo, existe también, de forma similar entre los tres países, una búsqueda de experiencias placenteras en relación con el comer afuera, además de una decreciente preocupación en cuanto a las formalidades en la mesa, así como una mayor presencia de equipos electrónicos junto a la disposición material en torno a las comidas, destacándose el uso del celular y de la TV. Se señala también que, en España y Brasil, el uso de la 'marmita' ha crecido y abarca otros intereses además del de 'ahorrar' - tiempo y dinero -, tales como el de 'cuidarse'.

En lo que respecta a las contribuciones teóricas, Warde (2016), a partir de su último libro '*The practice of eating*', propone interpretar la práctica del comer ya no solamente como una práctica integrativa, caracterizada por poseer disposiciones materiales específicas, competencias corporales y discursivas singulares, así como

significados propios de la realidad social, sino como una práctica 'compuesta'. El término 'compuesta' remite a una asociación de diferentes prácticas integrativas al acto de comer. Su justificación principal gira en torno al hecho de que la práctica del comer aparenta ser una práctica poco regulada, que depende, de esta forma, de otras prácticas integrativas que se asocian a esta.

En el sentido de contribuir con este debate, se identificó, a partir de la comparación de los datos empíricos en los tres países, que el acto de comer se asocia constantemente a otras prácticas sociales, de diferentes formas, con diferentes grados de intensidad y variando de acuerdo con la situación en que la práctica del comer es llevada a cabo por los individuos y sus comunidades. Mediante el uso de las categorías creadas por Shove *et al.* (2012), fue posible identificar que las interrelaciones de estas diferentes prácticas integrativas con la práctica del comer ocurrían de forma co-dependiente o co-existente. De esta manera, cuando esta asociación ocurría de forma co-dependiente, el acto de comer se presentaba como una práctica 'compuesta', para los moldes que define Warde (2016), pues la estructura teleoafectiva que coordina esta práctica asume, en partes, la normatividad de otra práctica social. A modo de ejemplo, podemos citar la práctica que surgió de forma más recurrente en los análisis de la tesis: la práctica de socializar. Cuando esta práctica se asocia a la práctica del comer de forma co-dependiente, el comer aparece como una práctica intermedia, 'anclada' por la práctica de socializar, la cual se convierte en referencia en cuanto a los 'fines' y las 'motivaciones' para que el acto de comer sea llevado a cabo por los individuos y sus comunidades. Este parece ocurrir, según la situación, con las otras prácticas mencionadas y analizadas a lo largo del capítulo 5, que también se asocian a la práctica del comer de forma co-dependiente, de acuerdo con las dimensiones y los condicionantes presentes en los contextos sociales.

Cuando están interrelacionadas, estas prácticas forman los llamados 'conjuntos organizados de prácticas', caracterizadas por Schatzki (2002) como la conexión de las prácticas con las disposiciones materiales y entidades a partir de determinados contextos sociales. En este sentido, se verificó, a partir de los análisis de los datos, que la práctica del comer termina asociándose con otras prácticas sociales y disposiciones por medio de los '*nexus*', creados a partir de los contextos sociales como resultado de los mecanismos de mediaciones expresados a través de determinados condicionantes, siendo algunos de ellos la presencia de hijos, la variación de la renta, etc. De esta forma, los análisis

coinciden con lo que resalta Schatzki (2015), de que los límites para los cambios sociales ocurren en estos 'conjuntos organizados de prácticas'.

Sin embargo, se identificó en los análisis empíricos de la tesis que, en realidad, los cambios ocurren en los '*nexus*', a partir de los condicionantes que se interponen a las conexiones entre las diferentes prácticas sociales y las disposiciones, siendo esta la unidad a ser monitoreada y alterada para que los cambios sociales ocurran, pudiendo ser, incluso, como afirma Shove *et al.* (2013), cambios para alcanzar prácticas de consumo más sustentables. En otras palabras, para alterar este 'conjunto organizado de prácticas', señalado por Schatzki (2015) como los límites para estos cambios, es necesario monitorear los condicionantes que delimitan - en el último análisis, moldean - las formas en que estas prácticas sociales y disposiciones se conectan - los '*nexus*' -, en un proceso de 'anclaje' cultural, como destaca Swidler (2001).

A partir de este análisis, se entiende que las rutinas alimenticias serían formadas por 'conjuntos organizados de prácticas' en torno al comer, que se configuran a partir de los condicionantes presentados por los contextos sociales, los cuales modifican los '*nexus*', en la formación de estos conjuntos. En el transcurso de la vida de los individuos, estos 'conjuntos' se alteran, dado que los condicionantes cambian, pudiendo ser de forma más o menos abrupta, y cuando estos 'conjuntos' en torno al comer son agregados a otros 'conjuntos', forman lo que Schatzki (2002) define como 'órdenes sociales', las cuales establecen estilos de vida, acciones colectivas, normas sociales, etc.

Por último, a pesar de todo el esfuerzo teórico, metodológico y empírico, podemos señalar algunos límites en cuanto al alcance de los resultados de la presente tesis.

Desde el punto de vista empírico, los datos no pretenden ser generalizables a todo el territorio de cada uno de los países analizados, aunque, para fines didácticos, en todo momento, a lo largo de los análisis dentro de la tesis, las referencias aludían a los países. Los protocolos de entrevista utilizados para la recolección de datos en cada uno de los países no fueron iguales, ya que se construyeron con objetivos específicos para cada proyecto de investigación dentro del campo de estudios de la sociología y antropología de la alimentación. De esta manera, existieron dificultades, en diversos momentos, para igualar la información dentro de determinado debate, en cuyo caso el proceso de codificación fue esencial para nivelar estos 'desencuentros', o incluso, algunas veces, limitaciones en el alcance de una información en relación con la otra, al ser comparadas.

Desde el punto de vista teórico, las dificultades para identificar y limitar analíticamente las prácticas sociales, dentro de los sistemas sociales, fueron grandes, como ya fue destacado por Warde (2015) y Nicoliny (2012) en otros trabajos. A pesar de que las características de la estructura analítica que componen las prácticas sociales están bien categorizadas por autores como Schatzki (2001, 2002, 2013), Shove *et al.* (2012, 2013) y Warde (2014, 2016), identificar una práctica social y delimitarla desde el punto de vista de estas categorías, en medio de la realidad social, es una tarea bastante difícil, y a veces, controvertida. Además, la Teoría de las Prácticas Sociales, por más que intente mantenerse entre los abordajes Holísticos e Individualistas, en diversos momentos, parece tratar más sobre el individuo que sobre las instituciones en sus análisis, incluso con el argumento central de que las prácticas sociales son propiedades emergentes. Es posible observar que, en el transcurso de los análisis, el foco, muchas veces, recae sobre los individuos y sobre cómo ellos lidian con las adversidades dentro de los contextos sociales en que se encuentran, principalmente a través de la inteligibilidad práctica que poseen.

Otro limitante teórico sería la conexión de las prácticas sociales con los grandes cambios en la sociedad contemporánea. Schatzki (2015) lanza el recurso de agregar sus unidades de análisis en 'conjuntos' y 'conexiones', es decir, lo que se observa a nivel micro puede sumarse hasta alcanzar el nivel macro. El 'conjunto organizado de prácticas' se conecta con otros 'conjuntos organizados de prácticas' en los mismos moldes en que las prácticas se conectan con las disposiciones, solo que, en un nivel más elevado de organización, alcanzando un *status*, identificado por este, de 'constelación de prácticas organizadas'. No obstante, sería importante definir si existen diferencias entre estos niveles de agregación, si todas las prácticas sociales tienen el mismo peso, valor e importancia, y si todas las disposiciones actúan y se conectan con las prácticas sociales de la misma forma, es decir, las preguntas centrales serían: ¿Cómo se diferencian estas dinámicas? ¿Cómo perduran en el tiempo?, y cómo se relacionan con las instituciones y estructuras sociales, o incluso, cómo las forman, en caso de que estas últimas deriven de las prácticas sociales, lo cual parece más coherente, a partir de estos análisis.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica C. Restauração fora do lar: representação sobre o comer fora em *self services* mineiros. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE SOCIOLOGIA, XII, 2005a, Belo Horizonte/MG. **Anais...** Disponível em <http://www.sbsociologia.com.br/portal/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=65&Itemid=171>, Acessado em 16 de março de 2017.

_____. Do tabuleiro aos self-services. **Caderno Espaço Feminino**, Vol.13, Nº 16, 2005b, pp. 97-118.

ABREU, Edeli S; TORRES, Elizabeth A. F. S. Restaurante “por quilo”: vale o quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de São Paulo, SP. **Revista brasileira de nutrição**, Vol.25, 2003, pp. 7-22.

ALBALA, Ken. Food in the digital age. In: VIII ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, Niterói, Rio de Janeiro, **Anais...** Niterói, Rio de Janeiro, 2016. Disponível em <<http://www.estudosdoconsumo.com.br/wp-content/uploads/2016/11/Palestra-do-Ken-em-ingl%C3%AAs.pdf>> Acessado em 12 de fevereiro de 2017.

ADORNO, Theodor; HORKHEIMER, Max. **Dialética de la ilustración**: fragmentos filosóficos. Madrid: Editora Trotta, 3º edición, 1998.

BARBOSA, Livia. A ética e a estética na alimentação contemporânea. In: CRUZ, Fabiana T., MATTE, Alesandra; SCHNEIDER, Sergio. (Orgs.). **Produção, consumo e abastecimento de alimentos**: desafios e novas estratégias. Porto Alegre: UFRGS, 2016, pp. 95-124.

BARBOSA, Livia; SCHUBERT, Maycon, SCHNEIDER, Sergio. (NO PRELO).

_____. Panorama sobre os alimentos e a alimentação no século XXI: perspectivas e tendências. **Simpósio alimentos e alimentação no século XXI**, 80 anos da UFRGS, 26 de gosto de 2014.

BARBOSA, Livia. Feijão com arroz: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p 87-116, jul/dez, 2007.

_____. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M de L; PACHECO, J.K. **Juventude, consumo & educação**. Porto Alegre, ESPM, 2009.

BARBOSA, L. CAMPBELL, C. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. IN: BARBOSA, L. CAMPBELL, C. (Org.) **Cultura, Consumo e Identidade**. Rio de Janeiro, FGV, 2006. P.21-44.

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

BARNES, Barry. Practice as collective action. *In*: SCHATZKI, Theodore; CETINA, Karin K.; SAVIGNY, Eike V. **The practice turn in contemporary theory**. Routledge, New York/EUA, 2001, pp. 25-36.

BARROS, Denise C. **O consumo alimentar de gestantes adolescentes no Município do Rio de Janeiro**. 2002. 71f. Dissertação (Mestrado em Ciências na área de Saúde Pública) - Pós Graduação em Saúde Pública - Escola Nacional de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 2002.

BEARDSWORTH, Alan.; KEIL, Teresa. **Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society**. London and New York: Routledge, 1997.

BECK, Ulrich. **Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade**. Editora 34, São Paulo, 2010.

BELDONA, Srikanth; MOREO, Andrew P; MUNDHRA, Gokul Das. The role of involvement and variety-seeking in eating out behaviours. **International Journal of Contemporary Hospitality Management**, Vol. 22 Nº: 3, pp.433-444.

BEZERRA, Ilana N; *et al.* Consumo de alimentos fora do domicílio no Brasil. **Revista Saúde Pública**. nº 47 (supl), 2013, pp. 200-211.

BLUE, Stanley *et al.* Theories of practice and public health: understanding (un)healthy practices. **Critical Public Health**, Vol. 26, Nº 1, 2016, pp. 36-50.

BLOOR, David. Wittgenstein and the priority of practice. *In*: SCHATZKI, Theodore; CETINA, Karin K.; SAVIGNY, Eike V. **The practice turn in contemporary theory**. Routledge, New York/EUA, 2001, pp. 103-114.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008/2009**. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009/> Acessado em 10 de janeiro de 2014.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2002/2003**. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2002/>> Acessado em 10 de janeiro de 2014.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 1995/1996**. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/>> Acessado em 10 de janeiro de 2014.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Estudo nacional da despesa familiar (ENDEF)**. Disponível em <<http://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo.html?view=detalhes&id=5474>> Acessado em 10 de janeiro de 2014.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Manual de orçamentos familiares 2008-2009**. Disponível em

<biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/instrumentos_de_coleta/doc2625.pdf> Acessado em 11 de janeiro de 2014.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Metadados da POF**. Disponível em <<https://metadados.ibge.gov.br/consulta/dthPesquisa.aspx?codPesquisa=OF>> Acessado em 15 de junho de 2014.

_____. Mapa da Violência 2016: Homicídios por armas de fogo no Brasil. Disponível em <http://www.mapadaviolencia.org.br/pdf2016/Mapa2016_armas_web.pdf> Acessado em 08 de junho de 2017.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. 2. ed. Editora Zouk, Porto Alegre, RS, 2011 [1979].

CAMPBELL, Colin. Eu compro, logo sei que existo: as bases metafísicas do consumo moderno. In: BARBOSA, Livia; CAMPBELL, Colin. In: **Cultura, Consumo e Identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2006. p.47-64.

CANCLINI, N. G. **Consumidores e cidadãos**. 8º ed. Editora UFRJ, Rio de Janeiro, RJ, 2010.

CIERAAD, Irene. 'Out of my kitchen!' Architecture, gender and domestic efficiency. **The Journal of Architecture**, Vol. 7, Nº 3, 2002, pp. 263–279.

CLARO, Rafael M.; LEVY, Renata B.; BANDONI, Daniel H. Influência da renda sobre as despesas com alimentação fora do domicílio, no Brasil, 2002-2003. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, Vol. 25, Nº 11, 2009, pp. 2489-2496.

COHEN, Nevin.; CRIBBS, Kristen. The everyday food practices of community-dwelling Lesbian, Gay, Bisexual, and Transgender (LGBT) older adults. **Journal of Aging Studies**, Vol. 41, sem número, 2017, pp. 75-83.

COHEN, Simon. From health behaviours to health practices: an introduction. **Sociology of Health & Illness**, Vol. 36, Nº 2, 2014, pp. 157-162.

COLLAÇO, J. H. L. Restaurantes de comida rápida, os *fast-foods*, em praças de alimentação de *shopping centers*: transformações no comer. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, nº 33, 2004, pp. 1-21.

_____. Representações do comer e alimentação em restaurantes de comida rápida na cidade de São Paulo: Alguns aspectos sobre saúde e obesidade. **Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental**, vol. 18, edição especial, Maio, 2014, pp. 101-115.

_____. Um Olhar Antropológico sobre o Hábito de Comer Fora. **CAMPOS - Revista de Antropologia Social**, vol. 4, Paraná, 2003, pp. 171-193.

CONTRERAS, Jesús H; GRACIA, Mabel A. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Editora Ariel, Barcelona, 2005.

COTANDA, Fernando C.; *et al.* Processos de pesquisa nas ciências sociais: uma introdução. *In*: PINTO, Céli R. J.; GUAZZELLI, Cesar A. B. **Ciências Humanas: pesquisa e método**. Editora UFRGS, Porto Alegre/Brasil, 2008.

CUNHA, A. **O sistema atacadista brasileiro: origens, destinos**. 2010. 167f. Tese (Doutorado em Economia) – Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas – Unicamp, São Paulo, 2010.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O correio da UNESCO**, Rio de Janeiro, 15(7), 1987, pp. 22-23.

DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia. **¿Cómo comemos?: Cambios en los comportamientos alimentarios**. Fundamentos, Madrid, 2005.

DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia; *et al.* Hábitos alimentarios de los españoles. **Ministério de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)**, Madri, Espanha, 2013, 157p.

DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia; ESPEJO, Isabel G. La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. **Política y Sociedad**, 51, nº 1, 2014, pp. 15-49.

DINOUR, L. M; BERGEN, D; YEH M.C. The food insecurity – obesity paradox. A review of the literature and the role food stamps may play. **Journal of the American Dietetic Association**, vol. 107, nº 11, November, 2007, pp. 1952-1961.

DREYFUS, Hubert L. How Heidegger defends the possibility of a correspondence theory of truth with respect to the entities of natural science. *In*: SCHATZKI, Theodore; CETINA, Karin K.; SAVIGNY, Eike V. **The practice turn in contemporary theory**. Routledge, New York/EUA, 2001, pp. 159-171.

DOUGLAS, Mary. Myth, Symbol and Culture. **Journal of the American Academy of Arts and Sciences**, Vol. 101, Nº 1, 1972, pp. 61-81.

_____. **Pureza e perigo**. Lisboa, Edição 70, 1991. Disponível em <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1861113/mod_resource/content/1/pureza-e-perigo-mary-douglas.pdf> Acessado em 21 de Setembro de 2015.

DURKHEIM, Émile. **Da divisão do trabalho social**. Editora Martins Fontes, São Paulo, 2º edição, 1999.

ELIAS, Nobert. **O processo civilizador: Formação do Estado e civilização**. Jorge Zahar, 2 edição, Rio de Janeiro, 1994 [1939].

ESPAÑA. Instituto Nacional de Estadística (INE). **Encuesta de Presupuestos Familiares (EPF)** (base 2006). Disponível em

<http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176806&menu=ultiDatos&idp=1254735976608> Acessado em 14 de Julho de 2015.

_____. Instituto Nacional de Estadística (INE). **Demografía y población**. Disponível em <http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/categoria.htm?c=Estadistica_P&cid=1254734710984> Acessado em 02 de fevereiro de 2017.

_____. Instituto Nacional de Estadística (INE). **Metodología de las EPF**. Disponível em <<http://www.ine.es/metodologia/t25/t2530p458.pdf>> Acessado em 24 de abril de 2016.

_____. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). **Análises de Consumo Alimentario**. Disponível em <<http://www.mapama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/consumo-alimentario/>> Acessado em 02 de março de 2016.

EPTER, Anthony. **Eating out in modern American society**: why people make the choice to eat outside the home? 2009. 155 f. Dissertação (Mestrado em Ciências com especialização em Nutrição e Ciências Alimentares) Universidade de Vermont, Burlington (Vermont/EUA), 2009.

ETZIONE, Amitai; BLOOM, Jared. **We are what we celebrate**: understanding holidays and rituals. New York University Press, New York, 2004.

EVANS, David. Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a social approach to household food waste. **Sociology**, Vol. 46, Nº 1, 2011, pp. 41-56.

FINE, Alan G. **Kitchens: the culture of restaurant work**. University of California Press, California, 1996.

FISCHLER, Claude. Food, Self and Identity. **Social Science information**, Vol. 27, Nº 2, 1988, pp. 275-292.

_____. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona, 1995.

_____. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabidura del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. **Gazeta de Antropología**, Nº 26(1), 2010, pp. 1-19.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

FOUCAULT, Michel. **O nascimento da clínica**. Editora Forense-Universitária, Rio de Janeiro, 1997 [1963].

GALINDO, Flávia, L. O. C. **Comendo Bem, que Mal Tem?** Um Estudo Sobre as Representações Sociais dos Riscos Alimentares. 2014. 256f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Reio de Janeiro (UFRRJ), Rio de Janeiro, 2014.

GARCIA, Keilla R.; GOMES, Joneval Z. A marmitta como utensílio para a qualidade de vida: o perfil do consumidor brasileiro. Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, **Anais... Caxias do Sul, Rio Grande do Sul**, 2016. Disponível em <<http://ojs.fsg.br/index.php/pesquisaextensao/article/view/2083/1832>> Acessado em 31 de maio de 2017.

GIDDENS, Anthony; SCOTT, Lash; BECK, Ulrich. **Modernização reflexiva**. 2. ed. São Paulo/SP: Unesp, 2012.

GIDDENS, Anthony. **A constituição da sociedade**. 3. d. São Paulo/SP: wmfmartinsfontes, 2013.

_____. **As consequências da modernidade**. Editora UNESP, São Paulo, 1991.

GOODMAN, David.; SORJ, Bernardo; WILKINSON, John. **Da Lavoura às Biotecnologias. Rio de Janeiro**. Editora Campus, Rio de Janeiro, 1990.

GONZALES, Rodrigo S. O método comparativo e a ciência política. **Revista de Estudos e Pesquisas sobre as Américas**, Vol. 2, Nº 1, 2008, p. 1-12.

GOODY, Jack. Industrial food: Towards the development of a world cuisine. *In*: COUNIHAN, Carole; ESTERIK, Penny, V. **Food and Culture**. Routledge, NewYork/EUA, 2013, pp. 72-90.

GORGULHO, Bartira M. **Alimentação fora do lar e sua relação com a qualidade da dieta de moradores do município de São Paulo**: estudo ISA-Capital. 92f. Dissertação (Mestrado em Ciências) Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo – USP, São Paulo, 2012.

HALEY, Andrew P. **Turning the tables**: American restaurant culture and the rise of the middle class, 1880-1920. 359 f. Tese (Doutorado em Filosofia) Faculdade de Artes e Ciências, Universidade de Pittsburg, Pittsburg, Pensilvânia, 1997.

HODGSON, Geoffrey. The hidden persuaders: institutions and individuals in economic theory. **Cambridge journal of economics**, v. 27, n. 2, march 2003b, p. 159-175. Disponível em < <http://www.geoffrey-hodgson.info/user/image/hiddenpersuaders.pdf>> Acessado em 03 de julho de 2014.

_____. Reclaiming habit for institutional economics. **Journal of economic psychology**, n. 25, february 2004h. p. 651-660. Disponível em < <http://www.geoffrey-hodgson.info/user/image/reclhabitinstecon.pdf>> Acessado em 05 de julho de 2014.

_____. Institutions and individuals: interaction and evolution. **Organization Studies**. v. 28, n. 1, january 2007a, p. 95-116. Disponível em <<http://www.geoffrey-hodgson.info/user/image/instindiv.pdf>> Acessado em 15 de julho de 2014.

HAZIR, Irmak K. "Cultural Omnivorosity". **Oxford Bibliographies**, Disponível em <<http://www.oxfordbibliographies.com/view/document/obo-9780199756384/obo-9780199756384-0134.xml>> acessado em 23 de outubro de 2017.

HEATH, Mary E. A Woman's World: How Afternoon Tea Defined and Hindered Victorian Middle Class Women, **Constructing the Past**, Vol. 13 : Nº. 1 , 2012.

HOBSBAWN, Erick. **A era dos extremos: o breve século XX**. Companhia das letras, São Paulo, 2ª edição, 1994.

INGLIS, David; GIMLIN, Debra. **Globalization of Food**. Oxford & New York: Berg, 2010.

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

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

_____, Bernard. **O homem plural: as molas da ação**. São Paulo/SP: Piaget, 2003.

_____. Bernard. **Retratos sociológicos: disposições e variações individuais**. Artmed, Porto Alegre, 2004.

_____, Bernard. Patrimônios individuais de disposições: para uma sociologia à escala individual. **Sociologia, problemas e práticas**, Nº. 49, 2005, pp. 11-42.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. *In*: SIMONIS; Yvan. **Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou "a paixão do incesto"**. Lisboa: Moraes, 1979 [1968], pp. 196-176.

_____. **Totemism**. London: Merlin Press London, 1991.

LIZARDO, Omar. Omnivorosity as the bridging of cultural holes: A measurement strategy. **Theory and Society**, Vol. 43, Nº 3, 2014, pp. 395-419.

LOTTI, Ariane. The commoditization of products and taste: Slow Food and the conservation of agrobiodiversity. **Agriculture and Human Values**, Vol. 27, Nº 1, pp. 71-83.

LUKES, Luciano. **Os sons da cozinha: evocação de memórias através dos sons produzidos no ato de cozinhar**. Editora EDUCS, Caxias do Sul, RS, 2015.

LUND, Philip. Eating out: statistics and society presidential address. **Journal of Agriculture Economics**, Vol. 49, Nº 3, 1998, pp. 279-293.

KELLE, Udo. Análise com auxílio de computador: codificação e indexação. *In*: BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Editora Vozes, 10ª edição, São Paulo/Brasil, 2012, pp. 393-415.

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

MAFFESOLI, Michael. **O tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massa**. Editora Forense Universitária, Rio de Janeiro, 2ª edição, 1998.

MÄKELA, Johanna; ARPPE, Tiina. Lévi-Strauss culinary triangle and the living foods diet. *In*: 7TH CONFERENCE OF EUROPEAN SOCIOLOGICAL ASSOCIATION, 2005, Torún, Polónia. **Anais...** Torún, Polónia. Disponível em <http://www.hioa.no/extension/hioa/design/hioa/images/sifo/files/makela_arppe.pdf> Acessado em 15 de janeiro de 2017.

MARQUES, Flávia M.; CONTERATO, Marcelo A.; SCHNEIDER, Sergio. **Construção de mercados e agricultura familiar: Desafios para o desenvolvimento rural**. Editora UFRGS, 2016.

MICHELETTI, M. **Political virtue and shopping: individuals, consumerism, and collective action**. New York: Palgrave, 2003.

MENNELL, Stephen. On the civilization of appetite. **Theory, Culture & Society**, Vol. 4, Nº 2, pp. 373-403, 1987.

MENNELL, Stephen; MURCOTT, Anne; VAN OTTERLOO, H. Anneke. **The sociology of food: eating, diet and culture**. London: SAGE Publications, 1992.

_____. **All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present**. Illini Books Edition, 2ª edição, EUA, 1996.

MINTZ, Sidney W. **Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History**. Penguin Books, Londres, 1985.

_____. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**. Vol.16, Nº 47, 2001. p. 31-41.

MONATANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Editora Senac/São Paulo, 2ª edição, 2013.

MOL, Arthur P J. Enverdecendo a economia em rede: colocando a governança informacional em perspectiva. *In*: GUIVANT, Julia.; SPAARGAREN, Gert.; RIAL, Carmem S M. **Novas práticas alimentares no mercado global**. ed. UFSC. Florianópolis/SC. 2010. p. 59-79.

MURCOTT, Anne. On the social significance of the "cooked dinner" in South Wales. **Anthropology of food**, Vol. 21, Nº 4-5, 1982, pp. 677-696.

_____. Family meals - a thing of the past? *In*: CAPLAN, Pat. **Food, Health and Identity**. New York: Routledge, 2003 [1997], pp. 32-49.

NICOLINY, Davide. **Practice theory, work, & organization**: an introduction. Oxford University Press, Oxford, Reino Unido, 2012.

NUNES, Emanuel M.; *et al.* Dinamização econômica e agricultura familiar: limites e desafios do apoio de projetos de infraestrutura (Proinf) em territórios rurais do Nordeste. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Vol. 53, Nº 3, Brasília, 2015, pp. 529-554.

ORFANOS, Philippos; *et al.* Eating out of home: energy, macro- and micronutrient intakes in 10 European countries. The European prospective investigation into cancer and nutrition. **European Journal of Clinical Nutrition**, 63, 2009, pp. 239-262.

PADDOCK, Jessica; WARDE, Alan. Eating Out in three English cities, 1995-2015. **SCI Newsletter, Sustainable Institute Consumption**. Disponível em <http://www.sci.manchester.ac.uk/sites/default/files/Winter%202017_0.pdf> Acessado em 20 de abril de 2017, pp. 4-6.

PADDOCK, Jessica. Positioning food cultures: 'alternative' food as distinctive consumer practice. **Sociology**, Vol. 50, Nº 6, 2015b, pp. 1039-1055.

PADDOCK, Jessica. Household consumption and environmental change: Rethinking the policy problem through narratives of food practice. **Journal of Consumer Culture**, Vol. 17, Nº 1, 2015a, pp. 122-139.

PEDROCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. *In*: ; FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998, pp. 751-762.

PETERSON, Richard A. Understanding audience segmentation: From elite and mass to omnivore and univore. **Poetics**, Vol. 21, Nº 4, pp. 243-258, 1992.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998, pp. 763-778.

PIRES, Álvaro P. Amostragem e pesquisa qualitativa: ensaio teórico e metodológico. POUPART, Jean, *et al.* *In*: **A pesquisa qualitativa**: enfoques epistemológicos e metodológicos. Editora Vozes, Petrópolis, Brasil, 2008, pp. 154-2011

PLOEG, Van der J. D. **Camponeses e Impérios Alimentares**. Porto Alegre. ed. UFRGS, 2008.

POTILHO, Fátima. BARBOSA, Livia. Adesão à 'causa' rural e da agricultura familiar por consumidores e seus movimentos organizados. *In*: MARQUES, Flávia M.; CONTERATO, Marcelo A.; SCHNEIDER, Sergio. **Construção de mercado e agricultura familiar**: Desafios para o desenvolvimento rural. Editora UFRGS, 2016pp. 251-274

PORTILHO, Fátima. Consumo sustentável: limites e possibilidades de ambientalização e politização das práticas de consumo. **Cadernos EBAPE.BR**, FGV, edição temática 2005. p. 1-12.

_____. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. **Revista Política e Sociedade**. v. 8, n. 15, Outubro de 2009. p. 199-224.

PORTILHO, Fátima.; CASTAÑEDA, Marcelo.; RIBEIRO DE CASTRO, Inês R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, Janeiro, 2011. p. 99-106.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro**: uma história natural de quatro refeições. Ediroa Intrínseca, Rio de Janeiro, 2007.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação**. Editora UFSC, Florianópolis, 2004.

_____. A dieta contemporânea na França: "Desestruturação ou Comensalismo a Alimentação Vagabunda". **Revista Contextos da Alimentação**, São Paulo, v. 1, n. 1, 2012.

_____. **Sociologia da obesidade**. Editora Senac, São Paulo, 2013.

RACIONERO, Paloma H. "¿Y qué pongo hoy para comer?" pautas de socialización alimentaria y aprendizajes culinarios DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia. **¿Cómo comemos?: Cambios en los comportamientos alimentarios**. Fundamentos, Madrid, 2005, pp.

REINO UNIDO. Office National for Statistics (ONS). **Living Costs and Food Survey (LCF)**. Disponível em <<https://www.ons.gov.uk/peoplepopulationandcommunity/personalandhouseholdfinances/incomeandwealth/methodologies/livingcostsandfoodssurvey>> Acessado em 15 de Novembro de 2015.

_____. UK Data Service. **National Food Survey (NFS)**. Disponível em <<https://discover.ukdataservice.ac.uk/series/?sn=2000034>> Acessado em 02 de Fevereiro de 2016.

_____. UK Data Service. **Family Expenditure Survey (FES)**. Disponível em <<https://discover.ukdataservice.ac.uk/series/?sn=200016>> Acessado em 03 de Fevereiro de 2016.

_____. National Statistics. **Food statistics pocketbook**. Disponível em <<https://www.gov.uk/government/collections/food-statistics-pocketbook>> Acessado em 18 de Outubro de 2015.

_____. National Statistics. **Family food methodology**. Disponível em <<https://www.gov.uk/government/publications/family-food-methodology>> Acessado em 20 de Outubro de 2015.

RECKWITZ, Andreas. The status of "material" in theories of culture: from "social structures" to "artefacts". **Journal for the Theory of Social Behaviour**, Vol. 32, Nº 2, 2002a, pp. 195-217.

_____. Toward a theory of social practices: a development in culturalist theorizing. **European Journal of Social Theory**, Vol. 5, Nº 2, 2002b, pp. 243-263.

RIAL, Carmen Silvia. *Fast-foods*: a nostalgia de uma estrutura perdida. **Horizontes antropológicos**, Porto Alegre, Vol. 2, Nº 4, 1996, pp.94-103.

RITZER, Geroge. **La McDonalizacao de la sociedad**: un analisis de la racionalización de la vida cotidiana. Editora ARIEL, 1996.

SANTOS, André M. Quando comparamos para explicar desenhos de pesquisa e sequência temporais na investigação de instituições políticas. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Vol. 27, Nº. 80, 2012, pp. 203-217.

SASSATELI, Roberta. The political morality of food: discourses, contestation and alternative consumption. *In*: HARVEY, Mark; McMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. Manchester University Press, 2004, pp. 176-191.

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

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

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

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

_____. Practice, governance and sustainability. *In*: STRENGERS, Yolande; MALLER, Cecily. **Social practices, intervention and sustainability**: Beyond behaviour change. Routledge, New York/EUA, 2015, pp. 15-30.

SCHUBERT, Maycon; DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia; SCHNEIDER, Sergio. Estudo comparativo entre Brasil, Reino Unido e Espanha sobre o "comer fora de casa": a partir dos dados estatísticos oficiais. *In*: VIII ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, Niterói, Rio de Janeiro, **Anais...** Niterói, Rio de Janeiro. Disponível em <<http://estudosdoconsumo.com.br/artigosdoenec/ENEC2016-GT05-SchubertMendezSchneider-EstudoComparativoEntreBrasilReinoUnidoEEspanha.pdf>> Acessado em 15 de maio de 2017.

SHOVE, Elizabeth; SPURLING, Nicola. **Sustainable Practices**: social theory and climate change. Routledge, New York, 2013.

SHOVE, Elizabeth; SOUTHERTON, Dale. Defrosting the freezer: from novelty to convenience: a narrative of normalization. **Journal of material culture**, Vol. 5, Nº 3, 2000, pp. 301-319.

SHOVE, ELizabeth; PANTZAR, Mika; WATSON, Matt. **The dynammics of social practice**: Everyday life and how it changes. Editora SAGE, Londres, 2012.

SILVA, Matheus, A. R. **Alimentação fora do lar como um fenômeno de consumo pós-moderno**: um estudo etnográfico. 2011. 157f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal de Lavras, Lavras, Minas Gerais, 2011.

STEEL, Carolyn. **Hungry City**: How food shapes our lives. Editora Vintage Books, Londres/Reino Unido, 2013.

STRENGERS, Yolande; MALLER, Cecily. **Social practices, intervention and sustainability**: Beyond behaviour change. Routledge, New York, 2015.

SOUZA, Noa P. P.; OLIVEIRA, Maria R. M. O ambiente como elemento determinante da obesidade. **Revista Simbio-Logias**, Vol.1 Nº 1, 2008, pp. 157-173.

SOUTHERTON, Dale; DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia; WARDE, Alan. Behavioural Change and the Temporal Ordering of Eating Practices: A UK–Spain Comparison. **International Journal of Sociology of Agriculture and Food**. Vol. 19, Nº. 1, 2011, pp. 19–36.

SOUTHERTON, Dale. Habits, routines and temporalities of consumption: from individual behaviours to the reproduction of everyday practices. **Time & Society**, Vol. 22, Nº 3, 2012, pp. 335-355.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Editora Record, Rio de Janeiro, 2003.

SWIDLER, Ann. What anchors cultural practices. *In*: SCHATZKI, Theodore; CETINA, Karin K.; SAVIGNY, Eike V. **The practice turn in contemporary theory**. Routledge, New York/EUA, 2001, pp. 83-101.

TIFFIN, Richard.; SALOIS, Matthew J. Economics, Food Demand and Nutrition. *In*: MURCOTT, Anne.; JACKSON, Peter. **The handbook of food research**. London: Bloomsbury Publishing Plc, 2013, pp. 148-176.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA). **Food Expenditures**. Disponível em <<http://www.ers.usda.gov/data-products/food-expenditures.aspx>>. Acessado em 07 de Julho de 2016.

UNITED NATIONS STATISTICS DIVISION. **Classification Of Individual Consumption by Purpose (COICOP)**. Disponível em <<https://unstats.un.org/unsd/cr/registry/regcst.asp?Cl=5>> Acessado em 15 de dezembro de 2015.

VALLE, Janaína M N.; EUCLYDES Marilene P. A formação dos hábitos na infância: uma revisão de alguns aspectos abordados na literatura nos últimos dez anos. **Revista APS**, Vol. 10, Nº 1, 2007, pp. 56-65.

WEBLEN, Thorstein. **A teoria da classe ocioso**: um estudo econômico das instituições. Editora Nova Cultura, São Paulo, 3ª Edição, 1988.

WARDE, Alan. **Consumption, Food and Taste**: Culinary antinomies and Commodity culture. SAGE publications, Londres/Reino Unido, 1997.

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

WARDE, Alan; WRIGHT, David; GAYO-CAL, Modesto. Understanding Cultural Omnivorousness: Or, the Myth of the Cultural Omnivore. **Cultural Sociology**, Vol. 1, Nº 2, 2007, pp. 143-164.

WARDE, Alan; CHENG, Shu-Li; OLSEN, Wendy; DALE, Southerton. Changes in the practice of eating: a comparative analysis of time-use. **Acta Sociologica**, Vol. 50, Nº 4, 2007, pp. 363-385.

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

WARDE, Alan; YATES, Luke. Understanding Eating Events: Snacks and Meal Patterns in Great Britain. **Food, Culture & Society**, Vol. 20, Nº 1, 2017 pp. 15-36.

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

_____. Consumption and theories of practices. **Journal of consumer culture**, Vol. 5, Nº 2, 2005, pp. 131-54.

_____. After taste: Culture, consumption and theories of practice. **Journal of consumer culture**, Vol. 14, Nº 3, 2014, pp. 279-303.

_____. The sociology of consumption: Its recent development. **Annual Review of Sociology**, Vol. 41, 2015, pp. 117-164.

WILKINSON, J. **Mercados, Redes e Valores**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008, 213p.

WOOD; Roy C. The shock of the new: a sociology of *nouvelle cuisine*. **Journal of consumer Studies and Home Economics**, Vol. 15, Nº 4, 1991, pp. 327-338.

_____. Dining out on Sociological neglect. **British Food Journal**, Vol. 96, Nº 10, 1994a, pp. 10-14.

_____. Hotel culture and social control. **Annals of tourism research**, Vol. 21, Nº 1, 1994b, pp. 65-85.

_____.Dinning out in the urban context. **British Food Journal**, Vol. 94, Nº 9, 1992, pp. 3-5.

YATES, Luke S. Consumer participation: Boycotting and Buycotting in Europe. **European Societies**, Vol. 13, Nº 2, 2011, pp. 1-19.

ZANETI, Tainá B.; SCHNEIDER, Sergio. A conversa chegou à cozinha: um olhar sobre o uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. **Revista Mundi**, Vol. 1, Nº 1, Curitiba/Paraná, 2016, pp. 1-27.

ZANETI, Tainá B. **Coziha de raiz**: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 2017. 373f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, 2017.

APÊNDICE I - Perfil da amostra de cada país

Tabela 2 - Estratificação da amostra no Brasil por classe social¹⁹²

Estratos de renda	Frequência	Porcentagem
não informada	30	29,70
A/B	29	28,71
C	27	26,73
D/E	13	12,87
D	1	0,99
A	1	0,99
Total	101	100,00

Fonte: PROJETOS: Hábitos Alimentares dos Brasileiros (I, II e III). Elaboração própria do autor.

Tabela 3 - Estratificação da amostra no Brasil por idade e sexo

Sexo	Nome	Frequência	Porcentagem
Homens	41 - 55	6	5,94%
	25 - 40	4	3,96%
	56 - 65	4	3,96%
	17 - 24	4	3,96%
Mulheres	41 - 55	22	21,78%
	25 - 40	20	19,80%
	56 - 65	13	12,87%
	17 - 24	10	9,90%
Misto	41 - 55	1	0,99%
	25 - 40	1	0,99%
	56 - 65	8	7,92%
	17 - 24	8	7,92%
Total		101	100,00%

Fonte: PROJETOS: Hábitos Alimentares dos Brasileiros (I, II e III). Elaboração própria do autor.

Tabela 4 - Estratificação da amostra do Reino Unido quanto a renda anual

Rendimento anual em £	Frequência	Porcentagem
30.000,00 - 39.999,00	6	19,35
65.000,00 - 77.999,00	4	12,90

¹⁹² Os estratos de renda possuem ordem decrescente de A até D/E.

50.000,00 - 64.999,00	3	9,68
20.000,00 - 24.999,00	3	9,68
100.000,00 - 119.999,00	2	6,45
over 120.000,00	2	6,45
10.000,00 - 14.999,00	1	3,23
40.000,00 - 64.999,00	1	3,23
Não declarado	1	3,23
78.000,00 - 99.999,00	1	3,23
15.000,00 - 19.999,00	1	3,23
30.000,00-39.999,00	1	3,23
2.500,00 - 4.999,00	1	3,23
30.000,00 - 40.000,00	1	3,23
40.000,00 - 49.999,00	1	3,23
10.000,00 - 19.999,00	1	3,23
20.000,00 - 29.999,00	1	3,23
Total	31	100,00

Fonte: PROJETO: Re-visiting 'Eating Out' in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015. Elaboração própria do autor.

Tabela 5 - Estratificação da amostra do Reino Unido quanto a idade e sexo

Sexo	Nome	Frequência	Percentagem
Homens	41 - 55	3	9,68%
	25 - 40	5	16,13%
	56 - 65	5	16,13%
	17 - 24	2	6,45%
Mulheres	41 - 55	3	9,68%
	25 - 40	8	25,81%
	56 - 65	5	16,13%
	17 - 24	0	0,00%
Total		31	100,00%

Fonte: PROJETO: Re-visiting 'Eating Out' in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015. Elaboração própria do autor.

Tabela 6 - Estratificação da amostra na Espanha por idade, sexo e se envolveu o casal ou não

	Sexo	Nome	Frequência	Percentagem
Envolvendo Casais	Homens	16 - 29	1	1,22%
		30 - 44	16	19,51%
		45 - 64	13	15,85%

		> 64	1	1,22%
	Mulheres	16 - 29	2	2,44%
		30 - 44	18	21,95%
		45 - 64	10	12,20%
		> 64	1	1,22%
	Total		62	75,61%
Não envolvendo casais	Sexo	Nome	Frequência	Percentagem
	Homens	16 - 29	1	1,22%
		30 - 44	1	1,22%
		45 - 64	2	2,44%
		> 64	2	2,44%
	Mulheres	16 - 29	0	0,00%
		30 - 44	4	4,88%
		45 - 64	5	6,10%
		> 64	5	6,10%
	Total		20	24,39%
	Total		82	100,00%

Fonte: PROJETO: *La alimentación fuera del hogar em Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido*. Elaboração própria do autor.

Tabela 7 - Estratificação da amostra na Espanha por renda

Renda mensal €	Frequência	Percentagem
1.500,00 - 1.999,00	12	23,53
3.000,00 - 4.999,00	11	21,57
2.000,00 - 2.499,00	10	19,61
2.500,00 - 2.999,00	5	9,80
500,00 - 999,00	5	9,80
1.000,00 - 1.499,00	5	9,80
< 500,00	2	3,92
> 5.000,00	1	1,96
Total	51	100,00

Fonte: PROJETO: *La alimentación fuera del hogar em Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido*. Elaboração própria do autor.

APÊNDICE II - Sistema de códigos qualitativos

Quadro 6 - Sistemas de códigos analisados

Sistema de Códigos		
Comer fora	É classificação de todas as práticas associadas ao comer fora de casa. É um primeiro filtro para a decodificação das entrevistas dos Grupos Focais no Brasil das edições HAI, HAI, HAI.	389
Vegetarianismo	Usado para codificar perguntas específicas em UK, mas nas pesquisas HA III (2015) no Brasil, tem alguns questões direcionadas para o vegetarianismo, mas também outras "ideologias alimentares" assim como a percepção em relação ao bem estar animal. Esse código foi usado para cobrir todas essas questões.	138
Tecnologia	Quando se trata exclusivamente do uso da tecnologia no momento do comer, como o uso do celular, da televisão, etc.	47
Foodie	Pergunta exclusiva da pesquisa para o Reino Unido, a respeito a estetização me toro do comer.	43
Definição	Que se entende por comer fora de casa, em resposta as perguntas feitas a partir dos protocolos de entrevistas.	302
Significado de comer	O que para a pressão comer. No se responde a nenhuma pergunta concretamente mas as pessoas mencionam.	393
Organização alimentar	Rotinas associadas a alimentação dentro e fora de casa que são descritas como uma sucessão de tarefas realizadas pelas pessoas entrevistadas.	356
Organização doméstica	Rotinas associadas as práticas em torno do comer fora de casa.	558
Organização fora de casa	Rotinas associadas as práticas em torno do comer dentro de casa.	357
Responsabilidade (Quem?)	Quem se encarrega das tarefas de compra, de preparo da comida, tendo em conta tanto a pessoa que menciona a si quando a outras. Diferenciando quem decide o que se come.	215
Responsabilidade das tarefas	Que se responsabiliza pelas tarefas de fazer compras, preparar a comida, etc.	151
Decisão do que e de onde comer	Quem decide o que comer e quando comer, ou seja, os menus e os espaço.	111
Mudanças	Quando as pessoas fazem referência expressa as mudanças de organização, de hábitos, de dieta, etc. Descrição das mudanças ao longo do tempo (referência de antes e de agora). Quando se descreve a organização também se codifica na 'organização alimentar'. Mudanças por idade, trabalho, etc, também entram como condicionantes.	1.091
Condicionantes	Condicionantes que fazem comer de um modo ou de outro, dentro o fora de casa. São condicionantes mencionadas pelos entrevistados como por exemplo, se comem diferente em função do gênero, da idade, se menciona mudanças em relação a saúde, dietas, questões econômicas, ou ainda por ter filhos, ou mesmo mudar de residência. Também se inclui aqui o que se tem em conta no momento da refeição, incorporando, inclusive, critérios de seleção.	771
Condicionante na comida doméstica	O que condiciona as práticas em torno do comer dentro de casa.	289
Causas para comer ora de casa	As causas para se comer fora de casa, as condicionantes, como trabalho, tempo, deslocamento, etc.	385

Creencias, valores, actitudes y expresiones de emociones	Expressão de emoção e valoração positivas ou negativa em torno da comida e do comer. Gosto pela comida, pelo comer, pelo cozinhar. Imagens e crenças associadas ao comer, expressões sobre o que seja bom ou mal comer, etc.	1.135
Crenças na comida doméstica	As crenças em relação ao que se come dentro de casa.	153
Crenças na comida fora de casa	As crenças em relação ao que se come fora de casa.	424
Critérios de seleção	Critérios de seleção dos menus tanto dentro como fora de casa. Como se decide o que se come e o que se leva em consideração na hora de se fazer a compra.	273
Critérios na comida doméstica	Critérios para comida dentro de casa.	153
Critérios na comida fora de casa	Critérios para comida fora de casa.	424
Modalidades de comida fora	Diferentes espaços onde se realizam as refeições fora de casa.	39
Ambulantes	Categoria específica nas entrevistas do Brasil, por exemplo as carrocinha de cachorro quente e churros.	17
Lanche	Algum lanche da manhã ou da tarde.	41
Restaurante	Considerar <i>fastfoods</i> , e qualquer outro tipo de restaurante mais tradicional.	168
Marmita	Prática de se levar comida de casa para o trabalho.	106
Petiscos	Locais onde se come algum petisco.	19
Família	Comer em casa.	66
Aprendizagem	Formas de aquisição do conhecimento e das práticas sobre o cozinhar.	398
Sociabilidade	Qualquer tipo de relação social vinculada a alimentação (com colegas de trabalho, com filhos, etc). O momento de reunião familiar para comer. As reuniões fora para celebrar acontecimento familiares. Comer na casa de alguém como amigos e parentes. O uso da comida como meio para socializar (encontrar alguém, por exemplo, etc).	279
Sociabilidade na comida doméstica	Sociabilidade em torno das práticas do comer dentro de casa.	280
Sociabilidade na comida fora de casa	Sociabilidade em torno das práticas do comer fora de casa.	293
Saúde	Qualquer referência as questões de saúde ligadas a comida, como dietas, limitações corporais, alergias, obesidade, etc, tanto em relação ao próprio indivíduo quanto aos outros.	503
Beleza	Referências a estética corporal.	25
Dietas	Restrições alimentares ligadas a perda de peso, ou mesmo por restrições a algum tipo de comida ou ingrediente (sal, açúcar, etc).	112
Geral	Fuma, bebe ou faz exercício físico.	55
Relações entre final de semana e dias de semana	Expressões em que se considera a relação e a comparação entre a comida do dia da semana e do final de semana, no que diz respeito aos menus, aos espaços, as rotinas, etc.	590
Ócio	Qualquer manifestação acerca dos componentes lúdicos e recreativos do comer, tanto dentro quanto fora de casa.	20
Ócio na comida doméstica	Manifestações de ócio dentro de casa.	19
Ócio na comida fora de casa	Manifestações de ócio fora de casa.	100
Comida não autóctone	Referência a comida que não seja nacional/local.	181
Pratos regionais	Referência a comida que seja nacional/local/regional.	62

Relações da comida doméstica e fora de casa	Qualquer referência que vincule a comida dentro e fora de casa (a comida de fora que condiciona o menu de dentro de casa). Tudo em que se detecte a 'ruptura' ou 'continuidade' entre a comida dentro e fora de casa.	358
TOTAL de segmentos codificados		11.889

Fontes: PROJETOS: *La alimentación fuera del hogar en Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido*; Re-visiting 'Eating Out' in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015; Hábitos Alimentares dos Brasileiros (I, II e III). Elaboração própria do autor.

APÊNDICE III - Roteiros das entrevistas de cada país

1 - Roteiro de entrevistas do Reino Unido

EOR Quali interview schedule
THE GENERAL INTERVIEW

Key question: How are eating in and eating out integrated? How is eating organised and coordinated (as a practice)? What sorts of changes are being observed/experienced over time, what are the perceptions of change, and what are the implications for future changes in the reorganisation of eating practices?

1) CHECK DETAILS STILL THE SAME

MODULE 1: Another last meal out

[Target debate: eating as a practice, reasons for and consequences of eating out]

You've already told us about a main meal you ate out, and I'm going to ask you another one, but before we do that, can you tell me...

- What do you understand by the term **'main meal'**?
- Indeed, what do you understand by the term **'eating out'**?
- Tell us about your **last main meal eaten away from home...**(public eating place/restaurant)
 - Why did you eat out on that occasion?
 - How unusual is the event, or the reason for the event?
 - Did you like it? Do you have a favourite restaurant or restaurant meal?
- What **affects your choice of restaurant**?
- What are the **characteristics of a good meal out**?
- What **considerations** do you give to **where to eat and what to eat** (health, novelty, convenience, ethics etc.)
- Are there things you **dislike about eating out**?
- Is there any kind of regular **pattern** to when you tend to eat out? Or is it more **random**?
- What **affects your decision** to eat out?
 - How do you decide where to go?
 - Are there places you avoid?
- **Who** do you eat out with?
 - How often do you eat out with them?
 - Do you regularly eat out with the same people?
 - How often is it your partner/family?
- Do you **adjust what you eat at home** if you know you are going out to eat?
How?
- Have you **ever cooked what you ate last time**? [We know whether they cook]
- Would you be **pleased if you had to eat out more often**? What sort of food/place would that be?

MODULE 2: What sorts of restaurants do you (ever) go to, and do you like them?

[Target debate: omnivorousness, distinction, taste, foodyism]

- What are your **favourite types of restaurant**?
- Do you go to **lots of different types** (which would be a follow up from the survey responses – take those responses as a starting point)?
- Has your **range got greater** over time?
- How **interested in food and cooking** are you?
- Are you interested in **TV cookery shows**?
- Do you **read about food**?
- Do you **use on-line sources** for recipes, choosing restaurants, etc.?
- Has **travel affected your tastes**, or your practices, and does what you have eaten on holidays matter? Do you like ‘foreign’ foods?
- Do you know the term **‘foodie’**?
- Would you **consider yourself a foodie**? If not, why not?
[probe negative reactions; do they hate foodyism? Food snobbery?]
- Have you ever been a vegetarian? Do you have any specialised diet now or have you in the past?

[Target debate: ‘lapsed vegetarianism’ Probe for reasons why they started eating meat again]

MODULE 3: How do you put together / plan/ achieve a mix of eating at home and eating away from home on a regular basis?

[Target debate: eating as a practice, consequences of eating out for eating in] [Probe for how much they feel like cooking / preparing food at home?] [Probe throughout for the causes and effects of the fact that these activities are inter-related and revolve around work, family obligations, networks, etc.]

[Target debate: domestic divisions of labour, see survey results, eating out more as a potential for the future?]

- Do you have a **particular routine** of eating during a week?
- Are **weekends** different?
- Tell me about **this week**, for example...
- Would you prefer to **cook more**, or **less** often? Why?

*(probe for details about shopping and related practices **local provision and preferences/affordability of different modes**; independent restaurants and food shops? Are there mostly supermarkets and chain stores? Do they have much access to ‘local’ food? Is this important to them?) [Target debate: kitchenless homes public/private/collective provision]*

MODULE 4 Domestic Entertaining (with input from David Evans to come)

[Target debate: entertaining others, social reciprocity and distinction, with key reference to Alice Julier’s ethnographic study of domestic entertaining in the USA] In the survey, you said that you have people over for a main meal in your home. Can

you tell me about]

- **Who** you tend to have over? For what reason? {probe for what is typical and what is rare or more extraordinary}
- **What do you serve?** Is it different depending on who you have over? {probe for variations in style, ingredients, ways of presenting the food...}
- **Who does the work?** {probe for divisions of labour}
- Do your **guests contribute** in some way? [depending on who the guests are, will they be expected to bring something, in which case how is this managed? Do some guests contribute by helping with the preparation, serving or cleaning up? If so, who?]
- Do you **like entertaining others** with food in your home?
- What are your **favourite ways of doing/things to cook when having people over** to eat in your home?

And what about the last time you ate at someone else's home?

- **Who** entertained you?
- **Who else was there?**
- **What did you eat?** What did you think of the food?
- **What sort of occasion** was it?
- How does this **compare to the other times** you've eaten at other people's homes? (Who, what, when, occasion etc)

[Target debate and probe: for reciprocity and obligation to both entertain and to be 'good' guests, standards and expectations of what constitutes a 'good' dinner] what is the relationship between restaurant eating and escalating quality expected at dinner parties]

2 - Roteiro de entrevistas da Espanha

Presentación: Considerar la alimentación de los hogares supone tener en cuenta tanto la alimentación que se realiza en casa como esa otra, más desconocida, menos analizada, que se realiza fuera de casa. En esta entrevista queremos detenernos especialmente en los hábitos alimenticios fuera del hogar, aunque, también, hagamos algunas consideraciones sobre la alimentación en el hogar

DEFINICIÓN

Comencemos por buscar una definición que nos permita caracterizar la alimentación fuera del hogar.

¿qué es para vosotros comer fuera de casa?

•

RUTINAS DE ALIMENTACIÓN EN EL HOGAR

Ahora que podemos diferenciar la comida en el hogar de la comida fuera, hablemos sobre la alimentación en el hogar.

<p>¿Cómo se organiza la alimentación del hogar? ¿Hay una rutina de comidas?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rutina semanal o mensual: se hacen las comidas siempre a las mismas horas, se organiza un menú periódicamente (semanal...) • ¿por qué esa rutina y no otra? (¿qué condiciona ese modelo principalmente?) • Coinciden a las horas de las comidas todos los que viven en casa. • La situación de alguno de los miembros condiciona los horarios o actividad de otros (horarios de trabajo, de estudios, enfermedades, discapacidades, personas a cargo...)
<p>¿Alguien se encarga habitualmente de la alimentación, en exclusiva, en el hogar?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿por qué? Es porque le gusta; hay otras razones. • Ha cambiado la persona encargada, ¿por qué? • Quien cocina habitualmente en casa ¿trabaja fuera?
<p>¿Quién decide lo que se come en el hogar?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿por qué se decide de esa forma?
<p>¿qué tiene en cuenta a la hora de organizar la comida?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Salud, precio, facilidad de preparación, gustos, variedad.
<p>Además de Cocinar realiza otras de la tareas del hogar: comprar, fregar, servir... ¿quién cocina hace todas esas tareas?, si es que no ¿cuáles hace?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las preguntas de la encuesta inglesa se hacen sobre la última comida y preguntan sobre: quién hace la compra, quién sirve, quién friega los platos, quién recoge...
<p>A alguno de los miembros del hogar le gusta cocinar</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>¿Come en casa habitualmente alguna persona que no vive en el hogar (familiares, amigos...)?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quién • por qué • qué días, con qué frecuencia..

RUTINA DE ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR

Teniendo en cuenta lo que entendemos por alimentación fuera del hogar vamos a concretar algunos aspectos que nos permitan conocer como se organiza esta alimentación.

<p>¿Alguna de las personas de la casa come fuera del hogar habitualmente?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿quién/es de los miembros de la unidad familiar? • Por qué se come fuera. Cómo se decide (quién/es deciden) • Con qué frecuencia. Ha cambiado la frecuencia desde el comienzo de la crisis • ¿Qué comidas hace fuera? (desayuno, comida cena...) • Dónde come. (restaurantes/ casa de familiares / tupper / comedor empresa...)
---	---

<p>¿Cómo afectan esas comidas que se hacen fuera de casa a la organización de las comidas en el hogar?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Se tienen en cuenta las comidas fuera en la organización de las comidas que se hacen en el hogar?;¿La comida fuera del hogar condiciona la comida en casa? • Las comidas de los días laborales de los que trabajan fuera condiciona la comida en casa. O se come fuera en función de la alimentación de casa. • La dieta programada en el colegio condiciona el tipo de comidas del hogar • las comidas de ocio con los amigos (todos los ... de cada semana o de cada mes...) • las comidas de celebraciones siempre se hacen fuera de casa
<p>INDIVIDUAL. A cada uno</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>¿te gusta comer fuera de casa?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿por qué? • ¿con qué frecuencia? ¿Te gustaría comer más a menudo fuera? • A qué hora (desayuno, comida, cena ...) • Con quién fue (quienes comieron fuera) • ¿cómo se organizan las comidas fuera de casa?
<p>¿Nunca come fuera de casa?</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>¿Qué tipo de alimentos (cosas/platos) comes fuera?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué parecido tiene con la de casa? • Por la forma de cocinarse (cocidos, fritos...) • por los productos utilizados (pescados, carnes, verduras...) • Algún alimento que no come • alguna de las comidas del día (desayuno, comida, cena..)
<p>¿Qué influye en la elección del tipo de comida cuando come fuera?. ¿Por qué influye eso?</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>¿Cuándo fue la última vez que comió fuera de casa?</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>Prefiere comer en restaurantes o en casa de amigos o familiares</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Por qué
<p>¿A qué tipo de sitios vas a comer/cenar fuera de casa?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante... • ¿Por qué?: Salubridad, favorito, novedad. comida abundante, buena presentación, tradicional, exótica / delicada, barata, familiar, sencilla
<p>¿Suele ir a restaurantes o bares con comidas típicas de otros países?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Por qué si, por qué no. • ¿qué comidas?

<p>De las tres últimas ocasiones que comió fuera de casa recuerda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En que lugar fue cuándo, que día A qué hora (desayuno, comida, cena ...) Con quién fue (quienes comieron fuera) qué comieron Quedaron satisfechos de la comida Cuánto costó 	•
--	---

Trabajo

Comentábamos al principio algún dato sobre la situación laboral, vamos a concretar esa información

Horarios de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • ¿cuánto tiempo tienes de descanso para comer?. Trabaja a tiempo completo o parcial... • si trabaja a tiempo parcial: ¿ha influido el comer fuera de casa a la hora de escoger horarios?, ¿has escogido tu este tipo de jornada?, ¿cuál es la razón?, ¿has podido escoger la duración y el tipo de jornada laboral? ¿ha podido cambiar de jornada cuándo lo ha necesitado? • ¿Llega de trabajar, por la tarde o al medio día con tiempo para preparar la comida en casa? • ¿Cómo es una jornada habitual de la familia? • tiempo y coste de desplazamiento al lugar de trabajo/estudio. Y el de los otros miembros de la familia. • El tiempo o coste de desplazamiento impide realizar alguna de las comidas en el hogar a alguno de los miembros por tener jornada partida, por ejemplo • hace la actividad en el mismo lugar, en el centro de trabajo, o hace desplazamientos. • Los trayectos y los horarios son siempre los mismos o hace turnos.
Las personas que trabajan ¿comen fuera de casa durante los días laborables?	<ul style="list-style-type: none"> • ¿cuáles son las razones? (horarios, estar lejos de casa..) • ¿cuántos días? ¿qué comidas, (desayunos, tentempiés, meriendas..)?
Quien prepara la comida habitualmente ¿tiene trabajo fuera de casa?	<ul style="list-style-type: none"> • Si se estuvo en algún momento con dedicación exclusiva a las tareas del hogar ¿había una rutina de comidas diferente, se comía menos fuera ...?
Se han producido cambios en la frecuencia de comer fuera de casa por razones laborales	<ul style="list-style-type: none"> • ¿cuál es la razón de estos cambios de frecuencia (cambio de horario...)

<p>Cuando come fuera de casa por cuestiones de trabajo: ¿cómo lo haces?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • como en casa de familiares, en restaurantes, llevas la comida de casa, comes en el centro de trabajo, tupper...) • ¿come habitualmente en los mismos sitios o de la misma forma (tupper...) cuando trabaja ? [No, porque me desplazo en el trabajo. No, porque tengo horarios diferentes (a turnos) unas veces coincide la hora de la comida, otras la de la cena ..] • ¿llevas la comida de casa por tener una dieta especial y dificultades para encontrar un lugar donde mantenerla • ¿qué comidas haces fuera por el trabajo (desayuno, tentempié, comida, cena...)
<p>Cuándo has estado sin trabajo, si ha ocurrido, ¿mantienes la misma rutina de comidas?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si comías fuera, ¿sigues haciéndolo?, • comía fuera y ahora como en casa. Por razones económicas, porque siempre preferí comer en casa aunque antes no podía...
<p>La falta de tiempo y el ritmo de las actividades fuera del hogar puede dificultar la realización de las tareas de casa, en ocasiones para facilitar la realización de estas tareas se recurre a alguna persona que no pertenece a la unidad de convivencia.</p> <p>¿hay alguna persona para ayudar en las tareas del hogar?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • se tiene ayuda remunerada (contratando a alguien) o no remunerada (de familiares,...). • ¿Entre las tareas de la persona de fuera está la de preparar la comida?. Si es así, quien decide el tipo de comida y la forma de preparación ¿se hace una dieta semanal? ¿quién? • Aunque haya una persona que ayuda a realizar las tareas del hogar ¿Se prefiere ir a comer fuera (si se puede escoger)? • En lugar de contratar a alguna persona para hacer la comida en casa, prefiere comer fuera o encargar comida preparada fuera. ¿qué tipo de comida?

Edad

<p>hay diferencias importantes a la hora de escoger comer fuera del hogar en función de las edades de los comensales</p>	
<p>¿A quién de la familia le gusta más comer fuera?</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>INDIVIDUAL. A cada uno</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>Y a ti, ¿te gustaba más antes, cuando eras más joven, o ahora?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • en tu caso concreto, has cambiado los hábitos. Hace unos años salias a comer con diferente frecuencia que ahora, únicamente por ser más joven, sin que interviniera otro condicionante. • ¿cuál es la razón de este cambio?
<p>¿Vas a los mismo sitios antes y ahora?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Has cambiado el tipo de establecimiento al que ibas a comer fuera a medida que pasan los años

	<ul style="list-style-type: none"> • o la forma de comer fuera (de bares a tupper,...)
¿salías más antes o ahora?	<ul style="list-style-type: none"> • ¿A qué edades crees que se utiliza más la comida fuera del hogar?,

Situación económica, renta

¿Se varia la comida fuera del hogar cuando cambian las condiciones de renta?	<ul style="list-style-type: none"> • Cuándo disminuye la renta ¿la alimentación fuera del hogar es uno de los gastos de los que se prescinde? • Has reducido el gasto en alimentación fuera como consecuencia de la crisis o de una pérdida de renta o de ingresos o por una expectativa de que la economía puede ir mal • se ha cambiado la forma de comer fuera, del restaurante al tupper o al comedor de empresa.
¿prefiere comprar comida o encargarla fuera y comerla en casa a comer fuera de casa?	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Por qué? (resulta más barato, es más cómodo, es más rápido...)
El precio es un factor determinante a la hora de escoger un lugar donde comer fuera de casa	<ul style="list-style-type: none"> • Prefieres ir menos veces a comer fuera pero escoger el lugar sin mirar tanto el coste • Supone un porcentaje importante del gasto en alimentación el comer fuera de casa • cuando es la comida de los días laborales, obligatoria fuera de casa, el coste es determinante al escoger el lugar o la forma (restaurante o tupper...)

Género

Considera que el género es otro rasgo diferenciador a la hora de elegir donde comer

En los sitios donde tú sueles ir a comer fuera ¿encuentras más mujeres u hombres?	<ul style="list-style-type: none"> • ¿cuáles crees que son las causas?
¿se come de forma diferente fuera de casa dependiendo del género. (las mujeres utilizan más el tupper, a los restaurantes...)	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuáles serán las razones? (Sera una cuestión de salud o es una cuestión económica...o hay otras razones)
En este hogar, ¿ha variado la frecuencia de salir a comer fuera de casa si unas veces las tareas del hogar las hace el hombre y otras la mujer	<ul style="list-style-type: none"> • ¿ha variado esa frecuencia si en unos momentos era la mujer y en otros el hombre quién hacía las tareas del hogar?

Sociabilidad

<p>Se aprovecha alguna de las comidas como momento de reunión de toda la familia. (más allá de la mera satisfacción de necesidad)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ha cambiado el significado que se le da a la comida, o alguna de ellas, como momento de socialización de cuando eras niño a ahora (no se llega a casa a la hora adecuada para preparar la comida y con el tiempo suficiente para comer juntos. No hay coincidencia de horarios a las hora de las comidas...) • Si ha cambiado, ¿cuál es la razón? • Se busca que alguna de las comidas del día cumpla ese espacio de socialización familiar. Con un horario en el que coincidan todos. • Ahora cada uno come cuando puede sin coincidir en la mesa. Incluso se realizan las comidas viendo la tv (sin comunicación entre los comensales)
<p>¿Se organizan comidas fuera para reunirte con familiares o amigos?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cómo se desarrollan?
<p>¿Hacéis reuniones familiares? ¿Hacéis comidas especiales en las reuniones familiares?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿esas comidas se hacen fuera del hogar?, ¿por qué? • Con qué frecuencia? ¿Quién se encarga de la preparación? ¿Qué soléis comer en esas reuniones?.... • En cumpleaños u otras celebraciones el comer fuera del hogar es una forma de celebrarlo
<p>¿Los comedores escolares están cambiando la percepción de los niños sobre la reunión familiar al rededor de las comidas?</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>La comida de niños en comedores escolares ¿modifica los hábitos de consumo en el hogar?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • la dieta del colegio condiciona la dieta de toda la familia en el hogar • al no estar el niño en una comida determinada se busca otra como momento de socialización
<p>Cuando comes fuera por el trabajo ¿sueles comer con alguien?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En ese momento busca satisfacer una necesidad, prefiere comer cualquier cosa para salir del paso sin pensar con quien • prefiere comer solo • Evita los sitios donde comen compañeros de trabajo, ¿Deja de ir al establecimiento cuando es frecuentado por compañeros de trabajo?

Tipo de hogar

<p>En vuestro caso ¿ha variado la comida fuera cuándo ha cambiado el tipo de hogar?</p>	<ul style="list-style-type: none"> •
---	---

¿la incorporación de niños al hogar ha cambiado la frecuencia de comidas fuera del hogar?	<ul style="list-style-type: none"> • Si ha sido así ¿cuál es la razón fundamental?, ¿han intervenido otras razones en ese cambio de frecuencia (falta de tiempo por dedicación al niño, razones económicas...)
cuando los hijos se hacen mayores ¿se cambian los hábitos de las comidas fuera del hogar?	<ul style="list-style-type: none"> •

Salud

Algunos datos sobre salud y alimentación. ¿Tienes algún problema de salud relacionado con la alimentación? (diabetes, rechazo de alimentos...)	<ul style="list-style-type: none"> • ¿cuáles? • ¿Alguno de esos problemas puede ser consecuencia de la alimentación fuera del hogar (por la preparación de las comidas, por que no puede comer lo más saludable,...)
¿crees que comes de forma saludable?,	<ul style="list-style-type: none"> • te sientes satisfecho con los hábitos de alimentación: tipos de comida, horarios...
La comida saludable está teniendo cada vez más importancia en nuestros hábitos de consumo. Cuando comes fuera, ¿tienes en cuenta la salud?	<ul style="list-style-type: none"> • Come más saludablemente fuera del hogar que en casa • come fuera porque es más saludable, (por los productos que le sirven, por la forma de prepararlos, porque al tener más tiempo hace mejor la digestión...) • No tiene en cuenta la cuestión de salud al tener que comer fuera del hogar, pesan más otras razones • Eliges aquellos establecimientos en los que se puede comer más saludablemente
¿Evita el consumo de algún alimento por considerarlo poco saludable?	<ul style="list-style-type: none"> • ¿En las comidas en casa los evita? y ¿en las de fuera de casa?
Tiene algún tipo de dieta especial, porque es alérgico a algún producto, porque ha decidido voluntariamente hacer un tipo de alimentación (no come carne...)	<ul style="list-style-type: none"> • Esto dificulta que puedas ir a comer fuera del hogar • Puede ser una razón por la que salgas menos que otras de tus amistades o conocidos • encuentras sin dificultad sitios (establecimientos) que satisfagan tu tipo de dieta.
Haces deporte habitualmente	<ul style="list-style-type: none"> • Qué tipo, cuánto tiempo, cuántos días a la semana
¿fumas?	<ul style="list-style-type: none"> •

3 - Roteiros de entrevistas do Brasil (2005, 2011 e 2015)

- 2005

- **A – INTRODUÇÃO:**

- Apresentação (Instituto, moderador, objetivos e forma de condução da reunião);
- Explicação sobre: importância da participação de todos; gravação e sigilo das informações; observação através de circuito interno de TV;
- Confidencialidade;
- Pesquisa de mercado (ressaltar que não é venda).

- **B – AQUECIMENTO:**

- Apresentação dos participantes;
- Nome; Idade; Profissão/ Ocupação; Estado civil; Filhos;

- **C – REFEIÇÕES:**

- Nós vamos a partir de agora falar sobre as refeições que vcs fazem no dia a dia, desde que acordam até a hora que vão dormir.
 - Me falem sobre as suas refeições: café da manhã, almoço, jantar, lanche.(Moderador: **peça para eles descreverem todas as refeições....**)
 - Como é o café da manhã de vcs?
 - O café da manhã é uma refeição importante? Por que?
 - Quais são os produtos consumidos no café da manhã?
 - Como é o almoço de vcs? O que costuma comer?
 - Como é o jantar de vcs? O que costumam comer?
 - E os lanches?Existem, vcs costumam fazer?
 - **Como são as refeições nos fins de semana, comparado com os dias da semana (tentar entender se nos finais de semana são mais elaboradas, se altera...)**
 - **Como são as refeições em dias/datas especiais(tipo Natal/Páscoa/Dia das Mães, dos pais,etc).Muda alguma coisa? O que muda?**
 - **Existem comidas que não fazem parte da rotina e vcs consomem? Que comidas são essas? Que sensação vcs tem com estas comidas?Em quais ocasiões comem ?**
 - **E o que é uma comida gostosa para vcs?**
 - Há famílias que sempre fazem as refeições juntas. Outras famílias, não fazem. Falem sobre esta questão de refeição todos juntos e não juntos.
 - Vcs costumam sentar-se à mesa? E a questão de comer em frente á tv, acontece na casa de vcs?
 - E na casa de vcs existem reclamações sobre a comida. Acontece, não acontece.Quem mais reclama....me falem sobre isto

BEBIDAS: Agora eu gostaria de saber um pouco sobre bebidas...

- Me falem, de um modo geral, sobre bebidas durante as refeições. Vcs costumam tomar?
- Que tipos de bebidas vcs consomem em suas casas?
- E fora de casa que tipos de bebidas costumam consumir?
- Alcoólicas consomem?
- Que tipos de bebidas são mais saudáveis?

▪ **D – PREPARAR ALIMENTOS(COZINHAR):**

- Vcs me falaram do que gostam de comer, ...agora eu gostaria de saber quem na casa de vcs gosta de cozinhar...me falem da sensação (prazer e desprazer)
- Falem como as pessoas da família influenciam no que cozinhar durante a semana e nos fins de semana.
- **Tem famílias que preferem pratos prontos ou pré prontos...me falem sobre isto...vcs tem este hábito...**
- **Que sensação vcs tem com os pratos prontos ou pré prontos...**
- **Me falem dos produtos prontos ou semi-prontos que vocês não comprariam, ou que vocês tem resistência em comprar.**
- **Comparem os pratos feitos em casa com pratos prontos ou pré prontos (que relação vcs conseguem estabelecer)**

TEMPEROS:

- **Vcs gostam de temperos? De Comidas temperadas? Que sensação vcs tem?**
- **Falemos sobre a escolha da marca de temperos.**
- **Compare os temperos em pó e em cubos**
- **Me falem alguma coisa sobre temperos diet x light**
- **Vcs acham que o consumo de temperos está aumentando ou diminuindo ultimamente.**
- **Vs acreditam que haverá mudança do comportamento alimentar de temperos no futuro?O que pode acontecer ? Como assim?**
- **Vcs preferem temperos naturais ou industrializados**
- **Me falem do sal. Enquanto alimento e enquanto produto saudável ou não.**
- **Me falem do shoyu. É um produto saudável ou não.**

SOBREMESAS:

- Me digam o que **vocês consideram como sobremesa(não é apenas para citar tipos de sobremesa, mas para entender o que consideram como)**
- Me falem sobre o hábito de comer sobremesa. E das ocasiões de consumo de sobremesa. Dias da semana, finais de semana e datas especiais.
- **Me falem sobre comer ou não comer sobremesa, quando se**

almoça ou janta fora.

- **Vcs costumam preparar em casa ou comprar pronta. Vantagens e desvantagens**
- **Há casos onde se faz sobremesa contada para cada pessoa. Há outros onde a sobremesa é maior do que deveria ser. Me falem destes 2 comportamentos com relação à quantidade de sobremesa.**

▪ **E- AS RECEITAS:**

- Vamos falar sobre tudo que envolve receita, qualquer receita, me falem de receita.
- Me falem de uma receita tradicional de sua família. Da casa de seus pais, sogros, etc....
- Vcs costumam procurar receitas? Onde costumam procurar?
- ...A procura de receitas pela Internet/ rótulos de produtos/ em atendimento ao consumidor/folhetos nos pontos de venda/em programas de tv
- (Tentar tirar de quais sites, quais programas de TV)
- **Há pessoas que preferem receitas mais fáceis e outras preferem receitas mais elaboradas. Gostaria de ouvir a opinião de vocês.**

▪ **F – RESPONSABILIDADE PELO SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO NA FAMÍLIA**

- Fale como é a compra de produtos alimentícios em sua casa.
- A pessoa que compra leva em consideração a preferência que os familiares tem por certas marcas de produtos ou compram a marca que lhe interessam? Como é esta questão?
- Os filhos influenciam? Maridos? Esposas?
- Onde costumam comprar?
- Me fale sobre a decisão do que comprar. Vcs vão sozinhos ou junto com a família.
- O papel da empregada doméstica na compra de alimentos e preparo das refeições em qualquer casa.
- **Normalmente a família divide o dinheiro que entra para os diversos gastos do mês. Me Falem o que seria cortado (na área de alimentos somente) em um momento de aperto.**
- **E se a situação ficar um pouco mais folgada, como esta entrada a mais mensalmente seria gasta em alimentos.**
- Há pessoas que vão fazer compras e preparam uma lista. Outras não preparam. Me falem sobre isso.
- Me falem de como é feita a lista do supermercado. Conteúdo da lista. Privilegiam: Produtos, Marcas, quantidades.(**não é para citar 1 kilo de arroz, etc**)
- **Nos últimos anos falem o que diminuiu ou se deixou de comprar em termos de alimentos... Me falem sobre a diminuição da compra destes produtos. Razões? Preços? Motivos de Saúde, etc?**

- **E em termos de alimentos, o que se passou a comprar mais. Falem sobre o aumento da compra destes produtos.**
- Como a Internet é vista no que se refere á compras de produtos alimentícios no presente e futuro.

▪ **G – ESCOLHA DE PRODUTOS E MARCAS**

- **Me falem das marcas de produtos alimentícios que para vcs são muito importantes. Produtos que vcs não trocam de marca? Pensando do café da manhã até o jantar, lanches....**
- **Mas como vcs escolhem estas marcas? O que estas marcas representam para vc?**
- **Vcs substituem estes produtos?**
- **E agora me falem de produtos alimentícios onde o mais importante é o preço**
- **Me falem o que acontece quando vocês vão a um supermercado e não encontram a marca de um produto alimentício que estão habituados a comprar, Há pessoas que na hora vão a outro lugar comprar o produto da marca desejada. Há outras que levam outras marcas, ou não compram produto algum. Falem sobre isso.**
- **Me falem sobre testar ou não um novo produto alimentício.**
- **O que se entende como primeiro preço no supermercado.**
- **Falem da compra ou não dos produtos de primeiro preço.**
- **Muitos supermercados têm produtos com marcas próprias do próprio supermercado. Me falem sobre estas marcas do supermercado.**
- **Me falem o que leva a comprar e a não comprar um produto de marca de supermercado.**
- **Gostaria que vcs me falassem um pouco sobre produtos alimentícios que consideram atuais e modernos e também de alimentos que consideram ultrapassados.**

▪ **H – AS REFEIÇÕES FORA DE CASA**

- **Nós falamos das nossas refeições, de como preparamos, onde compramos...agora eu gostaria de entender um pouco mais sobre as refeições que fazemos fora de casa.....**
- **Quais são as refeições que vcs fazem fora de casa?**
- **E onde vcs costumam fazer as refeições fora de casa?**
- **Me falem das refeições feitas fora de casa por toda a família ou parte da família. Ocasões. Me falem dos sentimentos de vocês em fazer a refeição fora de casa, ou seja, comer fora.**
- **Vs fazem refeições fora de casa em função do trabalho ou do lazer....me falem um pouco sobre isto...qual a sensação de uma e de outra...**
- **Há pessoas que comem um prato fora e querem depois fazer este prato em casa. Há outras que não querem fazer este prato em casa. Me falem sobre estas duas pessoas diferentes.**

- Me falem do hábito de levar ou não levar um prato ou bebida quando se vai almoçar ou jantar na casa de alguém. Como é isso com vocês quando vocês vão na casa de alguém ou quando recebem alguém.

▪ **I- ALIMENTAÇÃO X SAÚDE**

- Me falem sobre alimentação saudável...
- Me falem dos produtos que fazem bem para a saúde. E os produtos que fazem mal para saúde.
- Me falem sobre esta questão de comida saudável e comida gostosa.
- Me falem dos alimentos que devem ser menos consumidos. Quais as razões?(se aparecer frituras explorar.....)
- **Conheço pessoas que lêem o rótulo dos produtos alimentícios para acompanhar as novidades e os valores nutritivos dos alimentos...Conheço outras que não lêem. Me falem sobre o hábito de ler ou não os rótulos dos produtos.**
- **Me falem sobre o hábito de fazer ou não fazer comida saudável em casa.**
- **Me falem da resistência de vocês, da família e de outras pessoas em fazer comida mais saudável no dia a dia.**

▪ **J- PRODUTOS DIET E LIGHT:**

- Vamos falar sobre os produtos Diet e produtos Light... Falem das diferenças entre um e outro...
- Falem sobre o que leva as pessoas a usarem produtos diet e light. os **locais de compras**, indicações de pessoas.
- Me falem dos critérios de escolha de um produto diet e de um produto light.
- Algumas pessoas acham que os produtos Diet e light são caros. Outras acham que tem preço justo. Me falem acerca destas duas opiniões.

▪ **L- ALIMENTAÇÃO ÉTNICA:**

- Tem comidas que são típicas daqui(desta cidade) e outras comidas que são de fora, de outros estados ou outros países. Me falem destas comidas de fora. Falem do aumento ou diminuição de consumo destas comidas de fora.
- **Estas comidas são ingeridas apenas na rua ou são também feitas em casa....**
- Me falem sobre os produtos e alimentos orientais, japoneses em particular.

▪ **M- COMUNICAÇÃO:**

- Vamos falar sobre propaganda...

- Me falem de algumas propagandas que vocês se lembram sobre alimentos e bebidas.
 - Tem alguma propaganda que levou vcs a comprarem produtos alimentícios
 - **Me falem de algumas propagandas que vocês se lembram sobre supermercado/hiper mercados. De qual supermercado.**
 - **O que falta em termos de propaganda para vcs?**
- **N- ALIMENTAÇÃO DE HOJE X FUTURO :**

Moderador deixa o pessoal na sala desenhando e vai para a sala do cliente para verificarmos se há a necessidade de explorar mais algum ponto.

- Neste momento o moderador entrega folha em branco, e caneta para que todos possam desenhar
- Imagem idealizada da alimentação no futuro – projeção 15 anos
- Escrever uma frase ao lado do senhor que vai representar a alimentação do futuro.
- **- FINALIZAÇÃO:**
-
- O moderador agradece a participação de todos e encerra a reunião.

- 2011

ROTEIRO: HÁBITOS ALIMENTARES II

1. Introdução:

- Agradecer e explicar a técnica
- Apresentação: instituto, objetivos, forma de condução, técnica, confidencialidade

2. Aquecimento:

- Apresentação dos participantes: nome / idade / composição familiar / profissão

3. Alimentação:

- Qual o **papel** da alimentação na vida de vocês?
- Que **sentimentos** passam: **positivos** ou **negativos**? (Se não citarem: **Prazer / Angústia / Necessidade / Culpa**)
- Comparando sua alimentação hoje com **cinco anos** atrás: **melhorou, está igual, piorou?** Por que?

3.1. Qual o significado das refeições:

- **Quantas** refeições vocês fazem em média **por dia**?
- **Quais** são elas?
- O que essas refeições **significam** na vida, no dia a dia de vocês?
 - Café da manhã - Significados
 - Almoço - Significados

➤ Jantar- Significados

- Qual é a mais **importante**? Por que? (Se não aparecer, estimular)
- O que essas refeições **significam** na vida, no dia a dia de vocês?
 - **Lanches** – Significados
 - É **considerado refeição**?
 - **Substitui** refeição? Qual?
 - Em que momentos mais estão presentes: **semana x final semana**
 - O que **consideram** lanches? (Entender se aparece pizzas, nuggets, etc)
 - **Beliscar** – Significados
 - Em **que momentos** beliscam?
 - O **que consideram** beliscos? (Entender se aparece barra de cereais, iogurte, bolachas tipo clube social, frutas).
 - O que a **indústria poderia de lançar** de diferente?
 -

3.2. **O ritmo das refeições no dia a dia:**

Eu queria que vcs me contassem o ritual das refeições.

Café da manhã

- Como fazem essa refeição? Eu queria entender se é correndo, se tomam em casa, com quem...
- Ou se **cada pessoa** da sua casa come **no seu próprio horário**...
- Se **tomam fora de casa, onde?** (Padarias, ambulantes, lanchonetes). **Com quem?**
- **Muda no final de semana?** Como? O que muda?
- Eu gostaria de saber rapidamente, de forma objetiva, o que vem primeiro à cabeça de vocês quando eu falo: **O seu café da manhã, em termos de alimentos, é?**

Almoço

- Como fazem essa refeição? Eu queria entender se é correndo, se comem em casa, com quem...
- Se comem **fora de casa, onde?** (Kilo, marmitex, lanchonete, prato feito). **Com quem?**
- Se é em casa, **é sobra da jantar?**
- **Muda no final de semana?** Como? O que muda?
- Eu gostaria de saber rapidamente, de forma objetiva, o que vem primeiro à cabeça de vocês quando eu falo: **O prato do seu almoço, em termos de alimentos, é?**

Jantar

- Como fazem essa refeição? Eu queria entender se é correndo, se comem em casa, com quem...
- Se comem **fora de casa, onde?** (Kilo, marmitex, lanchonete, prato feito). **Com quem?**
- Se é em casa, **é sobra da jantar?**
- **Muda no final de semana?** Como? O que muda?
- Eu gostaria de saber rapidamente, de forma objetiva, o que vem primeiro à

cabeça de vocês quando eu falo: **O prato do seu jantar, em termos de alimentos, é?**

3.3. Formalidade x Informalidade nas refeições:

- De maneira geral, vocês comem fazendo **outras atividades**? Quais? (Leitura, TV, computador, conversando)
- E **outras pessoas da casa**, comem fazendo **outras atividades**? Quais?
- Ambiente: Predomina mais a **formalidade ou a informalidade**?
- **Põe mesa, tira comida da panela? Decora pratos?**
- Se decora pratos, em **quais ocasiões**?

3.4 A refeição fora de casa:

- **O que significa comer fora de casa?**
- Que **sensações** vocês têm quando comem fora de casa? (Se necessário, estimular: alegria, diversão, descanso? Desconfiança, sensação ruim, gasta-se muito, correria?)
- **Em que momentos** comem fora de casa? Por que?
- **Quais refeições mais fazem** fora de casa?
- **Quem da sua casa mais come** fora de casa?
- Quais **fatores para escolha de um estabelecimento** fora de casa (preço, tipo da comida, higiene, credibilidade, tradição, proximidade)?
- Comer fora de casa **durante a semana x final de semana: quais as diferenças**?
- Quais as **sensações**?
- Entender o que significa:
 - Kilo = Por que escolhe
 - Fast Food = Por que escolhe
 - Padarias = Por que escolhe
 - Lanchonetes = Por que escolhe
 - Ambulantes = Por que escolhe
 - La Carte = Por que escolhe

3.5. Comer em casa x fora de casa:

- **O que é mais importante?** O que **preferem**? Por quê?
- **Acha importante ter a marca de uma grande empresa de alimentos** associada ao estabelecimento? (Exemplo: você vai comer no Espoleta e tem uma placa/propaganda que indica que a massa que eles trabalham é da Sadia).
- **Isso muda, influencia** na escolha?
- **O que significa**, o que transite?
- Tem comidas que comeram **fora de casa e trouxeram para dentro de casa**? Quais? Por quê? (Exemplos: molhos de salada? Yakisoba? Sushi? Temperos)?

3.6. Os donos e as donas da Cozinha:

- **Quem cozinha** na sua casa? Só você? Marido? Filho?

- **Quando outras pessoas cozinham?** Por quê?
- Quem **mais gosta**?
- Cozinhar **significa o que?** (Sentimento: extravasar, obrigação, divertimento, momento de ficar com a família, economia).
- Com quem **aprenderam** a cozinhar? (Mães, avós, com as receitas)
- **Como está vendo o homem entrando na cozinha?**
- **De que forma eles estão entrando?** (No dia a dia? No prazer? Churrasco? Somente aos finais de semana ou também no cotidiano?).
- No que os homens **se diferenciam das mulheres** na cozinha? (Mais organizados? O que fazem de diferente? Qual o esquema deles na cozinha?)
- Quem decide o **cardápio**? **Prevalece o gosto** de quem? Dos filhos, marido?
- Quem **mais reclama** do cardápio dentro de casa?

3.7. Receitas:

- **Buscam** receitas? Por quê?
- **Onde?** Sites, blogs? Quais? De quem?
- **Revistas?** Quais?
- Programas de **TV?** Quais?
- E nos **sites das empresas de alimentos?** Gostam? De quais? **O que faltam** nesses sites?
- Tem **receitas de família** (mães, avós)?
- Tem **livros/caderno** de receitas?
- **Como guardam** suas receitas?
- Receitas **mais fáceis x mais elaboradas:** para que momentos? O que preferem?
- Mais **doces**, mais **salgadas**?
- Que **motivos a levam fazer uma receita?**
- Que **motivos impedem de fazer uma receita?**
- A receita é feita **à risca ou adaptada?** **Por quê** adapta? O que? (economia, ingrediente difícil de encontrar, não ter ingredientes em casa, gosto da família)

4. As Tendências Contemporâneas

5.

5.1. Tendências Contemporâneas - Saudabilidade e Bem Estar: 10 minutos

- Quando eu falo em **Saúde e Bem Estar**, o que vem à mente de vocês?
- Pensando **na forma que vcs se alimentam**, vcs diram que **praticam uma alimentação saudável ou não?** Por quê?
- O que é **saudável é gostoso?** Como vocês **resolvem, driblam** isso?
- Quem são os **vilões** da alimentação?
- Quem são os **heróis** da alimentação?
- Vocês se relacionam mais com os **vilões** ou com os **heróis?** Por quê?
- **Cozinham mais de que maneira?** Por quê? (Forma de cozinhar: **assado**,

frituras, cozidos, cru).

- Comparando sua **alimentação em relação à saúde** hoje com **cinco anos atrás**: **melhorou, está igual, piorou?** Por que?

5.2. As Tendências Contemporâneas - Sensorialidade e Prazer:

- O que é mais relevante para vocês: o **saudável ou o sabor?**
- **O que prevalece na alimentação** de vocês e da família?
- O que é uma **comida gostosa?**
- Quais **são os temperos?** Mais **natural ou industrializado?**
- Gostam de **experimentar novos sabores?** **Misturam** sabores (doce com sal, temperos)?
- As **comidas regionais** estão presentes na vida de vocês? Quais?
- Quando? **Em que momentos?** Finais de semana? Datas especiais?
- E as **comidas étnicas?** Estão presentes? Quais?
- Quando? **Em que momentos?** Finais de semana? Datas especiais?
- **Sobremesas: o que significa** para vocês comer uma sobremesa?
- Quais as **sensações?** (Exageros, culpas, prazer, recompensa)?
- **Em que momentos** consomem? Semana? x Final de semana?
- **Preparam em casa ou compram pronta?** Quais as vantagens ou desvantagens?
- **Quais** sobremesas compram pronta? E quais fazem em casa?
- Comparando sua **alimentação em relação à sensorialidade e o prazer** hoje com **cinco anos atrás**: **melhorou, está igual, piorou?** Por que?

5.3. As Tendências Contemporâneas - Conveniência e Praticidade: 15 minutos

- **O tempo e o trabalho na cozinha para o preparo** dos alimentos são fatores importantes na alimentação de vocês?
- **Como solucionam** esta questão de tempo x preparo?
- Vocês **costumam cozinhar em grande quantidade e deixam guardado** para consumir durante a semana?
- **Costumam ter comidas prontas** para facilitar o dia a dia em casa? **Que tipos** de alimentos? (Entender se congelados, enlatados, etc).
- Quais tipos de **comidas congeladas** (lasanha, hambúrguer, nuggets, batatas congeladas, pizzas)?
- Congelados, **como classificam:** são aliados ou inimigos?
- **O hambúrguer:** é uma comida de **fora de casa que foi incorporada em casa?** Ou só comem fora?
- Como enxergam o hambúrguer? **É Lanche?** **É Mistura** (comer com o arroz, salada, feijão)?
- Vocês **costumam comprar comida fora e levar para casa?** Por quê?
- **Em que locais?** Rotisseries? Quais outros?
- **Em que momentos?** Mais semana x mais final de semana?
 - ✓ **Rotisseries:** Compram de onde? Em quais locais?
 - ✓ **Delivery:** Pedem quais tipos de comida?
- Qual a diferença **em comprar um congelado no mercado ou uma prato de**

uma rotisserie?

- **Compram pela Internet?** Quais os prós e os contra?
- Comparando sua **alimentação em relação à conveniência e praticidade** hoje com **cinco anos atrás: melhorou, está igual, piorou?** Por que?

5.4. As Tendências Contemporâneas - Confiabilidade e Qualidade: **15 minutos**

- Quais **fatores são importantes e que você considera para escolher e comprar alimentos** para sua casa?
- Vocês se **preocupam com a segurança** dos alimentos que consomem? Como?
- O **que vocês sabem sobre a procedência** dos produtos que vocês consomem?
- Quais os **fatores/critérios vocês utilizam para confiar** nos alimentos que vocês consomem? (Investigar dentro e fora de casa).
- Vocês **lêem o rótulo?** O quê? Por quê?
- Tem **embalagens** que são **mais confiáveis?** Quais? Por quê?
- O que **“qualidade de alimentos” transmite** para vocês?
- **Além de marcas**, o que mais sinaliza **qualidade?**
- **Que marcas** transmitem esta qualidade para vocês? (Cada uma citar até 03 marcas de alimentos)
- E o que **vocês sabem das empresas** que produzem as marcas que vocês consomem?
- Comparando sua **alimentação em relação à confiabilidade e qualidade** hoje com **cinco anos atrás: melhorou, está igual, piorou?** Por que?

5.5. As Tendências Contemporâneas - Sustentabilidade:

- O que significa **Sustentabilidade?**
- Como **entende este conceito dentro de casa? Estão trazendo este conceito** para dentro de casa?
- Como? Vocês **separam/reciclam** o lixo?
- **Reaproveitam alimentos?** Quais? Como? Em que?
- **Reciclam** óleo?
- Compras em mercado: usam **sacolas plásticas ou levam suas próprias sacolas?**
- Comparando sua **alimentação em relação à sustentabilidade** hoje com **cinco anos atrás: melhorou, está igual, piorou?** Por que?

6. Finalização:

- O que buscam como **ideal em termos de alimentação?**
- E se vocês fossem o **Presidente/CEO** de um grande empresa de alimentos o **que fariam em termos de alimentação?**

AGRADEÇA E ENCERRE

- 2015

ROTEIRO: HÁBITOS ALIMENTARES – Julho/2015

Uma década sobre alimentação no Brasil

Introdução:

Agradecer e explicar a técnica

Apresentação: instituto, objetivos, forma de condução, técnica, confidencialidade

Aquecimento:

Apresentação dos participantes: nome / idade / composição familiar / profissão/hobby

Alguém tem algum hobby ligado a alimentação?

Pedir para desligar celular

Introdução: O indivíduo e sua relação com a sua alimentação

Script para a moderadora: O nosso assunto nesta reunião está ligado à alimentação- vamos falar sobre vários temas

Hoje em dia se fala muito em alimentação, muitos programas com chefes, com celebridades, reality show...muitas matérias em revistas, jornais, TV, redes sociais...Em suma a alimentação e o comer estão em todos os lugares o tempo todo.

CENTRALIDADE ALIMENTAÇÃO

Começando o roteiro:

O que vocês acham desse novo contexto? Vocês sentem que as pessoas e vocês, em especial, desenvolveram uma preocupação maior com a alimentação? Sim, não em que sentido? Explique?

Pode tabular- quantos em média começam a se preocupar com alimentação

E como foi essa alteração preocupação com a alimentação e o comer, sentiu em que direção? Maior cuidado sobre o que come?

Como come, a qualidade do que come? A diversidade do que come?

Vocês poderiam dar exemplos do que e como **comiam antes** e do que **comem atualmente**?

O que antes **não podia faltar** na sua geladeira/cozinha e o que **hoje não pode faltar**?

Vocês diriam que a alimentação de vocês se alterou para melhor, pior ou ficou igual nos últimos 3 anos? Fazer a contagemPara quantos melhorou/ para quantos piorou? Igual?

Introduziu alguma mudança na sua alimentação nos últimos anos? Se sim, por que motivo? (Decisão própria? Por restrições alimentares?)

Houve algum acontecimento que levou vocês a decidirem a se preocuparem e/ou alterarem a alimentação de vocês? Por exemplo doença, sentimento de inadequação com o próprio corpo, vontade de se sentir mais saudável, comer melhor e de forma mais elaborada

Atenção Moderadora: Ficar atenta a qual “**gatilho**” levou a **fazerem mudança** na sua rotina alimentar (Por exemplo: dieta médica, alguma doença, mudança na constituição familiar, mudança de momento de vida como, por exemplo, vou deixar de comer determinado alimento, etc) Também ver o emocional....

Introdução: A alimentação e os ciclos de vida

Além desse novo ambiente, a gente percebe que alimentação também se altera de acordo a idade, ciclo de vida das pessoas – Vocês concordam? Sim, não e por que? Por

que a alimentação muda com a idade e o ciclo de vida?
Tentem exemplificar/explicar?

Vamos imaginar como seria a geladeira dos

- Como são com os mais jovens
- Os casais sem filhos
- Os casais com filhos
- Os mais velhos

Isso vai mudando em que direção? Quais tipos de mudanças (com filhos as mães têm mais quantidade de comida em casa? Mais carne, feijão e arroz? Sem filhos e com mais idade se come com mais sofisticação, menos quantidade e mais prazer, o que acontece?)

Vamos melhorando ou não à medida que envelhecemos?

Hábitos Alimentares - Tipos de Alimentação / Ideologias Alimentares

Vocês fazem alguma dieta do tipo :

- **Alimentos sem lactose**
 - **Alimentos sem glúten**
 - **Alimentos orgânicos**
- Surgiu Detox

Mais alguma coisa que introduziram? Ou excluíram?

Esse tipo de dieta foi uma decisão de vocês ou foi uma recomendação do médico ou da nutricionista ?

Vocês fazem algum tipo de alimentação, diferente da comum? Perguntar a todos - Explorar: Se sim, qual e por que Tabular

- Vegetarianismo
- Ovo lacto vegetariano
- Veganismo
- Crudivorismo (alimento vivo, cru)
- Macrobiótica
- Algum outro tipo?

- Vocês acreditam que estes comportamentos alimentares pode vir a crescer no Brasil?

- O que vocês observam de diferente? Em que está crescendo?

Muitas pessoas estão deixando de comer carne..observam circulo de amigos= foi bem interessante

Preparação das Refeições (em casa)

Quem cozinha na sua casa?

Você? Pai?Mãe? Todos? Quem cozinha em quais dias e que tipo de refeição?

Cozinhar significa o que? (Sentimento: extravasar, obrigação, divertimento, momento de ficar com a família, economia).

Cozinhar e auto estima homens

Anti stress

Se você não cozinha, como você enxerga esta relação?

Comida e prazer...eu olha ela fazendo

Comer a comida da avó e um prazer, amor, infância

Mãe faz prática no automático e o pai mais detalhista

O cardápio na sua casa varia muito? Para quantos..fazer a contagem para 03 mudam

Bases mesma e varia molhos..

Introduz receitas novas? (se não cozinha, entender quem na casa faz? E como enxerga essa relação)

Por que se pega? para variar..no final semana para comer algo diferente

Com que frequência introduz novas receitas?

Com qual objetivo? (Prazer, saudabilidade, economia, praticidade, sustentabilidade)

O que mais influencia vocês na decisão de experimentar/introduzir uma nova receita?

Viagem, ter experimentado um prato em um restaurante?

Qual o gatilho de fazer receita nova: Ter ficado curioso quando um amigo falou, ter

visto na TV? Vontade de comer algo novo, diferente? Agradar um familiar?

Reclamações da família sobre a monotonia do cardápio?

Mae viciada face book e ela testa todos os dias

Varia, estimulado pelas redes sociais...

Quando você faz uma receita nova você está experimentando, mas o que faz essa receita ficar no cardápio cotidiano?

- Ser gostosa e rápida de fazer?
- Ser gostosa, rápida e não muito engordativa? Basta ser gostosa?
- Não gastar muitos ingredientes,não ficar cara?
- Tempo também...
- Jovens não buscam este tipo receita

Esses critérios são os mesmos para pratos salgados e pratos doces, ou eles mudam quando é um doce ou um salgado?

Vocês experimentam mais com doces ou salgados?

Para quem cozinha – O que os levou doce ou salgado?

Onde vocês buscam receitas novas ? Sites, blogs? Quais? De quem? Revistas?

Quais?Programas de TV? Quais?

Alguém ainda usa/tem livro ou caderno de culinária? Quantas têm e quantas usam?

Vocês consultam os sites das empresas de alimentos? Gostam? De quais? O que faltam nesses sites?

Baixam aplicativos? Quais? Por que?

Além de buscar receitas vocês procuram outras informações sobre alimentação ?Se sim

quais tipos de informação vocês procuram? Qualidade dos alimentos? Saudabilidade?

Sustentabilidade do planeta?

Busca sobre pimentas

E onde buscam?

O Comer - as Refeições

Comer Junto:

Quais as refeições feitas em comum? Quais as feitas só? Motivos?

O comer junto está desaparecendo ou não? Quando se pratica isso?

Qual a importância?

Comer só:

É o comer só? Acontece com vocês?Ou outra pessoa da casa? Quando?Em quais refeições?É uma necessidade por horários, tempo? Ou escolha própria?

Se come na frente TV? Computador? Tablet? Celular? Por que?

Come na mesa com a família mas com o celular do lado

Em casa não tme mais mesa, cada serve em cima fôgão e vai para frente TV

Minoria acha importante- sente falta

Existem dietas paralelas no interior da família, ou seja, as pessoas comem diferentes cardápios? Por que? (É por questões ideológicas (vegetarianismo, por exemplo) ou de gosto

Existem refeições que vocês realizam fazendo alguma atividade? Vão fazendo e comendo? Quais? Que tipos de alimentos? Exemplos?

Jogo on line

Fazendo trabalho de faculdade e comendo

Vocês classificariam estes alimentos como ? Qual nome daria???? (exemplo- **queijo pocket e club social**)

Mijo, coope noodle, barrinha de cereal

Fominha da tarde...bobagens

É uma tendência? O que falta ainda?

Procedência dos alimentos

Quais fatores são importantes e que você considera para escolher e comprar alimentos para sua casa? EXPLORAR MAIS

O que predomina no momento da decisão de escolher o que comer: algo que seja mais prático (praticidade) ou mais saudável (saudabilidade)? Contar 6 prático e 4 saudável

O preço ou o que as pessoas gostam de comer em casa?

Vocês se preocupam com a **segurança dos alimentos** que consomem? Como?

Confrontar com item 1-Quais os **fatores/critérios** que vocês utilizam para confiar nos alimentos que vocês consomem? (Investigar dentro e fora de casa) marca, validade,

Vocês lêem o rótulo? O quê(data, composição, ingredientes, etc...) ?

Quantidade de Sódio não da para ler tudo, menos acucar...

Nos últimos anos uma porção de termos ligados aos alimentos apareceram nos rótulos das embalagens e nas gôndulas de supermercado: Vocês conhecem o que eles querem dizer?

Rótulos: conhecer, atrás das etiquetas dos produtos ou de um QR Code a origem/procedência de um alimento, as práticas da produção – exemplo: Produto com garantia de origem- utilizar qualquer leitor de QR Code e ler o código da embalagem do produto e assim se sabe a localização da fazenda, detalhes técnicos do produto, a data de colheita ou abate, o prazo de validade, com o objetivo de promover maior segurança ao cliente.

Tem algum outro critério que seja importante como de onde vem o alimento? Como foi produzido, se é amigável ao meio ambiente, se tem selo de certificação? Por quê?

Muito importante mas não se decide

Vocês sabem o que é **certificação de produto**? Vocês buscam isso nos alimentos que compram? (levam em consideração a procedência dos alimentos?)

Rastreabilidade- Voce sabe o que é rastreabilidade? Voce gostaria que todos os produtos alimentícios tivessem isso? Qual o alimento que voce acha mais importante de ser rastreado? Carne ou todos? **Cita alguma empresa???**

Carne, leite

E embalagens- Que embalagens que são mais confiáveis? Quais? Por quê?

O que é “qualidade” em alimentos? Como saber se um alimento tem qualidade

Aparência, cor, cheiro, coloração, validade, consistência

Que **marcas (Alimentação)** transmitem esta qualidade para vocês?

Em que **marcas (Alimentação)** vocês confiam? Motivos?

Fabricantes - E saber as praticas da empresa - como elas produzem os alimentos, tratam dos funcionários, cuidam do meio ambiente, fornecem bem estar animal? Isso Ajuda a escolher os produtos?

- Vocês boicotam ou já boicotaram alguma empresa devido algum tipo de denúncia? Exemplos

Locais de compra

- Quais locais compram alimentos? Mapear hiper, atacarejos, feiras, empórios, feiras

- orgânicas?
- 06 em hiper
- Diferenças entre os locais- Razões
- Motivos de escolha
- Quem transmite mais confiança – Fazer um mapa de percepção-
- Feira transmite o que? Hiper? Super? Atacarejo? Empórios? Feiras orgânicas(mesmo que na consome)Percepção?
- Compra local (preferência por alimentos locais/regionais)

Tendências Contemporâneas:

Hoje em dia se fala que o comportamento dos consumidores tem mudado...

Eu queria entender de vocês se alguns comportamentos fazem parte do seu dia a dia

- Busca pela saudabilidade

O que é uma alimentação saudável para vcs? O que isso significa em termos de práticas cotidianas?

Cor, verde, vitaminas, variedade, pouco industrializado

Você sempre adota medidas saudáveis? Como? De que forma?

Em que momentos pratica? Semana x final semana?

“ dia do lixo” final de semana

Entre alimentação, exercício e saúde? Alguma de vocês faz exercício regularmente, como andar, correr, musculação, pilates, aeróbica, yoga etc.

Contar quantos? 5 faem esporter pensando saude

Vcs procuram suplementar a alimentação de vcs? Com o que? (Suplementos alimentares- Quais? Tipo Whey Protein? Omega 3? e biscoitos, iogurtes, com cálcio, ferro, etc)

Por que?

-Busca pelas Indulgências (falar em prazer /Explorar mais)

Você busca o prazer em sua alimentação

Come por ansiedade, stress, nervoso

De que forma?

Em que momentos pratica? Semana x final semana?

Tem algumas indulgencias que vcs se permitem

-Busca pela Sustentabilidade

O você entende por sustentabilidade na alimentação

Valoriza?

Tenta praticar de que forma? Cite praticas de sustentabilidade na alimentação

Reaproveitam alimentos? Quais? Comos?

Vc se considera um **praticante ativo ou passivo**? só 2 praticam

Em que momentos pratica? Semana x final semana?

Vocês tem idéia de que os alimentos têm custos ambientais? Vocês ja ouviram falar de localismo? pegada de carbono? Não entenderam nada

Alguns de vocês ja ouviram falar de hortas urbanas?Alguns de vocês plantam algum tempero ou algo em casa? Contar= 5

24/7- Conectados- 7 dias por semana x 24 horas por dia

Você se considera uma pessoa conectada?

Quantas são 24/7= 6 mais da metade via tudo celular, desk

De que forma? Onde?

De todo o tempo que vc está conectado, tem parte deste tempo que vc se dedica a buscar informações sobre alimentação? 3 fazem isso, instagram segue, buzz feed food Face book e jogado para vc...e muita gente compartilha

Vc pode impulsionar publicação FACE

E esta levando os jovens para a gastronomia

Face te aguça a pesquisar

As redes sociais, facilitam a pratica da alimentação hoje? Em informações, receitas?

Acha que é um movimento crescente?

Bom ou ruim estar conectado o tempo todo? Tabular

E muito bom estar conectado..vc saber de tudo

3 acha ruim

Relação entre tendências

Quando voce tem que decidir o que comer ou o que fazer para sua família comer, como voce compatibiliza as seguintes escolhas?

- Um alimento saudável mas..Mais demorado para fazer: faz ou não faz?
- Um alimento gostoso e rápido mas não muito saudável: faz ou não faz?
- Um alimento , saudável, sustentável mas que vocês não consideram muito gostoso: faz ou não faz?
- Um alimento gostoso, mas demorado de fazer e com ingredientes mais caros: faz ou não faz?

Vocês poderiam dar exemplo de uma comida que fosse saudável, gostosa, sustentável, pratica e econômica, tudo ao mesmo tempo? Vocês fazem essa comida?

Se vocês tivessem que escolher um único critério, além do preço (**saudável, gostoso, rápido, sustentável**) para a escolha do que comer, qual o critério que vocês escolheriam?

Mudanças na formas de comprar- Momento atual

O momento atual não é um dos mais favoráveis...e tem levado as famílias brasileiras a adotarem diversas estratégias para o controle orçamentário

Vocês tem sentido isso em seus lares?

Mudou a forma de consumir? De um modo geral?

O que está pesando mais?

E alimentação? Como está dentro deste cenário?

- Diante de um quadro de inflação alta o que mudou? Quais as novas estratégias de compras?
- Vocês economizam mais em que? Alimentos, limpeza ou higiene?Como vocês resolvem essas três necessidades? Onde vocês cortam primeiro? Agua e Luz

E a frequência de compra, mudou ou não? (Compra mensal x compras de reposição) Se sim, por que? passou a comprar de forma diferente?

Locais de compra: Sai o que? Entra o que?

(Explorar mudança em formatos de varejo: atacado, clube de compras, internet, compras em grupo, mercados de bairro)

O que esperam? Ou o que acham que vai acontecer se a inflação continuar a subir...

Afora as estratégias de compras, quais **outras** tem adotado :

(Explorar as estratégias de economia, substituição e aproveitamento da comida)

Alimentação fora de casa

Algum de vocês, ou alguém da sua família come regularmente fora de casa?

Todos comem fora de casa

Sim, não, quem e com que frequência? Por que motivo?

- Trabalho e estudo
- Lazer
- Conveniência (proximidade)
- Necessidade
- Limite de despesa
- Prazer
- Ambiente
- Serviço
- Comida/ produto

O que é fundamental para se consumir ter um bom alimento fora de casa? (aspecto, valor nutritivo, sabor, procedência, novidade, higiene local, aroma, frescor, ingredientes) Mais algum?

Sustancia para ir para as aulas...10 esfihas

Novas experiências. Novos sabores- Acontece fora de casa? Como assim?

- Quando faz essas alimentações fora de casa?
 - Durante a semana – quais? café da manhã, Almoço, Café da Tarde (Lanche), Jantar
 - Fins de semana – quais? café da manhã, Almoço, Café da Tarde (Lanche), Jantar
 - Qual a frequência? (quantas vezes ao dia, semana)

Nos últimos 6 meses/um ano, falando nessas refeições consumidas fora de casa, como está a frequência de consumo? Aumentou? Diminuiu? Está igual? Tabular

Motivos?

Esta cara?

- Durante a semana – quais? café da manhã, Almoço, Café da Tarde (Lanche), Jantar
- Fins de semana – quais? café da manhã, Almoço, Café da Tarde (Lanche), Jantar

Como escolhem os locais para se alimentarem? O que você considera importante ao escolher o lugar? (preço, qualidade, ambiente, o tipo de comida, localização, limpeza, /higiene, forma de pagamento, proximidade) **O que é mais importante?**

Comer fora de casa durante a semana x final de semana: quais as diferenças? Sensações? Faltou explorar as sensações....

Comer fora de casa é uma atividade da família, ou o casal também come a sós fora de casa? Existe esse momento de privacidade ?

Entender o que significa: Comer no

Kilo = Por que escolhe? O que transmite? Percepção?

FastFood = Por que escolhe? tirar... O que transmite? Percepção?

Padarias = Por que escolhe? O que transmite? Percepção?

Lanchonetes = Por que escolhe? O que transmite? Percepção?

Ambulantes = Por que escolhe? O que transmite? Percepção?

La Carte = Por que escolhe? O que transmite? Percepção?

FoodTrucks- Por que escolhe ? O que transmite? Percepção?

Vocês compram comida pronta para consumir em casa? Onde? (supermercado,

rotisseire, restaurante) para comer em casa. Motivos?

Delivery? Que tipos de comidas?

Por que?

A sociabilidade em casa x restaurantes- Aumentou ou diminuiu- Razões

Mas temos saber se aumentou em casa ou fora de casa???

Comer em casa x fora de casa:

O que é mais importante? O que preferem? Por quê?

Acha importante ter a marca de uma grande empresa de alimentos associada ao estabelecimento? (Exemplo: você vai comer no Spoleto e tem uma placa/propaganda que indica que a massa que eles trabalham é da Sadia).

Isso muda, influencia na escolha?

O que significa, o que transmite?

Marcas que transmitem confiança para comer fora de casa?

Quais estabelecimentos traz confiança?? Importante

Tem comidas que comeram fora de casa e introduziram nas refeições dentro de casa?

Quais? Por quê? (Exemplos: molhos de salada? Yakisoba? Sushi? Temperos)?

Eles citam pratos???

Vamos estimular ingredientes> tipos temperos? Azeites?

O atual controle orçamentário tem levado as famílias brasileiras a adotarem diversas estratégias para também pra comer fora de casa

Vocês tem adotado isso?

De que forma? Quais estratégias?

E Marmita: Vocês fazem uso de marmita? Tabular- 3 levam

Por que? Qual o objetivo? (nova maneira de se alimentar, por questões financeiras, por que são contra a comida de restaurante, etc.)

O que mudou na marmita passado x a atual marmita Existe pré conceito com marmita

Confiança Institucional

Qual ou quais as instituições em que vocês mais confiam para cuidar da saúde e da qualidade dos alimentos e bem estar das pessoas? Dê uma nota de zero a 10 , no seu nível de confiança

Importante tabular

- Anvisa,
- Ministério da Saúde
- Indústria Alimentícia
- Justiça
- Organizações Sociais (ONGs)
- Organizações de Consumidores???? Procon
- As próprias pessoas/cidadãos
- Mídia

Considerações Finais

Você está na frente de um presidente de uma empresa de alimentos, que você gosta, considera, confia

Qual recado você daria para eles?

Animais

Vocês são a favor do bem estar animal, ou seja dos animais para corte serem bem tratados, não viverem amontoados ou presos?

Vocês acham que os animais têm os mesmos direitos das pessoas, ou seja não serem mortos para alimentarem os seres humanos?

Vocês acreditam que os animais possuem sentimentos e que ao saberem que vão morrer a tensão altera a qualidade da carne?

Ves deixam de comer alguma proteína animal considerando o “mau trato” dos animais

AGRADEÇA E ENCERRE