

# Comensalidade na Família Nuclear Paulistana: 1950 a 2000

## Commensality in Nuclear Family of São Paulo: 1950 to 2000

LUIZ GONZAGA ASSUMPÇÃO CARVALHO<sup>1</sup>, SÊNIA REGINA BASTOS<sup>2</sup>, MARIA HENRIQUETA S. GARCIA GIMENES-MINASSE<sup>3</sup>

DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v9i1p018>

### RESUMO<sup>4</sup>

A comensalidade, importante dimensão da Hospitalidade, favorece a criação de laços e fortalece os já existentes, aproximando e socializando os indivíduos. Contudo, nas últimas décadas, inúmeros fatores têm promovido modificações neste âmbito. Este artigo discute as mudanças e permanências da comensalidade familiar no contexto da cidade de São Paulo, a partir de pesquisa qualitativa baseada na realização de 23 entrevistas semiestruturadas, envolvendo membros de três gerações de seis famílias paulistanas. Dentre os principais resultados observou-se o impacto da consolidação da mulher no mercado de trabalho, da incorporação dos alimentos industrializados e da expansão dos serviços de alimentação fora do lar nas práticas de comensalidade das famílias estudadas.

### PALAVRAS-CHAVE

Hospitalidade. Comensalidade. Hábitos Alimentares. São Paulo, SP, Brasil.

### ABSTRACT

Commensality, as an important dimension of Hospitality, favors the creation of bonds and strengthens existing ones, bringing people closer and socializing. However, in the last decades, numerous factors have promoted modifications in this scope. This article discusses changes and permanence's of family commensality in context of the city of São Paulo using qualitative research methodology based on the realization of 23 semi - structured interviews involving

---

<sup>1</sup> **Luiz Gonzaga Assumpção Carvalho** – Mestre. Professor e pesquisador do Mestrado Profissional em Administração: Gestão em Alimentos e Bebidas, da Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, SP, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/0686651121592895> E-mail: [prof.luizcarvalho@uol.com.br](mailto:prof.luizcarvalho@uol.com.br)

<sup>2</sup> **Sênica Regina Bastos** – Doutora. Professora e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, SP, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/9403222681503465> E-mail: [senia@anhembimorumbi.edu.br](mailto:senia@anhembimorumbi.edu.br)

<sup>3</sup> **Maria Henriqueta S. Garcia Gimenes-Minasse** - Doutora. Professora e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade e do Mestrado Profissional em Administração: Gestão em Alimentos e Bebidas, da Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, SP, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/6807582118593348> E-mail: [mariegimenes@gmail.com](mailto:mariegimenes@gmail.com)

<sup>4</sup> Versão preliminar deste artigo foi apresentada no Seminário da ANPTUR, 2016.



members of three generations of six families of São Paulo city. Among the main results were the impact of the consolidation of women in the labor market, the incorporation of processed foods and the expansion of out-of-home food services in the commensality practices of the families studied.

## KEYWORDS

Hospitality. Commensality. Eating Habits. São Paulo, SP, Brazil.

## INTRODUÇÃO

Como dimensão da Hospitalidade, a comensalidade expressa a ação de partilhar alimentos, bebidas ou uma refeição propriamente dita, envolvendo não somente o consumo físico de substâncias, mas também todo um conjunto de outras ações concomitantes, como o estabelecimento de relações sociais, a expressão de sentimentos e o fortalecimento de simbolismos (Beardworth, 1997). Para Boutaud (2011), o ato de compartilhar a refeição com alguém constitui uma das formas mais reconhecidas de Hospitalidade, em qualquer época e em qualquer cultura.

A comensalidade, desta forma, condensaria os traços da Hospitalidade com os de rituais à mesa, além de representar uma fonte de prazer a partir do usufruto de companhias agradáveis, tendo em vista que o ato de comer em grupo pode assumir dimensões psicológicas transcendentais para o indivíduo e criar, como defendem Lashley, Morrison e Randall (2005), experiências de refeição únicas e inesquecíveis. Porém, no mundo contemporâneo, o contínuo desenvolvimento da capacidade produtiva e econômica gerou transformações essenciais nas formas do alimentar-se.

Nas últimas décadas, a expansão da indústria e do mercado de alimentação fora do lar são alterações substantivas, fomentadas não apenas por avanços tecnológicos na forma de produzir, armazenar, preparar e servir alimentos, mas também por questões de caráter socioeconômico e cultural, como a integração maciça de mulheres ao mercado de trabalho e a efetiva separação entre os espaços laborais e de residência nas grandes cidades. Como observa Garcia (2003), “em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, ao comensal é imposta a necessidade de reequacionar sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras” (p.484).

Estas soluções, observa a autora, são “capitalizadas pela indústria e comércio, apresentando alternativas adaptadas às condições urbanas e delineando novas modalidades no modo de comer, o que certamente contribui para mudanças no consumo alimentar” (Garcia, 2003, p.484). Neste processo, a comensalidade familiar não passou incólume: a popularização dos alimentos congelados e pré-preparados, inclusive em porções individuais – que materializam o conceito de alimento-serviço<sup>5</sup> proposto por Fischler (1995) – cobra ali também o seu tributo,

---

<sup>5</sup> Alimento-serviço é um termo que designa, para Fischler (1995), os alimentos transformados pela indústria para economizar tempo no preparo, no serviço e no consumo de refeições. Um clássico exemplo é a refeição tipo ‘tv diner’,



favorecendo, como observa Fernandez-Armesto (2002), a atomização das refeições, quando os diferentes membros da família escolhem comer coisas diferentes em momentos diferentes.

Assim, não apenas as práticas da comensalidade, mas também os significados e rituais a ela associados ganham novas configurações, inclusive no plano familiar. Este artigo analisa algumas das mudanças e permanências da comensalidade familiar na cidade de São Paulo, SP, no período compreendido entre 1950 e 2000, atentando para aspectos como as mudanças nos costumes, a participação da mulher no mercado de trabalho e as inovações tecnológicas que tornaram possível a simplificação das tarefas domésticas.

## **HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE**

Para Beardsworth e Kiel (1997), o ato de comer repousa no ponto de interseção de toda uma série de intrincados processos fisiológicos, ecológicos, econômicos, políticos, sociais e culturais. Desta forma, partilhar uma refeição une, simbolicamente, os comensais. A comensalidade, portanto, seria dotada de funções sociais e simbólicas, uma importante estratégia para a criação e o fortalecimento de laços entre pessoas (Lashley & Morrison, 2004). A partir do compartilhamento do alimento e da própria mesa, regras sociais de convivência vão sendo absorvidas, e tendem a nortear o comportamento global do indivíduo, não apenas suas escolhas alimentares.

Henrique Carneiro (2005) defende que “comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem” (p.71). A comensalidade “ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc”. (p.72).

Da mesma forma, a própria realização das tarefas da cozinha representa um momento significativo de sociabilidade, entendida aqui como a capacidade humana de estabelecer e fortalecer laços sociais e redes (Baechler, 1995). Assim, o preparo e a degustação de uma refeição familiar pode ser ocasião de demonstração de carinho e de cuidado que implicam no sentimento de acolhimento, tanto de familiares como de visitantes próximos, pois, como observa Da Matta (1986), “é ato de amor familiar e conjugal servir o pai, o irmão, a mulher, os filhos, mas também subordinados e até mesmo visitantes esporádicos, levando em conta o modo como gostam de comer os ovos, o bife, o arroz, a salada e o feijão” (p. 56).

Na comensalidade familiar, a figura da mulher inevitavelmente ganha destaque. Na década de 1950, como observa Bassanezi (1997), o modelo familiar pressupunha a autoridade e o poder do homem sobre a mulher, que por sua vez deveria dedicar-se às ocupações domésticas e aos cuidados dos filhos e do marido. Por consequência, mudanças nos papéis sociais da mulher no

---

uma bandeja com uma refeição individual destinada a uma pessoa, com todos os itens congelados prontos para serem aquecidos em um microondas. Neste caso, não é preciso nem utilizar pratos, já que a bandeja é utilizada pelo comensal.



mundo ocidental também interferiram diretamente nas rotinas do lar, incluindo a esfera alimentar<sup>6</sup>.

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

No Brasil, menciona-se: o trabalho de Garcia (2003) sobre as mudanças alimentares e seus impactos na comensalidade contemporânea nos grandes centros urbanos; o de Nieble (2010) que estuda mudanças da comensalidade nas festas de casamento; o de Borges (2010), que discute a comensalidade como espaço de Hospitalidade; o de Rodrigues (2011), que centra sua abordagem no consumo de pizza nos lares da cidade de São Paulo; e o de Frenda (2015), que trata da importância da comensalidade na transmissão dos saberes e na preservação da identidade do imigrante italiano no Brasil. Destaca-se, ainda, a contribuição de Soares e Camargo (2015), um levantamento robusto sobre as dissertações e teses tendo como tema a comensalidade realizadas no Brasil no período de 1997 a 2011.

## **METODOLOGIA**

Esta análise foi realizada a partir de uma pesquisa de caráter qualitativo, baseada em revisão bibliográfica e em entrevistas semiestruturadas com três gerações de seis famílias paulistas. Com a finalidade de se detectar tendências e aperfeiçoar a orientação das entrevistas, efetuou-se uma sondagem preliminar, através da realização de 66 questionários dirigidos a 22 famílias de estudantes com questões sobre os hábitos alimentares das três principais refeições do dia das duas últimas gerações. Durante as entrevistas deu-se preferência à anotação escrita do relato oral em lugar de gravações, as quais, utilizadas inicialmente, geravam respostas objetivas como poucas associações ou lembranças colaterais ao tema solicitado. Tais entrevistas buscaram identificar as transformações na comensalidade dessas famílias a partir do depoimento de filhos, pais e avós, compreendendo vivências entre os anos de 1950 e 2000.

A amostra foi definida por conveniência. Inicialmente foram identificados vinte e dois alunos de um curso de hotelaria da cidade de São Paulo que se disponibilizaram a participar da pesquisa. Após a aplicação de um questionário, foram selecionados seis alunos com idade entre 20 e 25 anos, com pais e avós vivos, também residentes em São Paulo. Aos pais e avós foi solicitado que

---

<sup>6</sup> Por exemplo, em 1950, o trabalho feminino representava apenas 14,5% das vagas (IBGE, 1951), em 1970 este número alcançou 21% das vagas (IBGE, 1971) e em 1980 chegou em 27,7% (IBGE-PNAD, 2001), atingindo, em 2013, a marca de 42,79% (Portal Brasil, 2013). Na cidade de São Paulo em 2015 esta participação já atingia 54 % em (DIEESE, 2016). Da mesma forma, ao privilegiar os estudos e a vida profissional a mulher passou a casar-se mais tarde. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em pesquisa nacional, a mulher que se casava com 21,7 anos, em média nos anos 1940, passou a casar-se com 24 anos em 1970. Da mesma forma, o número de pessoas, por lar, diminuiu: a taxa de fecundidade passou de 6,2 filhos entre 1940 e 1960 para 5,6 filhos em 1970, e para 4,2 filhos em 1980 (IBGE, 1971; 1981).

recordassem práticas de comensalidade comuns quando também estavam na casa dos vinte anos. No total, incluindo filhos, pais e avós, 23 depoentes foram considerados (vide Quadro 1):

**Quadro 1 – Síntese dos depoentes**

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

**Fonte:** os autores (2016)

Observa-se que a seleção das famílias não levou em consideração critérios de ordem socioeconômica, tendo em vista que durante a fase de aplicação dos questionários constatou-se que esses sujeitos haviam passado por distintos níveis socioeconômicos durante suas vidas. Nota-se, ainda, que as mulheres se mostraram mais dispostas a relatar seus hábitos alimentares. Estas entrevistas fazem parte do acervo constituído durante a elaboração de uma dissertação de mestrado (Carvalho, 2004) e, na análise atual, foram privilegiadas as informações relacionadas aos hábitos de comensalidade familiar. Os depoimentos foram transcritos, analisados, e alguns trechos representativos são apresentados ao longo deste texto.

## **PRÁTICAS DE COMENSALIDADE EM TRÊS GERAÇÕES DE FAMÍLIAS PAULISTANAS**

**Memórias das Avós, Década de 1951** - Na década de 1950, a figura feminina aparece como eixo central da comensalidade doméstica. Como observa Giard (1996) sobre a realidade francesa, a cozinha e suas técnicas pertenciam ao domínio feminino, sendo exclusivamente as meninas o objeto de transmissão deste conhecimento, desde a mais tenra idade. Antecipando a comensalidade, encontrava-se a preparação dos alimentos, elaborados pelas próprias depoentes. Nas cozinhas da época, os fogões a lenha<sup>7</sup> ou a carvão eram comuns, uma tecnologia que requeria manejos longos e penosos, retendo por mais tempo a mulher na cozinha. Dona Maria, apesar de reconhecer que o fogão a lenha “*dava um feijão diferente*”, não sente saudades do mesmo: “*Era bom o fogão a lenha, mas era muito difícil. Às vezes a lenha estava úmida e não queria pegar. Depois, botar fogo com todas as crianças ao redor deixava a gente nervosa.*”.

Já em 1950, um fogão a gasolina, sem o charme do anterior, ocupou sua cozinha: “*A vida ficou mais fácil*”, diz a Dona Maria, explicando usava um aparelho que transformava gasolina em gás.

<sup>7</sup> Como observa Silva (2007), o fogão a lenha era equipamento obrigatório nas casas até meados da década de 1930. Os fogões a gás começaram a ser fabricados nos Estados Unidos a partir de 1860, mas tornaram-se populares a partir da Exposição Universal de 1876, dominando o mercado americano nas duas primeiras décadas do século XX. No Brasil, a popularização deste equipamento se deu décadas depois, com a expansão do fornecimento de gás pela The São Paulo Tramway, Light and Power Company Limited [Light], que na década de 1910 incorporou as operações da The San Paulo Gás Company.

Nota-se que em São Paulo o primeiro fogão a gás foi instalado no início do século XX, mas sua utilização ainda era restrita em 1950. O gás era proveniente de carvão mineral importado [daí seu alto preço] e estava disponível apenas na região central da cidade. Ainda, muitas pessoas temiam possíveis explosões, além dos esforços de aprender a cozinhar com a nova tecnologia, que alterava a intensidade e a constância da chama, modificando os tempos e as técnicas de cocção (Silva, 2007).

O papel de ‘rainha do lar’ era usual nas classes médias e altas, com a dedicação exclusiva da mulher aos assuntos domésticos, sendo seu eventual aporte financeiro negado ou pouco valorizado [a não ser nas classes menos abastadas, onde o labor feminino já era um importante componente de renda]. O ideal feminino que as revistas da época propagavam [a televisão ainda era incipiente] era o de se tornar esposa, assumindo as prendas domésticas e o cuidado dos filhos para os quais era preparada desde pequena (Bassanezi, 1997). Dona Rosa, por exemplo, abdicou da vida profissional, para cuidar da família. Funcionária de uma indústria têxtil em 1952, ao casar-se pediu demissão, por exigência do marido, e passou a se dedicar unicamente às atividades domésticas. *“Mulher trabalhar fora, para o meu marido, era uma vergonha”*. Cozinhar, inclusive, era uma tarefa da qual se orgulhava e ainda se orgulha: *“Eu pude ter empregada muitas vezes, mas nunca quis. Meu marido [Alfredo] e o meu neto [Eduardo] gostam da minha comida, eles iam estranhar outra.”*

Na medida em que a década de 1950 avançou, esboçou-se uma gradativa facilidade nos trabalhos da cozinha. Nas entrevistas realizadas já é possível identificar a presença de fogões a gás e geladeiras nas casas<sup>8</sup>, assim como de batedeiras e liquidificadores, com algumas das famílias mais abastadas tendo acesso a alguns equipamentos importados. Ocorreram, ainda, duas importantes inovações no campo alimentar: a inauguração, em 1953, do primeiro supermercado no país, seguindo o modelo americano<sup>9</sup>, e o aumento da presença dos alimentos industrializados no mercado brasileiro<sup>10</sup>, embora seu acesso fosse restrito às classes sociais abastadas (Oliveira, 2013).

A comensalidade era valorizada: havia a expectativa de que durante a semana a família toda comesse reunida, como relata dona Maria. Nas recordações da depoente, estes eram momentos agradáveis, quase solenes, com regras a serem respeitadas: *“na mesa não se brigava nem se levava pito”*, já que o momento da refeição exigia respeito. O marido de Dona Silvia voltava para casa de bonde, diariamente, para almoçar. A empregada aquecia a comida e a família se reunia para comer, tanto no almoço quanto no jantar.

No almoço de domingo a mesa passava a acolher parentes e amigos. Além de Dona Silvia, as demais depoentes também apontam o almoço de domingo como o grande momento de reunião familiar, com um número maior de convidados. Nessas ocasiões, de acordo com as entrevistas,

---

<sup>8</sup> O primeiro modelo de geladeira produzido no Brasil, a Coldspot, foi lançado em 1949 pela Brasmotor (Fundação Edson Queirós, 2004).

<sup>9</sup> O comércio de alimentos, mesmo nas grandes cidades, se dava a partir de estabelecimentos isolados: padarias, açougues, mercearias de secos e molhados, além das feiras livres.

<sup>10</sup> É preciso mencionar que a assimilação e a produção dos alimentos industrializados no Brasil se dão de forma tardia, se comparado com a realidade dos Estados Unidos e até mesmo da Europa Ocidental. Como observa Levenstein (1993), na década de 1940 os alimentos já estavam sendo produzidos – e não apenas embalados – por máquinas em grande escala. No pós-guerra, ocorreu a expansão dos congelados e teve início, segundo o mesmo autor, a ‘era de ouro da química alimentar’, com o desenvolvimento de novos conservantes, corantes, flavorizantes e aromatizantes.

o cardápio mais usual era constituído por massas e frango. Uma curiosidade é que a ave, então considerada uma iguaria, era muitas vezes vendida viva em feiras e mercados, sendo abatida e desmembrada pela própria dona da casa, o que exigia razoável perícia culinária. Os almoços de domingo eram muitas vezes uma operação coletiva: várias pessoas participavam de seu preparo. Na casa de Dona Maria, tias e sobrinhas participavam da elaboração da comida e da limpeza dos pratos. Tia Antonieta fazia o vatapá; tia Djanira era a especialista em cuscuz e os homens cuidavam do tempero da carne. Dona Maria, famosa por sua bala de coco, lembra que a convivialidade era intensa, com conversas e risadas que estendiam o almoço até o meio da tarde.

As festas de aniversário e de casamento também eram importantes, ocasião para reunião de parentes, vizinhos e conhecidos. Dona Silvia, em sua residência provida de um grande quintal, preparava em casa o bolo, os salgadinhos e os docinhos para as festas de seus filhos, algumas vezes, com a ajuda de sua mãe e irmãs. Festas de casamento eram igualmente realizadas em casa, já que havia poucos *buffets* e espaços comerciais e os preços praticados não eram acessíveis às famílias em geral. A festa de casamento de dona Cirene aconteceu na casa de seus pais, quando *“papai mandou matar três leitões”* e vieram parentes de outras cidades e estados para uma refeição preparada pelas mulheres da família.

Nota-se, a partir dos depoimentos, que as refeições estavam a cargo das mulheres e pertenciam ao domínio do doméstico: o hábito de comer fora era pouco frequente e restrito quase que unicamente às famílias abastadas. Analisando o contexto da alimentação fora do lar no período, Ribeiro (2012) observa que o perfil demográfico do Brasil indicava uma população em grande escala rural e *“mesmo nas grandes cidades, até a década de 1950, ir a um restaurante era exceção motivada por um grande acontecimento familiar, em comemorações ou no almoço de domingo, ou por um acontecimento profissional”* (p.15).

Na época, os bares eram considerados ambientes inadequados para mulheres (Gama, 1998). Dona Mercedes comenta que quando estava noiva *“de vez em quando íamos ao cinema e minha mãe mandava algum irmão junto. Nunca fomos a restaurantes ou bares... os bares eram diferentes, só para homens e era muito feio uma mulher entrar em um deles”*. Dona Maria, igualmente, só namorava na cozinha, sob a supervisão das tias e às vezes ia ao cinema nas sessões da matinê. A programação após o cinema, em algumas ocasiões, incluía chocolate ou pipoca, mas sem demora em voltar para casa.

**Memórias das Mães, Década de 1970 e 1980** - A segunda geração abrange um período que coincide, de forma aproximada, com as décadas de 1970 e 1980. Operando diretamente na cozinha ou simplesmente a cargo de sua organização e logística, permanece a mulher. Mas, para esta geração, diferentemente da anterior, a vida profissional e os estudos assumem maior importância. E alterações na idade média das mulheres ao se casar e nas taxas de fecundidade, além da já mencionada inserção da mulher no mercado de trabalho, começam a gerar efeitos na dinâmica doméstica<sup>11</sup>. Como observa Giard (1996), o afastamento das mulheres da cozinha

---

<sup>11</sup> Segundo dados do IBGE, em pesquisa nacional, a mulher que se casava com 21,7 anos, em média, nos anos 1940 (IBGE, 1951) passa a casar-se com 24 anos, em 1970 (IBGE, 1971). Por sua vez, o número de pessoas por lar diminui: a taxa de fecundidade de 6,2 filhos entre 1940 e 1960 decai para 5,6 filhos em 1970, e para 4,2 filhos em 1980 (IBGE, 1971; 1981). Na década de 1970 a mulher representava, segundo o IBGE, 20,4% da população economicamente ativa, sendo seu aporte financeiro para o lar já reconhecido e aceito pelo homem.

e a diminuição das tarefas a ela associada é um afastamento voluntário do universo doméstico, objetivando ter ‘um emprego de verdade’. Tornar-se independente parecia conflitar com o apelo doméstico dos fogões e das panelas.

O fogão a gás, a geladeira, a batedeira, o liquidificador e outros apetrechos facilitam muitas tarefas e diminuem os tempos de produção. Nota-se que nos depoimentos ainda não aparecem o *freezer*, o forno microondas e as comidas congeladas e semiprontas, já bastante comuns nas prateleiras do supermercado Oliveira (2013). Dona Inês, filha de dona Maria, seguiu o modelo maternal e dedicou-se exclusivamente aos afazeres da casa. Já a filha de Dona Mercedes, Dona Ana, ingressou no mercado de trabalho para ajudar nas despesas, mas ainda acumulava várias tarefas domésticas, como a preparação das refeições.

No caso de Dona Rosa, que também não trabalhava fora, a nova geração também abraçou uma carreira: sua filha, Dona Júlia, formou-se em Medicina e com uma pesada jornada de trabalho, deixou de cozinhar. Segundo Dona Júlia, “*mulher da minha geração quando ia pra trás do fogão não saía mais*”, ficava presa ao universo doméstico e não tinha tempo para atividades profissionais, indicando uma preocupação semelhante à captada por Giard (1996). A logística da cozinha, em termos de abastecimento e orientações para a empregada, no entanto, ficavam ao seu encargo, e as folgas semanais da ajudante eram resolvidas com refeições prontas.

A profissionalização da mulher impulsionou o mercado da alimentação fora do lar. Além do tempo escasso para os afazeres domésticos, o poder aquisitivo das famílias aumentou de forma geral, e realizar refeições fora [ou comprá-las prontas para o consumo doméstico] tornou-se não apenas um prazer, mas também uma necessidade. Esta busca por praticidade alterou a comensalidade familiar, deslocando apenas para os finais de semana as refeições em conjunto. A exemplo do já relatado, o almoço de domingo continuou sendo o grande momento de reunião da família nuclear com parentes e amigos próximos. Na casa de dona Júlia, filha de Dona Rosa, os almoços dos domingos eram dias de demonstração culinária de seu marido, Carlos, que se dedicava às panelas em seus momentos de lazer. Dona Ana e sua família reuniam-se, quase todos os domingos, na casa de sua sogra, uma italiana que residia no Brasil desde pequena e que sempre preparava Macarronada, prato que até hoje integra a uma rotina dominical da família.

O hábito de celebrar em casa permaneceu nesta geração: as festas de aniversário dos filhos, em todos os depoimentos tomados, também eram residenciais, pois os *buffets* infantis eram incomuns. Dona Aparecida, filha de dona Iracema, comenta: “*Eu mesma organizava as festas das crianças. Fazia os brigadeiros em casa e pedia fora o bolo e os salgadinhos*”. Da mesma forma, alguns casamentos ainda eram celebrados em residências, como o de dona Inês, filha de dona Maria: “*Cobrimos o quintal com lona, enchemos de mesinhas. Cada mesinha tinha uma garrafa de whisky importado em cima. Tia Antonieta e mamãe fizeram um curso de sobremesas só para esta festa e decoraram elas mesmas o bolo. Veio toda a família ...*”. Em datas especiais, como o Natal, as refeições continuavam sendo preparadas em casa, mas com algumas facilidades propiciadas pela indústria alimentar. O tradicional peru de Natal previamente alcoolizado e abatido domesticamente, deu lugar ao produto comercializado já limpo, temperado e pronto para assar. O lançamento, em 1975, do peru resfriado praticamente eliminou a compra do animal vivo, tal qual se fazia na década de 1950.



O hábito de comer fora de casa já começava a se popularizar, principalmente entre os mais jovens. Ana e seu noivo já tinham o hábito frequentar pizzarias e bares, para tomar chope e degustar petiscos. O mercado da alimentação fora do lar não apenas crescia, mas introduzia novidades: em 1975 foi inaugurado em São Paulo o primeiro hipermercado [Carrefour], trazendo uma nova tendência no abastecimento alimentar, com a ampliação do rol de produtos oferecidos, incluindo serviços de confeitaria e rotisseria. E entre as décadas de 1970 e 1980 ocorreu a expansão das redes de *fast food*<sup>12</sup>, tendo como público os jovens de classe média.

Outra inovação importante foi o aumento da oferta de produtos semiprontos e congelados, que passaram a substituir em parte a comida caseira típica do arroz com feijão por uma culinária internacionalizada. Na geração de 1950, e mesmo naquela dos anos 1970 - 1980, pratos como Lasanha à Bolonhesa eram consumidos apenas em ocasiões especiais, e outros, como Frango Xadrez, eram conhecidos apenas pelos frequentadores de restaurantes étnicos. A comida congelada, além da praticidade, trouxe também novos sabores à mesa cotidiana, popularizando pratos brasileiros e estrangeiros considerados sofisticados ou trabalhosos.

**Memórias dos Netos, Anos 2000** - Dentre os fatores que influenciam as práticas de comensalidade da terceira geração, destacam-se a crescente atividade profissional da mulher e a proliferação de equipamentos e *gadgets* culinários, que passam a ocupar as cozinhas de diferentes classes sociais. A indústria alimentar ampliou consideravelmente a sua gama de produtos, oferecendo diferentes opções alimentares, de rápido preparo<sup>13</sup>, destinadas a cozinhas tecnologicamente equipadas. Já popularizados, o *freezer* e o forno microondas liberam os membros da família de qualquer exigência de perícia culinária. Como observa Pellerano (2014), na década de 1990 o consumo de alimentos no Brasil tem o seu grande salto, tornando a noção de 'alimento-serviço' (Fischler, 1995) uma realidade nas casas brasileiras.

Até mesmo as gerações mais velhas se rendem a estas inovações, mesmo que com alguma resistência. Eduardo, de 24 anos, comentou a relação de sua avó, Dona Rosa, com o microondas: *"Minha avó se adaptou muito bem com o microondas e usa muito. Meu avô quis comprar um mais novo, daqueles que giram, mas ela não quis... que não ia saber lidar com ele. Mas se vier outro, ela aprende. Com a máquina de lavar nova, ela aprendeu rapidinho..."* Apesar da evidente atomização das refeições, a valorização da comensalidade familiar permanece. Dona Aparecida, filha de Dona Iracema e mãe de Daniela e Richard, continua exigindo que a família jante unida: *"É neste momento que conversamos sobre a vida de cada um, que ficamos uns sabendo das novidades do outro. Não permito nem televisão nem computador na hora do jantar"*.

A comensalidade do dia a dia é reforçada como elo de união com o grupo familiar e o ato de cozinhar assumido como algo com função coletiva. A avó, Dona Rosa, afirma: *"Se é para comer só, eu nem toco nas panelas"*. Eduardo, comentando sobre seu pai, Carlos, declara: *"Quando papai não tem público para suas experiências culinárias, não se interessa pela cozinha"*. A fala de Carolina, neta de Dona Cirene, que realiza a maior parte de suas refeições sozinha por conta

<sup>12</sup> A primeira loja do McDonald's no Brasil foi inaugurada em 1979. Contudo, este modelo de produção e consumo de alimentos denominado *fast food* já era bastante comum nos Estados Unidos desde a década de 1950. Todavia, uma das grandes pioneiras neste mercado é a rede Bob's, cuja primeira loja foi aberta por Robert Falkenburg no Rio de Janeiro em 1952, vendendo hambúrguer, batata frita, *hot dog* e *sundae* nos padrões americanos (Pellerano, 2014).

<sup>13</sup> Informações do IBGE (1992) mostram que em 1971 o tempo médio de preparação das refeições no Brasil era de duas horas diárias, tempo reduzido para 15 minutos desde 1997-1998.

do trabalho, reforça a comensalidade como uma prática que confere a sensação de integração familiar e segurança individual: “[comer junto] faz falta, sim. Sofri um assalto há alguns meses e eu precisei muito estar com a família [...] minha mãe esperava todo dia eu chegar da faculdade, para comer junto comigo e foi isso que mais me aliviou”.

Não são apenas as comidas semiprontas que socorrem aqueles com falta de tempo para cozinhar: agora existem também serviços de *take out* [a comida é comprada em um restaurante e levada para casa] e de *delivery* [entrega em casa], que ganha destaque em vários relatos. Sueli, seus irmãos e amigos, em seus momentos de lazer, assistem filmes em casa e nos intervalos consomem comidas rápidas elaboradas no forno microondas ou pedidas por telefone. Surge, ainda, um concorrente para a televisão como ‘companhia’: Ricardo, filho de Dona Inês e neto de Dona Maria, é um dos que relata ter o costume de pedir um lanche e comê-lo em frente ao computador.

Algumas famílias adotam estratégias para manter a comensalidade: seus integrantes procuram comer juntos durante a semana, mesmo que o grupo esteja incompleto; e valorizam as reuniões nos fins de semana. Por exemplo, Dona Inês, mãe de Ricardo, procura comer com uma das filhas todos os dias, no almoço. No jantar, ainda que os horários de chegada em casa variem, monta a mesa e come com os filhos presentes, mesmo quando estes pedem comida fora.

A família de Daniela e Richard come junta quase todos os domingos. Isso porque sua mãe, Dona Aparecida, procura reunir todos e evitar o uso de televisão ou do computador nestas horas, mas nem sempre logrando seu intento. Ela relata que seu filho Richard, que comprou um novo *home theater*, quando acompanhado por amigos prefere ficar no quarto e só descer no intervalo do filme. Na maioria das vezes, contudo, cede à insistência da mãe, participando do almoço. O próprio Richard relata: “É melhor descer que ficar escutando discurso da minha mãe depois. Tudo bem comer juntos, eu também acho importante. Mas quando ela não está, a gente prefere comer no quarto mesmo. Daí é só não esquecer o prato sujo lá em cima, que fica tudo bem”.

Em relação às celebrações familiares, as trabalhosas festas de aniversários infantis - como as que Dona Sílvia promovia - foram transferidas para *buffets* ou salões de festas dos edifícios, não apenas porque muitas vezes os quintais das casas diminuíram, mas também por conta da praticidade: realizadas nos *buffets*, as festas dão quase nenhum trabalho, já que não é necessário elaborar doces e salgados, decorar o espaço ou limpá-lo depois da reunião. Os salões de festa dos edifícios, apesar de muitas vezes não serem dotados da mesma privacidade, preservam, de certa forma, a intimidade do lar.

E não apenas as celebrações infantis foram transferidas. Richard, filho de dona Aparecida, costuma festejar seus aniversários em bares: ele providencia um bolo para a comemoração e cada convidado bebe o que deseja, arcando com seu próprio consumo. Também as festas de casamento da classe média, realizadas quase sempre em casa nas décadas passadas, agora dificilmente acontecem nos espaços domésticos. Roberta, filha de dona Ana e neta de dona Mercedes, que tiveram suas festas de casamento realizadas nas casas dos pais, casou-se em um *buffet*. Ela justifica: “Não dá pra fazer festa em casa. [...] Quem é que vai fritar os salgadinhos? Ou a gente trabalha ou a gente se arruma, os dois não dá”.

Nos depoimentos da terceira geração, o hábito da alimentação fora do lar aparece com ainda maior nitidez: os netos de Dona Maria, Sueli e Ricardo, realizam almoços de domingos nas churrascarias da região, muitas vezes acompanhados pela família. Dona Rosa, seu marido Alfredo e neto Eduardo acham imprescindível o almoço conjunto aos domingos, mas também, raramente, preparam-no em casa na atualidade. A situação financeira mais cômoda, o avanço da idade e a própria adesão aos novos costumes alterou a rotina familiar.

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

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

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

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

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

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

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

## REFERÊNCIAS

Baechler, J. (1995). Grupos e sociabilidade, p.65-106. In: Boudon, R. (Org.). *Tratado de sociologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

Bassanezi, C. (1997). Mulheres dos anos dourados. p. 607-639. In: Del Priore, M. (org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto.

Beardworth, A. & Keil, T. (1997). *Sociology on the menu*. Padstow: TJ Press.

Borges, A.M.B. (2010). [Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade](#). In: *Anais...* XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Caxias do Sul, RS.

Boutaud, J.J. (2011). Compartilhar a mesa. p.1213-1230. In: Montandon, A. (org). *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Senac.

Carneiro, H. (2005). [Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação](#). In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, (42) 1, p. 71-80.

Carvalho, L.G.A. (2004). [Do fogão a lenha ao microondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas](#). Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

Da Matta, R. (1986). *Explorações: ensaios de sociologia interpretativa*. Rio de Janeiro: Rocco.

Danesi, G. (2014). [Comparing commensality: festive eating occasions among French, German and Spanish young adults](#). *Anthropology of food* [En ligne], 10.

Dieese (2016). [Pesquisa de emprego e desemprego](#).

Fernandez-Armesto, F. (2002). *Near a thousand tables*. New York: The Free Press.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

Frenda, D. (2015) [Comensalidade e tradição alimentar italiana: a mesa das famílias imigrantes do pós-guerra na cidade de São Paulo](#). Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

Gama, L. H. (1998). *Nos bares da vida*. São Paulo: Senac.

Garcia, R.W.D. (2003). [Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana](#). *Revisão de Nutrição*, 16(4), 483-492,



- Giard, L. (1996). Cozinhar. p.211-332. In: Certeau, M.de. A invenção do cotidiano - morar, cozinhar. 2. Petrópolis: Vozes.
- Grevet, C.; Tang, A. & Mynatt, E. (2012). [Eating alone, together: new forms of commensality](#), p.103-106. *GROUP '12 Proceedings of the 17th ACM International Conference on Supporting Group Work*, ACM New York.
- IBGE (1951). [Censo demográfico](#). Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE (1971) [Censo demográfico](#). Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE (1981) [Censo demográfico](#). Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE (1992) [Censo demográfico](#). Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE (2014) [Censo demográfico](#). Rio de Janeiro: IBGE.
- Lashley, C. & Morrison, A. (2004). *Em busca da hospitalidade*. São Paulo: Manole.
- Lashley, C., Morrison, A. & Randall, S. (2005). Uma refeição inesquecível! A hospitalidade como experiência emocional. p. 191-214. In: Sloan, D. (org.). *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. São Paulo: Manole.
- Levenstein, H.(1993). *Paradox of plenty*. California: University of California Press.
- Nieble, B.D. (2010). [Festas de casamento e hospitalidade. Permanências e mudanças](#). Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.
- Oliveira, D. (2013). *Dos cadernos de receita às receitas de latinha*. São Paulo: Senac.
- Pellerano, J. (2014) [Embalados e prontos para comer: relações de consumo e incorporação de alimentos industrializados](#). Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais (Mestrado), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.
- Portal Brasil (2015). [Presença feminina aumenta no mercado de trabalho](#).
- Ribeiro, C.S.G. (2012). [Tudo pronto: o comer fora e o prazer reinventado. Curitiba \(1970- 2000\)](#). Programa de Pós-Graduação em História (Doutorado), Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Rodrigues, H. A. F. (2011). [Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico](#). Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.
- Silva, J.L.M. (2007). [Transformações no espaço doméstico: o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930](#). P. 197-220. In: *Anais do Museu Paulista: História e cultura material*, 15(2).
- Soares, F. & Camargo, L. O. L. (2015). [Produção científica sobre comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações \(1997- 2011\)](#). *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 7(2), 191-204.
- Traphagan, J. & Brown, L. (2002). [Fast Food and intergenerational commensality in Japan](#). In: *Ethnology*, 41(2), 119-134.

Recebido: 25 NOV 2016  
Avaliação: NOV-DEZ  
Aprovação: 26 DEZ 2016

