



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)Igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS NOS HÁBITOS ALIMENTARES DE FAMÍLIAS DA CLASSE TRABALHADORA URBANA DO CALABAR DA EZEQUIEL PONDÉ

Fabiana Paixão Viana
Mestranda no Programa Multidisciplinar em Estudos Étnicos e Africanos
fabipviana@gmail.com

Pensando sobre o Calabar da Ezequiel Pondé

Parafrazeando Lévi-Strauss, a comida também é boa para pensar, e não somente para nutrir e manter o corpo¹. Na maioria das vezes, há escolhas, conscientes e inconscientes, do que comer, como comer e em que momentos alguns alimentos devem ser escolhidos em detrimentos de outros, além das maneiras e regras à mesa. Comungo com Goody (1995, p. 66) que o provimento e a transformação da alimentação ocorrem através de cinco fases interdependentes, a saber: 1) produção, 2) distribuição, 3) preparação, 4) Consumo e 5) limpeza; elas ajudarão a discutir e entender as mudanças e permanências que ocorreram nos hábitos alimentares das famílias de trabalhadores urbanos de um determinado bairro de Salvador.

Minha unidade de investigação está localizada em uma área limítrofe entre o Jardim Apipema – localidade habitada pelas classes médias soteropolitanas – e o Calabar, bairro formado pelas classes trabalhadoras² de Salvador, marcado pela violência e pelo tráfico de entorpecentes. Seus moradores se relacionam intimamente com o Calabar, lugar que eles têm amigos e parentes e, praticam atividades sociais conjuntas, como um

¹ A função nutritiva da comida foi citada somente uma vez no estudo realizado em 1979, por Baas, Wakefiel e Kolasa, os resultados foram apresentados na seguinte ordem: “1. Satisfacer el hambre y nutrir al cuerpo. 2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios. 3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales. 4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias. 5. Expresar amor y cariño. 6. Expresar individualidad. 7. Proclamar la distintividad de um grupo. 8. Demostrar la pertenencia a un grupo. 9. Hacer frente al estrés psicológico o emocional. 10. Significar estatus social. 11. Recompensas o castigos. 12. Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento. 13. Ejecer poder político y económico. 14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales. 16. Simbolizar experiencias emocionales. 17. Manifestar piedad o devoción. 18. Representar seguridad. 19. Expresar sentimientos morales. 20. Significar riqueza.” (CONTRERAS, 1993, p. 51-52)

² “A concepção de classes trabalhadoras abarca grupos diferenciados em relação com os meios de produção (operários de todos os tipos, trabalhadores por conta própria, biscateiros, etc.) e uma cultura pautada numa identidade contrastiva, de modo imediato às classes médias” (BACELAR, 1989, p. 85).



“baba³” costumeiro e idas a festas; desta forma, e pela proximidade espacial, eles também são Calabar. Entretanto, eles têm uma localização diferenciada e se acham privilegiados e distintos daquele bairro popular, sobretudo pela inexistência de violência e de comércio de drogas, chegando a não se identificarem como moradores, ao mesmo tempo, eles não compartilham os valores e a posição econômica dos residentes do Jardim Apipema⁴. Por estas razões, eu fui levada a criar a denominação Calabar da Ezequiel Pondé para classificá-los. Porém, não os vejo nas categorias de Elias, sendo eles “estabelecidos” e o Calabar formado por “outsiders”, pois ambos têm passado e história que se entrecruzam.

O Calabar da Ezequiel Pondé é formado por, aproximadamente, 40 casas, de diferentes tamanhos, quase todas de tijolo sem reboco, com mais de um pavimento. As construções são muito próximas umas das outras, não muito grandes em extensão, exceto as que foram verticalizadas. Há água encanada, saneamento básico, pavimentação e iluminação públicas, embora, em algumas partes, sejam precários.

Há uma clara diferenciação entre as edificações que se localizam na ladeira, de frente para a principal rua de acesso, e as que se localizam nas escadarias. As primeiras são maiores, em grande número com mais de um pavimento, com portões de ferro, rebocadas e pintadas, enquanto as últimas são menores, amontoadas umas por cima das outras, sem uma distinção evidente de onde começam e onde terminam.

É uma área de trabalhadores urbanos, com muita heterogeneidade residencial, desde casas com famílias ocupando apenas um cômodo até residências com uma única família ocupando três pavimentos; a maioria dos moradores é predominantemente parda e preta, muitos deles são trabalhadores manuais ou poucos especializados, e a escolaridade média não ultrapassa oito anos, exceto entre os mais jovens que possuem mais anos de estudos.

Há pouca mobilidade entre os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, a maioria dos que lá residem atualmente se mudou criança e presenciou as mudanças, positivas e negativas, do lugar, como a construção do muro de contenção em meados da década de

³ “Baba é a pelada carioca, um jogo de futebol de amadores na praia, nas ruas, nos terrenos baldios, nos campos dos bairros. O baba é o futebol do povo” (REIS, 2006, p. 16)

⁴ Para os moradores do Jardim Apipema, os habitantes do Calabar da Ezequiel Pondé, sem alguma diferenciação do Calabar, propriamente dito, são considerados favelados, traficantes, violentos e perigosos.



80, durante o mandato do prefeito Manoel Castro, o que impediu as constantes quedas do barranco e possibilitou a construção das casas de tijolos, que antes eram de madeira.

Família e Grupo Doméstico

A família é vista como a principal responsável pela socialização primária dos indivíduos, ela é constituída por pessoas unidas por laços consangüíneos ou por aliança. Nas últimas décadas, essa instituição sofreu importantes mudanças, tanto em relação a formação, quanto a reprodução, observou-se, por exemplo, a transição da chamada família tradicional para a família moderna, sobretudo nas camadas mais elevadas. Notou-se o declínio da fecundidade, a redução da taxa de mortalidade e o aumento da expectativa de vida - na esfera demográfica -, e ainda o alargamento da inserção das mulheres no mercado de trabalho, aliado ao crescimento das taxas de desemprego e ampliação do terceiro setor, no contexto sócio-econômico. Grupo doméstico (GD), por sua vez, “é essencialmente uma unidade que possui e mantém a casa e está organizada para prover os recursos materiais e culturais necessários para sustentar e criar novos membros” (FORTES, 1975, p. 6).

Tem sentido diferenciar o grupo doméstico da família. É necessário observar também outro fenômeno recorrente entre os trabalhadores urbanos: o grupo doméstico extenso. Ele representa um arranjo residencial compartilhado, ampliado pela participação de um conjunto de parentes, primariamente consangüíneos. É constante o “bater a laje” ou fazer um “puxadinho” para abrigar filhos ou parentes.

A composição de cada grupo familiar depende de variadas circunstâncias, desde o momento do ciclo de vida do grupo doméstico, o tipo de união conjugal, o número de membros, a presença, ou a ausência, de parentes - ascendentes ou descendentes - residentes, o tipo de emprego de seus componentes, a formação escolar e até a idade dos descendentes na família. Em relação a isto, o que posso, por hora, afirmar é que se contrapondo à vigência da nuclearização da família, com uma perspectiva individualista típica das classes médias, no Calabar da Ezequiel Pondé prepondera uma perspectiva hierárquica, comunitária e com famílias que se estendem para além do grupo doméstico, logo, extrapola os muros da casa, considerando-a como não somente “uma construção,



mas também um domínio social, econômico e ideológico” (WOORTMANN, 1982, p. 139).

As famílias contemporâneas urbanas são interpretadas no Brasil, em termos econômicos e sociais, como unidades de consumo e de rendimento. Assim como em outros espaços de trabalhadores urbanos, de forma permanente ou sazonal, as famílias podem também ser unidades de produção, com bares, salões de beleza, venda de lanches e almoços e tantas outras atividades que geram algum tipo de capital.

Se, por um lado, entre os trabalhadores urbanos, o modelo tradicional com a submissão da mulher e dos filhos ainda se mantém, isso não impede de, progressivamente, vir se insinuando o modelo igualitário de família, seja em relação à mulher, seja em relação aos filhos, principalmente, no que se refere a equiparação das despesas domésticas. Por exemplo, se, no passado, como uma questão de honra, cabia ao homem manter a casa, com a mulher não exercendo atividade remunerada externa, hoje, muitas mulheres trabalham fora e dividem as despesas com os maridos. De forma similar, os filhos, que antes eram submissos, hoje têm mais liberdade para expor seus desejos e serem atendidos em suas vontades (MEDINA, 1974).

Além da importância da família e do parentesco, outros elementos são a eles adicionados, com igual preponderância: os amigos e os vizinhos, pelo menos aqueles em que a relação é pacífica. Pois, como existe um passado comum entre a maioria dos moradores, eles, ao longo do tempo, puderam se tornar “quase parentes” ou, até mesmo, “cordiais inimigos”; há poucos casos de “inimigos belicosos” entre os residentes na minha unidade de investigação.

Foi notada, no Calabar da Ezequiel Pondé, uma ênfase no sentido comunitário mas, isso não implica em qualquer igualitarismo entre seus moradores, na medida em que os grupos domésticos e as famílias, seja através do tipo de trabalho, de moradia, de equipamentos domésticos e bens duráveis (como automóveis), de roupas e das redes de relações, se individualizam⁵. E mais, de acordo com o estágio atingido pelo ciclo de vida do grupo doméstico, pude observar além das mudanças inter-individuais as transformações intra-individuais das famílias, marcadas, notadamente, pelas experiências sociais vividas pelos atores (LAHIRE, 2006).

⁵ Essa diferenciação é notada tanto em relação aos pares quanto a si próprios.



Na mesa, o grupo doméstico reconhece sua realidade existencial própria, com suas peculiaridades, mas também reflete sua realidade social e econômica. Também ao redor dela se fixam regras: o horário, o ordenamento dos lugares, a repartição dos papéis e a aprendizagem das maneiras comportamentais, afinal, o comer é sempre o lugar de expressão de códigos sociais. E não se pode esquecer que, mesmo com os pais presentes, a mesa é um lugar de soberania e autonomia das mulheres. A mãe está no centro: ela administra e regula a vida culinária da família.

No Calabar da Ezequiel Pondé - através de dezoito entrevistas semi-estruturadas realizadas com as mulheres responsáveis pelo preparo da comida - pude observar diferentes histórias, distintos comportamentos e as mais diversas opiniões e hábitos alimentares. A seguir apresentarei, de forma sucinta, cada um dos grupos domésticos observados, salientando as suas composições, preferências e repulsas alimentares.

Nome	Idade	Nº de componentes do GD	Membros do GD	Alimento mais consumido	Alimento menos consumido
Adélia	45 anos	5 pessoas	Ego Juliana/filha/5 anos Marcos/filho/11 anos Paulo/filho/23anos Fernanda/amiga/47anos	Carne, macarrão, feijão, arroz e as merendas das crianças	Aipim
Angélica	53 anos	8 pessoas	Ego Angelina/mãe/80 anos Gilson/irmão/45 anos Andressa/filha/33 anos Alfredo/filho/32 anos Tatiana/filha/30 anos Flávia/filha/20 anos Carlos/filho/19 anos	Feijão, arroz, açúcar, óleo e macarrão	Carneiro
Carmem	51 anos	6 pessoas	Ego Igor/marido/50 anos Sílvia/filha/27 anos Sara/filha/25 anos Ivone/filha/24 anos Michel/neto/10 anos	Feijão, arroz, farinha, macarrão e café	Abóbora, couve maxixe, jiló, e víscera de boi
Célia	74 anos	4 pessoas	Ego Rosário/filha/31anos Valquíria/neta/26 anos Renata/neta/13 anos	Feijão, arroz, carne e pão	Quiabo e abobrinha
Domingas	42 anos	4 pessoas	Ego Reginaldo/marido/45 anos Rafael/filho/22 anos Leandro/filho/11 anos	Feijão, arroz, macarrão, bife e batata (purê de batata)	Fato e sarapatel
Elisa	43 anos	4 pessoas	Ego Joaquim/marido/43 anos Fernando/enteado/18anos Danilo/filho/17 anos	Feijão, arroz, carne e peixe	Sarapatel, xinxim de bofe e verdura



Estela	39 anos	1 pessoa	Ego	Feijão, arroz, ovo, frango e verdura	Carne cozida com verdura (ensopadinho)
Irene	52 anos	4 pessoas	Ego Ingrid/filha/30 anos Alex/filho/26 anos André/filho/20 anos	Macarrão e leite	Beterraba
Jucilene	42 anos	5 pessoas	Ego Isadora/irmã/43 anos José/irmão/33 anos Poliana/sobrinha/10 anos Sofia/filha/6 anos	Café, açúcar, feijão, carne e frango	Verdura (exceto batata)
Joana	81 anos	2 pessoas	Ego Gabriel/neto/27 anos	Feijão, carne, frango, fígado, biscoito e banana	Bacalhau
Laura	38 anos	4 pessoas	Ego Bruno/marido/45 anos Luisa/filha/12 anos Plínio/filho/10 anos	Feijão, arroz, carne e macarrão	Fato
Liliane	26 anos	4 pessoas	Ego Pereira/pai/48 anos Rosalina/mãe/46 anos Joel/filho/8 anos	Feijão, calabresa, carne do sertão, macarrão, farinha e frango	Arroz
Maitê	39 anos	3 pessoas	Ego Júlia/filha/15 anos Cecília/filha/12 anos	Quiabo, frango, macarrão e peixe	Feijão
Marisa	71 anos	3 pessoas	Ego Francisco/marido/80 anos Álvaro/filho/29 anos	Macarrão, carne, fubá de milho, frango e verdura	Feijão
Melissa	29 anos	4 pessoas	Ego Tiago/irmão/25 anos Breno/irmão/22 anos Joyce/cunhada/20 anos	Feijão, frango e açúcar	Peixe
Nívea	40 anos	6 pessoas	Ego Adenor/filho/25 anos Adenaldo/filho/24 anos Adelson/filho/23 anos Rosana/filha/19 anos Fábio/filho/18 anos	Feijão, macarrão, café e leite	Fígado e abacaxi
Patrícia	18anos	4 pessoas	Ego Felix/pai/54 anos Vanda/mãe/50 anos Madalena/tia/21 anos	Macarrão, arroz e feijão	Ervilha
Valéria	48 anos	2 pessoas	Ego Rodrigo/filho/20 anos	Frango, macarrão e verduras	Ovo

Mudanças nos hábitos alimentares das famílias do Calabar da Ezequiel Pondé

Apesar da relativa facilidade de acesso aos novos tipos de alimentos, inclusive aqueles estranhos ao nosso paladar, sofremos limitações alimentares de acordo com as preferências e restrições econômicas e culturais. Estas últimas tão cerceadoras quanto as



primeiras, uma vez que, nossas escolhas são diretamente influenciadas por nossos genitores, mães principalmente, desde a primeira infância, quando aprendemos a gostar ou rejeitar certos tipos de alimento, visto que, “toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência” (CERTEAU, 1997, p. 251).

Nas últimas décadas, observou-se um aprofundamento da expansão globalizadora da produção e do consumo, facilitados pela estabilidade econômica, ausência de inflação e valorização do salário mínimo dos trabalhadores. Entre as principais mudanças nos hábitos alimentares das famílias analisadas do Calabar da Ezequiel Pondé, posso enumerar quatro de fundamental relevância:

1) Aumento e diversidade dos produtos influenciados pela emergência de novas técnicas de cultivo e de criação de animais que facilitaram, e baratearam, o acesso a uma ampla variedade de produtos como, carnes, cereais e derivados, frutas e verduras.

2) A redução dos preços dos produtos e a valorização do salário mínimo motivaram o aumento do consumo de carne (de gado e porco), frango e peixe congelado pelos moradores de minha unidade de análise, assim como a inserção de novos ingredientes que possibilitaram a redução do tempo de preparo e maior período de armazenamento, como, por exemplo, o molho de tomate pronto, leite condensado, pizza de caixa e iogurte.

3) Mudanças na preparação do alimento, que consistiram, majoritariamente, na redução do tempo dispensado para essa atividade, através do uso de produtos eletrônicos que facilitam a preparação e conservação dos mesmos, sobretudo os da linha branca - apesar da fragilidade econômica dos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, em quase todas as cozinhas pude perceber a presença do fogão, da geladeira, do liquidificador e, menos freqüentemente, mas mesmo assim usuais, o microondas e a batedeira. A aquisição de tais bens pode ser justificada pela facilidade do crediário nas lojas, por doação de amigos ou parentes em melhor condição financeira, ou pela compra nas mãos de terceiros.

4) E, por fim, as novas formas de consumo dos alimentos, desde o seu preparo até as maneiras à mesa: horário, local e comensais. Além das restrições alimentares motivadas por motivos diversos, desde orientação médica até o cuidado com o corpo, perpassando por crenças e ideologias.



Os nutricionistas indicam que o correto é fazer cinco refeições durante o dia, sendo três principais (café da manhã, almoço e jantar) e duas secundárias (merenda da manhã e merenda da tarde). Entretanto, cotidianamente, essa classificação é mais imaginária do que real. No grupo observado, poucas pessoas comem cinco vezes durante o dia, algumas comem muito mais vezes – principalmente quando ficam em casa -, e outras somente se alimentam nas refeições principais, e, em algumas situações nem isso, segundo relato de Domingas, sobre o café da manhã:

ah, café da manhã, você sabia que aqui ninguém gosta de tomar café? E uma: eu não posso tomar porque eu tenho problema de estômago, dá uma dor danada, meu esposo também não gosta, e meus filhos também não gostam! Às vezes, um acorda tarde e outro acorda muito cedo, por exemplo: Reginaldo acorda às cinco da manhã, ele não toma café aqui, ele toma café lá no trabalho. E aí, quando eu acordo não tomo café de manhã, vou levar Leandro no colégio e Rafael vai pra o curso... Sete horas eu levo Leandro no Colégio, quando chego vou lavar roupa, e nisso, eu termino de lavar roupa é onze horas... onze e meia, e vou pegar Leandro, aí já chego, já vou almoçar, não tomo nem café! Olha, a gente já acostumou, ninguém aqui toma café de manhã! Aí, quando dá aquela fominha assim, pega um pão, um biscoito, se tiver um suco bota num copo e toma, mas pra sentar na mesa pra tomar café não toma de jeito nenhum!

A primeira refeição do dia, quando existe, é quase sempre feita individualmente e com pressa, por causa dos compromissos diários, como trabalho e escola. Há predominância de alimentos de fácil preparo e consumo, relataram-me, majoritariamente, a presença de “café com leite e pão”, “*Nescau*⁶ com biscoito ou pão” - quando há crianças ou adolescentes no grupo doméstico - e, em menor número, suco, tanto da própria fruta quanto artificial. É comum encontrar divergência de gostos dentro de uma mesma casa, forçando, na medida do possível, o preparo de mais de um alimento, como no relato a seguir:

Eu, no meu caso, quer dizer por causa da madame aí (*refere-se a Cecília*) que ela não é muito chegada a café, eu não sou assim! Júlia toma café, também não tem problema, não! Mas lá em casa tem mais suco por causa dela! Suco de frutas, quando não é fruta é aquele *Maratá*! Quando não é *Maratá* é aquele refrigerante, só que refrigerante é muito difícil eu dar a ela por causa do... de manhã cedo refrigerante, né? Mais suco e café com leite! Só quem toma suco é Cecília e Júlia! Eu tomo café porque se eu não tomar café fico logo com dor de cabeça! Oxe, eu não tomar café, minha filha? Você pode me dar o remédio que for, que só passa com café, acho que já é o costume, já! Eu gosto de comer pão, às vezes, eu faço cuscuz, às vezes, faço... como é? Mingau de carimã, de tapioca, mas, o que mais se come lá em casa de manhã é pão e biscoito! Como

⁶ Na realidade, o termo *Nescau* não refere, necessariamente, à marca, mas sim ao achocolatado em pó, independente do fabricante.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II

Campus de Ondina

Cecília estuda de manhã e, às vezes, eu trabalho, ou eu faço de noite e já deixo pronto, ou faço de manhã cedo, antes dela ir para a escola! (Maitê)

O almoço é servido, em média, por volta das 13 horas e tem cardápio mais ou menos fixo, são servidos, na maioria das casas, feijão, arroz e algum tipo de carne, quase sempre cozida com alguma verdura, ou então frita, não ouvi relatos nem de carne assada no almoço familiar - esse tipo é reservado às festas -, nem de farinha compondo a tríade feijão-arroz-farinha, no único caso em ela foi citada o arroz foi taxado como o alimento menos consumido. Raramente as pessoas sentam-se juntas à mesa nessa refeição, comumente, ela é feita “no sofá da sala em frente da televisão com o prato no colo”; durante o almoço da semana, normalmente ingere-se água e nos finais de semana, ou quando tem visita na casa, ela é substituída por suco ou refrigerante. Esta refeição, algumas vezes também é suprimida, ou então adicionadas a outras, como o jantar, por exemplo, na maioria das vezes que isto ocorre a justificativa é, quase sempre, falta de tempo ou recurso escasso, chegando ao extremo de duas entrevistadas devanearem sobre a criação de um “remédio” que substituísse a comida:

mas o astronauta não é assim? Come em pílula? Não seria melhor? Porque só de você comprar! Comida super-cara! Minha alimentação é super-cara! Não é assim? Porque pra você fazer um cardápio não vai ter só feijão e água! Tem que ter outras coisas, apesar de que nas casas que não têm condições faz isso: faz o feijão, bota só sal e água e come, né? Quando não tem nada... Tudo tem um complemento, vem as carnes, os temperos... tudo!⁷ (Elisa)

Durante o jantar há uma diferenciação em relação aos alimentos de acordo com o sexo e a faixa etária, os homens dizem “comer comida”, geralmente o que sobrou do almoço, enquanto as mulheres e crianças alimentam-se de café com leite, pão e, algumas vezes, cuscuz, banana da terra e raízes cozidas - aipim, inhame e batata doce, principalmente. Mesmo à noite, quando os membros da família estão em casa, a partilha da mesa é rara, uma vez que, cada um tem suas atividades preferidas nesse horário: as crianças brincam ou fazem o dever de casa antes de dormir, as mulheres gostam de assistir à novela, ou têm de “arrumar as coisas” para o dia seguinte, e os homens ficam na rua bebendo ou conversando com amigos e vizinhos para “descansar do dia de trabalho”.

As refeições compartilhadas, em geral, se dão em dias agendados com antecedência, aniversários e datas comemorativas, principalmente. Esses eventos ocorrem também no

⁷ Neste relato também fica nítida a diferenciação entre os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé.



âmbito público, seja na rua ou no bar de Domingas, abrangendo, tanto financeiramente quanto pela comensalidade, parentes, vizinhos e amigos. Nessas ocasiões é servido, na maioria das vezes, o churrasco, porém com carnes mais baratas, a exemplo do cupim e do chupa-molho, muito apreciados entre eles.

As pessoas do Calabar da Ezequiel Pondé são cientes dos lugares e dos hábitos da moda - seja pelo limite com o bairro das classes médias, seja pela televisão -, esporadicamente, os freqüentam e fazem disto um evento público, tanto pela divulgação ampla de sua ida, quanto pela exposição dos *souvenirs* que algumas lanchonetes dão mediante a compra de determinados lanches, sobretudo o *McDonald's*. Sobre isso, mais de uma vez, presenciei conversas, em tom acima do normal, de momentos, minuciosamente relatados, em lanchonetes renomadas do shopping na companhia de amigos ou familiares.

Amiúde, as principais dessas redes de lanchonetes não se limitam somente ao consumo alimentar, mas também estimulam a aquisição de produtos, relativamente duráveis, com denominações de brindes, estes podem ser brinquedos colecionáveis, copos “exclusivos” ou artefatos de papel com a marca da empresa impressa⁸. Em campo, pude atentar outra forma de aquisição destes brindes, sobretudo, os oferecidos no combo do *McLanche Feliz*. Eles são obtidos, e colecionados, por grande parte das crianças da minha unidade de investigação, mas de uma forma específica: seus pais compram esses brinquedos separadamente do lanche, por um preço mais baixo, na mão de um vizinho que lá trabalha, cerca de R\$ 5,00 o brinquedo - esse valor pode ser maior ou menor a depender da relação de intimidade entre o comprador e o vendedor.

Mas, mesmo que a aquisição dos brindes sejam mais recorrentes do que o efetivo consumo alimentar, esses estabelecimentos são conhecidos e desejados pelas crianças e adolescentes, e por eles freqüentados, mesmo que de vez em quando. Entre os homens adultos, os maiores objetos de desejo se referem a bebidas alcoólicas de marcas renomadas, como a tão comentada cachaça *Sagatiba* que custa, em média R\$ 16,00 a garrafa de 700 ml, e wisky, principalmente o *Red Label*, além de salgados de delicatessens famosas, a exemplo da *Perini* e do *Apipão*. Entre as mulheres, povoam

⁸ Entre as grandes lanchonetes, as mais freqüentadas pelos adolescentes são o *McDonald's* e a *Burguer King* do Shopping Barra e a *Sanduíche Hall* de Ondina, devido a proximidade.



» XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais

Diversidades e (Des)igualdades

Salvador, 07 a 10 de agosto de 2011.

Universidade Federal da Bahia (UFBA) - PAF I e II
Campus de Ondina

seus imaginários os restaurantes caros que oferecem pratos sofisticados e bonitos, “como os que aparecem na televisão e em revistas”:

o nome das comidas eu não sei nem dizer! Mas tem cada comida que você vê em restaurante chiquíssimo, que você não sabe nem o que é, mas que vê aquele prato lindo, maravilhoso! Até mesmo em revista! Você lê a receita e tem itens que você nem sabe o que é, né assim? Aí dá vontade de comer! Porque comidas mesmo, assim de restaurantes chiques são, realmente, gostosas! Às vezes, não são nem assim nutritivas como a que a gente faz em casa! Mas, o sabor eu acho! Tudo o que eles fazem com camarão dentro e não sei o quê, fazem aquela mistura toda que parece até resto, né? Fazem aquela mistura toda! (risos) Parece resto! Mas, é gostoso! Mas, o nome eu não lembro! Eu não sei os nomes! (risos) Eu queria experimentar pra ver que gosto tem! (Elisa)

Por fim, pude perceber que, alimentos hoje mais “convencionais” nas classes médias como pizzas e hambúrgueres, e comidas congeladas, como lasanha, pães de queijo, quibes e tortas doces e salgadas já são por eles consumidas, tanto como complemento nas refeições quanto em merendas ou aperitivos. Porém, esses alimentos são comprados em supermercados e preparados em casa, não notei, por exemplo, a prática de *delivery* entre eles, principalmente, porque a taxa de entrega é “muito cara”. Também são raras as idas de toda a família a estabelecimentos destinados a alimentação pelo mesmo motivo, como me disse Domingas: “é mais barato comprar e fazer em casa: rende mais e todo mundo fica feliz do mesmo jeito”!

Permanências nos hábitos alimentares das famílias do Calabar

Apesar das mudanças que aconteceram nos hábitos alimentares dos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, muitos deles ainda persistem, independentes das influências externas que lhes chegam todos os dias, seja nas ruas – supermercados, trocas de informações – seja dentro de suas próprias casas, através da televisão e outros meios de informação.

Encontramos na Bahia uma ampla variedade de comidas típicas, repletas de cores e cheiros, proporcionados pelos temperos usados. Porém, na mesa dos baianos analisados, raramente é possível encontrar essas comidas à base de dendê. No caso dos residentes no Calabar da Ezequiel Pondé, vários foram os motivos para não privilegiar a comida de azeite de dendê. Desde o não gostar, até “peixe não rende”, perpassando pelo alto custo de seus produtos, principalmente o peixe e o camarão. O maior consumo deste tipo de comida, dentro do grupo doméstico, acontece na Sexta-feira da Paixão (Semana Santa)



e, fora de seus domínios há maior consumo em baianas de acarajé, principalmente no fim da tarde ou na praia. Também há maior ingestão durante o mês de setembro com os carurus de São Cosme e São Damião, que podem ser oferecidos por pessoas com ou sem vínculo com o candomblé, que fizeram promessa ou são gêmeos, segundo costume popular⁹.

Pude perceber diferenças entre a comida que se oferece em eventos abertos ao público e a comida consumida pelas pessoas “de casa”. Enquanto que entre as primeiras há frequência de comidas de fácil preparo e baixo custo (por não precisarem de muitos acompanhamentos), a segunda depende do gosto da família e de sua condição financeira, porém feijão, arroz e carne, foram presentes em quase todos os diálogos com poucas variações.

As permanências nos hábitos alimentares existem e podem ser facilmente notadas durante ocasiões festivas no bar de Domingas, que, entre os moradores do grupo que estudo, não precisam de uma data solene para acontecerem, nem convidados prévios: se for conhecido (e aceito), pode dar sua colaboração e chegar! Nesse dias, normalmente, são feitos churrascos, mas também podem haver outras variações no cardápio como galinha ao molho pardo (a forma mais comum de como o frango é servido no âmbito público), sarapatel, rabada, xinxim de bofe, dobradinha, feijoada e mocotó. Esses, apesar de serem pratos mais baratos do que a carne, precisam da disponibilidade de uma pessoa do sexo feminino para que sejam preparados, enquanto que o primeiro é de responsabilidade masculina cabendo a mulher fazer somente os complementos.

Nestas ocasiões de celebração, os comensais sentam-se juntos, conversam, compartilham experiências e fazem planos, seja de uma nova refeição, seja de melhorias para a rua ou ajuda para conhecidos, como velórios e empregos - é válido ressaltar que o bar também é freqüentado por algumas, poucas, pessoas da classe média, que moram nas redondezas. Essas permanências nos hábitos de comensalidade são importantes porque mantêm a coesão do grupo doméstico e fortalece a relação entre vizinhos, mesmo que somente nos finais de semana.

Apesar de haver uma diferenciação entre a comida típica e a comida tradicional (WOORTMANN, 2007) observamos que a primeira, baseada no azeite de dendê, se

⁹ Durante minha estadia em campo presenciei diversos carurus para os santos gêmeos, entretanto nenhum deles oferecido pelos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, os convites partiam dos moradores do Calabar e do Jardim Apipema, e eram direcionados, principalmente, para as crianças.



mantêm, entretanto não é a comida usual, sendo muito mais uma comida de festa, de ocasiões especiais, na maioria das vezes, vinculada a datas religiosas.

Por sua vez, a comida tradicional popular se mantém incorporada nos hábitos dos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé. A base do almoço ou do jantar (em menor número) consiste em feijão, arroz e carne – boi ou frango – mas, outros pratos também podem ser observados como a quiabada, a dobradinha, o cozido, o mocotó, o sarapatel, a rabada, a feijoada, a galinha ao molho pardo, o xinxim de galinha, o ensopado e o lombo.

Em contrapartida, o café da manhã e o café da noite, entre a maioria das crianças e das mulheres, são compostos de café, leite e pão; podendo ter, ocasionalmente, adicionais como cuscuz, inhame, aipim, fruta-pão, queijo, mortadela, bolacha e biscoito.

A preparação dos alimentos permanece majoritariamente com a mulher, embora muitos homens se gabem de saber cozinhar¹⁰. Porém, isso não aparece como um sinal de distinção, como nas classes mais abastadas, mas sim, da sua capacidade de ser independente, como nos diz Elisa sobre seu marido que demonstra, sempre que possível, seus dotes culinários: “eu acho que ele aprendeu sabe por quê? Ele sempre morou só! Acho que foi a necessidade! Ele sempre morou só, veio do interior pra aqui... e não teve ninguém pra tomar conta dele!”

E, por fim, mantém-se uma nítida preferência pelas comidas “fortes”. Saladas, verduras, arroz e macarrão são consumidos, mas são considerados complementos, jamais o prato principal das tomadas alimentares, como me afirmou uma dona de casa: “arroz com bife é comida de doente” e “macarrão tem que ter feijão”!

Conclusões

Através do *habitus*, são gerados estilos de vida, onde se opõem os gostos de luxo (ou de liberdade) e os gostos de necessidade. Os primeiros caracterizam os indivíduos que são o produto de condições materiais de existência definidas pela distância da necessidade,

¹⁰ Nos dezoito grupos domésticos analisados, somente dois homens assumem a responsabilidade da cozinha ocasionalmente, sendo que um deles faz somente “feijão com carne dentro” – que é diferente da feijoada.



pelas liberdades e facilidades garantidas pela posse de um capital. E isso se afirma também em relação ao corpo, ditado antes pela forma esguia e próxima da magreza. Por sua vez, os segundos exprimem, em seu próprio ajuste, as necessidades de que são o produto.

A arte de beber e comer continua sendo, sem dúvida, um dos únicos terrenos em que as classes populares se opõem, explicitamente, à arte legítima de viver. À nova ética da sobriedade para a magreza – tanto mais reconhecida quanto mais elevada for a posição na hierarquia social –, os camponeses e, sobretudo, os operários, opõem uma moral da boa vida. Além de gostar de comer e beber bem, o boa-vida é aquele que sabe entrar na relação generosa e familiar – isto é, simples e, ao mesmo tempo, livre – simbolizada e favorecida pelo beber e comer em comum, suprimindo, também, a moderação, as reticências e as reservas que manifestam o distanciamento pela recusa do convívio e da partilha espontânea com os outros (BOURDIEU, 2007, p.170).

Não há, ao contrário do que pontua Bourdieu, uma só forma homogênea de alimentação burguesa, e, tampouco nas classes trabalhadoras, o que existe é um pluralismo alimentar, antes que *gastroanomia* (FISCHLER, 2010), com várias formas de cada grupo, ou indivíduo, se alimentarem (BEARDSWORTH; KEIL, 1997).

Ao carregar a condição de classe, temos a cultura alimentar tradicional das classes trabalhadoras e, ao mesmo tempo, a incorporação de novas práticas, que vão desde novos produtos até novas maneiras à mesa. Há a permanência da cozinha da classe trabalhadora, tendo como base o feijão, o arroz, a carne e o pão, ou seja, os alimentos considerados substanciais, aqueles que dão “sustança”. Já as inovações, se notam nos produtos - pizzas, hambúrgueres e comidas congeladas, por exemplo -, nas formas de preparo (de molhos já prontos ao uso do forno de microondas) e na conservação dos alimentos, nas tomadas alimentares, no uso da mesa, na influência de crianças e idosos presentes no grupo doméstico e no novo papel das mulheres.

Em suma, os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé apresentam inovações e permanências em relação aos seus hábitos alimentares. Esses podem ser diferentes dos costumes das outras áreas geográficas próximas, mas dentro de seu próprio território elas fazem sentido, são comungadas por todos e se modificam a cada dia. Apesar da constante mutabilidade dos hábitos alimentares, a tradição, não é abandonada, pelo contrário, ela é mantida no cotidiano das pessoas. E, as mudanças parecem constituir muito mais adaptações à modernidade do que substanciais transformações. Enfim, a comida tradicional popular permanece viva. E com força.



Referências bibliográficas:

- BACELAR, Jeferson. **Etnicidade**: ser negro em Salvador. Salvador: Ianamá; Programa de Estudos do Negro na Bahia (PENBA), 1989.
- BATALHA, Claudio H. M.; SILVA, Fernando Teixeira da; FORTES, Alexandre (org.). **Culturas de Classes**: identidade e diversidade na formação do operariado. Campinas: Editora da UNICAMP, 2004.
- BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. **Sociological Perspectives on Food and Eating**. In: _____. *Sociology on the menu: an invitation to the study of food and society*. Londres/New York: Routledge. 1997, pp. 47-70.
- BLEIL, Susana Inez. **O Padrão Alimentar Ocidental**: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Caderno de debate, volume VI, 1998, pp. 1-25.
- BOTH, Elizabeth. **Família e Rede Social**: papéis, normas e relacionamentos externos em famílias urbanas comuns. Rio de Janeiro: F. Alves, 1976.
- BOURDIEU, Pierre. **A Distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.
- CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**: 2. morar, cozinhas. Petrópolis: Vozes, 1997.
- CONCEIÇÃO, Fernando. **Cala a Boca Calabar**. A luta política dos favelados. Petrópolis: Vozes, 1986.
- CONTRERAS, Jesús. **Antropología de la Alimentación**. Madri: EUEDEMA, 1993.
- _____; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y Cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. **Etnocenologia e etnoculinária do acarajé**. In: GREINER, Christine; BIÃO, Armindo (org.). *Etnocenologia: textos selecionados*. São Paulo: Annablume, 1999, pp.63-74
- _____. **Cosme e Damião**: o culto aos santos gêmeos no Brasil e na África. Salvador: Corrupio, 2005.
- DUARTE, Luis Fernando Dias. **Da vida nervosa nas classes trabalhadoras**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed./CNPQ, 1988.
- ELIAS, Norbert. **Os Estabelecidos e os Outsiders**: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 2000.
- FIGUEIRA, Sérvulo A. **O “moderno” e o “arcaico” na nova família brasileira**: notas sobre a dimensão invisível da mudança social. In: _____. (org.). *Uma Nova Família? O moderno e o arcaico na família de classe média brasileira*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1987. pp. 11-30.
- FISCHLER, Claude. **Comer**. A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: SENAC, 2010.
- FORTES, Meyer. **O Ciclo de Desenvolvimento do Grupo Doméstico**. Brasília: Universidade de Brasília, [ca. 1975).
- FONSECA, Claudia. **Família, fofoca e honra**. Etnografia de relações de gênero e violência em grupos populares. Porto Alegre: Editora Universidade/UFRGS, 2000.



GORDILHO, Ângela Souza. **Limites do habitar**: segregação e exclusão na configuração urbana de Salvador e perspectivas no final do século XX. Salvador: EDUFBA, 2000.

GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**. Estúdio de sociologia comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.

LAHIRE, Bernard. **A Cultura dos Indivíduos**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A Origem dos Modos à Mesa. Mitológicas 3**. São Paulo: Cosac Naisy, 2006.

MEDINA, Carlos Alberto de. **Família e Mudança**: o familismo numa sociedade arcaica em transformação. Petrópolis/Rio de Janeiro: Vozes/Ceris, 1974.

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

REIS, João José. **Prefácio**. In: BACELAR, Jeferson. Mário Gusmão: um príncipe negro na terra dos dragões da maldade. Rio de Janeiro: Pallas, 2006. p. 13-16.

RIAL, Carmen Silva Moraes. **Fast Food**: a nostalgia de uma estrutura perdida. In: Horizontes Antropológicos; UFRGS. IFCH. Programa de Pós-graduação em Antropologia Social. Ano 1, n. 1 (1995). Porto Alegre: PPGAS. pp. 94-103.

VELHO, Gilberto. **Parentesco, individualismo e acusações**. In: Individualismo e Cultura. Notas para uma Antropologia da Sociedade Contemporânea. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.

ZALUAR, Alba. **A Máquina e a Revolta**: as organizações populares e o significado da pobreza. São Paulo: Brasiliense, 1985.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. **Padrões Tradicionais e Modernização**: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (org.). *A agricultura Familiar à Mesa*: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. pp. 177-196.

WOORTMANN, Klaas. **Casa e Família Operária**. In: Anuário Antropológico 80. Fortaleza – Rio de Janeiro, 1982.

_____. **A Família das Mulheres**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro; Brasília: CNPq, 1987.