

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
HELOISA DE ALMEIDA FERNANDES RODRIGUES

COMENSALIDADE E SOCIABILIDADE NO ESPAÇO
DOMÉSTICO

São Paulo
2011

HELOISA DE ALMEIDA FERNANDES RODRIGUES

**COMENSALIDADE E SOCIABILIDADE NO ESPAÇO
DOMÉSTICO**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, área de concentração em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Maria do Rosário R. Sales.

**São Paulo
2011**

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Maria do Rosário Rolfsen Salles
Universidade Anhembi Morumbi

Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno
Universidade Anhembi Morumbi

Profa. Dra. Sarah Chucid da Viá
Universidade de São Paulo

DEDICATÓRIA

À minha filha Laura por todos os momentos
que perdemos, mas que tentarei
compensar durante toda nossa vida.

AGRADECIMENTOS

Agradeço sinceramente, a todos aqueles que de várias formas me ajudaram no cumprimento desta tarefa.

À minha orientadora, por toda a paciência, incentivo e por todo seu encaminhamento dedicado e carinhoso.

À professora Sênia Bastos pelas suas palavras sábias e certeiras nos momentos difíceis.

À professora Marielys Bueno pelas suas sugestões valiosas.

À minha amiga Susana Jhun, companheira do Mestrado e de todas as horas, pelo incentivo e apoio incondicionais e por sempre me emprestar seu ombro amigo nos momentos que mais precisei.

Ao meu marido por todo o apoio e paciência, principalmente nas horas em que tudo parecia não dar certo.

À Ana, minha fiel ajudante, que me deu toda cobertura, ficando com a minha filha nos momentos que precisei.

Aos meus colegas de trabalho, Francisco Rêbelo e Marcelo Neri e aos meus assistentes Aline Godoy e José Neves, por todo coleguismo e apoio.

À Universidade Anhembi Morumbi, pela bolsa que tornou possível a realização do curso de mestrado.

Às famílias que disponibilizaram seu tempo e me atenderam com tanta cordialidade durante as entrevistas e quando precisei esclarecer possíveis dúvidas.

RESUMO

Este estudo teve como foco a comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico mostrando que ainda cresce o costume de convidar amigos e familiares para se reunirem em ambientes domésticos em volta de uma comida tradicional em São Paulo: a pizza. Assim este estudo teve a intenção de mostrar que através do ato de alimentar-se e servir ao próximo, alimentos em sua própria casa, tem-se uma concretização de conceitos como sociabilidade e hospitalidade. O estudo formou-se de um referencial teórico sólido para a discussão de conceitos como a alimentação e a sociabilidade, a imigração italiana influenciando em costumes alimentares, os costumes alimentares brasileiros e a prática de receber em casa como forma de convivência agradável e social. Unindo-se a estes conceitos este estudo efetivou entrevistas em lares paulistas, como uma forma de obter dados concretos acerca dos costumes alimentares, da prática de “receber em casa” e do que servir como símbolo de sociabilidade na tentativa de a todos agradar. Conclui-se que a escolha natural dos paulistas quando das reuniões no convívio doméstico é a pizza, seja feita em casa, como herança italiana, ou comprada de forma rápida e prática, efetivando o desejo de agradar ao convidado, dividir um mesmo alimento e festejar o momento de sociabilidade que este ato traz para o dia a dia corrido da atualidade. Conclui-se enfim que mesmo com a complexidade dos dias atuais, o costume de se dividir um alimento com amigos e familiares ainda é mantido e que o abrir as portas de sua casa para receber outros para dividir o alimento é ainda prática constante que propicia a hospitalidade, a convivência social estreitando laços e formando pessoais sociais e elos fortificados.

Palavras chaves: sociabilidade, comensalidade, espaço doméstico.

ABSTRACT

This study focused on the smoke-free dining and sociability in space home showing that still grows the custom of inviting friends and family to gather in domestic environments around a traditional food in São Paulo: pizza. So this study was intended to show that through the Act of eating and serving food to the next, in your own home, has an implementation of concepts such as sociability and hospitality. The study formed a solid theoretical reference for the discussion of concepts such as power and sociality, in influencing the Italian immigration, customs, mores Brazilian food and receive at home to Nice and social coexistence. Joining these concepts this study made a comeback in interviews in the neighborhood homes paulistas as a way to get concrete data about food customs practice "receive at home" and that serve as symbol of sociability in an attempt to please. It is concluded that the natural choice of paulistas in meetings in domestic conviviality is the pizza is made at home, as Italian heritage, or bought quickly and practice the desire to please the guest, divide the same food and celebrate the moment of sociality that this Act brings the day gone today. Finally concluded that even with the complexity of the present day, the custom of dividing a food with friends and family is still maintained and that open the doors of his house to get others to divide the food is still standard practice that increases hospitality, social coexistence narrowing social ties and forming personal and fortified links.

Keywords: sociability, smoke-free dining, dietary customs.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
CAPÍTULO 1	17
ALIMENTAÇÃO COMO RITUAL E FONTE DE SOCIABILIDADE	17
1.1 SOCIABILIDADE	18
1.2 A COMENSALIDADE E AS RELAÇÕES SOCIAIS	24
1.3 A ALIMENTAÇÃO, A CONVIVIALIDADE E A HOSPITALIDADE	28
1.4 HOSPITALIDADE E RELAÇÕES SOCIAIS	32
CAPÍTULO 2	38
CONTRIBUIÇÕES AOS HÁBITOS ALIMENTARES BRASILEIROS E PAULISTAS.....	38
2.1 HÁBITOS ALIMENTARES BRASILEIROS.....	43
2.2 HÁBITOS ALIMENTARES PAULISTAS	46
2.3 CONTRIBUIÇÃO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA: BREVE PANORAMA	47
2.3 A CONTRIBUIÇÃO ITALIANA PARA OS HÁBITOS ALIMENTARES BRASILEIROS E PAULISTAS.....	57
2.4 BREVE HISTORIA DA PIZZA.....	63
CAPÍTULO 3	68
A SOCIABILIDADE EM FAMÍLIA: ANÁLISE DOS RESULTADOS.....	68
3.1 METODOLOGIA	68
3.2 RESULTADOS.....	68
REFERÊNCIAS	77
APÊNDICES	85

APRESENTAÇÃO

Como profissional da área da Gastronomia, especialista em panificação, era meu objetivo num primeiro momento, trabalhar com o significado do pão italiano entre os descendentes de imigrantes italianos e tomar como objeto de análise os estabelecimentos mais significativos da confecção do pão italiano na cidade de São Paulo. A atual visibilidade experimentada pelos pães produzidos pelas Padarias Italianas da cidade de São Paulo, que com suas particularidades passaram a freqüentar desde as prateleiras das demais padarias até grandes e famosos super e hipermercados, despertou grande interesse na realização de uma pesquisa abordando este tema.

Diante disto e pela ligação profissional que tenho com a Gastronomia, especificamente a Panificação, surgiu a intenção de conhecer a origem destas Padarias na cidade de São Paulo, entendendo sua importância e seu papel tanto como lugar urbano de acolhimento e hospitalidade como também de preservação de elementos da cultura de origem, como o pão com todos os seus significados e simbolismos, dado o peso da imigração italiana em São Paulo. Tratando-se de um Mestrado em Hospitalidade, pareceu-me oportuno trabalhar com a contribuição da imigração italiana aos hábitos alimentares paulistas.

A escolha do bairro do Bexiga se deu por ser, segundo a história, o berço das Padarias Italianas mais antigas e famosas. Foi neste bairro que elas surgiram e se mantêm até o presente momento. Através da pesquisa, pretendia-se entender porque este tipo de comércio se concentrou naquela região, identificando, portanto, as correntes imigratórias da época e as origens do bairro do Bexiga, tradicionalmente habitado por italianos.

O estudo, portanto, se deteria a buscar resposta para questões como a origem do pão italiano em si, suas características, sua receita tradicional (se existiram adaptações ou se mantiveram sua formulação original), a origem das Padarias Italianas no bairro do Bexiga e sua importância como lugar urbano de acolhimento e hospitalidade e como lugar de memória para os descendentes de italianos da cidade de São Paulo no final do século XIX e meados do século XX. Entretanto, após realizar algumas visitas às padarias Italianas como pesquisa de campo, pude observar certa dificuldade na obtenção de informações sobre estes estabelecimentos e conseqüentemente sobre o objeto de estudo.

No segundo semestre de 2010, terceiro semestre do programa de Mestrado em Hospitalidade, fui procurada pelo Presidente da Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria que precisava de apoio e um local para realizar o primeiro curso para *pizzaiolo*, baseado nos princípios pregados pela Associação *Verace Pizza Napoletana* no Brasil. Naquele momento durante o curso, tive a oportunidade de conviver com pessoas verdadeiramente apaixonadas pela pizza, que vivem em torno dela e vêem a sua execução e o seu consumo como um dos maiores prazeres. Dividi as aulas com os donos e o pizzaiolo da Pizzaria Castelões e da Pizzaria Speranza, consideradas as mais antigas pizzarias da cidade. Trocamos muitas informações e através delas, percebi de uma maneira mais clara a importância da pizza não só para os italianos, mas também para os paulistas e paulistanos, onde a mesma é largamente consumida e já se tornou símbolo da gastronomia da cidade. Compartilhamos a pizza que produzimos nos moldes determinados pelo *pizzaiolo* enviado pela Associação para ministrar as aulas. Ao compartilharmos este alimento e nos reunirmos em volta do forno para executar a pizza, nos descontraímos, nos desarmamos e dividimos momentos muito prazerosos. Com isto, me dei conta que no Brasil a pizza dificilmente é consumida individualmente. Ela normalmente é partilhada, proporcionando a comensalidade e sendo utilizada para o exercício da sociabilidade, elemento fundamental da hospitalidade.

Diante disso, e das dificuldades que havia encontrado no desenvolvimento do primeiro tema escolhido, resolveu-se pela mudança de objeto e passou-se a explorar o sentido da comensalidade doméstica, ainda focando as contribuições da imigração italiana aos hábitos alimentares paulistas.

Assim, optou-se pelo ambiente doméstico e os significados das reuniões de amigos e em família. Chamou-me a atenção ter sido convidada por uma amiga para visitá-la em Campinas e comer uma pizza que ela fazia especialmente pra nós no forno à lenha de sua casa, o que me chamou a atenção, pois a pizza havia sido escolhida como o veículo através do qual iríamos nos reunir e nos divertir. O outro fator, foi que percebi que um grande número de empreendimentos imobiliários atuais, contavam com um forno de pizza como diferencial de venda, fornos estes construídos nas sacadas denominadas “terraços *gourmets*”. Com isto, me dei conta da atual tendência da adoção da pizza como alimento para preparar e compartilhar com seus amigos. Não há quem valorize mais ou partilhe mais a pizza do que aquele que constrói em sua residência um forno especificamente para este fim.

Desta forma, não me restringindo apenas às reuniões em torno da pizza e do forno à lenha, adotei inicialmente esse recorte do receber em casa e escolhi como sujeitos da pesquisa pessoas que têm o hábito de receber em suas residências e que têm o hábito de preparar e compartilhar a alimentação preparada em casa com seus amigos e familiares, numa tendência que parece evidenciar a busca por espaços de sociabilidade que compensem o cotidiano apressado em que os membros da família raramente se encontram para as refeições diárias.

Assim, essas reuniões se apresentam e configuram como um verdadeiro ritual. Este ritual pressupõe algumas ações de doação, de dádiva. Aquele que recebe e convida seus amigos para comer juntos e partilhar a alimentação preparada em casa, escolhe cuidadosamente os ingredientes, prepara, seleciona as receitas, separa e escolhe os cardápios, cuida para que a recepção seja adequada. É um momento de partilha de alimento e de convívio social.

A leitura da Bibliografia e a evolução da reflexão ampliaram a discussão para o sentido das reuniões no espaço doméstico, que agregam amigos e parentes, num ritual bastante significativo hoje em dia, no contexto das profundas mudanças que têm marcado o cotidiano das famílias, especialmente o fato da incorporação da mulher ao mercado de trabalho. Realmente, ao mesmo tempo em que se desenvolvem estabelecimentos de toda ordem, especializados em refeições rápidas, o “fast food”, e que se descortina um novo lugar para a mulher como profissional, alteram-se também o cotidiano e os hábitos alimentares e a comensalidade. O foco então passou a ser o sentido da alimentação como ritual e fonte de comensalidade. A seguir na Introdução serão desenvolvidos e apresentados os aspectos que formataram a pesquisa em torno da hospitalidade doméstica.

INTRODUÇÃO

Citando Jamur (2008, p.16):

Na história da nossa civilização podem ser registrados por um lado os sucessivos avanços no plano do desenvolvimento material e tecnológico, na busca de satisfazer as necessidades humanas, constantemente ampliadas- e muitas delas criadas em razão da própria lógica da economia; por outro lado, constata-se que esse mesmo desenvolvimento faz com que os laços de hospitalidade se distendam, na medida em que a vida social se complexifica e que aumentam as incertezas no plano econômico e político.

Realmente, faz parte da “lógica” do desenvolvimento capitalista e da globalização, a reprodução constante de uma contradição básica: ao mesmo tempo em que se oferecem condições cada vez mais modernas e confortáveis para o cotidiano e a existência, por outro, esgarçam-se as relações sociais e de sociabilidade fundadas nos contatos interpessoais tanto no nível doméstico, quanto no das relações de trabalho. Nesse processo, alteram-se os papéis sociais no âmbito doméstico e no âmbito do trabalho. A entrada da mulher no mercado de trabalho, introduz mudanças profundas no ambiente doméstico e no cotidiano das famílias. Alteram-se as relações e o papel das mulheres fora do ambiente doméstico, com sua entrada no mercado de trabalho nas últimas décadas.

Uma das transformações mais evidentes no cotidiano doméstico diz respeito à uma redefinição da sociabilidade em torno da mesa e da alimentação, alterando-se o “comando” da alimentação, que passa por uma terceirização de tarefas com a introdução de alimentos industrializados nos hábitos alimentares ou de profissionais que substituem a figura feminina da mãe. Além disso, as reuniões familiares em torno da comida e os horários das refeições se alteram, pela introdução de um horário ditado pelas tarefas e compromissos profissionais dos cônjuges e pela programação da vida das crianças. O receber doméstico, as festas em família e os almoços de domingo, as reuniões de amigos, a própria sociabilidade propiciada pela reunião em torno da mesa, a comensalidade, acabam sofrendo alterações profundas impostas pela necessidade de uma praticidade que altera hábitos alimentares em torno da mesa e da comensalidade. A introdução de todo tipo de

tecnologias modernas na cozinha, a comida pronta e industrializada, etc, são aspectos destas transformações.

No entanto, dentro mesmo desse contexto, observa-se um movimento no sentido da criação e abertura de espaços voltados ao resgate das relações e da sociabilidade. Uma das manifestações desse movimento é exatamente a criação de espaços de sociabilidade que de certa forma compensem as perdas no cotidiano das famílias.

Desta forma, a proposta da presente dissertação consiste em discutir, a partir da constatação de que o cotidiano das famílias passou por profundas modificações ao longo das últimas décadas, a constituição de espaços de sociabilidade em torno da mesa e da alimentação que podem ser entendidos como espaços de hospitalidade que de certa forma repõem as relações de sociabilidade. Os objetivos são, entender a sociabilidade e a convivialidade propiciadas pela alimentação e qual a contribuição da pizza para isto, levando em consideração um dos aspectos mais genuínos da hospitalidade que é a hospitalidade doméstica.

Entende-se essa concepção de hospitalidade tendo em vista todos os condicionamentos decorrentes do mundo contemporâneo e das suas exigências. Assim, “no plano material e no plano simbólico, estamos muito longe do mundo antigo, quando a hospitalidade se colocava como um dever fundamental e sagrado...” (JAMUR, 2008, p.16) A hospitalidade é uma forma de relação humana baseada na ação recíproca entre visitantes e anfitriões e que encontra especificidades no mundo contemporâneo, ditadas pelos condicionamentos do cotidiano das pessoas.

Segundo Camargo (2003), pensando a hospitalidade de forma analítica somos levados a criar dois eixos de tempos-espacos para a delimitação desse campo de estudo: um eixo cultural, que leva em conta ações abrangidas pela noção de hospitalidade, e um eixo social, que diz respeito aos modelos de interação social e conseqüentes instâncias físico-ambientais envolvidas. Enquanto modelo de prática cultural, a hospitalidade significa recepcionar ou receber pessoas, hospedar e alimentar. Já a noção de eixo social fica mais clara quando categorizamos a hospitalidade enquanto instância social, o que nos leva a quatro categorias: doméstica, comercial, pública e virtual. Os cruzamentos entre estes dois eixos formam uma matriz que pode gerar novas abordagens.

Associada aos aspectos sociais, a hospitalidade tem raízes profundas na história da humanidade. Durante a trajetória humana, ela apresenta as mais diferentes formas de manifestação. Várias são as tentativas de defini-la, mas o ponto em comum entre todas as definições seria a abertura para o acolhimento. O ato de acolher pressupõe interação social. (BUENO, 2003).

Hospitalidade e comensalidade apesar de serem noções distintas, se misturam em muitos momentos. Esta mistura pode ser percebida no exercício da boa hospitalidade que normalmente inclui o alimento, e na partilha da mesa, gesto que envolve sempre uma dádiva.

Diversos autores ligam a dádiva à hospitalidade, pautados nos estudos de Mauss (1924)¹ sobre potlatch (prática social dos povos primitivos da América do Norte) que se sustenta na tríade Dar-Receber-Retribuir.

A hospitalidade doméstica pode ser entendida como *matriz* a partir da qual se organizam as demais formas de hospitalidade. É o espaço em que se preservam os rituais e as tradições e em que se estabelecem formas de recepcionar, hospedar, alimentar e de entreter pessoas.

Dentro do contexto doméstico da hospitalidade, o ato de receber reflete a cultura de cada povo. Trata-se da hospitalidade como a essência do acolhimento.

Camargo (2003) refere-se às leis da hospitalidade entendendo as relações entre hóspedes e anfitriões ritualizadas na cena hospitaleira em que as relações se desenvolvem.

Partindo-se do pressuposto de que a importância social da alimentação está na possibilidade da ritualização e sociabilidade, a hipótese básica que norteia este trabalho é a de que, dentro mesmo da constatação das profundas mudanças que caracterizam o mundo contemporâneo, que se refletem num esgarçamento das relações de hospitalidade e sociabilidade, o espaço doméstico apresenta possibilidades de introduzir novos espaços de sociabilidade em torno da mesa.

Utiliza-se igualmente o conceito de espaços ou lugares de hospitalidade, desenvolvidos em trabalhos de Baptista (2002), e que consistem em entender esses espaços como propiciadores de hospitalidade e sociabilidade e que se constituem apesar do enfraquecimento da comensalidade em família na contemporaneidade.

¹ Refere-se aqui O artigo originalmente publicado por MAUSS, 1923-1924, na Revista *Année sociologique*, Série 2, T.1: “*Essai sur Le Don. Forme et raison de l’échange dans les sociétés archaïques*”.

O trabalho procura levantar o sentido das reuniões domésticas com amigos e suas interações com a sociabilidade e que procuram resgatar as relações perdidas de comensalidade em torno de novos espaços de sociabilidade e convivialidade, partindo-se do pressuposto de que a cultura e a sociedade paulista e paulistana têm fortes raízes na imigração italiana e nas contribuições da sua culinária tanto do ponto de vista dos restaurantes como dos hábitos alimentares das famílias.

Defende-se a hipótese de que hoje em dia as reuniões em torno da mesa em ambientes domésticos abrangem não apenas italianos e descendentes, mas brasileiros de diversas origens e classes sociais

Há trabalhos que abordam o assunto do ponto de vista histórico e antropológico, como a tese desenvolvida pela professora Janine Helfrst Leicht Collaço, Sabores e Memórias: Cozinha Italiana e a construção identitária em São Paulo, de grande valia no desenvolvimento desta pesquisa.

O presente estudo se caracteriza como um estudo qualitativo, que consistiu em pesquisa bibliográfica e de campo, com a aplicação de um roteiro semi-estruturado de entrevistas a um número restrito de mulheres, selecionadas em função de alguns critérios como: trabalho fora de casa e a administração do cotidiano, pretendendo-se observar a maneira como esse cotidiano se organiza a partir dos relatos das entrevistadas, mulheres de classe média e média alta, residentes em São Paulo e interior, buscando traçar um panorama dos hábitos de receber em casa, do significado das recepções, frequência, convidados, reuniões em torno da mesa, enfim.

A Dissertação está organizada em três capítulos: um primeiro capítulo, intitulado: A alimentação como ritual e fonte de sociabilidade, em que se apresenta essa relação historicamente e se discute as mudanças introduzidas na comensalidade doméstica e na organização do cotidiano doméstico. Para direcionar o desenvolvimento do assunto, recorreremos principalmente aos estudos de Flandrin e Montanari (1996) que apresentam através da história, a comensalidade e os hábitos alimentares como um dos alicerces do desenvolvimento da civilização. Ainda neste capítulo pretende-se fazer a associação da comensalidade à prática da hospitalidade. A comensalidade promove a integração entre as pessoas. Através do ato de acolhimento, a comensalidade estabelece vínculos com a hospitalidade e com a convivialidade.

O segundo capítulo, intitulado Contribuições aos hábitos alimentares brasileiros e paulistas, trata dessas contribuições, ressaltando as trocas culturais entre os imigrantes e a sociedade brasileira, em particular os imigrantes italianos.

O terceiro capítulo, intitulado, A Sociabilidade em Família: Análise dos Resultados, é dedicado aos resultados de pesquisa, objetivando apresentar a análise das entrevistas, tendo em vista a discussão anterior sobre as mudanças e permanências dos hábitos de receber em casa, de forma a discutir teoria e análise prática da realidade encontrada.

CAPÍTULO 1

ALIMENTAÇÃO COMO RITUAL E FONTE DE SOCIABILIDADE

Este capítulo tem o objetivo de descrever as relações entre a alimentação e a comensalidade, tendo em vista o peso da comensalidade na consolidação das relações sociais, até chegar às mudanças recentes que caracterizam a vida moderna, basicamente a entrada das mulheres na força de trabalho e a reorganização do universo doméstico. Através da história da alimentação será descrito o papel da comensalidade nas relações sociais. Posteriormente será explicada essa relação como forma de convivialidade tendo em vista a proposta de se estudar a dimensão do receber doméstico na hospitalidade.

Como seu papel primordial, o ato de comer é uma das condições de sobrevivência do ser humano. Transcendendo este papel, a alimentação envolve outras dimensões como prazer e emoções e está inserida na hospitalidade quando envolve compartilhamento, sociabilidade, convivialidade, dádiva e até mesmo, em algumas circunstâncias, demonstração de status.

A tendência humana de compartilhar o alimento, idéia básica da hospitalidade teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas. Este tipo de caça muitas vezes o forçava à associação. (FRANCO, 2001 apud PAULA, 2002, p. 72).

Neste sentido acredita-se que esta seria a origem da inserção da alimentação na hospitalidade.

Segundo conceito proposto por Lashley e Morrison (2004, p. 3), atualmente podemos reconhecer três ambientes onde esta associação e compartilhamento do alimento podem acontecer: o doméstico, o comercial e o público.

Nesta pesquisa pretende-se explorar os rituais da comensalidade no ambiente doméstico e compartilham a alimentação e seu preparo com seus familiares e amigos.

1.1 Sociabilidade

Conforme cita Domingues (1999, p.37), “os laços de sociabilidade assumem características mais diversas tanto em termos de motivações dos indivíduos, quanto em função dos tipos de laço e dos objetivos que neles se estabelecem”.

Reduzem-se assim os espaços propícios à sociabilidade. Esta, por sua vez, se dá no processo contínuo de interação que durante grande parte da história da humanidade se fez, sobretudo, face a face.

Com o desenvolvimento dos meios de comunicação, os padrões tradicionais de interação social foram afetados.

Thompson (1998, p.78) distingue três formas ou tipos de interação que ele chama de “interação face a face”, “interação mediada” e “quase-interação mediada”.

As interações face a face são aquelas que se fazem num “contexto de co-presença”: nesse caso, os atores estão presentes, e participam de um mesmo sistema de referência em relação ao espaço e ao tempo.

Esse tipo de interação é reconhecido, ainda, por possuir um “caráter dialógico”, ou seja, a comunicação e a informação supõem um processo de ida e volta que se faz entre os produtores de mensagens e seus receptores; caracteriza-se, também, pelo fato de os seus participantes empregarem, normalmente, o que Thompson chama de “uma multiplicidade de deixas simbólicas” para transmitir mensagens e interpretar as que cada um recebe do outro (*ibidem*). Nesse caso, as palavras podem vir seguidas de um sorriso, de uma piscadela, como sinal de cumplicidade, ou mesmo de uma mudança na entonação da voz.

Assim, essas interações diferem das primeiras não só pelo fato de os participantes não compartilharem o mesmo referencial de espaço e de tempo, como também, porque neste tipo de interação o meio técnico se faz presente possibilitando a transmissão da informação e do conteúdo simbólico.

Ressalte-se que estes tipos de interação não se excluem mutuamente. Há casos em que muitas das interações que se desenvolvem no fluxo da vida diária, como diz o autor, podem envolver uma mistura de diferentes tipos de interação, o que ressalta o seu caráter híbrido.

Para Domingues (1999, p.21), a sociabilidade [...] é “o tipo de atitude manifestada pelos sujeitos uns em relação aos outros no curso das interações sociais”, sendo a cidade o *locus* por excelência para a sua realização, embora

reconheça que o campo constitui-se também como um espaço social específico, no qual emergem diferentes tipos de sociabilidade.

A preocupação e o interesse despertado por esse tema não é recente. Baechler (1995, p.65) refere-se ao pensamento de Gurvitch (1969) para quem a sociabilidade designa “o princípio das relações entre pessoas e a capacidade de estabelecer laços sociais” abrangendo a formação de grupos.

Cita, também, Maurice Agulhon (1977) que define a sociabilidade como sendo uma capacidade associativa através da qual, as pessoas encontram um meio de estabelecer relações amáveis com seus semelhantes. Daí decorre que o fenômeno mais típico da sociabilidade humana talvez seja a conversação.

É no início do século XX, em 1901, que Gabriel Tarde sublinha o lugar que a conversação ocupa na sociabilidade em geral e, no mundo moderno em particular, definindo-a como “todo e qualquer diálogo sem utilidade direta e imediata, em que muitas vezes se fala por falar, por prazer, por jogo, por delicadeza”.

Ele percebe que, “apesar da diferença de conteúdo, as múltiplas ‘tagarelices’ contribuem para a harmonia social” (BALLE, 1995, p.562).

No entanto, pode-se dizer que é Simmel, em 1910, o sociólogo que mais direciona o foco no estudo da sociabilidade, no sentido restrito, destacando-se sua participação na primeira reunião (*meeting*) da *German Sociological Association* que aconteceu em Frankfurt naquele começo de século.

Para Simmel que aplicou esse esquema epistemológico à sociedade, não se pode entendê-la como uma entidade psíquica, independente da mente individual.

Segundo o sociólogo, é preciso discernir em todo processo da sociedade um conteúdo e uma forma. Entretanto, deve-se lembrar que a forma, diferentemente da forma do conhecimento, é parte do processo societal.

A realidade, portanto, não se encontra apenas na matéria, mas também, no que dá forma à matéria. Pode-se, pois, dizer que na concepção de Simmel, a sociedade é muito mais do que os indivíduos que a compõem: ela é uma unidade objetiva expressa nas relações recíprocas entre os elementos humanos que a integram (TIMASHEFF, 1971).

Tais relações interativas são de diversas ordens, incluindo ações que fazem parte do cotidiano, como jantar juntos, olharem-se uns aos outros, a troca de cartas, entre diversas outras ações.

Tudo o que se manifesta nos indivíduos, lugares imediatos e concretos de toda realidade histórica, sob a forma de tendências, interesses, fins, inclinações, conformidade e mobilidade psíquica, a partir de que, ou a propósito do que eles exercem uma influência sobre o outro, ou a recebem, ou seja, tudo aquilo a que Simmel dá a denominação de conteúdo, constitui de certa maneira, a matéria da sociação (SIMMEL, 1991).

No entanto, essas motivações que preenchem a existência, só fazem do indivíduo um ser social, quando estruturam a justaposição de indivíduos solitários em formas de existência comuns e solidárias, que façam valer o conceito geral de ação recíproca, que se relaciona com o conceito de sociedade para Simmel.

A sociação é, portanto, a forma segundo a qual os indivíduos, seguindo os interesses os mais diversos – sensíveis ou ideais, momentâneos ou duráveis, conscientes ou inconscientes [...] soldam-se em uma unidade no seio da qual esses interesses se realizam (*ibidem*, p.122).

O conceito de sociabilidade está, portanto, intimamente relacionado ao conceito de sociedade.

Portanto, para Simmel, quando o indivíduo se reúne com outros, ele o faz certamente, para atender os mais diversos interesses ou necessidades, sejam elas econômicas, culturais, etc. Isso porque a socialização leva em consideração os valores de uma sociedade.

Também para Granovetter (1973, p.82) a finalidade própria da sociabilidade é a de propor aos membros de grupos espaços sociais onde possam alcançar, cada um por si e todos em conjunto, determinados objetivos específicos, o principal deles podendo ser, simplesmente, o prazer de estar - junto. Daí que o fenômeno mais típico da sociabilidade humana talvez seja a conversação.

Peter Blau (1969) ao se referir à estrutura das relações sociais, chama a atenção para o fato de que muitas ligações sociais são bem gratificantes, embora, quase sempre seja preciso que uma das partes tenha um custo para que o outro se sinta recompensado. Ou seja, as pessoas participam de um grupo quando o custo é menor que as vantagens esperadas.

Os amigos sentem prazer em estar juntos naquilo que fazem, inclusive no lazer: as ações de “escalar uma montanha, assistir um jogo de futebol, são mais gratificantes, por exemplo, pelo fato de se estar partilhando uma experiência. O mesmo se dá na relação familiar ou entre pessoas enamoradas” (*ibidem*).

Nos exemplos citados, os benefícios advêm do próprio processo de interação e o único custo – indireto - seria o gasto de tempo. No entanto, em muitos casos, as ligações sociais se dão pelo fato de que muitas pessoas se sentem gratificadas em fazer favores e ajudar os outros, porque tal comportamento gera reconhecimento e gratidão.

Nos casos em que a reciprocidade não acontece, a pessoa é acusada de ser ingrata. Ou seja, a acusação indica que a reciprocidade é esperada (BLAU, *op.cit.*, p.188-189). Pode-se dizer que acontece o que vulgarmente se chama de jogo do “toma lá, dá cá”, tão presente na sociedade contemporânea.

Na hospitalidade tomada como dimensão da dádiva, tem-se uma simetria potencial: um é a imagem diferida ou virtual do outro. Está-se na presença de temporalidades invertidas: o hóspede e o anfitrião são um e outro, mas de maneira diferida. Raffestin (1997) diz que um pode tornar-se o outro e reciprocamente. O que convida logo será o convidado pois, como bem mostrou Mauss na elaboração da teoria da ‘dádiva’ o fator instaurador da sociabilidade é a circularidade do dar, receber e retribuir. Assim, um e outro, no dizer de Raffestin, estão engajados num vasto sistema de troca cuja contrapartida é diferida e assumida num processo temporal indefinido.

Do ponto de vista das relações sociais de hospitalidade, especificamente a hospitalidade no círculo familiar e de amigos, que é o objeto desse estudo, a hospitalidade como diz Godbout, 1997, não se reveste de formas utilitárias, é um processo que acompanha todos os acontecimentos importantes como os comemorados anualmente como aniversários, ou aqueles acontecimentos que marcam etapas importantes de diferentes etapas do ciclo de vida, como nascimentos, batizados, casamentos etc.

Nessas ocasiões circulam pessoas, presentes, relações que fazem parte do quadro da hospitalidade e se acompanham de rituais. Mas com exceção do Natal, diz Godbout nessas ocasiões o essencial está num outro nível, em outra dimensão e os objetos que circulam, servem para nutrir outro tipo de relações entre as pessoas que recebem e as que são recebidas. O que “recebe”, de fato, dá algo, seu espaço, comida, o ritual, mas recebe alguém, que é o que importa.

Assim, há dois estatutos para os que são recebidos: o de membros (da família) e o de estranhos, estrangeiros. De fato o fenômeno da hospitalidade instaura uma diferença entre esses personagens, mesmo para os membros do

circulo familiar, há uma fronteira entre o que recebe e o que é recebido. A hospitalidade, diz Godbout, se situa sempre na fronteira entre o pertencimento e alteridade. Baseia-se na diferença, mesmo no seio da parentela, na comunidade identitária que é a família, e cria uma fronteira entre os que recebem e os que são recebidos. Os convidados, nesse sentido também são diferentes, são os de passagem ou os mais freqüentes devendo os convidados de qualquer natureza, respeitar os costumes familiares. (Gobbout, 1997, p. 38).

São as qualidades pessoais como a amabilidade, a educação e a cordialidade que indicam a existência, ou não, de sociabilidade em um encontro.

Simmel (1991, p.124) define a sociabilidade como “a forma lúdica de socialização” que permite, pelo seu caráter, relaxar, por instantes, o clima de seriedade e as hostilidades presentes no cotidiano. O círculo de sociabilidade reúne indivíduos, mas não individualidades, e não os reúne com um propósito específico que não seja o de reuni-los.

A sociabilidade ocorre entre iguais que desejam estabelecer ações recíprocas inteiramente puras, no sentido de não serem perturbadas por nenhuma referência material. O princípio da sociabilidade se enuncia assim: cada um deve permitir ao outro o máximo de valores sociais –alegria, ajuda, vivacidade – compatível com o máximo de valores que ele mesmo pode receber (SIMMEL, 1991, p.127).

Percebe-se, nesse enunciado, a existência de uma relação de equivalência que não corresponde à realidade da vida em sociedade; verifica-se ainda que os comportamentos que denotam sociabilidade, muitas vezes exigem uma certa “estilização” e um sentido de “jogo de sociedade”, para utilizar a terminologia adotada por Simmel. Nesse tipo de jogo, joga-se como se todos fossem iguais e, como se cada um tivesse o outro no mais alto grau de consideração. Trata-se do jogo durante o qual se faz como se todos fossem iguais, como se honrássemos cada um em especial. Parece que nos deparamos com uma mentira, uma vez que se afastam da realidade (SIMMEL, 1991, p.129).

Para Mauss (2003), a criação da sociabilidade é o estabelecimento de vínculos e, portanto, criar-se a sociabilidade entre iguais, passa por uma assimetria temporária, ou seja, situações de simetria potencial. O fato de receber faz do indivíduo um devedor mas que, ao retribuir, torna-se por sua vez doador e o outro devedor.

Essa estilização e o sentido do jogo de sociedade podem ser justificados, em parte, pelas expectativas de comportamento geradas dentro de cada sociedade e de cada cultura e à qual seus membros devem se adequar. Espera-se, por exemplo, que em um evento festivo, de celebração de um momento significativo para o anfitrião, os convidados compartilhem o momento e as alegrias.

No contexto das relações sociais a conversação ocupa um lugar central, uma vez que ela revela “em que medida a sociabilidade efetuará a abstração das formas de ação recíprocas, que por sua vez só têm significado sociológico pelo seu conteúdo [...]” (SIMMEL, 1991, p.131).

Nas situações de sociabilidade, a conversação consiste, segundo Caillé em dons rituais de pequenos presentes verbais. Diz ele: Como os bens preciosos nas sociedades arcaicas, a circulação da palavra permite estabelecer relações de aliança e de afinidade”. (Caillé 2002, p.100)

Na conversação sociável, a matéria do discurso é o suporte dos atrativos que a troca de palavras costuma oferecer. Assim, o papel da conversação nas reuniões em família, têm a função de repor e estreitar as relações. O aspecto objetivo da conversação é ressaltado, não como um fim em si mesmo, mas como simples meio a serviço da animação, da compreensão mútua e da consciência de juntos constituírem uma agradável companhia.

As relações que se estabelecem entre os membros de grupos, os laços que os ligam, sofrem variações decorrentes de situações as mais diversas que surgem no dia-a-dia. Granovetter (1973, p.80), ao se interrogar sobre a força dos vínculos numa rede de sociabilidade chega à conclusão que a força de um vínculo é função do tempo que lhe é consagrado, da intensidade das emoções que desperta, da intimidade estabelecida e da reciprocidade dos serviços prestados. Essa é uma característica descrita por Mauss, (2003), quando se refere às trocas que fundamentam as dídivas entre os membros de uma comunidade, que reforça os vínculos e a sociabilidade.

De acordo com Héran (*apud* BAECHLER, 1995, p.79), o resultado de uma pesquisa realizada de maio de 1982 a maio de 1983 na França, cuja amostra foi composta por profissionais liberais e por operários qualificados e não qualificados, mostra que as redes em que os indivíduos se integram - de amizade, de trabalho, de parentesco e de vizinhança, são adicionadas e levam a que uns, os profissionais liberais, se beneficiem mais que outros de uma maior densidade de sociabilidade.

Apesar da absoluta falta de tempo, são os mesmos os que tendem a multiplicar os contatos à sua volta e a viver uma vida de relações mais abertas.

1.2 A comensalidade e as relações sociais

O comensal, segundo seu significado etimológico, é aquele que come à mesa com outro ou com outros. Historicamente, a comensalidade apresenta-se como momento real e simbólico de integração entre as pessoas e está ligada à própria existência e constituição da sociedade. Para Montanari (1996, p.109), a comensalidade é percebida como um elemento “fundador” da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum. Há espaços que favorecem ou propiciam os laços sociais, a sedimentação das relações, daí a importância da comensalidade.

A comensalidade, o ato de comer juntos, é uma forma de começar uma relação ou de mantê-la. Ao mesmo tempo em que a refeição satisfaz uma necessidade humana essencial, ela é fator fundamental no desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade.

Desta forma, o alimento para o ser humano ultrapassa as necessidades fisiológicas e exerce um papel muito mais amplo, fazendo parte da sua formação e caracterização. Ao escolher e preparar seus alimentos se difere do comportamento animal. Imprimindo vários significados e simbologias aos hábitos alimentares, estes se desenvolvem através das relações sociais, caracterizando uma sociedade:

[...] o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros... é a comensalidade: o homem civilizado come, não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação [...] (MONTANARI, 1996, p.108)

Ligada à própria existência do ser humano, a comensalidade supõe a solidariedade, o compartilhamento e a cooperação entre as pessoas. Para o homem, o ato de comer não é um ato individual e sim uma atividade social. A comida deve ser partilhada e não consumida individualmente.

Segundo Boff (2009):

Nossos ancestrais saíam para coletar juntos sementes, caças e peixes e não comiam individualmente o que conseguiam reunir. Tomavam os alimentos e os levavam ao grupo. Aí praticavam a comensalidade, distribuíam os alimentos entre si e comiam-nos comunitariamente.

Dentro de seus múltiplos papéis, o banquete pode ser destacado através da forte função social que exerce nas primeiras civilizações, proporcionando integração entre os indivíduos. O que funda a refeição ou banquete é a comensalidade entre seus participantes, que remete a uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade.

Vários exemplos registrados na literatura mitológico-religiosa fornecem as características dos banquetes na Mesopotâmia Antiga, e os apresenta como reuniões festivas de uma comunidade, momento importante de uma cerimônia ou como celebração de um fato (JOANNÈS, 1996).

Todo acordo solene que reúna indivíduos, e sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Ela simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. A refeição une os participantes [...]. Comemos pão, bebemos cerveja e nos untamos de óleo. (JOANNÈS, 1996, p.56).

A partilha do alimento é o elemento principal, representando fraternidade e estabelecendo laços de união. A partilha é o que realmente importa, mais que a composição da refeição. Na Assíria, a refeição representa o laço que une duas pessoas. A qualidade ou tipo de alimento envolvido não importam. O que importa é o ato de dividir. Nesta sociedade, a expressão “homem do meu sal” – *amêlu as tabtiya* - é utilizada para definir o amigo com quem se compartilha o alimento, simbolizado pelo sal. Partilhar o alimento representa amizade e a recusa deste ato é interpretada como hostilidade.

Para a sociedade Greco-romana, dentro dos valores adotados por ela, o ato de comer ultrapassa a necessidade de saciar a fome e transforma o momento de se alimentar em momento de forte sociabilidade e de oportunidade de comunicação. As relações com a comida são indicadores sociais, de grau de civilização, uma forma de expressar e afirmar a identidade de um grupo e de expressar as relações de poder. Estar apto a desfrutar do banquete é um sinal de civilização. Aqueles que ignoram sua prática ou fazem um mau uso do banquete são classificados como não-

civilizados. O fato de ser aceito na mesa comum ou ser excluído dela apresenta um forte significado. O ritual do banquete também expressa status e posição social:

O banquete, expressão da comunidade, representa também as hierarquias e as relações de poder no seu interior. Essas relações de poder expressam-se pelo lugar que cada um ocupa na mesa, pelo critério de repartição dos alimentos, pelo tipo de alimentos servidos a cada conviva: é de fato, considerado normal servir pratos diferentes durante a mesma refeição, de acordo com a posição de cada um (MONTANARI, 1996, p. 110)

Tanto a função legitimadora quanto a demonstração de status são características que se mantiveram e continuam presentes no exercício atual da comensalidade. Grandes negócios ou parcerias são finalizados e comemorados através de um almoço ou jantar. Os casamentos são celebrados e a cerimônia é finalizada com uma festa. O número de convidados, o luxo e a grandiosidade dos eventos vão depender do poder aquisitivo e da posição social daqueles que ofertam. As diferenças sociais também se sobressaem através dos alimentos, na escolha do tipo e da forma com que são servidos.

O compartilhamento dos alimentos através da comensalidade também propicia a transmissão de valores entre seus participantes. Nestes momentos se expressam identidades e podem se operar mudanças sociais, pelo mecanismo antropológico conhecido do dom e da contrapartida. Dependendo de como se dá esta oferta, e de quem a proporciona, ela pode ser interpretada como um ato de generosidade, como um ato de veneração ou sujeição ou apenas representar o pertencimento a um mesmo grupo social (MONTANARI, 1996).

Durante a Idade Média, os banquetes se constituem no instrumento mais utilizado para expressar compromisso de manutenção das relações de paz e concórdia. Para aquela sociedade era mais importante mostrar para todo o público a reconciliação e a recuperação dos laços através da partilha da refeição do que especificamente dar continuidade ao acordo e à negociação firmados.

Nas refeições, se tomava conhecimento das decisões, das inovações, das mudanças. Através delas se firmavam alianças, se selava a paz entre comunidades em conflito, celebrava-se a manutenção ou o estreitamento das relações. O compartilhamento do alimento é utilizado para criação ou reconhecimentos de um laço social.

Nesta época, independentemente do motivo que justifique o banquete, o que realmente importa é a partilha do alimento. Não importa o que se come ou o que se bebe, o que importa é comer e beber juntos e que não haja qualquer demonstração de avareza na oferta dos alimentos. As comidas e bebidas devem ser servidas em abundância. Qualquer atitude que demonstre preocupação com economia se constitui em ofensa aos convidados e pode comprometer o sucesso do banquete.

O alimento e as refeições são símbolos de riqueza e de poder demonstrados através da mesa. Os alimentos são símbolos de distinção. A qualidade e quantidade de alimentos se distinguem nas camadas sociais, a alimentação dos camponeses abastados é mais farta e diversificada do que a dos pobres.

Os alimentos destinavam-se a determinadas classes sociais. Os tubérculos cultivados por baixo da terra eram usados para alimentar os animais. Os legumes cultivados acima da terra eram consumidos pelos camponeses. Os nobres, por sua vez, consumiam os frutos das árvores e as carnes. Segundo Riera-Mellis (1996, p. 397), no imaginário coletivo da época, a abundância na alimentação e, sobretudo a quantidade de carne, continuavam a ser símbolo de poder, de fonte de energia física, de potência sexual e representam uma das principais manifestações da alegria de viver e da felicidade.

Em documentos da época pode-se observar e confirmar esta distinção social feita através do alimento. Segundo descreve Grieco (1996, p. 470), a carne boa era adequada e reservada para as mais elevadas camadas sociais, enquanto a de pior qualidade bastava para satisfazer as necessidades dos mais modestos.

Com o passar do tempo e com as mudanças sociais trazidas pela queda do feudalismo, a relação com os alimentos e com os rituais que os envolvem sofrem alterações nos seus valores. O comportamento à mesa passa a ser observado e valorizado. Está estreitamente ligado às boas maneiras em sociedade e à conduta do homem nas relações estabelecidas com seus semelhantes.

Cada sociedade acaba definindo suas regras de etiqueta, mas elas são imprescindíveis na manutenção da harmonia nas refeições. A repartição do alimento é uma fonte de discórdia nas refeições partilhadas e as regras são essenciais, pois se não existirem, prevalecerá a lei do mais forte.

Surgem então a partir do Século XII, as regras de comportamento à mesa que são codificadas através do surgimento de textos normativos definindo as boas maneiras. Além de permitirem a distinção dos grupos sociais entre si e valorizarem

as pessoas em relação às demais, os códigos de boas maneiras também servem como meio de comunicação indispensável à vida em sociedade (ROMAGNOLI, 1996).

Estas regras ultrapassam fronteiras e constituem papel significativo na constituição das normas de civilidade e educação. Depois de muitas modificações e alterações estas regras perduram até os tempos atuais e mantêm a harmonia das relações sociais desenvolvidas e exercitadas pelos comensais.

1.3 A alimentação, a convivialidade e a hospitalidade

Os alimentos também deixam de ser apenas uma necessidade de sobrevivência com a descoberta do prazer de comer e do prazer da mesa. Esses prazeres são compartilhados através da comensalidade e possibilitam o exercício da sociabilidade.

O ato de partilhar a comida teria seu início no momento que o ser humano deixou de se alimentar apenas de frutos. Passou a preparar a carne e se reunir em família para consumi-la. Estas reuniões inicialmente restritas à família se estenderam às relações de vizinhança e posteriormente às de amizade (SAVARIN, 1999).

Para Savarin (1999, p.170) o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias, de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.

Conforme Pacheco (2001) a relação do homem com a comida é uma relação que determina gostos e hábitos desde cedo, sendo que os hábitos alimentares se formam através da influência dos conhecimentos e das experiências adquiridas pelos adultos.

Para Behar e Icaza (1972), hábitos alimentares são considerados conjuntos de costumes determinando o comportamento do homem em relação aos alimentos sendo que incluem desde a forma como são selecionados os alimentos até a maneira como são preparados ou servidos.

Entende-se então que os hábitos alimentares são o produto da influência mútua entre cultura e o meio ambiente que vão sendo passados de uma geração a outra. Trata-se, assim, de aspectos profundamente enraizados.

A quotidiana ação de comer transcende o simples ato biológico de nutrir-se, onde a comida pode ter uma importante e emocional conotação para uma pessoa ou para um grupo; podendo estar relacionada a rituais de preparação e também a uma história de significado simbólico amplo.

Destaca-se que é possível afirmar que no singelo ato de comer, o ser humano resgata nos alimentos e na prática de se alimentar, fatores relevantes para sua vida (Boff, 2004). Para a Sociologia, “comensais” são “pessoas que comem juntas”. A palavra “comensal” vem do latim significando compartilhar a mesa (BARTLE, 2004).

Conforme Ackerman (1996, p. 163): “um companheiro é uma pessoa que come o pão com outra”, e pode estar aí incluída a questão da hospitalidade. Nem sempre comer junto conduz à hospitalidade, como as refeições em conjunto em cantinas por exemplo.

Contudo, como diz DaMatta (1996), não existe nada mais prazeroso do que alimentar-se com os amigos e/ou com a família, em uma noite tranqüila, ou final de semana relaxante, alimentar-se com eles a mesma comida ou dividir o que se come de forma cerimonial e respeitosamente traz o sentimento de sociabilidade e hospitalidade.

Ainda DaMatta (1996) revela que é a comida boa que harmoniza articulando as relações sociais; sendo através da comida que realiza-se um encontro básico de todos com todos, comungando e comendo o mesmo prato, degustando o mesmo tempero. Segundo Ackerman (1996), os outros sentidos humanos podem ser apreciados em todo seu teor quando estão sozinhos, mas o paladar é extremamente social, onde os seres humanos raramente optam por comer sozinhos.

Geralmente, come-se com a família, sendo fácil perceber como o ato de partilhar o pão juntos representa um elo que poderá unir um estranho ao grupo familiar. Neste cenário, para Savarin (1999, p. 171), a mesa e a sociabilidade estão fortemente ligadas:

[...] com freqüência temos em volta da mesa todas as modificações que a extrema sociabilidade introduziu entre nós: o amor, a amizade, os negócios, as especulações, o poder, as solicitações, o protetorado,

a ambição, a intriga: eis que a convivialidade tem a ver com tudo, eis que produz frutos de todos os sabores.

A alimentação envolve várias dimensões, entre elas o prazer e as emoções. Os alimentos servidos, sua apresentação, seus aromas, seus sabores, o ambiente, a atmosfera e os participantes envolvidos, todos estes fatores contribuem para tornar únicos aquele momento e a experiência de convívio nele vivenciada. No entanto, há uma diferença entre situação prazerosa e hospitalidade. Nem toda forma de comensalidade significa hospitalidade. Historicamente a comensalidade, denominada de *convivium* pelos romanos, era instrumento de comunicação, de divertimento e entretenimento.

Neste sentido destaca-se que a hospitalidade envolve a transposição de um espaço estabelecendo um ritual de acolhimento. Admitindo aquele que chega - forasteiro - ao interior, estabelecendo-se uma desigualdade de lugar e de estatuto:

[...] um é o “dono do lugar” (autóctone) enquanto o que é recebido encontra-se ali temporariamente. Salienta-se que esse espaço “atravessado” não se reduz ao plano geográfico (urbano e doméstico), e contempla, no plano psíquico, o território do outro (VERNANT, 2008, p. 159).

Neste sentido, a hospitalidade incondicional tem origem mítica, onde na mitologia grega os mortais temiam não receber bem ao hóspede, visto que existia uma possibilidade deste forasteiro ser um deus disfarçado. Tem-se então que na habitação reina Héstia, que personifica o interior, considerada deusa do lar, presidindo as refeições, representando a vigilância e o princípio da permanência:

Tem a prerrogativa de presidir a refeição que, abrindo-se e terminando com uma invocação à deusa, constitui um círculo fechado no tempo; como o oikos forma um círculo fechado no espaço. Cozidos no altar da lareira doméstica, os alimentos realizam uma solidariedade religiosa entre os convivas; criam entre os participantes como que uma identidade de ser [...] Pela virtude da lareira, os comensais tornam-se “irmãos” como se fossem consaguíneos (VERNANT, 2008, p. 210).

Nesse contexto a comensalidade representa um papel fundamental para a admissão de um forasteiro ao círculo familiar, para uma hospitalidade. Assim como

Héstia, na sociedade mítica a mulher é interligada ao lar e ao armazenamento - essenciais elementos para a prática da hospitalidade:

O lar, a refeição, os alimentos têm também a função de abrir a quem não é da família o círculo doméstico, inscrevê-lo na comunidade familiar [...] é junto a lareira que o estrangeiro deve ser conduzido, recebido, banqueteadado, pois não se poderia ter contato, nem comércio com quem não fosse integrado ao espaço doméstico (VERNANT, 2008, p. 211).

Logo se percebe que o elo que une alimentação, convivialidade e hospitalidade não é um elo novo, mas antigo permeando a vida dos antigos, das histórias mitológicas, do desenvolvimento histórico da humanidade. Ocorre também na atualidade esta ligação entre estes elementos, sendo que desde a comemoração de mais um ano de vida, até uma união matrimonial exigem das comunidades e sociedades o oferecimento de alimentos constituindo uma forma de receber pessoas, oferecendo hospitalidade.

Fernandes (1997) ressalta alguns aspectos da comensalidade, referindo-se àqueles adequados a situações como ritos de passagem e festas tradicionais. O autor acima citado afirma que a comensalidade aparece como uma forma de expressão de poder e que a mesa pode ser vista como um lugar de ritualizações diferenciando os homens uns dos outros.

Fernandes (1997) afirma também que participar da partilha na mesa constitui ser companheiro e que muitas vezes essa transação pode também significar a porta de entrada em algum grupo social. Já no meio familiar, muitas vezes a comensalidade exerce uma função significativa em festas familiares como, no Natal por exemplo. Logo a comensalidade tem um aspecto que vai desde a união social, até a hospitalidade, revelando sua importância no desenvolvimento das relações.

As principais mudanças introduzidas nas diferentes formas de receber e os significados que o alimento adquiriu historicamente têm a ver com transformações profundas nas formas de produção social e também nas consequências acerca da estrutura social e familiar, determinando que as formas de sociabilidade, comensalidade e hospitalidade se modificam constantemente.

1.4 Hospitalidade e Relações Sociais

Para Dencker (2007b, p.1) a hospitalidade é a base de toda a organização social, uma vez que trata do encontro entre estanhos que buscam se comunicar. Ela afirma que

o objeto de estudo da hospitalidade é o encontro entre diferentes, a identificação de formas e rituais de apaziguamento desenvolvidos pelos seres humanos para possibilitar esse encontro.

Para a Dencker (2007b), as regras da hospitalidade atuam evitando conflitos, ainda no momento inicial do encontro, quando possivelmente ocorre o estranhamento entre as partes. Apoiada nos estudos de Mauss e Caillé, a autora afirma que essas regras não escritas, que fazem parte dos códigos socioculturais, possibilitam a formação das alianças fundadoras de vínculos de sociabilidade.

Godbout (1997, p.46) diz que a hospitalidade é um encontro, embora nem todos os encontros se tratem de hospitalidade. O que faz com que a hospitalidade seja acompanhada de numerosos ritos, servindo para delimitar fronteiras, móvel, mas sempre presente.

Godbout (1997, p.46) se refere também à hospitalidade como lugar (espaço de sociabilidade) que não pode ser neutro, de outra forma seria um lugar comum e não um espaço de hospitalidade. Dessa maneira, Camargo (2004, p.18) retrata a hospitalidade como “um conjunto de leis não escritas que regulam o ritual social e cuja observância não se limita aos usos e costumes das sociedades ditas arcaicas ou primitivas”, mas valem até hoje, com grande expressão, nas sociedades contemporâneas.

Dentre essas regras e ritos Camargo (2003) identifica e descreve didaticamente momentos, que integram a hospitalidade, enquanto modelo de prática cultural. Para o autor a hospitalidade envolve quatro momentos:

- **Recepcionar ou receber pessoas** – onde o acolher é o que melhor representa a hospitalidade;
- **Hospedar** – ainda que esta não envolva necessariamente o ato de proporcionar pousada ou abrigo ao hóspede/visitante, deve-se incluir “o calor humano dedicado à alguém sob a forma da oferta de um teto ou ao menos de afeto, de segurança, ainda que por alguns momentos”;

- **Alimentar** – considerando que, em algumas culturas, a oferta de alimento delimita e concretiza o ato da hospitalidade, ainda que esse alimento seja simbolicamente representado por um copo d'água ou mesmo uma xícara de chá ou café;
- **Entreter** – como forma de proporcionar momentos agradáveis e marcantes ao ato da hospitalidade.

Dádiva e hospitalidade se fundem e, segundo as leis que regem a hospitalidade esta sempre começa com uma dádiva. A dádiva, segundo Camargo (2004) desencadeia o processo de hospitalidade, seja ou não precedida de um convite ou pedido de ajuda, remetendo à perspectiva de reforço do vínculo social.

Convidar alguém para a sua casa, oferecer hospedagem e/ou comida a alguém são dádivas que se inserem na dinâmica do dar-receber-retribuir, desde que o processo tenha continuidade e possa efetivamente se estabelecer um vínculo social. Para Dencker (2007b) as regras de hospitalidade atuam evitando conflitos e possibilitam a formação das alianças fundadoras de vínculos de sociabilidade.

A hostilidade é a outra face da hospitalidade, se houver o rompimento de outra regra: a de que a dádiva (da hospitalidade) deve ser sempre recebida/aceita. Recusar um presente, um convite é quebrar a circulação da dádiva. Não aceitar uma dádiva desencadeia o mecanismo oposto da hospitalidade que é a hostilidade, numa recusa ao vínculo social.

É nesse sentido que Camargo (2004, p.24) diz que o ritual da hospitalidade é em si um antídoto contra a hostilidade. O mais importante a se ressaltar é que a retribuição da dádiva não encerra o processo da hospitalidade humana. Ao contrário, a hospitalidade humana assume sua face mais nobre na moral humana, a de costurar, sedimentar e vivificar o tecido social e colocar em marcha esse processo sem fim que alimenta o vínculo humano.

Para Isabel Baptista (2002, 162) “a hospitalidade permite celebrar uma distância e, ao mesmo tempo, uma proximidade, experiência imprescindível no processo de aprendizagem humana”.

A autora vê a hospitalidade como espaços “para a mediação humana, e nessa medida, para a promoção dos valores necessários à vida em comum” (BAPTISTA, 2002, p.163).

Bueno acredita que esse ritual está orientado por forças paradoxais de mesma intensidade: uma força é individualista, que procura proteger o “eu”; a outra que busca a conexão com o outro. Portanto, essas forças, aparentemente contraditórias, uma no sentido da individualização, a outra no sentido da socialização, da conexão, que estão presentes nas relações humanas, buscam na hospitalidade um ritual/processo/uma saída, para equilibrar essas forças.

A hospitalidade então, com seus ritos e regras, permite/viabiliza que esse outro/ essa pessoa que não faz parte do seu espaço, seja convidado a participar/compartilhar desse espaço, através de uma concessão, da deferência. Disso decorre uma aproximação do outro, podendo ser o início de uma relação social mais próxima que chamamos de **vínculo**.

Assim é preciso viabilizar essa conciliação das duas necessidades, de individualidade e de proximidade/conectividade com o outro. Por outro lado, a hospitalidade pode ser traduzida por acolhimento do outro. Segundo Bueno (2003, p.1):

Esse acolhimento que já foi um dever sagrado, moral e social, sempre teve aspectos diversos. Por isso pode-se falar em hospitalidade como virtude burguesa associada à idéia de bem-receber – uma iniciativa individual próxima da amizade – ou pode ter uma dimensão coletiva e um caráter de obrigação e, nesse caso, estaria associada à idéia de caridade, que hoje seria de domínio do serviço público e da proteção social.

Esse acolhimento é, por sua vez, o oposto de afastamento. Dessa forma podemos pensar na hospitalidade como o acolher; e na hostilidade, o afastar (e em seu grau máximo, a exclusão). Daí considerarmos que uma das funções da hospitalidade é reduzir os atritos gerados pela hostilidade.

Ressalta-se que a hostilidade não precisa ser “bélica”, a própria indiferença ao outro pode ser considerada um ato hostil; assim como o silêncio, como recusa de comunicação.

A Hospitalidade pode, portanto ser considerada como um modo privilegiado de encontro, marcado por uma atitude de acolhimento do outro (BAPTISTA, 2002; BUENO, 2003).

Para Alain Montandon (2004, p. 6)

[...] hospitalidade é uma maneira de se viver junto em sociedade, regida por regras, rituais e leis. Ele se inspira em Homero (Odisséia) para descrever como esses rituais e leis se davam (e se dão), desde o momento que visitantes se aproximam da casa do anfitrião, até sua

partida. Tais cenas se decompõem em micro-cenas que incluem momentos como: a chegada, a recepção, a apresentação do hóspede (seu nome, sua pátria), a acomodação na casa, dar de beber e de comer, a entrega de presentes (ao anfitrião), o banho, o descanso, a despedida. Tudo isso seguindo rituais bem estabelecidos e numa ordem pré-determinada que, daquela época até hoje, seguem basicamente o mesmo padrão.

Essa preocupação de ordem moral sobre como receber e conviver com o outro, seja em espaços simbólicos ou não, se faz imprescindível no estudo/entendimento da hospitalidade. Para Dencker (2007b, p.1) “os seres humanos estão situados em espaços delimitados por fronteiras simbólicas, demarcadas por códigos sociais aprendidos pelos seus membros, formando sítios simbólicos de pertencimento”.

Segundo Montandon (2004, p.7) tudo começa no limiar simbolizado pela “porta”, que é preciso ser aberta para o estranho, o incomum, o estrangeiro. Essa porta limita dois mundos, o interior e o exterior, o “dentro” e o “fora”, trata-se de uma importante etapa do rito de iniciação da hospitalidade.

Se partirmos, então, do ponto de vista de que o encontro tem em si uma “intrusão” à espreita, entende-se a preocupação e a importância dos rituais inerentes à hospitalidade, que colocam em evidência a face ameaçadora desta relacionada ao seu aspecto intrusivo, devido à violência da ruptura que representa essa passagem por esse limiar. Montandon cita o termo adotado por Derrida que, em francês, chama de “*hostipitalité*”. Rito que envolve a invasão do território, domínio do outro, demarcado por uma fronteira que, para sua transposição, tacitamente impõe ao outro a aceitação de regras.

Portanto, tal gesto (de hospitalidade) trata de colocar à parte a hostilidade latente em todo ato de hospitalidade, uma vez que o hóspede, o estrangeiro, o forasteiro sempre apresentam um potencial de hostilidade.

Apenas a título de curiosidade histórica/literária, em 1688, Vaumorière (*apud* MONTANDON, 2004, p. 7) na obra de sua autoria “*L’art de plaire dans la conversation*” já chamava a atenção para essa questão, aconselhando a “não entrar em carroça/carruagem, mas à pé”, “não dizer seus títulos, mas simplesmente seu nome”, “não esmurrar a porta, mas bater levemente”, pois, segundo ele, todos os ruídos e barulhos poderiam ser percebidos como uma agressão e ser considerado um comportamento indecoroso.

Outros manuais de etiqueta destacam a “surpresa” que pode gerar uma visita (possivelmente indesejada) e aconselham: “*l’etiquette exige qu’on se fasse annoncer par un domestique (Manuel de la bonne compagnie ou l’ami de la politesse, Paris, 1872)*” (MONTANDON, 2004. p.7), “domestique” (empregado), o que hoje pode ser substituído pelo telefone ou e-mail.

Para Montandon (2004, p.8) não devemos desconsiderar que “*Le territoire d’autrui est toujours l’objet d’une sensibilité scrupuleuse*”. Norbert Elias (1994) também aponta nesta direção quando chama a atenção para a questão da atenuação da autoridade/poder como parte do processo civilizador e da educação social, com importantes conseqüências políticas e sociais.

Tais afirmações nos levam a pensar o quanto as regras de boas maneiras ainda são, hoje em dia, importantes quando a situação envolve a hospitalidade, especialmente quando se faz necessário amenizar o componente ameaçador que essa situação carrega, por evidenciarem a modéstia, a humildade, a reserva e uma aparência de submissão.

Para Ortiz (2000, p.77), rito e etiqueta são as fórmulas prescritas pela moral exemplar, o que significa dizer: ordenamento e controle. O rito é um artifício de ordenação e de hierarquização das relações sociais, ele designa de maneira inequívoca o lugar de cada um e a sua forma de agir. Internalizado pelas pessoas, ele transmuta-se em etiqueta, materializa-se no corpo submetendo-o à rigidez da conduta ideal.

Ele é uma técnica de contenção das vontades circunscrevendo-as aos padrões genéricos de uma determinada ordem. A esse respeito Figueiredo (2007, p.98), em seu estudo, evidencia que “a etiqueta são regras moderadoras do comportamento, criadas e recriadas de acordo com as necessidades que visam organizar e uniformizar a conduta social humana em cada tipo de sociedade”.

Montandon (2004, p.10) chama a atenção para a questão da distância: “*L’hospitalité, dans l’essence de son fonctionnement, a pour necessite de maintenir l’étranger comme tel, c’est-à-dire de préserver la distance*”.

Trata-se de respeitar o outro, mantê-lo a distância para preservar sua identidade, para que ele também não se sinta invadido em sua origem, em sua singularidade, sua especificidade. Não podemos, em nome da hospitalidade, exercer uma apropriação do outro em nome de sua “integração” ou acolhida no universo de quem o acolhe.

Essa noção de hospitalidade, onde se deve ter o cuidado em não invadir, não se apropriar do outro, é fundamental para o entendimento da “atenção cuidadosa”. Luiz Octávio Camargo (2004, p.32) aponta o enorme desafio para a teoria da hospitalidade, e quem sabe a sua missão mais nobre: trazer à reflexão consciente dos indivíduos “a realidade social oculta nos gestos aparentemente sem sentido e já automatizados do cotidiano e que, na verdade, produzem as múltiplas formas de agressão e de hostilidade e fazem da hospitalidade um ritual de apaziguamento”.

Esse novo espaço de iniciativas sociais se abre para a experimentação de novos modos de atuar, agir na comunidade e interagir dentro dela. É o que Isabel Baptista (2005) chama de dimensão ética ligada à responsabilidade de existirmos em sociedade. E é nessa dimensão que se faz imperativa a valorização da dádiva e da hospitalidade, cuja competência institui linhas de proximidade em diversos planos da sociedade – privado, público, organizacional “A idéia básica da alteridade está na noção do ‘outro” (BUENO, 2006, p.5).

Para Bueno (2006) há também um consenso de que a modernidade fragmentou o uso desse espaço provocando isolamento social, formas de exclusão e múltiplos obstáculos para os relacionamentos comunitários. No entanto, completa Bueno (2006), há igualmente um consenso quanto á existência de espaços alternativos nos quais grupos sociais, apesar das dificuldades, dos obstáculos, da fragmentação e violência urbanas, criam e experimentam novas unidades sociais, novos estilos e através deles, multiplicam possibilidades de engajamento social.

CAPÍTULO 2

CONTRIBUIÇÕES AOS HÁBITOS ALIMENTARES BRASILEIROS E PAULISTAS

Inicialmente neste capítulo é interessante mostrar como se contextualizam os hábitos alimentares, a importância do consumo alimentar, do tipo de alimento escolhido e a relevância cultural do hábito de se alimentar e como isso influencia sociedades.

No decorrer do desenvolvimento dos meios de produção em cada período histórico, a humanidade construiu, adaptou e acumulou saberes em torno dos alimentos, os quais são oriundos de uma profunda observação e integração com a natureza e com os ecossistemas. O homem passou a modificar os ecossistemas em ambientes que lhe fornecessem todo o suprimento essencial de alimentos ao longo dos anos, promovendo um equilíbrio alimentar próprio. Enquanto ocorria uma seleção e adaptação de espécies vegetais e de animais e eram descobertas técnicas de produção e conservação dos alimentos, “. Indo mais adiante, essas “novas técnicas” iriam transformar radicalmente a forma do homem se relacionar com a natureza e com os seus semelhantes, ou seja, iria modificar as mediações entre os condicionantes sociais exteriores e a subjetividade dos sujeitos.

A alimentação é um fenômeno da natureza que no princípio da humanidade era direcionado fundamentalmente para saciar a fome e assegurar a sobrevivência. Aos poucos ao longo de sua história, o homem foi percebendo que podia desenvolver a produção de alimentos, criar alimentos com diversos sabores, mais atrativos que os alimentos na sua forma natural, introduzindo a utilização de condimentos, aditivos químicos, corantes, conservantes e outros, desenvolvendo uma diversidade enorme de preparações alimentares combinadas às etnias que se tornaram um fator de diferenciação cultural e ao mesmo tempo de identidade (GOUVEIA, 1999; MINTZ, 2001).

A alimentação passou a revelar a cultura em que estamos inseridos e ao longo da história foi sendo associada às crenças, sensações, desejos, prazeres, afinidades e aversões. Mintz (2001, p. 31) diz que “o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados”.

Desta forma, quando nascemos herdamos do nicho social de que passamos a fazer parte, uma grande parcela de todos os aspectos simbólicos que a comida e o ato de se alimentar carregam (DIEZ-GARCIA, 2001).

Na abordagem adotada por Pierre Bourdieu, *habitus* surge como conceito capaz de expressar o diálogo, a interdependência entre o indivíduo e a sociedade. Incursionando nesta teoria, Setton (2002, p.63) assinala que

habitus é concebido como um sistema de esquemas individuais, socialmente constituído de disposições estruturadas (no social) e estruturantes (nas mentes), adquirido nas e pelas experiências práticas (em condições sociais específicas de existência), constantemente orientado para funções e ações do agir cotidiano.

O *habitus* expressa uma relação dialética entre sujeito e sociedade. Setton (2002, p.63) revela ainda que

Habitus surge então como um conceito capaz de conciliar a oposição aparente entre realidade exterior e as realidades individuais. Capaz de expressar o diálogo, a troca constante e recíproca entre o mundo objetivo e o mundo subjetivo das individualidades.

Em 1945, Mead e Guthe (apud GARINE, 1987, p. 15) definiram os hábitos alimentares como

o estudo dos meios pelos quais os indivíduos, ou grupos de indivíduos, respondendo a pressões sociais e culturais, selecionam, consomem e utilizam porções do conjunto de alimentos disponíveis.

Ou seja, conforme assinala Contreras (apud ALESSI, 2006), pode-se considerar o ato de comer um fenômeno social e cultural, que vai além do que um simples conjunto de nutrientes que são eleitos baseados em uma racionalidade estritamente dietética ou biológica.

Dentro desta perspectiva, faz-se necessário abordarmos o que é cultura. Segundo DaMatta (1986), “cultura” não é simplesmente um referente que marca uma hierarquia de “civilização”, mas a maneira de viver total de um grupo ou sociedade. É um receituário, um código, através do qual as pessoas de um determinado grupo pensam, estudam, classificam o mundo e a si mesmas. A ideia de código nos remete a um conjunto de símbolos que asseguram a ação coletiva de um grupo social e que são partilhados entre os membros do sistema cultural, assumindo um caráter público e, portanto, não individual e privado.

O mesmo autor, no artigo “Sobre o Simbolismo da Comida no Brasil” (1987), ao analisar o caso brasileiro, faz uma diferenciação entre alimento e comida: toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida. Conforme depoimento contido num relatório elaborado por Wortmann (1978),

O alimento é o mesmo que a comida, tudo o que é comida é alimento; mas ninguém fala que o alimento tá na mesa; fala é que a comida tá na mesa; ninguém fala vai ‘comê’ o alimento, fala que vai ‘comê’ é a comida (TAVARES, 1976, p. 35).

A comida pode, dessa forma, ser entendida como alimento transformado pela cultura, do mesmo modo que o ato alimentar se realiza com base nas relações de sociabilidade. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A partir dessas afirmações, pode-se dizer que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. A escolha dos alimentos a serem consumidos, além de satisfazer as necessidades fisiológicas do organismo, satisfaz as necessidades da sociedade.

Nesse caminho, vale dizer que essas associações, as preferências, as proibições, os tabus, as aversões e escolhas determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é, a que grupo pertencemos, seja ele social, de classe, étnico ou etário. Símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar, em outras palavras, a comida fala sobre nossa identidade (BRAGA, 2004).

Sob o ponto de vista das regras e dos valores, o alimento e o ato de se alimentar vem agregando no decorrer da história do homem uma série de normas ligadas às visões de mundo dos diferentes povos que vinculam ao mesmo tempo um efeito espiritual para o bem ou para o mal, a princípios gastronômicos que envolvem as etiquetas sociais e os prazeres, à culinária que se preocupa com os sabores e à dietética sustentada por conhecimentos científico-nutricionais, preocupando-se com

fatores quantitativos e qualitativos, visando uma alimentação que permita um bom estado de saúde para o corpo físico (POULAIN; PROENÇA, 2003).

Nas sociedades humanas, a fome e a sede, necessidades vitais, são formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos. O que se come, com quem se come, quando, como e onde se come: as opções e proibições alimentares – que, como aborda Igor de Garine, eventualmente distinguem os grupos humanos – são definidas pela cultura: “O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence” (GARINE, 1987, p. 4).

Diversos autores como Oliveira e Thebaud-Mony (1996 e 1997), Bleil (1998) e outros têm apontado que as práticas alimentares são determinadas por uma série de variáveis desde as características biológicas e dos ecossistemas até as econômicas, políticas, sociais e ideológicas, todas estas dimensões influenciando nos hábitos alimentares.

A formação dos hábitos alimentares, segundo Gouveia (1999) ocorre não apenas no sensorial, mas também pela frequência do consumo de certos alimentos, desde o nascimento, criando o paladar, envolvendo sentimentos regionalistas e recordações afetivas ligadas à família e ao meio social, tornando a alimentação um objeto de extrema complexidade.

O “comportamento alimentar” envolve procedimentos relacionados às práticas alimentares de indivíduos ou grupos, quanto ao o que se come, quanto, como, quando, onde e em companhia de quem. Refere-se ainda à escolha de alimentos e aos aspectos relacionados ao preparo da comida. Associados a esses fatores segundo essa autora, estão os aspectos sócio-culturais que envolvem a subjetividade individual e coletiva relacionada ao comer e à comida, tais como alimentos e preparações apropriadas para situações diversas, escolhas alimentares, combinação de alimentos, comida desejada e apreciada, valores atribuídos a alimentos e preparações e àquilo que se pensa em comer ou que se gostaria de ter comido.

Assim, como as sociedades vão se modificando por diferentes razões, principalmente nas suas estruturas organizativas, ou seja, nos modos de produção, a cultura e os padrões alimentares vão-se transformando e incorporando àquilo que tem raízes históricas, os costumes, o tradicional, às inovações e tecnologias alimentares constituindo os nossos hábitos cotidianos.

Essas permanências nos sistemas alimentares e nas práticas culinárias estão bastante documentadas e relatadas nos estudos etnográficos, especialmente com imigrantes, que apontam que

[...] determinados alimentos estariam tão integrados à cultura de um povo que poderiam resistir às conquistas, à colonização, à mudança social, às revoluções técnicas e, em alguns momentos, até mesmo à industrialização e à urbanização. (LEBVRE apud RIGON, 2005, p.36).

Entretanto, para Fischler (1995), todos os sistemas alimentares podem sofrer alterações de forma imprevisível, mas não sem antes haver uma aparente resistência pautada na inércia ou na recusa. Um exemplo é a culinária baiana, fortemente influenciada pelos escravos africanos trazidos para o Brasil, cujos pratos foram se integrando e adaptando à sazonalidade e disponibilidade de alimentos local e, posteriormente, apropriados pela classe dominante.

Na mesma linha de raciocínio, Maciel (2005, p. 51) fala dos casos em que

[...] a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais, ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outro caso, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia.

Podemos afirmar então que a alimentação, na posição de elemento cultural, constroi identidades sociais/ culturais. No Brasil, podemos observar alimentos que unificam o país, como é o caso do feijão com arroz, um prato típico do cotidiano e a feijoada, prato de ocasiões especiais e símbolo de uma identidade reivindicada. A feijoada, que nasceu na senzala, sofreu um processo de transformação para ocupar este lugar de destaque na cultura alimentar brasileira. Assim, observamos itens culturais criados por grupos dominados que são apropriados e “domesticados”, perdendo a capacidade de simbolizar o grupo original (o samba e as religiões afro-brasileiras podem ser outros exemplos desta forma de apropriação) (MACIEL, 2005).

Da mesma forma, existem também as cozinhas regionais, que são criadas de acordo com as condições históricas, culturais e de meio natural do país. Podemos citar o acarajé e vatapá, típicos da Bahia, tapioca e baião de dois do Ceará, arroz com pequi em Goiás, pão de queijo mineiro e o churrasco gaúcho (MACIEL, 2005).

A cultura popular, como resistência e identidade cultural, está intimamente ligada com a alimentação. Uma variedade de festas e folguedos populares conta com pratos típicos e rituais alimentares: as festas juninas, os ternos de reis, a festa de São Cosme e São Damião, as festas da colheita, as festas de fundo cerimonial (as festas do padroeiro, as quermesses, as cerimônias familiares de casamento, batizado, etc.) (DANIEL; CRAVO, 2005).

Para caracterizarmos a constituição milenar de nossa alimentação, podemos destacar alguns aspectos: alimentação diversificada, composta em sua maioria por alimentos frescos ou pouco processados, adequada aos biomas locais e a sazonalidade, produção voltada para o autoconsumo, com a predominância de focos produtivos locais, consumo coletivo, uso de condimentos naturais, dentre outros.

Apesar de ao longo da história, terem sido registradas mudanças nos hábitos alimentares, elas não se comparam às que vêm ocorrendo na atualidade, com elevado grau de aceleração, principalmente nas sociedades ocidentais.

2.1 Hábitos alimentares brasileiros

Pode-se caracterizar a alimentação do brasileiro, como diversificada devido a multiplicidade e variedade cultural que forma a cultura e a sociedade brasileira de forma geral. A alimentação possui características que se diferem de uma sociedade para outra. A rejeição ou aceitação de certos alimentos, bem como rituais e práticas alimentares acabam representando a realidade cultural de um determinado lugar. Nestle et al. (1998) referem-se a cultura como uma fundação pervasiva que está subjacente às escolhas alimentares. É ela quem determina quais alimentos são aceitáveis e preferíveis, a quantidade e tipos de combinações, e também quais são ideais ou impróprios.

A cultura também influencia o tipo de demanda pelo alimento. Batalha, Luchese e Lambert (2005) concluíram em pesquisa sobre hábitos de consumo no Brasil que a ênfase maior no prazer da alimentação parece ser tipicamente uma preocupação das culturas latinas, como a brasileira. Em culturas anglo-saxônicas, os aspectos relacionados à questão da saúde assumem maior importância.

A própria noção de saúde relacionada aos alimentos possui variações culturais. Flandrin e Montanari (1998) citam o exemplo das diferenças de aceitação entre os ingleses e franceses com relação ao queijo. Enquanto os ingleses consideram este alimento carregado de gorduras saturadas que ameaçam a saúde,

a maioria dos franceses considera o queijo rico em cálcio e indispensável para o equilíbrio alimentar.

Os fatores sociais como a urbanização, a profissionalização das mulheres, a elevação do nível de vida e educação, entre outros, também afetam diretamente os hábitos alimentares da população. Um dos principais impactos foi o aumento considerável, nos últimos anos, das refeições realizadas fora do domicílio, haja vista que, por falta de tempo, os indivíduos optam por realizar suas refeições nas próprias empresas, em restaurantes ou em instituições. A alimentação, neste sentido, deixou de se identificar com o universo doméstico. (FLANDRIN ; MONTANARI, 1998)

Ferguson e Zukin (1998) *apud* Casotti (2002) também consideram que os aspectos sociais e culturais são os que predominam no campo da culinária contemporânea, à medida que o consumo de alimentos representa uma marca para a identidade e para o status social. O “comer fora” atual, por exemplo, significaria não apenas o crescimento do ramo de comidas padronizadas, mas também o crescimento de experiências individualizadas e sofisticadas do consumidor.

Segundo dados de pesquisa realizada no Brasil (CHEUNG, 2007), as refeições feitas em domicílios todos os dias da semana, e inclusive aos domingos, são mais comuns em camadas da população com menor poder aquisitivo e que ainda adotam o modelo cultural da dona de casa. Por outro lado, trabalhos como de Garcia (2003) mostram que em residências na qual a mulher trabalha fora, diminuiu-se a frequência de refeições realizadas nos domicílios. Asp (1999) argumenta que, apesar de numa visão cultural os hábitos alimentares serem relativamente estáveis, reconhece-se que eles na verdade estão em constantes mudanças e são adaptativos a uma viagem, imigração e ambiente sócio-econômico.

No entanto, certos aspectos dos hábitos alimentares são mais difíceis de modificação como os conceitos e modelos de refeição, o número de refeições em um dia, quando e o que comer durante o dia, como o alimento é adquirido e preparado, entre outros. De acordo com Rozin (1996), alguns padrões culturalmente definidos como, por exemplo, a imagem do corpo ideal, também age como parte do controle do quanto se deve comer. São também as forças culturais que determinam que as refeições sejam servidas em uma hora apropriada do dia e somente este fato pode induzir a pessoa começar a comer naquele momento.

O Ministério da Saúde (BRASIL, 2010) aponta que os brasileiros já tiveram um período em que se alimentavam adequadamente, principalmente pelo hábito de

comer arroz com feijão, proteínas que têm um valor nutricional interessante, sendo que, nos últimos quinze anos, a ingestão de arroz e feijão diminuiu respectivamente em 23% e 30%. As mudanças introduzidas no estilo de vida da população brasileira, no decorrer da história, afetaram, principalmente, os hábitos alimentares, levando as pessoas a consumirem mais carne vermelha, alimentos ricos em gorduras saturadas, açúcares simples e processados industrialmente, conseqüentemente aumentando o número de casos de obesidade e doenças relacionadas.

O estudo de Monteiro; Mondini; Costa (2000) mostra esta realidade, atualizando a tendência secular (1962-1988) da composição e da adequação nutricional da dieta familiar, utilizando como fontes de dados as pesquisas sobre orçamentos familiares (POF) da Fundação IBGE. Verificou que, principalmente nas áreas metropolitanas das regiões norte e nordeste no Brasil houve o aumento de consumo de carnes (12,5% para 14,1% do total calórico), menores consumos de frutas e de sucos naturais (3,3% para 2,4%) e o aumento do açúcar refinado, excedendo o limite máximo recomendado de 10%. Esses resultados comprovam a existência de uma má alimentação, o que contribui para surgimento de doenças crônicas.

Esses estudos confirmam a realidade de uma dieta caracterizada pelo alto consumo de gorduras saturadas, proteína animal, açúcares simples, alimentos industrializados e um baixo consumo de carboidratos complexos e de fibras, o que acarreta, o desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas, assim como uma propensão ao sobrepeso e à obesidade (MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000; MARCHIONI, 2001).

Tais mudanças nos hábitos alimentares são muito percebidas nas populações mais jovens, principalmente nos adolescentes, que têm o costume de realizar várias refeições durante o dia e consumir lanches altamente calóricos, compostos por alimentos ricos em gordura e açúcares simples. Kazapi et al. (2001) estudaram 797 estudantes em Florianópolis, e mais da metade dos estudantes apresentaram alto consumo de proteínas (54,3% em escolas públicas e 58,9% em privadas). Apenas 30,5% dos estudantes das escolas públicas e 36,5% das privadas apresentaram consumo adequado de lipídios, mostrando que o padrão alimentar apresentado por esses adolescentes pode estar associado a riscos para a saúde na vida adulta.

O estudo de Farias Júnior (2002) avaliou 1.107 escolares e revelou que apenas um em cada três escolares (31,3% dos rapazes e 35,1% das moças) relatou

consumir frutas diariamente. Já o consumo diário de verduras foi referido por 26,1% dos rapazes e 34,2% das moças. Toral; Slater; Silva (2007), por sua vez, avaliaram 390 adolescentes, com média de idade de 12,4 anos, observando que 77,9% da amostra ingeria alto teor de gordura, além de o consumo médio de frutas, hortaliças e doces ser de 2,3%, 2,4% e 4,5%% porções diárias.

2.2 Hábitos alimentares paulistas

Um fato que se pode afirmar acerca dos hábitos alimentares de paulistas é que São Paulo é uma grande miscelânea de sabores e culturais onde no início do século XX, ocorreu um ponto de encontro de diferentes culturas, costumes, artes e culinária vindos de descendentes de imigrantes da Europa, do Médio e Extremo Oriente. Logo, esta reunião de povos faz da culinária da cidade uma grande mistura de sabores, deixando ao critério de cada paulista aquilo que vão comer no dia a dia e nas ocasiões festivas.

Neste sentido destaca-se que a cidade de São Paulo oferece variadas opções, no tocante, a alimentação, sendo que os fenômenos de industrialização e deslocalização de hábitos alimentares são fortemente explícitos no contexto paulistano. Assinala-se ainda que ao longo do tempo, as trocas culturais ocorridas na cidade de São Paulo permitiram diversidade grande nos seus bens culturais, mas, particularmente, a culinária apresenta-se como um inovador campo para diversos estudos. (FLANDRIN, 1998)

Vale ressaltar a necessidade de uma pesquisa delineando que as bases da culinária na cidade são grandes, especialmente, quando se analisa bares, restaurantes e similares movimentando um capital expressivo na economia paulista, chegando a funcionar como símbolo de atrativo turístico e hospitalidade.

Destaca-se de forma mais direta que em relação aos hábitos paulistas de alimentação, São Paulo é considerada uma das capitais mundiais da gastronomia, é o lugar onde se pode comer o trivial incluindo arroz, bife, feijão, batata frita, sem deixar de lado pratos de outras regiões e países. A culinária Italiana está também presente em São Paulo, onde o paulista encontra grande variedade de massas, de molhos e de pizzas. Em certos locais de São Paulo pode-se encontrar ainda a culinária japonesa, como sushi, tempurá, sashimi, etc.

O café é muito também consumido neste estado, sendo bebido nos intervalos das refeições. Pode-se destacar certos hábitos alimentares dos paulistanos

peculiares como açaí na tigela, pingado com pão na chapa, prato feito, sanduíche natural, fast food e ainda a refeição em restaurantes *self-service* ou por quilo.

Por fim cita-se o estudo de Giard et all. (2000) que destaca que a gastronomia paulistana típica é pouco estudada, contudo mantém-se ativa na mesa caseira, através de diversas preparações tradicionais, principalmente no interior como é o caso do arroz, feijão, couve e ovo frito. Já no tocante a capital e o interior de São Paulo estas diferenciam-se do interior do estado. Ainda em São Paulo destaca-se que um dos programas favoritos do paulistano é comer fora, sendo que este hábito que lhes foi legado por imigrantes europeus, tendo ainda em destaque que os paulistanos são conhecidos exatamente por este hábito que se tornou uma das formas principais de entretenimento na cidade. (GIARD et all. 2000)

2.3 Contribuição da Imigração italiana: breve panorama

A imigração italiana para o Brasil começa a atingir dimensões apreciáveis, tornando-se um fenômeno de massa entre 1887 e 1902. Conforme afirma Trento (1989, p. 18) entre 1880 e 1924, entraram no Brasil mais de 3.600.000 emigrantes, dos quais 38% eram constituídos por italianos, percentual que sobe para 57,4%, se examinarmos apenas o período 1880-1904. Segundo Alvim (1986, p. 22) até 1902 os imigrantes que vieram para o Brasil eram italianos setentrionais, a grande maioria de vênets e após esta data, de italianos meridionais, provenientes da Calábria, Campânia e Basilicata.

Entre 1870 e 1920, cerca de 1,4 milhões de italianos chegaram ao Brasil e desse total, cerca de 70% permaneceram em São Paulo. Entre 1880 e 1924, segundo Trento (1989), o Brasil recebeu um grande número de imigrantes, contribuindo de modo decisivo para o aumento demográfico do país. Uma parte significativa desse contingente era constituída por italianos, cujas entradas aumentam significativamente no final do século XIX até 1902, aproximadamente, constituindo o “período áureo” da imigração italiana, dirigida especialmente para São Paulo. Com o Decreto Prinetti, de 1902, que proíbe a imigração subsidiada para o Brasil, caem drasticamente as entradas de italianos mas ainda ocorrem regularmente para voltar a crescer significativamente, após a segunda guerra mundial. No início do século XX, mais de 20% da população do estado de São Paulo era estrangeira. Em 1920, ainda se dizia que a cidade de São Paulo era um cidade italiana. A partir de meados da década de 1880, portanto, com o início da chamada “grande imigração”,

podemos dizer que começa também, uma troca de hábitos alimentares, tanto no interior do estado como na cidade de São Paulo, e que envolve não apenas os imigrantes mas a sociedade hospedeira, num processo não linear, mas bastante visível sobretudo quanto às influências dos italianos aos hábitos alimentares paulistas.

Segundo Alvim (1986, p.23) a vinda dos italianos para o Brasil se deu através de um encontro de fatores de expulsão e de fatores de atração, um desequilíbrio econômico vivido pelo país expulsor e uma necessidade de mão de obra alternativa vivida pelo país receptor.

Para Colaço (2009, p. 20) a conspiração de fatores de expulsão e a abertura para receber novos habitantes - especialmente no Brasil recentemente abolicionista- forjaram uma situação extremamente fértil para que o Estado de São Paulo e sua capital absorvessem um grande fluxo de imigrantes que, se acreditava, ficaria restrito às atividades do campo, especialmente alocados na produção de café. Entre morrer de miséria e fome em seu país e enfrentar as dificuldades inerentes à emigração e ao desenraizamento, milhares de europeus acreditaram no sonho de “fazer a América”.

Presente em todo o Brasil, a imigração italiana atingiu uma maior visibilidade no estado de São Paulo:

Será sobretudo para o Estado de São Paulo, com um território quase tão grande quanto a Itália, que se dirigirá a imigração italiana global: dos 4.100.000 estrangeiros entrados no Brasil entre 1886 e 1934, 56% foram absorvidos por esta região, com os italianos em primeiro lugar em relação a outras nacionalidades (TRENTO, 1989, p.107).

Ainda segundo Trento (1989, p. 107) o Estado de São Paulo foi a meta de 44% da imigração italiana para o Brasil entre 1820 e 1888, de 67% entre 1889 e 1919, atingindo seu ponto máximo na década de 1900 a 1909, com 79%. Ainda em 1934, imigrantes e filhos de imigrantes representavam 50% da população paulista.

Através destes dados podemos perceber a forte contribuição italiana no crescimento demográfico paulista, e conseqüentemente, suas marcas e influências na formação desta população.

A chamada “grande imigração”, que compreende as décadas finais do século XIX e as primeiras do século XX, foi bastante estudada por estudiosos das mais

diferentes áreas de pesquisa, mas para os objetivos desse trabalho, devemos nos ater somente aos estudos sobre a imigração italiana e apenas se necessário vamos nos referir ao processo mais geral que envolveu diferentes nacionalidades. Os estudos sobre a imigração no Brasil como que se colocaram num segundo plano, dado o peso da temática do negro na sociedade brasileira e a questão da transição do trabalho escravo ao trabalho livre. A preferência por essa temática retardou os estudos imigratórios.

“O tema da imigração em São Paulo começou a se constituir em objeto de análise não subordinado, notadamente através dos trabalhos dos ‘brazilianistas’”. FAUSTO, 1991, p.14. Entre os autores brasileiros destaca-se José de Souza Martins que tomou a questão imigratória como central em seus trabalhos. Boris Fausto, no trabalho citado, faz uma retrospectiva dos temas e dos trabalhos mais significativos dentro da temática da imigração, sendo um dos temas centrais apontados, o tema da mobilidade social. Para os interesses deste trabalho, é importante notar que as análises que mostram as possibilidades de ascensão social dentro do sistema de colonato que se adotou nas fazendas de café e que abrigaram boa parte dos imigrantes italianos em São Paulo, permitiu “ganhos monetários” que “permitiram que a família dos colonos trabalhadores não se convertesse necessariamente em um proletariado sem qualquer esperança”, Fausto, 1991, p.25 e que tivessem passado à condição de pequenos proprietários, em grande medida.

Em seu livro em que realiza uma historiografia da imigração para São Paulo, Boris Fausto ressalta que a inserção do imigrante no meio urbano “representa uma imensa área que só foi investigada em maior detalhe com relação ao trabalho fabril”, p. 26, não tendo havido ainda suficientes pesquisas sistemáticas sobre a inserção dos imigrantes no meio urbano.

A partir do final dos anos de 1875, a emigração italiana para o Brasil aumenta de modo vertiginoso. Segundo Alvim (2000, p. 383), “o grupo italiano chega a ser considerado ‘o imigrante’, tais as marcas deixadas por essa nacionalidade na cultura brasileira”. De todos os grupos que se dirigiram para o Brasil entre 1870 e 1920, os italianos com cerca de 1,4 milhões de indivíduos representavam 42% do total de imigrantes. Percentual que sobe para 57,4% se examinarmos apenas o período 1880-1904 (Trento, 1988, p.18).

O Brasil se apresentava, assim, como 3º país em receber mais emigrantes italianos entre os anos 80 e a Primeira Guerra Mundial, depois dos Estados Unidos (5 milhões entre 1875 e 1913) e da Argentina (2.400.000 no mesmo período).

Há que se ressaltar que o Brasil, apesar de perder em números de imigrações para esses dois países latinos, se configurou, antes deles, como a primeira meta da imigração italiana e que, hoje, existem debates que discutem se o componente italiano que aqui aportou não foi mais numeroso que o próprio português.

Dois motivos se destacavam muito quanto razões para a intensa atração de imigrantes para o Brasil. Em primeiro lugar, podemos falar da escassíssima densidade demográfica que o Brasil apresentava. O governo, desde o período imperial, já apresentava políticas de apoio à imigração, quer fossem oriundas dos erários públicos ou estimuladas pelo capital particular.

Até a proclamação da República, a maioria das tentativas de colonização não deu certo, devido principalmente à desorganização inerente ao sistema de parceria entre o governo e os particulares e à falta de um financiamento adequado para tal política colonizadora. Aliado a isso, a vinda de imigrantes seria importante para afastar a cobiça dos vizinhos latinos sobre nosso território e, de alguma forma, amenizar a manutenção do binômio senhor/escravo.

Em segundo lugar, destaca-se a motivação econômica de atração para o país, uma vez que, a partir dos anos 40, o café passa a substituir o açúcar como mercadoria de exportação. Vinculado à ascensão do café, é extinta, em 1888, a escravidão no Brasil, fato que vem impulsionar ainda mais a necessidade de mão-de-obra no país. Diante desse panorama, a política imigratória do governo teve de se confrontar com duas posições: a que tendia a transformar o imigrante em proprietário e a que só queria braços para as plantações de café.

“Deste modo, o imigrante podia optar por empregar-se nas fazendas ou instalar-se nos núcleos coloniais, onde obtinha um lote de terreno pagável à prestação” (Trento, 1988, p. 27).

Assim, nesse período, observou-se um notável apoio do governo e dos estados no que tange à imigração, que muitos definiram como “estimulada” ou “artificial”. Essa imigração subvencionada encontrou amplo sucesso na Itália, precisamente pelas vantagens que oferecia:

As facilidades (de modo particular, a viagem gratuita) tiveram a função de tornar concretamente realizável o êxodo em massa do Vêneto, de proporcionar efetivamente a oportunidade de partir ao camponês e ao lavrador assalariado, em particular a esse último, que dificilmente teria podido conseguir o dinheiro para pagar a viagem” (Lazzarini, 1981, p.292).

Em linhas gerais, essa oscilação política entre, de um lado, o anseio de pequenos proprietários e, de outro, a mão-de-obra em larga escala, determinou o tipo de emigrante que procurou o Brasil (Alvim, 2000:385).

Contudo, esse fluxo não teria acontecido dessa maneira, se a Península não apresentasse sérios problemas econômicos pós-1860. A passagem do sistema de produção feudal para o início da produção em moldes capitalistas criou um forte desarranjo nas relações de trabalho. Os pilares desse desequilíbrio foram: a concentração de terras nas mãos de poucos agricultores; as altas taxas de impostos; maior endividamento pelos pequenos proprietários e a necessidade deles terem de, muitas vezes, vender sua propriedade e se tornar assalariados nas indústrias nascentes (Alvim, 2000:385).

À medida que se implantava esse processo, um grande excedente de mão-de-obra, que a industrialização tardia de países como a Itália e a Alemanha não conseguiam absorver, era liberado na sociedade. Ademais, há que se notar também o crescimento demográfico vultoso que ocorreu na Europa no século XIX – que aumentou a população européia em duas vezes e meia –, o avanço da tecnologia das máquinas e as difíceis condições naturais do território italiano.

Se, como sustenta Galli della Loggia (1998, p.7) o entendimento de uma identidade italiana perpassa uma compreensão fundamental da posição geográfica e das características do território desse país, podemos, entre várias outras conclusões, perceber que o excesso de áreas de montanhas e colinas de cultivo penoso somado a reduzidas planícies boas para a plantação, foram fatores que contribuíram para que a Itália se tornasse um país emigratório.

De qualquer forma, entre todos os fatores que explicam uma Itália expulsora, era “a miséria a verdadeira causa da emigração transoceânica entre 1880 e a Primeira Guerra Mundial” (Trento, 1988, p. 30). A emigração italiana constituiu, assim, um fenômeno essencial de equilíbrio socioeconômico. De um lado, porque aliviava a pressão sobre as cidades e a indústria nascente, incapazes de absorver o

excedente de mão-de-obra, e, de outro, porque o dinheiro enviado pelos emigrados afastava a possibilidade de revoltas sociais (Alvim, 2000, p. 386).

Outra análise interessante, para o período da grande emigração, pode ser obtida por meio dos dados que contemplam a proveniência regional. O componente Lombardo-Trivêneto, da região setentrional, foi o grupo que mais contribuiu para a imigração italiana, pelo menos até os primeiros anos da década de 1890, desmontando, assim, o estereótipo de que os italianos do sul representavam a maioria dentro desse contingente (Alvim, 2000, p.386).

Conforme dados apresentados por Trento (1988, p.39), de 1878 a 1902 os emigrantes setentrionais, compostos principalmente por Vênetos e Lombardos, representavam 49,9% no total das emigrações para o Brasil. A análise da proveniência geográfica também mostra que a emigração se diversifica quanto à composição profissional. Os Vênetos e os Lombardos – grupo mais representativo da primeira onda migratória – constituíam o componente seguramente camponês, enquanto os meridionais – grupo que se tornou majoritário somente após 1898 – emigravam preferencialmente sem família e privilegiavam as ocupações urbanas (Trento, 1988, p. 60).

Nesse notável êxodo de italianos para o Brasil, muito se falou sobre as péssimas condições de tratamento que os imigrantes encontravam aqui. Nos vários periódicos de cunho italiano que se espalhavam pelo nosso território, encontravam-se várias críticas descabidas contra o governo e particulares, assim como acusações profusas de legitimidade. Nota-se também a criação de vários grupos oposicionistas ou apoiadores da emigração dentro da península.

Dentre eles, é interessante observar o grupo defensor do mito da *più grande Italia*, que preconizavam a formação de fortes unidades étnicas na terra americana, por meio das quais seriam transmitidas as tradições, a língua e a cultura italianas (Trento, 1988, p.57).

No que toca a imigração italiana para o Brasil em relação às destinações regionais, é clara a preponderância que a região Sudeste e a região Sul tiveram em comparação a outras áreas do país. De fato, localidades do Norte e Nordeste receberam um número menos expressivo de imigrantes italianos se comparados às duas primeiras regiões citadas acima.

Contudo, apesar da literatura presente sobre imigração italiana no Brasil normalmente dar pouquíssima ênfase para a imigração no Norte e Nordeste, sabe-

se hoje que houve uma expressiva imigração secundária para a região Norte e que o turismo italiano para o Nordeste do Brasil vem causando um impacto relevante desde o início da década de 80. Diante desses fatos, pode-se perceber a complexidade do quadro que se formou por meio do espalhamento dos imigrantes italianos no território brasileiro e, consecutivamente, notar a carência de estudos que contemplem os diversos deslocamentos desses imigrantes, as contribuições feitas por eles e os efeitos dessas contribuições nas populações as quais se destinaram.

Baseando-se no que já foi mais pesquisado, sabemos que, no Brasil, foi a região Sul – Paraná, Santa Catarina e, sobretudo, Rio Grande do Sul – a primeira região a receber imigrantes italianos. A tentativa de trazer imigrantes para a região teve início em 1840 e, entre 1846 e 1860, 96 colônias foram criadas (Trento, 1988, p.77).

Nessa época, o governo imperial já sentia a premência de povoar o imenso território brasileiro. Especificamente as colônias do Sul, se mostravam demasiadamente inabitadas e poderiam ser uma solução para incrementar as receitas nacionais. Além disso, como se tratavam de áreas de fronteira, seria fundamental um povoamento marcante e compacto, a fim de se evitar possíveis investidas de Uruguaios e Argentinos sobre o local.

No entanto, mesmo com o incentivo do governo central e do apoio de particulares esse processo de ocupação não prosperou. Na visão de Trento (1988, p. 77), as causas foram múltiplas, mas se destaca entre elas a total carência de capitais e de capacitação para um povoamento daquela envergadura. Isso é facilmente percebido pelo fato de que: das 96 colônias citadas acima, 66 desapareceram rapidamente sem deixar sinal. Contudo, a partir de 1875 – data que marca um processo oficial de colonização no Sul – um grande contingente de imigrantes chega à região.

È fato que entre todas as regiões brasileiras, o Sul possuía o clima mais semelhante ao das regiões européias e com isso favorecia o cultivo dos produtos aos quais os emigrantes estavam acostumados. Há que se ressaltar também a presença de imigrantes alemães, que entre as etnias européias presentes na região, eram muito representativos numericamente. Devido ao espalhamento dos imigrantes italianos pela região Sul, vários núcleos coloniais foram criados e eram majoritariamente compostos por italianos.

A colônia de Caxias, por exemplo, em 1898 tinha 25.000 italianos, que perfaziam 9/10 da população total. De acordo com Trento (1988, p.95), o que mais chama a atenção no Sul do Brasil é “a reprodução de um tipo de sociedade vêneta de fins do século XIX”. Tanto o padrão arquitetônico, quanto a alimentação, as práticas católicas e o modelo familiar, remetiam a um padrão típico do interior do nordeste italiano.

Um aspecto interessante de ser analisado é a abundância de dialetos italianos que foram transplantados para a região Sul. Uma vez que a ocupação do nosso território não obedeceu a critérios étnico-lingüísticos, percebeu-se a coexistência de registros dialetais diversos (Frosi & Mioranza, 1975, p.62).

Considerando-se que os imigrantes que se estabeleceram no Sul provinham majoritariamente de diferentes regiões do Norte da Itália, Mioranza ressalta que dialetos lombardos, trentinos, friulianos e vênets foram transplantados para a região (*apud* De Boni, 1990, p.597). Mesmo após a “campanha de nacionalização” – de 1937 a 1945 –, período no qual Getúlio Vargas proibiu o uso tanto do italiano escrito como das variedades orais no Brasil, a presença dos dialetos italianos continuava a ser notada.

Ainda assim, segundo Oro, os dialetos se mantiveram e o “talian” – expressão que designa o dialeto vêneto riograndense - foi sendo construído e se tornou um dos mais importantes sinais diacríticos de afirmação da identidade étnica dos descendentes de italianos do Rio Grande do Sul (*apud* De Boni, 1990, p. 614). Ainda segundo Oro, em uma pesquisa realizada nos municípios de Nova Pádua e Otávio Rocha, 89% dos entrevistados afirmaram que podiam tanto falar quanto compreender o “talian”.

Ademais, observa-se nos últimos anos da década de 1980, o ensino formal do “talian” em algumas escolas municipais da rede italiana do Estado (*apud* De Boni, 1990, p. 615). Vale ressaltar, conforme estudos de Mioranza, que na maioria das áreas da imigração antiga não se fala um dialeto específico, mas uma “koiné” ou fala supradialetal que foi se impondo paulatinamente (*apud* De Boni 1990, p. 597).

Esse fato gera grandes conseqüências na região Sul, onde se percebe uma alta taxa de empréstimos lingüísticos entre os habitantes das antigas colônias de imigrantes. Mas será sobretudo para o Estado de São Paulo, com um território quase tão grande quanto à Itália, que se dirigirá a maior parcela da imigração italiana. Segundo Trento (1988, p.107), o Estado de São Paulo foi meta de 67% da

emigração italiana no período entre 1889 e 1919, atingindo seu ponto máximo na década de 1900 a 1909, com 79%.

Gozando de um vultoso desenvolvimento da lavoura cafeeira e contando com políticas de imigração mais organizadas e financeiramente mais balizadas, São Paulo atraiu um contingente imigratório italiano excepcional. Conforme sustenta Alvim (2000, p. 396), mesmo sem exteriorizações tão marcantes como as que ocorreram em Caxias do Sul, Farroupilha ou Garibaldi, São Paulo, no fundo, consegue ser mais italiana que as localidades meridionais.

Dentre as razões que justificariam esse fato, Alvim (2000, p.396), sustenta que em São Paulo a tônica impressa pelo café e o cultivo em propriedades de maiores dimensões acabou disfarçando a imponência dos similares naquela região.

Além disso, vale ressaltar que os italianos em São Paulo se mostraram vinculados a vários setores produtivos. Criou-se uma Itália cafeeicultora, uma pequeno-proprietária, uma de trabalhadores da indústria e ainda uma Itália ligada ao setor terciário, onde comerciantes, costureiras, alfaiates, garçons, músicos, mascates, entre outros, se tornaram figuras obrigatórias em todas as cidades paulistas. Apesar das difíceis condições em que muitas vezes os imigrantes encontravam nas lavouras de café e em outras atividades as quais se propunham a realizar, o imigrante italiano se destacou, indubitavelmente, na região pela sua capacidade de “trabalho”.

Os italianos sempre foram reconhecidos pelo seu dinamismo nas atividades produtivas, fato que os levou a primeira posição como proprietários de terras e comércio entre o número total de estrangeiros. Assim, foi no período da grande emigração, que de fato as regiões brasileiras, com ênfase para o Sul e Sudeste do país, sentiram mais intensamente o peso da imigração italiana.

A partir dos anos 20, “a emigração da península diminuirá sensivelmente e sofrerá mutações significativas na composição profissional” (Trento, 1988, p. 282). Devido ao forte desenvolvimento industrial que o Brasil conheceu durante os anos 30, os imigrantes que se dirigiam ao país se mostravam mais qualificados e eram conduzidos a aumentar a crescente indústria brasileira.

No período entre guerras, a porcentagem de italianos que entraram no Brasil caiu drasticamente. Depois de ter representado 56,9 % entre 1886 e 1900, reduziu-se para 10,6%, entre 1921 e 1940 (Trento, 1988, p. 268). Mas foi mesmo nos primeiros anos da década de 40 que o imigrante italiano sofreu as maiores

dificuldades em nossa pátria. Em agosto de 1942, o Brasil declarava guerra aos países do Eixo e as mais variadas retaliações, como a proibição de se falar italiano aqui e o confisco dos bens, foram sentidas pelos italianos.

Após o fim da guerra, observa-se novamente um crescimento da emigração italiana para o Brasil, principalmente após 1950. O fluxo poderia ter sido mais consistente, não fosse a manutenção do bloqueio dos bens dos imigrantes e os diversos pedidos de indenização exigidos pelo governo brasileiro. A Itália, entretanto, continuava a figurar em segundo lugar como fornecedora de força de trabalho para o Brasil (Trento, 1988, p. 408).

Cabe ressaltar que, se as cifras de imigrantes foram muito inferiores àquelas já alcançadas, o perfil do imigrante italiano que se dirigia para o nosso país foi muito diferente. Nesse período a imigração destinava-se potencialmente aos centros urbanos, era de cunho espontâneo e os imigrantes procuravam se inserir como força produtiva dentro de setores onde tinham dotes profissionais.

Dessa forma, visto à instável situação política e econômica da Itália no pós-guerra, a imigração para o Brasil foi percebida novamente como uma alternativa. Cabe ressaltar, como coloca Andrade, (apud De Boni, 1990, p.110) que nesse período as universidades brasileiras adotavam uma política de ampliação dos quadros de professores em busca da valorização do ensino e da tecnologia e a chegada de italianos aqui foi substancial para o desenvolvimento desses segmentos.

Com relação à alimentação, é bastante conhecido o fato de que as contribuições italianas moldaram muitos dos hábitos brasileiros. Segundo Bertonha (2008, p. 250) a pizza chegou ao Brasil na bagagem dos imigrantes vindos do sul da Itália, se popularizando a partir de 1910, quando empreendedores decidiram vendê-las aos pedaços nos estádios de futebol de São Paulo. Posteriormente, a pizza transformou-se em prato comum em todas as regiões do Brasil e no estado de São Paulo, um verdadeiro prato típico. Na capital paulista, em 2003, dos mais de 12.000 restaurantes registrados na cidade, 5.800 eram pizzarias e 4.500 cantinas ou restaurantes italianos, evidenciando uma grande popularidade da cozinha italiana e dos restaurantes italianos que ajudaram na incorporação desses elementos aos hábitos alimentares da população.

2.3 A contribuição italiana para os hábitos alimentares brasileiros e paulistas

Entre os trabalhos que abordam o assunto do ponto de vista histórico e antropológico, ressalta-se a tese desenvolvida pela professora Janine Helfrst Leicht Collaço, Sabores e Memórias: Cozinha Italiana e a construção identitária em São Paulo, de grande valia no desenvolvimento desta pesquisa.

Dentre as contribuições da Itália na cultura global, arquitetura, arte, música etc., a culinária foi a que se destacou e adquiriu maior visibilidade, colaborando para sua imagem no restante do mundo. A comida é o elemento cultural italiano mais conhecido no exterior. A difusão desta comida se deu de várias formas. Ela teve início através da Renascença, que foi um movimento marcante para a civilização italiana e consistia basicamente na adoção de novas atitudes diante da vida, expressadas de diversas maneiras, através da arte, da ciência e dos hábitos alimentares.

No que tange aos hábitos alimentares, as idéias renascentistas desprezaram a ostentação e passaram a orientar uma maior valorização à qualidade. O exagero que caracterizava os banquetes medievais foi substituído por uma concepção mais refinada dos prazeres à mesa. Segundo Freixa (2009, p. 78) no Renascimento a Itália tornou-se símbolo de refinamento do mundo ocidental, graças às influências dos bizantinos. O uso do garfo, os aparelhos de jantar, as peças finas e bem acabadas em metais preciosos, as toalhas ricamente bordadas em linho, porcelanas e as faianças italianas sofisticaram o comportamento à mesa.

Na segunda metade do século XV, se deram as primeiras impressões de livros de cozinha, representantes do pensamento renascentista. Através do casamento de Catarina de Médici com o futuro rei francês, Henrique II, em 1533, Catarina foi morar em Paris, marcando a França pela influência do Renascimento italiano. Catarina levou consigo o luxo e o requinte à mesa, assim como vários cozinheiros que ajudaram na disseminação dos refinados hábitos alimentares renascentistas, que posteriormente se espalharam por toda a Europa.

A cozinha italiana é muito diversificada, pois as diferentes regiões da Itália mantêm tradições culinárias específicas. Esta cozinha deve suas características extremamente regionais ao seu processo de formação, que carrega séculos de domínios e influências de outras culturas e povos, ao seu clima e geografia.

Esses contrastes e diferenças são muito marcantes e independem da distância entre as regiões. Segundo Hazan (1997, p. 3) no caso de Veneza e Nápoles, além dos setecentos quilômetros que as separam, venezianos e napolitanos não se entendem na sua própria língua materna e na culinária, não existe um prato veneziano, leve e moderado, que se possa reconhecer numa mesa napolitana. Entre Bolonha e Florença, apesar de separadas apenas por cem quilômetros, também apresentam diferenças quase intransponíveis e um estilo culinário quase antagônico.

As diferenças também se devem às características topográficas italianas representadas pelas montanhas e o mar e pelas diversas zonas climáticas existentes no país. Segundo Bertanha (2008, p.244) falar de cozinha italiana com propriedade é algo, no mínimo complicado, devido a essa diversidade, mas alguns denominadores comuns podem ser elencados, como a *pasta*, a *pizza*, o óleo de oliva e o vinho. Apesar de toda a diversidade existente entre os italianos nos hábitos alimentares, na língua e nos costumes, eles têm uma coisa em comum, o valor dado ao alimento.

Mais do que um conjunto de alimentos, a cozinha italiana pode ser considerada quase um modo de vida. A forma de encarar o alimento, de prepará-lo, de compartilhá-lo, em geral bebendo um vinho, com muita gente conversando na cozinha, o modo de saborear a refeição, com calma e em quantidades generosas, são os elementos-chave que compõem os atrativos da cozinha italiana. O ato de se alimentar é muito valorizado pelo italiano, como se sabe. Para os italianos, cozinhar e comer não são meras obrigações domésticas, e sim momentos de alegria, de reunião das famílias, com equilíbrio e com prazer (BERTONHA, 2008)

Independentemente do fator ou motivo que a determinem, a migração supõe mudanças profundas, envolvendo novos valores, novos espaços e novos códigos culturais. É marcada pelo sentimento de ruptura, pela esperança do acolhimento, da integração e de novas realizações.

O grau de dificuldade no processo de integração vai depender das causas da partida e das ilusões existentes sobre a terra de exílio. Bosi (2003, p. 176) descreve o sofrimento relacionado com a separação:

O imigrante perde a paisagem natal, a roça, as águas, as matas, a caça, a lenha, os animais, a casa, os vizinhos, as

festas, a sua maneira de vestir, o entoado nativo de falar, de viver, de louvar a seu Deus... Suas múltiplas raízes se partem.

Segundo Beluzzo (1999, p.13) dentre as diferentes formas de memória coletiva, uma das mais persistentes é a memória culinária, com sua variedade de sabores e aromas resistem ao tempo e até mesmo ao desenraizamento cultural e geográfico. Obrigados a se adaptarem às novas relações sociais, novos costumes e novos hábitos alimentares, a lembrança dos pratos feitos pelos antepassados e familiares ocupam para os imigrantes, lugar de extrema importância neste processo de adaptação ao novo país.

Ainda segundo a autora, o imigrante carrega para o seu destino os hábitos de sua terra nativa, e diante da necessidade inevitável de se adaptar às novas formas de sociabilidade e trabalho, a culinária é normalmente usada como instrumento de preservação, evitando uma aculturação absoluta.

A alimentação é um fator fundamental na preservação da identidade cultural, é um meio utilizado pelos imigrantes para assentar estas identidades. Ao chegarem ao Brasil e não encontrarem alimentos originalmente consumidos na sua terra de origem, os italianos passaram a produzir mesmo que informalmente e de forma caseira produtos que supririam esta falta e posteriormente formariam a imagem de sua cozinha. É o caso dos pães, das massas e das pizzas.

Neste sentido afirma Colaço (2009, p. 48):

A imigração italiana teve um impacto muito grande na reformulação de práticas alimentares, pois ao reproduzir itens de sua dieta da terra natal, o pão, as massas e a pizza foram instrumentos de uma etnicidade italiana além das fronteiras geográficas, e com força maior que no próprio país. Graças aos imigrantes, principalmente massas e pizzas ganharam popularidade fora da Itália, com impacto evidente no consumo na própria Itália.

A possibilidade de reprodução de receitas trazidas da terra natal também depende das condições encontradas no local onde se fixam os imigrantes. Neste sentido, apesar de não possuir muitos dos ingredientes presentes nos hábitos alimentares dos imigrantes italianos, o Brasil reunia algumas condições para que eles pudessem reproduzir várias das receitas praticadas na Itália, principalmente pelo acesso facilitado à farinha de trigo, ingrediente muito estimado pelos mesmos.

A cozinha simples e caseira italiana tinha na sua base, receitas que a partir de poucos ingredientes, como farinha de trigo e água, produziam inúmeros resultados.

É importante mencionar que as primeiras levas de imigrantes italianos provenientes de diferentes regiões da Itália, não formavam um grupo único nem do ponto de vista lingüístico, como dos costumes e alimentação. Os hábitos diferiam assim como as contribuições alimentares.

Dado que nenhum imigrante viaja sozinho, trazendo consigo seus costumes, seus hábitos e sua história, toda a diversidade da cozinha italiana acompanhou seus imigrantes para o Brasil. Diante da inexistência de uma consciência nacional que permitisse compartilhar a comida de modo mais uniforme entre os imigrantes, essa diversidade foi refletida na comida, cujo modo de execução, técnicas de preparo e ingredientes variavam bastante entre as regiões. (COLAÇO, 2009).

Segundo Collaço (2009, p.10), logo que chegou ao Brasil a comida italiana foi considerada com desconfiança e circulava apenas entre os imigrantes italianos. A comida delimitava as fronteiras da exclusão e da inclusão, acionadas segundo conveniências que variavam conforme ajustes conjunturais.

Tanto para os imigrantes como para a cidade que os recebe, este contato proporciona a troca de hábitos e de costumes alimentares. Esta troca se dá de várias maneiras, pela absorção de um prato, pelo comportamento diante do alimento ou pela adoção de algum ingrediente. Várias interações e interpretações acontecem na esfera alimentar. Neste processo de adaptação, muitos alimentos e receitas têm seus papéis e valores alterados, passando a adquirir significados e símbolos completamente diversos dos que tinham em sua origem.

As pizzas, que no final do Século XIX eram reservadas àqueles considerados menos abastados passam a freqüentar as mesas dos mais privilegiados e se tornam globais no século XX.

No Brasil, outro exemplo que pode ser dado é o da polenta:

Inferiorizado o imigrante tem na comida uma despensa simbólica que garante a autonomia de sua subjetividade. Tão logo ele consegue romper as barreiras da segregação material, porém, seus costumes mudam de estatuto para a sociedade que o acolhe: a polenta por exemplo, prato que simboliza a privação dos períodos de guerra, passa a ser servida como iguaria para uma comunidade de italianos que agora integram a elite industrial paulistana (Beluzzo, 1999, p. 1

As origens e os destinos dos imigrantes no Brasil apresentaram variáveis muito marcantes. Até 1902, o fluxo imigratório se deu mais para o sul do país e predominaram os italianos vindos da região Norte da Itália, Vêneto e Friuli. Após 1902, até meados de 1920, este quadro se reverte e a predominância passa a ser de imigrantes vindos das regiões meridionais da Itália. Muitos destes imigrantes se dirigiram ao interior de São Paulo, destinados a trabalhar nas fazendas de café, mas nem todos se dirigiam ao interior, muitos deles optando por permanecer em São Paulo (TRENTO, 1988).

A origem dos imigrantes e os motivos da imigração tiveram uma drástica mudança depois da 2ª guerra Mundial, devido a vários fatores, entre eles as imposições adotadas pelo governo brasileiro, que passou a exigir dos italianos um contrato de trabalho, ou uma *carta de chamada*. Nesta carta, parentes locais se responsabilizavam pelo imigrante, pelo seu sustento caso não conseguisse subsistir nos primeiros momentos que chegasse ao Brasil. Estes imigrantes vindos após a guerra apresentavam características e uma consciência de direitos e deveres bem diversa da que tinham os primeiros grupos recebidos anteriormente. Estas diferenças também estavam presentes nos seus hábitos alimentares, que também acabaram sendo confrontados com aqueles trazidos pelos primeiros imigrantes (COLLAÇO, 2009).

No sul do país, os italianos vindos do Vêneto e Friuli, predominantemente instalados naquela região, trouxeram consigo o hábito de consumir a polenta e o vinho. Segundo Freixa (2009, p. 207) os italianos vindos para o sul do país também começaram a plantar uvas e produzir vinhos. Na falta de variedades viníferas, próprias para a produção do vinho, tiveram que plantar uvas de mesa, que serviam mais para o consumo próprio. Esta vitivinicultura se aprimorou com o passar dos anos e culminou no prestígio atual do nosso vinho, hoje uma das atividades mais rentáveis do Rio Grande do sul.

Em se tratando de São Paulo, a influência e as contribuições dadas pela culinária italiana foram muito significativas e contribuíram para formar a atual identidade da cozinha paulista, como mostra o artigo: Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista (Oliveira, 2006).

Devido à predominância de imigrantes vindos do sul da Itália, as influências, principalmente dos napolitanos, foram as massas, os pães e as pizzas e estes alimentos ficaram muito marcados e simbolizam até a época atual a gastronomia

deste estado. Na cidade de São Paulo, apesar de historicamente o pão não ter sido trazido pelos italianos, pode-se atribuir a eles a intensificação na sua oferta. Entre o final do século XIX e início do século XX, o pão era vendido em pequenas padarias e distribuído por vendedores ambulantes por toda a cidade. Muitos italianos se transformaram em donos de padarias e vendiam seus pães nas ruas, normalmente distribuídos por seus filhos. O pão vendido pelos italianos possuía características distintas, uma casca dura, que lhe rendeu o nome de pão de peito, pois sua casca tinha que ser apoiada no peito para ser quebrada (COLLAÇO, 2009)

As massas e a pizza, ao lado de antepastos e embutidos, também eram produzidos e largamente consumidos por eles. Os formatos das massas variavam conforme a região de origem do imigrante. As comidas servidas nos primeiros restaurantes italianos instalados nos bairros étnicos da cidade de São Paulo tinham uma característica familiar e caseira, era a comida das *mammas* servida para os clientes.

Com relação às massas, Freixa (2009, p.205) cita seu consumo no ambiente rural e urbano:

No trabalho nos cafezais, os colonos italianos eram a maioria dos imigrantes. Preparavam suculentas macarronadas caseiras, que passaram a ser conhecidas como “o macarrão da *mamma*”, com molhos ao sugo e à bolonhesa, entre outros. Muitos destes italianos, porém, foram para a cidade de São Paulo, onde se fixaram em busca de novas oportunidades na zona urbana. A partir do final do século XIX, abriram as chamadas “cantinas”, ambientes familiares, que no início funcionavam como armazéns: nos fundos a italianada se encontrava e se divertia jogando baralho, comendo pães, salames, antepastos, pizzas e outros pratos populares, acompanhados de vinho.

As massas oferecidas pelos imigrantes em seus restaurantes apresentavam diferenças conforme o povoado ou a região de onde vinham. Por exemplo, o *caneloni*, era da região de Roma, a *lasanha*, da Emília Romana, *tortellini*, de Bolonha (MEDICI, 1988).

Após a segunda guerra mundial, os imigrantes italianos provenientes da região central e sul da Itália trouxeram consigo uma cozinha mais rápida e leve, saborosa e perfumada, denominada atualmente de dieta mediterrânea, que tem como princípios básicos o uso de verduras, legumes, frutas, massas e pães, carnes magras, peixes, azeite e vinho, alimentos ricos em nutrientes como sais minerais, vitaminas e substâncias anti-oxidantes, tais como polifenóis, famosos pelas suas

propriedades e pela possibilidade de prevenirem doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer, aumentando a sobrevivência dos que adotam este tipo de alimentação.

Desta forma, destaca-se também a influência italiana na difusão e consumo de frutas e hortaliças, de pouco consumo pelos brasileiros. Italianos que optavam pelos centros urbanos, usavam seus quintais para plantar legumes, frutas e hortaliças para seu consumo próprio e muito frequentemente para venda (OLIVEIRA, 2006).

Por sua vez, os italianos provenientes do norte, região que sofreu muita influência francesa, trouxeram para os restaurantes novos ingredientes e pratos, como o risoto, a polenta, o uso do creme de leite fresco e da manteiga. Também trouxeram o hábito de usar peixes e frutos do mar, que apesar de também estarem presentes na cozinha do sul da Itália, foram deixados de lado pelos imigrantes da região sul vindos anteriormente.

As heranças e marcas deixadas pela imigração italiana não se resumem aos ingredientes e receitas. Junto com eles, os brasileiros também absorveram o costume de transformar a refeição numa festa, o prazer de ficarem horas a fio sentados à mesa na companhia de familiares e amigos. Aprenderam a encarar as refeições como verdadeiras celebrações da vida e a melhor forma de preservá-la. Esse traço da cultura italiana marca grande parte das contribuições aos hábitos paulistas sobretudo os ligados à alimentação e à mesa. A introdução de alguns temperos, alimentos, pratos como a macarronada, o pão italiano, a pizza, constitui traço característico dos hábitos alimentares paulistanos nos dias de hoje.

2.4 Breve história da pizza

Com relação à história da pizza, ela se confunde com a história da humanidade e do pão. Ela teria nascido com os primórdios da sociedade humana, quando o homem deixa de ser caçador e passa a cultivar os cereais. Como os cereais eram duros, passaram a moê-los e sem seguida a misturá-los com água e assar esta papa em pedras aquecidas. Nascia assim o antepassado do pão e também da pizza (SAUL GALVÃO, 2003).

A origem da pizza como conhecemos não é muito clara, mas tudo indica que tomou sua forma e se desenvolveu a partir do século XIX, em Nápoles. Segundo Collaço (2009, p. 246), a pizza teria sido mencionada pela primeira vez em um conto napolitano, publicado em uma antologia de 1634.

Em meados do século XIX a palavra pizza aparecia com maior intensidade e era relacionada a uma massa fermentada, temperada e cozida no forno de pão. As pizzas de Nápoles começaram a ser vendidas em espécies de padarias. Este alimento não era para ser consumido no local, mas sim para a rua ou para outros estabelecimentos menores em que as pessoas se sentavam e pediam uma bebida que normalmente era o vinho, para acompanhar sua pizza (COLLAÇO, 2009).

Ainda segundo a autora, a pizza era predominantemente consumida fora de casa, como forma de amenizar a fome dos menos abastados. Este cenário se modifica e a pizza passa a chamar a atenção das camadas mais privilegiadas, como os membros da nobreza e das famílias aristocráticas.

Em 1832, segundo Capatti (2001), Fernando II contratou o pizzaiolo Antoine Testa para servir seus convidados no palácio Capodimonte e apresentar o sabor “ordinário” da pizza às damas da nobreza (COLLAÇO, 2009, p. 201)

Em 1889, após a unificação da Itália, o Rei Humberto e a Rainha Margherita visitaram Nápoles e nesta oportunidade tiveram a possibilidade de provar a pizza confeccionada especialmente para eles nos fornos do palácio real pelo pizzaiolo Raffaele Esposito, pizza que posteriormente atingiu fama mundial.

Muitas famílias de pizzaiolos se destacaram chegando a estabelecer prósperos negócios. A imagem da pizza como alimento das camadas mais simples da população é modificada com o passar do tempo e nos primeiros anos do século XX, os restaurantes passam a vender largamente a pizza e a difundi-la entre as classes mais privilegiadas. A partir do momento que este gosto pela pizza se consolida, vários restaurantes mais sofisticados também a adotam e passam a servi-la em mesas, sobre pratos e consumida com talheres (COLLAÇO, 2009).

A grande imigração italiana para outros países contribui sobremaneira para a difusão da pizza. Absorvida nos países que receberam os imigrantes, adquiriu diversos sentidos e formatos. No caso do Brasil, servida no seu formato padrão redondo, ganhou popularidade, principalmente na cidade de São Paulo, mas isto se deu de maneira lenta, conforme explica Collaço (2009, p.202):

[...] ao contrário do que é normalmente compartilhado no senso comum, a pizza demorou algum tempo para entrar com força no cenário paulistano brasileiro, uma vez que boa parcela de imigrantes

que chegou entre 1876 e 1902 foram fundamentalmente de vênetos e estes não tinham hábito de consumi-la.

A pizza conquistou popularidade mundial através dos imigrantes, com suas técnicas e ingredientes de acesso relativamente fácil, e na cidade de São Paulo, acabou se tornando uma referência gastronômica. Atualmente, a cidade de São Paulo é a segunda cidade do mundo em consumo de pizza. Segundo Collaço (2009, p.246) a pizza se tornou tão comum na cidade que nos anos 2000, o consumo de pizzas atingiu 42,9 milhões de unidades por mês, contanto com 5850 pizzarias, números de estabelecimentos que só perde para a cidade de Nova Iorque.

No Brasil, trazida por volta do início do século XX pelos imigrantes, sua entrada na cidade de São Paulo não é bem clara, mas a maioria dos registros indica que ela teria começado a ser comercializada nas ruas da cidade, mais especificamente nos estádios de futebol. Bertonha (2008, p. 250) cita sua inserção nos hábitos paulistanos:

No Brasil, a pizza chegou nas bagagens dos imigrantes vindos do sul da Itália, sendo popularizada a partir de 1910, quando alguns empreendedores decidiram vendê-la, aos pedaços, nos estádios de futebol de São Paulo. Após este início inusitado, a pizza tornou-se comum em todas as regiões do Brasil e no estado de São Paulo, um verdadeiro prato típico.

De certa forma, a pizza em São Paulo repetiu a trajetória da Pizza em Nápoles, inicialmente servida popularmente, para ser comida em pé, ganhando posteriormente as mesas mais abastadas, sendo servida e consumida com talheres.

A popularização da pizza em São Paulo se deu basicamente através das cantinas e das padarias, pertencentes a imigrantes italianos e que abasteciam os vendedores ambulantes que distribuía a pizza pela cidade. A maior parte das cantinas servia massas e a pizza napolitana, que tinha como característica uma massa mais grossa e farta. Após a segunda guerra, com a entrada de novos imigrantes, a cidade passa a contar com uma pizza com características um pouco diversas das primeiras servidas pelas cantinas, com uma massa mais fina.

Segundo Collaço (2009, p.203) em 1956 foi inaugurada a Pizzaria Monte Verde, servindo uma pizza de massa fina, “à moda de Roma”. A pizza de massa grossa acaba sendo associada aos primeiros imigrantes, sendo considerada tradicional enquanto as de massa fina passam a ser consideradas modernas.

A pizza se desenvolveu junto com a cidade. Com o passar dos anos a pizza ganhou espaço cada vez maior e sofreu várias alterações. Ganhou novos sabores e passou a ser comercializada em todos os bairros da cidade, atingindo todas as camadas sociais.

Sua visibilidade e importância para a cidade são tão fortes que a pizza ganhou uma data comemorativa, dia 10 de julho, dia da pizza. Esta data foi instituída em 1985, após a promoção do “I Festival da Pizza da Cidade de São Paulo”, idealizado na época pelo publicitário Carlito Maia, e organizado por Caio Luiz de Carvalho, que era coordenador de Turismo da Secretaria de Esportes. Através do festival foi promovido um concurso para eleger as melhores pizzas de mussarela e *margherita* da cidade. Após o evento, em homenagem a Caio de Carvalho o dia 10 de julho foi adotado como dia da Pizza².

A pizza tem sido tão associada à imagem da cidade que em 1999, uma pesquisa foi instituída e aplicada através da Internet. A pesquisa denominada de SP Na Mesa fazia a pergunta: “Qual seria o prato que melhor definiria a cara de São Paulo?”. A resposta quase unânime dos participantes foi a pizza, e especificamente a *Pizza Margherita*³.

Atualmente a pizza tem sido considerada como um patrimônio da cidade de São Paulo. A pizza sofreu muitas adaptações e em São Paulo criou uma identidade própria. O consumo da pizza foi completamente absorvido como hábito dos habitantes da cidade, e a pizza paulistana ganhou fama pelas suas qualidades. Sair de casa para comer pizza é visto como um hábito tipicamente paulistano (COLLAÇO, 2009).

Levando em consideração as noções atuais de patrimônio intangível propostas pela UNESCO, aqueles que defendem a pizza como patrimônio da cidade de São Paulo, não estão completamente equivocados. Nesse sentido, Gonçalves (2003, p.24) classifica os patrimônios ditos intangíveis:

Recentemente, construiu-se uma nova qualificação: o ‘patrimônio imaterial’ ou ‘intangível’. Opondo-se ao chamado ‘patrimônio de pedra e cal’ [...] Nessa nova categoria estão lugares, festas, religiões, formas de medicina popular, música, dança, culinária, técnicas etc.

² <http://www.cidadedesapaulo.com/sp/br/noticias/386-sao-paulo-tem-programacao-especial-para-o-dia-da-pizza-comemorado-em-10-de-julho>

³ Citado em <http://nbjolphuc.wordpress.com/2007/11/15/pizza-o-prato-que-e-a-cara-de-sao-paulo/>, de 28/02/2008

Como manifestação culinária, a pizza poderia ser considerada um patrimônio da cidade, que atualmente vem sofrendo questionamentos com relação à sua legitimidade, diante das novas leis italianas, que também protegem a sua pizza Napolitana como seu patrimônio.

Em Nápoles, com a missão de proteger a tradição da pizza napolitana, em 1984, Antonio Pace criou a *Associazione Verace Pizza Napoletana*, através da qual definiu quais seriam os parâmetros de execução e serviço da pizza para que ela possa ser considerada e denominada verdadeiramente Napolitana. No Brasil esta associação está representada pela Câmara Italo-Brasileira de Comércio e Indústria do Rio de Janeiro, sediada no Rio de Janeiro. Atualmente São Paulo se depara com esta nova questão, visto que as pizzas primeiramente produzidas na cidade eram denominadas napolitanas devido à origem dos imigrantes que a preparavam. Apesar dos sabores e das formas com que é preparada, fácil de preparar, acessível no seu preço, na forma de consumir, a pizza é um instrumento de comensalidade, que proporciona prazer, principalmente na sua partilha.

CAPÍTULO 3

A SOCIABILIDADE EM FAMÍLIA: ANÁLISE DOS RESULTADOS

3.1 Metodologia

A presente pesquisa, como foi salientado na Introdução, caracteriza-se como uma pesquisa exploratória, de caráter qualitativo, sem a pretensão de generalizações ou tratamento estatístico. Assim, fundamentando-se em pesquisa bibliográfica e de campo, utilizou-se da entrevista como técnica de obtenção e coleta de dados⁴.

Procurou-se privilegiar alguns aspectos que dessem conta do cotidiano das famílias, seus hábitos alimentares e principalmente, procurou-se entender como as reuniões em torno da comida e da alimentação em casa, reunindo amigos e parentes, podem significar a criação de espaços de sociabilidade que vêm preencher exatamente as brechas introduzidas pelos horários estritos, pela introdução da comida pronta, industrializada, pelo *fast food*, pelo fim da comensalidade em família.

Objetivou-se com as entrevistas, compreender a convivialidade nas reuniões de amigos e em família, como instrumento de comensalidade e paralelamente de exercício de sociabilidade e hospitalidade.

A entrevista, técnica de pesquisa qualitativa, foi o instrumento adotado para a coleta de dados. Este tipo de instrumento demanda certos cuidados e dentre eles a construção detalhada de um roteiro, que deve ser testado e cuidadosamente aplicado.

3.2 Resultados

Pretende-se aqui, evidenciar como a sociabilidade é exercida através do consumo e do partilhar da alimentação no espaço doméstico, como isso se dá e porque este tipo de reunião passou a ser adotado pelos paulistas, no contexto da discussão empreendida nos dois primeiros capítulos.

⁴ Veja-se em anexo o Roteiro utilizado nas entrevistas

Um dos pontos iniciais que se pode averiguar em se tratando da composição das famílias entrevistadas, tomando estas como uma amostra das famílias paulistas baseando-se em conjunto nos estudos de Carneiro (2003), foi que as famílias na atualidade já não se formam e compõem no mesmo numero que as tradicionais famílias italianas, ou seja, já não são em tão grande numero, mantendo-se muitas vezes em 3 / 4 membros (pai, mãe e filhos). Quando das tradicionais famílias italianas a família era composta por muitos membros, entrando neste rol primos, tias, avos etc., ou seja, já neste ponto percebe-se que existe uma diferença nesta composição familiar, mas que nem por isso afeta de forma drástica sua forma de convivência, alimentação e hospitalidade.

Neste sentido tem-se o estudo de Feitosa (2009) que mostra que famílias tradicionais italianas se uniam através da mesa e do ato de comer, pois muitas vezes seus componentes eram muitos e para haver um único momento em que todos pudessem estar reunidos era necessário haver neste momento em ato imprescindível a ser praticado, como o ato de se alimentar. Ora todos precisavam comer, uma hora ou outra e através deste ato se reunia a família, criando-se uma fortificação dos laços familiares, sendo que este encontro de todos os componentes familiares se tornava difícil em outros momentos devido aos muitos afazeres em geral na lavoura que os mantinha afastados um dos outros por todo o dia.

Havendo uma comparação com os dias de hoje pode-se também verificar que muitas famílias têm seus dias corridos e cheio de tarefas o que os “afasta” de certa forma de uma união e confraternização, e havendo uma prática de se alimentar em volta da mesa, todos juntos, mantém-se a tradição de se utilizar este momento – o momento de se alimentar – como uma forma de união e convivência.

Ainda na atualidade entende-se que é através de grandes reuniões familiares em volta da mesa (natal, aniversários, ano novo, finais de semana) que se consegue reunir a família, aumentando o grau de intimidade, de convivência e de união, isso porque ainda hoje os afazeres particulares de cada um os mantém de certa forma afastados. Logo, não importando o tamanho e composição da família, muitos paulistas ainda guardam o costume de usar o ato de se alimentar para se reunir e se unir.

Descrição dos perfis das famílias

Nossos entrevistados são pessoas de classe média e média alta paulista, residentes na capital e no interior. Todas as famílias residem em casa ou apartamento próprios. Os entrevistados são em sua grande maioria descendentes de italianos, ou de outros grupos imigrantes. Foram selecionados aqueles que tinham o hábito de receber em casa, nascidos entre as décadas de 60 e 70, geração em que o papel da mulher acentua-se na ocupação em trabalhos fora do lar.

Cotidiano e rotina doméstica

Os entrevistados pertencem a famílias formadas por 3 a 4 integrantes, pai, mãe e um ou dois filhos. Apenas uma das entrevistadas é separada e mora com seus pais e seu filho. Todas entrevistadas são mulheres com nível superior, e em sua grande maioria trabalham fora do lar. Apenas uma das mulheres, apesar de ter nível superior, não trabalha fora para poder acompanhar a criação de seus dois filhos. A faixa etária das entrevistadas varia entre 34 e 44 anos, ou seja, todas nascidas nas décadas de 60 e 70.

Todas as famílias contam com a ajuda de um ou mais empregados domésticos nas tarefas do lar.

Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher fora de casa, organização doméstica.

Na questão seguinte indagou-se acerca do funcionamento das refeições diárias da família. Diante desta questão as entrevistadas descrevem como funcionam cada uma das refeições diárias, como café da manhã, almoço e jantar.

Além de entender a rotina das famílias e a maneira de tomar as refeições, através deste item pretende-se entender quais os tipos de comida consumidos, se as pessoas têm o hábito de cozinhar, se consomem comidas prontas e congeladas. Na maior parte das entrevistas a comida caseira foi a que mais apareceu no consumo diário. Não ficou evidenciado o consumo de pratos congelados na alimentação diária.

Pode-se observar que a realidade de trabalho dos membros das famílias exerce papel fundamental na maneira que estas refeições são feitas e compartilhadas. De maneira geral as refeições matinais são feitas em horários separados, assim como antigas famílias onde cada um despertava para seus afazeres em momentos diferenciados impedindo uma refeição em conjunto. Isto se dá pela diversidade de compromissos e horários experimentados por cada um dos membros da família, como horário escolar, horário de entrada no trabalho e até mesmo por conta da característica pessoal de cada um, aqueles que gostam de levantar mais tarde e tomam seu café nestes horários.

Já na hora do almoço algumas famílias paulistas ainda têm a oportunidade de estarem unidas, mas também o trabalho, as tarefas do dia-a-dia e as distâncias, dificultam esta ação em conjunto uma vez que pai e mãe em geral trabalham fora e um “funcionário” por assim dizer cuida das crianças que ficam em casa.

Isto ficou evidenciado no conteúdo das entrevistas. Apenas duas das 7 famílias entrevistadas conseguem almoçar juntas diariamente. Nas demais famílias alguns membros conseguem fazer a refeição junto, mas dificilmente toda a família se reúne durante os dias da semana.

Igualmente, na hora do jantar nem todos fazem esta refeição juntos. Isto é devido há vários fatores, mas através das entrevistas pudemos observar que as principais influências se devem aos horários de trabalho e a mudanças na nos hábitos alimentares. Nem todos tendem a se alimentar do que se usualmente se chama “jantar”, de uma comida mais completa, optando por lanches mais leves, saladas ou sopas em prol de um hábito que se arraigou indicando esta prática como saudável.

De forma colaborativa indicam-se os estudos de Bartle (2004) e de Visser (1998) que mostram que os hábitos alimentares tendem a se modificar conforme as classes sociais e o período considerado. Observa-se ultimamente que o hábito de se alimentar de alimentos considerados pesados na parte da noite está cada vez mais escasso por parte principalmente das mulheres que buscam uma composição física considerada mais adequada, o que implica numa alimentação mais leve na parte da noite. Já os estudos de Hcck (2004) mostram que no dia-a-dia os hábitos alimentares e os múltiplos afazeres dos componentes da família brasileira os afastam da mesa em uma alimentação em conjunto deixando este momento apenas para datas festivas ou finais de semana.

Em se tratando de distrações na hora de se alimentar muitos adquiriram o hábito de ter uma televisão no ambiente onde se alimentam, no entanto no estudo de Lucena (2006) destacou-se que o ato de comer vendo televisão afasta a união e convivência familiar, isso porque impede um diálogo ou uma harmonia neste momento. No entanto, este mesmo autor afirma que no Brasil ainda são poucas as famílias com este hábito, de manter no ambiente de alimentação um aparelho de TV. O estudo de Queiroz (1988) afirma de igual forma que o levar celular, aparelho de som ou até jornal para a hora das refeições em conjunto não é uma prática que alimente a sociabilidade e convivência familiar.

Com relação ao hábito de assistir televisão durante as refeições, nas entrevistas pudemos observar que alguns entrevistados evitam esta prática, tentando preservar o momento da alimentação como momento de interação familiar. Entretanto, esta prática é adotada quando empregados ficam encarregados da alimentação das crianças, no intuito de distraí-las e facilitar esta tarefa, ou quando algum dos membros da família se alimenta sozinho, usando a televisão até como companhia.

O receber em casa

Passa-se a um dos pontos importantes da entrevista, foco deste estudo onde se indagou acerca do ato de receber visitas em casa e neste momento é habitual conforme estudos diversos (LUCENA, 2006; QUEIROZ, 1988) ter alimentos para se oferecer ao visitante. Este costume já vem desde muitos e muitos tempos, até mesmo na Antiguidade, quando, segundo Pilla (2004) era obrigatório ter algo a oferecer ao visitante seja ele convidado ou inesperado, sendo o momento da alimentação um momento em que todos se reuniam em volta da mesa para conversar, se conhecer, se atualizar das novidades.

Através dos tempos este costume de receber visita em casa e oferecer algo para se alimentar passou a se desenvolver mais e mais, se sofisticar, passando a existir cerimoniais para isso, como é o caso de jantares, coquetéis, etc.

Os entrevistados afirmaram quase que unânimes que este ato de receber visitas e conseqüentemente se reunirem em volta de uma mesa é considerado bem vindo, agradável e desejado, isso porque ao se reunir desta forma os laços de

amizade e sociabilidade se estreitam, dividindo um mesmo alimento, mostrando união e confraternização.

Quanto à forma de receber, segundo as respostas dos entrevistados dividiu-se em esperada/convidada e inesperada. Em ambos os casos providencia-se algo que possa ser dividido a mesa com o convidado, até mesmo o simples café é uma forma de se alimentar dividida com o visitante como uma maneira de se mostrar amabilidade, sociabilidade e convivência.

Os estudos de Franco (2001) colaboram afirmando que convidar pessoas para nossa casa e com elas dividir um alimento é um ato social que atravessa gerações e espalha-se pelos mais diversos países, sendo símbolo de união, camaradagem, convivência harmoniosa e sociabilidade.

Os entrevistados afirmaram que no caso de haver um convite para esta visita prepara-se em geral um jantar, onde todos se reúnem em hora marcada em volta da mesa e dividem o alimento. Diante também do dia- dia corrido das grandes cidades os entrevistados afirmaram que as visitas inesperadas são em grande número nas famílias hoje em dia, o que provoca uma certa dificuldade de ofertar algo mais cerimonioso para o visitante, surgindo neste momento a grande aliada das confraternizações, da falta de tempo e da necessidade de dividir algo saboroso com o visitante: a pizza.

Os entrevistados afirmaram que este tipo de comida – pizza é o que São Paulo oferece de melhor, mais econômico e prático a todos os momentos da família. Quando não se tem nada pronto para a própria família, quando se chega de viagem e a geladeira esta vazia, quando se receber um convidado, esperado ou inesperado, quando um aniversário surge ou uma comemoração que não teve seu preparo programado a tempo, em todas estas ocasiões os entrevistados alegaram que se reúnem em volta de uma pizza, sendo ela o foco das conversas e sabores. Se reunir em volta de um pizza com amigos e/ou familiares em momentos descontraídos é muito comum e daí o jargão “tudo acaba em pizza”. Em grande parte das famílias brasileiras e principalmente paulistas o costume de se reunir em volta de uma pizza é mantido e alimentado cada vez mais.

Os entrevistados citam que no ato de se reunir em volta de uma mesa, tendo a pizza como centro, muitos se sentem em clima familiar ampliado, relembrando as grandes famílias italianas, onde todos riem, se divertem, se confraternizam, onde entrevistados citaram que neste momento a sociabilidade eleva-se ao máximo, com

“caixa de pizza pra lá, ora pra cá. É uma loucura!Todo mundo falando e comendo ao mesmo tempo” mostrando que é quase que ritualístico a pizza trazer este ar de sociabilidade e convivência nas famílias paulistas.

Alguns dos entrevistados relatam também que quando existe tempo, principalmente no caso das visitas programadas, fazem questão de preparar algo especial, como um risoto ou uma massa, para agradar os amigos e familiares que vem visitá-los.

Pizza, a grande unanimidade?

Os entrevistados afirmaram que a prática de ter uma pizza como centro das reuniões familiares, com amigos, com visitas esperadas e inesperadas, finais de semana, domingo ou à noite assistindo futebol é provocada pela praticidade de pedir uma pizza, pelo sabor já tradicional das raízes italianas, pelo custo econômico e pelo fato de que este tipo de alimento agrada a todos, bastando que cada um peça o sabor que mais lhe agrada, é quase que uma unanimidade de vantagens e pontos positivos que aumentam o histórico de que a pizza traz sim sociabilidade ao espaço doméstico, enfatizando que o ato de alimentar-se em conjunto é ainda uma tradição paulista e brasileira como forma clássica de sociabilidade, convivência e hospitalidade. Além disso, há a prática de se fazer em casa, como mencionado anteriormente.

Sentido das reuniões em família: confraternizações e reuniões em família

Apesar da realidade que torna restritas as possibilidades de interação e convívio com a família e os amigos, percebe-se nas entrevistas que a necessidade de compartilhar experiências e estar próximo de familiares durante a alimentação, se mantém.

Para os entrevistados a mesa aparece como espaço de sociabilidade, de comunicação, de afetividade e de fortalecimento dos elos familiares.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa objetivou entender e identificar a sociabilidade e a convivialidade propiciadas pelas reuniões domésticas em torno da mesa. Para atingir este objetivo, foram feitas entrevistas, que permitiram entender como o ritual da alimentação contribui ou é utilizado no estreitamento e desenvolvimento das relações sociais.

O ambiente explorado é o doméstico, observando-se o crescimento e a valorização atual destas reuniões neste tipo de ambiente.

Observou-se que o ato de reunir amigos, familiares e até estranhos para se alimentar em conjunto é uma tendência que já existia e que, embora não se possa generalizar os resultados deste estudo, se reforça com as restrições dos dias atuais, com a criação de espaços que reponham as relações dentro e fora de casa, ou seja, há também o crescimento do hábito de frequentar restaurantes. No entanto, procurou-se neste trabalho, focalizar o espaço doméstico, como os hábitos se modificam ou se repõem, no sentido de mostrar uma faceta da hospitalidade doméstica mesmo se considerando todas as transformações impostas pelo trabalho da mulher fora de casa, o recurso a comidas prontas, industrializadas, etc.

Observou-se nas entrevistas que alguns alegam a incompatibilidade de horários como motivo da não alimentação em conjunto, no entanto se percebeu que reunir-se para alimentar-se ainda é uma das atividades preferidas dos paulistas quase que uma forma de lazer.

Este estudo mostrou como as relações sociais em volta do consumo de alimentos são fatores importantes na sociabilidade e como se propagam os laços de solidariedade social nos momentos das refeições ainda mais quando estas são realizadas no ambiente familiar, abrindo-se o lar para outras pessoas de forma a se mostrar a necessidade e desejo de uma maior convivência social.

Entende-se que a questão do comer, alimentar-se esta cada vez mais presente na vida dos brasileiros, e que a pizza como forma de alimento múltiplo, pois cada um pode escolher seus componentes de formação é uma alternativa que atrai para perto da mesa a família, os amigos, os convidados.

O ato de comer está associado diretamente com a satisfação de uma necessidade básica do ser humano, e aliada a esta necessidade a sociabilidade, o pertencer a um grupo, ser aceito e querido nele, se funde formando uma só

necessidade: reunir-se em volta da mesa, dividindo um alimento considerado saboroso para a maioria das pessoas, como forma de ser social, como forma de receber em sua casa um ente querido, abrindo as portas de seu lar para outras pessoas, isso exprime a hospitalidade máxima e a sociabilidade.

No entanto muitos paulistas também se alimentam, se reúnem e se confraternizam em locais públicos, restaurantes e bares, mas o que se pode igualmente destacar é que esta prática tende a ser suplantada pelo ato de “receber em casa” uma vez que a cada dia mais e mais a violência urbana se espalha, sendo que a grande maioria das famílias paulistas possui crianças, aumentando o risco de permanecer até tarde em ambientes públicos, favorecendo o ato de acolher em seu lar os entes queridos voltando às raízes e tradições dos antigos italianos, que não optavam por restaurantes e sim faziam de suas casas um local agradável para receber visitas e compartilhar alimentos, onde a escolha mais que óbvia era a pizza, símbolo da camaradagem, sociabilidade e até mesmo hospitalidade.

REFERÊNCIAS

ABRAHAM, J. H. **Origins and growth of sociology**. Middlesex, England: Penguin Books, 1973.

AGULHON, M. **Le cercle dans la France bourgeoise, 1810 -1848**. Étude d'une mutation de sociabilité. Paris: Armand Colin, 1977.

ALESSI, N. P. **Conduta alimentar e sociedade**. Simpósio Transtornos Alimentares: anorexia e bulimia nervosas. Medicina, Ribeirão Preto, v. 39, n. 3, p. 327-332, 2006.

ALTHOFF, Gerd. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

ALVIM, M. F. Zuleika. **Brava gente**. Os italianos em São Paulo. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1986.

ASP, E.; KINSEY, J. **Food trends and the changing consumer**. Minnessota: Eagan Press, 1999.

BARTLE, P. **Comer con los amigos**. 2004. Disponível em: <<http://.scn.org/>> mpfc. Acesso em: junho 2011

BATALHA, M.O.; LUCCHESI, T; LAMBERT, J. **Hábitos de consumo alimentar no Brasil: realidade e perspectivas** In: BATALHA, M. O. (Org.). Gestão do agronegócio: textos selecionados, São Carlos: EDUFSCar, 2005, v. 1, p.27-84.

BEHAR, M. e ICAZA, S.. **Nutrición**. México, Interamericana, 1972.

BELLUZZO, Rosa; HECK, Marina. **Cozinha dos Imigrantes**: Memórias e Receitas. São Paulo: Ed. Melhoramentos, 1999.

BERTONHA, João Fábio. **Os Italianos**. 2 ed. São Paulo: Ed. Contexto, 2005.

BLAU, P. M. **The structure of social associations**. In: Wallace, W.(Editor) Sociological theory:an introduction. London: Heinemann, 1969.

BLEIL, S. I. **O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil**. Núcleo de Estudo e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. In: Revista Cadernos de Debate, vol. VI/1998, p. 1-25.

BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade**. São Paulo: Cia das Letras, 1994.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Os domínios da hospitalidade**. In: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti (orgs.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thonson Learning, 2003.

CILLÉ, Alain. **A Dádiva das Palavras: o que o dizer pretende dar**. In: MARTINS, Paulo Henrique. **A dádiva entre os modernos**. Petrópolis: Vozes, 2002.

CANESQUI, Ana Maria & Rosa Wanda Diez Garcia (orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Coleção Antropologia e Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2001.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro : Campus, 2003.

CARVALHO, Luiz Gonzaga Assumpção. **Do fogão à lenha ao microondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas**. 2004. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2004.

CASOTTI, L. **À mesa com a família: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos**. Rio de Janeiro: Mauad, 2002, 158p.

COLLAÇO, Janine Helfrst Leicht. **Sabores e Memórias: Cozinha Italiana e Construção Identitária em São Paulo**. 2009. Tese (Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

CORNER, Dolores Martins Rodriguez. **A gastronomia como fator identitário.** Lembranças e silêncios dos imigrantes espanhóis na cidade de São Paulo (1946-1965). 2005. Dissertação (Mestrado em História Social) - Pontifícia Universidade Católica. São Paulo, 2005.

CRUZ, M. BRAGA DA. **Teorias sociológicas:** os fundadores e os clássicos. (Antologia de textos) Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004

DANIEL JMP, CRAVO VZ. **Valor social e cultural da alimentação.** In: Canesqui A.M, Garcia RWD, organizadoras. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2005.

DOMINGUES, J. M. **Teorias sociológicas no século XX.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. *In* FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.) **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador:** uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, v.1, 1994.

ETOUNGA MANGUELE, Daniel. **La colline du fromager.** Editions Clé. (Roman) - Yaoundé – 2002.

FARIAS JÚNIOR, J. C. **Fatores de risco associados à pressão arterial elevada em adolescentes.** Revista Brasileira de Medicina do Esporte. v.13, n.4, p:237-240. 2002.

FEITOSA, O. P. **Italianos e imigração.** Rio de Janeiro: Mauad, 2009.

FERNANDES, Liana Laganá. **Língua e Alimentação:** dois elementos da identidade italiana em Pedrinhas Paulista. 2006. Dissertação (Mestrado da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas) Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

FIGUEIREDO, Franciele Bandeira. **Patrimônio Imaterial e Turismo:** a cultura gastronômica do agnolini. 2009. Dissertação (Mestrado em Turismo) Universidade de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, 2009.

FISCHLER, C.. El (h) **Omnívoro, el Gusto, la Cocina y el Cuerpo**. Barcelona: Anagrama. 1995.

FLANDRIN, Jean-Loius; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FORSÉ, M. **La sociabilité**. *Economie et statistique*. n. 132, 1981.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**. São Paulo: Senac, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

FROSI, Vitalina Maria & MIORANZA, Ciro. **Imigração italiana no nordeste do Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: Ediucs, 1975.

GALLI DELLA LOGGIA, **L'identità italiana**, Bologna, 1998.

GALVÃO, Saul. **Bráz: Pizza tradicional**. São Paulo: DBA, 2003.

GARCIA, R. W. D. **Reflexos da globalização na cultura alimentar**: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista Nutrição*, v.16, n. 4, p. 483-492, out./dez., 2003.

GARINE, I. Los Aspectos Socioculturales de la Nutrición. In: CONTRERAS, J. (ORG). **Alimentación y Cultura**. *Estudi General, Ciències Humanes i Socials*, 1987.

GODBOUT, Jacques. **O espírito da dádiva**. São Paulo: Editora FGV, 1999.

GODBOUT, Jacques. Récevoir c' est Donner. *Revista Communications*, no. 65, Paris Seuil, 1997.

GOMES, Laura Graziela. Comércio étnico em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro. N. 29, 2002.

GONÇALVES, J. R. S. **A retórica da perda**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2002.

GONÇALVES, José R. S. O patrimônio como categoria do pensamento. **Memória e Patrimônio, ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro. DP&A, 2003.

GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição Saúde & Comunidade**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

GRANOVETTER, M. S. **The strenght of weak ties**. American journal of sociology. v.78, n.6,p. 1360-1380, 1973.

GRIECO, Allen F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

GURVITCH, G. **La vocation actuelle de la sociologie**. Paris: PUF, 1969.

HCKK, M.C. Comer como atividade de lazer. 2004. Disponível em <bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/download/2212/1351>. Acesso em junho de 2011.

HERAN, F. **La sociabilité, une pratique culturelle**. Economie et statistique. n.216, 1988.

JAMUR, Marilena. Hospitalidade, alteridade e exclusão social. In: BUENO, Marielys S. (org) **Hospitalidade no jogo das relações sociais**. São Paulo: Ed. Vieira, 2008.

JOANNÉS, Francis. A função social do banquete nas primeira civilizações. In FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

KAZAPI, I. M; DI PIETRO, P. F; AVANCINI, S. R. P; FREITAS, S. F. T; TRAMONTE, V. L. C. G. **Consumo de energia e macronutrientes por adolescentes de escolas públicas e privadas**. Revista de Nutrição. v.15, n.2, p:52-61. 2001.

LANG, Alice Beatriz da Silva Gordo. **Realidade Brasileira: Várias questões muitos olhares**. São Paulo: CERU, 2002.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (orgs.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri, SP: Manole, 2004.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison; RANDALL, Sandie. Minha refeição inesquecível! A hospitalidade como experiência emocional. In: SLOAN, Donald (org.). **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005.

LAZZARINI, P. **VIAGEM, MIGRAÇÃO E IMIGRAÇÃO**. SP: ATLAS, 1981.

LUCENA, C L. **COMIDA E SOCIABILIDADE EM FESTEJO SUL-MINEIRO**. 2006. Disponível em <<http://cpd1.ufmt.br/meel/arquivos/artigos/128.pdf>>. Acesso junho de 2011.

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin?** Horiz. Antropol., v. 7, n. 16. 2001.

MAGALHÃES, C. **Comida de comer comida de pensar**. Cad. Debate, v. 3, 1995.

MARCHIONI, D. M. L. Transição Nutricional. **Caderno UNIABC de Nutrição**. v.13, n.13, p.23-33, junho, 2001.

MAUSS, Marcel,. **Sociologia e Antropologia**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Cosac & Naify, 2003

MEDICI, Lorenza. **O mais belo livro da cozinha de Itália**. Lisboa: 1988.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia**: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n. 47, out. 2001.

MONTEIRO, C.A., et all. **Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996)**. Rev Saúde Pública 2000.

OLIVEIRA, E. de; ENS, R. T.; ANDRADE, D.; DE MUSIS, C. **Análise de conteúdo e pesquisa na área da educação**. 1996. Disponível em: <<http://www.pucsp.br/pos/ped/rsee/ac2003.pdf>>. Data de acesso: junho 2011.

OLIVEIRA, Flávia Arlanch Martins. **Padrões Alimentares em Mudança**: a cozinha italiana no interior paulista. Revista Brasileira de História, volume 26, número 51. São Paulo, 2006.

OLIVEIRA, S.P.; THEBAUD-MONY, A. **Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar**. Revista de Saúde Pública, v. 31, n. 2, p. 201-208, abr., 1997.

PACHECO, S. S. Q. M. **Alimentação e religião**: a influência da orientação religiosa na formação de hábitos alimentares de adventistas do sétimo dia. Dissertação de mestrado. Salvador, Universidade Federal da Bahia, 2009.

PAULA, Nilma Morcef. Introdução ao conceito de hospitalidade em serviços de alimentação. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri, SP: Manole, 2002.

PILLA, M. **A arte de receber distinção e poder à boa mesa – 1900-1970**. Tese apresentada ao Curso de Pós-Graduação em História, Departamento de História da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2004.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos históricos**. Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, 1992.

QUEIROZ, Maria José de. **A comida e a cozinha: ou iniciação à arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense, 1988.

RAFFESTIN, Claude. **Réinventer l'hospitalité**. In: Communications: L'Hospitalité 65, Paris: Seuil, 1997.

RIERA-MELIS, Antoni. Sociedade feudal e alimentação. In FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998

ROZIN, P. Sociocultural influences on human food selection. In : CAPALDI, E., D. **Why we eat what we eat : the psychology of food**, Washington, DC: American Psychology Association, 1996, p. 233-263.

SETTON, M. G. **Rotary Club: habitus, estilo de vida e sociabilidade**. São Paulo: Annablume, 2002.

SIMMEL, G. **Questões fundamentais da sociologia**. São Paulo: Zahar, 2006.

TAVARES, M. C. e FIORI, J. L. (orgs.). **Poder e dinheiro: uma economia política da globalização**. Petrópolis, Vozes, 1976.

THOMPSON, J. B. **A mídia e a modernidade: uma teoria social da mídia**. Petrópolis, RJ:Vozes, 1998.

TIMASHEFF, Nicholas Sergejevitch. **Teoria Sociológica**. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 1971.

TORAL, N; SLATER, B; SILVA, M. V. **Food consumption and overweight in adolescents from Piracicaba, São Paulo, Brazil.** Revista de Nutrição. v.20, n.5, p:449-459. 2007.

TRENTO, Angelo. **Do outro lado do Atlântico.** S.P: Nobel, 1989.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial.** Paris: IPHAN (tradução), 2003.

VISSER, Margaret. **O ritual do jantar:** as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

WATERS, L. **Inimigos da esperança.** Publicar, perecer e o eclipse da erudição. São Paulo: Ed. UNESP, 2006.

APÊNDICES

APÊNDICE A

ROTEIRO DE ENTREVISTAS

PESQUISA: COMENSALIDADE E SOCIABILIDADE NO ESPAÇO DOMÉSTICO

Objetivo: Este estudo teve como foco a comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico mostrando que ainda cresce o costume de convidar amigos e familiares para se reunirem em ambientes domésticos em volta de uma comida tradicional em São Paulo: a pizza.

IDENTIFICAÇÃO DO ENTREVISTADO

Identificação	
Data da entrevista	
Nome	
Sexo	
Idade	
Estado civil	
Origem	
Cidade onde reside	
Nível de Escolaridade e Profissão	

TÓPICOS

- 1- **Descrição dos perfis das famílias**
- 2- **Cotidiano e rotina doméstica.** Estrutura e organização do cotidiano das famílias: Quantos e quais os membros da família
Se trabalham fora ou não
Horários
- 3- **Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher fora de casa, organização doméstica.**
Refeições em conjunto, em casa, refeições fora de casa, descrição dos hábitos.

Como funcionam as refeições da família no dia a dia? Quantas e quais refeições são realizadas em conjunto?

Comem em casa ou comem fora? Em que dias da semana? Todo dia ou apenas nos finais de semana?

Consumem pratos semi-prontos ou congelados ?

Comem em frente à televisão?

Outras observações

4- **O receber em casa**

Costumam receber em casa? Com que frequência?

Quem são as pessoas que costumam receber? Familiares, amigos ou colegas de trabalho?

Parentes, amigos, convidados ou inesperados. Em que datas: finais de semana, datas comemorativas, quais festas etc. (Segundo Jacques Godbout, há diferentes tipos de convidados: os parentes, mesmo que sejam próximos, são "de fora", há todo um ritual de preparação, são recebidos, enfim. E há os amigos, há nessas categorias os convidados e os inesperados).

5- **Pizza, a grande unanimidade?**

Costumam pedir pizza nestas ocasiões ou servem outros pratos?

Há alguma outra ocasião ou dia específico em que costumem pedir pizza?

Por que a escolha da pizza?

Outras observações

6- **Sentido das reuniões em família: confraternizações e reuniões em família**

o que as entrevistas apontam em termos de hábitos reinventados ou preservados, mesmo se considerando a mudança na rotina, no cotidiano das famílias??

APÊNDICE B

ENTREVISTAS

Legendas:

E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7: Nomes fictícios dos entrevistados

Entrevista 1

Identificação	
Data da entrevista	10/01/2011
Nome	E1
Sexo	Feminino
Idade	34 anos
Estado civil	Casada
Origem	Descendente de italianos
Cidade onde reside	Garça – SP
Nível de Escolaridade e Profissão	Superior – advogada – não exerce profissão – atualmente dona de casa

1- Descrição dos perfis das famílias

Família paulista de classe média residente no interior.

2- Cotidiano e rotina doméstica.

Aqui moram quatro pessoas, dois adultos (eu e meu marido) e duas crianças (uma de dois anos e meio e outra com quatro anos e meio). Eu conto com a ajuda de duas funcionárias, uma é babá e a outra que cuida dos serviços gerais, cozinha e limpa a casa.

3- Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher.

Quanto ao funcionamento das nossas refeições no cotidiano, o café da manhã, não costumamos tomar juntos, porque cada um tem um horário, as crianças acordam em horários diferentes e muitas vezes o meu marido já saiu pra trabalhar.

Já o almoço é sempre no mesmo horário, onze e meia ou meio-dia no máximo, está todo mundo almoçando. A gente almoça juntos todos os dias. A babá é que cuida da alimentação das duas crianças, ela é que senta, pica, conversa, tem mais paciência com eles.

Na hora do jantar eu não posso contar com a babá. Sou apenas eu, meu marido e as crianças. Meu marido gosta de jantar arroz, feijão, mistura... Eu gosto de tomar um lanche... O mais velho gosta de lanche também e o mais novo gosta de papinha. Então cada um come o que quer mas mesmo assim sempre comemos todos juntos na mesa.

Eu não gosto muito de comer. Como porque preciso.

Gosto mesmo é de comer doces. Eu também não tenho muita paciência para dar comida para as crianças.

A gente não come na frente da televisão, mas como a televisão está no mesmo ambiente, às vezes a gente tenta/precisa distrair as crianças com a televisão.

4 - O receber em casa.

Antes de ter as crianças eu recebia muita gente em casa mais ou menos de quinze em quinze dias. Hoje eu diminuí a frequência por causa das crianças, por causa do horário de dormir. De vez enquanto, eu recebo minha cunhada, meu irmão, meu pai, minha mãe, alguém para jantar. Quando é à noite e inesperado, eu peço comida pronta, pizza, ou chamo eles para a pizzaria, quando a gente quer dar uma saída, quando está um dia quente, gostoso.

Normalmente pedimos pizza. Como a cidade é muito restrita neste sentido não temos muitas opções. Sanduíche ou pizza são as duas opções de comida pronta que temos.

5 – Pizza, a grande unanimidade?

Quase todo o domingo ou sábado a gente pede pizza, todo mundo gosta. As crianças adoram queijo. O clima é descontraído, parece casa de italiano, todo mundo fala ao mesmo tempo. É a caixa de pizza pra lá, ora pra cá. É uma loucura! Mais ainda quando junta meu pai, minha mãe, meu sobrinho... aí cada um quer um pedaço. Todo mundo falando e comendo ao mesmo tempo. A gente também costuma comer pizza em dia de aniversário, quando, por algum motivo, não dá tempo de preparar a festa. Chamamos a família inteira e vamos para uma pizzaria. Tem uma pizzaria que fecha só para festa. Eles colocam brinquedos para as

crianças e servem a entrada, no estilo italiano, depois vem a pizza salgada, depois a pizza doce. Pode ser cachorro quente, batata-frita também. As crianças adoram esse tipo de festa e não esquecem.

6 - Sentido das reuniões em família: reuniões familiares e confraternizações.

Entrevista 2

Identificação	
Data da entrevista	12/01/2011
Nome	E2
Sexo	Feminino
Idade	39 anos
Estado civil	Casada
Origem	Descendente de italianos
Cidade onde reside	Garça – SP
Nível de Escolaridade e Profissão	Superior - Professora de Inglês, artista plástica e designer de interiores

1- Descrição dos perfis das famílias.

Família de classe média paulista, estabelecida no interior do estado. Residem em casa própria.

2 – Cotidiano e rotina doméstica.

Minha família somos eu, meu marido e meu filho, três pessoas. Ele trabalha em São Paulo quatro dias por semana e os outros dias aqui em Garça. Então, durante a semana, ficamos só eu e meu filho. Nós temos uma empregada, que vem todos os dias, uma faxineira, que vem duas vezes por semana, e uma babá, que vem todos os dias no final da tarde, das quatro às oito e meia, mais ou menos, porque eu chego em casa por volta das sete, então ela está aqui quando meu filho chega e eu ainda não.

3- Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher.

O café da manhã eu tomo sozinha: pão, fruta e café, alguma coisa bem rápida. Quando meu marido está aqui, normalmente à partir de sexta-feira, no final de semana, aí a gente monta uma mesa de café da manhã legal, tomamos café juntos, comemos mais, a gente gosta de dar uma olhada no jornal, conversar um pouco, então o café é mais longo. No domingo, a gente vai na padaria comprar alguma coisa diferente ou eu preparo alguma coisa especial aqui mesmo. Nos outros dias, eu nem sento à mesa. Vou conversando com a empregada o que será o almoço, vou organizando o dia, aquela correria.

No almoço, quando meu marido não está, comemos sempre uma salada com uma carne grelhada, arroz e feijão. A minha funcionária vai dando comida pro meu filho e eu vou comendo junto, no mesmo horário. Sentamos nós três à mesa. Em seguida, enquanto a babá o prepara para ir à escola, eu me organizo para sair junto e levá-lo na escola. Durante o final de semana, ou nos dias em que meu marido está aqui, o cardápio não muda muito, é mais ou menos a mesma coisa, mas quando acaba o almoço, a gente toma um café juntos no terraço, batendo um papo, comendo uma sobremesa.

À noite, quando meu marido não está, eu acabo jantando o que sobrou do almoço, porque acabo não fazendo jantar. Se não sobrou nada, eu faço um sanduíche ou uma massinha leve. Como ficamos sozinhos e meu filho tem só três aninhos, acabo dando comida pra ele antes e depois como mais tarde. Nos dias que o meu marido está aqui, a gente tem que fazer jantar porque ele não gosta de comer a mesma coisa que comeu no almoço. Então faço também um cardápio para o jantar.

A gente não come em frente à televisão. Eu não deixo meu filho fazer isso porque eu acho que acaba distraindo atenção dele e ele acaba comendo mais. Às vezes eu chego e a babá está dando comida pra ele em frente à televisão, porque ele fez manha, então ela acaba levando, mas eu peço pra ela não fazer isso.

4 - O receber em casa.

Eu adoro receber gente em casa. Não recebo mais por falta de tempo. Eu adoro fazer jantar e almoço em casa. Quem vem sempre é a minha família e a do meu marido, e também os amigos. A gente não faz jantares com intuitos profissionais, para fazer contatos. Gostamos de reunir os amigos e as pessoas que gostamos muito. Eu prefiro fazer jantar do que almoço. Gosto de fazer um peixe, um risoto porque é um prato rápido e todo mundo gosta, mas nem sempre consigo

cozinhar. Trabalho muito. Dou aulas de inglês e ainda sou designer de interiores. Tenho muitas obras pra tocar e tempo realmente é uma coisa que me falta.

5 – Pizza, a grande unanimidade?

Como não tenho tempo e gosto de receber, algumas vezes chamo uma pizza pra poder reunir os amigos. Aqui não tem muitas opções de restaurantes, mas tem uma pizzaria muito boa. Chamo uma pizza quando não tem nada programado. Normalmente eu peço pizza quando vem alguém aqui. Sempre peço pizza no domingo à noite, toda semana. Se a gente não pediu, é porque a gente saiu e foi comer numa pizzaria. Pizza todo mundo gosta, as crianças comem, os adultos comem. Você pode cortar em pedacinhos e servir como um petisco sem pretensão de jantar ou você pode sentar na mesa e abrir as pizzas e jantar mesmo. Todo muito se sente relaxado, nada formal. Um clima gostoso.

6 - Sentido das reuniões em família: reuniões com familiares e amigos

Entrevista 3

Identificação	
Data da entrevista	13/01/2011
Nome	E3
Sexo	Feminino
Idade	39 anos
Estado civil	Separada
Origem	Descendente de italianos
Cidade onde reside	Garça – SP
Nível de Escolaridade e Profissão	Superior – Advogada tributarista

1- Descrição dos perfis das famílias.

Família de classe média paulista, estabelecida no interior do estado. Residem em casa própria. Filha separada que volta para a casa dos pais com o filho gerado durante o casamento desfeito.

2 – Cotidiano e rotina doméstica.

Em casa, nos moramos em quatro, três adultos e uma criança. Eu sou separada. Moro com minha mãe e meu pai, e um filho de quatro anos. Tenho uma empregada e uma babá pro Bruno, porque eu vou trabalhar em outra cidade todos os dias.

3- Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher.

O café da manhã, tomamos sempre separados. Aqui é interior e meu pai acorda às quatro da manhã, minha mãe às sete, eu acordo às oito e o Bruno às nove. Então todo mundo acorda e come o que tem. Geralmente tem frutas, cereais, queijo, ainda mais em casa de gente de idade, tem essas coisas mesmo.

No almoço, almoçam meus pais e o Bruno. E a refeição é saudável mesmo. Muita salada, muita verdura e legumes, e muito fruta. Eles sentam e comem juntos. A babá só fica meio período. À tarde o meu filho vai pra escola ou quando não tem aula ou está doente fica com minha mãe. Eu não almoço aqui porque almoço em Marília, a cidade onde trabalho.

À noite é sanduíche, uma saladinha ou sopa, ou alguma coisa que sobrou do almoço. E Bruno sempre come arroz e feijão. No jantar também não comemos juntos, porque cada um tem fome num horário. Às vezes chego tarde e todos já jantaram.

Não costumamos ver TV quando estamos comendo porque na sala de refeição não tem televisão.

4 - O receber em casa.

Não costumamos receber muito. Recebemos as pessoas nas datas comemorativas como aniversários. Nestas ocasiões que recebemos os amigos. Na vida normal de vez em quando alguém da nossa família que é bem grande, vem nos ver, ver o Bruno e aí servimos o que temos em casa, algo pronto, comprado de alguma das cozinheiras que fazem comida pra fora em Garça, pastéis do Japonês que encomendamos e pegamos ou pedimos pizza.

5 – Pizza, a grande unanimidade?

Todo final de semana pedimos pizza. Moramos numa cidade de 40 mil habitantes, pequena, então não temos muitas opções de restaurante, principalmente na segunda e terça, que está tudo fechado e a gente só pode contar com o delivery. Tem duas pizzarias na cidade apenas. Quando chega alguém de fora, a gente pede pizza em Marília, que tem uma das melhores pizzas da região. Numa situação de

emergência, é pizza. E todo sábado é pizza e, se deixar, no domingo também é pizza!

É difícil alguém não gostar de pizza. Ela chega rápido, quentinha, então nem precisa pôr no forno para esquentar. É prático!

6 - Sentido das reuniões em família: confraternizações e reuniões com familiares

Entrevista 4

Identificação	
Data da entrevista	13/01/2011
Nome	E4
Sexo	Feminino
Idade	40 anos
Estado civil	Casada
Origem	Descendente de italianos
Cidade onde reside	Garça – SP
Nível de Escolaridade e Profissão	Superior – Fisioterapeuta e empresária

1- Descrição dos perfis das famílias.

Família de classe média alta paulista, estabelecida no interior do estado.

Residem em casa própria.

2 – Cotidiano e rotina doméstica.

Somos eu e meu marido e duas filhas, uma de 16 e outra de 3 anos. Tanto eu quanto meu marido trabalhamos fora. Nós dois temos uma clínica de reabilitação de dependentes químicos. É um trabalho difícil e, por causa disso, não temos uma rotina muito normal, nossos horários são malucos! Ele acorda mais cedo do que eu, leva nossa filha para a escola; minha filha mais nova dorme muito tarde, ela é notívaga, acorda por volta das dez ou onze horas da manhã.

3- Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher.

Então, o café não tomamos juntos. Nossos hábitos alimentares também não são regulares. Eu tomo café sozinha, minha filha também, só meu marido e meu filho é que tomam o café juntos.

Não tenho rotina, mas tento vir almoçar em casa com minhas filhas. Mas tudo depende do dia. Almoçar em casa é raro.

No jantar é o momento em que conseguimos nos encontrar, estar juntos. E comemos algo leve. Eu não tenho o dom da cozinha, não sei cozinhar. Aqui somos nós quatro mais três empregados porque a nossa casa é muito, muito grande, então a gente precisa de toda essa gente assessorando e também por conta da demanda da clínica, que tem uns horários malucos, então eu preciso de gente para ficar com minhas filhas. No jantar, como eu tava dizendo, cada um come a sua comida, as meninas comem algo leve, meu marido gosta de uma coisa mais substanciosa, homem gosta de comidas mais pesadas, eu gosto de salada e como algo mais leve, mas mesmo assim sempre comemos juntos. É nosso momento de conversar e colocar as novidades em dia, de observar nossas filhas, de saber o que está acontecendo na vida delas.

4 - O receber em casa.

Minha casa é bem movimentada. Minha casa é uma loucura! Meus pais e meus irmãos, somos uma família muito unida. Quase todos os dias meus irmãos passam em casa para ver como eu tô, pra conversar um pouquinho. Nós somos em quatro homens e duas mulheres. Meus dois irmãos moram aqui em Garça e também trabalham na clínica, então todo mundo está envolvido com esse trabalho e sempre há algum movimento, alguém janta aqui. Mas a gente gosta muito de receber, a gente gosta de gente. Na clínica a gente tem pessoas que já estão reabilitadas e que acabaram ficando com a gente. Foi o caso do dentista e do advogado que passaram a trabalhar com a gente e essas pessoas estão sempre em casa e jantam com a gente quase sempre. Então, quase todos dias, a gente recebe gente, seja amigos ou parentes.

Todas as terças e quintas-feiras meu marido faz sauna. Temos uma sauna grande aqui em casa. Nossa casa é quase como um pequeno clube. Vira e meche alguns desses amigos acabam ficando pra comer ou beber alguma coisa. Uma vez por semana a gente janta na casa da minha mãe.

5 – Pizza, a grande unanimidade?

Toda sexta-feira é de praxe, a gente fecha a semana na minha casa, vem mais ou menos umas vinte pessoas. O pessoal da clínica, minhas filhas, meus irmãos, suas esposas e filhos, meus pais. Às vezes fazemos churrasco. Alguns amigos que tocam, às vezes trazem seus instrumentos e fazem um som. Mas quando não dá tempo de organizar, a gente acaba pedindo pizza porque é ela que salva nessa situação. Na maioria das vezes pedimos pizza.

Também pedimos para comemorar o aniversário de alguém, a gente pede pizza demais. Na sexta-feira passada, a gente pediu vinte pizzas. A gente gosta demais e a casa é como um clube. Fazemos churrasco ou pizza. Toda a oportunidade que a gente tem, faz festa. O domingo à noite não é domingo à noite se não tiver pizza. Tudo acaba em pizza. É incrível que a gente não enjoa. Todos gostam de pizza, é fácil, chega rápido, chega pronta pra comer.

6 - Sentido das reuniões em família: exercício intenso da sociabilidade através de confraternizações e reuniões constantes com amigos e com a família

Entrevista 5

Identificação	
Data da entrevista	16/01/2011
Nome	E5
Sexo	Feminino
Idade	44 anos
Estado civil	Casada
Origem	Descendente de espanhóis
Cidade onde reside	São Paulo – Capital
Nível de Escolaridade e Profissão	Superior – Analista de Sistemas

1- Descrição dos perfis das famílias.

Família de classe média paulista, estabelecida na capital do Estado. Residem em apartamento próprio.

2 – Cotidiano e rotina doméstica.

Aqui em casa somos quatro pessoas, eu, meu marido e duas crianças, uma de 5 e outra de 9 anos. Nós dois trabalhamos fora, somos analistas de sistema. Eu trabalho umas seis horas por dia e ele umas mil horas por dia. Quando minha filha pequena nasceu, eu decidi diminuir minha jornada de trabalho, mesmo diminuindo meu orçamento, para poder ficar mais tempo com meus filhos, acompanhá-los. Eu não queria ter aquela sensação de que a vida passou e meus filhos cresceram longe de mim. Eu acordo muito cedo, faço academia e volto na hora que as crianças estão acordando. Vou para a academia às seis horas da manhã. Passo a manhã com eles, faço a lição de casa, ou faço compras, levo ao parquinho do prédio. É mais ou menos isso que acontece.

3- Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher.

A gente tem uma rotina bem regradinha. Volto da academia e fico com as crianças e almoço com elas todos os dias e depois as levo pra escola e de lá eu vou pro trabalho. Eu entro por volta da uma da tarde e saio às sete da noite.

As crianças voltam de perua, eu não estou nem meu marido mas a empregada está esperando por elas. Meu marido não tem hora pra voltar, às vezes às nove, às dez, às onze, depende do dia. Então, às vezes, a gente janta junto, mas é difícil. As crianças geralmente chegam com fome da escola e a empregada logo dá o jantar pra elas. Às vezes eu consigo chegar a tempo de jantar com as crianças, mas normalmente não.

A gente não come na frente da televisão. Às vezes, o meu marido, que chega tarde e vai jantar sozinho, come na frente da tevê.

4 - O receber em casa.

Eu detesto cozinhar, eu sei cozinhar, mas não gosto. Mas eu gosto de receber. Mas não tenho muito tempo, então quase não recebo ninguém aqui. Viver em São Paulo não é fácil.

5 – Pizza, a grande unanimidade?

De vez em quando, meus pais vêm pra cá. Eles moram em Santos e aí eu acabo pedindo uma pizza, porque eu não cozinho muito bem, então é melhor pedir uma pizza. Também quando meus amigos vão em casa, eu tenho uns casais muito amigos, com filhos da mesma idade, e aí já sabem que vão comer pizzas. Eu até cheguei a comprar umas quiches e servir com salada, mas faz tempo que eu não faço isso, porque percebi que a pizza faz mais sucesso.

No final de semana, não temos rotina. Às vezes, aos sábados, vou com as crianças no Villa-Lobos, e almoçamos qualquer coisa por lá mesmo, porque passamos o dia todo no parque. E meu marido almoça sozinho. Nos sábados geralmente a gente vai pra um restaurante. No domingo, as vezes eu me sacrifico e faço alguma coisa pra gente comer em casa ou às vezes a empregada já deixou alguma coisa pronta então a gente almoça.

A gente pede pizza sempre quando vai alguém em casa, de última hora, e também a gente pede pizza porque as crianças adoram. Quando pedimos pizza durante a semana é como se fosse um programa, uma festa: “Ai, mãe, hoje vamos pedir pizza, não vamos? É superlegal!”. Pedimos pizza para comemorar alguma coisa, para deixar o dia legal, quando tem algum aniversário e não dá para sair, pedimos pizza.

Todos gostam de pizza, é prática, não tem que fazer nada é só pôr o prato na mesa. Não tem erro. É sucesso garantido. Então a gente pede pizza mesmo.

6 - Sentido das reuniões em família: reuniões com amigos e familiares

Entrevista 6

Identificação	
Data da entrevista	20/01/2011
Nome	E6
Sexo	Feminino
Idade	39 anos
Estado civil	Casada
Origem	Descendente de italianos e libaneses
Cidade onde reside	São Paulo – Capital
Nível de Escolaridade e Profissão	Superior – Advogada

1- Descrição dos perfis das famílias.

Família de classe média paulista, estabelecida na capital do Estado. Residem em apartamento próprio.

2 – Cotidiano e rotina doméstica.

Somos três pessoas. Sou eu, meu marido e nossa filha pequena, que vai fazer 5 anos agora. Nós dois trabalhamos fora, eu sou advogada e dou aulas na

universidade e ele é médico, então trabalhamos bastante. A gente tem uma empregada e uma babá para ajudar a cuidar da minha filha pequena. Os horários da gente. Nos dois trabalhamos e saímos cedo, umas oito ou oito e meia. Mas não temos horário muito fixo. Minha filha estuda à tarde.

3- Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher.

Ele não toma café da manhã, só toma um copo de café preto ou de coca-cola. Eu adoro tomar café da manhã e, quando a minha filha acorda cedo, eu consigo tomar café com ela.

Às vezes eu almoço em casa, mas é raro. Meu marido nunca almoça em casa. Só nos fins de semana é que a gente consegue almoçar juntos.

No jantar é quando a gente consegue comer juntos, isso quando eu não vou dar aulas na universidade. Aí minha filha janta sozinha, a babá dá a comida pra ela, e meu marido janta quando ele chega, geralmente tarde. Eu não gosto de comer comida pesada, especialmente à noite. Se eu chego muito tarde, tomo um café com leite com uma torrada apenas. Meu marido gosta de coisas mais gostosas à noite, mas também não é todo dia, porque às vezes ele chega bem tarde. Ou ele come fora, sai com os amigos ou os recebe aqui em casa.

Nunca como na frente da televisão. Às vezes, minha filha, com a babá, come em frente da televisão, aí não tem como evitar.

4 - O receber em casa.

Eu adoro receber. Somos muito sociáveis. Meu marido, especialmente. E temos muitos amigos. Eu gosto de cozinhar. Dizem que eu cozinho muito bem. Faço coisas especiais pros meus amigos. A gente gosta muito de chamar os amigos para jantar. São mais amigos, colegas de trabalho não, a menos que eles tenham virado amigos. Meu marido pede muita pizza. Na terça-feira, há anos ele se confraterniza com os amigos. Eu sou casada há 13 anos e, desde que eu conheço meu marido, ele se reúne todas as terças-feiras com os amigos, cada dia na casa de um. Entre seis e quinze amigos, a maioria médicos.

5 – Pizza, a grande unanimidade?

Às vezes eles fazem churrasco, compram alguma comida (agora eles estão fazendo degustação de vinhos) e, na maioria das vezes, pedem pizza, porque é mais fácil. Eles vêm aqui, o apartamento é grande, tem dois andares, eles ficam no andar de cima, ficam lá a noite inteira. Eu peço pizza porque eu não tenho tempo. Às

vezes chega alguém de última hora, e eu quero servir uma coisa gostosa, daí eu peço pizza. Minha mãe não mora aqui em São Paulo e eu sei que as pizzas no interior são muito ruins... É uma coisa que agrada, que ela fica muito feliz quando ela vem aqui em casa e eu peço pizza. A gente se reúne, meu irmão também vem, colocamos a conversa em dia, matamos a saudade e comemos pizza. A minha filha adora! Pra ela é uma brincadeira: “Eh, vamos pedir pizza!”. É uma farra quando tem pizza. Ela adora, acha o máximo. Eu quero deixar tudo arrumado, coloco os pratos, mas ninguém usa, não precisa de prato a gente come com a mão, no guardanapo. Já aconteceu de ser aniversário e não deu pra sair e a gente pediu uma pizza.

Todo mundo gosta de pizza. É gostosa, fácil de servir, não precisa nem esquentar, ela já chega quentinha. Velho, criança, todo mundo gosta, então é muito prático. O preço também é bom.

6 - Sentido das reuniões em família: reuniões frequentes com amigos exercendo a sociabilidade

Entrevista 7

Identificação	
Data da entrevista	24/01/2011
Nome	E7
Sexo	Feminino
Idade	38 anos
Estado civil	Casada
Origem	Descendente de italianos
Cidade onde reside	São Paulo – Capital
Nível de Escolaridade e Profissão	Superior - Formada em Administração de Empresas, Professora Universitária

1- Descrição dos perfis das famílias.

Família de classe média alta paulista, estabelecida na capital do estado.

Residem em apartamento próprio de alto padrão.

2 – Cotidiano e rotina doméstica.

Somos quatro, eu, meu marido e duas crianças. Eu trabalho, meu marido trabalha, e as crianças vão para a escola em período integral.

3- Descrição das refeições, em função do perfil das famílias, trabalho da mulher.

Bom, quando estamos todos juntos, tomamos o café da manhã juntos, bem saudável, com cereais, iogurte, frutas, pães integrais e café puro. Isso não é todo dia. Meu horário é bem flexível, então tem dias que eu tenho uma demanda maior no meu trabalho de manhã, tem outros dias que é mais à tarde ou à noite. Nos dias que estamos todos em casa, tomamos juntos. Mas tentamos sempre estar juntos no café da manhã porque sabemos o quanto ele é importante na vida de uma pessoa.

Na hora do almoço, apenas uma das crianças almoça em casa e, os outros três membros da família, na rua.

No jantar, sempre tem pelo menos três pessoas também. Às vezes, meu marido não consegue chegar para a hora do jantar. Então jantamos eu e as crianças. De uma forma geral, comemos alimentos saudáveis, preparados pela assistente ou que eu já deixei pré-preparado em algum momento do dia ou do dia anterior. A gente evita ao máximo comida congelada, dessa que a gente compra no supermercado. O que acontece às vezes é eu passar numa rotisseria, comprar alguma coisa e deixar o prato congelado para uma emergência, um dia que o trânsito pegou ou outra coisa aconteceu, a gente usa aquele prato congelado, mas isso é raro. Essa minha assistente prepara o almoço e, eventualmente, o jantar. Eu deixo designado o que é para ser preparado e, quando chegamos, a gente esquenta o alimento que já foi preparado.

Mas em frente da televisão nunca comemos. A gente costuma manter o hábito de fazer a refeição na mesa, conversar um pouco, contar como foi o dia... A gente tenta manter ali um pouquinho da comunicação familiar.

4 - O receber em casa.

Recebemos muitos familiares, pois as famílias são grandes, tanto a do meu marido quanto a minha. Nos finais de semana, vão amigos em casa. A gente gostaria de manter esse hábito de convidar mais amigos. Pedimos pizza sim. Quando eu não estava trabalhando, eu preparava um cardápio mais elaborado, mais gastronômico. Hoje em dia, 70% das vezes, a gente pede pizza, pela praticidade, pela comodidade e pela localidade: onde eu moro há uma oferta muito grande de pizzarias boas, que fazem entrega. Agora, em torno de uns 30% das vezes, eu

preparo uma refeição mais elaborada. Mas, na maioria das vezes, eu peço pizza. Ontem mesmo eu fiz isso. Fiquei sabendo às 11h da manhã que a gente ia ter convidados. Iria quebrar muito a minha rotina se eu fosse no supermercado comprar coisas para preparar um jantar, então já fica meio que decidido: a gente pede pizza.

5 – Pizza, a grande unanimidade?

Domingo à noite, ficou estabelecido que é o dia da pizza. Ou sexta-feira à noite, quando está todo mundo em casa, naquele momento de relaxamento, tá todo mundo cansado, então vamos pedir uma pizza. É aquele momento de relax no final de semana.

Minha mãe sempre fez pizza em casa desde que a gente era criança, então a gente tem essa tradição de pizza. A única coisa que mudou, e que é engraçado analisar, é que a minha mãe costumava a fazer pizza no sábado à noite, porque ela também trabalhava fora durante a semana. Então no sábado, durante o dia, ela dava conta de alguns afazeres domésticos e, no sábado à noite, em casa era aquele momento da reunião familiar. Não era aquela pizza que a gente compra hoje na pizzaria, porque a gente não tinha forno de lenha nem de pedra. Então ela fazia a pizza naquelas formas antigas Fulgor. Era um momento de total descontração. Minha mãe fazia a massa, depois as bolas de massa, e um abria, outro fazia o molho, e os sabores das pizzas eram outros, não era essa miscelânea de hoje. Hoje tem pizzarias que oferecem mais de cem sabores! Em casa, a minha mãe fazia a tradicional de mussarela, com orégano e azeitona, às vezes, ela nem colocava azeitona, e uma outra que era muito comum em casa que era de presunto, mussarela, azeitona e orégano. Além da praticidade, pedir pizza, especialmente pra mim, que sou mulher e sou então o núcleo familiar, é uma forma de manter a tradição, porque comer pizza já vem da minha mãe. Só que na casa dela era de sábado, aqui é de sexta ou domingo.

6 - Sentido das reuniões em família: predominância das reuniões em família, cultivando laços e estreitando estas relações