

**SOCIEDADE  
CRISE E RECONFIGURAÇÕES**

# **VII CONGRESSO PORTUGUES DE SOCIOLOGIA**

**19 a 22 Junho 2012**

**Universidade do Porto - Faculdade de Letras - Faculdade de Psicologia e Ciências da Educação**

---

ÁREA TEMÁTICA: SOCIOLOGIA DO CONSUMO

---

**SOCIABILIDADES EM VOLTA DA MESA**

---

MASCARENHAS, Maria Paula

Professora auxiliar, Sociologia da Alimentação

Universidade do Minho

[pvmascarenhas@ics.uminho.pt](mailto:pvmascarenhas@ics.uminho.pt)

---



### Resumo

Nesta comunicação, pretendemos apreender algumas formas diferenciadoras de sociabilidades alimentares, em Cascais, que se verificam à volta das refeições geridas por convites ou à volta de alimentos específicos. Concentrando-nos no conceito de “sociabilidade”, entendido como processos interativos em que os indivíduos escolhem as formas de comunicação e as trocas que os ligam aos outros, em contextos delimitados no espaço e no tempo. É em volta da mesa que estas sociabilidades se afirmam, teatralizando as normas e regras impostas pela “socialidade”. Inspirando-nos em Jean Pierre Poulain (2006), procuramos demonstrar qua as sociabilidades se diferenciam em função dos grupos sociais, dos espaços e das situações em que se desenrolam os encontros e as partilhas, em contextos sociais identificados, durante as refeições ou fora delas, revelando os impactos cristalizados de um universo sociocultural dos contextos que pesam sobre o ator social, quer ele tenha consciência disso ou não. Considerando as situações e o tipo de convite, destacamos três dimensões configuradoras de sociabilidades alimentares: a dimensão espaço-situacional, a dimensão qualitativa e a dimensão quantitativa. Os resultados deste estudo reforçam a relevância deste tipo específico das refeições enquanto espaço de sociabilidades. Foi ainda possível verificar, nos vinte e nove grupos domésticos, a presença de múltiplas figurações das refeições segundo o tipo de convite e a emergência de novas formas diferenciadoras de sociabilidades alimentares.

### Abstract

In this paper we intend to understand some forms of differentiating sociabilities around food in Cascais, occurring during meals organized by invitations or around specific foods. Focusing on the concept of "sociability", understood as an interactive process in which individuals choose the forms of communication and exchanges that connect them to others in contexts delimited in space and time. It is around the table that the sociability asserts itself, performing the values and regulations imposed by the "sociality". On the basis of Jean-Pierre Poulain's work (2006), we try to demonstrate the sociabilities are differently constructed according to social groups, spaces and frameworks that unfold the meetings and sharing in social contexts identified during meals or outside them. These social interactions reveal the permanent and subtle impacts from a universe of sociocultural contexts which affect the social actor, whether he is aware of it or not. Considering the circumstances and the type of invitation, we highlight three dimensions of sociability configurations related to food: the situational and space dimension; the qualitative and quantitative scope. The results of this study reinforce the importance of this specific type of meals as a space of sociability. In the twenty-nine groups household we could analyze multiple figurations of meals by type of invitation and the emergence of new forms of differentiating sociability food.

Palavras-chave: sociabilidades alimentares; comensalidades; convivialidades; práticas alimentares; refeições.

Keywords: food sociabilities; commensality; conviviality, food practices; meals

[ PAPI563]



## Introdução

O ato alimentar é simultaneamente um gesto vital, social e cultural. Comer e beber coletivamente tece configurações, segundo Norbert Elias (1989), relações de interdependência pessoais, entrelaça ligações e processos de partilha mais ou menos “envolventes ou distanciados” (Elias, 1993). Também Georg Simmel, num curioso ensaio, demonstra que o processo de individualização à mesa a partir do século XVI na sociedade de Corte, evolui lentamente até meados do século XVIII. O processo acelera-se nos séculos seguintes. O autor destaca, ainda, o papel específico da refeição na socialização e no funcionamento da sociedade da época. Por um lado, comer pode ser a coisa menos partilhada: um pedaço pode ser absorvido por apenas uma pessoa. Por outro, comer é uma necessidade e um ato comum a todos, tornando-se por esta característica a ocasião de uma ação partilhada (Simmel, 1994). Realizar uma refeição em comum tem um grande valor social na quase totalidade das sociedades porque “comer faz de um acontecimento quotidiano “primitivo” e “trivial” e de uma “quotidianidade” inevitável, uma interação que tem uma significação social supra-pessoal” (Simmel, 1994: 333-345).

A esfera doméstica apresenta-se-nos como espaço privilegiado para o estudo das refeições quotidianas, e, a partir desta, podemos apreender aspetos específicos das sociabilidades alimentares domésticas e extradomésticas.

Com efeito, convém destacar que, nas refeições quotidianas e, sobretudo nas festivas, em casa e fora de casa, em lugares privados e públicos, em companhia de outros membros familiares, de amigos, de vizinhos, colegas de trabalho ou de estudo, geram-se multiplicidades de formas de sociabilidades marcadas por diferentes níveis, ligações e intensidades.

Embora neste artigo, apresentemos apenas algumas dimensões de sociabilidades alimentares, em casa e fora de casa, geridas por diferentes tipos de convites.

Partindo destes pressupostos, ganha acutilância saber se estamos em face de novas formas de sociabilidades alimentares em que a alimentação continua a ter uma dimensão muito significativa.

## 1. Considerações metodológicas

Privilegiamos o método etnográfico no estudo das práticas de sociabilidades a partir das práticas alimentares em casa e fora de casa, perspectivado numa abordagem sincrónica. Recorremos a técnicas de investigação tais como a observação direta, as entrevistas em profundidade, as entrevistas semiestruturadas e as fichas das ementas semanais.

A amostra envolve vinte e nove grupos domésticos, num total de sessenta pessoas entrevistadas. Consideramos que, a dimensão é apropriada devido, por um lado, à dificuldade de recolha e análise dos dados e, por outro, porque esta opção não nos impede de atingir os objetivos estabelecidos. Sendo assim, a amostra obedece essencialmente a critérios de *significatividade* do número de casos, tendo em conta a função do investigador, o problema em estudo e a perspetiva teórica adotada.

Os grupos domésticos foram selecionados deliberadamente pelo investigador, recorrendo a técnicas de amostragem por áreas e intencional. As áreas correspondem a seis freguesias do Concelho de Cascais das quais selecionámos duas freguesias do interior (Alcabideche e S. Domingos de Rana) e duas do litoral (Cascais e Carcavelos) de forma a incluir níveis de urbanização diferenciados. Procedemos em seguida à combinação de critérios estabelecidos, segundo as variáveis sociodemográficas consideradas até configurar os vinte e nove grupos domésticos<sup>1</sup>.

Evocando as investigações de Michel Forsé (1981 e 1993) sobre algumas variáveis que podem contribuir para práticas diferenciadoras de sociabilidades alimentares, considerámos as seguintes variáveis sociodemográficas: o “género”, a “idade”, a “dimensão do grupo doméstico”, a “estrutura familiar”, os “rendimentos”, o “nível de instrução”, as “categorias socioprofissionais”, o “ciclo de vida” (estudantes,

---

<sup>1</sup> Para um desenvolvimento das considerações metodológicas, consulte-se Mascarenhas (2007: 91-137).

jovens assalariados, assalariados, reformados), a “região de origem” (urbana, periurbana, rural) e o “tipo de habitat” (coletivo, apartamento, casa individual). O corpus que elegemos para a análise, contempla grupos com idades superiores a vinte e seis anos que se distribuem quanto à sua estrutura familiar da seguinte maneira: um de estrutura familiar alargada, catorze famílias nucleares com filhos (pequenos, adolescentes e adultos), duas famílias nucleares sem filhos, quatro monoparentais e oito unipessoais. A opção de incluirmos na amostra um número mais elevado de grupos domésticos unipessoais explica-se pelo facto de procurarmos apreender especificidades de práticas alimentares e como nelas se desenvolvem novas formas de sociabilidades.

No nosso entendimento, as variáveis relacionadas com as situações de sociabilidades geradas por convites (informais, formais e espontâneos) e os contextos sociais de partilha (quotidiano/festivo, em casa/fora de casa e público/privado) são igualmente pertinentes. Todavia, as variáveis de carácter mais afetivo podem, igualmente, condicionar as práticas de sociabilidades alimentares tais como os “sentidos” e os significados” que os indivíduos que recebem dão às sociabilidades “em casa” ou “fora de casa”, os “desejos”, as “emoções” e os “impulsos de encontros e partilhas”, a “disponibilidade de tempo”, as “competências culinárias”, a “disposição para cozinhar”, as “preocupações com a saúde” e as “preocupações estéticas” inerentes a estes eventos sociais.

Como hipótese, sugerimos que as sociabilidades em casa e fora de casa se diferenciam em função das situações em que se desenrolam os encontros e as partilhas, em contextos sociais identificados e segundo alimentos específicos que acompanham estes processos interativos.

Antes de entrarmos na análise das sociabilidades alimentares, interessa definir o conceito de sociabilidade, diferenciando-o do conceito de socialidade.

## 2. Os conceitos de sociabilidade e de socialidade

A este propósito, há uma diferenciação conceptual importante a considerar. Inspirando-nos na sociologia de Georg Simmel e de Alfred Schutz, interessa distinguir as noções de “socialidade” da “sociabilidade”. São dois conceitos diferentes. A **sociabilidade** pode ser definida como a “forma lúdica” da socialidade, libertada de todo o “conteúdo” social, surgindo como forma de “impulsos”, de “valor em si” (Simmel, 1999). Todavia esta forma lúdica afirma-se como “um processo interativo no qual os indivíduos escolhem as formas de comunicação, as trocas que os ligam aos outros, em contextos delimitados no espaço e no tempo, teatralizando as normas e regras impostas pela socialidade” (Corbeau e Poulain, 2002: 151). A sociabilidade corresponde à originalidade da atualização, acentuando a dimensão criativa dos indivíduos. Assim sendo, “apreender as sociabilidades a partir das práticas alimentares permite observar uma multiplicidade de rituais” Corbeau (1992: 101) que refletem a vida do grupo. Enquanto a **socialidade**, segundo este autor, nos remete para o conjunto dos determinantes socioculturais que pesam sobre o ator social, quer ele tenha consciência disso ou não. Assim sendo, a socialidade é entendida como “o impacto cristalizado de modelos culturais majoritários, de uma visão do mundo sobre os indivíduos. Esta visão do mundo decide, no seio de uma cultura, o que deve ser adquirido pelos seus membros em função do lugar que ocupam, numa situação com hierarquias económicas, sociais, de relações sociais de sexos, de acessos ao conhecimento e aos modos de saber fazer” (Corbeau, 1997: 150). Naturalmente acontecem desfasamentos entre socialidade e sociabilidade os quais geram, segundo Corbeau, a evolução e as mudanças das práticas sociais alimentares.

Tendo consciência da complexidade da alimentação humana, o contributo de Corbeau acrescenta uma mais-valia, porque permite visualizar com clareza um problema crucial que atravessa a Sociologia e outras ciências sociais como a História. Por outras palavras, o autor permite compreender as práticas alimentares, tanto nos seus processos quotidianos, muitas vezes caóticos e imprevisíveis, porque situados na “duração”, como abre perspectivas fecundas em relação aos aspetos mais cristalizados que escapam, em certa medida, ao voluntarismo da ação humana (Bergson, 1988). Contudo, este artigo não perdendo de vista o contributo de Corbeau, limita o campo de análise aos aspetos mais exteriores - a sociabilidade - mas não menos condicionantes das interações humanas.

De igual modo, torna-se relevante distinguir mais duas formas de interações sociais entre os indivíduos tais como a convivialidade e a comensalidade. A primeira, *Conviventia*, em latim, significa: “ato ou efeito de conviver e, simultaneamente, trato, convívio, relações, familiaridade, intimidade”. Ligado ao prazer da mesa e à alegria, “a expressão *conviviabilidade* aparece, pela primeira vez, no século XIX, em Brillat-Savarin” (Thelamon, 1992: 9, citado em Schechter, 2004). Atualmente significa, segundo Poulain, “ter prazer em estar reunido, procurar e apreciar as trocas em volta da mesa” (Poulain, 2006: 3). Em contrapartida, a comensalidade, *Comensale*, significa em Latim cada um dos que comem juntos. Na comensabilidade, “os agentes sociais são mais passivos do que na sociabilidade porque podem comer e beber juntos sem que se estabeleça a comunicação” (*Ibidem*, 2006: 3).

As sociabilidades alimentares como processos interativos nos quais os indivíduos escolhem as formas de comunicação, geram-se em contextos delimitados no espaço e no tempo, em volta de alimentos específicos, desenrolando-se durante as refeições e em pequenas refeições. Michel Forsé (1981 e 1993) distingue dois espaços de sociabilidades, uma interna, centrada no lar, e outra externa, orientada para os amigos, as relações de trabalho, o meio social. A proposta do autor faz-nos pensar outros possíveis espaços e situações que podem ser diferenciadores de sociabilidades. Tendo em conta o que foi dito, consideramos três dimensões configuradoras de sociabilidades: a espaço-situacional, a qualitativa e a quantitativa que explicitaremos em seguida.

### **3. Análise das sociabilidades**

Começando pela dimensão espaço-situacional, podemos distinguir duas categorias: 1. as sociabilidades em casa; 2. as sociabilidades fora de casa.

A dimensão qualitativa remete para a divisão entre as sociabilidades alimentares nos dias laborais e nos dias de descanso, incluindo nestas últimas, as sociabilidades nas refeições festivas especiais (Natal, Ano Novo, Carnaval, Páscoa, S. Martinho, aniversários e outros eventos). Por último, a dimensão quantitativa corresponde ao número de convidados presentes.

Veremos como nestas situações de partilha, o tipo de convites e os convidados podem condicionar a organização das refeições, os lugares, as temporalidades, as figurações e os conteúdos alimentares.

#### **3.1. Dimensão espaço-situacional**

##### **3.1.1. As sociabilidades em casa**

As sociabilidades em casa desenrolam-se na esfera do privado. Tendo em conta o tipo de convite, distinguimos três situações de partilha: 1. As sociabilidades nas refeições por convites informais; 2. As sociabilidades nas refeições, programadas mediante convites formais; 3. As sociabilidades nas refeições, sujeitas a convites espontâneos. Na segunda categoria, incluímos as sociabilidades fora de casa, temos dimensões idênticas, porém, apresentam características distintas das primeiras que exigem, para além das mencionadas anteriormente, outras técnicas de investigação ligadas à observação. Teremos então:

##### **Situação 1: As sociabilidades geridas por convites informais**

O tipo de convite informal pode expressar-se pela seguinte frase:

- “Amanhã, vens ou podes vir almoçar/jantar a minha casa?”

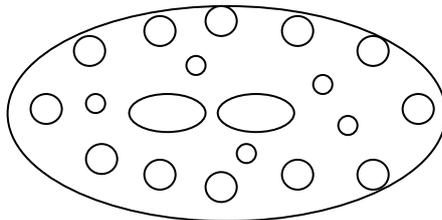
Neste tipo de convite, a organização da refeição tende a ser simplificada. Todavia, ela pede um tempo de previsão do que se vai comprar e comer o que implica a conceção da ementa, a preparação dos alimentos e sua confeção, a verificação do serviço que se vai utilizar, a decoração da mesa. A escolha da ementa obedece aos gostos alimentares dos membros do grupo doméstico e, simultaneamente, aos do(s) convidado(s)

familiar(es) ou dos amigos. Contudo, a elaboração da ementa pode ser facilitada pelo pedido de intervenção do convidado como refere uma das entrevistadas:

*«Pergunto à família se deseja comer alguma coisa em especial. A minha mãe é muito exigente e eu tenho de me esforçar. Põe sempre defeitos. É um desafio para mim, surpreendê-la com pratos muito elaborados e originais. Por isso, quando a convido, tenho receio que me diga algo (...) esforço-me por impressioná-la com receitas da família...»* (G. D. nº29. Mulher. 44 anos. Estrutura familiar monoparental. Três membros. Estudos superiores. Empresária. Freguesia de Cascais. Região urbana. Habitat casa individual).

A preocupação culinária, mesmo que seja por convite informal de familiares próximos, pode revelar conflitos latentes como assinala a entrevistada. Nestas refeições com os familiares, a seleção dos alimentos que entram na preparação dos pratos e as técnicas culinárias utilizadas remetem para a memória do grupo, isto é, revelam os saberes alimentares e culinários, as experiências das maneiras de confeccionar os pratos preferidos e familiares, afirmando-se como «um vetor essencial da transmissão do mito familiar» (Corbeau, 1992: 117).

Verificamos tendências diferenciadoras de práticas alimentares e de sociabilidades em casa entre os grupos domésticos de cariz burguês, quadros superiores e as profissões domésticas e os operários de cariz popular. Nos primeiros, assistimos a uma estética do ato alimentar em relação à organização da refeição (compra de alimentos específicos em lojas especializadas, escolha de ementa de tradição familiar), à decoração da mesa e à disposição dos lugares dos convidados como testemunha o grupo doméstico acima mencionado. Ninguém se senta à mesa sem que a dona de casa indique o lugar, seguindo as normas de bem receber. Em geral, utiliza-se o serviço de mesa à francesa sempre que o número de convidados assim o permita. Os talheres colocam-se junto a cada prato por ordem de utilização com a parte côncava para baixo; as travessas são postas no centro da mesa e, na periferia, os molhos e/ou os acepipes como ilustra a figura seguinte:



**Figura 1:** A disposição à mesa e o serviço à francesa.

A evolução das regras de civilidade longamente estudada por Norbert Elias (1989 e 1995) coloca em evidência um duplo processo. Por um lado, o desenvolvimento de uma vida coletiva, de uma socialização intensa e de uma divisão do trabalho multiplica os lugares inter-individuais. Por outro lado, gera a regulação das relações de interdependência pessoal – as configurações – pela «interiorização individual dos constrangimentos» (Ascher, 2005: 38).

Nos segundos grupos domésticos de cariz popular, as formas de receber são mais simplificadas como referem as duas entrevistadas:

*«Os convidados comem o que temos. Matamos uma galinha ou um coelho ou ainda o peixe que sobra da venda. Preparamos o guisado ou peixe grelhado na fogueira (...) Bebemos vinho de garraão. Sentamo-nos nos bancos ou em cima de pedras. Comemos juntos ao ar livre entre muitos risos e anedotas. É uma alegria...»* (G. D. nº3. Mulher. 56 anos. Estrutura familiar unipessoal. 1 membro. Estudos primários. Funcionária de limpeza. Região semiurbana. Freguesia de Cascais. Região rural. Habitat casa individual).

Apesar da simplificação do serviço de mesa, existe sempre uma organização da refeição com convidados que passa por distintas fases tais como a matança do animal, a recolha de alimentos na horta, a preparação do fogo, o asseio da casa e a preparação da carne ou do peixe, dos legumes frescos e a transformação dos alimentos através da preparação culinária pelo fogo de lenha.

*«Quando temos convidados, assamos a carne de porco na lareira e o arroz no fogão a gás. Temos três cozinhas. A primeira está no interior da casa com fogão a gás. Depois, construímos a cozinha com um fogão de lenha e um espeto para as festas de Natal, Páscoa e aniversários. Num anexo perto do portão de entrada, temos a terceira cozinha com a lareira e o fogo de lenha e, ainda, o fogão a gás. (G. D. nº11. Mulher. 56 anos. Estrutura familiar alargada. 7 membros. Analfabeta. Empregada doméstica. Freguesia de Alcabideche. Região semi-urbana. Habitat em casa individual).*

Ambos os grupos domésticos, de origem rural, fazem parte do forte movimento migratório que atingiu o Concelho de Cascais durante as décadas de cinquenta e setenta do século passado. Os hábitos alimentares e culinários são os das duas regiões de origem, isto é, Algarve e Minho respetivamente. Tratando-se de um grupo de tradição oral, a transmissão dos saberes alimentares e culinários faz-se de geração em geração sobretudo mãe/filha(s), avó, mãe, filha(s).

No processo migratório, assistimos à incorporação de novos alimentos e pratos de outras regiões, nomeadamente da região de Lisboa tais como a «caldeirada de peixe», o «arroz de marisco» e o «bife com batatas fritas» apesar de reconhecermos que estes pratos não são exclusivos desta região.

No interior do grupo doméstico alargado, as filhas ajudam a mãe, cabendo a esta última, a orientação da confeção dos alimentos. Os homens matam os animais, preparam o fogo e cuidam dos assados. Alguns pratos específicos são igualmente preparados pelo membro masculino mais velho. São disto exemplo os «petiscos», a «caldeirada de peixe» e o «bacalhau à lagareiro».

As situações de sociabilidades alimentares distinguem-se segundo a dimensão, a estrutura do grupo doméstico e as idades. As sociabilidades nas refeições em casa são mais frequentes nos grupos domésticos de estruturas familiares nucleares e monoparentais com filhos pequenos e adolescentes. Em contrapartida, nos grupos domésticos de estrutura familiar unipessoal, jovens e idosos, existe uma tendência para as formas de sociabilidades alimentares fora de casa. De facto, preferem estas sociabilidades, isto é, em casa de outros familiares/amigos ou nos restaurantes, nomeadamente em restaurantes de cozinha internacional, temáticos e de cozinha moderna, como refere uma entrevistada:

*«É muito raro convidar familiares ou amigos. Prefiro ir a casa dos meus pais ou sair com os amigos ao restaurante. Gosto dos restaurantes temáticos e de Cozinha Moderna. Quando recebo em casa é sempre por convite informal. Neste caso, recorro a livros de receitas ou telefone à minha mãe, a amigas .... (G. D. nº6. Mulher. 26 anos. Estrutura familiar unipessoal. 1 membro. Ensino Superior. Estudante. Freguesia de Cascais. Região urbana. Habitat apartamento pequeno).*

Em relação às receitas culinárias, estas são fornecidas por quatro vias : a materna e amigos, mediante consulta de livros e revistas de receitas e *blogs* especializados na internet.

## **Os lugares**

Na maioria dos grupos domésticos, as sociabilidades nas refeições têm lugar na sala comum ou na casa de jantar. Em contrapartida, em dois grupos domésticos de cariz popular, as sociabilidades podem, em alguns grupos, realizarem-se na cozinha em volta de uma mesa retangular ou no espaço contínuo à casa, o quintal.

## **As temporalidades**

As sociabilidades alimentares geridas por convites informais concentram-se nos dias de descanso, nomeadamente aos fins de semana. Em geral, os grupos domésticos de estrutura familiar nuclear com filhos, em que ambos trabalham fora de casa, reservam os domingos para as refeições com os outros familiares. Preferem os sábados para as sociabilidades com os amigos. As refeições do almoço situam-se entre as treze e as catorze horas e trinta minutos. A sua duração oscila entre sessenta e noventa minutos. Em contrapartida, as refeições do jantar apresentam disparidades de horários segundo os dias da semana. Em geral, estas

ocorrem entre as vinte horas e trinta minutos nos dias laborais e as vinte e uma horas nos dias de descanso, sendo a sua duração entre setenta e noventa minutos. Importa salientar que as temporalidades das sociabilidades alimentares em casa encontram-se condicionadas pela posição no ciclo de vida e pela presença de filhos pequenos ou jovens. De facto, a presença de filhos pequenos antecipa o horário das refeições, em pelo menos uma hora.

### As figurações e os conteúdos alimentares

As figurações das refeições podem ser de tipo trinária, quarternária ou quinquenário de acordo com o serviço apresentado em três, quatro ou cinco sequências de pratos (Quadro 1).

**Quadro 1:** As figurações das refeições (almoço/jantar) convite informal

Figurações
Trinária: “sopa+ prato principal c/ acompanhamento ou prato único+ sobremesa+ bebidas”
Quarternária:
“Entrada+ prato principal c/ acompanhamento+ queijo+ sobremesa+ bebidas”
“Acepipes+ entrada+ prato principal c/acompanhamento+ sobremesa+ bebidas”
“Entrada+ prato único+ queijo + sobremesa +bebidas”
Binária (simplificada):
“Prato principal +sobremesa+ bebidas”

Fonte: Levantamento da autora através de entrevistas semiestruturadas e de fichas de ementas de refeições com convidados

Nos grupos de estrutura nuclear com filhos pequenos, as refeições informais podem registar figurações de tipo trinária e quarternária, sendo a sequência do serviço: «entrada+ prato principal c/ acompanhamento+ prato único+ sobremesa» e «Acepipes + entrada+ prato principal c/ acompanhamento/ prato único+ sobremesa». Nos grupos unipessoais, com idades superiores a 50 anos, a sequência do serviço é, em geral, de sequência trinária, seguindo o modelo português tradicional burguês, isto é, a sequência em três serviços: «Sopa+ prato c/acompanhamento+ sobremesa» ou «entrada+ prato principal c/acompanhamento+ sobremesa». Por último, os grupos domésticos jovens sem filhos preferem a figuração binária, isto é, «prato principal c/ acompanhamento/prato único+ sobremesa».

As sociabilidades iniciam-se no momento do aperitivo, uma bebida alcoólica para os adultos e bebidas não alcoólicas tais como sumos de frutas e refrigerantes para os mais jovens. O aperitivo tem lugar na sala. Todavia, sendo um convite informal, se os convidados chegarem antes da hora, o aperitivo pode ser servido em pé na cozinha enquanto a dona de casa termina os últimos preparativos culinários o que lhe provoca um momento de *stress* como refere uma entrevistada:

*«Depende se o jantar estiver pronto. Aproveito para servir o aperitivo enquanto finalizo o jantar. Não gosto nada que cheguem mais cedo porque fico com stress. O aperitivo é servido em pé. Pode ser moscatel, vinho rosé e limonadas, sumos ou refrigerantes para os mais jovens. (G. D. nº29. Mulher. 44 anos. Estrutura familiar monoparental. Três membros. Estudos superiores. Empresária. Freguesia de Cascais. Região urbana. Habitat apartamento grande).»*

Interessa-nos destacar a síntese dos conteúdos alimentares nas refeições geridas por convites informais de familiares/amigos que apresentamos no quadro seguinte.

**Quadro 2:** Conteúdos alimentares nas refeições por convite informal

<b>Almoço com convidados familiares/amigos:</b>
<i>Acepipes ou antepasto:</i> frios (pão com queijo fresco ou curado, fiambre, chouriço ou presunto) e quentes (croquetes, empadas de peixe ou carne, folhados, pastéis de bacalhau, pataniscas de bacalhau, rissóis de camarão).
<i>Entrada:</i> alho francês envolvido em presunto, beterraba com gratinada no forno, endívias com fiambre/presunto, gratinadas no forno, <i>quiches</i> e <i>soufflés</i> .
<i>Segundo prato:</i> bacalhau com natas, bacalhau cozido com todos, bifanas, bifes com natas e cogumelos, caril de camarão, carne de vaca/vitela assada no forno, costeletas de porco, entrecosto grelhado, filetes de pescada fritos, filetes de pescada, frango assado, frango estufado, linguado no forno lombo de porco, lulas recheadas, lulas com caril, perna peru assada, peru recheado com castanhas, rolinho de vitela, etc.
<i>Acompanhamento:</i> arroz, batata cozida, frita ou assada, puré de batata, legumes, saladas
<i>Prato único:</i> arroz de pato, arroz de frango, arroz à valenciana, arroz de peixe ou marisco, caldeirada de peixe, cozido à portuguesa, esparguete com carne tipo bolonhesa, empadão de carne, salada completa, <i>pizzas</i> .
<i>Sobremesa:</i> fruta, pudim <i>flan</i> , iogurte, gelado, bolo ou tarte
<i>Bebidas:</i> água, cerveja, refrigerantes, sumos naturais e vinho branco ou tinto.
<b>Jantar:</b>
<i>Primeiro prato:</i> sopa (legumes, carne (cozido ou ganja), peixe ou marisco), entradas.
<i>Segundo prato:</i> Carne de vaca assada, bifes com batatas fritas, lombo de porco, frango assado, bifes de peru, coelho à caçadora, bacalhau à lagareiro, pescada cozida, filetes de peixe, gambas, ovos em omelete.
<i>Acompanhamento:</i> arroz, batata assada, a murro, cozida ou frita, legumes, salada
<i>Prato único:</i> arroz de peixe, arroz de marisco, esparguete à bolonhesa, massa com carne, etc.
<i>Sobremesa:</i> fruta, salada de frutas, pudim, farófias, mousse de chocolate ou de manga, gelados, bolos ou tarte de frutas.

Fonte: Levantamento da autora através de entrevistas semiestruturadas e de fichas de ementas semanais de refeições com convidados.

A análise dos conteúdos alimentares confirma a tendência de incorporação de produtos periféricos nos pratos principais, apesar de se manter em determinados elementos do sistema alimentar. Os segundos pratos podem adquirir novos conteúdos e combinações embora se perpetue o elemento-chave do sistema alimentar (a carne ou o peixe). As batatas, o arroz, as massas, os legumes e as saladas continuam a ser alimentos específicos do acompanhamento. A figuração «segundo prato+ acompanhamento» encontra-se, por vezes, substituída pelo «prato único». Em paralelo, observamos que os alimentos considerados centrais ou de base podem ser substituídos por outras variedades alternativas. A título de exemplo, citamos alguns alimentos cármicos tradicionais são substituídos por produtos transformados tais como as salsichas, pizzas, hamburguesas, etc.

Os alimentos que acompanham o aperitivo variam entre os frutos secos, os acepipes ou *antepastos* frios (pão cortado em pequenos pedaços, queijo, fiambre, presunto ou chouriço) e os quentes (rissóis, croquetes, folhados de carne ou empadas).

Nos grupos domésticos de estrutura familiar nuclear e monoparental com filhos jovens adolescentes, prepara-se uma ementa-pratos, tendo em conta os gostos alimentares dos membros do grupo, sobretudo dos filhos. Pode existir uma entrada de legumes gratinados, tarte de legumes ou *soufflés*. O segundo prato

compõe-se de um prato único, isto é, «espaguete à bolonhesa», «bacalhau com natas », «bacalhau à Gomes Sá», «empadão de carne», “bifes com batatas fritas» e, por vezes, «pizzas» pré-congeladas ou confeccionadas em casa.

Nos grupos domésticos, de igual estrutura com filhos pequenos, verificamos uma maior preocupação dietética, nomeadamente na incorporação de sopa na ementa; o segundo prato compõe-se de carne ou peixe, acompanhado de legumes, arroz, batatas ou puré de batata. Os pratos preferidos são os seguintes: «bifes com molho de natas e cogumelos», «lombos de pescada com natas», «lombo de porco assado no forno», entre outros pratos.

De forma geral, registamos tendências para a incorporação de um tipo de «alimentos-serviço» (Fischler, 1993), pratos preparados que são apercebidos pelos nossos grupos domésticos como economizadores de tempo e agilizar as tarefas domésticas, nomeadamente em termos de preparação e de confeção dos alimentos e, ainda, em relação à limpeza dos utensílios de cozinha. Esta incorporação no espaço doméstico de alimentos-serviço permite uma oferta maior de acepipes, uma maior variedade de ementa-pratos nas refeições e, principalmente, uma maior disponibilidade de tempo para as sociabilidades.

## **Situação 2: Sociabilidades nas refeições mediante convites formais**

Em relação à primeira situação, a organização deste tipo de refeição distingue-se pelo tipo de preparação morosa, cuidada, elaborada e inovadora. Experimentam-se atempadamente novos pratos com o objetivo de surpreender os convidados como explicita a entrevistada:

*«Geralmente, as refeições são muito elaboradas. Por vezes, não repito pratos. Tento arranjar novidades. Experimento primeiro os pratos antes de decidir o que vou fazer [...] (G. D. nº 2. Mulher. 40 anos. Estrutura familiar nuclear com filhos. 5 membros. Estudos Médios. Enfermeira. Freguesia de Cascais. Região urbana. Habitat casa individual).*

Na maioria dos grupos domésticos, o aprovisionamento faz-se por compra com alguma antecedência, em diferentes lugares tais como os mercados municipais, as lojas de especialidade, as frutarias, os supermercados e os hipermercados como refere a entrevistada:

*«Vou às compras no supermercado ou hipermercado, em lugares específicos ou lojas gourmets. Compro flores, pão especial no Mercado de Cascais. Compro salgados. Geralmente, encomendo-os a pessoas de confiança para as entradas. Compro também várias espécies de queijo, de fruta... (G. D. nº 10. Mulher. 36 anos. Estrutura familiar nuclear com filhos. 4 membros. Estudos superiores. Funcionária autárquica. Freguesia de Alcabideche. Região urbana. Habitat casa individual).*

A previsão do que se vai comer pede uma atenção reforçada. Deste modo, a dona-de-casa sente-se constrangida quanto à seleção cuidadosa da qualidade dos alimentos (carne do bom talho e não do hipermercado), originalidade das receitas e das ementas-pratos.

Existe uma diferenciação social no tipo de escolha destes estabelecimentos comerciais. Os grupos domésticos com menos recursos raramente compram em lojas especializadas. Enquanto os grupos domésticos de categoria socioprofissional elevada e média-alta, quadros superiores e médios, têm, como referimos anteriormente, estratégias economizadoras de tempo o que lhes permite uma maior disponibilidade para os convidados. No entanto, verificamos estratégias alternativas que parecem esconder incompetências culinárias em relação a alimentos específicos tais como os salgados e bolos.

A estética e a ritualização do ato alimentar remetem para as socialidades enquanto processo modelador dos desejos individuais alimentares. De facto, nos grupos domésticos, a casa e a mesa são decoradas de forma mais ostentativa. A refeição de receção testemunha a vontade de prestar homenagem e dar prazer mas também mostra o desejo ostensivo das aparências. Por isso, exige regras tais como a quantidade, a qualidade e a decoração que participam na ritualização do comer em companhia. Tudo é pensado, desde a preparação

da refeição, as escolhas das toalhas, dos guardanapos, da baixela, dos copos e dos talheres, o lugar dos convidados, a sucessão dos pratos e dos vinhos.

O cerimonial da refeição depende dos grupos sociais envolvidos e, por conseguinte, do sentido que se dá ao ato de receber, do número de convidados e da sua importância na hierarquia social. Assim sendo, as maneiras de estar à mesa abrangem, simultaneamente, os comportamentos, as regras e as normas, mais ou menos restritas, segundo as circunstâncias e a presença ou não de convidados pouco familiares (Rivière, 1997).

O serviço de mesa pode oscilar entre o serviço à francesa ou à russa, dependendo da dimensão quantitativa da sociabilidade, isto é, o número de convidados presentes na recepção.

## Os lugares

Na maioria dos grupos domésticos, estas refeições de sociabilidades desenrolam-se na sala comum ou na casa de jantar, espaço de representação social, o teatro, onde se dão as interações em que a mesa é o palco e a cozinha os bastidores (Goffmann, 1993). No verão, estas sociabilidades nas refeições programadas podem realizar-se no jardim. Em contrapartida, num dos grupos doméstico de cariz popular, têm lugar na cozinha, cozinha de festa com a existência de espeto para assar o animal inteiro, o vitelo, o porco ou cabrito, e, ainda, o fogão de lenha para os pratos típicos tais como o «arroz de pato».

## As temporalidades

As sociabilidades concentram-se nos dias de descanso, no fim de semana, podendo realizar-se nos dias laborais nas refeições do jantar. Tudo depende da atividade remunerada exercida pelo casal e da disponibilidade de tempo dos membros do grupo doméstico. Não existem diferenças acentuadas entre as temporalidades nas duas situações com exceção da periodicidade que, em alguns grupos domésticos, é, pelo menos, semanal nos dias não laborais.

## As figurações e os conteúdos alimentares

Neste tipo de refeição, o aperitivo tem lugar na sala ou no jardim. Os acepipes ou antepastos quentes (rissóis, croquetes, folhados de carne ou empadas) são apresentados como alimentos que acompanham o aperitivo. Podemos ter pequenas entradas que, neste caso, são servidas à mesa.

A sequência do serviço pode ser trinária, quarternária ou quinquenária. Apesar das combinações possíveis de figurações destas refeições, verificamos uma tendência para os dois últimos serviços.

### Quadro 3: As figurações das refeições programadas (almoço/jantar)

<b>Figurações</b>
Trinária: “entrada+ prato principal +sobremesa+ bebidas”
Quarternária: “Entrada+ prato principal+ queijo+ sobremesa+ bebidas”
Quinquenária: “Acepipes+ entradas+ prato principal+ queijos+ sobremesa+ bebidas”

Fonte: Levantamento da autora através de entrevistas semiestruturadas e fichas de ementas de refeições com convidados

A dimensão e a estrutura familiar do grupo doméstico têm implicações diretas nas figurações das refeições. Nos grupos domésticos com três e quatro membros e com filhos as figurações são trinárias ou quarternárias.

Em contrapartida, nos grupos unipessoais jovens, com um membro, verificamos uma tendência para as figurações binárias em detrimento das ternárias e outras.

No que concerne os conteúdos alimentares, optamos por apresentar, no quadro seguinte, uma síntese das ementas mais representativas destas sociabilidades.

**Quadro 4:** Conteúdos alimentares nas refeições por convite formal

<b>Almoço/jantar:</b>
<i>Aperitivo:</i> vinho branco, tinto ou rosé, moscatel, whisky, vinho do porto, <i>martini</i> , limonadas, sumos de fruta e refrigerantes, etc.
<i>Acepipes ou antepasto:</i> frios (queijos, patés, presento, canapés) acompanhados de pão especial e tostas. Os acepipes quentes: salgados em miniaturas (croquetes, pastéis de bacalhau rissóis de camarão, empadas de peixe ou carne, folhados).
<i>Entrada:</i> ameijoas à Bulhão Pato, gambas, santola, empadas de pato, legumes salteados ou gratinados, melão com presunto, mexilhões, quiche, saladas mistas, salmão fumado, <i>soufflés</i> de legumes, pão com queijo, pão+ paio, salpicão, presunto, etc.
<i>Segundo prato:</i> bacalhau espiritual, bacalhau com natas, cabrito assado no forno, caldeirada de peixe, caldeirada de marisco, cataplana de marisco, enrolados com bacon e presunto, frango assado no forno, galinha cerejada, leitão, pargo assado no forno, pato recheado, perdiz estufada, peru recheado com castanhas ou fruta, polvo à lagareiro, rolo de carne assada no forno, rosbife, vitela assada no espeto, etc.
<i>Acompanhamento:</i> arroz, arroz de berbigão, batata assada/cozida/frita, batata a murro, feijão-verde, grão cozido, ervilhas, legumes salteados, puré de batata, legumes salteados, saladas.
<i>Prato único:</i> arroz de marisco, arroz à valenciana, cozido à portuguesa, favas, feijoada, lasanha de carne ou legumes, etc.
<i>Sobremesa:</i> fruta, bolo de chocolate, gelado de natas com frutas, charlotte de ananás, farófias, mousse de chocolate ou de manga, pudim flan, tarte de fruta e de amêndoa, torta de laranja, etc..
<i>Bebidas:</i> água, vinho tinto e branco, cerveja, champagne ou vinho do Porto e outros vinhos digestivos (licores, abafadinhos, ginjinha, etc., com café ou chá).

Fonte: Levantamento da autora através de entrevistas semiestruturadas e de fichas de ementas semanais de refeições com convidados.

Em conclusão, os grupos domésticos de categorias sociais mais elevadas, apresentam maior número de conteúdos alimentares e diversificados, com o facto do segundo prato ser composto por dois pratos principais, um de carne e o outro de peixe. Outros fatores concorrem para esta diversidade tais como os recursos económicos dos que recebem, as competências, a disposição culinária e a disponibilidade de tempo que, por sua vez, pode ser colmatada pela incorporação de pratos confeccionados provenientes de lojas especializadas.

De referir ainda que, a dimensão, a estrutura do grupo doméstico e o ciclo de vida estão diretamente implicados nas preferências das sociabilidades em casa, sendo mais elevadas nos grupos superiores a três membros e nas estruturas familiares nucleares com filhos pequenos.

As sociabilidades podem ser mais ou menos formais consoante o ato de “como saber receber” ajustado ao tipo de convidados.

### **Situação 3: As sociabilidades geridas por convites espontâneos**

São as sociabilidades que não envolvem pré-organização da refeição, inaugurando um momento passado com o(s) outro(s) que envolve pessoas conhecidas que se encontram casualmente num lugar público. Os elementos diferenciadores em relação às situações anteriores incidem na redução de constrangimentos relacionados com os preparativos inerentes ao receber em casa, mero pretexto para que os indivíduos se concentram nas sociabilidades.

#### **As temporalidades**

Este tipo de sociabilidades distingue-se das anteriores pela sua temporalidade do momento (horário e duração) e pela alimentação proposta aos convidados. Incidem nos tempos pós-laborais, à saída do trabalho.

#### **Os conteúdos alimentares**

Podemos assistir a três modalidades de conteúdos alimentares: 1. Uma bebida - o aperitivo – sem investimento de preparação culinária; 2. Uma bebida acompanhada de alimentos específicos tais como o pão, os queijos, os enchidos, os salgados; as azeitonas ou os frutos secos; 3. Uma bebida seguida de alimentos específicos prolongada por uma refeição preparada na hora em que o(s) convidados podem participar de forma voluntária ou por convite na preparação culinária.

Contudo, existem outros alimentos específicos que entram nestas sociabilidades consoante o momento do dia em que o encontro tem lugar. Enquanto o aperitivo ocorre ao entardecer, depois de um dia de trabalho, o café, o chá fazem parte das sociabilidades espontâneas da tarde e dos dias não laborais.

Os conteúdos alimentares não só dependem da capacidade organizativa do grupo em provisões, sendo condicionados por outros constrangimentos materiais, tais como os rendimentos e a disponibilidade de tempo.

Acrescentamos que a estrutura, a dimensão do grupo e o ciclo de vida condicionam este tipo de sociabilidades espontâneas, sendo mais elevadas nos grupos de estrutura familiar unipessoal jovens e nas famílias nucleares sem filhos.

As sociabilidades organizadas, em casa, desenrolam-se numa atmosfera pautada pela harmonia, se entre os convivas há pontos comuns e afinidades nos planos ético-morais e convergência de interesses nas vertentes socioculturais e/ou profissionais. Se estiverem reunidas estas condições, não se estabelece um agradável processo interativo que propicia aos indivíduos fruírem as etapas de comunicação que se desenvolvem ao fluxo das narrativas particulares (cada um conta a sua história, dá o seu parecer, faz o seu juízo de valor, tece a si-próprio o seu autoelogio), fragmentos de vivências particulares que são fundantes de uma afetividade crescente.

Assim sendo, o valor do *dictum social* depende dos afetos e da intimidade gerada no ato comunicativo, entre os convivas. As conversas oscilam entre o dito e o “não dito”. Urge distinguir que o sentido da conversação com os familiares se situa no “dito”, dada a intimidade dos afetos e continuidade do sangue, se concentra em evocação de memórias dos antepassados ou da infância, nos estudos dos filhos, na saúde e doença de familiares, nas férias passadas e futuras, nas vicissitudes do quotidiano, nas situações de trabalho, quer sejam de conflito ou de sucesso.

As conversas com os amigos situam-se no plano óptico do “não-dito, pela ausência de radicalidade das vivências interpessoais desenvolvidas no seio familiar. O mesmo fenómeno de omissão voluntária nos atos de comunicação se verifica nas relações de trabalho, nas relações amorosas e nas novas amizades e, mesmo, em assuntos de carácter político. Este procedimento prende-se com a necessidade do sujeito resguardar a sua intimidade e evitar choque e conflitos gerados por divergência de encarar os acontecimentos do Mundo tal como acontece com a perturbação atual da situação económica nacional ou interna. Em contrapartida, nas situações de sociabilidades mais formais, as conversas pertencem, quase sempre, ao “não-dito” a que João

Lobo chama de encoberto: “de ordinário é o encoberto que relava. A regra maior é esta: a conversa de uso enuncia-se, pelo menos, em dois níveis: o literal, típico da perlanga, e o intencionado” (Lobo, 2012: 14).

Verificamos ainda que, o final das refeições, entre o saborear do café e do digestivo, geram-se as conversas já “pigmentadas” e as anedotas “picantes”, “numa galhofa entremeada de estrepitosos arrotos” (Vieira, 1993: 97), autos encarnados em que os sentidos são já bobos vestidos de inconsciência báquica, exercendo um poder digestivo.

### **3.1.2. As sociabilidades fora de casa**

As práticas de “comer e beber fora” têm vindo a aumentar embora tenha decrescendo nos últimos anos em virtude da crise económica. Este fenómeno da alimentação fora de casa, não constitui uma realidade recente. Até aos finais do século XVIII, comer e, sobretudo, beber no exterior era frequente para as categorias sociais de cariz popular (Aron, 1976; Ascher, 2005; Menel, 1987). Nos finais do século XIX e princípios do século XX, o litoral do concelho de Cascais foi palco da chegada da família real, da nobreza de corte, da nobreza internacional e de uma burguesia abastada. Dando apoio ao vilegiaturismo balnear, desenvolvem-se e diversificam-se atividades económicas e industriais, em particular a intensificação da restauração, dos clubes de recreio e de hotéis impulsionados pelo desenvolvimento de um turismo de elite e de saúde (Henriques, 2004). Na década de sessenta do século passado, emerge o turismo de massa. Os restaurantes, os hotéis, as casas de chá, os cafés multiplicam-se, coexistindo, porém, com as casas de pasto, tascas e tabernas frequentadas pelos grupos sociais de cariz popular.

Nos meados dos anos setenta do século passado, começa-se a valorizar as sociabilidades nas tascas e nas casas de pasto como lugares de interesse pela cultura popular. No entanto, estes estabelecimentos são essencialmente espaços das classes populares, enquanto os cafés, bares e bares de luxo revelam-se como espaços das classes médias, médias-altas e altas (Magalhães, 2010).

Um outro fenómeno social emerge em volta do alimento líquido, alimento preferencial das sociabilidades fora de casa. De facto, o consumo de bebidas alcoólicas tem vindo a aumentar progressivamente, em particular o consumo de cerveja e outras bebidas alcoólicas.

Beber e comer fora de casa, sobretudo nos dias festivos, em companhia dos outros, desencadeia novas formas sociabilidades urbanas, em novos lugares de consumo tais como os bares, os bares de luxo, os cafés, as discotecas, os *pubs*, a rua, os restaurantes de comida rápida e praças de alimentação dos centros comerciais, num movimento de vaivém entre os lugares de modernidade e de pós-modernidade.

Vejam agora as diferentes formas de sociabilidades fora de casa. Nos grupos domésticos, em que ambos exercem uma atividade remunerada fora de casa, as sociabilidades encontram-se condicionadas pelas atividades laborais ou escolares e, ainda marcadas pelo distanciamento entre os locais de trabalho e o de casa. Como referimos na dimensão espaço-situacional, as sociabilidades podem ser formais ou informais consoante o tipo de convidados, os laços sociais e a tipologia dos estabelecimentos de restauração.

### **Os lugares**

Os restaurantes representam os lugares de sociabilidades, encontros com os familiares, os amigos ou colegas de trabalho. Os lugares das refeições do almoço são diferenciados em relação ao tipo de estabelecimento.

### Quadro 5: Lugares do almoço fora de casa

Lugares
Cantinas das empresariais
Cantinas escolares
Restaurante tradicional
Restaurante internacional
Restaurantes comida rápida, <i>fastfood</i>
Tasca e casa de pasto
Cafés ou pastelarias

Fonte: Levantamento da autora através de entrevistas semiestruturadas e de fichas das ementas semanais.

Os motivos da sua frequência destes lugares prendem-se com o tipo de funções e especificidades dos diferentes estabelecimentos de restauração. Em busca da distinção, da interação com os amigos, colegas de trabalho ou conhecidos, de boa comida, estes lugares de sociabilidades enquadrados no tempo de trabalho são reveladores de hierarquias sociais e de diferenciação de género.

De facto, nos grupos domésticos de categoria socioprofissional, quadros superiores e médios, com idades superiores a quarenta anos, em que o casal exerce trabalho fora de casa, as sociabilidades quotidianas nas refeições do almoço dos dias laborais têm lugar em restaurantes de cozinha tradicional, perto do local de trabalho. Em contrapartida, dois membros de três grupos domésticos, quadros médios, o casal almoça em cantinas empresariais e os filhos comem em cantinas escolares.

A lancheira parece regressar. Duas entrevistadas, empregadas do comércio e serviços, costumam levar a lancheira, aquecendo a comida no local de trabalho. As razões apontadas pelas nossas entrevistadas em relação às sociabilidades fora de casa nas refeições do almoço, são a falta de tempo para comer fora, a distância entre a residência e o local de trabalho.

A maioria dos nossos entrevistados oscila entre as duas situações de sociabilidades mas preferem sociabilidades na intimidade da casa, apontando igualmente razões económicas, de comodidade, de bem-estar e, sobretudo, referem que a comida é de maior qualidade. Isto não significa que esta prática possa ter uma periodicidade diária. Podemos assistir a práticas alternativas de frequência de restaurantes, cafés e pastelarias. O facto de trazer a lancheira permite, ainda, selecionar outros possíveis lugares ao ar livre para as refeições do almoço como, por exemplo, os parques e os jardins.

Comer todos os dias fora provoca-lhes enjoio de paladar e saturação. Neste sentido, Mabel Gracia (2006) salienta a emergência de um sentimento de “cansaço” em relação ao comer fora de casa nos dias laborais e nas refeições do almoço. Este “cansaço” pode estar relacionado, segundo a autora, com o tipo de comida oferecida por alguns estabelecimentos de restauração ao meio-dia, apresentando menus a preço baixo como forma de atrair clientela, empregados e trabalhadores.

Todavia, existem outras explicações que se prendem com outros tipos de variáveis. De facto, as preocupações económicas, a vigilância sobre a saúde e dietética, acompanhadas de valorização de uma alimentação saudável (“mais natural”, “menos pesada” e “menos condimentada” e de “qualidade”) condicionam, segundo os grupos domésticos entrevistados, as refeições fora de casa com convidados.

Como referimos, os lugares frequentados pelas pessoas entrevistadas são diversificados. Assim, uma mesma pessoa pode frequentar diferentes lugares conforme os dias e as circunstâncias relativas às particularidades do trabalho, aos preços das refeições, aos seus gostos alimentares e aos dos seus colegas com quem partilha a refeição do almoço. As sociabilidades durante a pausa laboral representam um corte em relação à disciplina laboral.

Antes de passarmos às sociabilidades do jantar fora de casa, interessa referir o momento do lanche nas pastelarias e nos lugares de consumo de bebidas e de petiscos (tascas e casas de pasto). Os primeiros são frequentados essencialmente pelo género feminino, os segundos são os lugares preferidos pelos nossos entrevistados do género masculino. Assim sendo, emerge uma fronteira de género que distancia os dois tipos de estabelecimentos na refeição do lanche.

As sociabilidades que ocorrem depois do trabalho ou nos dias de descanso centram-se, essencialmente nas necessidades do lazer e nos afetos. Todavia, não podemos descurar os motivos profissionais que levam alguns membros dos grupos domésticos a realizarem a refeição do jantar fora de casa. Os lugares das concentram-se nos restaurantes de cozinha tradicional, regional e internacional. Salientamos, ainda, os restaurantes de *fastfood* e as praças alimentares nos centros comerciais que surgem, em Cascais, na década de noventa do século passado (Mascarenhas, 2007).

### **As temporalidades**

Nos dias laborais, nas cantinas empresariais e escolares, o almoço reparte-se entre as doze e treze horas, tendo uma duração entre trinta minutos. Nos restaurantes tradicionais, esta refeição ocorre entre o meio-dia e trinta e a uma hora e trinta minutos, podendo durar cinquenta minutos. Na restauração rápida e nos cafés, a duração é cerca de vinte minutos. Em contrapartida, as refeições do jantar apresentam disparidades de horários, porque remetem para um tempo lúdico, situando-se entre as vinte horas e trinta minutos nos grupos mais idosos e as vinte e duas horas nos membros dos mais jovens. A sua duração pode oscilar entre 90 a 120 minutos.

### **As figurações e os conteúdos alimentares**

Nas duas refeições principais do almoço e jantar, encontramos igualmente variações múltiplas que apresentamos no quadro seguinte:

**Quadro 6:** Figurações das refeições almoço fora de casa

<b>Figurações</b>
Trinária:
“Sopa+ prato principal+ sobremesa+ bebidas+ café”
“Entrada +prato principal+ sobremesa+ bebidas”
Binária:
“Prato principal+ bebida+ café”
“Sopa+ sandes/salgados+ bebida+ café”

Fonte: Levantamento da autora através da ficha de ementa semanal.

Verificamos igualmente uma diferenciação em relação ao género. Enquanto o género masculino tende a consumir uma refeição completa de tipo tradicional com uma sequência de serviços trinária, o género feminino refere almoçar nos cafés ou pastelarias porque, segundo as entrevistadas, são lugares mais abertos ao exterior, de serviço mais rápido e oferecem diferentes modalidades a preços acessíveis tais como a ementa

diária completa, “prato único+ bebida+ café”, “salada mista+ bebida”, “sopa+ bebida+ café” e, ainda, “sandesh+ sumo” ou salada mista+ bebida+ café”. Em contrapartida, nas sociabilidades do jantar fora de casa, as figurações apresentam uma sequência idêntica, com exceção da figuração simplificada.

Os conteúdos variam segundo os grupos sociais e o tipo de restaurantes desde a cozinha tradicional à internacional e, mesmo o “Fast Food”.

Como referimos, as sociabilidades fora de casa constituem experiências diferentes, conforme se trata de uma necessidade ou de uma comodidade para maximizar o tempo ou se trate de uma experiência de lazer, de tempos livres e de afetos. O prazer comer juntos, num bom ambiente, constituem-se como objetivos principais. São contextos antagónicos. As perceções relativas à alimentação, os conteúdos alimentares e os lugares são diferentes em relação às outras sociabilidades alimentares.

A dimensão, a estrutura do grupo doméstico e o ciclo de vida incidem diretamente sobre as sociabilidades fora de casa. Nos grupos domésticos unipessoais, as sociabilidades lúdicas são mais elevadas nas refeições do jantar. Elas aumentam nos jovens e nos idosos que, por motivos de desaparecimento do outro (separação, divórcio ou morte), preferem comer fora, em companhia ou simplesmente a sós, de forma a colmatar a solidão. Cozinhar para si é apercebido como um constrangimento, porque cozinhar e comer com prazer é sempre em companhia do outro.

Destacamos novos lugares e novas formas de sociabilidade em praças alimentares dos centros comerciais que apresentaremos em publicações posteriores.

Por último, existem outras sociabilidades alimentares no local de trabalho. Multiplicam-se as celebrações no trabalho para festejar um acontecimento (saúde, chegada de um novo colega, promoção, contratos). Acresce-se, ainda, as sociabilidades celebrativas por imposição do calendário religioso no trabalho, em épocas especiais (Natal, Ano Novo, Páscoa). Os estabelecimentos comerciais, as empresas de *catering*, as associações e os clubes oferecem os conteúdos alimentares destes rituais, tais como bebidas alcoólicas e não alcoólicas, uma variedade de miniaturas. A individualização das porções serve de suporte a estas sociabilidades em pausa ou no final do trabalho. Deste modo, os conteúdos alimentares apresentam-se sob a forma de uma refeição volante em que prima a variedade e a mistura de alimentos doces e salgados, acompanhados de vinhos tintos ou brancos, de espumantes, moscatel ou Porto, propondo aos participantes uma “miniaturização alimentar” (Poulain, 2006: 18).

## **Conclusão**

Neste artigo, pudemos tão só apresentar apenas algumas dimensões relativas às sociabilidades alimentares, em casa e fora de casa, geridas por diferentes situações de partilha e tipos de convite, relacionando-as com os lugares, as temporalidades e os conteúdos alimentares.

As sociabilidades alimentares apresentam múltiplas configurações diferenciadoras em função dos espaços, das situações de partilha, do tipo de convite e do tipo de convidados, das temporalidades e dos conteúdos alimentares. Deste modo, pudemos distinguir três dimensões configuradoras de sociabilidades: 1. A dimensão espaço-situacional; 2. A dimensão qualitativa; 3. A dimensão quantitativa.

As sociabilidades estão presentes como necessidade essencial a todos os grupos domésticos. Elas variam igualmente em função das categorias socioprofissionais, dos rendimentos, do nível de instrução, do ciclo de vida (estudantes, jovens assalariados, assalariados, reformados), da estrutura familiar (unipessoal, monoparental, nuclear sem filhos e com filhos, alargada), do tipo de habitat (casa individual, apartamento pequeno/grande), do nível de urbanização (urbano, semiurbano, rural). De facto, verificámos no estudo que estas variáveis condicionam as frequências dos impulsos de sociabilidades alimentares, as maneiras de receber, as figurações das refeições e os conteúdos alimentares.

Os novos modos de vida (a urbanização e agitação da vida urbana, os valores ligados à urbanidade, os horários de trabalho e escolares, o distanciamento entre os locais de residência, o trabalho remunerado do

casal no exterior, a forte participação das mulheres no mercado de trabalho, a necessidade de atividades de lazer e desportivas de um ou mais membros do grupo doméstico, o incremento da escolarização mais elevada, o aumento de estabelecimentos de restauração, entre outros fatores, desenvolve novas formas de sociabilidades alimentares e novas práticas de receção em casa e fora de casa, caracterizadas por uma maior liberdade das sociabilidades e das tomadas de decisão quanto aos lugares, figurações das refeições e conteúdos alimentares.

No nosso entendimento, a investigação empírica vem reforçar a tendência crescente das sociabilidades alimentares em casa, com familiares, amigos, colegas e vizinhos e, simultaneamente, as sociabilidades fora de casa, porém, em casa de outros familiares e amigos. Os entrevistados preferem as sociabilidades em casa, apesar de se verem constrangidos a realizá-las fora de casa, atitude que se verifica exclusivamente em relação à refeição do almoço, apontando razões económicas, de comodidade, de bem-estar e, sobretudo, referem que a comida é de maior qualidade.

Demonstra também a oposição entre as sociabilidades alimentares durante os tempos de trabalho e aquelas que se enquadram no lazer e nos afetos, nos tempos de descanso.

## **Bibliografia**

- ARON, Jean-Paul (1976), *Le mangeur du XIXème siècle*. Paris: Robert Laffont (1ª. ed., 1973).
- ASCHER, François (2005), *Le Mangeur Hypermoderne*. Paris: Éditions Odile Jacob.
- BERGSON, Henri (1988), *Ensaio sobre os dados imediatos da consciência*. Lisboa: Edições 70.
- CORBEAU, Jean-Pierre (1997), “Socialité, sociabilité et sauce toujours”, in J. Duvignaud et C. Khaznadar, *Cultures, Nourritures. Internationale de l’imaginaire*. Paris: Babel-Actes Sud, pp. 69-81.
- CORBEAU, Jean Pierre (1992), “Rituels alimentaires et mutations sociales”, *Cahiers Internationaux de Sociologie*, Vol XCII, pp. 101-120.
- CORBEAU, Jean-Pierre, POULAIN, Jean-Pierre (2002), *Penser l’Alimentation. Entre l’imaginaire et rationalité*. Toulouse: Privat.
- ELIAS, Norbert (1995), *A Sociedade de Corte*. Lisboa: Editorial Estampa (1ª. ed., 1969).
- ELIAS, Norbert (1993), *Engagement et distanciation*. Paris : Librairie Arthème Fayard (1ª. ed., 1983).
- ELIAS, Norbert (1989), *O Processo Civilizacional*, tradução portuguesa, Vol. I. Lisboa: Publicações Dom Quixote (1ª. ed., 1939).
- FISCHLER, Claude (1993), *L’Honnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Éditions Odile Jacob (1ª. ed., 1990).
- FORSÉ, Michel (1993), «La fréquence des relations de sociabilité: typologie et évolution», *L’anné sociologique*, n° 43, pp. 189-212.
- FORSÉ, Michel (1981), «La sociabilité», *Économie et Statistique*, n° 132, pp. 19-26.
- GOFFMANN, ERVING (1993), *A Apresentação do Eu na Vida de Todos os Dias, Trad. Portuguesa*. Lisboa: Relógio D’Água (1ª ed., 1959).
- GRACIA, Mabel (2008), «Nuevas maneras de vivir, nuevas maneras de comer. Comer hoy en España», *Distribución y Consumo*, n° 17, Enero-Febrero.
- GRACIA, Mabel (2006), *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria Editorial.
- HENRIQUES, João Miguel (2004), *História da freguesia de Cascais: 1870-1908 (Uma Proposta de Estudo)*. Lisboa: Edições Colibri/Câmara Municipal de Cascais.
- LOBO, João (2012), *O Voo do Noitibó*. Braga: Calígrafo Edições.

- MAGALHÃES, Dulce (2010), *Vinhos: arte e manhas em consumos sociais. A Apreensão de uma prática sociocultural em contexto de mudança*. Porto: Edições Afrontamento.
- MASCARENHAS, Maria Paula (2011), “Cultura Alimentar em Cascais. Passado e Presente”, *Congresso Internacional O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo: Olhares sobre a alimentação através da História*, Mosteiro de Tibães, 13 de Outubro.
- MASCARENHAS, Maria Paula (2007), *A Cultura alimentar nos grupos domésticos: Cascais 1960 a 2005*. Tese de doutoramento, Braga, Universidade do Minho, edição em CD-ROM.
- MASCARENHAS, Maria Paula (1998), *Práticas alimentares numa instituição de Solidariedade Social: A Fundação D. Pedro IV*, dissertação apresentada nas Provas de Aptidão e Capacidade Científica. Braga: Universidade do Minho, policopiado.
- MENNEL, Stephen (1987), *Français et Anglais à Table du Moyen Âge à nos jours*, trad. francesa. Paris: Flammarion (1ª. ed., 1985)..
- POULAIN, Jean-Pierre (2006), «Nouveau regard sur les français et l’ aperitif. Principaux resultats de l’étude sociologique», in <http://www.lemangeur-ocha.com>, [consultado em 12 Novembro de 2008].
- POULAIN, Jean-Pierre (2002), *Manger aujourd’hui. Attitudes, normes et partiques*. Paris: Privat.
- RIVIÈRE, Claude (1997), *Os ritos profanos*. Petrópolis: Editora Vozes (1ª ed., 1995).
- SCHECHETER, Madeleine (2004), Conviiviality, Gender and love Stories: Plato’ s Symposium and Isak Dinesens’s (K. Blixen’s) Bebette’s Feast, in [www.inst.at/trans/15NR/01\\_2/schecheter15.htm](http://www.inst.at/trans/15NR/01_2/schecheter15.htm) [consultado em 12 Novembro de 2008].
- SCHUTZ, Alfred (1993), *La construcción significativa del mundo social*. Barcelona: Paidós
- SIMMEL, Georg (1999), *Sociologie. Essai sur les formes de la socialisation*. Paris: PUF.
- SIMMEL, Georg (1994), “The Sociology of Meal”, *Foods and Foodways*, Vol. 5, pp. 345-351 (1ª. ed., 1910).
- VIEIRA, Maria Adelina (1993), *Sete segredos de gineceu*. Braga: Autores de Braga.