

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
Centro de Estudos Afro-Orientais  
Programa Multidisciplinar em Estudos Étnicos e Africanos

Fabiana Paixão Viana

**MENUS DOS TRABALHADORES URBANOS:  
estudo de caso do Calabar da Ezequiel Pondé, Salvador - Bahia**

Salvador

2012

**MENUS DOS TRABALHADORES URBANOS:  
estudo de caso do Calabar da Ezequiel Pondé, Salvador - Bahia**

Dissertação apresentada ao Programa Multidisciplinar em Estudos Étnicos e Africanos da Universidade Federal da Bahia, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Estudos Étnicos e Africanos, sob a orientação do Professor Doutor Jeferson Afonso Bacelar.

Fabiana Paixão Viana

**MENUS DOS TRABALHADORES:**  
**estudo de caso do Calabar da Ezequiel Pondé, Salvador - Bahia**

Dissertação apresentada ao Programa Multidisciplinar em Estudos Étnicos e Africanos da Universidade Federal da Bahia, como requisito para a obtenção do título de Mestre em Estudos Étnicos e Africanos.

---

Professora Doutora Ligia Amparo da Silva Santos

---

Professor Doutor Cláudio Luiz Pereira

---

Professor Doutor Jeferson Afonso Bacelar  
(orientador)

Salvador, 31 de janeiro de 2012.

Aos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé,  
que me mostraram que os limites são transponíveis!

## AGRADECIMENTOS

Tal como já foi cantado, “é impossível ser feliz sozinho”! E, com certeza eu não teria conseguido concluir essa pesquisa sem o apoio de algumas pessoas e instituições.

Inicialmente, gostaria de agradecer a minha mãe por estar incansavelmente ao meu lado, apoiando, alertando e mostrando que seguir em frente, em busca do que se acredita, é sempre a melhor escolha. No mesmo sentido, agradeço a meu pai, minha madrinha, meus tios e primos pela paciência e compreensão das oscilações de humor e ausências nos últimos tempos.

Sou grata a todos os professores do Programa Multidisciplinar em Estudos Étnicos e Africanos que, muito, contribuíram para o meu crescimento intelectual; dedico especial atenção ao professor Cláudio Luiz Pereira pela torcida, disponibilidade, amizade e dicas para a pesquisa. Também agradeço a professora Ligia Amparo pela generosidade e sugestões neste trabalho.

Ao professor Jeferson Bacelar, que, mais de uma vez, teve que exercer seu papel de “orientador” me mostrando o caminho a seguir quando eu estava completamente perdida, qualquer palavra de agradecimento não poderia dar conta de minha gratidão e carinho, mas, mesmo assim, muito obrigada, por tudo!

Aos meus colegas e amigos que sempre estiveram do meu lado nessa trajetória, nos bons e maus momentos, rindo e chorando, sonhando e caindo juntos: muito obrigada! Não citarei todos os nomes - afinal eles sabem quem são - mas gostaria de agradecer em especial a Sabrina, a Ana e a Eliane, por me “socorrerem” nos momentos mais tensos da dissertação!

Agradeço, também, a FAPESB (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia) e a CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível) pelo apoio financeiro cedido em forma de bolsas de incentivo a pesquisa.

Por fim, sou enormemente grata aos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé: aos pais, por me confiarem a educação de seus filhos nas “aulas da banca”; às crianças, por tudo o me ensinaram e, às entrevistadas, não somente por nossas conversas, mas pelas lições de vida que, para sempre, levarei comigo. E, ainda, a Karine, a Raissa, a Bárbara e a Beatriz por me fazerem lembrar que somos eternamente responsáveis por aquilo que cativamos!

*“... mas é isso! Sem ser isso, é isso aí!”  
(Angélica, moradora do Calabar da Ezequiel Pondé)*

## RESUMO

Este é um trabalho de antropologia da alimentação, tendo como objeto de estudo as classes trabalhadoras urbanas de Salvador. A sua unidade de investigação implica nos grupos domésticos em uma rua com características peculiares: o Calabar da Ezequiel Pondé. Essa denominação ocorreu, justamente, por esta se encontrar na área limítrofe entre um bairro de trabalhadores e outro formado pelas classes médias. Porém, esta proximidade física é fortemente marcada por uma grande distância econômica e social, gerando, inclusive, conflitos. Na dissertação, há uma avaliação de nomes paradigmáticos da teoria da Antropologia da Alimentação, optando por uma perspectiva teórica que contempla a pluralidade de formas de alimentação presentes na sociedade atual. Na metodologia, a autora define o seu papel enquanto investigadora, atentando para a frágil linha entre o familiar e o estranho; em seguida, apresenta a etnografia, envolvendo as ações e as representações, além de estabelecer conexões entre comida, raça e classe. Por fim, este trabalho, indica a presença de uma pluralidade de menus entre as classes trabalhadores, com diferenciações e *status* distintos, seja em relação aos grupos domésticos, seja em relação aos indivíduos no próprio arranjo domiciliar.

Palavras-chave: Antropologia da alimentação. Pluralidade de menus. Calabar da Ezequiel Pondé. Grupos domésticos.

## ABSTRACT

The object of study of this Food Anthropology research project is the urban working classes of Salvador. The unit of investigation is domestic groups on a street with unique characteristics, Calabar da Ezequiel Pondé. It got its name because it is the border area between two districts: one working-class and the other middle-class. However, their physical proximity is strongly marked by a vast economic and social gap, which can give rise to conflict. This MA thesis evaluates the paradigmatic names of the theory of Food Anthropology, opting for a theoretical perspective that includes the plurality of food types present in today's society. The author defines her role as an investigator in the methodology section, noting the tenuous line between the familiar and the strange, then goes on to present her ethnographic study involving actions and representations, as well as establishing connections between food, race and class. Finally, this study indicates the presence of a plurality of menus among the working classes, with distinguishing traits and varying status, whether in regard to domestic groups or to individuals in their own living arrangements.

Keywords: Food Anthropology. Plurality of menus. Calabar da Ezequiel Pondé. Domestic groups.

## SUMÁRIO

<b>Sobre sabores e dissabores</b> .....	11
<b>Entre bairros, ruas, vielas e becos: do Calabar ao Calabar da Ezequiel Pondé</b>	
Um bairro chamado Calabar .....	17
O Jardim Apipema .....	23
O Calabar da Ezequiel Pondé.....	27
Localidade .....	30
Um drama social .....	33
Primeiro ato – O cenário e o estopim simbólico do confronto .....	34
Segundo ato – A crise crescente .....	35
Terceiro ato – A ação corretiva .....	36
Epílogo – Um resultado temporário .....	36
<b>A cultura das classes trabalhadoras urbanas</b>	
Os trabalhadores urbanos .....	38
O valor do trabalho .....	41
A cultura dos trabalhadores do Calabar da Ezequiel Pondé .....	42
Família e parentesco .....	44
<b>Caminhos da teoria</b>	
Pré-disposições das classes? .....	46
Sobre as transformações alimentares .....	49
Pluralidade de menus .....	51
<b>Preâmbulos do campo</b>	
Inquietações de uma pesquisadora em campo .....	56
A população investigada .....	59
<b>Comida e grupos domésticos do Calabar da Ezequiel Pondé</b>	
Entre flores e farpas .....	63
“Eu não sei cozinhar!” .....	65
“Comida tem que ser feita todo dia” .....	66
Velhice e distúrbio alimentar .....	68
Entre a casa e a rua .....	69
“Meu marido cozinha melhor do que eu!” .....	71
Uma <i>outsider</i> .....	72
Uma mãe super-protetora .....	73
Realidade e imaginação .....	75
A vida na beira do fogão.....	76
Mãe e madrasta .....	77
Faça o que eu digo, mas não faça o que eu faço.....	79
Três mulheres .....	80
“Se uma máquina ficar sem funcionar ela enferruja!” .....	81
Uma “família” de irmãos .....	82
Tempo somente para o trabalho .....	83
A caçula .....	85

Império da praticidade .....	10
Império da praticidade .....	86
<b>Pensando sobre o comer</b>	
Transmissão culinária .....	88
Estrutura ternária: ideal ou realidade? .....	90
Sobre gostos alimentares .....	93
Trocas de alimentos .....	95
Comida reimosa .....	96
Restrições alimentares e “comidas de doente” .....	98
A influência da mídia .....	103
Objetos de desejo .....	104
Você tem sede de quê? .....	106
<b>Comida, classe, raça e gênero</b>	
Comida e classe .....	109
Comida e raça .....	111
Comida e gênero .....	113
<b>Conclusões</b> .....	117
<b>Bibliografias</b> .....	120
<b>Apêndice</b> .....	124

## Sobre sabores e dissabores

Ao redigir este trabalho a pergunta que muitas vezes me perseguiu foi: para quem eu vou escrever, afinal de contas? Esse questionamento era significativo, porque poderia direcionar a minha forma de escrita: se ela seria mais rebuscada, formal, nos moldes da Academia, ou se seria mais solta, mais coloquial, se aproximando da comunicação cotidiana. Acabei decidindo pela segunda opção, ciente de todas as implicações que essa escolha poderia trazer!

Escolhi, conscientemente, escrever para quem quisesse me ler! Com esta finalidade, ao mesmo tempo em que tentei fugir dos academicismos, busquei me manter afastada do senso comum; o caminho do meio foi uma incessante busca! No fundo, gostaria que fosse compreendida tanto pelos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé<sup>1</sup> - para que eles se reconhecessem (ou se estranhassem) nas histórias e nos episódios relatados – quanto por meus pares. Sei que era um desejo amplo e, talvez, irrealizável, mas não custava tentar...

Desde o projeto apresentado para a seleção 2010 do mestrado em Estudos Étnicos e Africanos, no Pós-Afro, em novembro de 2009, diversas mudanças ocorreram na minha pesquisa. Naquela época, imaginava analisar vinte grupos domésticos (GD) residentes no Calabar, escolhidos aleatoriamente a partir de informantes freqüentadores da biblioteca do bairro, na qual desenvolveria algum tipo de trabalho voluntário, para ter acesso à área de investigação. Entretanto, no decurso do primeiro ano na pós-graduação, algumas alterações foram necessárias, principalmente em relação ao campo, uma vez que, minha estadia neste bairro foi minada, pela forte presença da violência e do tráfico de entorpecentes, antes mesmo de começar!

Em uma das visitas iniciais - acompanhada por meu orientador, outros dois professores universitários e um par de moradores locais - fui, juntamente com o grupo, interceptada por jovens armados que nos interrogaram e nos liberaram logo em seguida. Esse fato foi preponderante para a primeira, das muitas, modificações das quais o projeto foi vítima. Assim, ao invés de estudar os grupos domésticos do Calabar, desloquei o foco para outra região limítrofe entre esse bairro e o Jardim Apipema, sem trazer, no entanto, profundos impactos no objetivo da pesquisa uma vez que, apesar de compartilhar as mesmas fragilidades sócio-econômicas do Calabar, essa “nova” unidade de investigação não apresentou problemas de violência e comercialização de drogas, sendo muito mais segura para mim, enquanto

<sup>1</sup> Para preservar as identidades de meus informantes, seus os nomes reais foram substituídos por fictícios.

pesquisadora.

Aos poucos, ela se mostrou mais rica e complexa do que inicialmente parecia ser! O primeiro obstáculo - na realidade, o maior deles - se deu ao tentar classificá-la em uma categoria geo-espacial. Afinal, o que seria aquilo que eu estava pretendendo estudar? Recorri, sem grande sucesso, à auto-identificação. Nela, alguns moradores diziam morar no Calabar, enquanto outros, em maior número, afirmavam residir no Jardim Apipema. Na falta de um consenso, resolvi me basear nos “órgãos competentes”, mais uma vez sem êxito, posto que, enquanto os Correios os classificavam como Calabar, a CONDER (Companhia de Desenvolvimento Urbano da Bahia) os categorizavam enquanto Jardim Apipema.

Para mim, tanto aqueles que declaravam morar no Calabar, quanto os que diziam residir no Jardim Apipema estavam corretos, afinal, eles eram convincentes em seus discursos, principalmente, os que tentavam se livrar do estigma negativo que a sociedade soteropolitana tem em relação aos residentes no Calabar. Assim, decidi criar uma categoria nova: o Calabar da Ezequiel Pondé!

Outra mudança significativa ocorreu no número de entrevistas e entrevistados. A princípio, como disse anteriormente, imaginava investigar vinte grupos domésticos, a partir de diferentes informantes dentro desse meio. Porém, a realidade empírica me instigou a abordar somente as mulheres responsáveis pela cozinha desses GDs; se por um lado, elas são as responsáveis pela feitura das comidas, por outro, foi mais fácil, por minha condição de gênero, chegar até elas. Busquei enfatizar as diferenças entre idades, posição na família, histórias de vida, situações sócio-econômicas, quantidade de membros do grupo doméstico, entre outras. Ao todo foram realizadas dezoito entrevistas semi-estruturadas, com duração oscilante entre quarenta e noventa minutos, a depender das entrevistadas.

Estive no Calabar da Ezequiel Pondé entre os meses de maio e dezembro. As visitas a campo oscilavam, em média, de três a cinco vezes por semana - finais de semana, inclusive -, e em diversos horários, prevalecendo o período vespertino, uma vez que, concomitantemente, à estadia em campo, cursava as disciplinas dispostas no programa da pós-graduação. Como estratégia de inserção, me ofereci para lecionar aulas de reforço escolar para crianças de quatro a doze anos, em um bar local, que somente funciona de sexta-feira a domingo. Nesse período, pude conhecer o local, os moradores e alguns de seus costumes e hábitos - o que me renderam ricas notas de campo e informações que não seriam facilmente dispensadas em uma entrevista. Apesar de já ser reconhecida pela maioria dos residentes, estabeleci relações mais

estreitas com mulheres e crianças, principalmente.

Desde dezembro de 2010 não mais retornei ao Calabar da Ezequiel Pondé, porém sempre tenho notícias de seus moradores, seja através de relatos de meu orientador - que mora em um edifício vizinho -, seja por adolescentes e jovens que lá residem e que, esporadicamente, encontro nas redes sociais, nas ruas ou então que me telefonam em ocasiões específicas. Foram nesses contatos que soube, por exemplo, do sucesso da cirurgia de catarata de Joana e do falecimento de Célia – sua neta me telefonou para comunicar.

O campo sempre nos reserva surpresas, algumas agradáveis e outras que nos dão uma rasteira e nos deixam sem chão... Sem alguma intenção, além de realizar minha pesquisa sobre a antropologia da alimentação, fui, aos poucos, fazendo parte não só do cenário do Calabar da Ezequiel Pondé, mas também da vida e do cotidiano de seus moradores, sobretudo das meninas e adolescentes. De repente, fui eleita como exemplo de comportamento para as adolescentes, de postura para as crianças e dada como tábua de salvação e conselheira para conflitos familiares, que até então, nem sabia que existam. Apesar da imediata surpresa, só me coube assumir os papéis que me atribuíam, afinal, eu me sentia na obrigação de oferecer uma contra-oferta por adentrar no cotidiano e na vida de tantas pessoas.

Como não poderia deixar de ser, os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé acompanham as transformações que ocorrem tanto em Salvador quanto no Brasil, eles não saíram ilesos, por exemplo, da implantação da Unidade de Polícia Pacificadora (UPP) no Calabar em março de 2011 e da ampla divulgação da mídia em torno do fato. Da mesma forma em, que seus hábitos alimentares corriqueiros não destoam dos observados no resto do Brasil.

Nas três últimas décadas nosso país passou por substanciais transformações. Assistimos à sua redemocratização política, a consolidação da normalidade do arcabouço institucional brasileiro e a modernização da industrialização e do sistema de serviços. Desde os anos 90, os brasileiros têm visto o fortalecimento da sua economia, apesar das várias crises internacionais. Verificou-se também, o controle da inflação, assim como, de forma contínua, foram desenvolvidos programas sociais, que determinaram uma melhoria considerável das condições de vida das classes trabalhadoras urbanas.

Por outro lado, com a participação dos movimentos sociais, o Brasil passou por grandes mudanças, nas questões concernentes à terra no campo, nas relações de gênero e familiares, nas questões sexuais e nas relações raciais. No entanto, apesar das transformações,

ainda permanecemos como uma das mais desiguais sociedades de todo o mundo.

Apesar das constantes alterações em todos os níveis, o campo da comida é onde a tradição atua com mais força. Mas, não obstante as resistências, em grande medida, as novas gerações estão cada vez mais receptivas às novidades no comer.

Ora, se tivemos modificações dos valores e instituições, assim como no campo das relações entre os indivíduos, obviamente, mesmo que de forma desigual, também se transformou o gosto dos trabalhadores brasileiros. Afinal, como manter os mesmos hábitos alimentares com produtos nunca vistos e/ou usados, com outras formas de distribuição, com novos equipamentos e utensílios da cozinha e da mesa e formas inéditas de preparação? Como manter o mesmo gosto com a tempestade de notícias e informações das mídias, técnicos e cientistas em relação à comida? Foi com esta perspectiva dinâmica e processual, que tentei compreender o significado da alimentação para um grupo de trabalhadores urbanos em Salvador, mais especificamente aquele residente no Calabar da Ezequiel Pondé.

A pesquisa *Menus dos Trabalhadores Urbanos: estudo de caso do Calabar da Ezequiel Pondé, Salvador - Bahia* está dividida em sete capítulos, além da introdução e da conclusão. O primeiro deles denominado *Entre bairros, ruas, vielas e becos: do Calabar ao Calabar da Ezequiel Pondé* descreve, inicialmente, o Calabar: bairro popular de Salvador, carente de serviços públicos eficazes, tomado por altos índices de violência e dominado pelo tráfico de entorpecentes, mas também, possuidor de uma história de luta e resistência bastante acentuadas. Porém, enquanto a vida pulsa nas ruas e vielas do Calabar, seja através do vai-e-vem dos moradores, seja pelos cheiros e sons que ecoam das casas, o silêncio e o deserto predominam nas ruas da área vizinha, habitada pelas classes médias soteropolitanas: o Jardim Apipema.

Após a descrição dessas duas regiões, ao mesmo tempo tão próximas (geoespacialmente) e tão distantes (sócio-economicamente), chegamos, enfim, ao Calabar da Ezequiel Pondé, localizada entre a rua Desembargador Ezequiel Pondé (pertencente ao Jardim Apipema) e a rua Ranulfo Oliveira (considerada Calabar). A proximidade entre dois mundos sociais tão distantes, por vezes, resulta em conflito. E, a emergência de um “drama social” entre os moradores do prédio Praia de Inema e os habitantes do Calabar da Ezequiel Pondé, aqui narrado, permite a análise da expressão de contrastividade entre os membros das classes médias e os trabalhadores urbanos.

O segundo capítulo, *A cultura das classes trabalhadoras urbanas*, faz um breve relato

histórico da sociedade brasileira do início da década de 60 até os dias atuais, visando desmitificar o conceito de nova classe trabalhadora urbana surgida na última década. Ainda debate a importância do trabalho para os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, não somente como forma de manutenção de sua própria vida, e das pessoas por eles mantidas, mas também em relação ao prestígio frente à comunidade como um todo; além de, no último tópico, pontuar a importância da família, nas suas mais diferentes abordagens.

O terceiro capítulo, *Os caminhos da teoria*, enfatiza, como o próprio nome indica, a teoria na qual a pesquisa se nutre, sobretudo na antropologia da alimentação. Nele, ainda é discutida a necessidade de interpretação do sistema alimentar como um código que se atualiza e se transforma, não sendo encarado como algo estático e irremovível no tempo e no espaço.

Com uma perspectiva simbólica e processual sobre o comer, inicialmente, é feita uma avaliação crítica de dois autores: Pierre Bourdieu (2007), por sua fixidez, e Claude Fischler (1990), no que tange ao seu conceito de gastro-anomia (*gastro-anomie*). A discussão destes dois pesquisadores é relevante para possibilitar a interpretação dos dados obtidos na minha unidade de investigação, uma vez que, o Calabar da Ezequiel Pondé mostrou uma realidade marcada pela pluralidade de menus defendida por Alan Beardsworth e Teresa Keil (1997), que consideram as constantes mudanças que os padrões alimentares sofrem constantemente.

O quarto capítulo, *Preâmbulos do campo*, apresenta a metodologia da pesquisa, além de mostrar as inquietações, surpresas e infortúnios da antropóloga em campo. Em suma, é descrito meu papel, enquanto pesquisadora, no grupo pesquisado, atentando para as fragilidades do trabalho de campo e para a tênue linha entre o familiar e o estranho.

Os dois próximos capítulos são a etnografia, de fato. O primeiro deles *Comida e grupos domésticos do Calabar da Ezequiel Pondé* se destina à apresentação dos grupos domésticos analisados, com suas particularidades e generalizações. O segundo, *Pensando sobre o comer*, tem a finalidade de dar voz às mulheres entrevistadas (visto que o capítulo anterior se atém em apresentá-las, somente) explorando o que elas pensam sobre os assuntos que foram mais recorrentes em suas falas e suas principais inquietações e divagações.

O último capítulo, *Comida, classe, raça e gênero*, como o próprio nome sugere, discute as categorias classe, raça e gênero em constante diálogo com a antropologia da alimentação, buscando desmitificar ou fortalecer algumas perspectivas que são demasiadamente abordadas, tanto no senso comum quanto por especialistas.

A conclusão, por sua vez, não apresenta respostas estanques, até porque o campo da

alimentação está em constante mudança, aqui são abordados argumentos que se mostraram válidos e muitas questões que não foram solucionadas.

Tal como uma refeição realizada com fome, essa pesquisa foi um deleite, e, como todo repasto prazeroso, fui acompanhada por bons comensais. Mas, como algumas comidas não são tão bem digeridas quanto outras, algumas vezes, também senti o sabor salgado, amargo e até azedo frente a algumas situações e obstáculos; mas, apesar de todos os sabores e dissabores, termino, senão saciada, pelo menos satisfeita com a tentativa da reflexão e o exercício de trafegar por um terreno, até então, pouco explorado na antropologia baiana: a comida cotidiana das classes trabalhadoras. Bom apetite!

## Entre bairros, ruas, vielas e becos: do Calabar ao Calabar da Ezequiel Pondé

### **Um bairro chamado Calabar**

A cultura baiana já foi retratada em músicas, livros, poesias e filmes por diversos artistas. Verdade que alguns foram mais felizes do que outros nesse trabalho, mas isso ajudou na ampla divulgação desse estado, associada à maciça propaganda turística governamental. Entretanto, o que é divulgado na mídia, na maioria das vezes, não retrata fielmente o cotidiano das pessoas e seus costumes. A Bahia é mais do que belas paisagens, jogos de capoeira, terreiros de candomblé e comidas à base de azeite de dendê. Suas ruas se distanciam, e muito, das fachadas coloridas do Centro Histórico (aliás, lugar pouco freqüentado pelos soteropolitanos), com paralelepípedos e baianas sorridentes vestidas com “trajes típicos”, embaladas ao som dos tambores do Olodum!

Temos grandes festas, mas isso não significa que somos preguiçosos; trabalhamos, e como trabalhamos! Semelhante a todas as grandes cidades, Salvador tem problemas sociais, a exemplo da violência, mendicância, tráfico de drogas, corrupção, ineficiência dos serviços de saúde e educação, racismo de classe e de cor, além de amplas desigualdades sociais e econômicas. Apesar de haver muitas áreas classificadas como “de rico” e “de pobre”, em alguns casos, é possível encontrar distintas classes sociais morando em localidades muito próximas, posto que a fronteira entre alguns bairros é muito tênue e, por vezes, praticamente invisível.

Apesar de carente de serviços públicos e problemas de segurança interna, o Calabar goza de privilegiada localização na capital baiana devido a sua proximidade com bairros ocupados pelas classes médias e/ou destinados à visitação turística como a Barra, Ondina e a Avenida Centenário, por exemplo. Por essas razões, seus moradores têm uma ampla oferta de transportes públicos para diversos pontos da cidade, além de facilitado acesso ao circuito mais concorrido do carnaval soteropolitano<sup>2</sup>, shows e outras formas de lazer gratuito<sup>3</sup>, além de shoppings e supermercado 24 horas.

Essas especificidades são significativas, uma vez que, apesar de compartilhar privilégios urbanos por sua localização, este bairro traz em seu interior problemas sociais que

---

<sup>2</sup> Circuito Dodô, que se localiza na Avenida Oceânica entre o Farol da Barra e a entrada da Avenida Adhemar de Barros.

<sup>3</sup> Como o Jardim zoológico, os parques e a ciclovia da Avenida Centenário e as praias próximas, entre elas o Porto da Barra, conhecida internacionalmente.

propiciam a estigmatização pela população soteropolitana em geral, muitas vezes reiterada com toques de recolher e inacessibilidade de serviços coletivos, como os Correios e a SAMU, ditados por traficantes que lideravam o local.

O crescimento demográfico do Calabar começou a partir dos anos 60 com a chegada de moradores oriundos do êxodo rural e, também, de expulsões das comunidades vizinhas, como a invasão “Bico de Ferro” – localizada em Ondina, onde hoje tem vários hotéis de luxo – e o Bairro do Mirante, comunidade proletária, que na década de 70, cedeu às investidas das construtoras, surgindo em seu lugar o bairro Jardim Apipema.

Nesse mesmo período, tiveram início as ações policiais e o assédio do poder imobiliário visando retirar a “população invasora”, seja pela sua localização central, seja pela imagem de marginalização que recaiu sobre a área, desde o seu surgimento. Entretanto, a capacidade de mobilização da comunidade foi um grande empecilho a tal perspectiva, em especial com a criação da Juventude Unida do Calabar (JUC), sob a liderança de Fernando Conceição<sup>4</sup>. Organizados, eles lutaram tenazmente pela preservação de suas moradias e pela melhoria das condições de vida no bairro, como pavimentação, serviços de água encanada, iluminação pública e coleta de lixo, que antes não existiam; além da construção da Escola Aberta do Calabar, que atende, até hoje, crianças até o 5º ano do Ensino Fundamental e abriga diversos programas assistenciais. E, da luta, por décadas, de invasão, o Calabar transformou-se em um bairro popular<sup>5</sup>!

Após sua consolidação, ele se espalhou em várias direções: 1) há duas vertentes retas, sem passagem de automóveis entre elas; uma, em direção a Ondina, a outra, em direção à Avenida Centenário; 2) existe um setor que sobe e aparece no Jardim Apipema, com maior proximidade da Avenida Centenário ou do bairro de Ondina; 3) e, outro que se comunica com o Alto das Pombas e também faz fronteira com São Lázaro, limite da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia – FFCH/UFBA (imagem 1).

---

<sup>4</sup> Atualmente Professor da Faculdade de Comunicação da UFBA.

<sup>5</sup> “Entende-se por bairro popular, aquele onde predomina uma população de baixa renda, com grande heterogeneidade de formas de inserção no processo produtivo, forte diversificação de padrão residencial, variação cultural interna e alta densidade demográfica” (BACELAR, 1991: 72).

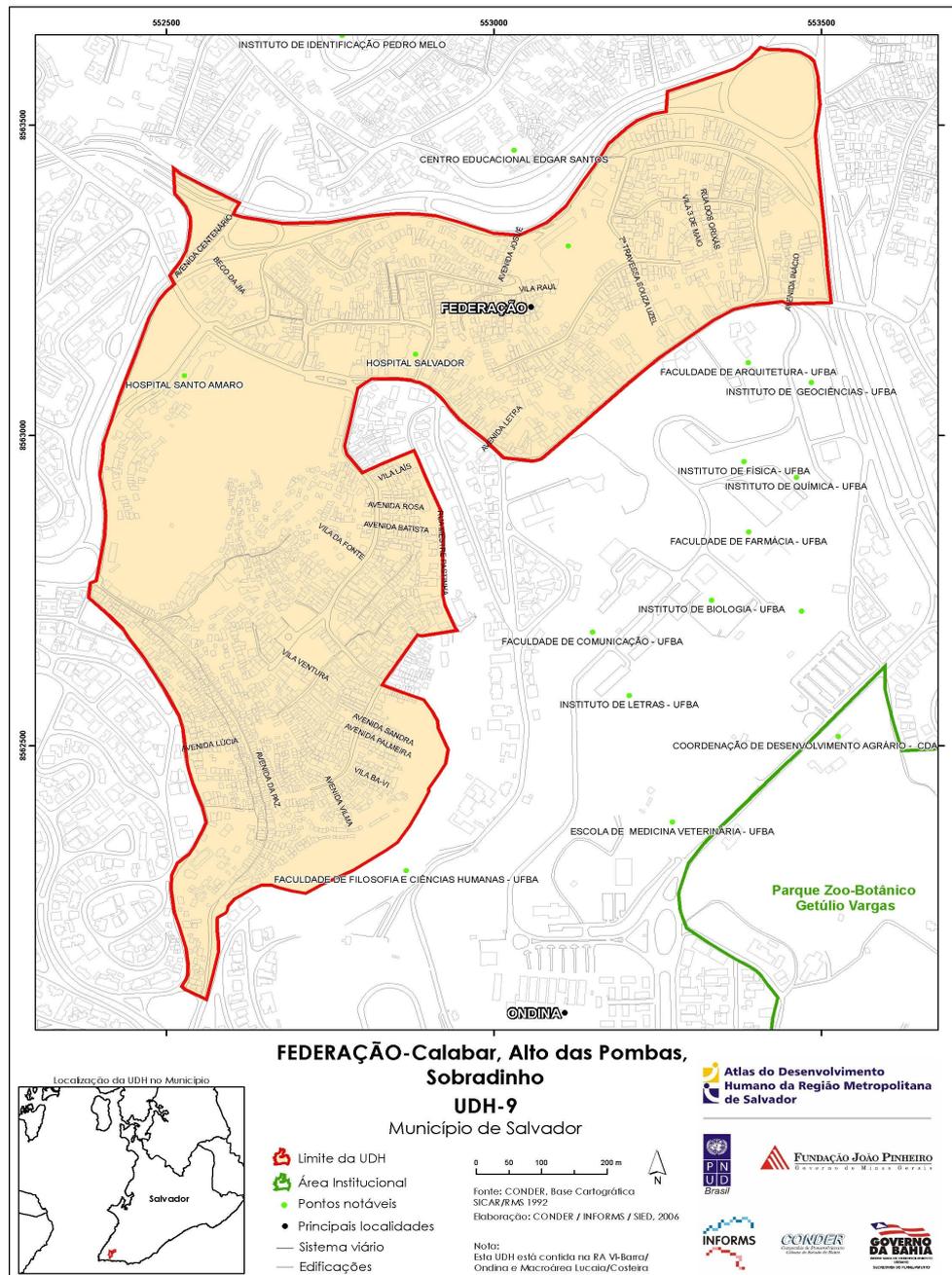


Imagem 1 (Fonte: Atlas do Desenvolvimento Humano da Região Metropolitana de Salvador)

O Calabar, considerando os grandes bairros populares de Salvador, a exemplo da Liberdade e de Cajazeiras, não é amplo territorialmente, possui, no máximo de 2 a 3 quilômetros de extensão distribuídos entre a Avenida Centenário e Ondina/Sabino Silva. É localizado em uma zona de depressão, rodeada por morros, e totalmente ocupado por residências, sobrando poucos espaços para áreas de lazer, tais como praças e quadras poliesportivas. Sua população é estimada em vinte mil habitantes, majoritariamente, parda e preta; grande parte dessas pessoas ocupa as áreas de comércio e serviços em posições sem

maior *status* social ou econômico.

As casas são suas principais formas de moradia. Elas são, em sua maioria, imóveis de tijolo, muitas sem reboco, mas com água, luz e rede de esgoto e, comumente verticalizadas em dois, ou mais, pavimentos, em função da extensão do grupo familiar, agregação de membros do grupo de parentesco ou mesmo para o aluguel. Essas construções são muito próximas umas das outras, e com padronização precária, no que tange a uma arquitetura comum e a delimitação de frente e fundo, isto é, algumas são bastante recuadas, enquanto outras avançam o espaço de passagem de pedestres<sup>6</sup>.

Entrando pela Avenida Centenário, numa ruela<sup>7</sup> próxima ao posto de gasolina - no limite da região reformada pela prefeitura soteropolitana - abre-se uma praça, onde aparecem residências, bares, *lan houses*, pequenos mercados, uma quadra poli-esportiva, a Escola Aberta do Calabar, a biblioteca de uma das associações de moradores<sup>8</sup>, o posto de saúde e um posto policial<sup>9</sup>. Toda essa área é denominada “Bomba”, e era dominada, até março de 2011, pela família *Floquet* que detinha o controle do tráfico de entorpecentes.

A “Bomba” é uma área muito povoada e movimentada - possivelmente por ser caminho para a Avenida Centenário, que tem grande oferta de transportes públicos e outros serviços – mas, ao mesmo tempo, de alto risco, devido à guerra de traficantes locais com os rivais do Alto das Pombas. Não era incomum, às vezes até mesmo durante o dia, a sua invasão, com troca de tiros. Eis a importância de sua ocupação pelas forças da “Unidade de Polícia Pacificadora” (UPP), tanto real quanto simbólica<sup>10</sup>!

À esquerda da Imagem 2, podem ser observadas diversas ruas que irão se encontrar com a rua Ranulfo Oliveira, a qual tem um caráter liminar, pois pertence, a depender do local, ao Calabar e ao Jardim Apipema. Assim, seguindo para a Avenida Centenário, logo no início, ela é considerada, consensualmente, Jardim Apipema e é formada por prédios e casas de padrões elevados, habitados por pessoas das classes médias altas, entretanto, a partir da oficina de “Tampa”, ela se “transforma” em Calabar, seguindo pela direita até a Centenário.

<sup>6</sup> Não é possível cruzar o bairro de carro, somente à pé. E, nos trechos em que é possível o acesso de carros, há espaço para somente um de cada vez.

<sup>7</sup> Essa rua, denominada Rua Nova do Calabar, é estreita em largura, mas é ampla em extensão, cortando grande parte do Calabar, interligando inclusive as duas saídas: a da Avenida Centenário e a de Ondina.

<sup>8</sup> A biblioteca é coordenada pela SBRC – Sociedade Beneficente Recreativa do Calabar.

<sup>9</sup> Na época da primeira visita (abril de 2010), este posto estava desativado e havia sido, pouco tempo antes, alvo da ação de traficantes locais, entretanto, com a implantação da UPP no Calabar, o mesmo foi demolido para em seu lugar ser construído a sede da polícia pacificadora.

<sup>10</sup> A feijoada de integração, em abril de 2011, com a presença do prefeito e de funcionários de alto escalão, ocorreu nesse local.

A Ranulfo Oliveira é uma rua de muita circulação de carros, ela é uma via opcional, que diminui - e muito! - o percurso entre a Ondina e a Avenida Centenário. Ela, além de residencial, tem muita atividade comercial, algumas sendo desenvolvidas no próprio espaço familiar – como a venda de lanches e serviços de cabeleireiro, por exemplo. Na descida para a Avenida Centenário, devido a existência de quebra-molas, juntamente com a ausência do poder público, durante um período, ela se tornou a partir das 20 horas, palco de sucessivos assaltos. Porém, verificou-se pronta intervenção policial, com *blitz* e colocação de câmeras; ações suficientes para restringir as abordagens dos ladrões, com prisões e algumas mortes.



Imagem 2 (Fonte: Jornal A Tarde)

Voltando ao Calabar, propriamente dito, ao desbravar o bairro é possível observar

inúmeras vielas e escadarias, que fazem um andarilho desatento se perder facilmente. Sua principal rua – a Rua Nova do Calabar - segue em direção à Orla, mas a circulação – difícil – de veículos é interrompida por um conjunto de casas. Porém, à pé é possível atingir, o lado diametralmente oposto, que vai sair na Orla, denominada Camarão<sup>11</sup>.

Para se chegar ao Calabar, pela Orla, abaixo da ladeira de acesso à Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da UFBA, passa-se pelo muro de um prédio sofisticado, habitado por pessoas das classes médias e altas. Em seu lugar deveria haver uma grande praça para o lazer dos jovens do Calabar, mas o poder das imobiliárias foi maior, apesar da luta das organizações do Calabar. Seguindo em frente, entra-se na rua Nova do Calabar: à esquerda, se vê logo bares, mercadinhos e uma igreja protestante, além, é claro, de muitas casas, em sua maioria, mais extensas (para o padrão do bairro) e com mais de um pavimento.

À noite, em especial nos finais de semana, é possível encontrar nessa rua, uma baiana de acarajé, vendedores de churrasquinho e bares que comercializam mocotó e sarapatel, além de muita música e transeuntes. A visibilidade dos bares, muitas vezes se sobressai à variedade de serviços e comércios existentes em todo o Calabar, por exemplo: serviços de estofaria, conserto de eletrodomésticos e celulares, manicure, cabeleireiro, serviços de internet (*lan house*) e vendas de lanches, como geladinhos, hambúrgueres e pastéis. Todos eles garantem, ou complementam, a renda para o sustento da família.

O Calabar tem sido, desde as últimas décadas, palco de disputas entre traficantes por pontos de vendas de drogas, gerando alto índice de violência. Isso, entre outros fatores, impulsionou a ação da Polícia Pacificadora que, no final de março de 2011, cercou e invadiu o Calabar sem aviso prévio, realizando umas poucas prisões e apreensão mínima de drogas. A ação policial no Calabar, que sediou a primeira Base Comunitária<sup>12</sup> de Salvador, foi precedida, e procedida, de grande destaque midiático.

É verdade que a droga é um grave problema para o Calabar, principalmente por gerar outros tantos – como a violência, por exemplo -, porém, ela é resultante da completa inação e descaso dos poderes públicos. Assim, aliou-se a necessidade de dar uma satisfação à região circundante, basicamente de classes médias altas, às reais demandas da população local. Dessa forma, para justificar a ação policial, foram asfaltados alguns trechos, além de várias promessas, e projetos, na melhoria dos serviços públicos municipais e estaduais. Nessa

---

<sup>11</sup> Região dominada, até o início de 2011, por outro traficante, o Averalzinho, em oposição a “Bomba”, “pertencente” à Família *Floquet*. Conforme imagem 2.

<sup>12</sup> “Modelo de policiamento inspirado nas Unidades de Polícia Pacificadora (UPPs) instaladas nas favelas do Rio de Janeiro” (Jornal A Tarde, 23/03/2011).

empreitada há uma grande participação dos líderes comunitários e cabos eleitorais<sup>13</sup>, porém, a população do Calabar, de uma forma geral, apenas assiste, desacreditada, as melhorias prometidas.

### **O Jardim Apipema**

O Jardim Apipema, ao contrário de outros bairros de classe média de Salvador, como a Barra, é um bairro “sem história”, no sentido de não possuir um passado, glorioso ou inglório, compartilhado por seus moradores. Nele, inexistem associações ou qualquer outro tipo de organização unindo os moradores em prol de causas comuns. Isso pode ser explicado, pois, se, por um lado, os moradores das antigas casas, em sua maioria, já faleceram ou venderam seus imóveis, por outro, os prédios, que foram construídos nas décadas de 70 e 80, passaram por grandes mudanças na sua composição residencial.

O Jardim Apipema, ao contrário do Calabar, que não possui nenhuma área para a sua expansão, ainda tem muito espaço para crescer, sobretudo verticalmente, com a construção de novos edifícios nos lugares das casas remanescentes. Não há nenhum sentimento grupal entre os moradores das diversas ruas que o compõem e, mesmo na própria rua, os moradores não estabelecem quaisquer relações de sociabilidade, exceto entre os moradores mais antigos, ou entre aqueles que têm vínculos de amizade e/ou de parentesco.

Por sua vez, é difícil precisar quais os limites do Jardim Apipema. Tanto assim que, para os Correios ele é considerado um bairro, enquanto para a CONDER - órgão responsável pelo ordenamento urbano de Salvador e região metropolitana - ele é considerado uma localidade. O que diferencia um do outro não é a extensão geográfica nem a densidade populacional, mas sim a quantidade de serviços oferecidos. Dessa forma, bairro

reporta-nos a um conjunto de relações socioambientais com as seguintes características: *unidade territorial, com densidade histórica e relativa autonomia no contexto urbano-ambiental, que incorpora as noções de identidade e pertencimento dos moradores que o constituem; que utilizam os mesmos equipamentos e serviços comunitários; que mantêm relações de vizinhança e que reconhecem seus limites pelo mesmo nome.* Assim circunscrito esse conceito articula elementos de natureza objetiva e subjetiva – sendo a expressão das relações instituídas no cotidiano da vida da cidade, como das relações entre sociedade e natureza. Por localidade compreendemos uma porção menor do território, inserida parcial ou totalmente em um bairro, sem centralidade definida e que apresenta características socioeconômicas similares. A localidade possui elementos específicos da estruturação e

<sup>13</sup> No Calabar há diversas associações de moradores e inúmeros cabos eleitorais, de diversos partidos políticos, reconhecidos pela população e solicitados em situações de necessidade.

complexidade urbana, podendo ser um loteamento ou um conjunto habitacional de pequeno ou médio porte que se tornou referência; uma pequena ocupação informal ou uma ocupação ao longo de uma avenida. (SANTOS *et all*, 2010: 8, grifos da autora).

É importante ressaltar que, no caso do Jardim Apipema, as “características socioeconômicas similares” são compartilhadas com a Barra e Ondina, e nunca com o Calabar, visto que aquele é habitado pelas classes médias, diferente desse que é ocupado pelas classes trabalhadoras urbanas.

O que se percebe no Jardim Apipema é uma grande heterogeneidade residencial: prédios luxuosos ao lado de edifícios simples, até mesmo degradados, casas de grande tamanho e alta qualidade (muitas à venda) vizinhas de ruínas e/ou espaços vazios, além de ruas exclusivamente residenciais contrastivas com o *boom* comercial da rua Sabino Silva. Daí a impossibilidade de se falar de classe média e de cultura de classe média, mas sim, de classes e culturas!

O Jardim Apipema é espacialmente mais amplo que o Calabar (imagem 3). Sua formação, paralela à consolidação desse bairro popular, também se deu de forma assistemática e desordenada. Sua principal rua é a Professor Sabino Silva, que começa na Avenida Centenário, em frente ao Shopping Barra, no posto de gasolina, e termina em uma praça perto da entrada do Calabar, via Rua Nova do Calabar, que tem um terminal de ônibus que serve de final de linha para a empresa Rio Vermelho, para os transportes coletivos das linhas Sabino Silva – Praça da Sé, Sabino Silva – CAB (Centro Administrativo da Bahia), além de outros três itinerários: Alto do Cabrito, da empresa Transol, Daniel Lisboa, da empresa BTU, e Ribeira da empresa Praia Grande.



Imagem 3 (Fonte: Atlas do Desenvolvimento Humano da Região Metropolitana de Salvador)

A rua Professor Sabino Silva é formada, em sua maioria, por prédios de alto padrão residencial, espalhando-se em direção ao Morro do Gato (Barra) ou sentido Avenida Centenário. Possui estabelecimentos renomados em Salvador, como a *Academia Paulo Meyra*, o *Apipão* - uma padaria que se transformou em uma loja de conveniência -, o *CCAA* e a *Cultura Inglesa* – escolas de idiomas -, a *Vídeo Hobby* (uma locadora de vídeo que já teve seus dias áureos), a loja *Bilbao* e os restaurantes *Mariposa* e *Lisboa*, destinados a um público seletivo. Além de salões de beleza, fotocopiadoras, farmácias, bancas de revistas, mercadinho, posto de gasolina (com *stop shop* e bar), casa de festas para crianças, centro neurológico, centro de ioga, um pequeno shopping center, restaurante árabe, pizzaria e uma escola municipal<sup>14</sup>. Podemos, assim, observar uma ampla oferta de serviços destinados a pessoas com determinado capital econômico, pouco menos de meio quilômetro de distância de outro lócus pauperizado, com altos índices de violência, tráfico de drogas e sérios problemas sociais.

<sup>14</sup> A Escola Municipal Casa da Amizade atende crianças até o 5º ano do ensino fundamental, sobretudo aquelas residentes no Calabar, principalmente as que habitam na parte que tem acesso a orla.

Nesse emaranhado de contrastes sociais, econômicos e culturais, me interessa, particularmente, a rua Desembargador Ezequiel Pondé. Chegamos até ela através da rua Plínio Moscoso, que é uma transversal importante com rua Ranulfo Oliveira - aquela que une Ondina à Avenida Centenário -, ao mesmo tempo que estabelece fronteira entre o Jardim Apipema e o Calabar.

Pois sim, a rua Desembargador Ezequiel Pondé tem a forma de um círculo, na sua esquerda, logo na entrada, encontra-se um prédio alto, e, após o mesmo, está localizada a antiga sede da *Telemar*, um amplo prédio, hoje ocupado por técnicos da companhia telefônica *Oi*. No lado direito, é possível notar vários prédios de diferentes tamanhos e arquiteturas.

O último prédio do lado direito é o Edifício Praia de Inema, o qual merecerá maior destaque adiante, por sua relação conflituosa com os moradores de minha unidade de investigação. Seguindo, ao lado do muro desse prédio pode-se perceber várias casas de trabalhadores urbanos, uma oficina de conserto de carros e um lava-jato. Todas as atividades desses empreendimentos são realizadas na própria rua. E, são estes serviços, com os trabalhadores, os fregueses, os amigos e os desocupados, além das (muitas) crianças brincando na rua, que mostram a existência de vida social na rua Desembargador Ezequiel Pondé.

A ausência de uma bibliografia na área da antropologia urbana sobre as classes médias de Salvador e a superficialidade do nível de observação<sup>15</sup>, não me permitem avançar muito na análise, porém, o Jardim Apipema merece consideração, na medida em que o seu “outro distante”, é o Calabar. E, como veremos a seguir, eles irão se encontrar em um mesmo lócus.

Porém, antes de confrontá-los é preciso observar dois fenômenos que se entrelaçam na compreensão da realidade dos moradores de classes médias do Jardim Apipema; o primeiro, consiste no que Gilberto Velho (1981) encontrou na zona sul do Rio de Janeiro, desde a década de 70 do século XX: o reforço de um projeto individualizante de família nuclear, com a restrição da sociabilidade e a diminuição do espaço social<sup>16</sup>; segundo, indica a presença da incivilidade, com a “perversão da fraternidade na experiência comunal moderna”, como aponta Sennet (1988). Adiante, ele reforça tal perspectiva, ao salientar que, “forasteiros, desconhecidos, dessemelhantes, tornam-se criaturas a serem evitadas; os traços de

<sup>15</sup> Saliento que o Jardim Apipema, assim como o Calabar, não são minha unidade de investigação, entretanto é necessário descrevê-los mais amiúde para facilitar a compreensão do que, em breve, considerarei Calabar da Ezequiel Pondé.

<sup>16</sup> Velho, Gilberto. *Prestígio e ascensão social: dos limites do individualismo na sociedade brasileira*. In: \_\_\_\_\_. *Individualismo e Cultura. Notas para uma Antropologia da Sociedade Contemporânea*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981, pp. 39-54.

personalidade compartilhados pela comunidade tornam-se cada vez mais exclusivos” (*Ibidem*: 325). E essa versão de “fraternidade” não precisa estar no local de moradia, afinal, o carro particular - com ar-condicionado e vidros escurecidos fechados - tais como “casas ambulantes” (DAMATTA, 2010: 79), os transportam em segurança, sem contatos sociais, para o seu mundo social, sem intrusos, reiterando o deserto e a solidão das ruas do Jardim Apipema.

### **O Calabar da Ezequiel Pondé**

Após estas considerações iniciais, chego, finalmente, à minha unidade de observação. A idéia inicial era investigar vinte grupos domésticos aleatórios residentes no Calabar. Cheguei inclusive a fazer uma visita, acompanhada com meu orientador, à biblioteca do Calabar; nessa ocasião conversamos com a presidente da associação responsável por sua manutenção, conhecemos as instalações e as pessoas presentes. Nesse dia, saí de lá satisfeita com a recepção e com muitas idéias na cabeça, entre elas a oportunidade, concomitante, de ser útil à comunidade e realizar minha pesquisa<sup>17</sup>.

Porém, antes de iniciar o trabalho, tive uma segunda incursão com dois moradores locais e três professores universitários, entre eles meu orientador e o diretor da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da UFBA. Entramos pela rua Nova do Calabar, do lado de Ondina e fomos às ruas que conduzem aos limites da FFCH-UFBA. Fomos à casa de um morador (líder de uma, das várias, associações de moradores do bairro), que nos falou das necessidades locais, em seguida, conversamos com um cabo eleitoral, ex-candidato a vereador; e, seguimos, por todos os acessos principais, evitando becos e vielas, até chegar a região chamada “Bomba”. Porém, em uma das apertadas ruas, fomos interceptados por um grupo de cinco jovens armados que “gostariam” de saber quem éramos e o que estávamos fazendo ali. Os moradores que nos acompanharam deram as explicações necessárias e seguimos nosso caminho, já de forma abreviada, saindo pela rua Ranulfo Oliveira, através de uma escadaria. Apesar de termos nos saído bem nessa situação, não seria seguro, para mim, desenvolver a pesquisa sozinha nessa área instável, principalmente pela disputa por pontos de venda de drogas. Em outras palavras, minha pesquisa a partir da biblioteca acabou antes mesmo de começar!

Antes que eu pudesse digerir a gravidade da situação que acabava de enfrentar, de

---

<sup>17</sup> Inicialmente, imaginei trabalhar como voluntária nessa biblioteca e participar de outras atividades promovidas por ela.

certa forma, a solução viria a seguir. Como morador do Jardim Apipema e com muitos vínculos com a população da parte pauperizada da rua Ezequiel Pondé, meu orientador tinha planejado a nossa ida, após a visita ao Calabar, a um bar, próximo a sua residência, para comermos uma “galinha de molho pardo”. Esta rua em que paramos para o almoço e descanso, pelo estilo das casas e pelo público que ia chegando, passava a impressão de que continuávamos no Calabar. Porém, tomei conhecimento de que ali não havia tráfico de drogas, nem violência, sendo uma rua ocupada por “pessoas de família”. Em suma, fui atraída pelo sentimento de segurança e receptividade que essa área me transmitia, aliados a presença da heterogeneidade do local. Estava decidido: ali seria minha nova unidade de investigação!

Uma primeira questão surgiu: como denominar a minha área de observação? Alguns moradores diziam que ali era Jardim Apipema, enquanto outros diziam ser uma extensão do Calabar. Não estão errados aqueles que dizem ali ser Ezequiel Pondé, portanto, Jardim Apipema. Da mesma forma, que estão corretos aqueles que dizem residir no Calabar, uma vez que os Correios e a CONDER, definem as casas do lado direito da rua como Calabar, em oposição às localizadas no lado esquerdo classificadas como Jardim Apipema<sup>18</sup> (ver imagem 4).

A saída foi criar uma nova categoria, capaz de atender às duas realidades. Enquanto esses moradores se relacionam intimamente com o Calabar - ali eles têm amigos e parentes, circulam freqüentemente nas suas ruas, têm um “baba” conjunto, saem para festas e namoram entre si, desta forma, eles também são Calabar -, também gozam de uma localização privilegiada e, pela inexistência de violência e tráfico de drogas, se acham privilegiados e distintos daquele bairro popular, assim, eu a denominei de Calabar da Ezequiel Pondé.

Mas, não os vejo nas categorias de Elias (2000), sendo eles “estabelecidos” e o Calabar formado por “outsiders”, pois ambos têm passado e história que se entrecruzam. Por outro lado, para os moradores do Jardim Apipema, os habitantes do Calabar da Ezequiel Pondé, sem alguma diferenciação do Calabar, propriamente dito, são também considerados favelados, traficantes, violentos e perigosos.

---

<sup>18</sup> Algumas casas localizadas no centro do Calabar, são consideradas, segundo o Correios, pertencentes à rua Ranulfo Oliveira, logo, Jardim Apipema.



Imagem 4 (Imagem disponível no Google Maps)

O Calabar da Ezequiel Pondé é formado por, aproximadamente, 40 casas<sup>19</sup>, de diferentes tamanhos, quase todas de tijolo sem reboco. As construções são muito próximas umas das outras, não muito grandes em extensão, exceto as que foram verticalizadas. Há água encanada, saneamento básico, pavimentação e iluminação públicas, embora, em algumas partes, sejam precários – a escada de acesso é incerta, esburacada e iluminada somente pelas luzes residenciais.

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

Entre esses dois pólos antagônicos estão as casas localizadas na rua onde se situa o bar de Dona Dolores. A maioria delas tem mais de um pavimento e grades nas portas; algumas são pintadas, outras não. Elas não têm quintal, e a casa – espaço privado - acaba, em algumas ocasiões, sobretudo de sociabilidade, se confundindo com a rua - espaço público.

É uma área de trabalhadores urbanos, com muita heterogeneidade residencial, desde

<sup>19</sup> Apesar do espaço limitado, é difícil precisar o número exato de casas, por que a rua é marcada por terrenos familiares que agregam de quatro a seis casas em uma mesma área, dividindo um mesmo pátio, de forma que elas apresentam um único muro quando vistas pela rua.

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

Há pouca mobilidade entre os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, a maioria dos que lá residem atualmente, se mudou criança (ou já nasceu lá) e presenciou as mudanças, positivas e negativas, do lugar, como a construção do muro de contenção em meados da década de 80, durante o mandato do prefeito Manoel Castro<sup>20</sup>, o que, impediu as constantes quedas do barranco e possibilitou a construção de casas de tijolo, que antes eram de madeira. Outro aspecto importante é a exaltação do momento presente em detrimento de um passado sofrido, principalmente no que tange a moradia. Durante grande parte dos anos 90, havia uma predominância de domicílios de um único pavimento, mas hoje, é possível notar um grande número de casas de dois andares, uma vez que, as pessoas vão ampliando, de acordo com suas necessidades e condições financeiras.

Nos primeiros dias enquanto professora, eu saltava do ônibus no terminal da rua Sabino Silva e subia a metade da ladeira (rua Ranulfo Oliveira), seguida de uma escadaria que dava acesso ao bar, onde era realizado o meu trabalho voluntário. Mas, eu ficava intrigada com a quantidade de escadas interrompidas por portões durante o trajeto. Depois de algumas semanas, descobri que tais caminhos se tratavam de saídas particulares que ligavam diretamente os pátios das casas à ladeira, sem a necessidade de passar pela rua Desembargador Ezequiel Pondé. Inicialmente, pensei que esse pudesse ser um meio de isolamento, tal como observado entre os habitantes do Jardim Apipema, mas, depois de uma observação aguçada, percebi que essas saídas “particulares” não excluía ou afastavam seus moradores do convívio comunitário, tanto em relação às discussões quanto às comemorações coletivas, que ocorrem, preferencialmente no bar de Dolores. Elas eram, tão somente, uma forma de atalho até a rua principal.

## **Localidade**

Explicitadas as distinções iniciais entre o Calabar, o Jardim Apipema e o Calabar da Ezequiel Pondé, podemos concluir que o primeiro e o último podem ser classificados como bairros, visto que, são lugares onde se manifestam “um ‘engajamento’ social ou, noutros

---

<sup>20</sup> Seu mandato durou entre 1983 e 1986, e foi o último prefeito nomeado de Salvador, sendo indicado por Antônio Carlos Magalhães (ACM).

termos: uma arte de conviver com parceiros (vizinhos, comerciantes) que estão ligados a você pelo fato concreto, mas essencial, da proximidade e da repetição” (MAYOL, 1997: 39). Em contrapartida, o Jardim Apipema, em muito se distancia desta definição, uma vez que, para seus moradores, o espaço, mesmo o de moradia, tem pouco significado para as suas relações sociais, que são estabelecidas, muitas vezes, quilômetros de distância de suas residências.

Se, por um lado, pode parecer precipitado classificar, em termos numéricos, uma parte de um logradouro como bairro, por outro, isto se torna necessário, pela diferenciação, em termos comportamentais e relacionais, entre a minha unidade de investigação e seus vizinhos. Uma vez que,

o bairro pode ser considerado como a privatização progressiva do espaço público [...], [nele] existe uma relação entre a apreensão da residência (um “dentro”) e a apreensão do espaço urbano ao qual se liga (um “fora”). O bairro constitui o termo médio de uma dialética existencial entre o dentro e o fora (MAYOL, 1997: 39)

Esta última definição cabe perfeitamente a realidade observada no Calabar da Ezequiel Pondé, na qual os moradores fazem do espaço na frente de suas moradias - na rua, portanto - o prolongamento de suas casas, para diversos fins, desde conversas descontraídas com vizinhos-amigos, até comemorações outras, como festas de aniversário.

Em relação a essa ambigüidade, um exemplo interessante é o bar de Dolores. Ele funciona na parte da frente de sua casa e, em dias de movimento, as mesas ocupam a rua em frente<sup>21</sup>. Durante o fim de semana são servidas bebidas e comidas, desde que encomendadas com antecedência, sempre embaladas ao som alto, tocando os mais diversos ritmos, a depender da clientela dominante no dia. As reuniões e atividades desenvolvidas para o bem da comunidade também são realizadas nesse espaço, porém, apesar desta aparente homogeneização entre o privado e o público, a casa e a rua, a família e o bairro, não há, de fato, um trânsito entre os dois mundos, isto é, a casa continua sendo território exclusivo do grupo familiar, e de poucos seletos, ao mesmo tempo em que sua varanda é palco de debates e festejos de todos.

A vivência do bairro tornou-se, para muitos, desde a infância, uma “técnica do reconhecimento do espaço enquanto social” (*ibidem*: 44). Na pequena rua, com apenas uma entrada e saída para os carros, os moradores conhecem os lugares, as casas, os becos, tem relações de vizinhança e amizade (e inimizades) entre si, são reconhecidos e estimados pelos

<sup>21</sup> Esta rua é sem saída, e por tal razão não passa carro, ela é usada como área de lazer para crianças e adolescentes, além de estacionamento para os moradores.

comerciantes, guardam um sentimento difuso de “estar em casa”, reiterando a característica do espaço urbano como um local de reconhecimento.

Esta familiaridade com o espaço se deve tanto a extensão da rua quanto ao tempo de moradia. O excesso de conhecimento dos lugares e das pessoas, ao mesmo tempo, agrada e desagrade os residentes; o segundo sentimento, geralmente, ocorre quando se ocupa o papel de vítima dos comentários dos pares, como por exemplo, o constante lamento de uma entrevistada: “aqui ninguém pode fazer nada, que todo mundo fica *maldando!*”.

É possível verificar o gerenciamento simbólico, consciente ou não, dos moradores quando se acham na rua. Eles são notados principalmente, nas regras de vestir, na participação no dominó<sup>22</sup>, nos namoros, nas amizades, na participação em determinadas mesas do bar – a depender de sua composição - e na quantidade de álcool consumido, visando sempre manter controlada a forma de agir, de dançar, de se insinuar e até de falar, para evitar virar alvo de comentários depreciativos, comuns a lugares onde todos se conhecem, além de ser marcado pela tagarelice e pela curiosidade da vida alheia.

As principais queixas das mulheres do Calabar da Ezequiel Pondé são a fofoca e a falta de liberdade para fazer o que lhes agradam sem serem alvos de comentários e críticas dos vizinhos. Não há lugar nem ocasiões para os comentários surgirem, o único requisito é a presença de duas ou mais pessoas para que a conversa e os julgamentos corram à solta! Evidente que algumas pessoas são mais visadas do que outras, tanto por um comportamento destoante do restante do grupo, quanto pela atitude costumeira de antipatia em relação a vizinhança. O medo das represálias pelos pares é tão grande que algumas atitudes são evitadas para evitar o falatório, principalmente em situações de bebedeira.

As mulheres têm acesso e livre trânsito no bar de Dolores, podendo freqüentá-lo sozinhas ou acompanhadas, mas o excesso de bebidas é sempre mal-visto por todos, principalmente, se ocasionar determinadas brincadeiras ou insinuações para outros freqüentadores, agravando mais ainda se eles forem comprometidos ou estiverem acompanhados. Isso é tão verdade que, algumas entrevistadas preferem beber em casa a irem para o bar, menos por razões de economia e muito mais como medida preventiva do “disse-me-disse”.

Ao tratar da sexualidade, sente-se a marca da ambivalência, pois se

permite autorizar num plano (o dizer) o que proíbe no outro (o que fazer). Até

---

<sup>22</sup> Os jogos acontecem na rua e, geralmente, são apostados.

na abertura permissiva das assim chamadas palavras “ousadas”, esta ambigüidade é também uma lei que se opõe à ilusão de que tudo seja sexualmente possível no espaço público do bairro do ponto de vista prático (*Ibidem*: 62).

Da mesma forma, o “ruído” que poderia interferir na vida ordinária, como pela presença de um novo freguês no bar, ou minha presença em campo, é recomposta pelo conhecimento, transformado logo em reconhecimento. O “estranho” sem relação com os moradores é alguém que perturba, que “atrapalha” o ambiente, em contrapartida, aquele que estabelece algum tipo de vínculo com os habitantes é mais bem aceito e incorporado na vivência cotidiana, na medida do possível.

Viver o local não significa aderir a uma filosofia comum, que impediria a existência de individualidades, tampouco qualquer propensão à “guetificação”, com o confinamento espacial e o fechamento social<sup>23</sup>, pois ali se patenteia a diferença entre as famílias e os indivíduos; assim, os moradores vivem a cidade como um todo, em suas atividades laborais, estudantis e de lazer, além de estarem abertos aos visitantes, conhecidos ou não.

### **Um drama social**

Victor Turner (2008) diz que os dramas sociais podem ser isolados para estudo em sociedades de todo o tamanho e complexidade. E que o “conflito parece fazer com que os aspectos fundamentais da sociedade, normalmente encobertos pelos costumes e hábitos do trato diário, ganhem uma assustadora proeminência” (*Ibidem*: 31). Visto sob o prisma diacrônico, ele torna visível e energiza, o que parecia submerso numa realidade aparentemente estática.

Pressupomos, inicialmente, uma contrastividade entre os valores e normas existentes nas classes médias e nas classes trabalhadoras urbanas, entretanto na sociedade real dada a distância social<sup>24</sup> torna-se difícil observar a sua “materialização”. Mas, a contigüidade do edifício Praia de Inema e a existência do bar de Dolores, propiciaram a observação de um drama social - ou seja, “uma unidade de processo anarmônico ou desarmônico, derivado de uma situação de conflito” (*Ibidem*: 33), que merece ser descrita aqui.

<sup>23</sup> Ver Bauman, Zygmunt. *Comunidade. A busca por segurança no mundo atual*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

<sup>24</sup> Na sociedade soteropolitana dada a proximidade física entre os bairros classificados com classe média e classes trabalhadoras, este fator espaço perde mais importância do que o observado na pesquisa empírica de Turner.

### **Primeiro ato – O cenário e o estopim simbólico do confronto**

O edifício Praia de Inema, com vinte apartamentos, localizado no Jardim Apipema<sup>25</sup>, é entendido, pelo senso comum, como um condomínio de moradores das classes médias, que tem passado nos últimos anos por grande mobilidade residencial. Poucos são os antigos moradores e, mais rara ainda - pelo menos em comparação com o Calabar da Ezequiel Pondé - é a sociabilidade entre eles, segundo relato de meu orientador (residente antigo deste prédio), a reunião do condomínio apesar de, comumente, ter público restrito é marcada por fortes desavenças.

O bar de Dolores, por sua vez, difere dos bares das classes médias dispersos por toda a cidade, pela privatização ou individualização dos grupos nas mesas; distingue-se também pela constante circulação de carros e pedestres; este bar se encontra em uma rua sem circulação normal de veículos – devemos lembrar que a rua não tem saída! Socialmente, os seus freqüentadores são, em geral, parentes, amigos e conhecidos, moradores da rua e circunvizinhanças. Diria até que ele é uma extensão da casa na rua, para os moradores, visto que, como já foi dito, as principais comemorações e decisões da/para a comunidade ocorrem em seu espaço.

Poucos são os freqüentadores das classes médias e rara é a presença de um estranho. Os freqüentadores do bar, portanto, estão vinculados a redes, sendo globalmente ligados pelo princípio do conhecimento mútuo<sup>26</sup>. Ele ganha maior movimento no final de semana, começando na sexta-feira à noite, porém, a sua freqüência relaciona-se também com as festas periódicas baianas – festa do Rio Vermelho, Lavagem do Bonfim, Carnaval, São João – e as eventuais, como os aniversários, Dia das Mães, Dia dos Pais e Dia das Crianças. No bar, além dos comes e bebes, havia muitas vezes, música oriunda do próprio bar ou de qualquer freguês contumaz, “especialista” em música popular brasileira. No entanto, é importante ressaltar que, existem normas informais e leis que estabelecem o horário e o nível de decibéis do som entre determinada hora da noite e do dia seguinte (entre às 22:00 e 8:00 horas)!

Até meados de 2010, com raras exceções, essa norma era respeitada. No entanto, certa noite, na comemoração de um aniversário, foi montada uma boate no bar, com grandes caixas de som. Dezenas de jovens, muitos do Calabar, além dos habituais freqüentadores e

---

<sup>25</sup> Este prédio está localizado no lado diametralmente oposto ao conjunto de casas que eu denominei, arbitrariamente, Calabar da Ezequiel Pondé. Ele se encontra na rua Desembargador Ezequiel Pondé, porém na parte designada, pelos órgãos públicos, como Jardim Apipema.

<sup>26</sup> Sobre redes ver Both, Elizabeth. *Família e Rede Social*: papéis, normas e relacionamentos externos em famílias urbanas comuns. Rio de Janeiro: F. Alves, 1976.

moradores, ocuparam a rua, com o estrepitoso som, transformando assim o Calabar da Ezequiel Pondé em uma “autêntica festa de largo”.

Como a festa estendeu-se além do horário permitido pela lei, o síndico do condomínio, e alguns moradores, foram à proprietária do bar que se desculpou e prometeu que não mais haveria som, além daquele permitido pela legislação em seu estabelecimento. Mas, no final de semana seguinte, um visitante do local rompeu o acordo pondo em seu carro som demasiadamente alto, mais uma vez, em horário além do permitido. Os moradores do edifício Praia de Inema, por sua vez, reagiram ligando para a Sucom<sup>27</sup>, mas nenhuma providência foi tomada.

### **Segundo ato – A crise crescente**

Após esse episódio, os moradores do edifício Praia de Inema passaram a expressar para os intermediários locais, como os membros da oficina, “a falta de respeito”, a “molequeira”, “a impossibilidade de dormir” causados pela atividade do bar. Entretanto, no âmbito do condomínio, segundo meu orientador, o discurso era muito diferente, coisas do tipo “se eu soubesse que tinha esta favela aqui, com este barulho, nunca compraria meu apartamento!” “Você já viu como eles dançam? É uma sem-vergonhice sem igual!” “Eles não tem lei, nem ordem, são como bichos!” E, “o pior é o tráfico de droga, ficam usando aqui no muro do prédio!” eram ditas por todos nas áreas comuns do prédio para quem quisesse ouvi-las.

Já no bar de Dolores, corriam discursos como “o prédio é invasão, eles chegaram depois”, “eles acham que não temos família, que somos todos traficantes, maconheiros ou *sacizeiros*” e “eles acham que só eles têm educação? Que nossa forma de dançar é errada, mas eles não olham para as filhas deles!”; outros alegavam que “a rua é pública e, portanto, cada um faz o que quer!”. Para completar a crise, apareceu, neste momento, um novo personagem: um ex-morador do edifício Praia de Inema, membro da classe média, que não tinha hora, ou momento, para abrir a mala do carro e fazer o seu som ecoar em alta potência.

A contrastividade tomava a sua forma, através do conflito aberto. Enfim, a crise revela, como assevera Turner (2008: 34), “um verdadeiro estado de coisas, quando é menos fácil vestir máscaras ou fingir que não há nada de podre na aldeia”. Assim, sendo um estado com características liminares, a crise “desafia os representantes da ordem a lidar com ele. Não

<sup>27</sup> Órgão municipal responsável pela qualidade sonora da cidade, a sigla significa Superintendência de Controle e Ordenamento do Uso do Solo do Município.

pode ser ignorado ou desprezado”.

### **Terceiro ato – A ação corretiva**

Vários foram os intermediários visando uma solução boa para todos: o síndico, os moradores (do prédio e do Calabar da Ezequiel Pondé) e a dona do bar. Mas, não houve trégua: o som e a música não pararam! Porém, quando parecia estar consolidada a vitória do grupo do Calabar da Ezequiel Pondé sobre os moradores do edifício, eis que surgiu a Sucom e a Polícia, em plena festividade domingueira.

A dona do bar foi “comunicada” que o seu bar seria fechado se as queixas persistissem. Ela alegou que o som não era do seu bar, mas sim de carros estacionado em frente das casas. Então, Dolores se encarregou de ligar para a Sucom e comunicar a presença dos tais carros<sup>28</sup>.

A ordem estava restabelecida, pelo menos momentaneamente, pois a querela não tinha sido resolvida por completo, havia uma tendência de regressão à crise: “uma questão de faccionalismo endêmico, pungente e latente, sem a presença de confrontos agudos e abertos, entre partes consistentemente distintas” (Turner, 2008: 36).

### **Epílogo – Um resultado temporário**

Aparentemente, poderíamos pensar em um retorno à “harmonia” entre o Calabar da Ezequiel Pondé e o edifício Praia de Inema, com cada um vivendo seus diferenciados mundos sociais, sem maior aproximação social, mesmo que o encontro físico cotidiano seja quase inevitável. Mas isto seria uma doce ilusão: com a crise foi gerado um “cisma irreparável entre as partes em conflito” (Turner, 2008: 36).

Nesta fase, já estavam cristalizados os posicionamentos dos diversos atores sociais, com versões diferenciadas sobre o conflito<sup>29</sup>. As pessoas que colocavam o som de seus carros em alto volume mantinham oposição frontal ao prédio, observando o momento propício em que poderiam voltar a romper as normas e instaurar novamente o conflito, vale lembrar que estes tinham apoio – sem aliança – do ex-morador do prédio e de alguns jovens que o acompanhavam. Em oposição, a dona do bar, e um número significativo de moradores, pretendiam um retorno à ordem, seja por benefícios materiais diretos (as vendas do bar), seja

---

<sup>28</sup> Foi anexada uma placa no bar alegando ser proibido o som nos carros, em uma atitude desesperada da dona.

<sup>29</sup> Barth, Fredrik. *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000.

por benefícios simbólicos – as relações com membros das classes médias do prédio e fregueses de outras áreas. E, existia um grupo que, de acordo com a situação, ficava de um ou outro lado.

Mas, enquanto os moradores locais da minha unidade de investigação passaram a seguir à risca a política da boa vizinhança, tentando ao máximo, não contrariar a “ordem pública” com medo de represálias, o ex-morador do edifício Praia de Inema, que também foi envolvido na briga aqui descrita, não se constrangeu e permaneceu afrontando a todos - muito provavelmente se firmando na sua posição de classe. Porém, meses depois, toda a imprensa baiana noticiou a prisão de um jovem baiano de classe média acusado de roubo a uma farmácia.

A prisão do ex-morador foi um grande escândalo, atingindo inclusive a mídia nacional. Houve um recolhimento total, tanto dos moradores do prédio quanto dos habitantes do Calabar da Ezequiel Pondé. Entre todos pairaram a desconfiança e o medo, e o bar de Dolores permaneceu durante alguns dias quase abandonado por falta de clientes.

Temporariamente, a paz reina sobre o conflito. Mas, é difícil prognosticar que as normas em torno do respeito ao silêncio sejam permanentes, afinal, as marcas da querela não foram inteiramente apagadas das memórias de todos os envolvidos, tanto direta quanto indiretamente. Enfim, o que existe é um resultado temporário das relações entre o edifício Praia de Inema e o Calabar da Ezequiel Pondé.

A lição que podemos retirar do drama social aqui descrito aparece em dois níveis, que irão se refletir, diretamente, nos padrões alimentares: 1) a contrastividade em relação aos valores das classes médias e 2) as diferenças internas no grupo que compõe o Calabar da Ezequiel Pondé, marcando, assim, a heterogeneidade da cultura das classes trabalhadoras.

## A cultura das classes trabalhadoras urbanas

### Os trabalhadores urbanos

Nos últimos anos do segundo mandato do presidente Luis Inácio Lula da Silva, difundiu-se, em diversas esferas da sociedade, o triunfalismo da política econômica e social, com a mobilidade de enormes grupos de emergentes, configuradores de uma “nova classe média”, tendo por parâmetro a renda. Desta forma, milhões de brasileiros passaram a ocupar um novo estrato social com relativo poder de consumo.

É exatamente contra essa visão simplista das classes sociais, seja através do economicismo liberal – vistas apenas economicamente, pautadas no diferencial de renda – seja através do marxismo tradicional, contidas no “lugar na produção”, que se contrapõe Jessé Souza (2010), que, com perspicácia, atenta ser um equívoco pensar a classe social, com seus privilégios positivos ou negação destes, tendo por base apenas a herança material, pensada em termos econômicos de transferência de propriedade e dinheiro. Segundo este autor, a classe média,

ao contrário da classe alta, se reproduz pela transmissão afetiva, invisível, imperceptível porque cotidiana e dentro do universo privado da casa, das condições que irão permitir aos filhos dessa classe competir, com chances de sucesso, na aquisição e reprodução de capital cultural (SOUZA, 2010: 24).

De acordo com sua opinião, existiria, também, uma classe inteira de indivíduos sem capital econômico e cultural, “desprovida das condições sociais, morais e culturais que permitem essa apropriação” (*Ibidem*: 25); essa seria a “ralé estrutural”, ou seja, toda uma classe de indivíduos pauperizados, que se reproduz há gerações, sem qualquer perspectiva de ascensão social. Entretanto, logo acima da “ralé estrutural”, compartilhando a mesma escassez de capital, mas com algum horizonte de mudança de estrato social, encontramos a nova classe trabalhadora.

Esta se distingue tanto da “ralé estrutural” quanto da classe média. Da primeira, ela se diferencia, como já foi dito, pela possibilidade de ascensão através de muito esforço, qualificação e disciplina para o trabalho. Da classe média, ela não comunga o espírito individualista, embora compartilhe a capacidade de poupança e de resistência ao consumo imediato e uma crença extraordinária em si mesmo e no próprio trabalho.

Apesar de ser considerado, arbitrariamente, uma categoria analítica, esse conceito de

“nova classe trabalhadora” merece certos questionamentos, posto que, em uma sociedade dominada pelo capital financeiro, com novos padrões de estruturação produtiva e ampla modernização, parece difícil pensar no surgimento de uma “nova” classe pautada no esforço e na crença diante do trabalho. “Nova”, por seus componentes trabalharem muito? “Nova”, por terem uma dupla jornada de trabalho? “Nova”, por pouparem e resistirem ao consumo imediato? “Nova”, por acreditarem em si mesmos e nos seus trabalhos? “Nova”, pelas famílias das pessoas serem, predominantemente, elementares e não monoparentais? “Nova”, por possuírem um capital familiar e uma ética do trabalho? Ora, nada disso é novo, e, há muito, é possível encontrar na sociedade brasileira, soteropolitana, inclusive! O que existe, então, é uma classe trabalhadora.

Em Salvador, desde a década de 60, teve início a nova industrialização<sup>30</sup> e um crescente processo de urbanização<sup>31</sup> com processos de trabalho inéditos, tecnologias modernas, e, conseqüentemente, outro perfil de trabalhadores, seja na indústria, seja no terciário moderno. Tudo isso aparece como a formulação produtiva dominante, atingindo toda a sociedade, mas beneficiando basicamente as classes médias e altas. Grandes contingentes, sobretudo, os que não param de migrar para a cidade, permanecem em formas de reprodução não imediatamente capitalistas, como “o trabalho doméstico, por exemplo, e as estratégias de sobrevivência, e todo um conjunto de produção de serviços e não-mercadorias das, e para as, classes e os grupos de classe mais pobres” (OLIVEIRA, 1987: 53-54).

E, embora a maioria destas pessoas fosse “batalhadora”, poucas ascenderam. Tivemos de volta a democracia, porém, a nossa economia nos anos 80 teve um desempenho desastroso, com grandes efeitos sobre os trabalhadores. Após a posse do Presidente Fernando Collor, em 1989, implementou-se a política neoliberal, com a abertura da economia, o programa de privatizações e a desregulamentação da economia. Nesse período, a competitividade atingiu fortemente o “núcleo duro” da industrialização baiana, visando recuperar posições perdidas no mercado nacional e internacional.

O período de Fernando Henrique Cardoso na presidência do Brasil manteve o controle da inflação, já desencadeada no governo de Itamar Franco. Com a chegada de Luis Inácio Lula da Silva no comando da República previa-se o pior dos mundos. No entanto, tivemos

---

<sup>30</sup> Sobre o processo de industrialização na Bahia e seus desdobramentos, ver Druck, Maria da Graça. *Terceirização: (des)fordizando a fábrica*. Um estudo do complexo petroquímico. Bahia/São Paulo: Edufba/Boitempo Editorial, 1999.

<sup>31</sup> Ver Gordilho, Ângela Souza. *Limites do habitar: segregação e exclusão na configuração urbana de Salvador e perspectivas no final do século XX*. Salvador: EDUFBA, 2000.

oito anos de governo marcados pela manutenção da política econômica de seu antecessor e o aprofundamento dos programas sociais assistencialistas.

Existe, provavelmente, uma “nova classe” no Brasil ainda não estudada: os segmentos que, nos governos anteriores, estavam em posições inferiores no mundo do trabalho e que, a partir do final da década de 90, foram alocados em cargos de importância na burocracia governamental, com o “empoderamento” dos sindicatos, das Organizações Não-Governamentais (ONGs) e movimentos sociais. Mas, para os trabalhadores em geral, não existiram transformações expressivas nas relações de trabalho, a precarização e a insegurança se mantiveram como normas, apesar de ter havido mudanças significativas em suas vidas.

A estabilização da economia e a ausência de inflação, aliados à democratização e extensão dos serviços públicos, foram fundamentais para a melhoria das condições de vida dos trabalhadores. “De maneira geral, a renda de grupos tradicionalmente excluídos, como negros, analfabetos, mulheres, nordestinos, moradores das periferias, campos e construções, cresceu mais no século 21” (NERI, 2011: B9)<sup>32</sup>. Porém, creditar tal situação a uma nova ética em relação ao trabalho, quando a massa trabalhadora sempre “deu duro”, é esconder uma realidade econômica, que, em muito, suplanta o voluntarismo dos indivíduos. Foi a economia aquecida e sem inflação, que permitiu a muitos trabalhadores melhorar a sua casa, ter eletrodomésticos, da linha branca inclusive, novos móveis e alimentação melhor (tanto em quantidade, quanto em variedade). Evidentemente, dado a sua heterogeneidade, alguns apenas chegaram à geladeira, enquanto outros tiveram acesso a canais de tv a cabo e a computadores com acesso a rede.

No Calabar da Ezequiel Pondé os trabalhadores urbanos são, em maior número, pequenos funcionários públicos, policiais aposentados, eletricitas, trabalhadoras domésticas, atendentes, porteiros, motoristas, mestre de obras, pedreiros, estofadores, donos de pequenos comércios, vigias, prestadores de todo tipo de serviços (bicos<sup>33</sup>) e aposentados. Não vi casos de ascensão social na minha unidade de observação, pelo menos, não no sentido aplicado por Gilberto Velho, quando

há um momento, no entanto, em que se autonomiza, sai do bairro, rompe a sociedade e afasta-se dos parentes e vizinhos [...]. Ascende, mudando-se para Copacabana [...] ganhando mais dinheiro e alterando seus hábitos de consumo

---

<sup>32</sup> Segundo a pesquisa apresentada por Neri, Marcelo. In: *O país do passado*. Folha de São Paulo, Domingo 10 de abril de 2011, Mercado, p. B 9, houve, entre 2001 e 2009, um crescimento da renda dos 10% mais pobres do país em 69,1%, enquanto que o rendimento dos 10% mais ricos atingiu a marca de 12,8%.

<sup>33</sup> Alternativas informais de trabalho.

e estilo de vida (VELHO, 1981: 52).

Os trabalhadores urbanos observados, com todas as mudanças sociais que eles também compartilham, movem-se em uma situação mais tradicional, de certa estabilidade; eles buscam prestígio e reconhecimento dentro de seu próprio lócus. Na sua realidade social, as “regras, os valores e os modelos são relativamente claros e os indivíduos, agentes empíricos, são avaliados e situados dentro de um modelo hierarquizante com categorias, em princípio, bem definidas” (*Ibidem*: 50-51).

### **O valor do trabalho**

O trabalho para os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé não é apenas um mecanismo de sobrevivência, mas também uma atividade que aparece com múltiplos significados. Ser batalhador é fundamental, e merece o respeito dos familiares e vizinhos, mesmo durante as fases de desemprego, que são constantes entre eles, excetuando os aposentados, as crianças e os poucos funcionários públicos.

As transformações de gênero que ocorreram na sociedade brasileira - nas últimas três décadas, principalmente - desencadeadas pelas camadas médias e altas, apesar de terem efeito retardado, e muito menor, também atingiram e estão presentes entre as classes trabalhadoras. Assim, a perspectiva tradicional de que os homens, exclusivamente, devem sustentar as mulheres e os filhos, está sendo rompida pela perspectiva igualitária, em que ambos, desde que possuam renda, fixa ou instável, devem dividir as despesas comuns da casa, incluindo o auxílio financeiro dos filhos, em menor número.

Portanto, atualmente, é comum considerar a mulher co-habitante com o cônjuge também como batalhadora; em oposição aos tempos remotos em que, ela somente podia ser assim classificada quando ocupasse o papel de provedora da família, o que significava a ausência ou de um homem, ou de filhos adultos que trabalhassem e que mantivesse economicamente a família.

As pessoas, especialmente as do sexo masculino, quando estão desempregadas reduzem, e muito, a sua auto-estima. Geralmente, ficam tristes, sorumbáticas, incapazes de participar das despesas não somente da casa (âmbito particular), mas também do bar, ambiente público, demonstrando assim sua fragilidade para além dos muros residenciais, o que têm maiores implicações em relação a respeitabilidade frente aos pares, sobretudo entre os homens.

Apesar de toda a história de luta pela igualdade de gênero, é consensual no Calabar da Ezequiel Pondé (pelo menos na teoria, posto que, na prática, não é exatamente assim) que somente o batalhador, pode ter família, isto é, ter mulher e filhos. Os que não trabalham e os bêbados contumazes são solitários!

O álcool tem um efeito socializador entre os trabalhadores nos bares locais, mas existe um limite no uso e nos gastos. Ultrapassar o estabelecido, vez ou outra, é permitido, entretanto, quando isso se torna um hábito, eles tendem a perder o respeito e o prestígio atingidos no local.

O prestígio nasce da condição de batalhador, ou batalhadora, mas não somente! Como se pode ver, outros componentes são adicionados para que ele exista e seja reconhecido. Entre esses outros componentes estão o tipo de trabalho, a responsabilidade com ele, com a família e com a comunidade, a consideração (e reconhecimento) pelos parentes e vizinhos, além da rede de relações internas e externas à rua.

### **A cultura dos trabalhadores do Calabar da Ezequiel Pondé**

Os desprovidos de capital econômico somente transitam entre diferentes mundos em relação aos conceitos das ciências que os estudam, mas, na verdade, raramente acontece uma mudança de estrato efetiva, com melhorias reais nas suas condições de vida. Assim, de pobres da “ralé estrutural” aos “novos trabalhadores” poucas mudanças empíricas são observadas, apesar de haver, como vimos anteriormente, sutis distinções entre ambas as categorias.

Apesar das tentativas de diversas pesquisas, quase sempre otimistas, de demonstrarem um crescimento da economia e um estreitamento da base da pirâmide social

os pobres de nossa sociedade estão demasiadamente próximos de nós. Olhando bem, encontramos elementos interessantes – a música, a religião – algo ainda que se encaixa nos nossos limites de alteridade ou soa bastante folclórico para merecer atenção. Mas, as facetas brutas permanecem muito numerosas. As vozes agudas, os sorrisos desdentados, as roupas gastam nos perseguem – impertinentes nos corredores dos hospitais, na fila dos desempregados, nos empurrões dos ônibus. Elas se impõem ao nosso cotidiano (FONSECA, 2000: 227).

A ironia e o sarcasmo de Cláudia Fonseca em relação às perspectivas da antropologia brasileira, em relação às classes trabalhadoras, se mantêm com grande vigência.

Os trabalhadores do Calabar da Ezequiel Pondé são batalhadores, não novos, pois sempre foram homens e mulheres de fibra! Na sua grande maioria, eles não jogam capoeira,

não participam de blocos afros<sup>34</sup>, não são adeptos da religião afro-brasileira, não pertencem a ONGs ou movimentos sociais e, tampouco se afirmam negros ou favelados. Posto o que eles não são, ou o que não têm, “é incidental questionar se as culturas existem. Elas existem em razão do fato de terem sido inventadas e em razão da efetividade dessa invenção”. O antropólogo “inventa ‘uma cultura’ para as pessoas, e elas inventam ‘a cultura’ para ele” (WAGNER, 2010: 39).

Os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé “inventaram” uma cultura, peculiar, ordenada sobre valores próprios, que se (re)ordena diariamente e que é conhecida por todos. Ela é construída ordinariamente, seus sinais básicos, descritivos, só ganham corpo ao nível de uma identidade opositora às classes médias; mas, isso não quer dizer que ela somente exista quando posta em confronto, e muito menos, que se constitua como negação ou reprodução, tardia, daquela. Conforme salienta Duarte (1988), ela é hierárquica e holista, em oposição à ideologia individualista que norteia a versão letrada e ideal da cultura moderna das classes médias. Nesta cultura, há uma preeminência do grupo, a coletividade se impõe a individualidade.

E, essa contrastividade, entre as diferentes culturas a partir do estrato social, se manifesta, utilizando para meus propósitos o tripé: trabalho/ família-parentesco/ localidade,

ou melhor, sobre uma valoração muito intensa dos vínculos e pertencimento à “família” (tanto no sentido de “parentela”, quanto no de “grupo doméstico” – mas sobretudo neste último); de uma legitimação fundamental pelo desempenho do “homem da família” no “trabalho” (entendido como um certo tipo de “trabalho” – sobretudo envolvendo o dispêndio de força física) e, finalmente, de um sentimento e prática de pertencimento a um grupo de co-habitantes de uma mesma região social (com um grau de sociabilidade interna muito peculiar e intenso, a que os etnógrafos chamam “personalismo”, “comunitarismo”, “gregarismo”, “participacionismo” etc.) (DUARTE, 1988: 132).

Entretanto, a minha opção pela dessubstancialização das “unidades sociológicas” – como grupos, classes, nações – conduz a pensar que elas só fazem sentido em um determinado lugar e em um recorte específico de tempo, porque expressam uma forma de classificação social, com a avaliação diferencial de indivíduos que compartilham significados comuns. Daí a singularidade da maneira como as concepções se refletem no Calabar da Ezequiel Pondé.

---

<sup>34</sup> Apesar de tentarem, há pelo menos dois anos, criar um grupo de percussão.

## Família e parentesco

Concordo com Woortmann (1987) quando ele diz que, na sociedade brasileira, a família pode significar muitas coisas. A família, entre os trabalhadores investigados, tem um peso simbólico significativo, foi dito, por exemplo, diversas vezes a expressão, “aqui é tudo família”, para designar a ausência de violência e tráfico de entorpecentes no local. E mais: em campo, pude perceber que “família” tanto podia significar os membros do grupo doméstico quanto a rede de parentesco, consangüínea ou afim. É raro encontrar alguém que não tenha parentes vizinhos, além da presença de parentes “agregados” à família elementar<sup>35</sup>.

Embora meu estudo não tenha como objetivo analisar os padrões familiares, percebi que não existe apenas *um* modelo prevalecente de família, mas sim, diferentes formas, desde as elementares, até as famílias chefiadas por mulheres. No Calabar da Ezequiel Pondé, identifiquei e classifiquei os seguintes arranjos domésticos: a) famílias elementares ou conjugais, com filhos do casal; b) famílias elementares ou conjugais, com filhos de cada um dos cônjuges individualmente, isto é, com outros parceiros, antes da atual relação; c) famílias extensas<sup>36</sup> chefiadas pelo homem; d) famílias extensas chefiadas por mulheres; f) famílias chefiadas por mulheres e g) famílias unipessoais. Nota-se também a predominância de parentes residindo próximos, mas em terrenos diferentes, ou em um desdobramento de um único domicílio, nos denominados “puxadinhos” e “lajes”.

A composição de cada grupo familiar depende de variadas circunstâncias, que vão desde o momento do ciclo de vida do grupo doméstico, tipo de união conjugal, número de membros, presença, ou a ausência de parentes co-habitantes, até emprego, formação escolar e idade de seus componentes. Em relação a isto, o que posso, por hora, afirmar é que se contrapondo à vigência da nuclearização da família, com uma perspectiva individualista típica das classes médias, no Calabar da Ezequiel Pondé prepondera uma perspectiva hierárquica, comunitária e com famílias que se estendem para além do grupo doméstico.

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

---

<sup>35</sup> Situação similar foi encontrada em um bairro popular na periferia de Porto Alegre por Cláudia Fonseca. Ver, Fonseca, Cláudia. *Família, fofoca e honra*. Etnografia de relações de gênero e violência em grupos populares. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 2000.

<sup>36</sup> Entende-se por família extensa um grupo doméstico formado por gerações alternadas, como a co-residência de avós e netos, sem a presença dos pais, por exemplo.

outras atividades que geram algum tipo de capital.

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

Além da importância da família e do parentesco, outros elementos são a eles adicionados, com igual preponderância: os amigos e os vizinhos, pelo menos aqueles em que a relação é pacífica, pois como existe um passado comum entre a maioria dos moradores, eles, ao longo do tempo, puderam se tornar “quase parentes” ou, até mesmo, “cordiais inimigos”; há poucos casos de “inimigos belicosos” entre os residentes no Calabar da Ezequiel Pondé.

Apesar da ênfase no sentido comunitário ali presente, isso não implica em qualquer igualitarismo entre seus moradores, na medida em que os grupos domésticos e as famílias, seja através do tipo de trabalho, de moradia, de equipamentos domésticos e bens duráveis (como automóveis), de roupas e das redes de relações, se individualizam<sup>37</sup>. E mais, de acordo com o estágio atingido pelo ciclo de vida do grupo doméstico, pude observar além das mudanças inter-individuais as transformações intra-individuais das famílias, marcadas, notadamente, pelas experiências sociais vividas pelos atores (LAHIRE, 2006).

---

<sup>37</sup> Essa diferenciação é notada tanto em relação aos pares quanto a si próprios.

## Caminhos da teoria

A comida é um elemento essencial para a sobrevivência dos indivíduos, e há uma longa tradição antropológica na sua abordagem<sup>38</sup>. Parafrazeando Lévi-Strauss, ela também é boa para pensar, e não somente para nutrir e manter o corpo<sup>39</sup>. Na maioria das vezes, há escolhas, conscientes e inconscientes, do que e como comer e em que momentos alguns alimentos devem ser escolhidos em detrimento de outros, além das maneiras e regras à mesa. Entretanto, para os propósitos dessa pesquisa, vou concentrar-me nos autores que dizem respeito diretamente à população abordada e à alimentação na sociedade contemporânea, são eles: Pierre Bourdieu (2007), Claude Fischler (1990), Alan Beardsworth e Teresa Keil (1997).

### Pré-disposições das classes?

Pierre Bourdieu tornou-se o cientista social mais conhecido de sua geração e um dos intelectuais mais debatidos na França e na comunidade internacional. No Brasil, ele é elogiado e criticado com a mesma intensidade. Apesar de uma vasta obra, em grande parte traduzida para o português, aqui a abordagem se deterá basicamente a partir de seu livro “A distinção: crítica social do julgamento”<sup>40</sup> em que ele discute a questão do gosto e do consumo, inclusive de alimentos.

A definição de *habitus* proposta por Pierre Bourdieu, representa a recusa a uma série de perspectivas das ciências sociais encerradas no finalismo e mecanicismo ou na consciência e sujeito. Com tal noção, por um lado, ele rompe com as teleologias holistas que viam a trajetória social da mudança como sendo, objetivamente, dirigidas para uma finalidade última,

<sup>38</sup> Resenhas sobre os principais autores da Antropologia abordando a alimentação podem ser vistas em GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**. Estúdio de Sociologia comparada. Barcelona: Gedisa, 1995 e CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; ARNÁIZ GRACIA, Mabel. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

<sup>39</sup> A função nutritiva da comida foi citada somente uma vez no estudo realizado em 1979, por Baas, Wakefiel e Kolasa, os resultados foram apresentados na seguinte ordem: “1. Satisfacer el hambre y nutrir al cuerpo. 2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios. 3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales. 4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias. 5. Expresar amor y cariño. 6. Expresar individualidad. 7. Proclamar la distintividad de um grupo. 8. Demostrar la pertenencia a un grupo. 9. Hacer frente al estrés psicológico o emocional. 10. Significar estatus social. 11. Recompensas o castigos. 12. Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento. 13. Ejecer poder político y económico. 14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales. 16. Simbolizar experiencias emocionales. 17. Manifestar piedad o devoción. 18. Representar seguridad. 19. Expresar sentimientos morales. 20. Significar riqueza.” (CONTRERAS HERNÁNDEZ, 1993: 51-52)

<sup>40</sup> BOURDIEU, Pierre. **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

independente das intenções dos atores, bem como reage contra o estruturalismo e sua filosofia da ação, com os agentes reduzidos ao papel de suportes.

Assim, o *habitus* é um sistema de disposições adquiridas, duráveis e transmissíveis, predispostas para funcionar como princípios geradores e fomentadores de práticas e representações; através dele a estrutura - da qual ele é o produto - governa a prática, mas não de forma mecânica e determinista, e sim, através de constrangimentos e limites impostos pelas condições de existência. Desta forma, o corpo socializado do indivíduo não fica reduzido a um mero órgão de execução de um papel social padronizado, que segue um modelo estabelecido de forma definida, semelhante a um autômato.

Outro conceito, demasiadamente, debatido pelo pesquisador francês é o capital. Bourdieu afirma estar mais interessado em estudar a distribuição dos bens simbólicos (capital social ou cultural) do que dos bens econômicos (capital econômico). Todo mercado dos primeiros tipos de bens tem um tipo de dominação específica que não se reduz à dominação econômica, nem na forma como se exerce, nem nos “lucros” que proporciona. O capital social ou cultural, para este autor, é o conjunto de recursos de que dispõem os agentes ligados a redes duráveis de relações sociais, mais ou menos institucionalizadas, que tais agentes têm possibilidade de mobilizar.

Acima, tentei simplificar, ao máximo, os princípios básicos que regem o corpo teórico de Bourdieu, o que é difícil, na medida em que ele próprio diz que “a falsa clareza é com frequência obra do discurso dominante”, ou que “o que é complexo só se pode dizer de modo complexo” (BOURDIEU, 1990: 68-69). Porém, contrariando as afirmações anteriores, vou tentar demonstrar, de forma explícita, como a sua teoria é aplicada a um campo específico, a nível empírico.

A classe social não é definida somente por uma posição nas relações de produção, mas pelo *habitus* de classe associado a essa posição. Assim, condições diferentes de existência produzem *habitus* dessemelhantes, aplicados às mais diferentes áreas, funcionando como estilos de vida - daí os gostos funcionarem como marcadores privilegiados das “classes”.

A arte e o consumo desempenham, independentes de nossa vontade e saber, uma função social de legitimação das diferenças sociais, dessa forma, uma cultura “legítima” pertence aos dominantes da sociedade. Em matéria de consumo alimentar, vemos uma oposição objetiva entre os gostos de luxo (ou de liberdade) e os gostos de necessidade.

A idéia de gosto, segundo Bourdieu, é tipicamente burguesa, já que supõe a liberdade

absoluta de escolha. Os gostos de luxo caracterizam os indivíduos que são produtos de condições materiais de existência definidas pela distância da necessidade, pelas liberdades ou facilidades garantidas pela posse de um capital. O rigor da regra é mantido até mesmo no cotidiano, sendo a refeição parte integrante da arte de viver. Ela é transformada em uma cerimônia social, em uma afirmação de conduta ética e de requinte estético, tanto pela maneira em que é apresentada quanto por seu consumo pelos comensais, perpassando pela disposição dos lugares e regras de etiqueta à mesa.

Por outro lado, temos os gostos de necessidade, que indicam seu próprio ajuste às precisões de que são produtos. Assim, é possível deduzir os gostos alimentares pelos alimentos mais nutritivos e, ao mesmo tempo, mais econômicos – a necessidade de reproduzir, ao menor custo, a força de trabalho. Posto isso, as classes populares urbanas serão mais atentas à força do corpo que à sua forma e, tenderão a procurar produtos mais baratos e nutritivos, segundo, inclusive às suas limitações econômicas. Da mesma forma que se alimentarão sem as mesmas formalidades das classes mais abastadas.

Se é verdade que, teorizando, Bourdieu parece ter todas as respostas para as suas perguntas, temos também a certeza de que a sua aplicação no plano empírico mostra-se inconsistente. O que parecia uma superação das amarras do estruturalismo, através do *habitus* de classe, termina sendo uma grande “camisa de força”. Renato Ortiz (1994) destaca que para o autor francês, os gostos e a distinção são ordenados segundo os “valores clássicos”<sup>41</sup>, veiculados pelo ensinamento. Porém, o que ocorre, na realidade, é uma miscigenação entre os diferentes hábitos, muito mais fluídos do que foi taxado, assim “a arte de viver não toma mais como referência a ‘alta’ cultura, mas os tipos de ‘saídas’ realizadas pelos indivíduos – ir ao concerto de rock, à ópera, aos restaurantes, ao cinema, ao teatro, viajar de férias” (ORTIZ, 1994: 211).

Nesse sentido, Bernardo Lahire (2006) aponta que “o mundo social jamais foi unificado a ponto de permitir apenas a existência de uma única escala de legitimidade cultural (aquela que é imposta por uma parte, e apenas por uma parte, os dominantes)” (*ibidem*: 49). Enfim, a necessidade de legitimidade está longe de ser reservada a uma classe dominante, sendo difundida universalmente. Quanto mais o mundo social é diferenciado, mais os indivíduos que o compõem são definidos por uma infinidade de coordenadas e de propriedades sociais: riqueza ou pobreza, juventude ou velhice, beleza ou feiúra, grandeza ou

---

<sup>41</sup> Cujas validade é historicamente definida pela sociedade burguesa do século XIX.

pequenez, etc.

Ao contrário do proposto por Bourdieu,

a fronteira entre a legitimidade cultural (a “alta cultura”) e a ilegitimidade cultural (a “subcultura”, a “simples diversão”) não separa apenas as classes, mas partilha as diferentes práticas e preferências culturais dos mesmos indivíduos em todas as classes da sociedade. De fato, em escala individual, o que primeiro salta aos olhos do observador é a frequência estatística dos perfis culturais individuais compostos de elementos dissonantes: estes são absolutamente ou relativamente majoritários em todos os grupos sociais... Em todos os níveis de formação... E em todas as faixas etárias (LAHIRE, 2006:17).

Por mais que o negue, o indivíduo oriundo do *habitus* de Bourdieu é um servil portador de estruturas, impulsionando a afirmação de que a cultura do grupo, através de indivíduos, é sempre, mais ou menos, caricatural e despojada das singularidades individuais.

Para Luce Giard (1997), de acordo com a interpretação de Bourdieu tudo se passa como se a sociedade fosse imóvel, sendo a criatividade do grupo, ou do indivíduo, descartada de antemão, pois “nada de novo que realmente importa pode advir, nem o gosto pode ser ampliado por uma descoberta ocasional” (*ibidem*: 248). E mais, as práticas alimentares são tão imóveis quanto às outras, ou até mais, uma vez que estão sempre ligadas à primeira infância, ou ao mundo maternal.

Torna-se explícito que as classes altas e as trabalhadoras não comem da mesma forma, seja pela qualidade dos produtos – e mesmo pela quantidade -, seja pelo arsenal tecnológico da cozinha, ou ainda, as diferenças como se portam à mesa. Mas, isso não implica na utilização do senso comum para a criação de personagens artificiais, nem, tampouco, imaginar que as classes trabalhadoras permaneceram imutáveis.

### **Sobre as transformações alimentares**

Claude Fischler tornou-se uma grande expressão na antropologia da alimentação, sobretudo a partir do livro “*Homnivore*”<sup>42</sup>. E, assim como Bourdieu, é considerado um estruturalista - denominação que ambos rejeitam. Porém, diferentemente deste, aquele tem uma perspectiva sobre a alimentação muito mais identificada com os problemas da contemporaneidade, ou pelo menos sem pesar no traço caricatural.

Este autor afirma que não consumimos tudo aquilo que é biologicamente comestível,

<sup>42</sup> FISCHLER, Claude. **Homnivore**. França: Odile Jacob, 1990.

além de dizer que toda cultura possui uma cozinha, com regras interiorizadas – em grande parte de forma inconsciente. E, é exatamente aí que se enquadra o “paradoxo do onívoro”, ou seja, somos abertos à diversidade, à exploração e à mudança, mas, simultaneamente, somos desconfiados e conservadores, além de, sempre enxergarmos nos alimentos novos um perigo em potencial.

Ele adota ainda, o princípio da incorporação, quer dizer: tornamo-nos aquilo que comemos. Desta forma, a incorporação funda a identidade. E, caso decidirmos nos opor à ela, deve ser realizada, através do desgosto – uma proteção biológica reconstruída culturalmente. Sendo as formas de rejeição alimentar: a) o desgosto sensorial e b) a consciência de um perigo.

As funções antropológicas da cozinha para Fischler estão contidas em dois elementos: 1) cozinhar é acomodar a novidade a um “molho” ou à maneira da tradição. É introduzir o familiar no inédito, a variação no monótono. E, 2) cada cozinha tem seus “princípios de sabor”, ou seja, os marcadores e os identificadores gustativos que tornam reconhecível e aceitável uma preparação culinária.

Sobre a industrialização alimentar, o sociólogo enfatiza que passamos por uma revolução agro-alimentar, onde os indivíduos comprimem o seu tempo e a indústria responde à estas demandas. Estamos vivendo em um “supermercado planetário”, no qual o estoque ilimitado nas prateleiras dos estabelecimentos comerciais nos faz reviver os comportamentos arcaicos dos primatas nas florestas verdes. Porém, a industrialização da alimentação traz consigo alguns filões: a publicidade, o *marketing* de massa e o excesso de marcas. Concretiza-se a estandardização com produtos que aparecem globalmente: ketchup, café solúvel, whiskys escoceses, refrigerantes, etc.

Um aspecto abordado é o “choque dos gigantes”, isto é, o confronto entre os médicos e a cadeia agro-alimentar: um choque de *experts* e cientistas, dentro de um jogo econômico global, o discurso dietético se mistura, afronta ou se confunde com o discurso culinário e gastronômico, e, tudo isso acaba gerando uma grande confusão e contradição para o comedor na atualidade.

Embora sob uma perspectiva etnocêntrica ocidental, Fischler apresenta uma visão ampla e coerente das transformações no sistema alimentar contemporâneo. Apesar de seu livro tratar de muitos outros aspectos, interessa-me para concluir a abordagem de sua obra, a sua concepção de “gastro-anomia”, onde impera a anomia e a desestruturação alimentar.

Para ele, a gastronomia se afirma onde a alimentação é enquadrada por regras, gramáticas e sintaxes complexas e rígidas. Muito disso se perde inteiramente na contemporaneidade ocidental, em vários planos, como por exemplo, na refeição familiar, que está muito mais na cabeça do que na realidade, uma vez que, cada vez mais, se come fora de casa, além de o repasto durar cada vez menos, e, não mais estrutura o tempo, como outrora.

Os “objetos comestíveis não-identificados” são uma base da alimentação atual, na medida em que o comedor nada sabe do passado do produto que come, também duvida daquilo que ele é, ocasionando desordens de identidade. Para tentar desenvolver o processo de re-identificação, há uma obsessão pelo rótulo, pela etiqueta, pela garantia das origens, pureza original e fidelidade às marcas, que cada vez mais agregam significados tutelares e totêmicos.

Se, por um lado, com perspicácia, ele observa as grandes mudanças no sistema alimentar ocidental, por outro, é visível o seu etnocentrismo, assim como a sua visão negativa, pessimista, dos rumos da alimentação no Ocidente.

### **Pluralidade de menus**

Concluo esta parte do trabalho, com a adoção da perspectiva processual, utilizada por Alan Beardsworth e Teresa Keil<sup>43</sup>. Para estes autores, a totalidade alimentar, de uma dada sociedade, é composta por todos os alimentos disponíveis em um determinado período histórico, para isso, eles adotam a existência do conceito central de “menu”, ou seja, uma série de princípios que guiam a seleção de alimentos nos limites daquilo que nos é disponibilizado. São eles: “menus tradicionais”, “menus racionais”, “menus de conveniência”, “menus econômicos”, “menus hedonísticos” e “menus morais”.

Os “menus tradicionais” estabelecem suas recomendações, normas e regras na escolha de alimentos de acordo com as práticas costumeiras, que são construídas por muitas gerações, e, conseqüentemente, resultam em autoridade e legitimidade. Assim, as prescrições e proibições deste tipo de menu são consideradas regras naturais e imutáveis, sendo que suas violações induzem a consternação, o desprezo ou o desgosto (BEARDSWORTH; KEIL, 1997: 67).

Por contraste, os “menus racionais” envolvem critérios de seleção que são designados explicitamente para obter alguma meta específica, que podem incluir desde a perda, ou ganho, de peso, à melhoria da saúde mental e física. Eles são baseados em princípios científicos, ou

<sup>43</sup> BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. **Sociology on the menu**. An invitation to the study of food and society. Londres; Nova York: Routledge, 1997.

quase científicos, e, muitas vezes, envolvem elementos de deliberada mensuração ou cálculo. Diretamente relacionados com os menus racionais, podemos identificar os “menus de conveniência”, em que a meta principal é a minimização do tempo e o esforço requerido para adquirir, preparar e apresentar a comida.

Há também os denominados “menus econômicos”, onde a principal consideração é manter os custos da comida dentro de um orçamento restrito. Em um filão similar, existem os “menus hedonísticos” baseados na maximização dos prazeres gustativos. Em contraste com estes tipos de menus, apresentam-se os “menus morais”, nos quais os critérios predominantes de seleção são as considerações éticas, relacionadas a questões ecológicas ou políticas.

Enquanto nas sociedades tradicionais predomina o menu tradicional - muitas vezes coincidindo com as fronteiras da totalidade de alimentos -, nas sociedades modernas o exercício de escolha ocorre em um espaço de competição e contraste entre menus. Nestas, podemos observar a “diferenciação de menus”, que reflete dentro de uma mesma população de distintas categorias de indivíduos – definidos por classe, gênero, idade, raça, entre outros segmentos – dos quais se espera que façam diferentes escolhas entre aqueles alimentos disponíveis.

O pluralismo de menus é, em um importante sentido, um produto de muitos processos combinados para formar o sistema moderno de alimentação, derivado da globalização do suprimento de comida, assim como de sua industrialização e distribuição.

Para os autores de *Sociology on the menu*, Fischler tem uma visão pessimista ao considerar as causas e os efeitos da gastro-anomia, sem perceber que esta pode gerar a emergência de uma nova, mais aberta, flexível e pluralista ordem nutricional (*ibidem*: 67). Desta forma, será que estaremos prevenindo uma profunda gastro-anomia ou estaremos antecipando uma nova ordem nutricional estabilizada? Para eles, não existe probabilidade de nenhuma das duas situações extremas prevalecerem. Antes, as duas tendências continuarão a coexistir e interagir, pois se, uma nova forma de equilíbrio está emergindo, ela também é instável e vulnerável aos distúrbios, tantos da alimentação, quanto da sociedade como um todo.

Em suma, a perspectiva processual adotada por Beardsworth e Klein, sem se constituir em “camisa de força”, aparece como a mais adequada para a análise da população investigada.

## Preâmbulos do campo

Fazer antropologia é, sobretudo, fazer etnografia, principalmente a partir da noção de que ela é a interpretação das culturas. A pesquisa etnográfica se pauta como um trabalho de campo intensivo, em um espaço físico e social específico, envolvendo a experiência pessoal do antropólogo, logo, interferindo na realidade observada com a influência de suas próprias pré-noções e conceitos prévios.

Pode parecer, à primeira vista, tarefa fácil realizar uma pesquisa dentro da própria sociedade, mas, ao frequentar o Calabar da Ezequiel Pondé, enquanto pesquisadora, fui tomada por outros estranhamentos, afinal, “o fato de dois indivíduos pertencerem à mesma sociedade não significa que estejam mais próximos do que se fossem de sociedades diferentes” (VELHO, 1978: 38), já que os gostos, as gírias e os comportamentos podem ser distintos, mesmo entre áreas geograficamente próximas.

Gilberto Velho (1978) elabora uma criativa discussão com Roberto DaMatta, sobre a transformação do exótico em familiar e do familiar em exótico ao afirmar que para aquele tornar-se conhecido antropologicamente é necessário que ele se transforme em algo distante. Ele sugere que “o que sempre *vemos e encontramos* pode ser familiar, mas não é necessariamente *conhecido*, e o que não *vemos e encontramos* pode ser exótico, mas, até certo ponto, *conhecido*” (*ibidem*: 39, grifos do autor). E, através de vários exemplos, demonstra que nas sociedades complexas há descontinuidades vigorosas entre o “mundo” do pesquisador e outros mundos; a ponto de que ele possa ter experiência de estranheza, não reconhecimento ou até choque cultural comparáveis à de viagens a sociedades e regiões “exóticas”.

Evidente que a Antropologia que aborda a realidade brasileira avançou muito, desde as observações de Velho. Porém, mais que nunca, continua atual a sua perspectiva que familiaridade não é igual a conhecimento.

Posso estar acostumado com uma paisagem social onde a disposição dos atores me é familiar, a hierarquia e a distribuição de poder permitem-me fixar, grosso modo, os indivíduos em categorias mais amplas. No entanto, isto não significa que eu compreenda a lógica de suas relações (*ibidem*: 40).

Como reitera Caiafa (2007: 148),

uma característica do trabalho do etnógrafo que podemos aceitar como figura dessa evocação da viagem é que se dá em algum grau um afastamento do meio

familiar. O etnógrafo busca experimentar um estranhamento [...] A situação de pesquisa caracteristicamente oferece atrito, que impulsiona o pensamento, que traz novidade.

A inserção em campo para esta autora é semelhante a uma viagem que realizamos para nos expormos à novidade, ao imanente desejo de encontrar desconhecidos, que conseqüentemente resulta em estranhamento, pelo menos nos momentos iniciais. E, essa foi a base para a minha atuação em campo: efetivação de uma “viagem” visando atingir a diferença, “exotizando o que era, em linhas gerais, familiar”, para buscar um novo conhecimento.

Outro elemento que considerei fundamental para o trabalho de campo foi a definição em torno da distância ou da identificação do investigador com a população pesquisada. O distanciamento do pesquisador coloca-o na condição de um agente neutro, racional, capaz de entendimento dos “pobres mortais”, ou melhor, da população estudada. Como ainda salienta Caiafa (2007), distanciar-se com a pretensão de explicar o outro é uma atitude que tende a consolidar uma posição de poder. Já o excesso de proximidade só aprecia o outro na medida em que pode coincidir com o “eu”. No último caso, o investigador transformando-se em nativo, gera um contágio inapropriado, a ponto de dissolver o próprio objeto da pesquisa.

No meu caso, existia desde o início uma distância social com o grupo a ser estudado, e meu problema essencial era, exatamente, superá-la. Tornar-me nativa seria também bastante improvável, na medida em que, inicialmente, eu era sempre vista como “outro”, ou seja, alguém muito diferente deles, a partir de julgamentos internos acerca de minha aparência física e de alguns comportamentos pessoais, como o fato de eu não ingerir bebida alcoólica. E, por mais que eu tentasse minimizá-los, estes fatores estavam sempre presentes e eram constantemente enfatizados.

Nesse sentido, busquei a aproximação do grupo, tornando-me pelo menos inofensiva a sua ordem interna e, com o passar do tempo, confiável, no sentido de não transgredir as regras impostas pela coletividade. Em outras palavras, como todo o pesquisador em campo, deixei-me, na medida do possível, me transformar e me afetar pela comunidade observada. A partir dessa experiência a expressão observação participante, começou a fazer sentido, partindo do entendimento de que “observar-participar é estar lado a lado e de forma atuante, mas na justeza das preocupações da pesquisa – em suma, uma forma especial de acompanhar. A observação participante é uma *atividade de simpatia*” (*ibidem*, 2007, 157, grifos da autora).

Para a coleta de dados, eu utilizei além da observação de todos os moradores,

independente de sexo e idade<sup>44</sup>, entrevistas semi-estruturadas com dezoito mulheres responsáveis pela preparação das refeições diárias dos grupos domésticos<sup>45</sup>. Conforme exporei adiante, o meu ingresso se deu como “professora de banca” das crianças locais, a partir de maio de 2010. Porém, somente após dois meses no campo, iniciei as entrevistas, primordialmente realizadas com as mães e parentes dos estudantes que lecionava. Nesses momentos eu tentava colocar as entrevistadas o mais à vontade possível, desenvolvendo consciente e inconscientemente, assim como com as crianças, um processo de simpatia e empatia.

As ações são interações que ocorrem na sociedade ou as configurações concretas dos atores em situações diversas. Nelas, poderão existir verbalizações, porém, estas, não são imprescindíveis, uma vez que o importante é que contenham significados. Já as representações, apresentam uma divisão: a) as noções que os atores expressam nas suas interações cotidianas e b) os conhecimentos que os indivíduos têm da sua sociedade ou grupo social, ou seja, as normas, modelos que guiam as suas condutas. Evidentemente nem tudo que os indivíduos dizem fazer, de fato o fazem, e vice versa; assim como também podem ter consciência das normas e regras estabelecidas, mas nada indica que eles as seguirão sempre.

Na minha pesquisa eu tentei englobar tanto as ações, quanto as representações, no entanto, dado o objeto da pesquisa, minha observação daquelas, em certos planos, foi limitada, isto porque as refeições cotidianas e, até mesmo as dos finais de semana, pertencem exclusivamente ao endo-grupo doméstico, podendo estender-se, no máximo, ao grupo familiar e de parentesco. Entretanto, nas ocasiões festivas, normalmente, há um rompimento das fronteiras do privado, estendendo-se, na medida do possível, à rua.

Assim, as refeições, eram uma “região de fundo”<sup>46</sup> onde eu não poderia adentrar e participar. Em relação a este empecilho, o importante é reconhecer a limitação e buscar supri-la com mecanismos indiretos, além de ressaltar as normas ou ideologias alimentares compartilhadas pelos indivíduos. Uma exemplificação de tal disparidade entre a ação e a representação, no grupo estudado, é o discurso de manutenção da estrutura alimentar ternária – café da manhã, almoço e jantar – quando, segundo os próprios relatos nas entrevistas, cotidianamente isso não acontece.

Enfim, a partir dessas considerações iniciais, busquei a compreensão das práticas e

<sup>44</sup> Com registros diários no caderno de campo.

<sup>45</sup> Ver roteiro de entrevistas no anexo A.

<sup>46</sup> “A região de fundo será o lugar onde o ator pode confiantemente esperar que nenhum membro do grupo penetre” (GOFFMAN, 1975:107).

valores alimentares na sua relação com uma ordem de fatores – ecológicos, econômicos, culturais – que as ultrapassam.

### **Inquietações de uma pesquisadora em campo**

Após definir a área física e, conseqüentemente, o grupo a ser estudado, se iniciaram as minhas inquietações e questionamentos, e, eles não foram poucos ou raros...

Logo percebi que, sem uma participação no grupo, seria muito difícil realizar a minha pesquisa. Mesmo tendo o apoio de meu orientador<sup>47</sup>, essa indicação apenas, aliada ao meu papel de “pesquisadora”, definitivamente, não me “abriria as portas” que precisava. Eu necessitava de um papel sobressalente, capaz de permitir indiretamente uma aproximação com o grupo a ser pesquisado. Assim, após contato com a dona do bar local, uma das lideranças do grupo, soube da necessidade de uma pessoa que auxiliasse as crianças nos deveres de casa, uma vez que os níveis de desinteresse e reprovação dos estudantes estavam alarmando os pais. Desta forma, tornei-me a “professora da banca”, ou seja, uma professora que corrige e/ou ensina a realizar os deveres e os trabalhos da escola em casa, além de esclarecer eventuais dúvidas dos assuntos apresentados em sala de aula, enfim era uma espécie de apoio aos estudantes.

Como eu já possuía experiência de ensino com crianças e adolescentes do Subúrbio Ferroviário, aceitei prontamente, afinal, inicialmente me pareceu uma tarefa fácil, que eu poderia desempenhar com competência. Entretanto, eu tinha esquecido um pequeno detalhe: crianças são sempre crianças, com qualidades, defeitos e uma vontade insaciável de explorar o mundo! Ainda mais ocupando uma posição de destaque e atenção que eles não estavam acostumados... Muitas vezes fui alvo de disputas de atenção, curiosidade e birras infantis.

No primeiro dia, uma segunda-feira de maio, segui à risca a construção da “fachada”<sup>48</sup> de Goffman. Com vestuário básico - calça jeans, sandália rasteira e blusa de algodão - e sem algum adereço chamativo, pensava estar inteiramente preparada para o campo, como se pudesse ser camuflada e passar despercebida no Calabar da Ezequiel Pondé. É irrelevante dizer que foi um desastre! Tanto em relação às crianças, que me testavam tanto quanto

---

<sup>47</sup> Morador antigo da rua Desembargador Ezequiel Pondé, com amigos no Calabar da Ezequiel Pondé. É importante salientar que, além de mediador na minha inserção em campo, professor Jeferson Bacelar também foi um importante informante, sobretudo na querela estabelecida entre o Edifício Praia de Inema e os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé.

<sup>48</sup> “Será conveniente denominar de fachada à parte do desempenho do indivíduo que funciona regularmente de forma geral e fixa com o fim de definir a situação para os que observam a representação” (GOFFMAN, 1975: 29).

podiam, quanto aos adultos que me observavam como a um animal no zoológico.

Ao final da primeira “aula”<sup>49</sup>, na qual eu pensei em desistir e procurar outro caminho mais fácil - em que não existissem dez crianças inquietas (uma delas portadora de deficiência mental) e carentes de atenção - eis que surge um dos moradores da área, de bermuda e sem camisa, que olhou para mim e disse: “Professora, eu vou lhe levar no ponto. Aqui tem muito vagabundo!” O que dizer? Aceitar ou recusar? Durante essa abordagem os olhares de todos na rua se voltaram para nós, acompanhados de sorrisos e gracejos, a saída foi sair pela tangente, “obrigada, mas não tem problema, não. Ainda está claro!”<sup>50</sup>

Contrariando o julgamento inicial que essa situação pode acarretar e, conversando com meu orientador sobre o episódio, compreendi que o rapaz é motivo de descrença e chacota entre todos os moradores desta rua e adjacências, por causa de seu constante estado de bebedeira.

Após o susto inicial, aos poucos, fui me acostumando com as idiossincrasias das crianças, e, criando uma relação de afeto com cada uma delas - com algumas era mais fácil, com outras era mais complicado, e com uma, apenas, não consegui estabelecer qualquer vínculo<sup>51</sup>. Com o tempo, passei a compreender não somente suas necessidades escolares, mas também suas carências afetivas, seus desejos e sonhos.

Desde o início, eu tentei criar uma boa impressão de afeto e harmonia: não gritando com as crianças (comportamento que elas não estavam muito acostumadas, tanto no ambiente doméstico quanto no escolar) e sendo sempre gentil e educada com todos. Enfim, busquei construir uma imagem positiva, sem ser pedante ou artificial, e na medida do possível, sendo simplesmente eu, com todos os bônus e ônus que isso implicaria em um ambiente, inicialmente, desconhecido.

Aos poucos, fui conquistando também os jovens e os adolescentes locais que, primordialmente, se aproximaram pedindo ajuda em tarefas escolares, no entanto, muitos

<sup>49</sup> Apesar de ser um apoio pedagógico, os moradores denominavam “aula” aos meus encontros semanais (sempre às segundas e quintas-feiras) com as crianças, além de me chamarem de “professora da banca”.

<sup>50</sup> Semanas depois a cena se repetiu, e, Moço me acompanhou até o final de linha da Rua Sabino Silva, falando para todos que encontrava pelo caminho: “não mexa com ela, não, porque ela é a professora da banca! Ela é gente boa!” Além de Moço, duas outras vezes, que terminei a aula no início da noite, um grupo de adolescentes me levou até o ponto de ônibus de Ondina. Ou seja, mesmo com o passar do tempo, eu estava sempre em situação de vulnerabilidade e necessitando de proteção, sob a ótica dos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé. Isso sem falar nas, inúmeras, vezes em que o dono do lava-jatos relatava meus passos para professor Jeferson: “ah, a professora veio aqui hoje! Ela ficou até tarde com as crianças...”

<sup>51</sup> Ele parou de freqüentar as aulas na terceira semana, preferindo jogar bola ou andar sozinho, sem rumo, pelas vielas e ruas do Calabar e do Jardim Apipema. Não era incomum encontrá-lo na ladeira quando ia ou voltava das aulas e das entrevistas – sendo devidamente ignorada, devo salientar.

deles, depois que se sentiram à vontade passaram a me contar suas angústias e anseios. Para este grupo etário, sobretudo para as meninas, inconscientemente, acabei virando uma espécie de conselheira e modelo ao qual elas podem se espelhar – continuo mantendo contato, tanto virtual quanto real, com três delas.

Dizer que a angústia se afastou de mim em algum momento da pesquisa de campo é uma completa falácia, mas eu me senti mais segura após alguns fatos: quando comecei a fazer parte do “cenário” - quer dizer, quando minha presença no bar não mais chamava a atenção dos transeuntes -, quando passei a ter, novamente, um nome, e não mais uma função e, quando fui conhecendo pelo nome e/ou fisionomia alguns moradores locais.

Após dois meses de “banca”, com a contínua observação participante, comecei a me sentir confiante para iniciar as entrevistas com as mulheres dos grupos domésticos. Os dias e os horários marcados foram absolutamente irregulares, muitas delas sendo realizadas aos sábados, domingos e feriados. Lógico que ouvi algumas respostas negativas de determinadas donas-de-casa, outras marcaram e desmarcaram mais de uma vez... Porém, todas que aceitaram conversar comigo dedicaram muita atenção e disponibilidade de tempo ao meu trabalho.

Inicialmente, eu me apresentava como a professora da banca das crianças – algumas já sabiam, mas não todas -, em seguida falava, em linhas gerais, sobre a pesquisa que estava desenvolvendo. Muitas vezes, a conversa se iniciava com diversas perguntas sobre mim, como “o que eu fazia mesmo”, porque me interessei por aquele lugar pobre, o que elas poderiam me dizer de novo sobre comida, uma vez que “a comida que comiam, era a comida comum, que todo mundo come!” Só então eu pedia autorização para gravar.

Como estratégia algumas vezes preferi esconder o gravador – após a devida autorização para gravar – para que elas se esquecessem e se soltassem durante a conversa; e, isso dava certo na maioria das vezes, porque, depois de uns dez minutos, elas relaxavam, falavam sobre suas experiências, gostos, sonhos e dissabores, muitas vezes extrapolando a pergunta feita, abordando por exemplo, questões da rua, programas de televisão preferidos e negligenciados, além de seus problemas pessoais. Nesses momentos, elas sempre tinham razão! E, se, porventura, perguntassem a minha opinião, eu jamais as contradizia! Isso era o mínimo que eu podia fazer por elas: partilhar os seus sentimentos e frustrações.

O fato de elas saberem que eu não comentaria o que foi debatido na entrevista, lhes dava uma certa liberdade para expor tudo aquilo que lhes vinham à cabeça. Em várias

situações, senti o caráter terapêutico das entrevistas – naqueles momentos elas tinham voz, precisavam desabafar e assim o faziam! Havia também, na maioria dos casos, a preocupação em falar “coisas úteis” e “importantes”, segundo avaliações próprias, daquilo que eu “queria” ou “precisava” ouvir. Tive também que explorar o não-dito, ou seja, o silêncio, que em certas situações, foi tão importante quanto aquilo que era expressamente verbalizado.

Em suma, em minha estadia no Calabar da Ezequiel Pondé, em 2010, tive que desenvolver uma visão aguçada para identificar pequenos sinais que me permitiam avançar ou recuar, a depender da situação, a controlar uma vontade, quase, irresistível de não responder a perguntas que não tinham sido feitas e, sobretudo, controlar o impulso de não me envolver demais com os problemas e sonhos daqueles moradores; quer dizer, nas poucas vezes em que eu podia fazer algo para ajudá-los... Essa impotência, muitas vezes isso me inquietou, e, ainda hoje, ao lembrar, permaneço com uma sensação desconfortável, de que muito me foi dispensado e pouco pude retribuir. Mas, parece que esse sentimento persegue alguns pesquisadores quando realizam seus trabalhos de campo, tendo como única saída os desabafos solitários em seus diários pessoais, além dos agradecimentos nos trabalhos escritos e publicados. E, pelo que parece, é assim que tem que ser...

### **A população investigada**

Um investigador, primordialmente, deve selecionar com precisão e justeza a população a ser investigada. É evidente que, ao estudar alimentação e grupo doméstico o ideal é abordar todos os membros que o compõem, proporcionando assim uma visão mais ampla e fiel do objeto. Entretanto, isso demandaria um tempo que, em muito, extrapolaria aquele previsto para minha investigação. Nesse sentido, além da escassez de tempo, dois outros fatores justificam a seleção de mulheres, apenas, são eles: 1) historicamente, elas são cozinheiras, e assim permanecem até os dias atuais e, 2) minha condição de gênero, facilitou a interação e o enfraquecimento de barreiras que assuntos pessoais e domésticos podem gerar.

Neste sentido, foram escolhidas, arbitrariamente, dezoito mulheres moradoras do Calabar da Ezequiel Pondé e responsáveis, na maioria do tempo, pela preparação das refeições nos grupos domésticos em que faziam parte. Porém, é importante ressaltar que os resultados aqui apresentados não foram colhidos somente nas entrevistas formais, mas também em conversas ocasionais com outros moradores, tanto homens quanto mulheres, de diversas faixas etárias e constantes observações.

<b>Nome</b>	<b>Idade</b>	<b>Nº de componentes do GD</b>	<b>Membros do GD</b>
Adélia	45 anos	5 pessoas	Ego Juliana/filha/5 anos Marcos/filho/11anos Paulo/filho/23anos Fernanda/amiga/47anos
Angélica	53 anos	8 pessoas	Ego Angelina/mãe/80 anos Gilson/irmão/45 anos Andressa/filha/33 anos Alfredo/filho/32 anos Tatiana/filha/30 anos Flávia/filha/20 anos Carlos/filho/19 anos
Carmem	51 anos	6 pessoas	Ego Igor/marido/50 anos Silvia/filha/27 anos Sara/filha/25 anos Ivone/filha/24 anos Michel/neto/10 anos
Célia	74 anos	4 pessoas	Ego Rosário/filha/31anos Valquíria/neta/26 anos Renata/neta/13 anos
Dolores	42 anos	4 pessoas	Ego Reginaldo/marido/45 anos Rafael/filho/22 anos Leandro/filho/11 anos
Elisa	43 anos	4 pessoas	Ego Joaquim/marido/43 anos Fernando/enteado/18anos Danilo/filho/17 anos
Estela	39 anos	1 pessoa	Ego
Irene	52 anos	4 pessoas	Ego Ingrid/filha/30 anos Alex/filho/26 anos André/filho/20 anos
Jucilene	42 anos	5 pessoas	Ego Isadora/irmã/43 anos José/irmão/33 anos Poliana/sobrinha/10 anos Sofia/filha/6 anos
Joana	81 anos	2 pessoas	Ego Gabriel/neto/27 anos
Laura	38 anos	4 pessoas	Ego

			Bruno/marido/45 anos Luisa/filha/12 anos Plínio/filho/10 anos
Liliane	26 anos	4 pessoas	Ego Pereira/pai/48 anos Rosalina/mãe/46 anos Joel/filho/8 anos
Maitê	39 anos	3 pessoas	Ego Júlia/filha/15 anos Cecília/filha/12 anos
Marisa	71 anos	3 pessoas	Ego Francisco/marido/80 anos Álvaro/filho/29 anos
Melissa	29 anos	4 pessoas	Ego Tiago/irmão/25 anos Breno/irmão/22 anos Joyce/cunhada/20 anos
Nívea	40 anos	6 pessoas	Ego Adenor/filho/25 anos Adenaldo/filho/24 anos Adelson/filho/23 anos Rosana/filha/19 anos Fábio/filho/18 anos
Patrícia	18anos	4 pessoas	Ego Felix/pai/54 anos Vanda/mãe/50 anos Madalena/tia/21 anos
Valéria	48 anos	2 pessoas	Ego Rodrigo/filho/20 anos

## Comida e grupos domésticos do Calabar da Ezequiel Pondé

Entendo que é muito difícil, principalmente em um contato inicial, escancarar sua vida, seus hábitos e práticas para uma pessoa com quem não se comunga qualquer relação de amizade, similitude ou até mesmo conhecimento. E, foi exatamente isto que aconteceu entre mim e as mulheres entrevistadas que residem no Calabar da Ezequiel Pondé. Mas, essa barreira que, inicialmente, parecia ser muito grande, aos poucos, foi sendo quebrada tanto pela relação de confiança criada entre nós, quanto pela minha posição enquanto “outro”, ou seja, meu não-pertencimento ao grupo, contraditoriamente, acabou favorecendo o acesso a informações que não seriam dispostas a um par, sobretudo em um cenário em que a fofoca e a intriga são freqüentes.

É verdade que, com algumas das mulheres entrevistadas eu tive mais proximidade e empatia do que com outras, mas em todas as conversas busquei não me expor diretamente, quer dizer, em nenhum momento demonstrei minhas opiniões e paradigmas. Durante as conversas elas podiam falar tudo aquilo que lhes viessem a cabeça, pois apesar de ter um roteiro com perguntas a serem feitas, eu as deixei bastante livres para discutir diversos assuntos sem quaisquer bloqueios ou juízos de valores. Sem dúvidas, minha inserção anterior no campo foi de grande valia, pois ao mesmo tempo em que eu era uma estrangeira (por não residir naquele lócus), eu também era a “professora da banca” em que, aos poucos, as pessoas se acostumaram a ver semanalmente; além de confiarem, por minha conduta até então, que eu ia ouvi-las e que não sairia por lá comentando o que havia sido dito, apesar de escutar alguns relatos em que a intenção era, justamente, o contrário: a reprodução e ênfase de uma situação perante seus pares, como por exemplo, desabafos sobre o julgamento que os vizinhos tinham perante certos comportamentos, além de justificativas para demonstrar que os mesmos estavam equivocados, ou eram demasiadamente maldosos<sup>52</sup>.

Ao longo dos oito meses em que estive inserida, recorrentemente, em campo, foram entrevistadas dezoito mulheres de grupos domésticos distintos. Elas foram escolhidas devido ao seu papel na preparação dos alimentos. Neste período, sobretudo no decorrer das entrevistas, observei diferentes histórias, distintos comportamentos e as mais diversas opiniões e hábitos alimentares. A seguir, apresentarei, de forma geral, cada um destes GDs.

---

<sup>52</sup> Esse tipo de comportamento ocorre devido a proximidade das casas e das relações estreitas e perenes entre grande parte dos moradores, que moram lá desde muito novos, como foi descrito mais amiúde no primeiro capítulo.

## **Entre flores e farpas**

Certo domingo pela manhã, enquanto conversava com um grupo de mulheres em uma área comunal que unia cinco casas – em uma espécie de varanda -, o Calabar da Ezequiel Pondé foi palco de grande alvoroço por causa de um acidente doméstico envolvendo uma moradora. Após o alerta da situação, notei uma comoção geral. E, por fim, um morador, que possuía carro, levou a vítima ao Hospital Geral do Estado (HGE).

Enquanto todos se preocupavam com o ocorrido e buscavam prestar solidariedade, eu vivenciava uma situação bastante frágil, posto que, inconscientemente, os moradores criaram certa expectativa de que eu podia fazer algo naquela situação. E, eu, infelizmente, nada pude fazer além do que já estava sendo realizado por outros residentes. Depois que prestaram socorro à mulher, fui, aos poucos, sendo inteirada do que acontecera.

A vítima se chamava Adélia e é a mãe de duas crianças que eu dava banca às segundas e quintas-feiras: Juliana e Marcos. Eu somente a conheci dias após o acidente, quando a entrevistei enquanto ela estava sem trabalhar, recuperando-se do corte no pé. Na ocasião, busquei averiguar o que havia ocorrido anteriormente, uma vez que diversas versões surgiram. O que aconteceu, segundo a própria vítima, foi o seguinte: Marcos, no início da manhã, quebrou um copo de vidro e, ao invés de jogá-lo fora, deixou próximo a cesta de lixo, no chão, com o corte virado para cima; a mãe, que andava descalça (e desatenta) pela casa pisou em cima do caco ferindo o pé em um corte profundo que a fez perder tanto sangue capaz de encher os pequenos buracos no piso de cimento do domicílio, fazendo-a desmaiar repetidas vezes.

Ela me recebeu em sua casa de três cômodos (sala, cozinha e banheiro) na parte em que é, ao mesmo tempo, sala de visitas e dormitório. Após o relato do acidente e da apresentação da pesquisa, a conversa partiu da perplexidade de Adélia sobre as diversas formas que uma mesma receita pode adquirir de acordo com a pessoa que cozinha e com a quantidade de dinheiro disponível para o seu preparo.

Adélia tem 45 anos, mora com os três filhos de idades bem distantes entre si (Juliana, 5 anos; Marcos, 11 anos e Paulo, 23 anos) e com uma amiga – Fernanda, 47 anos. Em relação a constituição deste grupo doméstico, é válido ressaltar que cada um dos filhos tem um pai diferente, havendo co-habitação somente com o pai de Marcos, quem construiu a casa em que eles moram atualmente. Ela nasceu em Jacobina, em uma família de oito filhos, foi criada “na farinha, comendo farofa!” Parou de estudar na terceira série do primário, e atribui a baixa

escolaridade a sua própria falta de interesse, uma vez que, apesar de toda a dificuldade de sua família, ela tem três irmãs formadas em São Paulo<sup>53</sup>.

Assim como Fernanda, ela não tem renda fixa. Trabalha, eventualmente, fazendo faxinas nas casas de algumas pessoas, e por tal razão não há a prática de compras do mês, ela aproveita as promoções dos supermercados e adquire os produtos necessários à medida que os mesmos vão acabando. Nestas idas ao mercado é difícil faltar “carne, macarrão, feijão, arroz e a merenda das crianças, né? Iogurte, chocolate, esses negócios que as crianças de hoje em dia querem!”

À primeira vista, pode parecer desarmônico encontrar um grupo doméstico que possui uma renda instável dando ênfase a merenda das crianças, entretanto, logo em seguida, a própria entrevistada me diz que quando tem dinheiro suficiente compra biscoitos diferentes para os filhos (a menina gosta de morango enquanto o menino prefere chocolate), mas quando ele está “curto” compra o mais barato e eles que dêem um jeito, porque “a gente tem que criar os filhos da gente assim... Porque senão quando crescer só vai querer usar coisas de marca, e eu não vou me acabar pra comprar aquilo que eu não posso!” Neste sentido, é importante ressaltar a, relativa, autonomia alimentar do filho mais velho, que por trabalhar e “ter seu próprio dinheiro”<sup>54</sup> somente faz a primeira refeição do dia em casa: “ele gosta muito de comer lanche na rua, eu brigo porque fico com medo... Mas, se ele gosta? Ele gosta de novidade! Porque se comer todo o dia enjoa...”

No café da manhã, entre os adultos, normalmente se consome café com pão, mas como Marcos e Juliana “não gostam muito” de café, outras opções de bebidas são oferecidas, como o achocolatado em pó, suco ou até mesmo água. Durante o almoço prevalece “feijão, arroz, macarrão, um bife de frango, ensopado [...], calabresa frita, salsicha frita... É o que aparece!” E, à noite, “é café com pão... Janta é muito difícil...”

A maior mágoa de Adélia refere-se aos comentários que os vizinhos fazem sobre sua vida<sup>55</sup>. O fato surgiu sem qualquer menção ao assunto, após uma breve pausa, a entrevistada começou a me dizer que:

---

<sup>53</sup> Esta formatura, no entanto, não se refere a um curso de nível superior, mas sim a conclusão do Ensino Médio (2º grau).

<sup>54</sup> Ele não ajuda no orçamento familiar e passa os finais de semana na casa da avó. Segundo a entrevistada, ele só mora na casa materna por causa da proximidade com a loja em que trabalha.

<sup>55</sup> Eu mesma, mais de uma vez, presenciei algumas mães comentando que ela deixava os meninos muito soltos na rua até tarde da noite, ou ainda, que não dava atenção às suas companhias, nem ao que ficavam fazendo durante o dia, além de alegarem, que eles tinham mais responsabilidades do que aquelas que deveriam ter em suas idades.

os vizinhos ficam falando que Marcos vem da escola com Juliana, mas ele tem 11 anos! Não é tão pequeno assim! Quando eu posso, vou levar, mas filho de pobre é assim: tem que se virar! No início eu levava, mas não é todo dia que eu posso levar, então eles vêm, eu ensinei eles atravessarem na faixa, que é mais seguro! [...] Eu acho assim: você na sua casa tem que fazer a sua vida, eu não gosto de criticar ninguém e também não gosto que ninguém me critique, entendeu? A gente pede pra Deus! Só não quero que eles vivam nas casas dos outros pedindo, entendeu? Isso eu não quero! Eu devo a Deus e a mim mesmo, entendeu? Eu não posso pagar pra olhar eles em casa, eu não tenho marido, entendeu? Os pais deles deveriam ajudar, mas não ajudam e com tantos problemas pra me preocupar, eu não vou correr atrás, entendeu? Eles tinham que ter consciência e ajudar, entendeu? [...] Eu não recebo ajuda nenhuma! Eu prefiro não incomodar... Se eu tiver em pé, minha filha! Minha mãe criou os filhos, porque eu não vou conseguir? Sem ir de casa em casa... Sei que antigamente era mais fácil do que hoje... E, eu mesmo, sou mãe e pai, entendeu? E, assim vou levando... [...] Antigamente, eu não tinha problema, hoje eu tenho problema pra dar, emprestar, vender... Mas, eu não gosto de pensar assim! Acho que antes era porque eu não pensava, e, agora, é diferente!

### **“Eu não sei cozinhar!”**

Angélica (53 anos) me recebeu numa ampla sombra no passeio em frente a casa do filho, seu vizinho. A mulher falante e de sorriso fácil, se mostrou bastante imaginativa em relação às suas peripécias na cozinha; apesar de ser categórica ao dizer que não sabia cozinhar, algumas brechas durante a conversa me mostraram que isso não passava de uma falsa modéstia, uma vez que “eu não me acho boa cozinheira, não vou dizer que eu me acho, mas quem come gosta! Eu vou dizer a você: eu não morro de fome e quem convive comigo também não morre!”

Na casa de Angélica moram oito pessoas: ela, sua mãe (Angelina, 80 anos), seu irmão Gilson, com 45 anos<sup>56</sup> e seus cinco filhos: Andressa (33 anos), Alfredo (32 anos), Tatiana (30 anos), Flávia (20 anos) e Carlos (19 anos). Na realidade, o lócus da “casa” extrapola os limites físicos da construção, uma vez que, a própria entrevistada se divide nos cuidados da casa de sua mãe e sua “própria casa”<sup>57</sup>.

Não há a prática de “compra do mês” na casa materna no Calabar da Ezequiel Pondé, as justificativas para tal fato são a instabilidade financeira dos membros do grupo doméstico e a distância do mercado em que as compras são realizadas. Estas ocorrem quase que diariamente, na medida em que os produtos mais consumidos acabam - principalmente feijão,

<sup>56</sup> Gilson é portador de uma debilidade mental.

<sup>57</sup> Localizada na Avenida Paralela, em que ela mora com o segundo marido – com o qual não tem filhos. Ela passa quinze dias em cada grupo doméstico.

arroz, açúcar, óleo e macarrão – facilitando, desta forma, o transporte das mercadorias. Aliás, o momento da aquisição dos produtos para o consumo coletivo é um verdadeiro drama para a família, visto que ele é caracterizado por conflitos internos, especialmente, entre os irmãos que possuem algum tipo de renda, pois, segundo Angélica: “está trabalhando tem que ajudar! Se estão trabalhando têm que fazer compras e ajudar dentro de casa! Mas, tem hora que dão... Tem hora que não dão, aí eu me aborreço!”<sup>58</sup>

O único alimento que não é apreciado por todos os membros deste grupo doméstico é o carneiro. Em contrapartida, o consumido sem exceção é o “feijão com carne, tem que ter o feijão na mesa do baiano porque se não tiver...” O feijão é consumido tanto com o arroz quanto com o macarrão. Tanto em sua casa, quanto na de sua mãe, a palavra de ordem é praticidade! A dona de casa, por exemplo, se altera ao falar das comidas em que era obrigada a fazer, na casa de seus patrões<sup>59</sup>; em sua opinião, entre as mais trabalhosas estão a panqueca e a comida de forno.

Devido aos seus próprios problemas de saúde (dores nas pernas e hipertensão) e a idade avançada da mãe, Angélica tem grande preocupação e controla a quantidade de gordura e sal utilizados na sua comida. No café da manhã, normalmente, são consumidos o café com leite, “o pão, a manteiga, o queijo – que é difícil, entendeu? Porque pra comprar... Quando a gente pode, compra, quando a gente não pode... Agora a manteiga é sagrado! Sem manteiga, Ave Maria! Deus me perdoe! A manteiga, o cuscuz, às vezes, eu gosto de fazer um lelê<sup>60</sup>, minha mãe adora um lelê! Agora eu não faço lelê toda hora, não.” No almoço são servidos, cotidianamente, o feijão, o arroz e a farinha, com algumas variações a depender da presença de verduras em saladas<sup>61</sup>. No jantar, o café com leite e pão são presenças certas, nunca há sopa, uma vez que, nenhum dos moradores do GD apreciam-na. Há pequenas variações no jantar de Dona Angelina como mingau, vitamina de frutas e achocolatado com leite<sup>62</sup>.

### **“Comida tem que ser feita todo dia”**

Carmem (51 anos) mora no Calabar da Ezequiel Pondé com sua família desde o início da década de 80. No início, residiam em

<sup>58</sup> Dos cinco filhos de Angélica somente uma, na época da entrevista, não exercia atividade remunerada, seja ela esporádica ou fixa, ou outros ocupavam o cargo de segurança, babá, operário no pólo petrolífero e lavador de carros.

<sup>59</sup> Quando ainda trabalhava, visto que, atualmente, não mais trabalha por causa de uma “forte dor no joelho”.

<sup>60</sup> Receita doce à base de milho.

<sup>61</sup> Em nenhum momento Angélica se referiu a carne, exceto a rejeição familiar à carne de carneiro.

<sup>62</sup> Observei uma especial atenção à alimentação de Dona Angelina por causa de sua idade, como o relato de merendas, frutas e verduras, sempre que possível.

uma casinha de tábuas, de palha, sabe? Era assim mesmo toda cercada de papelão, papelão de caixa! Vendia os pedaços, alugava outros pedaços, entendeu? E a gente ficou com esse pedaço daqui. Desse pedaço pra dentro era cercado de papelão, pedaço de tábuas furadas, essas coisas! Aqui nessa frentinha daqui era como... Sabe o que é casa de taipa, né? Com aquelas varas amarradas! [...] Era pequenininha, a gente que foi cavando e tudo!” Atualmente, sua casa é uma das melhores da rua, com três andares e duas saídas: uma de acesso à rua próxima a oficina no início da rua Desembargador Ezequiel Pondé e outra na escada que liga à rua Ranulfo Oliveira, mas ela parece não estar satisfeita com sua casa: “a sala a gente ainda não terminou, não! Porque é aos poucos! É só trabalhando, né? Vai devagar e aí... Não é nem tanto falta de dinheiro, é porque começa e pára, não é isso? O negócio é esse!

Na casa de Carmem moram seis pessoas: ela, seu marido (Igor, aposentado, 50 anos), três filhas (Sílvia, vendedora, 27 anos; Sara, representante comercial, 25 anos e Ivone, desempregada, 24 anos) e um neto: Michel, 10 anos. Sobre o neto, ela diz:

ele mora aqui e na casa dele, mas ele mora mais aqui, né? Porque ele só vai na casa dele pra dormir! A mãe dele chama e ele só vai quando tá de veneta! Ela também mora mais ou menos, porque quando ela chega do trabalho vem pra aqui e só vai pra casa pra dormir! Ela fica mais aqui, porque daqui ela vai *pro* colégio, porque ainda estuda de noite, entendeu?<sup>63</sup>

Esta dona de casa preza pela praticidade na cozinha. Ela afirma não gostar de cozinhar por causa do tempo e do trabalho que são precisos para preparar qualquer tipo de comida, isto porque sua feitura não se resume a somente “pôr na panela”, são necessárias outras ações como “comprar, tratar, cortar os temperos, lavar os utensílios e servir”! Por tal razão os bifes imperam nas principais refeições familiares, acompanhados de feijão e arroz. “Aqui em casa o povo é *tudo enjoado!* Porque é um povo que não gosta de fígado, não gosta de peixe, não gosta de carne com gordura!”

As compras são feitas uma vez por mês, somente repondo frutas e verduras, ao longo das semanas. Apesar da presença de uma criança no grupo doméstico as comidas são preparadas de acordo com o gosto do chefe da família, que considera panqueca, caruru e macarrão “comida de criança”, e segue rigidamente as dietas médicas, com o consumo de leite desnatado, de peixe e a abstinência de gordura e sal. Igor, também reclama da quantidade de tempero na comida (“ela pesa muito a mão nos temperos! Tanto que, às vezes, atrapalha o gosto da comida!”), e não gosta de comida requentada: “comida tem que ser feita todo dia”! Para a infelicidade e insatisfação da esposa.

No café da manhã são usualmente consumidos pão e biscoito, mas, também podem ser

<sup>63</sup> Sílvia é casada com Alfredo (o filho de Angélica) e mora entre as casas da mãe e a da sogra.

adicionados a banana da terra e o aipim cozidos. No almoço predominam o feijão, o arroz, o peixe ou carne, preparada como bife. E, durante o jantar, há a combinação “mais simples”: “sopa e café-com-pão”.

### **Velhice e distúrbio alimentar**

Célia tem 74 anos e mora com uma filha (Rosário, 31 anos) e duas netas (Valquíria, 26 anos e Renata, filha de Rosário, com 13 anos). É ela quem cozinha para a família desde o dia em que sua neta salgou a comida, impedindo-a de compartilhar a refeição devido aos seus problemas de saúde, como hipertensão e diabetes. Essas limitações e restrições alimentares, prescritas somente para a aposentada, atingem a todos da casa – indo de encontro às preferências e repulsas dos demais membros do grupo doméstico -, uma vez que, alguns alimentos não são comprados, enquanto outros tiveram que ser agregados, como a presença constante de frutas e verduras, quer dizer, “menos as verdes, que a médica disse para não comer!”

Apesar de as compras serem realizadas semanalmente por sua filha no supermercado Bompreço da Avenida Centenário, pude perceber que as frutas e as verduras são adquiridas em um carro que as comercializam duas vezes por semana no Jardim Apipema e mediações, com “preço muito mais em conta!”<sup>64</sup>.

Renata passa o dia na companhia da avó, enquanto sua mãe e sua prima passam o dia fora, trabalhando, a primeira é autônoma enquanto a segunda, apesar de ter o ensino superior<sup>65</sup>, trabalha como vendedora em uma loja. Elas têm uma relação ao mesmo tempo amorosa e conflituosa: “a gente briga muito, ela briga muito comigo! (risos) Ela fica me dizendo: 'minha avó eu não sou criança, eu sou pré-adolescente!' Eu digo que pra isso ela tem que se compreender e se comportar! Mas, ela não faz isso...” Os principais motivos para as discussões, pelo o que pude perceber, são decorrentes da diferença etária, visto que, enquanto a menina tenta se adequar aos comportamentos e gírias peculiares a sua faixa etária, a avó tenta resguardá-la do mundo “lá fora”, outro motivo bastante comum são as disputas pelo controle remoto da televisão: “eu gosto de televisão, mas Renata fica vendo desenho... Eu só assisto televisão de tarde quando ela não tá em casa...”, desabafa a entrevistada.

Na primeira refeição do dia elas se alimentam, mais freqüentemente, de pão, café, chá (somente Célia), achocolatado e cereal com leite – somente Renata. No almoço, normalmente

<sup>64</sup> Nessas ocasiões, quem sai para escolher e comprar os alimentos é sua neta, Renata.

<sup>65</sup> Valquíria é formada em Comunicação Social pela Faculdade Social da Bahia.

estão presentes “feijão, arroz e um bifinho, uma carinha qualquer! Sendo que a médica não quer que eu coma assim, ela não quer que eu bote muita gordura. Então, eu faço só passadinha, assim sem gordura, sabe como é?” No jantar predominam o “café com leite e pão”.

Os problemas decorrentes da idade impedem Célia de comer as coisas que mais gosta, sobretudo as comidas consideradas “pesadas”, como feijoada, caruru e rabada. Apesar dos cuidados conscientes com sua alimentação, vez por outra, foi possível notar algumas contradições em sua fala, como a passagem em que ela alegou não poder comer alimentos verdes, mas logo em seguida relatou-me uma galinha temperada com pimentão, ou ainda, quando me respondeu sobre suas repulsas alimentares da seguinte forma:

eu como qualquer coisa! Eu como até pirão de água! O pirão de água com carne de sertão e a farinha! Agora que eu tô sem dente que não tô comendo mais essas coisas! O que eu não gosto? Qualquer coisa eu como, oxente! Até mesmo verdura cozida sem sal eu como! Eu como qualquer coisa! Até quiabo, que eu não posso mais comer! Tudo verde eu não posso comer, mas tudo eu gosto! Abobrinha é verde...

Há alguns anos, Renata apresentou indícios de problemas alimentares, hoje ausentes, mas ainda demandando cuidados especiais como a preparação, sempre que possível, de seus pratos preferidos e a compra de merendas destinadas a ela. No auge das suspeitas (quando tinha por volta de 8 anos), ela jogava a comida que colocavam em seu prato pela janela ou então a destinava ao vaso sanitário, demonstrando sintomas de uma futura anorexia, sua prática só foi descoberta porque “teve uma vez que ela pegou o prato e, sem querer, jogou na frente da casa da mãe de Júlia, aí, a mãe dela veio aqui e falou para minha filha! Se não fosse assim, a mãe dela nunca ia saber...”, demonstrando dessa forma a interferência e influência dos vizinhos no Calabar da Ezequiel Pondé.

### **Entre a casa e a rua**

Dolores (42 anos) mora no Calabar da Ezequiel Pondé há, aproximadamente 25 anos, quando conheceu seu marido Reginaldo (45 anos), que foi criado pela bisavó no local; além do casal, moram na casa seus dois filhos: Leandro (11 anos) e Rafael (22 anos). Ela acompanhou todas as boas e más mudanças que ocorreram nesse lugar. Segundo ela, na década de 80 “era tudo barraquinho de madeira, chão de barro, eu conheci assim... Aqui mesmo onde a gente mora, a minha casa era um sufoco, minha filha! Aqui era tudo

barraquinho, era tudo barraco! Aí, com o tempo, foi evoluindo! A gente foi trabalhando, trabalhando... Mas, era barraquinho mesmo!”

Dolores e Reginaldo têm um papel destacado, tanto pela posse do bar, quanto por sua distinção social, posto que sua casa está localizada em lugar privilegiado e é uma das melhores da rua, com três pavimentos e presença de bens e serviços pouco comuns para o local, como televisão a cabo, internet banda larga e microondas.

Há dez anos, ela comanda um bar na varanda de sua casa que funciona às sextas, sábados e domingos, comercializando majoritariamente bebida e, raramente, comida<sup>66</sup>. É válido ressaltar que durante o carnaval Dolores vende feijão (já famoso e tradicional), “dobradinha, fatada, mocotó e, no último dia, é peixe! Moqueca de peixe!”. O bar também é palco das comemorações coletivas (dias das mães, dia dos pais, dia das crianças e São João, por exemplo), assim como de reuniões que interessam à comunidade, além de comemorações de festas de aniversários particulares.

Além de tomar conta do bar, Dolores lava e passa roupas para clientes antigos. Seu marido a ajuda no comando do bar, além de trabalhar a noite como vigilante de um edifício em um bairro próximo. O filho mais velho, que já concluiu o segundo grau, pouco ajuda a mãe nos afazeres do estabelecimento, embora não trabalhe.

As compras para o consumo do grupo doméstico são realizadas semanalmente em um mercado localizado no Alto das Pombas. Raramente a primeira refeição do dia é realizada no ambiente doméstico, exceto nos finais de semana, e mesmo assim, longe da mesa, “quando dá aquela fominha assim, a gente pega um pão, um biscoito, se tiver um suco, bota *num* copo e toma, mas *pra* sentar na mesa *pra* tomar um café? Não toma de jeito nenhum! Senta na mesa *pra* almoçar, mas *pra* tomar café, não!”.

No almoço não pode faltar feijão, “porque aqui tem Rafael que não come sem feijão”! As comidas nesse horário pouco variam, e, isso acaba desagradando Dolores que se sente incomodada em comer macarrão, feijão, galinha assada (ou frita) e purê de batata várias vezes durante a semana, uma vez que, estas são as comidas prediletas de seu marido e filhos, distanciando-se, em muito, de sua preferência por saladas e verduras cozidas, que acabam sendo negligenciadas. No jantar são consumidos café com leite e pão, ou biscoito. Apesar da citação acima, foi-me relatado que estas duas últimas refeições, também, não são feitas ao redor da mesa em um horário pré-estabelecido; elas ocorrem, normalmente, quando alguém

---

<sup>66</sup> Desde que encomendada com antecedência.

sente fome, sendo assim, cada um se serve e senta no “sofá com o prato no colo assistindo televisão”.

**“Meu marido cozinha melhor do que eu!”**

Elisa tem 43 anos, é casada e mora com o marido, o filho e o enteado – Joaquim, 43 anos; Danilo, 17 anos e Fernando, 18 anos, respectivamente. Ela divide a tarefa de cozinhar com Joaquim, e, segundo a entrevistada, ele cozinha melhor do que ela! Eles fazem compras, no mercado da Avenida Centenário, somente uma vez por mês, porém, as frutas e as verduras são adquiridas semanalmente no mercado do bairro, uma vez que, os produtos “são de melhor qualidade e mais baratos”.

Ao contrário do marido, ela diz não gostar de cozinhar, menos pelo ato em si, e muito mais pelas outras atividades que esta ação envolve:

na verdade, o ruim de cozinhar é que você tem que pegar, tem que tá toda hora lavando, né? Enxugando... Lavando panela, ariando... E isso acaba com a unha! A unha não fica conservada... Não é nem o cozinhar! É o complemento do que cozinhar! É aquilo que tem que fazer, né? Lavar, ariar... E, quando chega no dia seguinte, do trabalho, você está acabada! E o cheiro? De vez em quando, eu gosto de fazer alguma coisa, mas tem dias...

Justamente por causa da “praticidade”, a comida que ela mais gosta de preparar é a feijoada, pois ela “é bonita, é prática também! Você botou tudo junto e cozinha sozinho, né? E as outras comidas... Por mais que você faça comida diferente, tem que fazer vários temperos, vários tempos; e a carne, não! Você temperou e tal, ela cozinha sozinha! É só colocar água!”

Ela não toma o café da manhã em casa, prefere tomar suco e comer “alguma coisa” na clínica de reabilitação em que trabalha como atendente; Joaquim, que é eletricitista, também não faz esta refeição em casa, Fernando e Danilo fazem-na, raramente, antes de saírem para estudar. Os principais alimentos para esta hora do dia são café com leite, pão e biscoito. No almoço, há diferenciação entre os gostos individuais: enquanto os pais preferem uma “coisa mais levinha, um bife, um arroz, uma verdurinha”, os filhos preferem algo “mais forte” tendo sempre como base o feijão. Este foi um dos poucos grupos domésticos em que no jantar é consumido “comida” (repasto completo), e mais: não é o que restou do almoço, pelo contrário, geralmente, o almoço do dia seguinte é que é a repetição do jantar da noite anterior, sobretudo para Joaquim que leva comida para o trabalho.

Elisa apresenta grande preocupação em relação ao “corpo ideal”, mas, além dos planos (poucas vezes consumados) não existe qualquer ação real para a aquisição do físico de seus sonhos. Ela considera a falta de tempo o grande vilão de seu dia-a-dia, sobretudo no que tange a alimentação. Outros argumentos para a “alimentação inadequada” são a preguiça e o esquecimento:

fruta dá preguiça e também não tem onde encaixar, porque quando você almoça, você já está cheia, sobremesa nem pensar! Merenda? No meu caso, merenda não entra no cardápio! Porque eu já almoço tarde... Então, não existe! E... Não como! Não como sobremesa! Difícil... A gente esquece, você acredita? A gente esquece! Tem vezes que a gente abre a geladeira e diz: 'meu Deus!' Por isso que eu não compro! E a gente nem tem tempo! A gente abre pra pegar uma água e bate! Não tem tempo! A verdade é essa. A vida é cruel! O bom seria não precisar comer, né?

Para contornar a falta de tempo, ela sugere a criação de uma “pílula ou um líquido que alimentasse o organismo”, substituindo assim todas as refeições diárias que nos mantêm vivos. Segundo sua opinião, esta seria uma solução perfeita, visto que, seria econômico, supriria as necessidades nutritivas do organismo e ajudaria na aquisição de um “corpo maravilhoso”, além de não demandar tempo.

### **Uma outsider**

Estela tem 39 anos e mora sozinha em uma ampla casa, que passava por uma reforma significativa na época da entrevista<sup>67</sup>. Ela é viúva e tem uma filha de 18 anos, que mora com a avó paterna em um bairro próximo do Calabar da Ezequiel Pondé.

Em seu discurso, a moradora demonstrou grande preocupação com o corpo, sobretudo ao seguir uma “alimentação saudável” baseada em frutas e verduras, principalmente “batata, chuchu, abóbora, quiabo, jiló, maxixe, pepino, banana, pêra, uva e melancia”. No café da manhã são consumidos: “café, às vezes suco de laranja, inhame, aipim e, de vez em quando, pão, que quase sempre eu troco por biscoito ou torrada, porque é mais saudável”. No almoço imperam “feijão, arroz, ovo, verduras e frango grelhado”. À noite, mingau de aveia, banana-da-terra e pão com manteiga, são os mais degustados. As compras domésticas são feitas nos finais de semana em um mercado do próprio bairro, posto que, durante a semana ela trabalha na casa de uma família residente na Pituba.

<sup>67</sup> Tempos depois de minha saída do campo, algumas transformações ocorreram em sua estrutura: a parte da frente se transformou em um salão de beleza, que não funcionou por mais de seis meses, e a parte de cima foi vendida para um irmão – fato que cerceou algumas atividades dela, como a constante presença no bar de Dolores, vizinho ao seu domicílio.

Estela diz gostar de morar no Calabar da Ezequiel Pondé, mas se sente demasiadamente incomodada com os comentários dos vizinhos que “gostam de se meter” em sua vida. Em alguns casos, ela admite ter certa parcela de culpa, visto que admite ficar muito tempo no bar consumindo bebidas - cerveja principalmente -, que ela considera “o principal atraso de minha vida, porque me impede de estudar, tanto que eu penso em entrar para uma igreja antes de me matricular em uma escola!”. Ou ainda, quando optou deixar a filha aos cuidados da avó paterna, por falta de acompanhamento materno mais próximo, por medo da menina “hoje estar andando em más companhias, ou ainda grávida”, justificando que foi “uma escolha feita por amor”, mesmo que alguns vizinhos não entendam dessa forma e tenham comentários maliciosos, ora velados, ora escancarados.

### **Uma mãe super-protetora**

Irene tem 52 anos, é viúva e mora com seus três filhos adultos: Ingrid, 30 anos; Alex, 26 anos e André, 20 anos<sup>68</sup>. A primogênita é vegetariana - único caso entre os grupos domésticos analisados - a razão para a escolha desta escolha alimentar, segundo a mãe, ocorreu por ela ter “pena” dos animais e de todo o sofrimento dos quais são vítimas para garantir a nossa alimentação. Desta forma, ela não ingere nem a carne, nem os produtos decorrentes deles, como o ovo, por exemplo, com exceção do leite, pois, segundo sua opinião,

a galinha sofre com o ovo, porque ela (*Ingrid*) diz que está matando um pintinho que está ali! Aí, está matando o pintinho! Ela diz que, com o leite você não está matando a vaca, mas eu digo que está sacrificando, mas, ela diz que não tem crueldade no leite! E mais: ela não me vê tratando uma carne, porque fica com pena do que fizeram com o boi, quando ela vê um peixe ela diz: 'coitado do peixinho!', e fica com aquela coisa... Com pena!

Apesar de adultos, os filhos de Irene são bastante mimados pela mãe<sup>69</sup>, a ponto da mesma dizer que o mais novo “gosta de peixe, mas ele não tem muita preferência pelo peixe, porque ele não gosta de catar espinha! Então pra ele tem que ser filé ou então aquele peixe de posta, mas aí eu tenho que tirar a espinha pra ele comer, entendeu?” Ela diz se esforçar para garantir as três principais refeições diárias:

<sup>68</sup> Irene recebe o benefício de pensão devido a morte do marido, enquanto Ingrid é pedagoga, Alex é músico de um grupo de pagode e André é vendedor.

<sup>69</sup> Pelo o que parece o cuidado exacerbado é passado de mãe para filha, uma vez que, a mãe de Irene – que mora em Tancredo Neves –, ainda hoje, cuida da filha lhe preparando seus pratos preferidos, quando esta vai lhe visitar nos finais de semana; além de a ter acolhido por mais de um mês, quando fez uma cirurgia para a retirada de um mioma, em 2009.

às vezes eu faço a comida e eu passo do horário de me alimentar esperando André para se alimentar, porque ele trabalha, e quando ele chega do trabalho eu vou me sentar pra me alimentar com ele, para ele sentar pra comer! [...] Ele chega umas três horas, umas três e meia! Quando ele chega meu estômago fica! Mas, eu me acostumo, porque eu já botei no costume, né?

A principal queixa desta dona de casa, em relação à alimentação, é a dificuldade em cozinhar na sua casa, uma vez que, torna-se difícil satisfazer, simultaneamente, os desejos de todos os membros do grupo doméstico e suas próprias restrições alimentares por causa de seus problemas de saúde, como a elevada taxa de colesterol e a hipertensão. A substituição da refeição por lanches é outra reclamação constante da mãe em relação aos filhos, e mais um motivo para seu desânimo no preparo do repasto familiar.

Sempre que possível (mas também com esforço da mãe) as refeições são feitas conjuntamente. Muitas vezes, como já foi dito, cuidados com a saúde materna são negligenciados por conta da idéia de bem-estar imaginado pela mãe para os filhos, segundo o próprio relato:

se eu faço uma comida sem sal pra mim, ou uma carnezinha grelhada ou, às vezes, uma carne sequinha, ou um frango tirado a pele, tirado a gordura, aquela coisa mais... Eles não comem! Dizem que está uma coisa sem graça, uma comida sem gosto! [...] Porque eu acostumei meus filhos a *depend*er muito de mim, entendeu? Porque eu me casei e hoje eu sou viúva há quatro anos. Eu fiquei 27 anos casada e eu não trabalhava, então a minha vida era pra dentro de casa! Então tudo o que eles queriam eu tava fazendo! Então, hoje eles estão assim dessa idade, mas ainda estão assim... Então, se eu botar a comida no prato eles comem, mas se eu não botar eles não vão pegar na panela!

As compras são feitas uma vez por mês desde que o marido faleceu - enquanto ele estava vivo, a família fazia mercado a cada quinze dias. Outra mudança que ocorreu em seus hábitos foi a frequência com que se fazia moqueca de peixe, se antes era muito comum, hoje, quase não é consumida porque evoca a lembrança do ente falecido, conforme justificou a viúva.

Irene diz gostar de cozinhar, mas, ultimamente, tem andando meio “desgostosa” com a cozinha visto que, a comida fica “quase toda na panela, aqui em casa quase ninguém quer mais comer!” Assim, hoje, ela pouco se arrisca ao fogão, por medo de errar e não ter a aprovação dos filhos, preferindo ficar no trivial e consensualmente aceito macarrão: “Macarrão sempre! É um macarrão com bife! Um macarrão com galinha! Então, eu gosto mais de macarrão, tanto de comer quanto de fazer! (risos)”.

## Realidade e imaginação

Jucilene (42 anos) mora com dois irmãos, a filha (6 anos) e a sobrinha (10 anos) em uma casa de dois cômodos: sala/quarto/cozinha e banheiro. Ela me recebeu na frente da casa de Carmem, enquanto tomava conta das duas crianças que brincavam na rua. Até o ano passado, sua mãe, aposentada, era a provedora da família, mas com sua morte no início de 2010 algumas coisas mudaram e tomaram outro rumo...

Jucilene não tem emprego fixo e, assim como sua irmã (Isadora, 43 anos), realiza faxinas pontuais em algumas casas da redondeza, o irmão José (33 anos) também sobrevive de bicos, que não são muito comuns.

Apesar da aparente fragilidade econômica, a entrevistada em nenhum momento relatou-me privações alimentares, muito pelo contrário, ela enfatizou, sempre que possível, a aquisição de certos produtos industrializados - principalmente aqueles destinados às merendas de sua filha Sofia e de sua sobrinha Poliana -, assim como o preparo de diversas comidas que, em muito, se diferenciavam daquelas encontradas nas demais casas da rua:

feijão de leite a gente faz! Como é o nome? Pizza, quiabada, um bocado de coisa a gente faz! Eu e minha irmã! [...] Minha irmã sabe! Minha irmã é danada! Ela sabe! Às vezes, a gente inventa! A gente inventa um bocado de coisa! A gente inventa quibe. Um bocado de coisa a gente faz lá em casa! A gente faz pastel, a gente faz um bocado de coisa! Lasanha, a gente faz! Quando dá vontade, aí a gente faz também... Como é o nome? Lasanha, bolo! A gente faz bolo direto, agora é que... A gente faz bolo direto! Eu e minha irmã.

Jucilene afirma saber cozinhar, diz que aprendeu com a avó, que “cozinhou como ninguém”, e que herdou este “dom dos seus antepassados”. Ela, atualmente, é evangélica, mas fala do passado de forma saudosa, sobretudo do tempo em que bebia: “quando a gente bebia mesmo, que hoje a gente já não bebe mais... *Oxente*, todo mundo da rua comia! Era peixe! Eu fritava carne com calabresa, aí botava coisa... Inventava um bocado de prato! Aí, botava ali na mesa e todo mundo comia, até Dolores mesmo comia!” Momentos bons também são lembrados da época em que a mãe estava viva, neste tempo, segundo a dona de casa, eles cozinham grandes quantidades de comida e variavam mais o cardápio, porém, sem mencionar – mais uma vez - o fator dinheiro.

As compras grandes são realizadas uma vez por mês em um mercado do próprio bairro, mas, esporadicamente, é necessário repor alguns alimentos ao longo dos trinta dias.

Em geral, os produtos que não podem faltar são: “café, açúcar e carne também, né?”<sup>70</sup>. Durante o café da manhã, são consumidos majoritariamente café com pão. O feijão sempre está presente no almoço e no jantar ingerem sopa (“de verdura, de feijão...”), café e/ou mingau (para as crianças, somente).

Jucilene diz que não gosta muito de freqüentar as “casas dos outros”, mesmo as de parentes, e, afirma que não há a prática da troca de comida nem crua, nem cozida entre os vizinhos. Mas, dentro de sua casa há uma aparente solidariedade entre os membros do GD, tanto em relação aos apoio mútuo - na divisão de serviços domésticos, por exemplo<sup>71</sup> - quanto nos acordos que envolvem dinheiro, além de as refeições serem feitas conjuntamente, com todos na “mesma cama”.

### **A vida na beira do fogão**

Joana me recebeu em um sábado na casa em que mora com o neto Gabriel, de 27 anos. Mais de uma vez, sugeri que transferíssemos nossa conversa para outro dia, pois a aposentada, de 81 anos, se queixava de muitas dores no corpo devido as doenças típicas da idade, em seu caso: artrose e osteoporose, além de catarata avançada<sup>72</sup>.

Ela, foi uma das poucas mulheres que, me afirmou gostar de cozinhar e brinca dizendo que passou toda a sua vida na beira de um fogão, cercada de panelas:

sabe por que eu gosto? Eu fui criada na casa do branco e, quando eu saí foi pra me casar. Casei e continuei trabalhando! Depois eu deixei. Fui vender mingau em obra... Tomava conta de menino... E, quando não deu mais, eu deixei! Não faço mais, porque aí a doença começou, tinha esporão nos dois *calcanhar*, eu só faltava era morrer! Minha vida era assim...

A aposentada reclama que

não tem condições de estar fazendo, mudando de prato... Fazer um prato hoje, amanhã outro, depois outro... Ah, não dá! Esse salário de fome não dá pra cada dia comer uma coisa, mas, quando eu posso, uma galinha assada, galinha de ensopado com batatinha, com cenoura que eu gosto... E feijão e arroz, feijão e arroz! E ovo! (risos)

<sup>70</sup> Carne, neste sentido, não se refere somente ao gado, mas também ao frango e ao peixe. É válido ressaltar que este último em menor quantidade nos grupos domésticos do Calabar da Ezequiel Pondé.

<sup>71</sup> Sobre a comida: “Ela faz, hoje é ela, ontem fui eu! É um dia de cada: um dia meu e um dia dela! Tem vez que quando ela tá trabalhando, eu cozinho a semana toda e, quando eu não tô em casa, quem cozinha a semana toda é ela!”

<sup>72</sup> Meses depois, ela se submeteu a cirurgia da catarata e ficou curada da vista.

As restrições alimentares se agravam, porque seu neto está desempregado e os custos com os remédios, prescritos pelos médicos, só fazem aumentar, e, grande parte deles, não são oferecidos, ou estão suspensos, nos postos de saúde próximos, como na Unidade de Saúde da Família, na região da Bomba e no 5º Centro de Saúde Clementino Fraga, localizado na Avenida Centenário.

As diferenças nos gostos de ambos ficam claras em seu discurso, quando ela me diz que o neto só come bife, que ele não come

nem nervo, nem pelanca, nem gordura! O frango? Só coxa, sobrecoxa e peito! Se eu for tratar o frango e botar essa parte de costela pra ele? Ele não come. Ele não rói osso! Eu gosto de osso, de roer a cabecinha do osso, cansei de tirar aquela carminha! Mas, ele não! Ele tira a carne e deixa os ossos *tudo* com a carne!

Porém, deu para notar que, sempre que possível, as vontades de Gabriel são atendidas, mesmo quando algumas delas desagradam o gosto de Dona Joana, como o peixe, que a aposentada diz não suportar nem o cheiro, mas porque seu neto “adora”, ela acaba fazendo de vez em quando: “eu faço ele de *escabeche*, faço de moqueca, faço frito, mas não como! Experimento aquele pouquinho para ver o sal, cuspo a vida toda, mas não como! E, se eu comer eu vomito!”

Esse grupo doméstico, assim como alguns outros do Calabar da Ezequiel Pondé, tem como chefe de família uma idosa, que ao invés de ocupar o papel de “cuidada” devido a sua vulnerabilidade física - como era de se esperar devido a idade avançada e aos muitos problemas de saúde - assume o posto de cuidadora de descendentes diretos, ou não, em situação econômica e emocional desfavorável.

### **Mãe e madrasta**

Laura tem 38 anos e mora com o marido e dois filhos (Luísa, 12 anos e Plínio, 10 anos) em uma casa de três andares, na qual o andar térreo é habitado pelos filhos adultos do primeiro casamento de seu marido - Bruno, 45 anos. Apesar de compartilharem a mesma construção física, eles devem ser (e foram) considerados dois grupos domésticos distintos, com particularidades próprias.

Ela chegou ao Calabar da Ezequiel Pondé há 17 anos e presenciou algumas mudanças neste local - como o calçamento da rua, a expansão e a melhoria, das casas - mas, em sua opinião, o que não mudou ao longo dos anos foi a tranquilidade do local: “aqui é muito

tranquilo... Você vê: uma hora dessa e aqui não tem muita zoada! Os meninos podem ficar na rua brincando sem preocupação! De vez em quando, a gente tem uma preocupaçãozinha de ir olhar, né?”

A dona de casa não trabalha, a renda para o sustento da família provém de serviços realizados pelo marido reformando casas - poucos meses antes da entrevista ele fez um tratamento de câncer de próstata e ainda estava se recuperando aos poucos.

No café da manhã são comumente consumidos café com leite e pão, ou café com leite e achocolatado, “achocolatado sempre tem!” No almoço, é certo encontrar o feijão, pois, “sem feijão eu acho que, pra mim, não tem comida!” Este é acompanhado, normalmente, de “arroz e carne. Gosto de carne, carne que eu digo pode ser frango, bife... Bife de preferência. BIFE! (risos)”. No jantar “às vezes, tem um aipim, às vezes, é... Batata doce cozida, às vezes, eu faço um cuscuz também... E, tem vez, que eu tô com preguiça de fazer tudo isso, ou então, às vezes, não tem (*faz sinal de dinheiro com a mão, esfregando os dedos indicador e polegar*), aí eu vou, sem opção, boto só pão, café, só... Leite, açúcar... (risos)”

Para Laura, é importante variar a comida do almoço durante o final de semana, domingo especialmente. A comida domingueira pode ser: “carne cozida tipo um ensopadinho, ou então um cozido mesmo, com um bocado de verduras dentro, faço o pirão! [...] Ah, tem também o frango assado que vende lá em cima no Alto das Pombas!”

As refeições são feitas conjuntamente na mesa, por volta de treze horas – horário em que as crianças chegam da escola e o marido retorna do trabalho. O jantar é servido por Bruno, uma vez que Laura cursa a sétima série do Ensino Fundamental, à noite, em um colégio próximo.

Apesar de pertencerem a uma mesma família, há pouca troca de comida entre o seu próprio grupo doméstico e aquele dos filhos do marido; quando isto acontece, predominam os alimentos cozidos, mas, esta permuta desagrada a dona de casa:

sempre quando eles fazem uma coisa nova, aí eles *traz*. É assim. E, às vezes, quando eles *faz* alguma coisa lá que eles não *gosta*, ou então, às vezes, está faltando e eles vêm: 'painho!' - chamam mais o pai! - 'painho, tem o quê aí hoje pra comer? Porque a comida aqui hoje, hum!' (*cara de reprovação e o polegar virado para baixo*) Porque a comida só era boa quando a mãe deles estava aí, né? Agora que eles cresceram a mãe foi embora para o interior, aí eles sempre ficam nessa, né? 'Painho tem o quê aí pra comer? Manda aí a carne!' Aí, às vezes, manda um pedacinho, um bife. Mas, é mais assim, uma coisa, né? Ou então é assim: 'painho tem feijão, aí? Por que aqui só tem o arroz, tem a carne, mas não tem feijão! E, eu queria comer feijão!' Aí eu vou... dou a vasilhinha que eu tirei para aqui e digo 'tome'!

Apesar de disfarçada, pude notar certo desconforto na proximidade dos dois grupos domésticos, principalmente pela cessão de gêneros alimentícios e pela disputa de poder entre a madrasta e os enteados na educação de seus filhos, sobretudo em relação à alimentação, como podemos ver no tópico intitulado “Uma ‘família’ de irmãos”.

### **Faça o que eu digo, mas não faça o que eu faço**

Liliane tem 26 anos e mora com a mãe (Rosalina, 46 anos) e o filho (Joel, 8 anos), mas, como ela mesma me afirmou, em sua casa não faz quase nenhuma atividade doméstica, muito mais por preguiça do que por necessidade, uma vez que sua mãe trabalha todo o dia fazendo faxinas e pouco pára em casa durante a semana. Em contrapartida, na residência da mãe de seu atual namorado, que sofreu um AVC há alguns anos, ela tanto cozinha quanto limpa, além de zelar pela higiene e bem-estar da sogra, dando-lhe banho, por exemplo.

Liliane participava do Balé Folclórico da Bahia antes de engravidar e fez algumas apresentações nos Estados Unidos, sendo desta forma, a única pessoa do Calabar da Ezequiel Pondé que já viajou para o exterior. Sobre a experiência ela relata:

lá eu fiquei muito deprimida; meu perfil não é de viver lá! Não é esse! Eu fui. Fiquei lá 15 dias e comi... Lá só tinha aquela coisa de comida japonesa próxima ao hotel, macarrão e umas coisas estranhas! E um colega meu, que percebeu que eu estava muito deprimida, eu só fui no restaurante um dia... Esse *colega meu* levava *pro* quarto asa de galinha frita, ou assada, com arroz, todos os dias era isso! Até o dia que eu vim embora: asa de galinha com arroz. Todos os dias com molho, eles davam um molho shoyo, aquele molho preto – que agora eu até gosto, mas na época eu não gostava, não! Todos os dias comendo, todos os dias!” Após a apresentação nos EUA, ela recebeu novo convite para uma apresentação na Holanda, mas não aceitou e, logo em seguida, engravidou de Joel. Após o parto, ela não mais retornou aos palcos: “eu fui perdendo o amor – não pela dança! - mas, o interesse pela profissão... Aí, não quis mais, recebi várias propostas, aí não quis mais... Até hoje me chamam, mas eu acho que não agüento mais, não!

Apesar do passado com a dança, Liliane diz não ser muito preocupada com o corpo, as restrições alimentares, em seu grupo doméstico, ocorrem devido aos problemas de saúde de seu pai Pereira, 48 anos<sup>73</sup>. O alimento mais consumido é o feijão, especialmente com farinha, ou então macarrão.

As compras dos gêneros alimentícios são feitas diariamente, “porque não compra assim e deixa lá! 'Ah, vai fazer o quê hoje?' Compra. 'Vai fazer o quê amanhã?' Aí, compra. A

<sup>73</sup> O pai é separado da mãe, mas como mora na mesma rua, continua comungando as refeições desse grupo doméstico.

gente não faz aquela compra toda! Até porque a gente não fica muito tempo em casa, aí, já sei: acaba comprando e estragando! Aí, a gente compra por etapa!” Sobre quem vai ao mercado, ela é categórica: “isso é pra mainha mesmo! Eu quase não faço nada! Eu odeio trabalho! E, eu preciso trabalhar o dia todo na rua! Meu pai vai, compra o que ele quer aqui embaixo, ou então no Alto das Pombas que é mais perto!”

Atualmente, Liliane está fazendo um curso de radiologia e, ao perguntar minha idade<sup>74</sup>, ela desabafa “já era pra eu tá formada, menina! Mas, eu fiquei na psicose de dança, de dança, de dança! Larguei tudo pra trás! Não que a dança impediu... Que eu fiquei, mas... Porque eu não tive cabeça, na época, de conciliar as coisas... Eu só queria fazer dança, dança, dança! E, agora tem muita gente me chamando pra dançar de novo, pra viajar e tudo! [...] Mas, meu joelho dói! Aí fui perdendo... tô mais pra isso, não!”

### **Três mulheres**

Maitê mora no Calabar da Ezequiel Pondé desde que nasceu, há 39 anos; atualmente, ela divide casa com suas duas filhas adolescentes: Júlia, 15 anos e Cecília, 12 anos. As comidas preferidas pelas mulheres deste GD são “macarronada, quiabada! Feijão eu faço, mas não gosto muito! Lá em casa ninguém é chegada a feijão! Lá em casa, faço feijão, no máximo, hoje e amanhã! O que eu mais gosto de fazer é quiabada, galinha, peixe e macarrão! Só não faço lasanha porque lá em casa não tem aquele pirex de fazer, e o forno também não funciona!”

Mas, como quase toda família, há discrepância entre os gostos alimentares, sobretudo no café da manhã:

a madame aí (*referindo-se a Cecília*) não é muito chegada a café, eu não sou assim! Júlia toma café, também não tem problema, não! Mas, lá em casa tem mais suco por causa dela! Suco de frutas, quando não é fruta é aquele *Maratá*! Quando não é *Maratá* é aquele refrigerante, só que refrigerante é muito difícil eu dar a ela por causa do... de manhã cedo refrigerante? [...] Eu gosto de comer pão, às vezes, eu faço cuscuz, às vezes, eu faço... como é? Mingau de carimã, de tapioca, mas o que mais se come lá em casa de manhã é pão e biscoito!

No almoço semanal predomina o macarrão, “quando eu faço o arroz fica quase todo lá! De noite tem pão, biscoito, sopa... Quando tem sopa! A gente comia biscoito, suco, refrigerante, agora é que parei mais com refrigerante! Aí, eu parei mais um pouco... Às vezes,

<sup>74</sup> A mesma idade que ela.

como comida de noite, se tiver o que sobrou de meio-dia, quando chega de noite, minha filha, ah, elas querem comer! Agora assim, o que eu mais faço é sopa! Eu só não faço sopa quando não tem!”

Mas, mesmo com o dinheiro regrado<sup>75</sup>, fim de semana é tempo de comida diferente:

tem um estrogonofe assim, o eu mais gosto é galinha, mas não posso... É galinha, mas meu forno pifou! Faço um nhoque, tem verdura que Cecília não gosta de comer, mas eu vou tapeando, eu faço beterraba... Fim de semana eu faço macarrão parafuso com galinha e batatinha dentro, carne moída com verdurinha dentro, um tempero verde... A gente só não come tudo com macarrão porque tem coisa que não combina muito com macarrão! Quando eu tô com dinheiro eu compro um doce de goiaba, um doce de leite [...], um queimado<sup>76</sup>, um chocolate, quando eu tenho dinheiro compro leite condensado pra gente comer assistindo...

### **“Se uma máquina ficar sem funcionar ela enferruja!”**

Encontrei Marisa, em um sábado à tarde, na frente da casa da filha, bebendo cerveja com o genro, enquanto Francisco, seu marido, assistia televisão em sua casa, a poucos metros dali. Após meia hora de conversa, ele veio juntar-se a nós, reclamando que estava com fome e que o almoço estava atrasado - já era cerca de duas horas da tarde. Este grupo doméstico é composto por Marisa (71 anos), Francisco (80 anos) e com o filho caçula Álvaro, com 29 anos - que trabalha como motorista em uma empresa no bairro de São Cristovão.

Apesar da idade avançada, ela esbanja energia, e, mesmo aposentada, continua fazendo faxina em duas casas, tanto para reforçar o orçamento familiar, quanto para se distrair:

eu trabalho, minha filha, minha felicidade! Eu acho que se eu ficasse parada eu ia ficar maluca! Pelo o que eu sinto, se eu não trabalhasse hoje eu já estava travada! Meu dedo dói, meu joelho dói, a coluna dói, aqui me dói... Todo o meu corpo dói! Eu tenho esporão, artrose, mas não me entrego! [...] Pegue uma máquina velha, bote ela no canto e não cuide para ver se ela não fica parada! Isso que acontece com a gente! Enquanto eu puder movimentar, eu movimento! No dia que eu não poder mais, aí, Deus que sabe! Eu ando daqui... Vou lá no Farol (*da Barra*) e volto! E quero chegar mais! Bebo minha cervejinha e faço tudo! Tudo o que tenho direito eu faço, graças a meu bom Deus! Que Deus me abençoe... Que pelo o que eu sinto, minha filha? Pelo o que eu sinto, meu Jesus Cristo! Só Deus é que sabe, mas eu não me entrego! *Né, não?*

<sup>75</sup> A renda do grupo doméstico é proveniente da pensão de R\$ 100,00 que o pai de Cecília “dá quando ele pode”, do *Bolsa Família* (R\$ 112,00) e de faxinas que aparecem “de vez em quando”. O pai de sua filha mais velha “tem vez que dá, vez que sim, vez não... Tem vez que ela vai lá buscar e ele vem com aquela estória e eu, pra não me estressar, acabo deixando pra lá!”

<sup>76</sup> Bala.

No café da manhã, predominam

uma batatinha, um inhamezinho [...], um pãozinho, aquele pão... como é que chama? Aquele pão de dieta! Integral! Integral, que ele (*Francisco*) compra – que é uma delícia – a gente bota na torradeira e fica um amor! Ah, e o café! É um *quente-frio* de café e um *quente-frio* de chá. Ele toma um café e um chá, eu tomo um café e tomo um chá. Eu tomo chá mate. É terminar um e eu compro outro!

A carne mais consumida em sua casa é a de frango. “A gente come uma galinha assada lerda! Tanto eu gosto como ele gosta (*referindo-se ao marido*)! Eu tiro aquela pele toda, sabe? Boto ela *pra* esquentar, faço uma saladinha, faço uma farofinha torrada, menina, é uma delícia! Então a gente come! Eu gosto de macarrão! Ele também gosta!”

As restrições alimentares permeiam o imaginário da aposentada, tanto em relação a si própria quanto aos cuidados com o marido, ela evita comer certos alimentos em determinadas partes do dia por acreditar que eles lhe farão mal, como comidas pesadas e gordurosas à noite. Por esta razão, no jantar são consumidos chá e biscoito de água, somente, porque, se “dormir com a barriga cheia é um pesadelo danado”! Em seu cardápio também foram riscados a gordura, o sal e o açúcar, “tenho medo do colesterol! Eu não como muita gordura, meu macarrão é sem gordura, minha galinha é sem gordura! Até o café é sem doce! Eu pingo assim ó (*movimento com as mãos*): bem pouquinho!”

### Uma “família” de irmãos

Melissa (29 anos) mora com os dois irmãos e a cunhada<sup>77</sup> na parte térrea da casa do pai<sup>78</sup>, mas somente ela quem cozinha no grupo doméstico. Poucos anos antes, sua mãe também residia com os filhos, porém quando eles se tornaram adultos, e independentes, ela se mudou para Conceição de Feira, interior da Bahia.

As compras neste grupo doméstico são feitas uma vez por semana, ou então a cada quinze dias, a depender da necessidade de aquisição de novos produtos, o que nunca pode faltar

é o açúcar. Porque todo dia é suco de manhã, eles não gostam de tomar café! Os dois (*irmãos*). É suco de manhã, meio-dia e de noite! Tenho que deixar a

<sup>77</sup> Na época da entrevista Joyce (20 anos) estava grávida de seis meses de seu namorado, Tiago (25 anos), irmão de Melissa.

<sup>78</sup> Bruno, 45 anos, marido de Laura e pai de Luisa e Plínio, descritos no grupo doméstico intitulado “Mãe e madrasta”.

jarra pronta na geladeira, porque eles bebem como água! [...] Mas, o que nunca entra aqui é peixe. Está muito caro! Às vezes, a gente faz, mas é uma vez na vida! Porque é saudável, mas em compensação é caro! Estava eu e meu irmão desempregados, ele começou a trabalhar, mas estava desempregado, então fica pesado pra pagar conta, comprar gás, esses negócios... Tem transporte também! Que tem que separar para poder ir pra o trabalho, ele ganha pouco também. Aí a gente vai levando como pode, né?

Breno, o irmão mais novo (22 anos), trabalha em uma loja de departamento, enquanto que Tiago labora em uma clínica médica no Itaipara. É válido ressaltar que os dois levam comida para o serviço; a comida é feita à noite, posta em uma marmita e esquentada no microondas das empresas.

No café da manhã é comum encontrar na mesa desses irmãos: “pão, suco, biscoito, vitamina de banana e café! Eu gosto de café, sou viciada em café! Tem que ter meu cafezinho!”. No almoço consome-se mais “feijão, arroz, bife de fígado, bife de carne, frango...”. E, a noite os gostos se diferem: Melissa toma “café com pão e sopa; eu gosto muito de sopa! E eles comem pão com suco; quando tem sopa, eles tomam. Um gosta de comer comida mesmo: feijão, quando tem feijão. E o outro, não! Ele não liga pra comer assim, não! Ele gosta mais de besteira, mas o pão tem que ter todo dia!”

Segundo Melissa, ela e os irmãos têm uma relação cordial, tanto com os adultos, quanto com as duas crianças geradas no segundo casamento do pai: Luisa e Plínio. Tanto que, este irmão mais novo utiliza a casa fraterna para satisfazer seus desejos quando sua mãe lhe proíbe de consumir algo, “eles vêm aqui e comem também! Plínio, então? Ah, pra Plínio nada se perde: tudo se constrói! Porque ele come tudo! (risos) O que ele mais gosta é *miojo*<sup>79</sup>. Ele ama *miojo*! Às vezes, a mãe dele não quer fazer e ele traz o *miojo* e me pede pra fazer, aí eu faço pra ele comer!” É válido ressaltar que esse comportamento resulta em insatisfação para Laura, a mãe das crianças.

Melissa tem grande preocupação com a alimentação saudável, mesmo que esta não seja realizada na prática, como ela mesma salientou. Entre outras coisas, ela gosta “de ler notícias sobre alimentação em revistas, jornais, na internet”, e anseia “fazer uma faculdade nessa área de saúde, nutrição ou gastronomia” para complementar sua formação em técnica em enfermagem.

### **Tempo somente para o trabalho**

Nívea (40 anos) foi a mulher que eu tive mais dificuldade em entrevistar, e a única

<sup>79</sup> Macarrão instantâneo.

razão para isto foi sua falta de tempo! Marcamos nossa conversa para uma manhã de domingo, relativamente cedo (8:30 horas), e, antes de confirmar, ela me pediu para eu dar certeza sobre minha ida, uma vez que não marcaria faxina para poder conversar comigo. Se, no primeiro momento, eu fiquei muito constrangida com esta situação (com receio de estar sendo inconveniente), logo depois eu fiquei aliviada de estar ali, uma vez que, ela se queixava de uma forte dor de dente, e, no fim, desabafou que precisava mesmo descansar, pois já estava exaurida de tanto trabalhar, ininterruptamente, na “casa do branco”. As constantes faxinas de sol-a-sol sustentam seus cinco filhos<sup>80</sup>.

Eles moram em uma casa pequena e inacabada, construída parte em tijolo, parte em madeira. A nossa conversa partiu de muitas justificativas de sua parte sobre o porquê de não me receber em sua casa (“muito pequena” e “desarrumada”), sobre a curiosidade em saber a razão porque eu a tinha escolhido e não as outras donas de casa que poderiam me dizer mais coisas, uma vez que, segundo a própria entrevistada: ela “não sabia de quase nada” e a confusão e comoção geral formada a partir de um acidente doméstico ocorrido com uma vizinha<sup>81</sup>.

As compras são feitas, pelo menos, três vezes por mês, “quando vai acabando eu vou comprando”. Os alimentos que nunca podem faltar nestas idas ao supermercado são o café e o leite, em contrapartida o abacaxi nunca é levado para casa, porque Nívea é alérgica.

Em sua própria casa, a comida que Nívea mais faz é “feijão, arroz e peixe”, mas queixa-se “eu estou sem tempo de cozinhar, eu já cozinho de noite”! Em seu trabalho, ela diz fazer

muita comida sem gordura. É galinha, bife de caldo, bife cozido, bife frito, é... Bife à milanesa, um risoto, um estrogonofe, uma panqueca, um peixe de escabeche, um peixe que eu esqueci o nome, que faz com papel! Lá faz moqueca, de vez em quando! Um feijão com bife acebolado, quando é assim, a moça manda eu fazer uma galinha e fritar, aí ela manda eu botar umas batatinhas dentro!

Nívea não toma café da manhã em sua casa, ela se alimenta nas casas em que trabalha como diarista, porém em sua mesa é comum encontrar o café e o pão destinados aos filhos; meio-dia, predominam feijão com farinha e algum tipo de carne. À noite, no jantar, há

---

<sup>80</sup> Adenor, 25 anos; Adenaldo, 24 anos; Adelson, 23 anos; Rosana, 19 anos e Fábio, 18 anos. Seu marido, e pai de seus filhos, faleceu há alguns anos. Exceto Rosana, que somente estuda (2º ano do Ensino Médio), todos os outros filhos fazem algum tipo de bico, como lavar carros no lava a jato localizado na rua Desembargador Ezequiel Pondé, por exemplo.

<sup>81</sup> A mulher acidentada foi Adélia (“Entre flores e farpas”).

sempre pão, às vezes, eu faço uma sopa de verdura com macarrão! Às vezes, é um misto<sup>82</sup> que a gente compra ali, ou um hambúrguer, um inhame, uma batata-doce, um aipim, uma abobrinha cozida com café, você já comeu? Uma abóbora normal cozida com café! Os meninos, às vezes, tomam vitamina, eu não gosto de vitamina! Suco de manhã eu também não tomo!

Por causa do excesso de coisas para fazer (tanto na casa de seus patrões, quanto em sua própria casa, em que não tem a ajuda de seus filhos), Nívea me afirmou não ter tempo para comer e, que seria maravilhoso se inventassem um remédio que substituísse as refeições. Quanto a isto, ela somente lamentou ter de retirar o cheiro da comida, que tanto aprecia sentir - tanto na hora em que está cozinhando, quanto no momento em que o alimento é servido à mesa. O advento do remédio “seria muito bom”, mas não daria para “olhar a comida pronta e cortada”, sonha e lamenta-se.

### **A caçula**

Patrícia foi a entrevistada mais nova da amostra, com apenas 18 anos. Ela mora com os pais (Félix, taxista, 54 anos e Vanda, empregada doméstica, 50 anos) e sua tia materna – Madalena, vendedora, 21 anos. Provisoriamente, é Patrícia quem prepara as refeições consumidas no grupo doméstico, pelo menos durante a semana, enquanto sua mãe trabalha; nos finais de semana, o comando do GD retorna para a progenitora. Esse arranjo é recente, uma vez que, até pouco tempo, Vanda estava desempregada, enquanto Patrícia concluía o segundo grau, na época da entrevista a adolescente se preparava para o concurso dos Correios.

Como na época de nossa conversa a casa estava sendo reformada, a frequência das compras no supermercado foi modificada para uma vez por semana, visando não armazenar gêneros alimentícios na despensa. Esta tarefa cabe a ela e ao pai, que adquirem aquilo que a mãe põe na lista, entre muitos outros produtos industrializados (principalmente biscoitos) que a filha vai pegando e colocando no carrinho de compras, “eu gosto de ir só com meu pai, porque eu digo: 'meu pai, vou levar isso!' E ele não fala nada! E, se eu for com minha mãe, minha mãe controla! (risos)” Com algumas variações, na lista sempre estão sempre presentes “macarrão, arroz e feijão, porque todo mundo aqui é viciado em feijão. Só minha tia que não gosta muito de feijão!”

No café da manhã são consumidos, normalmente, pão, café, suco e achocolatado; no almoço predomina “o feijão! Com carne, frango ensopado...” No jantar há uma divisão nos hábitos alimentares dos membros do GD, enquanto Patrícia e sua tia preferem jantar “o que

<sup>82</sup> Sanduíche de queijo e presunto.

sobrou do almoço”, seus pais preferem tomar café com leite. Neste grupo doméstico, as refeições não são feitas conjuntamente ao redor da mesa,

aqui em casa cada um almoça em um horário, meu pai é taxista, aí ele não tem hora certa para almoçar, entende? E, minha mãe almoça um pouquinho tarde, umas três horas da tarde, e eu não! Na hora que me dá fome e a comida tá pronta, eu almoço! Eu não tenho isso de esperar dar doze horas! [...] Eu como no sofá, em frente da televisão, às vezes, no meu computador quando o papo está muito interessante!

A adolescente diz passar o dia merendando, de preferência “biscoito... eu gosto de pipoca doce, que, às vezes, eu faço! Eu sei fazer pipoca doce com açúcar queimado e chocolate! Eu gosto de leite condensado, aí, às vezes, faço brigadeiro e essas coisas assim! Dizem que sou magra de ruindade! (risos)”. As merendas também foram um complemento do orçamento doméstico, uma vez que, antes de ter emprego fixo, Vanda fazia e vendia salgados em sua casa, como por exemplo, “coxinha, croquete, bolinho de aipim, rissole... Ela vendia aqui, mas agora como ela tá trabalhando ela parou... Quibe então? Eu me acabava! Ela fazia pra vender e eu comia! Eu comia um monte! Eu mais comia do que qualquer outra coisa! (risos) E, eu nem gostava de coxinha... Mas, a de minha mãe eu como!”

### **Império da praticidade**

Valéria (48 anos) é viúva e mora com Rodrigo, seu filho deficiente. O rapaz, de vinte anos, não se locomove e se alimenta somente de comida pastosa através de uma sonda<sup>83</sup>. Como não exerce qualquer atividade remunerada, Valéria toma conta da neta Vitória (4 anos), para que sua filha e seu genro – que moram na parte de cima de sua casa – trabalhem.

A dona de casa diz não gostar de cozinhar e preza pela facilidade,

eu gosto de comida assim: botou no fogo e... O feijão no fim de semana: eu pego um quilo de feijão, boto no fogo... Dia de sábado, aí, minha filha come, meu genro come! Aí, eu como assim um bocado de dias, assim, na semana, vou comendo essas coisas e comendo feijão. Tem uma quantidade boa, né? Aí, a gente vai comendo *pra* não cozinhar. Não gosto! A gente faz uma carniinha por fora assim, uma coisinha leve... Rápida! Na panela de pressão. Cortou, botou tempero, tampou, abriu! Gosto de comida simples! Botou na panela de pressão e tampou, abriu, tá bom! Provou o sal, tempero, tá ótimo? Acabou! Frango e arroz, macarrão e feijão no fim de semana, às vezes... E, às vezes, eu como soja, quando eu tô gorda ou muito inchada, aí eu faço muita

<sup>83</sup> Rodrigo segue uma dieta médica que lhe permite comer uma ampla variedade de alimentos, desde que cozidos recentemente, sem muita gordura ou sal. Eles têm que ser batidos no liquidificador e coados em peneira comum.

soja! (risos) Que eu até sei cozinhar, espremer, temperar... Aí, venho com quiabo, batata e boto o arroz branco e pronto!

As festas são comuns em seu amplo pátio, sobretudo nos finais de semana. Além da área externa, o fato de morarem somente parentes (irmãos e filhos, principalmente) na vizinhança, ajuda na regularidade dos festejos, que são sempre regados a bebida e comidas de fácil preparo. “Faço feijão fradinho escorridinho, pra esperar *os perturbado aparecer!* Eu pego a chouriça, pico pequenininha, frito e joga o feijão fradinho dentro! Todo fim de semana na minha porta, nunca fico sozinha!”

Tanto no café da manhã, quanto no jantar, são consumidos “café com leite e pão com manteiga e, só! Se tiver ovo assim - que eu gostava muito de me entupir de ovo -, se tiver um ovo assim... Eu frito assim, de vez em quando, um ovo!”. O almoço não tem hora certa para ser servido, Valéria me disse que, tem dias, em que ela termina de cozinhar por volta das dez e meia, onze horas e já almoça com o filho.

Apesar de morar próximo de seus filhos e outros parentes, e estarem sempre juntos, Valéria diz que não há a prática de troca de alimentos (nem cozidos, nem crus) entre eles, salvo quando sua filha, que mora na parte de cima de sua casa, “descobre” alguma comida nova e “cai matando!” Deixando a mãe nem um pouco feliz, pois “o frango mesmo: faço um frango inteiro pensando em comer quatro dias, ela cai matando, o marido dela diz que meu frango cheira!”

## Pensando sobre o comer

Se, na primeira parte deste capítulo o objetivo foi apresentar cada um dos grupos domésticos a partir do olhar da pesquisadora, neste pretendo dar voz a estas mulheres, explorando o que elas pensam sobre os assuntos que foram mais recorrentes em suas falas e suas principais inquietações.

### **Transmissão culinária**

A mulher está no centro da alimentação: ela administra e regula a vida culinária da família. A preparação dos alimentos permanece majoritariamente com ela, embora muitos homens se gabem de saber cozinhar<sup>84</sup>. Porém, isso não aparece como um sinal de distinção, como nas classes mais abastadas, mas sim, como capacidade de ser independente, segundo nos diz Elisa sobre seu marido: “eu acho que ele aprendeu sabe por quê? Ele sempre morou só! Acho que foi a necessidade! Ele sempre morou só, veio do interior *pra* aqui... E não teve ninguém pra tomar conta dele!”

Os ensinamentos culinários, em 90% dos casos, se deram a partir das mães. No percentual restante a tarefa coube a outras mulheres mais velhas, como patroa, comadre e irmã. Entretanto, além da família, ser a responsável pela transmissão culinária, outros elementos como pares e mídia também terão importante participação na visão sobre a comida e o cozinhar.

A minoria das entrevistadas afirmou saber cozinhar, mesmo que, muitas vezes, o discurso e memórias de receitas bem sucedidas mostrassem o contrário durante as entrevistas, “eu cozinho e trabalho desde menina! Eu arranjo, sou de fazer qualquer coisa, mas arranjo... Eu sei fazer umas coisinhas! Eu arranjo! Mas, graças a Deus, onde eu cozinho ninguém reclama de minha comida! Graças a Deus!” (Adélia).

A falsa modéstia também se faz notada nas falas de Angélica: “Eu não me acho boa, mas todo mundo diz! E, eu não me acho! Não vou dizer que eu me acho, mas quem come gosta! Eu vou dizer a você: eu não morro de fome! E quem convive comigo também não morre...”

Deu certo! Hoje em dia eu cozinho... Quer dizer eu não COZINHO! Eu não

---

<sup>84</sup> Nos dezoito grupos domésticos analisados, somente um homem assume a responsabilidade da cozinha ocasionalmente.

sei se é porque eu não gosto da minha comida, você sempre acha que a comida dos outros é mais gostosa do que a sua! Se você cozinha em casa e cozinha nas casas dos outros, a comida de lá é mais gostosa! Minha comida, pra mim, é uma negação, mesmo que esteja boa, pra mim, não presta! Pode ser qualquer coisa, pra mim, não presta! (Nívea)

Em grande parte, elas não se consideram boas cozinheiras porque “cozinheira de verdade é quem faz uma comida assim... Aqueles pratos enfeitadinhos. Mas, eu vou dizer a você: aqueles pratos enfeitadinhos não enchem a barriga! O que enche a barriga é feijão, farinha, arroz, macarrão...” (Angélica). No imaginário local, para fazer a comida tradicional cotidiana não é preciso saber cozinhar direito, porque todas elas aprenderam quando moças e já começam a ensinar a suas filhas e netas, ainda pré-adolescentes, mesmo com certa resistência da parte delas em aprender e preparar o repasto para todos os membros de seu grupo doméstico.

Reitero que os homens dizem saber cozinhar, apesar de nunca cozinhareem no interior de seus GDs. A presença deles é, majoritariamente, notada nos churrascos realizados no bar de Dolores; nesses momentos, as mulheres não tomam a dianteira nos preparativos, exceto quando é necessário algum tipo de acompanhamento cozido, como o arroz<sup>85</sup>. Até mesmo o molho vinagrete (denominado, por eles, “salada”) é responsabilidade masculina, e é preparado com bastante afã.

Algumas mulheres dizem não gostar de cozinhar, principalmente, por causa de todo o tempo que tal atividade demanda “E, eu gosto de cozinhar nada! (risos) Primeiro: se você vai fazer uma comida, você tem que tratar a galinha! Se vai fazer carne, tem que tratar a carne!” (Carmem).

Mais ou menos, de vez em quando! Muito não... Na verdade, o ruim de cozinhar é que você tem que pegar, tem que tá toda hora, tá lavando, né? Enxugando... Lavando panela, *ariar*... E isso acaba com a unha, a unha não fica conservada... Não é nem o cozinhar! É o complemento do que cozinhar! É aquilo que tem que fazer, né? Lavar, *ariar*... E, quando chega no dia seguinte, do trabalho, você está acabada! E o cheiro? De vez em quando, eu gosto de fazer alguma coisa, mas tem dias... Eu tava mesmo falando agora com minha mãe sobre isso, que ela *tava* fazendo comida, e eu disse: “olhe mãe, faça logo comida *pra* uns três dias, *pra* não ficar todo dia na cozinha!” Nesses dias mesmo que eu *tô* em casa eu fiz *pra* três dias! Aí, só descongela, ou faz um complementozinho, só para completar, um bife... E só complementa! Porque

<sup>85</sup> Essa clara divisão das tarefas culinárias em dias festivos é similar àquilo que Lévi-Strauss (2006: 435-436) pontuou: “[...] o ensopado está freqüentemente ligado ao que poderíamos chamar de ‘endo-culinária’, feita para uso interno e destinada a um pequeno grupo fechado [...] O assado, ao contrário, pertence a uma ‘exo-culinária’, a que se oferece aos convidados de fora. [...] Várias tribos americanas associam o assado à vida no mato e ao sexo masculino, e o ensopado à vida na aldeia e ao sexo feminino”.

você ficar todos os dias indo *pra* cozinha? E na cozinha é uma manhã que você perde! Só de esperar cozinhar, o tempero, não sei o quê... *Aff*, é saco, viu? (Elisa)

Entre as mulheres entrevistadas, as tarefas desenvolvidas dentro de casa não são reconhecidas como trabalhosas ou importantes. Assim como, preparar os alimentos para o consumo dos membros do grupo doméstico não tem qualquer tipo de destaque e, nem é uma atividade prazerosa, justamente, por demandar muito tempo e pouco reconhecimento, pelo menos quando está bem feita, posto que, quando não está do agrado de todos, os comentários maldosos são logo ditos, sem qualquer tipo de simpatia, daí a relação que “a cozinha é uma prisão” (Elisa) e o baixo interesse dos mais novos pela arte de cozinhar.

### **Estrutura ternária: ideal ou realidade?**

Inicialmente é necessário definir o que é comida para as moradoras do Calabar da Ezequiel Pondé. Enquanto a literatura analisada pontua que “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DaMatta, 1986:56), é consenso no Calabar da Ezequiel Pondé a noção de que comida é tudo o que alimenta de forma satisfatória; desta forma, lanches e aperitivos não são considerados comida e não substituem, pelo menos não neste lócus, uma refeição - apesar de, principalmente entre os mais jovens, essa prática ser recorrente.

Quando indagadas sobre o significado de comida, a primeira reação foi indignação com a pergunta, seguida de breve reflexão e resposta que remete, sobretudo às comidas cozidas servidas na hora do almoço, assim “come-se comida” somente uma vez por dia.

Comida pra mim? (risos) Sei lá! Comida... É comida boa assim: feijão, arroz...  
Eu digo logo: é um feijão, uma macarronada! Não é? (Dolores)

Comida é o que alimenta e precisa ter nutriente para nutrir o corpo, porque nem tudo o que a gente come tem o nutriente adequado mesmo. Salgadinho não é comida. Ele é besteira! (Melissa)

Atualmente, o sistema alimentar brasileiro é representado por uma estrutura ternária, composta por: café da manhã, almoço e jantar, porém, não podemos desconsiderar as merendas realizadas entre as refeições principais, principalmente por crianças e idosos, e muito menos, acreditar que este modelo é seguido à risca por todas as pessoas, sobretudo em grandes centros urbanos em que os compromissos externos ao grupo doméstico, como

trabalho e estudo, por exemplo, acabaram minimizando os momentos comuns à mesa, como bem pontuou Dolores:

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

É importante notar que “tomar café da manhã” está muito mais associado ao fato de sentar-se à mesa para fazer a refeição do que ao ato de alimentar-se em si, ou seja, há a idealização de como deveria ser este ritual, muitas vezes reiterados pelos comportamentos observados nos meios midiáticos, como novelas, por exemplo.

Na realidade, entre os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, quando a primeira refeição do dia é feita no grupo doméstico, ela é quase sempre realizada individualmente e com pressa, por causa dos compromissos diários, como trabalho e escola. Há predominância de alimentos de fácil preparo e consumo, prevalecendo “café com leite e pão”, “*Nescau*<sup>86</sup> com biscoito ou pão” - quando há crianças ou no grupo doméstico - e, em menor número, suco tanto da própria fruta quanto artificial. É comum encontrar divergência de gostos dentro de uma mesma casa, forçando, na medida do possível, o preparo ou substituição de mais de um alimento a fim de satisfazer o maior número de pessoas dentro do GD, isso, entretanto, vai depender, em grande medida, da condição econômica do grupo doméstico e da fragilidade física do comensal, isto é, a idade e a presença de problemas de saúde (como a possível anorexia de Renata<sup>87</sup>).

O almoço, por sua vez, tem cardápio mais ou menos fixo. Nele são servidos, na maioria das casas, feijão, arroz, macarrão e algum tipo de carne, quase sempre cozida com alguma verdura, ou então frita. Raramente as pessoas sentam-se juntas à mesa nessa refeição, comumente, ela é feita “no sofá da sala em frente da televisão com o prato no colo” (Dolores),

<sup>86</sup> Na realidade, o termo *Nescau* não refere, necessariamente, à marca, mas sim ao achocolatado em pó, independente do fabricante.

<sup>87</sup> “Velhice e distúrbio alimentar”.

ou então: “no meu computador, quando o papo está muito interessante no *MSN!*” (Patrícia).

Durante o almoço da semana, normalmente, ingere-se água e nos finais de semana, ou, quando tem visita na casa, ela é substituída por suco ou refrigerante. Esta refeição, algumas vezes também é suprimida, ou então agregadas à outras, como o jantar, por exemplo. Na maioria das vezes em que isto ocorre a justificativa é, quase sempre, falta de tempo ou recurso escasso, chegando ao extremo de duas entrevistadas devanearem sobre a criação de um “remédio” que substituísse a comida:

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

Comida é o que a gente come, é comida! Devia ter assim tipo um remédio pra gente tomar e encher a barriga! Seria muito bom!

*Por quê?*

Quando a gente fala em comida tem que comprar a comida!

*Mas, aí vai ter que comprar o remédio!*

Sim, mas é só o remédio! Não tem que preparar a comida, porque sem a comida a gente não vive, deviam inventar um remédio! (Nívea)

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

A tríade “café da manhã, almoço e jantar”, pelo o que eu pude observar, é muito mais uma representação do que a realidade nos grupos domésticos estudados do Calabar da Ezequiel Pondé, tanto pela prática em si, quanto pela idealização dos costumes que muitos, consciente ou inconscientemente, me relataram.

## Sobre gostos alimentares

Apesar da relativa facilidade de acesso aos novos tipos de alimentos, inclusive aqueles estranhos ao nosso paladar, sofremos limitações alimentares de acordo com nossas preferências e restrições econômicas e culturais. Estas últimas tão cerceadoras quanto as primeiras, uma vez que, nossas escolhas são diretamente influenciadas por nossos genitores, mães principalmente, desde a primeira infância, quando aprendemos a gostar ou rejeitar certos tipos de alimento, visto que, “toda prática alimentar depende em linha direta de uma rede de pulsões (de atração e de repulsa) quanto aos odores, cores e formas, também quanto aos tipos de consistência” (GIARD, 1997: 251).

As transformações que a sociedade passou nos últimos anos, tais como os avanços tecnológicos e rompimento das barreiras geográficas e culturais propiciadas pela globalização, impulsionaram a elaboração de novos gostos e atividades que influenciaram diretamente nos hábitos alimentares das novas gerações, em oposição às anteriores. Se, entre os idosos do Calabar da Ezequiel Pondé - acima de 65 anos - as comidas preferidas são o feijão (40%) e a galinha (60%), entre os adultos maduros (35 e 64 anos) a lista é mais ampla: feijão (36%), carne bovina (24%), galinha (20%), lasanha (12%), macarrão (12%), peixe (12%), estrogonofe, panqueca, verduras, frutas e “comida baiana”<sup>88</sup>, com 4% cada. É válido ressaltar que, a comida preferida não é, necessariamente, a mais consumida entre os entrevistados; ambas podem variar, o que de fato acontece.

Os adultos jovens, aqueles com idade entre 20 e 34 anos, dizem preferir macarrão (26%), lasanha (17%), “comida baiana” (13%), feijão (13%), galinha e verdura (9% cada). O macarrão lidera com 39% a lista dos alimentos prediletos das crianças e adolescentes do Calabar da Ezequiel Pondé, a lista ainda é composta por feijão (33%), galinha (22%), lasanha (17%), “comida baiana” (11%), bife de carne de gado e peixe, com 6% cada.

---

<sup>88</sup> Comida à base de azeite de dendê.

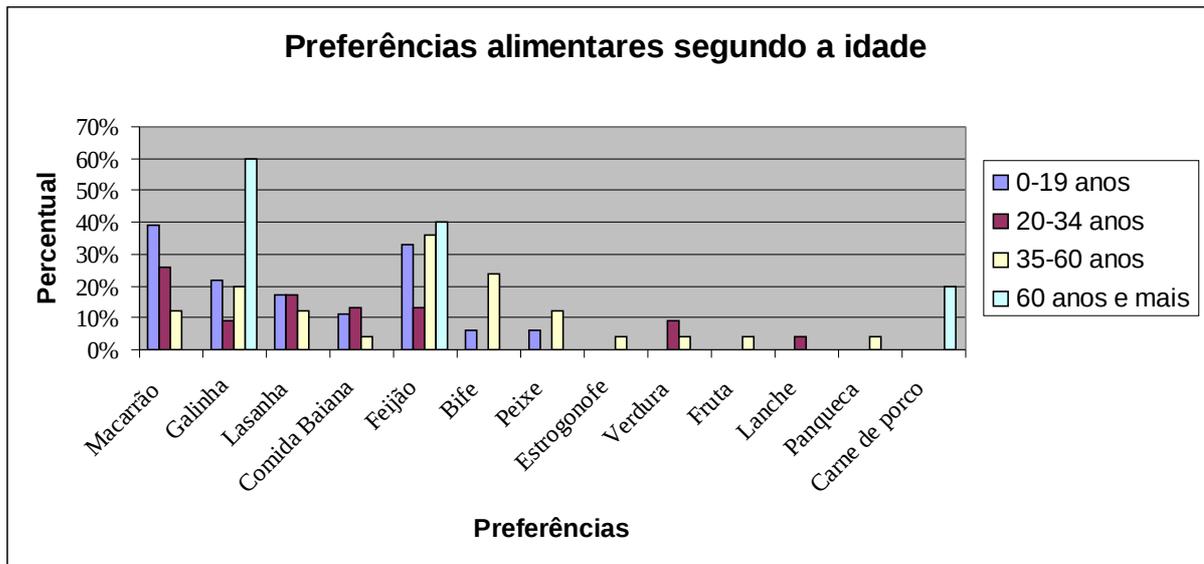


Gráfico 1 (Elaborado pela autora)

Os dados do gráfico acima nos permitem notar a diferenciação das preferências alimentares de acordo com a faixa etária. Diariamente, os alimentos mais consumidos são feijão, arroz e algum tipo de carne. Há poucas variações neste cardápio, como a implementação de macarrão e, mais raramente, algum tipo de salada, mas podemos perceber que a cozinha tradicional, embora com algumas incrementações (como condimentos industrializados, por exemplo), continua presente na refeição cotidiana nos grupos domésticos do Calabar da Ezequiel Pondé.

Desde o início, a farinha foi uma grande incógnita na pesquisa, isso porque poucos moradores se referiram a ela, tanto da forma *in natura*, quanto em outros tipos de comida como farofa e pirão, por exemplo. Mas, por outro lado, eles a consumiam frequentemente, sobretudo com a dúade feijão e arroz. Aos poucos, pude perceber que a não referência a este alimento se dá porque, de tão usual e comum, não é preciso ser dito, porque já parte do suposto que ela está inserida no que se come, é como dizer, por exemplo, que a comida tem tempero: ele está subentendido e não precisa ser dito.

### Trocas de alimentos

As trocas de alimentos em regiões pauperizadas podem ser interpretadas como uma estratégia de sobrevivência, mas entre os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, há uma particularidade: nenhuma mulher me afirmou trocar alimentos crus, apenas cozidos, e somente, entre pessoas muito próximas<sup>89</sup>.

<sup>89</sup> O que não é incomum encontrar, visto que a maioria dos moradores reside no Calabar da Ezequiel Pondé há

O empréstimo de alimentos, na minha unidade de investigação, indica uma fragilidade econômica que deve ser restrita aos muros de casa, ou, no máximo, compartilhada entre aqueles que têm forte relação de intimidade. Enquanto o empréstimo é visto como algo negativo, e minimizante, para aquele que pega emprestado, a pessoa que empresta, normalmente goza de uma posição diferenciada entre os outros moradores. Esta distinção pode ser tanto em termos reais (melhor condição econômica) quanto simbólicas: mais tempo de moradia ou posição de liderança.

Enquanto é mal visto pedir emprestado um alimento cru, depois de cozido ele ganha outra posição: deixando de ser considerado empréstimo, para tornar-se uma dádiva<sup>90</sup>, no sentido de ser oferecido e compartilhado entre as pessoas que têm algum tipo de afinidade. A dessemelhança entre ambos é explícita na seguinte fala:

ah, eu odeio esse negócio de emprestar? Eu nunca tomei esse negócio de arroz, feijão, açúcar... Olhe: eu peço muito a Deus pra não chegar nesse ponto! Ah, eu não gosto, não! Eu empresto muito! Agora, pra *mim* tomar emprestado? Não! Não tomo de jeito nenhum!

*E te pagam Dona Dolores?*

Hum, e me pagam o quê?

*É dado então...*

É dado. Tem Melissa, a menina que mora ali! A que é irmã de Luísa? Que ali é assim: às vezes, eu tomo assim cozido! O feijão cozido. Por que, às vezes, eu saio ou *tô* passando roupa, como no dia de hoje, aí eu digo: “ô minha filha, você tem feijão cozido aí? Me dê um pouquinho!” Porque aqui tem Rafael, que não come sem feijão, aí eu... Mas, assim, ficar tomando cru, aí eu não tomo, não! E ela também, é a mesma coisa! (Dolores)

A resistência aos alimentos emprestados no imaginário destas mulheres é tão forte que algumas dizem preferir mudar, ou desistir, de uma receita a ter que recorrer aos vizinhos,

olhe, a gente não tem muito a quem pedir emprestado, sabe? Às vezes, um vizinho... É... O único vizinho mais próximo que eu tenho aqui é Dolores, ou então a casa dos meus enteados, que é aqui embaixo, *né?* E aí, é muito difícil! Quase nunca eu pego emprestado! Quando eu vou fazer uma receita, eu já penso logo nos ingredientes, ou então eu deixo de fazer! Eu, é... Mudo pra outra coisa! É assim... (Laura)

Enquanto o pedido de empréstimo de um alimento cru indica a fragilidade econômica de um grupo doméstico, a oferta da comida cozida (mesmo que a cotidiana) demonstra seu bom funcionamento e fartura. Sob esta ótica é comum a evocação de um passado glorioso em

---

muito tempo.

<sup>90</sup> Sobre o assunto, ver MAUSS, Marcel. **Ensaio Sobre a Dádiva**. Lisboa: Perspectivas do homem, 1988.

relação a um presente menos farto:

antes havia mais troca, hoje mais não! Hoje é pouco. Não tô dizendo que não acontece, acontece! Mas, é pouco! Às vezes, a gente pergunta: “você tem o quê lá hoje? Você pode me dar um pouquinho?” Aí, eu dou! Mas, hoje é pouco... Cada um na sua realidade que faz sua comida! (Liliane)

Às vezes, sim, cozida! Por exemplo, a gente faz um cardápio, aí sabe que fulano gosta, a gente vai e leva! Ou então, quando a gente vê que não teve tempo de fazer um almoço assim, aí a gente vai lá e leva!

*Mas, e crua?*

Não! É muito difícil... Difícil... Mais eu e mãe aqui mesmo! (Elisa)

O pedido de alimentos também é evitado, o máximo possível, pelo receio de virar alvo de comentários maldosos entre os vizinhos, uma prática comum no Calabar da Ezequiel Pondé, como foi explanado no primeiro capítulo.

### **Comida reimosa**

A categoria “comida reimosa” esteve, desde o início, presente no roteiro de questões a serem feitas às entrevistadas<sup>91</sup>, em oposição a esta pergunta, logo em seguida, eu indagava sobre qual “comida doente pode comer sem qualquer tipo de problema”, a compreensão e as respostas para ambas foram as mais diversas possíveis, como poderemos averiguar nas próximas linhas. Mas, a priori, é preciso definir a denominação “comida reimosa”:

a condição de reimoso, atribuída a um alimento, não é permanente nem é a mesma em qualquer circunstância. Ela nasce da relação do alimento com o organismo que o ingere, e é só por essa relação que ganha sentido. Etimologicamente, reima ou *reuma* origina-se do grego e significa a corrente de um líquido ou fluxo de um humor orgânico, enquanto reimoso é tudo aquilo que provoca reima (SILVA, 2007: 145).

Desta forma, as complicações que os alimentos podem ocasionar no corpo, estão diretamente relacionadas com alguns estados físicos, emocionais e psíquicos que o comensal agrega no momento da ingestão. Ou seja, o alimento que “irá fazer mal” a uma pessoa, não afetará, necessariamente, outra. Um claro exemplo para esta diferenciação refere-se as prescrições em que os doentes e as mulheres menstruadas, grávidas ou em pós-puerpério, são vítimas.

<sup>91</sup> Lembro que, apesar de ter este roteiro de perguntas, em nenhuma entrevista, ele foi seguido à risca. Alguns assuntos foram abordados segundo a vontade e disposição das entrevistadas, assim como outros não foram, pelas mesmas razões, tão desenvolvidos.

Em campo, observei que as mulheres são mais suscetíveis às limitações alimentares - por causa da reima - do que os homens. Isto porque, além dos ciclos mensais e das gestações (antes e depois do parto, inclusive), elas ainda têm de ficar atentas a alguns alimentos que podem “facilitar” o aparecimento de algumas doenças femininas, segundo o relato de Marisa:

Peru. Dizem que se a gente não puder comer ele e comer (*refere-se ao período menstrual*)... Você já viu *ele* assim? Ele não tem um bocado de papinho? Aquele papinho vai pra dentro da gente! Aquele papinho nasce todo na gente! Principalmente na mulher! Aquilo ali entra no útero. Eu sei por que sou do interior, e aí dizem isso pra gente! Dizem que câncer de útero é aquilo ali...

A lista dos alimentos restritos, segundo as mulheres do Calabar da Ezequiel Pondé, sofreu variações de acordo com a idade da entrevistada. Enquanto as mais velhas apontaram uma vasta relação de produtos interditos, acompanhados quase sempre de seus efeitos no corpo; as mais novas somente disseram conhecer a expressão porque já a ouviram de suas mães ou avós, mas que não acreditavam muito na “estória de comida reimosa”, somente “porque tem reima”, mas sim, porque existem estudos que comprovam a existência de alguns alimentos que fazem mal ao corpo, ocasionando ou agravando doenças pré-existentes, como me disse Melissa:

alimento reimoso? É o gorduroso. Gordura. Sal. Algumas frutas e verduras que são diuréticas... É sal, gordura e carne vermelha. Acho que esses três, que uma pessoa doente não pode comer. Porque são esses três? Por que quem tem hipertensão, mesmo, não pode comer sal; quem é diabético não pode comer açúcar, nem gordura. Ambos para o diabético e o hipertenso. E, a carne vermelha também. Porque a carne vermelha demora de fazer a digestão no estômago, quer dizer, no nosso organismo. E, também tem a probabilidade de ter câncer... Ela toma, *né*? Ela é cancerígena, *né*? Eu acho que essas três coisas. Ah, quatro! Porque o açúcar também!

Ou ainda, como alertou Estela: “não existe essa coisa de comida reimosa! Todas as frutas e verduras têm a sua medicina! O abacaxi é antiinflamatório e o melão é bom para a saúde da mulher! Não existe isso de alimento reimoso!”

Os alimentos considerados reimosos mais lembrados pelas mulheres dos grupos domésticos analisados foram a carne de porco (50%), a galinha e o abacaxi (36%), o peru e o peixe - que ficaram em terceiro lugar com 29%. Em menor número, também foram citados: toucinho (21%), ovo, limão, laranja, pato, carne vermelha, carne do sertão, azeite de dendê - com 14% das lembranças, cada um -, carneiro, jaca, abóbora, mamão, coco, mariscos, tomate, fígado bovino, melancia, manga, banana, camarão e polvo (7% cada).

É interessante destacar que não encontrei qualquer categoria de alimentos proibida unanimemente. Podemos notar, por exemplo, na relação acima, a presença de animais e vegetais. É importante dizer, que estes alimentos devem ser consumidos com cautela em caso de doenças pré-existentes, ou em tempos de cuidados com o corpo, mas isto não significa que seu consumo é proibido entre os demais membros do grupo doméstico, somente por aquele acometido pela prescrição.

Ao contrário das razões encontradas por Silva (2007) na população ribeirinha do Médio Rio Negro, não notei qualquer tipo de explicação para a cautela vinculada a morfologia do animal, ou então ao terreno em que o vegetal ou a fruta foram cultivados, muito pelo contrário, as justificativas oscilaram entre a informação e a memória de seus antepassados. No primeiro caso, preponderaram os programas televisivos sobre saúde, sobretudo *Globo Repórter* e *Repórter Record*<sup>92</sup>. O segundo tipo mnêmico se baseia nas histórias contadas pelas mães, principalmente, quase sempre ilustradas com exemplos de pessoas conhecidas que sofreram algum tipo de mazela após consumir um determinado alimento que contivesse reima.

O curioso é que, mesmo com as proibições alimentares, recorrentemente, postas em dúvida, elas são, dificilmente, colocadas à prova, como me respondeu Nívea: “por exemplo, se tiver alguma coisa no corpo não pode comer galinha, carne de porco, peru, ovo... Pra mim comida reimosa é peixe! Eu não acredito em comida reimosa, eu vou mais pela lenda dos outros, mas se dizem eu não como!”

Com isso, podemos observar que essas mulheres acreditam, entre outras coisas, que os alimentos têm força e agência sobre o corpo, tanto para mantê-lo saudável, quanto para destruí-lo; de forma similar, notamos o constante confronto entre a ciência e o conhecimento popular de seus antepassados, que apesar de serem cotidianamente postos em xeque, são respeitados e seguidos à risca, mesmo sem saber a razão porque isso acontece.

### **Restrições alimentares e “comidas de doente”**

Em oposição as comidas reimosas, como dito anteriormente, também questionei as mulheres quais eram as comidas que os doentes podiam comer e, mais uma vez, encontrei uma diversidade de respostas. A lista dos alimentos mais citados foi a seguinte: arroz (50%), verduras (45%), frutas (36%), feijão sem carne (29%), peixe (21%), sopa (14%), carne

---

<sup>92</sup> Transmitido pela Rede Globo e Rede Record, respectivamente.

vermelha (14%), carne moída (7%), galinha (7%) e macarrão (7%).

É válido atentar que alguns alimentos - como a galinha, o peixe<sup>93</sup> e a carne vermelha - ocupam, simultaneamente, a lista dos reimosos e a relação dos liberados para o consumo. Esta dupla classificação se refere, principalmente, a forma de preparo, ao tipo de carne e as informações dispostas na mídia.

Em relação ao preparo, ouvi, recorrentemente, que o que torna um alimento apto para o consumo de um doente é a ausência de gordura. Assim, a carne pode ser ingerida, desde que se retire toda a gordura na hora de tratá-la e não adicione nenhum novo tipo na hora de prepará-la (fazendo-a cozida com água ou grelhada). É importante salientar que o óleo é malvisto por todas as entrevistadas, mas a margarina é permitida e considerada mais saudável.

A galinha, que também ocupa as duas listas, é vista com desconfiança pelas moradoras do Calabar da Ezequiel Pondé, principalmente pela transitoriedade deste animal, que ao mesmo tempo em que é proibido (principalmente os comprados em supermercados) também é indicado para as parturientes (em forma de “canjas”), a fim de estimularem a produção do leite materno, segundo o imaginário popular. Mais de uma vez, ouvi relatos questionando a instabilidade deste animal, sobretudo por causa da frequência em que ele é consumido, pois, se por um lado ele é bom porque “dá sustança”, por outro é considerado prejudicial à saúde humana devido a alta quantidade de hormônio ingeridos por este bicho visando acelerar seu crescimento e reduzir o tempo necessário para o abate.

A mídia, atualmente, é a grande formadora desta opinião, como é possível perceber no relato de Valéria:

Que doente pode comer? Eu achava que era frango, mas passou outro dia aí que o frango faz mal. É... Tava passando outro dia aí que o frango faz mal! Se o frango é mais leve, né? Que a carne vermelha faz mal demais, e o frango faz mal também! Lenhou foi tudo! É. Você come a carne mal passada. Também, o sangue disse que faz mal. A carne mal passada, né? Tem que cozinhar bem a carne, né? Faz mal porque assim... Não sei, não! É, disse que o frango tá fazendo mal, como é que pode? Outro dia *tava* na televisão que a água mineral de garrafão tá fazendo mal. Agora veja, nem todo mundo tem um *superzon*<sup>94</sup>, né? E o *superzon* ainda tem o negócio de ficar cuidando de tempo em tempo, tem que pagar pra ficar fazendo revisão, ainda tem isso! Água mineral! Diz que na água mineral estão botando não-sei-o-quê! Tão botando não-sei-o-quê na água mineral! A gente fica sem saber o que faz, né?

Os meios de informação, a televisão principalmente, têm importante papel na

<sup>93</sup> Deve-se ressaltar que existe uma distinção entre “peixe de couro” e o “de escama”, sendo o primeiro proibido em todos os casos, e o segundo permitido, inclusive, na dieta de doentes.

<sup>94</sup> Marca de um purificador de água.

formação de opiniões do meu grupo de análise. Esta influência, que pode ser positiva a partir do momento em que alerta para determinadas mazelas relacionadas a má alimentação, também pode ser negativa, visto que as mulheres se sentem angustiadas e perdidas em relação ao que comer e como preparar determinados alimentos, como me disse Elisa:

Que doente pode comer? Eu acho que frutas, verduras, né? Que não *faz* mal nenhum! Apesar que, eu acho, que tem horas que a gente fica perdida! Porque você vai ver, hoje tem uma reportagem que dá uma coisa, amanhã tem outra que diz totalmente contrário do que foi dito e você fica louca! Porque você se baseia em quem estuda e que sabe, *né*? A gente sabe o quê? Dos mais antigos, *né*? Que diz “nhém, nhém”, e a gente fica perdido! Quando um nutricionista vem e faz uma reportagem sobre um alimento e, depois, vem outro e diz, totalmente, o contrário sobre o mesmo alimento, aí, você fica louca! Sem saber o que realmente serve e o que comer! Antes café dava insônia e até câncer! Hoje em dia, café é ótimo pra tudo! Aí, você fica sem saber! Tem coisas que a gente sabe mesmo que não pode passar do limite, como muita gordura, mesmo, por causa do colesterol, não é isso? Comidas passadas demais. Tipo, comida que você não pode se alimentar à noite porque pode dar uma indigestão, tipo uma feijoada! Você vai comer um prato de feijoada e se deitar? Sabe que você vai morrer ali na cama, não é? Mas é difícil... Essa coisa de alimentação é difícil!

As restrições médicas em relação a alimentação estiveram presentes na maioria das entrevistas, sobretudo naquelas realizadas em grupos domésticos em que havia a presença de idosos. Diferentemente dos alimentos reimosos, que são interditos somente em situações de vulnerabilidade e de doenças latentes, os alimentos que aqui serão descritos são aqueles que devem ser consumidos com moderação, ou até mesmo proibidos, a depender do estado de saúde do comensal, tanto para a prevenção quanto para o controle de doenças já existentes, como hipertensão e diabetes.

É importante salientar que os vizinhos e os meios de comunicação têm tanta influência nas indicações do que pode ou não ser consumido quanto um médico especialista. Esta prática, apesar de não ser aconselhada e apresentar riscos para a saúde, é legitimada pela dificuldade e demora em encontrar vagas disponíveis para consultas médicas nos postos de saúde.

Observei no Calabar da Ezequiel Pondé certa preocupação com o que comer, mesmo entre aqueles que diziam não ter qualquer problema de saúde, indicando o conhecimento de comportamentos preventivos no âmbito da alimentação<sup>95</sup>.

<sup>95</sup> Mesmo que conhecimento não implique, necessariamente, mudança de hábitos para uma vida mais saudável. Observei diversos casos em que o discurso, em muito, se distanciava da prática, principalmente quando o assunto é sobrepeso.

Eu não tenho pressão, não tenho colesterol, não sou hipertensa, nem nada! Gosto de comida razoável, sem muito sal! Eu não tenho nada, nem sou mais menininha, mas não tenho nada! Deus ajude, porque tudo muda na vida da gente de uma hora pra outra, *né?* A gente vai ficando mais velha e, aí, nunca se sabe! Mas eu não sinto nada, por enquanto! Acho que vai do organismo da pessoa, porque eu não sinto nada! Eu não sinto nada graças a Deus! A gente não sabe o que vai acontecer amanhã... São coisas da vida e a gente *tá* aqui pra isso, *né?* (Adélia)

A citação acima demonstra, ao mesmo tempo, desconhecimento – principalmente com as taxas consideradas normais e anormais: “eu não tenho pressão”, “eu não tenho colesterol” - e receio do que pode vir acontecer, se não houver cuidado preventivo. E, mesmo que não seja seguida à risca, a idéia do que é certo e do que é errado permanece presente em outros discursos, indicando que há sim o conhecimento, mesmo que o “certo” não seja sempre a primeira escolha...

Aqui em casa a gente come de tudo! Meu pai que uma vez ficou doente e, aí, a gente ficou controlando o sal... Mas, nada que ele tenha diabetes, nem colesterol! Eu mesmo, na minha gravidez tive pré-eclampsia, minha pressão subiu durante minha gravidez e eu nunca fui hipertensa, mas, porém, como minha médica disse, depois de ter tido, de vez em quando, minha pressão fica oscilando, sabe? Mas, mesmo assim eu não tenho esse cuidado com sal, eu adoro sal! Mesmo assim, eu não tenho esse controle, eu adoro sal, tanto que, de vez em quando, minha comida sai assim, meio salgada! (risos) (Liliane)

Minha tia sim! Ela se controla mais, ela vai pra academia e tal! Ele se controla! Minha mãe, agora que *tá* preocupada, ela fica “ah, eu *tô* muito gorda!” Mas, ela nem anda! Nem se preocupa! Mas, eu não me preocupo, não! Nem eu, nem meu pai. Minha mãe fala assim: “quando eu tinha a sua idade eu era do seu corpo, agora olhe pra mim!” Minhas tias, também todas são gordinhas, *né?* Aí assim, dizem que quando tinham a minha idade eram assim, *igual* ao meu corpo, bem magrinha, e que agora elas estão desse jeito... Eu digo “ah, quando eu chegar lá eu dou um jeito!” (risos) Quando eu tiver gordinha eu paro e fecho a boca! Vou ficar sofrendo de véspera? Enquanto não chega... (Patrícia)

Em contrapartida, também pude observar GDs em que seus membros eram “reféns” das indicações e proibições médicas, mesmo que com certa resistência e desgosto da maioria deles. Carmem, por exemplo, demonstrou descontentamento tanto para preparar, quanto para ingerir os alimentos que o médico sugeriu que ela consumisse e, somente segue fielmente a dieta por causa das exigências de seu marido:

eu *tô* tapeando esses dois dias aqui que o médico disse que eu não posso comer comida gordurosa, que só posso comer galinha cozida, frango grelhado,

não posso botar feijão no fogo com carne, calabresa... Nada! Que eu tenho que tomar leite desnatado, que é uma porcaria! Vixi! Sei que é dieta, mas hoje eu tomei leite escondido! Porque se Igor ver, Ave-Maria! Fala o mês todo! Eu tô tomando à pulso, porque você coloca aquele leite desnatado dentro do café, é ruim, ruim, ruim! Pior ainda se você comprar em pó, você pode botar *duas colher* que fica uma negação! Eu tava tomando uma vez em pó... Agora é que Igor comprou o líquido pra ele. “Aí, tá vendo? Quando eu mandei você comprar e beber o leite líquido e você não bebe...” Aí o médico manda você comer um queijo... Um tal de um queijo branco que tem... Aquele, que é uma porcaria? Sei lá como é o nome daquilo! Acho que é de Minas, que é um tal que não-sei-o-quê! Ave-Maria, diz que não é nem salgado, né? Ave-Maria! Eu gosto de comer, às vezes, todo dia não! Mas, às vezes, eu gosto de comer um misto, que eu fazia pra vender, eu fazia e comia mesmo! Mas agora... Mas, eu não tô podendo nem comer misto nesses tempos... Gosto, mas não posso... Por causa do queijo que tem dentro, como é que eu posso comer essas coisas? Que eu tenho que comer uma tal de uma farinha de linhaça, essas coisas! Até isso! Eu tenho que comer esses negócios! Eu já tô ficando injuriada com isso! Como é que eu vou poder comer as coisas? E ainda tomo remédio! É um bocado de remédio que eu tenho que comprar! Tomar um pra osteoporose... Ela disse que eu tenho que tomar essas coisas, fazer outros tipos de coisas, porque os ossos começam a quebrar, né? A médica que disse, que os ossos ficam fracos e começam a quebrar sozinhos... Aí, eu tenho que tomar esses remédios, fazer a dieta que ela falou... (Carmem)

Ou ainda Célia, que confessa:

sou eu que enrolo, que, hoje, eu não entendo mais de cozinhar! Que tenho que comer o da dieta, né? Às vezes eu salgo! (risos) Eu como! Mas, sabe como é: eu tenho diabetes, tenho pressão. Eu tomo muitos remédios, né? Mas, não posso comer açúcar, mas, hoje eu tomei! Mas, eu não vou jogar fora! Mas, eu acho o seguinte: se eu obedecesse aos médicos, fizesse tudo, tudo, o que eles dissessem eu já tinha ido! Agora mesmo, ela disse que eu não posso comer pimentão! Não posso comer pimentão, tempero-verde, nada! Agora, eu boto cebola, tomate e tempero, é só isso! Mas, eu boto um pouquinho de sal, botei no peixe! Porque peixe sem sal... Eu botei um pouquinho de sal! Minha médica disse que minha comida tem que ser tudo sem sal, mas quando foi um dia desses minha neta pegou e botou sal. Botou mais do que podia botar! Aí, eu não comi... Aí não podia! Desse dia pra cá, eu passei a fazer minha comida! Porque o sal que eu boto não é tanto! Eu tenho diabetes também... (Célia)

Por fim, além das indicações médicas, as presenças de crianças e os idosos no grupo doméstico também influenciam as preferências e repulsas alimentares dos demais membros, além de serem preponderantes para a quantidade e horário das tomadas alimentares. Por exemplo, nos grupos em que eles estavam presentes, percebi uma tendência a merendas e maior diversidade de alimentos, principalmente, no café da manhã e no jantar. Além da escolha consciente de alimentos que suprem as necessidades nutricionais e físicas que eles precisam nesses momentos da vida.

## A influência da mídia

Em todos os grupos domésticos analisados no Calabar da Ezequiel Pondé, independente de sua constituição, tamanho da construção ou tipo de material empregado, a televisão está presente, em local de destaque, quase sempre nas áreas reservadas ao convívio familiar. Evidente que apesar da unanimidade de sua presença, significativas variações foram percebidas, como o tamanho e o tipo da tela, a quantidade de aparelhos e a presença, ou não, do contrato de assinatura de “tv a cabo” - este serviço foi notado em dois grupos domésticos apenas. Entre todos os meios de comunicação existentes, os mais utilizados pelas mulheres entrevistadas são o rádio e a televisão, sendo a internet comum somente entre os mais jovens<sup>96</sup>.

Apesar da preferência das mulheres pelo rádio durante o dia - por permitir que elas façam outras atividades ao mesmo tempo em que o escutam -, a televisão tem fundamental importância, sobretudo durante as refeições, à noite e nos finais de semana, como me disse Maitê:

eu gosto mais de ouvir som do que assistir televisão! Porque se eu parar *pra* assistir televisão, eu não faço nada dentro de casa! Se eu assistir televisão, eu paro todo o meu serviço! Quando eu termino de fazer tudo na minha casa, aí eu vou descansar! Na hora do almoço eu descanso com minha filha e assisto televisão! Mas, prefiro ouvir som!

A resistência à televisão também pode ser notada, no discurso de algumas mulheres, em relação a disputa pelo o que assistir, posto seus gostos quase sempre são suprimidos quando confrontados com as preferências dos demais membros do grupo doméstico, quando isto acontece, a justificativa de que as atividades domésticas são intensas e que tomam todo o tempo são recorrentes, mesmo em domicílios de poucos cômodos e poucas pessoas residindo.

Os programas de culinária mais vistos são *Mais Você* (Rede Globo), *Hoje em Dia* (Rede Record) e *Dia Dia* (Rede Band), respectivamente apresentados por Ana Maria Braga, Edu Guedes e Daniel Bork. Mas, apesar de assisti-los, sempre que possível, as entrevistadas dizem fazê-lo muito mais por distração do que pela real intenção de copiar as receitas e fazê-las posteriormente em seus GD's, principalmente pela elevada quantidade de ingredientes, muitas vezes “caros, ou difíceis de encontrar”:

outro dia eu vi uma receita maravilhosa de pudim na televisão. Só que leva

<sup>96</sup> O acesso à internet se dá, na maioria das vezes, em *lan houses* espalhadas pelo Calabar.

tanto ovo! Açúcar, leite e esses ovos. É muito ovo, né? Onze ovos, um quilo de açúcar! Mas, ficou com uma cara boa... (Adélia)

Eu já assisti muita televisão, de receita, inclusive! Mas, aquela história de pegar a receita, copiar e fazer, “ah, tal dia eu vou fazer!” Mas, termina ficando pra trás! Mais um dia, e, eu fico numa dificuldade *pra* fazer! Porque nem todos os ingredientes que pede eu tenho em casa! E, não tem muita mobilidade de ir comprar, porque, às vezes, é um lugar que você não tem facilidade de achar, aí tem que ir num lugar mais longe, tem que ter um tempo maior! Mas, quando é uma coisa simplesinha de fazer, aí eu faço! Já peguei muita receita assim em Ana Maria Braga e na Band, né? Tem um Daniel... Esqueci o nome dele agora, né? Que ele fazia muitas receitas que eu tentava, né? E sempre copio, não sei se pelo nome... Pela aparência também! Porque tem coisas que a gente vê assim e dá vontade de fazer, mas tem coisas que a gente olha assim e não tem muita vontade de copiar! (Melissa)

Além dos programas culinários, aqueles informativos também são vistos com bastante atenção e, na medida do possível, regem os comportamentos dos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé, principalmente em relação aos cuidados com a saúde. E, mesmo que estes não sejam seguidos à risca, todos têm noção do que é saudável e do que é prejudicial à saúde humana.

### **Objetos de desejo**

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

Vou pro shopping, bater perna, vou comer...

*Quais lanchonetes você gosta?*

Eu gosto de comer Bib'sfiha de queijo, é a única que eu gosto, e batata frita! Pode ser de qualquer lugar desde que seja batata frita, eu gosto de todos desde que seja batata frita! A que a gente faz em casa não fica igual, me ensinaram até colocar fermento e deixar meia hora antes de fritar, mas eu nunca tentei aqui em casa! A de casa fica dura, ou fica muito mole, nunca fica igual ao do shopping! Eu gosto de suco de laranja, gosto do hambúrguer do *Bob's*, milk shake, meu sabor preferido é o de chocolate! Eu não gosto do de *Ovomaltine*, por causa do nome, que tem ovo, sei lá! Mas todo mundo fala que é uma delícia, mas eu nunca tive coragem de experimentar... Prefiro o de chocolate! Eu como todos os tipos, não tenho preconceito com chocolate! (risos) Uma

vez, uma dermatologista disse que chocolate não tem nada a ver com espinha, eu fiquei tão feliz! (risos) Eu como leite condensado com *Nescau*! É muito bom! Mas, eu prefiro o brigadeiro, às vezes, eu como uma panela sozinha, minha mãe briga comigo, chega a ponto dela tomar de minha mão “não vai comer mais!”, ela guarda pra depois, minha mãe é mais pra salgado, ela não gosta muito de doce... (Patrícia)

Amiúde, as principais redes de lanchonetes não se limitam somente ao consumo alimentar, mas também estimulam a aquisição de produtos, relativamente, duráveis com denominações de brindes, estes podem ser brinquedos colecionáveis, copos “exclusivos” ou artefatos de papel com a marca da empresa impressa<sup>97</sup>. Em campo, pude atentar outra forma de aquisição destes brindes, sobretudo, os oferecidos no *combo* do *McLanche Feliz*. Eles são obtidos, e colecionados, por grande parte das crianças da minha unidade de investigação, mas de uma forma específica: seus pais compram esses brinquedos separadamente do lanche, por um preço mais baixo, na mão de um vizinho que lá trabalha, cerca de R\$ 5,00 o brinquedo - esse valor pode ser maior ou menor, a depender da relação de intimidade entre o comprador e o vendedor.

Entre os homens adultos, os maiores objetos de desejo se referem a bebidas alcoólicas de marcas renomadas, como a tão comentada cachaça *Sagatiba* e wisky, principalmente o *Red Label*, além de salgados de delicatessens famosas, a exemplo da *Perini* e do *Apipão*, localizadas na Barra e no Jardim Apipema, respectivamente.

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

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

Alimentos associados como “chiques” e de consumo de pessoas ricas também estimulam a imaginação das moradoras como o caviar e o sushi, por exemplo, como podemos

<sup>97</sup> Entre as grandes lanchonetes, as mais freqüentadas pelos adolescentes são o *McDonald's* e a *Burguer King* do Shopping Barra e a *Sanduíche Hall* de Ondina, devido a proximidade.

observar nos trechos abaixo:

Eu tenho curiosidade assim de comer caviar, mas dizem que é só ova de peixe. Agora eu queria ver assim, como é que vai servir aquele bocado de ovinho assim, *né?* Aí, eu brinquei com caviar porque, segundo eu vejo as pessoas dizerem, “ah, na casa de rico só come caviar!” Dizem também que é muito caro... (Laura)

Uma comida que eu nunca vi é o caviar! Que eu nunca vi, só ouço falar!<sup>98</sup> (risos) Eu não tenho curiosidade de comer, porque é ruim! Eu vi o povo falar! Ele é pretinho, *né?* Dizem que é! E dizem que ele é caro, *né?* Não é pra mim, não! Pode até ser que eu *já* vi, mas não sabia nem o que é, *né?* Na casa assim de barão... (Célia)

Tem aquela comida japonesa que é peixe cru, eu tenho vontade de comer, porque muita gente diz: “ah, que porcaria comer peixe cru!” (risos) Mas, outros falam: “ah, mas é gostoso!” com aquele molho shoyo... Aquele molhinho! Eu fico assim olhando! Eu quero comer um dia só pra ver se é bom mesmo! (risos) Mas, o peixe em si, ele é limpo, *né?* A gente é que fica falando que peixe é porcaria! Porque a gente *tá* acostumada a comer a comida cozida, *né?* Ou frita e assada! E não crua... Eu quero comer só pra experimentar! (Melissa)

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

### **Você tem sede de quê?**

Após argüir sobre comida e objetos de desejo é necessário abordar a bebida! As mais consumidas, tanto no âmbito doméstico quanto no público, são o refrigerante (pelas crianças) e a cerveja, entre os jovens e adultos. Mas, isso não quer dizer que outras bebidas não sejam consumidas, pude observar a presença do conhaque, da cachaça e, em menor número, do vinho. Não presenciei a ingestão de sucos, sejam naturais ou artificiais, além dos muros familiares, eles são consumidos durante as refeições e oferecidos às visitas - foi-me servido,

<sup>98</sup> Refere-se ao samba cantado por Zeca Pagodinho: “Você sabe o que é caviar? Nunca vi, nem comi, eu só ouço falar!”

por exemplo, por quatro entrevistadas, mesmo que eu não fosse, necessariamente, uma visita, no sentido usual da palavra. Em outros grupos domésticos me ofereceram água e, em um único, perguntaram se eu queria cerveja. Porém, é válido ressaltar que, em nenhum deles, perguntaram se eu queria refrigerante.

O bar de Dolores, como dito anteriormente, é principal ponto de sociabilização pública e privada do Calabar da Ezequiel Pondé. Nele, são comercializados bebidas, cigarros e pequenos petiscos industrializados, como salgadinhos do tipo “pimentinha” e amendoim. Anos antes, este espaço também comercializava gêneros alimentícios, mas teve que cessar o comércio por que

o pessoal vinha parecendo que ia pra *Cesta do Povo*! Até hoje tem gente que me deve! (risos) Trazia, sabe aquela sacola de feira? (risos) E, até hoje tem gente que me deve, tá vendendo? E nem toca no assunto! Só que também... Deixe *prá* lá! Eu *tô* pensando retornar de novo! (risos) Cerveja também, oh meu Deus! Fiado é demais! Mas cerveja eu jogo duro! Pergunto logo: *tá* com dinheiro aí? Meu esposo, não! Ele não gosta, não! Ele tem vergonha! Ele é todo... Mas eu chego lá e *ó*... Quando eu vejo alguém, que eu vejo, que quer comprar fiado, eu digo: *epa*, deixe que eu despacho! *Tá* com dinheiro aí? Não? Então, não! Por que cerveja não dá lucro! Você pensa que cerveja dá lucro? Não dá! Lucro o que dá é o tira-gosto, mas cerveja não dá! Eu pego a caixa de *Schin* de R\$ 44,00, ela eu vendo a R\$ 2,60, aí uma caixa sai a R\$ 60,00. *Imagina*, o que eu tiro de lucro? Nada. É isso, gasta energia e tudo! Então... Eu *tô* querendo, com fé em Deus, abrir assim, entendeu? Abrir uma... *Pra* vender pão, biscoito, mas eu *tô* pensando... Voltar tudo de novo! Você sabe como é... Por que bebida você ainda... Não sei? Bebida tem esse negócio, você bebe se... Não é? Mas, comida você... *Né?* Você fica com receio, de dizer, porque você vê assim uma pessoa que... *Né?* Não tem como você dizer não, *né?* Bebida você pode dizer: não. Não vendo e pronto! (Dolores)

O bar, além de ponto de encontro e reuniões, também é palco para fofocas e brigas entre vizinhos, principalmente quando há bebida alcoólica envolvida. Isso faz com que algumas mulheres evitem beber nesse espaço, preferindo comprar a cerveja e beber em suas próprias casas.

É um lazer! Senta um, senta outro, você bate um papo! É um papo diferente do nosso dia-a-dia! Cada um conta uma história, uma outra versão, às vezes, tem contradições, há contradição numa mesma mesa! Tem tudo isso, *né?* É normal! É gostoso! Eu gosto, *apesar que* eu frequento muito pouco, a verdade é essa! O bar que eu frequento é bar de bairro mesmo! Porque, ultimamente, eu bebo mais em casa mesmo! Mas eu *tô* querendo sair de bar, a verdade é essa... Porque o que acontece em bar? Em bar você encontra vários tipos de gente, que *presta* e que não *presta*! Tem gente que vai *pra* bar *pra* esquecer

alguma coisa, só *pra* você ver a energia de bar é negativa, *né?* Tem ciúmes, “ah, porque um olhou assim, olhou assado!” Então, não é nem um ponto de investimento bom, por causa dessas questões! E nem a gente deixa de ir, até porque aqui já *tá* todo mundo acostumado, têm aqueles que bebem, que você já conhece que não passa daquilo, mas têm dias que você não *tá* a fim dessa chateação, não é? Eu mesmo, quando vou *pro* bar quero relaxar, bater um papinho, ver pessoas diferentes! Mas, têm vezes que tem gente chega pra encher o saco e tem um que já puxa uma cadeira, que já senta junto de você sem você convidar, não é assim? O de bairro é assim! Já começa a falar alto, a beber demais, aí já começa a falar coisa sem sentido, que não tem nada a ver com o papo do momento, que já quebra o clima que tava, *né?* Tudo isso! (Elisa)

Além da estratégia de evitar o bar, algumas outras mulheres freqüentam esse espaço com seus pares, sejam eles do sexo masculino ou feminino, como me disse Melissa:

não, eu bebo, às vezes eu bebo, mas eu gosto mais de beber em casa, às vezes eu vou lá mais quando minhas primas *está* aqui, minha irmã vem, toma uma cerveja, mas vem *pra* casa, a gente bebe mais aqui... Eu faço um tira-gostinho, a gente frita uma carne, faz qualquer coisa, frita uma farofa, faz uma saladinha e pronto! (risos)

Isso não quer dizer, entretanto, que o bar é um espaço de homens, muito pelo contrário, as mulheres têm livre acesso, e assim o fazem, mas há uma maior cobrança de postura de comportamento em relação a elas do que entre eles, sendo elas o alvo preferencial de comentários alheios quando se excedem na bebida alcoólica.

## Comida, classe, raça e gênero

### Comida e classe

Sem adotar a perspectiva de Bourdieu (2007), considero relevante salientar as diferenças, em relação a alimentação, entre as classes sociais, posto que há significativas dessemelhanças entre as classes trabalhadoras urbanas (predominantes em meu campo de análise) e as classes médias soteropolitanas. Porém, essas distinções ocorrem muito mais pelas dificuldades (econômicas, inclusive) de acesso aos produtos do que pelo desconhecimento, visto que a proximidade física - tanto geográfica quanto por relações de emprego - e a mídia favorecem a troca de informações a todo o instante<sup>99</sup>.

Nesse sentido, dentro do meu lócus de análise não foram notadas significativas diferenciações de equipamentos consumidos entre os diversos grupos domésticos estudados, alguns deles estavam presentes em todos eles - com particularidades de marcas, tempo de uso e quantidade -, a exemplo da geladeira, do fogão, da panela de pressão e do liquidificador, assim como em relação aos utensílios utilizados na preparação dos alimentos. Outros, entretanto, são indicadores de *status* dentro do grupo por serem mais caros e considerados (em certa medida) supérfluos, apesar de reduzirem o tempo dispensado ao preparo dos alimentos para o consumo do GD, como o forno de microondas e a batedeira.

De forma similar, podemos observar a aquisição e o consumo de produtos industrializados, sejam aqueles prontos para o consumo imediato (molho de tomate, enlatados e alimentos congelados) ou aqueles que, apesar de terem sofrido um tratamento anterior, ainda necessitam de manipulação nas cozinhas domésticas, como por exemplo, os diversos tipos de carne vendidos nos estabelecimentos comerciais, o arroz, o feijão e o macarrão, para citar apenas alguns. Tanto um quanto o outro estão presentes nas refeições dos mais diversos segmentos sociais, porém com certas idiosincrasias, como a frequência do consumo e a preferência por determinadas marcas. Desta forma, podemos afirmar que há uma variação entre a quantidade, a assiduidade e a qualidade dos produtos consumidos, mas não é possível dizer que há um atenuado desconhecimento em relação a alimentação cotidiana e tradicional dos soteropolitanos.

Entretanto, aspectos outros são mais significativos como o gasto com a alimentação: o percentual destinado com ela é inversamente proporcional a renda do domicílio, quer dizer,

---

<sup>99</sup> Como pode ser percebido em “A influência da mídia”.

quanto menor a renda do grupo doméstico maior será a porcentagem destinada à alimentação; em contrapartida, menor será a renda destinada ao lazer<sup>100</sup>.

Neste sentido, é relevante argumentar a noção de diversão para os moradores de minha unidade de investigação, lógico que há conhecimento e vontade de freqüentar os “lugares da moda”, da mesma forma em que há curiosidade de, pelo menos, provar os produtos associados às classes mais abastadas, como o caviar, o sushi e o whisky, por exemplo<sup>101</sup>, entretanto, as formas mais comuns de diversão são as idas ao bar de Dolores ou à praia de Ondina, ou ainda reuniões (regadas a cerveja e petiscos) nas portas das casas. Esporadicamente, e marcados com antecedência, também me relataram passeios ao Jardim Zoológico, a baianas de acarajés próximas ao Calabar, ao parque da Avenida Centenário, ao Shopping Barra, principalmente, ao cinema e lanchonetes específicas, como o *Mcdonalds* e o *Habbib's* (ao lado do shopping citado). É válido ressaltar que, nessas ocasiões, além de ter alguém disposto a arcar com as despesas<sup>102</sup>, quanto mais pessoas souberem do programa, melhor!

O afrouxamento das barreiras geográficas e culturais proporcionadas pela globalização alcançou todas as classes sociais, mesmo que de forma diferenciada. De forma mais lenta do que aquela observada nas classes médias e altas, o impacto não deixou de ser sentido nas classes trabalhadoras, sobretudo com consumo do *fast-food*, de *snacks* e a incorporação de alguns “pratos étnicos” no cardápio cotidiano<sup>103</sup>, como o macarrão, ou ainda na eleição dos mesmos como “comidas preferidas”, a exemplo da pizza, da lasanha e do estrogonofe.

De uma forma geral, se mantém na mesa dos moradores do Calabar da Ezequiel Pondé um menu tradicional<sup>104</sup>, tendo como base o feijão, o arroz, a farinha e algum tipo de carne, porém, a ele podem ser adicionados outras variedades de produtos, de acordo com a atual situação econômica do grupo doméstico, que oscila tanto de acordo com a quantidade de

<sup>100</sup> “Comida é a categoria de bens em que os pobres gastam uma parte maior de sua renda do que os ricos, essa proporção vale a tal ponto para o mundo inteiro (com certas adaptações com no modo de cálculo) que é conhecida como a Lei de Engel” (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2006: 152).

<sup>101</sup> Ver “Objetos de desejos”

<sup>102</sup> “Eu não vou dar R\$ 4,00 *num* acarajé nunca em minha vida! Eu não! Tudo caro! É meus parentes aqui, esse daí mesmo, ele gosta muito de se apoiar nos outros. Eu não gosto! Eu tenho vergonha! Eu tenho vergonha, eu não gosto, não... ‘Ah, tal pessoa vai pagar, ele vai pagar *vumbora?*’ Ah, eu não gosto, não! No caso aí, que é meu filho, tudo bem, mas...” (Valéria)

<sup>103</sup> Uma das entrevistadas me “ensinou” como fazer o “Charuto” árabe, que tinha aprendido meses antes em uma das casas em que tinha trabalhado: “é uma receita de carne moída e arroz enrolada em folha de repolho, parece charuto mesmo, só que é uma comida... Parece panqueca, sabe? Só que é mais saudável, porque não leva muita gordura é só carne moída e arroz! Tem quem goste de molho, você faz tipo um molho de macarrão e bota em cima dele! Fica mais gostozinho, mas tem que ver quem goste!” (Adélia)

<sup>104</sup> Nesse tipo de menu, as regras de escolhas e combinações de alimentos seguem as práticas costumeiras, a partir da recorrência e hábitos das gerações anteriores, com adições contemporâneas.

peessoas que contribuem para o orçamento doméstico, quanto a data do mês – dias após o recebimento da renda mensal (seja ela salário, pensão ou bolsas do governo) há uma maior oferta de produtos do que aqueles que a precedem.

A mesa, tanto como objeto real quanto figurado, no sentido de sociabilidade e hierarquia, está, cada vez mais, perdendo importância nos grandes centros urbanos brasileiros, seja por causa das grandes distâncias entre os locais de trabalho e de moradia (além dos engarrafamentos e das péssimas condições das vias e transportes coletivos), seja pelo desencontro de horários dos membros dos GD's que têm compromissos diversos, ou ainda por escolha pessoal, em detrimento de distrações outras, como televisão ou computador, por exemplo.

A relevância da mesa, enquanto objeto, no Calabar da Ezequiel Pondé é tão mínima que, algumas vezes sua ausência não chega a ser um problema: “aqui, almoça cada um... *Tudo* junto na mesma cama! Porque minha cama é aqui, a da minha irmã é aqui... (*movimento com as mãos*) Aí, *fica* eu, minha sobrinha, minha irmã e meu irmão aqui e fica todo mundo junto!” (Jucilene). Com isso, não quero dizer que, talvez, não haja o desejo de comer tal como os artistas das novelas, mas por razões que vão desde a falta de espaço dentro das casas, até a ausência do hábito do repasto comum, a mesa não é um item de fundamental importância, tal como a televisão, por exemplo.

### **Comida e raça**

Acredito que existem duas cozinhas baianas: uma real - que consiste no que os baianos comem cotidianamente - e, outra, ideal, que compõe um dos símbolos da “baianidade”, veiculada pelos meios de comunicação, pelo turismo e pela literatura pertinente.

De uma forma geral, a cozinha baiana do dia-a-dia é pouco estudada na academia, apesar de haver um reconhecimento de sua variedade, com vários subsistemas regionais no próprio estado: dos frutos do mar do Litoral Norte à carne de bode do semi-árido; dos restaurantes seletos da capital às biroschas das beiras das estradas que comercializam os famosos PF's (pratos feitos). Enfim, há uma variedade de cardápios ainda pouco explorados pela academia, pelo menos na área da antropologia da alimentação.

O mesmo poderia ser dito em relação à Salvador: possuidora de uma forte cozinha popular tradicional, composta por mocotó<sup>105</sup>, rabada, sarapatel, dobradinha, cozido,

<sup>105</sup> Ou a variação “mocofoato”.

feijoada<sup>106</sup>, xinxim de bofe, moquecas, caruru, vatapá, acarajé, abará, e, óbvio, feijão, arroz e farinha. Mas, dentro desse caldeirão gastronômico, não podemos nos esquecer da presença de alguns produtos das cozinhas étnicas - a exemplo da árabe e da chinesa - que acabaram tornando-se nativos, além do *fast food*, *slow food*, *junk-food*<sup>107</sup> e vegetarianismo com muitos freqüentadores por aqui.

Por outro lado, temos a comida típica<sup>108</sup>, emblemática da Bahia: a comida à base de azeite de dendê, que, além da profusão de cores, cheiros e sabores, é intimamente relacionada às religiões de matrizes africanas<sup>109</sup>, apesar de, incorporar delas poucos pratos<sup>110</sup>:

é certo que nem todas as comidas sacrificiais – e elas são mais que 80 pratos – se acomodaram à cozinha cotidiana ou episódica do povo. Mas, o processo está aí. Os santos africanos comiam a comida dos homens. Hoje, os homens comem a comida estilizada dos santos” (COSTA LIMA, 2010: 150).

De fato, podemos encontrar grandes cozinheiras entre o povo de santo, porém, a religião não é condição *sine qua non* para que uma pessoa possa cozinhar, consumir ou comercializar comidas com azeite de dendê, apesar de haver uma forte associação entre as baianas e o candomblé<sup>111</sup>.

No Calabar da Ezequiel Pondé não há uma preponderância da “comida de azeite”, ou “comida baiana”<sup>112</sup>. Pelo contrário, raramente os pratos que a formam estavam presentes nas mesas dos moradores: tanto pelo fator econômico, quanto pela grande quantidade de tempo dispensada ao preparo, perpassando pelo gosto individual e, em menor número, pela preocupação com a saúde. Além do que, como salientou COSTA LIMA (2010: 36): “a comida de azeite' não é para o baiano a cozinha de todo dia. É uma comida requintada, de ingredientes nem sempre fáceis de encontrar, demorada de fazer e, portanto, uma comida dispendiosa”.

<sup>106</sup> Com feijão “mulatinho”.

<sup>107</sup> “A junk-food é um tipo de comida característica dos adolescentes norte-americanos... Deve ser considerada dentro do contexto de uma experiência social que inclui música, ruído e companhia” (BLEIL, 1998: 11).

<sup>108</sup> Segundo Woortmann há uma notável diferenciação entre comida típica e comida tradicional, “enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela *exotização*, portanto uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui expressões de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos” (WOORTMANN, 2007: 180)

<sup>109</sup> É válido ressaltar que, nem todas as comidas sacrificiais contêm azeite, uma vez que, para alguns orixás ele é interdito.

<sup>110</sup> Das comidas típicas da Bahia oriundas dos terreiros, podemos citar o acarajé, o abará, o xinxim e o caruru.

<sup>111</sup> É uma associação muito mais simbólica do que real, na medida em que, a maioria das baianas de acarajé já não são vinculadas ao candomblé, conforme BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé: tradição e modernidade**. Salvador: dissertação de mestrado, Pós-Afro, UFBA, 2008.

<sup>112</sup> Categorias nativas.

A “comida baiana” é, nesse lócus, a comida de festa servida em datas pré-estabelecidas, quase sempre vinculadas a comemorações religiosas de raízes cristãs, ou ainda relacionadas ao sincretismo, como o caruru de São Cosme e São Damião e a Sexta-feira da Paixão, na Semana Santa, como salientou Laura: “comida de dendê aqui é raríssima, agora Sexta-feira Santa, você pode chegar aqui que tem, no mínimo, uma moqueca de peixe com dendê, vatapá, caruru... Mas, no resto do ano, quase sempre não!”

E, como não poderia deixar de ser, observamos a força da igreja neo-petencostal<sup>113</sup> entre os moradores locais, fazendo uma associação entre azeite e candomblé:

Aqui é... Muito pouco entra comida de dendê! E agora, principalmente, porque entrei naquela igreja, agora piorou mesmo... Eu fazia assim muito na Semana Santa... Eu só fazia comida de dendê aqui na Semana Santa! E agora tô parando até um pouquinho mais... Meus filhos comem! Eu não como muito, ontem mesmo quando a gente vinha da igreja, Leandro queria um tal de um vatapá, de um acarajé, aí eu disse: “ah, Leandro, a gente acabou de sair da igreja!” Porque Leandro é rente comigo em tudo, vai na igreja junto... Aí, quando a gente chegou... A gente tinha acabado de chegar da igreja, chegou um menino chamando ele pra ir comer um caruru e ele disse: “mainha disse que eu não posso ir, não!” Aí eu disse: “eu não! Você é que não quer ir!” (Dolores)

Em suma, após a distinção entre as comidas cotidianas e as típicas, e a relação entre o azeite de dendê e a religião, considero irrelevante a associação entre comida e raça, pois acredito que o fator econômico, como posto no tópico anterior, é mais preponderante no Calabar da Ezequiel Pondé, do que as categorias de raça e/ou etnia.

### **Comida e gênero**

Nas últimas décadas assistimos no Brasil grandes transformações nas identidades e nas práticas de gênero, sobretudo com a participação do movimento feminista que, entre outras conquistas, alçou uma maior participação na vida política, o avanço educacional, atingindo carreiras, antes predominantemente masculinas e uma maior presença no mercado de trabalho com direitos equiparados aos homens, pelo menos na teoria.

No âmbito público são notáveis as mudanças e avanços nas relações de gênero, entretanto, na esfera privada, o quadro é um pouco diferente, sobretudo no que tange a divisão das tarefas domésticas e o cuidado com os filhos, que, quase totalmente ficam a cargo da mulher, independente de ela exercer atividade remunerada ou não.

<sup>113</sup> Nos últimos anos houve uma grande proliferação de Igrejas, das mais diferentes vertentes, nos bairros populares soteropolitanos.

Porém, é válido ressaltar que essas mulheres, nem sempre, são as mães/esposas, elas podem ser as avós, irmãs, filhas ou até mesmo as responsáveis pelo sustento do grupo doméstico.

Em apenas cinco grupos domésticos (28%) há a sociedade conjugal, sendo que, em dois deles apenas os maridos são provedores, nos outros três restantes as mulheres são co-provedoras, trabalhando como recepcionista, empregada doméstica e diarista. Em quatro destes casos as mulheres são responsáveis pelo cuidado com a casa e com os filhos, tanto crianças e adolescentes, quanto adultos. Em um apenas, o marido auxilia de forma eventual na cozinha, isto é, no preparo da comida, mas não em outras atividades que essa tarefa demanda, como a limpeza da louça utilizada, por exemplo.

Enquanto percebi a participação de um homem na cozinha e o auxílio de outro nas tarefas do bar - para ajudar a esposa -, também pude notar, em pelo menos um grupo doméstico estudado, a forte presença do padrão tradicional de vinculação de gênero, sendo a dominação masculina exercida de forma autoritária<sup>114</sup>. Neste GD as comidas são preparadas para atender o gosto do marido (Igor), que interrompeu minha entrevista com sua esposa (Carmem) para dizer que ela: “pesa muito a mão nos temperos! Tanto que, às vezes, atrapalha o gosto da comida” (Igor), além de dizer que não gosta de comida requeitada: “comida tem que ser feita todo dia”.

Em via oposta, tem o discurso de empoderamento de Angélica: “Na minha mesa... Meu marido gosta, mas eu digo que ele vá comer sua galinha de quintal lá na casa dele! Na casa da irmã dele! Mas, na minha mesmo, não! Ele come porque ele é sergipano! Mas, eu não mato, nem preparo!” Ou ainda, o exemplo de Elisa que compõe um grupo doméstico unipessoal. É válido dizer, que por morar sozinha, ela sofre represálias da maioria dos vizinhos, tanto homens quanto mulheres. Entretanto, essa mulher foi interessante para a pesquisa por três aspectos diferentes: 1) por sua autonomia, 2) por seguir uma alimentação saudável e excessiva preocupação com o corpo, tanto a manutenção do peso, quanto pelo cuidado com a saúde e 3) por ter acesso aos produtos e receitas sofisticadas nas casas de seus padrões.

A grande maioria dos grupos domésticos analisados (72%) é chefiada por mulheres, sendo que em muitos deles existem filhos – crianças, adolescentes ou adultos, de ambos os sexos – ou parentes adultos. Nas famílias chefiadas por mulheres, são elas, também, as

---

<sup>114</sup> Vale salientar que ela não exerce atividade remunerada, é a típica dona-de-casa.

responsáveis pela cozinha, em apenas dois casos há a divisão do trabalho com outras pessoas: uma irmã e uma filha.

Tal como apresentado em “Transmissão culinária”, grande parte das mulheres não gosta de cozinhar, daí elas preferirem as comidas mais práticas ou então aquelas que podem ser usadas mais de uma vez, como o feijão<sup>115</sup> ou o frango assado. É preciso, no entanto, pensar que muitas dessas mulheres trabalham fora e dentro de casa e, na maioria dos casos, quando não exercem atividades remuneradas é porque já envelheceram, estão doentes ou desempregadas.

Sobretudo entre as provedoras dos grupos domésticos, o trabalho de alimentar é fortemente associado com o amor e o cuidado com os membros que o compõem. Assim, a realização das tarefas dentro de casa, assim como o suprimento das necessidades do GD, são confundidos com “amor”, devendo essas mulheres atentarem para prover o que suas famílias requerem, sem questionar ou reivindicar qualquer coisa em troca, e muitas delas assim o fazem:

então eu prefiro já deixar o prato pronto porque eu acho que fica mais fácil chegar no microondas e só esquentar, e pronto! Aí, eles comem! Aí, eu fico me preocupando, porque, às vezes, eu saio, vou passar o dia na casa de minha mãe, de um jeito que, às vezes, como eu deixo o prato eu encontro! Assim fica meio complicado, né? Mas, agora como eles estão crescendo<sup>116</sup>... E daqui a uns dias eles vão ter que se virar sozinhos, às vezes, eu *mesmo* largo de mão um pouco! Às vezes, quando eu não tô muito a fim de fazer comida eu digo: “eu não vou cozinhar hoje! Cada um que quiser vá fritar um ovo!” Mas, cadê a coragem? Quando pensa que não, já tô eu na cozinha... (Irene)

Porém, se desigualdade implica em relações de poder, dominação não se refere, exclusivamente, a submissão, quer dizer, as mulheres desenvolvem as suas táticas na atividade de cozinhar, com criatividade e malícia, seja “salgando” a comida, seja privilegiando o seu gosto alimentar em detrimento do grupo, assim engana-se quem as vê como pobres coitadas, sem quaisquer tipos de vontades ou agências!

Para cozinhar é preciso muito mais do que combinar alimentos, organizar, decidir, escolher e prever, é necessário atender a diversos gostos, correr contra o tempo e esticar o frágil orçamento familiar. Como diz Luce Giard, “cada cozinheira tem seu repertório, suas grandes áreas de ópera para as circunstâncias extraordinárias e suas canções simples para o

<sup>115</sup> Normalmente, o feijão é preparado no início da semana, dividido em potes de plástico e guardado na geladeira, sendo descongelado aos poucos.

<sup>116</sup> Ingrid tem 30 anos; Alex tem 26 anos e André tem 20 anos.

público familiar, seus preconceitos e seus limites, suas preferências e suas rotinas, seus sonhos e suas fobias” (1996: 271).

## Conclusões

Ao contrário do que se pode esperar, essa pesquisa não apresenta conclusões em forma de respostas fixas e, muito menos, verdades absolutas, até porque eu não as tenho; ao invés disso o que me persegue hoje são dúvidas!

A verdade é que o campo me trouxe mais perguntas do que respostas para aquilo que imaginava existir, e isso, acredito, foi muito bom porque possibilitou uma ampla abordagem de temas pertinentes não somente à antropologia da alimentação, mas também à sociologia e à economia, em menor grau, extrapolando, em muito, a díade entre “mudanças e permanências”.

Ele também me estimulou a, constantemente, ler nas entrelinhas, isso porque comecei a sentir uma recorrente discrepância entre a ação e a representação, ou seja, entre o discurso e a prática. Apesar de considerar aquilo que os informantes me diziam, era praticamente impossível ignorar seus comportamentos, até porque, muitos deles, não eram escondidos, e revelavam importantes pistas para minhas constantes inquietações.

O sistema alimentar não é estanque, isto é, ele se renova constantemente, mesmo que não percebamos tais mudanças. A inserção de um novo ingrediente na comida, ou a substituição por outro que tenha disponível dentro da cozinha, uma mistura inédita de pratos ou a inserção de novos produtos no mercado são apenas alguns exemplos de como essa transformação pode acontecer no cotidiano, e não poderia ser diferente no Calabar da Ezequiel Pondé: “outro dia eu botei orégano no feijão, *pra* ver o que ia acontecer... Ficou bom! Deu certo o gosto! O que eu vejo vou botando! Uma vez, eu botei boldo no feijão achando... Aquela folha de boldo, achado que era louro! E, não ficou amargo, não! Ai, eu invento, viu?” (Liliane).

O aumento e a diversidade dos produtos, influenciados pela emergência de novas técnicas de cultivo e criação de animais, facilitaram o acesso a uma variedade de produtos no cardápio desses moradores, sobretudo aqueles que possibilitaram a redução no tempo de preparo, a exemplo do molho de tomate. De forma similar, a redução dos preços e a valorização do salário mínimo motivaram o aumento do consumo de carne (gado, porco e frango), cereais - e derivados -, frutas e verduras.

As mudanças na preparação dos alimentos resultaram na redução do tempo dispensado para essa atividade, com o uso de produtos eletrônicos que facilitaram tanto a manipulação, quanto a conservação dos mesmos, sobretudo os da linha branca. Podemos, também, observar

as novas formas de consumo dos alimentos, a partir das restrições alimentares motivadas por razões diversas, desde orientações médicas até o cuidado com o corpo, perpassando por crenças e ideologias.

Assim, além de termos a cultura alimentar tradicional das classes trabalhadoras notamos, ao mesmo tempo, a incorporação de outras práticas, que vão desde produtos inéditos até novas maneiras à mesa. Se, por um lado temos a permanência da cozinha da classe trabalhadora, tendo como base o feijão, o arroz, a carne e o pão, ou seja, os alimentos considerados substanciais, aqueles que dão “sustança”; por outro, as inovações, se fazem presentes nos produtos - pizzas, hambúrgueres e comidas congeladas, por exemplo -, nas formas de preparo (de molhos já prontos ao uso do forno de microondas) e na conservação dos alimentos, nas tomadas alimentares, no uso da mesa (quando há uma dentro do domicílio), na influência de crianças e idosos presentes no grupo doméstico e no “novo” papel das mulheres.

Não há, ao contrário do que pontua Bourdieu (2007), uma só forma homogênea de alimentação burguesa, e, tampouco um modelo alimentar das classes trabalhadoras, o que existe é um pluralismo alimentar, com várias formas de cada grupo, ou indivíduo, se alimentarem.

A etnografia revelou a diferenciação de menus dentro do Calabar da Ezequiel Pondé, seja a nível geral, seja através dos indivíduos presentes em cada um dos grupos domésticos estudados. Ao “pensar” sobre o seu comer, a população investigada deixou explícita a conexão – não-linear – entre o que se faz e a forma como representa a sua atuação na sociedade.

É válido ressaltar que o que se come - ou o que não se come - é um símbolo de *status* dentro do grupo, tanto nas tomadas alimentares intra-domésticas, quanto naquelas que ocorrem em ambientes públicos, seja no bar de Dolores, nas portas de casa ou em estabelecimentos comerciais. De maneira similar, a bebida também é um marcador significativo entre esses moradores: ao mesmo tempo em que ela não é proibida, para ambos os sexos, seu excesso é visto com maus-olhos e alvo de muitos comentários maldosos e maliciosos.

Em suma, voltando a díade inicial, os moradores do Calabar da Ezequiel Pondé apresentam tanto “inovações” quanto “permanências” em seus hábitos alimentares, porém o que há, sem dúvidas, é a pluralidade de menus, relacionando elementos do menu tradicional

(feijão, arroz, farinha e algum tipo de carne), com outros tipos, sobretudo o menu racional, posto que, existe um relativo policiamento em relação ao que comprar e consumir durante as refeições, tanto pelo fator econômico - visto que existem variações ao longo do mês, a partir da abundância ou escassez dos rendimentos familiares - e cuidados com a saúde, principalmente naqueles grupos domésticos com idosos ou pessoas doentes.

Entretanto, apesar da constante mutabilidade dos hábitos alimentares, a tradição não é abandonada, pelo contrário, ela é mantida no cotidiano das pessoas e incorporada às inovações. Ao mesmo tempo em que a comida tradicional popular permanece viva, as novidades chegam a essas classes trabalhadoras, que se atualizam assiduamente através das informações e notícias veiculadas pela mídia, ou ainda através de suas relações de trabalho e vizinhança<sup>117</sup>.

Se essa pesquisa tivesse o intuito de somente analisar o que os moradores dos grupos domésticos do Calabar da Ezequiel Pondé comem, ela teria uma resposta convincente, visto que a pluralidade de menus dá conta da totalidade alimentar encontrada, sobretudo porque ela é perfeitamente complementar àquilo que outros pesquisadores acharam em outras regiões do país<sup>118</sup>. Porém, como eu disse anteriormente, aos poucos outras questões foram surgindo ao longo dos meses, como a importância da mídia, a transmissão culinária, os cuidados com a saúde, a raça e o gênero.

Enfim, o campo tem vida própria e a escrita também! Eu não me eximo de nada do que escrevi, assim como, não tenho a ilusão de que consegui dar conta da intensidade e complexidade das experiências que vivi nesses últimos dois anos. As únicas certezas que tenho é que já não sou mais a mesma: trago comigo muito do grupo do Calabar da Ezequiel Pondé, e, de forma similar, eles certamente, também agregaram um pouco da professora da banca-conselheira-pesquisadora-antropóloga Fabiana.

---

<sup>117</sup> Para isso é necessário lembrar que o Calabar da Ezequiel Pondé está localizado ao lado do Jardim Apipema – bairro pertencente à classe média – e que seus moradores estabelecem relações diretas, tanto de serviços quanto de simpatia (em menor intensidade) com alguns membros desse segmento.

<sup>118</sup> MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, pp. 1-16 e BARBOSA, Livia. **Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros**. In: Horizontes Antropológicos, v. 13, n. 28, Porto Alegre, jul/dez 2007.

## Bibliografias:

- BACELAR, Jeferson. **Gingas e Nós: o jogo do lazer na Bahia**. Salvador: Casa de Jorge Amado, 1991.
- BARBOSA, Lívia. **Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros**. In: Horizontes Antropológicos, v. 13, n. 28, Porto Alegre, jul/dez 2007.
- BARTH, Fredrik. **O guru**, o iniciador e outras variações antropológicas. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 2000.
- BATALHA, Claudio H. M.; SILVA, Fernando Teixeira da; FORTES, Alexandre (org.). **Culturas de Classes: identidade e diversidade na formação do operariado**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2004.
- BAUMAN, Zygmunt. **Comunidade**. A busca por segurança no mundo atual. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.
- BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa. **Sociology on the menu**. An invitation to the study of food and society. Londres; Nova York: Routledge, 1997.
- BLEIL, Susana Inez. **O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil**. Caderno de debate, volume VI, 1998, pp. 1-25.
- BOTH, Elizabeth. **Família e Rede Social: papéis, normas e relacionamentos externos em famílias urbanas comuns**. Rio de Janeiro: F. Alves, 1976.
- BOURDIEU, Pierre. **Coisas Ditas**. São Paulo: Brasiliense, 1990.
- \_\_\_\_\_. **A Distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.
- CAIAFA, Janice. **A Pesquisa Etnográfica**. In: Aventura das cidades: ensaios e etnografias. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007, pp. 135-181.
- CERTEAU, Michel de; LUCE, Giard e MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1997.
- CLIFFORD, James. **Sobre autoridade Etnográfica**. In: \_\_\_\_\_. A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002, pp. 17-62.
- CONCEIÇÃO, Fernando. **Cala a boca Calabar**. A luta política dos favelados. Petrópolis: Vozes, 1986.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús. **Antropología de la Alimentación**. Madri: EUDEMA, 1993.
- \_\_\_\_\_; GRACIA ARNÁIZ, Mabel. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.
- COSTA LIMA, Vivaldo da. **A anatomia do acarajé e outros escritos**. Salvador: Corrupio, 2010.
- DAMATTA, Roberto. **A Casa e a Rua: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- DAMATTA, Roberto, VASCONCELOS; João Gualberto Moreira; PANDOLFI, Ricardo. **Fé em Deus e pé na tábua**, ou, Como e por que o trânsito enlouquece no Brasil. Rio de Janeiro: Rocco, 2010.
- \_\_\_\_\_. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2006.
- DRUCK, Maria da Graça. **Terceirização: (des)fordizando a fábrica**. Um estudo do complexo petroquímico. Bahia/São Paulo: Edufba/Boitempo Editorial, 1999.
- DUARTE, Luis Fernando Dias. **Da vida nervosa nas classes trabalhadoras**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed./CNPQ, 1988.

- ELIAS, Norbert. **Os Estabelecidos e os Outsiders**: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed., 2000.
- FIGUEIRA, Sérvulo A. **O “moderno” e o “arcaico” na nova família brasileira**: notas sobre a dimensão invisível da mudança social. In: \_\_\_\_\_ (org.). *Uma Nova Família? O moderno e o arcaico na família de classe média brasileira*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1987.
- FISCHLER, Claude. **Homnivore**. França: Odile Jacob, 1990.
- \_\_\_\_\_. **Comer**. A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: SENAC, 2010.
- FORTES, Meyer. **O Ciclo de Desenvolvimento do Grupo Doméstico**. Brasília: Universidade de Brasília, [ca. 1975].
- FONSECA, Claudia. **Família, fofoca e honra**. Etnografia de relações de gênero e violência em grupos populares. Porto Alegre: Editora Universidade/UFRGS, 2000.
- GIARD, Luce. **Cozinhar**. In: CERTEAU, Michel de; LUCE, Giard e MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1997, pp. 211-332.
- GIUDUCE, Dante Severo. **Impactos Ambientais Urbanos**: o exemplo do Calabar - Salvador - BA. Salvador: P&A Editora, 2011.
- GOFFMAN, Erving. **A Representação do Eu na Vida Cotidiana**. Rio de Janeiro: Vozes, 1975.
- GORDILHO, Ângela Souza. **Limites do habitar**: segregação e exclusão na configuração urbana de Salvador e perspectivas no final do século XX. Salvador: EDUFBA, 2000.
- GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**. Estúdio de sociologia comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.
- HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- Jornal A Tarde. **Calabar vai sediar Base Comunitária da SSP-BA**. Salvador. Versão digital, acessada em 22 de março de 2011. Disponível em: <http://www.atarde.com.br/cidades/noticia.jsf?id=5701863>
- LAHIRE, Bernard. **A cultura dos Indivíduos**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa**. Mitológicas 3. São Paulo: Cosac Naify, 2006.
- MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. In: *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n°.33, 2004, pp. 1-16.
- MAYOL, Pierre. **Morar**. In: CERTEAU, Michel de; LUCE, Giard e MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1997, pp. 37-185.
- MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa: Perspectivas do homem, 1988.
- MEDINA, Carlos Alberto de. **Família e Mudança**: o familismo numa sociedade arcaica em transformação. Petrópolis/Rio de Janeiro: Vozes/Ceris, 1974.
- BORGES, Florismar Menezes. **Acarajé**: tradição e modernidade. Salvador: dissertação de mestrado, Pós-Afro, UFBA, 2008.
- NERI, Marcelo. **O país do passado**. In: *Folha de São Paulo*, Domingo 10 de abril de 2011, Mercado, p. B 9.
- OLIVEIRA, Francisco. **O elo perdido**: classe e identidade de classe. São Paulo: Brasiliense, 1987.
- OLIVEIRA, Pedro Paulo de. **A construção social da masculinidade**. Belo Horizonte: Editora UFMG; Rio de Janeiro: IUPERJ, 2004.
- ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.
- SANTOS, Elisabete; PINHO, José Antônio Gomes de; MORAES, Luiz Roberto Santos;

- FISCHER, Tânia. **Caminho das Águas em Salvador**: bacias hidrográficas, bairros e fontes. Salvador: CIAGS/UFBA/SEMA, 2010.
- SENNET, Richard. **O Declínio do Homem Público**. As tiranias da intimidade. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.
- SILVA, Andréa Leme da. **Comida de gente**: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). *In*: Revista de Antropologia, São Paulo, USP, 2007, v. 50, n° 1.
- SOUZA, Jessé; et all. **Os Batalhadores Brasileiros**. Nova classe média ou nova classe trabalhadora? Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.
- Superintendência de Controle e Ordenamento do Uso do Solo do Município. Endereço eletrônico acessado em 02 de abril de 2011. <http://www.sucom.ba.gov.br/>
- TURNER, Victor Witter. **Dramas, campos e metáforas**: ação simbólica na sociedade humana. Niterói: EDUFF, 2008.
- VELHO, Gilberto. **Prestígio e ascensão social**: dos limites do individualismo na sociedade brasileira. *In*: NUNES, Edson Oliveira (org). A Aventura Sociológica: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social. Rio de Janeiro: Zahar, 1978, pp. 39-46
- \_\_\_\_\_. **Parentesco, individualismo e acusações**. *In*: \_\_\_\_\_. Individualismo e Cultura. Notas para uma Antropologia da Sociedade Contemporânea. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981 pp. 65-78.
- ZALUAR, Alba. **A Máquina e a Revolta**: as organizações populares e o significado da pobreza. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- WAGNER, Roy. **A Invenção da Cultura**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.
- WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. **Padrões alimentares e modernização**: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. *In*: MENASCHE, Renata (org.) A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquati. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.
- WOORTMANN, Klaas. **Casa e Família Operária**. *In*: Anuário Antropológico 80. Fortaleza – Rio de Janeiro, 1982.
- \_\_\_\_\_. **A Família das Mulheres**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro; Brasília: CNPq, 1987.
- \_\_\_\_\_. **O sentido simbólico das práticas alimentares**. *In*: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. Gastronomia: cortes & recortes. Brasília: SENAC, vol. 1, 2006, pp. 23-55.

### Imagens:

#### Imagem 1:

Atlas do Desenvolvimento Humano da Região Metropolitana de Salvador. Disponível para download em:

<http://www.informs.conder.ba.gov.br/Website/homepage/download.asp>

#### Imagem 2:

Jornal A Tarde. **Calabar e Alto das Pombas sob domínio da polícia**. Caderno 1. Salvador, p. A7.

#### Imagem 3:

Atlas do Desenvolvimento Humano da Região Metropolitana de Salvador. Disponível para download em:

<http://www.informs.conder.ba.gov.br/Website/homepage/download.asp>

*Imagem 4:*

Site da Prefeitura Municipal de Salvador, disponível em:

<http://www.mapadigital.salvador.ba.gov.br/>

## APÊNDICE

**Roteiro de perguntas:**

Há quanto tempo mora no Calabar?

Quantas pessoas moram na casa? Qual é a idade e a profissão de cada um deles? E a escolaridade?

Quem influencia na escolha dos alimentos? A mídia? O gosto da família? Os amigos? Computador? E nas compras? Leva em consideração o preço? Os supermercados que sempre vai? Qual é o mercado que mais freqüenta?

Quantidade de vezes que se compram alimentos para consumo familiar coletivo (Compras mensais? Qual supermercado? Usa mercado do bairro? Qual a freqüência? Quais os alimentos mais recorrentes nessas compras?)

Qual é alimento mais consumido? E o menos consumido, isto é o que se come “de vez em quando”?

Quem faz a compra do mês? Quantas vezes por mês se faz a compra? Qual é o alimento que nunca pode faltar?

Quem come durante a semana dentro de casa? E nos finais de semana? Qual a freqüência de visitas (de parentes e amigos) para a refeição? Em quais momentos elas ocorrem?

Leva-se comida para o trabalho? Quem leva? Qual é o horário de preparo dessa comida? Ela é diferente da servida para as pessoas que comem dentro de casa?

Qual é a comida mais consumida durante o café da manhã? E no almoço? E no jantar?

Quantas refeições são feitas em família? Qual é o horário, em média, que elas acontecem? Como as pessoas da família se alimentam? (juntas ou cada uma em seu canto e em horários diferentes? Há distinções em relação aos horários e a forma como se come entre a semana e os finais de semana e feriados?)

Qual é a freqüência que se come na rua? Considerando merendas e outras refeições.

Qual é a recorrência da merenda no hábito alimentar da família? Quem merenda? O que se merenda? Quantas vezes por dia e em quais horários?

Qual é a comida mais oferecida nas festas? Quais são as festas mais oferecidas pela família? Quais as datas mais comemoradas com comida? (Natal? Sexta-Feira da Paixão?)

Há parentes que moram perto? Como é o convívio com eles? Com que freqüência se vêem?

Em situação de empréstimo de alimentos, a quem recorre mais usualmente? Há o pagamento do item emprestado? Mais ou menos quanto tempo depois? Como esta prática é vista? Em que momentos ela ocorre? (fim ou início de mês, no meio de uma receita, quanto não acha o produto, visita inesperada)

Quem cozinha para família durante a semana? E nos finais de semana? Existe diferença da comida de semana e comida de fim de semana? Qual? Domingo é dia de ...?

O que é comida? Qual é a comida que mais gosta? E a que menos gosta? O que sempre tem na sua casa? O que nunca “entraria” em sua casa? Por quê?

Existe algum exemplo de um alimento que antes não comia “de jeito nenhum” mais que agora come? Por que houve esta mudança no gosto?

Em contrapartida, existe algum alimento que antes comia, mas que agora não come mais? Por quê?

Existe algum alimento que você come, mas que os outros membros da família não suportam? Quais são as pessoas que não comem este alimento? Qual é a idade delas? O que elas alegam para não comê-lo?

Tem algum alimento (ou lugar) que seus filhos comem, mas que você não come ou não gosta muito? Por quê?

Qual é a forma de lazer habitual da família? Qual é destinado somente para ocasiões especiais, como por exemplo, aniversário?

A família recebe algum tipo de benefício por parte da União? Qual? Qual é o valor agregado por ele no orçamento familiar?

Qual é a comida que você mais gosta? Qual é a comida que cada uma das pessoas que moram na casa mais gosta?

Qual é a comida que menos gosta? Qual é a comida que cada uma das pessoas que moram na casa menos gosta?

Com que frequência come comida de dendê?

Qual é sua maior influência alimentar? Televisão, amigos, renda?

O que tem vontade de experimentar mais nunca o fez? Por quê?

Como era o momento da refeição durante sua infância? Como ela é feita hoje? Na sua opinião, melhorou ou piorou? Por quê?

Em sua opinião, o que é comida reimosa? E, qual a comida que doente pode comer sem qualquer tipo de problema?