

IV
Congreso
Internacional

Observatorio de la Alimentación
& Fundación Alícia

Barcelona / 9 - 12 junio / 2015

**OTRAS
MANERAS
DE COMER**

elecciones / convicciones / restricciones



ISBN: 978-84-606-6842-8

Índice

Presentación.....	Pg. 2
Programa.....	Pg. 7
Sesiones Comunicaciones.....	Pg. 25
Sesión 1.....	Pg. 26
<i>Globalización, identidades, patrimonios alimentarios e hibridaciones</i>	
Sesión 2.....	Pg. 460
<i>Soberanías alimentarias: inseguridades, derechos y políticas</i>	
Sesión 3.....	Pg. 792
<i>Creencias, rituales y emociones</i>	
Sesión 4.....	Pg. 853
<i>Sociabilidades y comensalidades</i>	
Sesión 5.....	Pg. 1054
<i>Cocinas en movimiento</i>	
Sesión 6.....	Pg. 1224
<i>Construcción y control del cuerpo: dietas individualizadas</i>	
Sesión 7.....	Pg. 1424
<i>Dimensiones médicas y socioculturales de las restricciones alimentarias</i>	
Sesión 8.....	Pg. 1682
<i>Pobreza, vulnerabilidad y respuestas sociales</i>	
Sesión 9.....	Pg. 1919
<i>Comer en la escuela</i>	
Sesión 10.....	Pg. 2058
<i>Las diferentes formas de la educación alimentaria y nutricional</i>	
Sesión 11.....	Pg. 2161
<i>Las construcciones sociales de lo comestible: clasificaciones y fronteras</i>	
Posters.....	Pg. 2517

CULTURAS ALIMENTARES EN PROCESO DE CAMBIO

MARIA PAULA DE VILHENA MASCARENHAS

Universidade do Minho

pvmascarenhas@ics.uminho.pt

Introdução

O ato alimentar é uma necessidade vital porque, sem nutrientes o organismo não sobrevive. Mas é essencialmente um ato social e simbólico dado que, envolve uma multiplicidade de condicionantes unidas por complexas interações e inter-relações entre o meio ambiente e homem que condicionam as diferentes fases do sistema alimentar. Decidir pelo paradigma científico ecosofico-ecológico é adotar uma perspetiva do estudo da alimentação no tempo, o que sugere uma visão holística e ecossistémica das interações, retroações e inter-relações dinâmicas entre a alimentação, a ecologia e a sociedade, que remetem para o método multidimensional e diferentes níveis de análise.

No ato alimentar, “o homem biológico, o homem social ou cultural estão estreitamente ligados e reciprocamente implicados” (Contreras, 1993: 12). De facto, quando um indivíduo opta por determinados alimentos desencadeia uma multiplicidade de aspetos que remetem para as seguintes dimensões interligadas, a saber: a ecológica (tipo de solos, o clima, os sistemas de organização e de funcionamento da natureza, as formas de energia, o nicho ecológico, a cadeia alimentar), a biológica (os condicionamentos e as regulações bioquímicas, as termodinâmicas, as metabólicas), a eco-tecnológica (os sistemas de produção agrícola tradicional, biológica e agroecológica, a distribuição através de mercados alternativos, compra *on line* ou em redes sociais digitais), a tecnológica (produção industrial e os processos de industrialização da produção alimentar, etc.), a económica (a produção nacional, os mercados de abastecimento de alimentos, as importações alimentares, o marketing e a publicidade das empresas alimentares, o preço dos alimentos, etc.) e a nível microeconómico (o custo dos alimentos, os orçamentos familiares), a política (as políticas agrícolas, pecuária e pesca, a segurança alimentar, a educação alimentar, políticas de saúde, etc.), a social (as práticas sociais alimentares e as hierarquia dos alimentos, as temporalidades alimentares, as sociabilidades dentro e fora de casa, a simbólica e coerciva (os hábitos alimentares, os costumes alimentares, as socialidades alimentares, as gramáticas culinárias, as crenças alimentares, as preferências, as aversões alimentares, os desprazeres, os tabus alimentares, as

identidades, as percepções alimentares, as representações alimentares, as ideologias alimentares, as maneiras de pensar a alimentação, os constrangimentos socioeconómicos, as preocupações ecológicas, éticas, estéticas e de saúde, valorização da estética do ato alimentar, as emoções coletivas e individuais, os afetos e os gostos alimentares.

A modernidade alimentar entendida como “eterno presente” (Simmel, 1981), pensada como um tempo de intensificação da vida, tanto nervosa quanto material, evoca não só modos de experiências alimentares fragmentárias e plurais mas também novas subjetividades, promovendo re-significações do ato alimentar.

O nosso objetivo central é discutir o paradigma ecosofico-ecológico no estudo da alimentação quotidiana, tomando como referencial contextual o Concelho de Cascais. Saber, até que ponto, estamos perante novas sensibilidades alimentares que impulsionam novas práticas e consumos alimentares mais reflexivos e ecológicos.

Interessa-nos verificar a hipótese que existe, em Cascais, uma proliferação de novas subjetividades, promovendo re-significações sobre as percepções ecológicas do universo social que conduzem a novas maneiras de pensar a alimentação, a novos estilos alimentares reflexivos, a novas estéticas do ato alimentar e que convidam à adoção de novas práticas de compra, de seleção dos alimentos, de novos regimes e regras alimentares, e de novos procedimentos culinários.

De forma a explicitar as dinâmicas alimentares em Cascais, iremos debruçar, em seguida, sobre o conceito ecosofia.

Conceito de ecosofia

As primeiras reflexões ecosóficas surgem nos finais do século XIX com o “romantismo da terra que, hoje em dia, assume as formas mais diversas. Romantismo que se manifesta na vinculação com o território, na importância do localismo, na atenção aos produtos da terra local, nos alimentos orgânicos. Em suma, pela sensibilidade ecológica” (Maffesoli, 2010: 23-24). Em Portugal, uma das primeiras referências ao pensamento ecosófico é a obra de Manuel António Gomes, mais conhecido por Pe Himalaya (1868-1933) (in Rodrigues, 1999; Rodrigues e Oliveira, 2013).

Na Sociologia, Georg Simmel inaugura as primeiras premissas teóricas da Ecologia humana. As suas reflexões sobre as interações entre os fenómenos naturais e sociais, das formas sociais do espaço e da Natureza que, atualmente, se denomina por abordagens teóricas da Eco-

antropossociologia, da Socioecologia e da Sociologia do Ambiente, influenciaram os princípios da Ecologia Social da Escola de Chicago dos anos vinte do século passado (Robert E. Park, Ernest W. Burgess e Harvey W. Zorbaugh).

O termo *eco* deriva do grego *oikos* que significa o lugar onde se vive com o sentido de casa, habitat, o termo *logos* remete para a ciência, o estudo, o tratado. Em contrapartida, o termo *Sophia*, remete para a Sabedoria.

A Ecologia torna-se a ciência que estuda as interações e inter-relações entre os ecossistemas e os seres vivos, vivendo em comunidades, em sociedades enquanto a Ecosofia é um conceito que aproxima as atitudes ecológicas com a necessidade de um novo pensamento humano a que G. Bateson (1972) e Edgar Morin (1980) denominaram por ecologia das ideias, constituintes da “*Noosfera* (mundo das ideias)” (Morin, 1980). Para o primeiro antropólogo, a estrutura da natureza e a estrutura da mente são reflexos, uma da outra e, são, necessariamente, uma unidade. São as metáforas que sustentam e tornam coeso o tecido das interligações mentais. A espiritualidade é a essência da consciência ecológica. De fato, G. Bateson vai mais longe, propõe definir as ideias “como um fenômeno sistêmico que é característico das coisas vivas” (Capra, 1988: 68). As características das ideias manifestam-se não só em cada organismo, mas também em sistemas sociais e em ecossistemas que interagem com um certo grau de autonomia, isto é, se auto-organizam (Bateson, 1972). Sob um ponto de vista diferente, Edgar Morin (1991) defende que nunca se poderá atingir o todo e, por isso, o sistema das ideias “nasce em condições socioculturais (ecologia das ideias) que determinam as suas características e as suas formas, como produtos e instrumentos do conhecimento” (Morin, 1991: 95).

Retomemos o conceito de Ecosofia. As primeiras referências surgem nos anos sessenta pelos autores Arne Naess (1973) e Félix Guatarri (1990). O primeiro propõe uma nova forma de pensar e agir quer dentro da ecologia ou de qualquer atividade, a saber: “uma filosofia de equilíbrio ecológico de tipo sofia ou sabedoria”, e, por conseguinte, defende a prioridade de valores ético-ecológicos. O segundo, defende um novo paradigma – a ecosofia – que permita um campo de articulações éticas, estéticas e políticas entre os três registos ecológicos: a ecologia ambiental, a ecologia social (práticas e relações sociais) e a ecologia da mente ou seja da subjetividade humana (Guatarri, 1990).

É exatamente esta conceção ecosófica que põe em questão o conjunto das relações de poder e da produção de subjetividades na contemporaneidade. Esta referência indica possibilidades de

reorganização da *praxis* humana nos mais diversos domínios da vida quotidiana, pois, na atual etapa, não são apenas as espécies vegetais e animais que correm os riscos de extinção, mas também, os gestos e as palavras de solidariedade.

O paradigma ecosofico-ecológico alimentar

O paradigma ecosofico-ecológico no estudo da alimentação quotidiana defende a transdisciplinaridade e a multidimensionalidade. A perspetiva ecosófica cria novos universos de referência e novos territórios de existência, divergentes da visão reduzida e correlativa ao primado da informação como trânsito incessante nos sistemas comunicacionais. Permite-nos ir mais além da problemática ambiental: a *praxis* ecológica irá esforçar-se por detetar os vetores potenciais da subjetividade e da singularidade na alimentação quotidiana. São exatamente os processos de heterogeneidade que vão permitir o funcionamento conjunto das lutas em grande escala tais como as *praxis* ecológicas e as micro políticas do desejo, sem que os diversos níveis de práticas sejam homogeneizados e ajustados uns aos outros sob uma tutela transcendente. Propomos debruçar sobre a perspetiva teórica ecosofico-ecológica do estudo da alimentação quotidiana, o que sugere uma visão ecológica e sistémica das interações/retroações e inter-relações entre os ecossistemas alimentares e o ato eco-bio-antropos-social alimentar.

Deste modo, concebemos que a cultura alimentar resulta das experiências relacionais dos seres humanos com a alimentação e a organização das suas experiências em torno do ato eco-bio-socio-alimentar. Neste sentido, a cultura alimentar assenta em quatro dimensões inter-relacionadas: 1. A Ecodimensão – dimensão das “interações combinatórias organizadoras entre cada um e todos os constituintes físicos e vivos dos ecossistemas” (Morin, 1991: 21); 2. A processual em formações socio-históricas em formações configuracionais; 3. A “*praxis*” referente às práticas alimentares; 4. A coerciva, simbólica e imaginária.

O estudo da alimentação quotidiana implica ter em conta a articulação entre a dimensão coerciva, simbólica e imaginária e a dimensão das *praxis* e as suas inter-relações e interações com o meio ambiente (a ecodimensão), considerados numa avaliação temporal (dimensão processual eco-bio-socio-histórica e configuracional) em relação com algumas fases do sistema alimentar.

As inter-relações entre a dimensão da *praxis* alimentar e eco-dimensão são visíveis. Num primeiro nível, a produção dos alimentos remete para a história natural de uma sociedade (as espécies vegetais e animais disponíveis, natureza dos solos cultivados e condições

climatéricas). Num segundo, em interconexão com o primeiro, temos a história material e técnica que envolve um conjunto de técnicas adquiridas, transmitidas e inovadas no tempo tais como as técnicas de arroteamento, de lavoura, de limpeza das terras, de desmoita, de cortes, de irrigação, de conservação e melhoramento das espécies vegetais e animais, de sementeira e cultivo, de introdução e aclimação das espécies vindas de outros espaços geográficos, de fertilização dos solos, de conservação e preparação dos alimentos, entre outras.

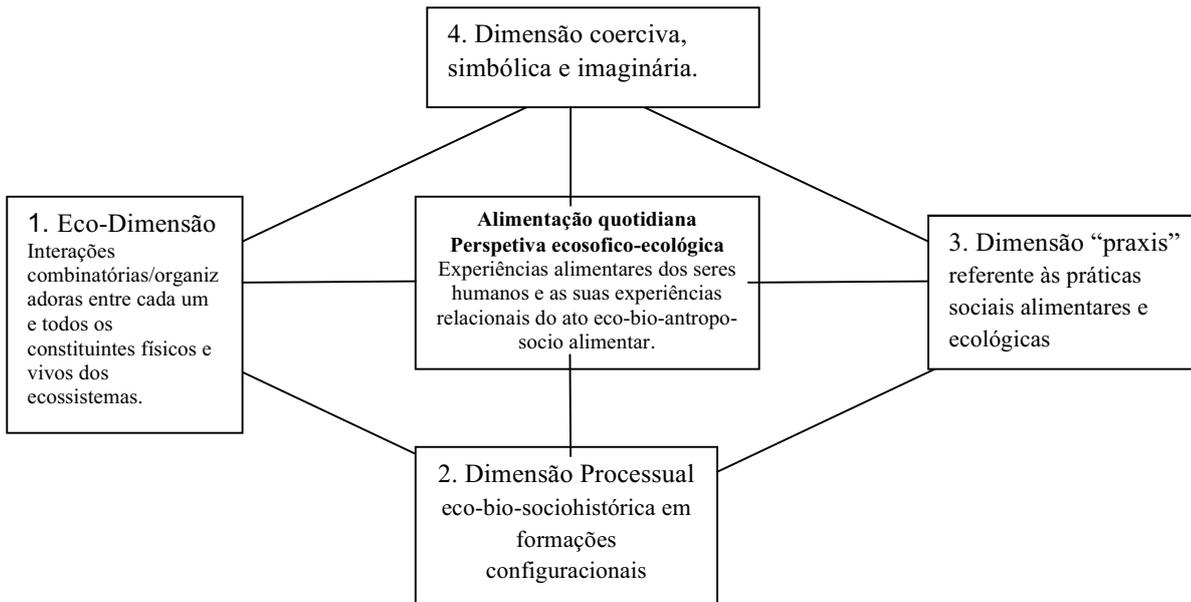


Figura 1: Esquema do estudo da alimentação quotidiana – cultura alimentar na perspectiva ecosofico-ecológica

Os saberes-fazer que se inscrevem em ciclos de longa duração numa aprendizagem intergeracional, familiar e comunitária, enriquecida pela experiência profissional e pela criatividade dos sujeitos.

Atendendo à exploração intensiva e extensiva dos recursos animais e vegetais, a alimentação está dependente da manutenção dos ecossistemas e da biodiversidade. Mas o facto de se recorrer à manipulação genética e química traz graves implicações nos ecossistemas envolventes, pondo em perigo a produção alimentar e, por, conseguinte a alimentação dos seres vivos. A intensificação da produção vegetal tem efeitos sobre os ecossistemas na medida que aumenta a superfície das terras aráveis, procedendo ao desflorestamento ou queimadas das florestas. A intensificação da produção animal traz o sobre pastoreio, a degradação dos solos, o desaparecimento do coberto vegetal, com efeitos sobre a desertificação dos solos. Mas também, tem efeitos sobre a poluição gasoso – o metano (contribuição para o

aquecimento global), a poluição terrestre pelo uso de pesticidas e compostos azotados, fosfatos, potássio e metal, provocando infiltrações nos lençóis freáticos e poluição aquática, eutrofização dos lagos, rios e águas costeiras pela acumulação de resíduos na água, solo e nos alimentos. Por sua vez, a industrialização alimentar e a tecnicização da conservação acompanhada de acondicionamento dos alimentos com matérias-primas plásticas resistentes à biodegradação e o aumento da conservação pelo frio são responsáveis pelo aparecimento dos clorofluorcarbonetos (CFCs), contribuindo para a destruição da camada do ozono e aquecimento global e os policlorobifenilos - (PCBs) são também um dos fatores de problemas ecológicos pela poluição dos ecossistemas do Mar. A distribuição alimentar mundial através dos transportes aéreos, terrestres e marítimos esgotam os combustíveis fósseis e produzem dióxido de carbono que degrada a qualidade do ar e contribui para o aquecimento global (Barros, 2002). As práticas alimentares urbanizadas agem sobre o equilíbrio ecológico. Todavia, uma elevada escolaridade da população aliada a uma maior informação científica disponibilizada na internet ou veiculada pelos meios de comunicação e por líderes de opinião tais como as organizações não-governamentais interagem nos processos de subjetivação alimentar.

As experiências relacionais entre os seres humanos, a ecologia e a alimentação num determinado tempo são incorporadas através de uma disposição interna em forma de síntese coletiva (Elias, 1996). A capacidade de utilizar e reconhecer intuitivamente o símbolo é regulada e modelada pela experiência coletiva e individual ao longo dos processos de aprendizagem intergeracional, dos processos sucessivos de socialização e de subjetivação que permitem ao sujeito o aperfeiçoamento dos meios de orientação dentro da comunidade e do sistema social (Elias, 1996; Foucault, 1969). Eis o fundamento do processo de socialização da experiência alimentar dos indivíduos e da sua construção social ético-ecológica alimentar, emergindo uma consciência ecológica que, por sua vez, desencadeia uma mudança da cultura alimentar que se repercute em todas as fases do sistema alimentar. A nível da produção, emerge no Concelho de Cascais, apesar de lentamente, uma agricultura sustentável periurbana com novas dinâmicas sociais em terrenos ou em jardins públicos cedidos pelas câmaras municipais mediante contratos (as hortas urbanas formais), em baldios (as hortas e os pomares informais), em terrenos privados (quintas, quintais das moradias unifamiliares, jardins) e nas escolas mediante projetos de implementação de bio hortas promovidas por organizações não-governamentais, por iniciativa das professoras ou pela municipalidade.

A nível da compra, surge a procura de um consumo verde ecologicamente sustentável que expressa a emergência de uma tendência de proteção do meio ambiente, do planeta e do cosmo, de uma mudança profunda da visão do mundo, segundo os princípios universais e, por conseguinte, uma mudança das culturas alimentares nas suas duas dimensões: 1. A *práxis* referente a novas práticas alimentares; 2. A simbólica, coerciva e imaginária, caracterizada por sinais de rutura, descontinuidade, restauração e regresso, fragmentação e interrupção do *ethos*, isto é, dos hábitos e dos costumes alimentares, por novas gramáticas culinárias, por novas crenças alimentares, novas preferências, novos tabus, aversões e desprazeres alimentares, por novas representações, filosofias, ideologias alimentares e novas preocupações ético-ecológicas e de saúde que desencadeiam alterações das práticas e dos regimes alimentares de outrora e, por fim, por uma nova estética do ato alimentar.

De fato, os discursos dos nossos entrevistados deixam transparecer um conjunto de preocupações ético-ecológicas e de saúde considerados como agenciamentos. Estes são entendidos como realidades múltiplas que comportam heterogeneidade das práticas alimentares e que estabelecem ligações e relações sociais entre elas através das “idades”, do “género”, das “categorias socioprofissionais”, do “tipo de estrutura familiar”, “composição do grupo doméstico”, “nível de instrução”, “origem geográfica”, “contextos” (rural e urbano) entre outras variáveis. Estes agenciamentos produzem enunciados coercivos e simbólicos e enunciados não coercivos (Foucault, 1969; Deleuze, 1998).

Convocamos neste momento, o conceito de configuração social que pode aplicar-se quer a grupos relativamente pequenos (os vinte e nove grupos domésticos selecionados no estudo) quer a sociedades constituídas de modos interdependentes (sociedade cascalense), de modo a apreender as mudanças das culturas alimentares em configurações temporais, num primeiro período que decorre entre 1960 e 2004 e num segundo, entre 2005 e 2015 (Figura 2).

Nesta aceção, o conceito de “**configuração social**” sustentado por N. Elias, implica formas específicas de interdependência que ligam os indivíduos entre si no seio dos grupos, estratos ou sociedades – relações de interdependências dinâmicas e mutáveis que regem todas as formas de cooperação e de conflito - e assumem-se como o núcleo de configurações:

«Uma configuração de homens orientados, uns para os outros e dependentes uns dos outros. Como os homens são, por natureza e, depois, em virtude da aprendizagem social, da educação, da socialização e de necessidades criadas pela sociedade, mais ou menos dependentes uns dos outros, só ocorrem [...] como pluralidades e só aparecem em configurações» (Elias, 1989: 45).

Assim sendo, numa configuração social evolutiva relacionada com a alimentação quotidiana, as práticas sociais alimentares coletivas e individuais no tempo, os gostos, as ideias alimentares, a estratificação social, o poder político e a organização económica encontram-se entrelaçados e diferenciam-se pela sua duração e complexidade, tornando-se indispensável a sua análise.

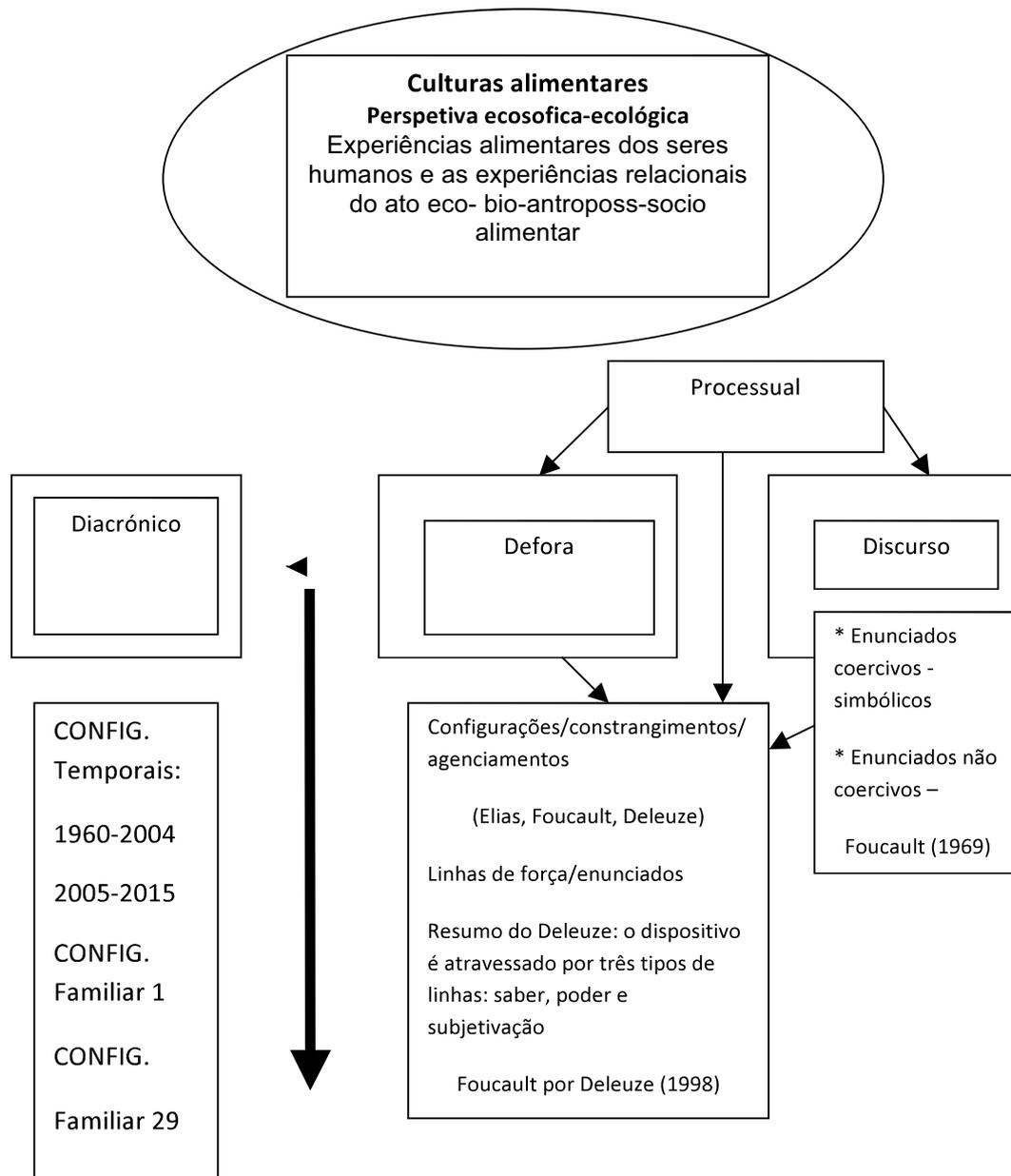


Figura 2: Esquema teórico

Neste sentido, poderemos questionar-nos ainda o que é que favorece, num caso, uma tendência de homogeneidade e a temporalidades de curta duração (refeições rápidas,

dessincronizadas e desritualizadas) e, no outro, as forças reagem contra ela, dando lugar a uma heterogeneidade dos consumos alimentares mais reflexivos, a temporalidades alimentares de longa duração (refeições longas, sincronizadas e ritualizadas) que revelam continuidades, regressos ou recomposições resultantes de novas maneiras de pensar a alimentação, novas ideologias alimentares, que podem conduzir a práticas alimentares mais ecológicas e saudáveis. O que nos conduz à análise da engrenagem dos processos sociais, das transformações das interdependências humanas, que se acompanharam de alterações na cultura alimentar. Estas mudanças não se fazem numa direção linear. Elas revelam evoluções, involuções, rupturas, continuidades, descontinuidades, recomposições, regressos, fragmentações e pluralidades.

A partir dos discursos dos entrevistados, podemos estar em presença, em Cascais, de uma emergência de valores estéticos e éticos em relação à alimentação que se alteram por intermédio de uma maior perceção ecológica sobre as inter-relações entre a alimentação e o ambiente, desencadeando novas ideologias alimentares que conduzem, por sua vez, as novas práticas alimentares mais ecológicas e a consumos verdes.

Assim sendo, torna-se necessário compreender as interligações entre os fatores contextuais transformativos com as ações individuais alimentares que podem ser indutoras de mudanças alimentares, numa direção bem definida e numa determinada ordem. Subjacentes aos fatores contextuais que não devem ser negligenciados no estudo da cultura alimentar estão as alterações das experiências individuais alimentares e das estruturas das relações humanas.

A observação dos mecanismos de integração/substituição de alimentos é relevante para a compreensão do processo de mudança da cultura alimentar. As tensões que se geram e que conduzem a uma alteração específica e, portanto a outras formas de interdependência. Segundo Elias, só assim podemos compreender as transformações das manifestações exteriores (as exteriorizações do ato alimentar).

A título de exemplo, a industrialização alimentar e a tecnificação da cozinha exercem permanentemente uma pressão sobre o indivíduo. Mas esta pressão é mediada de múltiplas maneiras e largamente previsível. Atua em grande parte através do poder de reflexão do indivíduo, tendo um poder coercivo sobre si mesmo, com base no conhecimento que tem das consequências das suas ações e atitudes que observou primeiro na família (Elias, 1990), e, em seguida, nas sucessivas socializações que contribuem para modelar as suas experiências alimentares (Mascarenhas, 2007).

Em seguida, explicitamos os caminhos trilhados na investigação sobre as culturas alimentares em Cascais.

Considerações metodológicas

Consideramos que o método etnográfico seja o mais adequado para o estudo das culturas alimentares e, em particular, sobre as mudanças das maneiras de pensar a alimentação que implicam re-significações e novas maneiras de sentir o ato alimentar que conduzem as novas práticas alimentares mais ecológicas.

As técnicas de recolha de dados utilizadas foram as seguintes: a pesquisa e análise bibliográfica sobre a temática, a pesquisa e análise documental, a história de vida alimentar considerada como biografia alimentar, a entrevista em profundidade e a entrevista semiestruturada. Nesta última, estabelecemos uma grelha das práticas domésticas ligadas à alimentação de acordo com as considerações metodológicas de Mabel Gracia (1996). Assim sendo, a elaboração da grelha contemplou as mudanças, ruturas e continuidades das práticas alimentares nos últimos dez anos, envolvendo as diferentes fases do sistema alimentar tais como o aprovisionamento por autoconsumo (tipo de propriedade, produção agrícola e criação de animais, existência de horta e pomar, tipo de técnicas de produção, práticas ecológicas no cultivo, etc.), o aprovisionamento (compra, trocas e dádivas), a armazenagem e conservação dos alimentos, a preparação e a confeção culinária, o serviço de mesa (pôr e levantar a mesa), o tipo de baixela, a limpeza e a arrumação dos utensílios, a manutenção e limpeza do equipamento e do espaço culinário, a reutilização/reciclagem das sobras, dar a comida às crianças e idosos incapacitados, a separação dos resíduos sólidos, a cronometração do tempo, o controlo da qualidade dos alimentos, as planificações do aprovisionamento e das ementas, a supervisão das existências, a atenção e cuidados com a saúde familiar, a transmissão dos saberes alimentares e culinários (Mascarenhas, 2007). Acresce-se ainda o cuidado de satisfazer os gostos alimentares dos membros do grupo doméstico entre outras atividades diárias do trabalho doméstico, tais como o cuidar e educar os filhos, prestar cuidados de saúde familiar, limpeza da casa, limpeza da roupa, etc. Incluímos ainda a existência de partilha/delegação das tarefas alimentares pelos membros do grupo doméstico, por um outro membro familiar ou por serviço doméstico.

Relativamente à análise de dados, recorreremos tanto a técnicas quantitativas como a qualitativas. Na primeira, utilizamos o programa SPSS para a análise das entrevistas semiestruturadas em torno da temática do autoconsumo e da compra. Na segunda, utilizámos

a análise de conteúdo em categorias da informação recolhida através das histórias de vida alimentar centradas nas mudanças das práticas alimentares, das entrevistas em profundidade e das entrevistas semiestruturadas com perguntas abertas (Mascarenhas, 2007 e 2011).

Na primeira fase, a amostra envolveu vinte e nove grupos domésticos, num total de sessenta pessoas entrevistadas, onze residentes em zona urbana consolidada do litoral nas freguesias de Cascais e Carcavelos, oito moram no interior do concelho na Freguesia de S. Domingos de Rana e dez, entre o litoral e interior (Freguesia de Alcabideche), estas últimas fortemente urbanizadas a partir da década de sessenta, poderiam ser reveladoras de transformações aceleradas da cultura alimentar.

A sua dimensão poderia ter sido maior, todavia, consideramo-la apropriada devido, por um lado, à dificuldade de recolha e análise de dados e, por outro, porque atingimos a saturação pretendida. A amostra obedeceu 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. Em primeiro, combinámos sete variáveis sociodemográficas (“género”, “idade”, “dimensão, composição e estrutura familiar”, “nível de rendimentos”, “nível de instrução”, “categorias socioprofissionais”, “origem geográfica” porque estas variáveis são suscetíveis de condicionar principalmente as duas dimensões da cultura alimentar: 1. A dimensão *praxis*; 2. A dimensão coerciva, simbólica e imaginária. Para abordar o carácter significativo e intensivo deste estudo, como referimos anteriormente, escolhemos a amostragem intencional. Os grupos foram selecionados de acordo com os critérios estabelecidos por nós e acima descritos.

Deste modo, os grupos domésticos distribuem-se 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 grupos domésticos unipessoais.

Levantamos como hipóteses o seguinte percurso de investigação cujos pilares assentam nos processos que a seguir elencamos:

- As práticas alimentares apresentam reconfigurações diferenciadas de acordo a herança intergeracional e familiar;
- Existe, em Cascais, uma proliferação de novas subjetividades, promovendo re-significações alimentares que resultam de novas sensibilidades relativas a uma

maior percepção ético-ecológica e que geram novas maneira de pensar a alimentação e novas práticas e atitudes alimentares mais ecológicas e saudáveis.

De forma a organizar a nossa exposição, iniciaremos o estudo das culturas alimentares em Cascais, a partir dos anos sessenta. Não consideramos impeditivo fazer, por vezes, referências a décadas anteriores no sentido de apreendermos os processos de mudança e as suas re-significações.

As culturas alimentares em mudança

Em primeiro lugar, insistimos que as mudanças da cultura alimentar apenas podem ser compreendidas mediante uma complexa teia de fatores que podem condicionar as culturas alimentares. Desta forma, as transformações da cultura alimentar em Cascais devem-se, em parte, a fatores contextuais. Todavia, estas mudanças terão de ser estudadas a partir dos atores sociais.

Os processos complexos, muitas vezes contraditórios, de transição de um modelo alimentar de frugalidade a um modelo de relativa abundância, caracterizados por momentos de evolução e (in)volução, experimentada pelos nossos grupos domésticos, num período que medeia os anos sessenta do século passado e os meados do século XXI, apresentam ruturas, continuidades, descontinuidades, restauração, regresso, recomposições, fragmentação e interrupção. Assim sendo, a partir das histórias alimentares dos membros mais idosos de seis grupos domésticos, esta transição faz-se lentamente.

Em 1960, coexistem diferentes modelos alimentares reveladores de diferenciações sociais. Interessa-nos salientar dois modelos antagónicos. O modelo alimentar de frugalidade e escassez dos grupos sociais de cariz popular, caracterizado por uma forte inter-relação e interação entre o meio ambiente (tipo de solos, o clima, os sistemas de organização e de funcionamento da natureza, cadenciado pelos tempos da natureza e tempos biológicos e sociais, as formas de energia, o nicho ecológico, a cadeia alimentar) e as diferentes fases do sistema alimentar. A produção de determinados alimentos provém da agricultura tradicional em pluriatividade, da silvicultura, da criação de gado, caça e da pesca. O regime alimentar é quase de tipo vegetariano, marcado por uma ordem alimentar configurada em torno dos alimentos de base tais como os cereais, a batata, o azeite, as leguminosas, as hortaliças e os vegetais, a fruta e o vinho. Come-se alimentos de origem animal (carne e peixe) em pequenas

quantidades, e, geralmente, nas refeições festivas do domingo, em sociabilidades familiares e amigos:

“Da horta trazia os legumes para a sopa. De vez em quando, matávamos uma galinha e, anualmente, o porco. Também vendíamos o excesso da produção. Comíamos peixe porque era barato. Comprávamos os outros alimentos na mercearia...”. **(G. D. nº 27. Homem. 69 anos. Unipessoal. Ensino primário. Profissão funcionário da autarquia).**

Durante o período estival dos trabalhos agrícolas ou das atividades ligadas à pesca, sendo esta última atividade, exclusivamente masculina, a primeira refeição do dia denomina-se por o almoço, entre as cinco e seis horas da manhã. O conteúdo alimentar desta refeição para os homens compõe-se de sopa, pão com azeite ou azeitonas e vinho, e, por vezes, adiciona-se um alimento cozinhado na véspera (peixe frito, sobras do cozido, etc.). Pelas nove ou dez horas, uma pequena colação, pão com chouriço e vinho. Ao meio-dia, tem lugar o segundo almoço no local de trabalho: sopa de feijão com hortaliça e um pouco de carne, pão com uma sardinha e vinho. Pelas dezasseis horas, tem lugar a merenda constituída pelos seguintes conteúdos alimentares: pão, um pouco de queijo ou chouriço e vinho. Finalmente, pelas dezanove/vinte horas, temos o jantar, compondo-se essencialmente de sopa, queijo e vinho conforme testemunha um dos membros mais idosos de um grupo doméstico:

“ (...) Ainda nos anos cinquenta, quando trabalhava na lavoura, o almoço era pelas 6 e meia. Era sopa de feijão com hortaliça, açorda ou batatas com bacalhau, pão e vinho. O segundo almoço pelas 11 horas era trazido de casa pela minha mulher numa marmita e compunha-se de pão com uma sardinha frita, ou pão com azeite e azeitonas e um naco de toucinho ou chouriço, vinho, etc.. E o jantar pelas 17 horas, sopa, pão, queijo de cabra e vinho...” **(G.D. nº 20.1. Homem. 81 anos. Nuclear. 3 Membros. Ensino Primário. Profissão, Pedreiro, reformado).**

Interessa-nos destacar os três alimentos de base (pão, vinho, azeite) deste modelo porque exemplificam as inter-relações e interações dinâmicas entre as quatro dimensões perspectivadas. O cultivo de cereais faz-se nos solos mais pobres e de sequeiro, com exceção do milho que se cultivava em regadio, solos húmidos, perto das margens das ribeiras. Em relação às estruturas de moagem, na década de sessenta do século passado, coexistem dois sistemas, o tradicional e o industrial. No primeiro, os cereais são moídos em estruturas de moagem tais como as azenhas situadas nas linhas de água e os moinhos de vento nas colinas, propriedades em regime privado, pertencente a vizinhos e amigos. No segundo, os cereais são levados a estruturas de moagem industrial existentes no concelho de Cascais desde meados do século XX. O pão constitui o alimento de base deste modelo alimentar. Existem diferentes variedades de pão e de formas (Mascarenhas, 2011). O pão branco e o pão escuro constituem

os dois polos de diferenciação social entre os ricos e os pobres e diferenciação espacial entre as regiões urbanas e rurais. Nos grupos domésticos mais desfavorecidos, o fabrico de pão de mistura caseiro faz-se semanalmente e coze-se no forno da casa, ao lado da cozinha como podemos, ainda, observar na arquitetura popular das freguesias do interior. Este alimento constitui a base de dádivas, de entreajudas e de trocas. Alimento sagrado que não se pode tirar fora, as suas sobras são aproveitadas na confeção de outros pratos (açorda, migas, papas, pudim de peixe, pudim de pão, fatias douradas, rabanadas e doces). O pão duro serve como ração para os animais. Acrescenta-se a sua utilização como alimento de consistência de alguns pratos (filetes e panados entre outros pratos). Em termos simbólicos, o pão é, simultaneamente, um alimento essencial e espiritual. Assim se expressa na linguagem “ganhar-se o seu pão”, “haja pão com fartura”. Considerado alimento dos deuses na Antiguidade Grega, simboliza também a fecundidade na Bacia Mediterrânea. Na Península Ibérica, a sua presença se manifesta em oferendas sagradas, donativos familiares, romarias populares, cerimónias funerárias e outras cerimónias (Capel, 1991). O cultivo da vinha estendia-se por todo o concelho. O vinho é dos alimentos mais apreciados. Não existe refeição sem a sua presença. O seu consumo, em casa e fora de casa, constitui o elemento principal das sociabilidades. Considerado, uma fonte de calorías nas dietas mais empobrecidas pelos especialistas da nutrição, torna-se em bebida alcoólica perigosa. De forte valor simbólico, o vinho, bebido em quantidades, ilustra a imagem negativa do saloio “beberrão e bebe mais do que come” (Paquete, s.d: 74). Nas culturas mediterrânicas da antiguidade grega e romana, o vinho é uma bebida dos deuses, oscilando entre Dionísios e Bacus, nos seus ritos orgíacos que remetem para o mito da criação do Mundo (Eliade, 1978). Segundo Juan Cruz Cruz, este alimento é um símbolo “*da juventude triunfante e da vida escondida e eterna*” (Cruz, 1991: 280). De facto, nos grupos de cariz popular, o vinho tinto dá força ao sangue. Está presente na confeção de ementas-pratos, sendo ainda utilizado como técnica de conservação e de tempero. É a bebida preferida em todas as refeições, sendo-o desde a primeira infância, na forma de “sopa de cavalo cansado” (vinho, açúcar e pão). O vinho dá prazer ao organismo, facilita as permutas sociais, entra nos rituais sagrados e profanos, alivia o sofrimento e dá saúde. O vinho leva ao verbo, “*In vino veritas*”. Dentro e fora de casa, esta bebida é o elemento base das sociabilidades. A taberna torna-se o lugar por excelência das sociabilidades masculinas, do beber em companhia dos amigos e desconhecidos, no tempo não laboral. Fermentado, produz o vinagre com inúmeras aplicações: lavagem dos alimentos, confeção culinária, limpeza e higiene diária, cosmética caseira e, ainda, lhe é atribuído poderes curativos na arte de curar.

O azeite é outro alimento sagrado. A oliveira simboliza a paz, a amabilidade e a vitória. Para as civilizações mediterrâneas, esta árvore também simboliza a luz. O seu fruto, a azeitona, acompanha o pão e serve, muitas vezes, de refeição dos mais pobres. O azeite simboliza a prosperidade e a pureza. Alimenta o corpo e ilumina a casa. Porém, o azeite é caro para aqueles que não o produzem e, por isso, tem de ser bem doseado nas refeições. Tem propriedades curativas, sendo também usado na conservação de alimentos e na cosmética.

Neste modelo de frugalidade, o consumo de carne não é regular, aparecendo em abundância na temporalidade festiva. A sua proveniência caracteriza-se pelo autoconsumo, a criação de animais domésticos tais como galinhas, frangos, coelhos, porcos e vitelos. O porco ocupa, entretanto, um lugar de destaque. Pode ser comprado na feira da Malveira dos Bois ou criado na “corte”, sendo alimentado com os restos de comida da casa (trigo, milho e fruta tocada). A sua carne é salgada para os tempos mais fugazes. Alguns pedaços, os enchidos, são conservados através da técnica de fumagem. A carne de porco pode estar presente em algumas refeições do quotidiano, em pequenas quantidades (chouriço e toucinho), porém, destinam-na para as refeições de domingo e as festivas. A matança do porco realiza-se no Outono. De carácter vicinal e de entreajuda, a morte do porco requer um matador cuja função especializada é a de matar o porco eficazmente. Nestas refeições festivas, entrecruzam-se sociabilidades familiares, amicais e de vizinhança. A carne é um dos alimentos de prestígio e de distinção social. Considerada como alimento “viril”, “estimulante” e “fortificante”, é consumida em maior quantidade pelos homens sobretudo pelo chefe de família, símbolos reconhecidos socialmente pelas mulheres (Lauwe, 1977; Bourdieu, 1979; Lambert, 1987).

O peixe constitui, também, um alimento igualmente presente no regime alimentar local dos pescadores e dos mais pobres.

“ (...) Comíamos o peixe que pescávamos. O peixe era salgado em alto mar. As nossas famílias tinham de economizar até regressarmos. Em 1960, o meu salário mensal era de 200\$00 mais a percentagem. A minha mulher também trabalhava. Era varina e ia a pé vender o peixe a Sintra, Parede, Carcavelos... ” **(G.D. nº 4. Homem. 70 anos. Nuclear. Primário. Profissão, Pescador, reformado).**

A partir destes discursos narrativos, podemos apreender uma “eco-organização” alimentar (Morin, 1980). A ordem alimentar de frugalidade é quebrada em determinados momentos especiais de abundância (Natal, Páscoa, romarias, aniversários e outras celebrações).

O segundo modelo alimentar é caracterizado pela abundância relativa alimentar dos grupos sociais de cariz burguesa em contexto urbano. A eco-dimensão é mais visível na dimensão simbólica, coerciva e imaginária que nos remete para um romantismo ecológico, usufruir da

natureza e contemplar a paisagem. Todavia observamos algumas práticas alimentares que traduzem preocupações ecológicas. Denotamos um interesse pelos alimentos de produção proveniente de agricultura biológica. As refeições principais concentram-se em três momentos: a refeição do pequeno-almoço, no início do dia; a do almoço pelo meio-dia; a refeição do jantar ao fim do dia. Existem mais dois momentos: um a meio da manhã e outro a meio da tarde (o lanche). As refeições regem-se por temporalidades também fixas, apresentado um deslocamento de horários em relação ao primeiro modelo. As duas refeições principais diárias têm uma sequência de três serviços (sopa, segundo prato e sobremesa), de quatro serviços (sopa, entrada, segundo prato, sobremesa) e de cinco serviços (aperitivo, entrada, dois pratos principais, um de peixe e o outro de carne, sobremesa). Os acompanhamentos são em geral, batata, legumes salteados/cozidos e salada. Por último, a sobremesa é constituída por fruta e/ou doçaria conventual. A refeição é regada por vinho branco e tinto conforme o tipo de pratos. O café e o digestivo finalizam as duas refeições principais do almoço e do jantar. A decoração e o ritual em volta da mesa regulam-se pelas regras de boas maneiras e constituem um elemento de distinção social.

“Na minha casa, a alimentação era variada e de qualidade. Nas refeições do almoço e jantar, começava-se pela sopa, o segundo prato de peixe ou carne com acompanhamentos: batatas no forno, fritas, raramente cozidas, legumes e salada, a sobremesa composta de uma peça de fruta ou um doce (farólias, leite creme, etc.). Para terminar, um café e um licor para os adultos. Se ao almoço o prato era de carne, ao jantar era peixe. Tínhamos uma criada e uma cozinheira que aprendeu a cozinhar com a minha mãe. As refeições eram tomadas em família e a horas fixas. Nos dias em que recebiam convidados preparavam-se pratos especiais, geralmente da gastronomia portuguesa...” **(G.D. nº 9. Homem. 70 anos. 3 Membros. Nuclear. Estudos Superiores. Profissão, investigador-coordenador).**

Privilegia-se a qualidade, a variedade e a frescura dos alimentos. O aprovisionamento faz-se, em geral, por compra nos mercados municipais, em mercearias, em estabelecimentos especializados de confiança tais como o talho, a peixaria, a frutaria e pequenos lugares de fruta e hortaliças. As provisões mensais são efetuadas nos grandes armazéns.

As ementas são preparadas segundo os códigos e as gramáticas da culinária portuguesa e/ou internacional, como atestam os discursos narrativos de alguns membros de grupos domésticos de nível social mais elevado e os diferentes textos dos livros de receitas culinárias de Maria de Lourdes Modesto (1984) e de M. E. Cancela de Abreu (2004) entre outros. A preparação das refeições está a cargo do pessoal doméstico ao serviço, em geral, a cozinheira ou a “criada” a

quem se ensina os meandros da culinária de cariz burguesa, porém, sempre supervisionada pela dona-de-casa.

Aliás, a aprendizagem dos saberes culinários e da gestão doméstica, transmitida por via materna, é completada por programas de culinários televisivos, por programas formativos de educação alimentar nas escolas, impulsionadas pelo movimento feminino através de cursos de aprendizagem culinária e gestão doméstica (Mascarenhas, 2007).

A casa de jantar é o espaço nobre da teatralização do ato alimentar, sendo a mesa o palco e a cozinha o bastidor do cenário alimentar (Goffman, 1993). A deslocalização das refeições da cozinha para a casa de jantar, requer uma outra organização do espaço. Na cozinha preparam-se os alimentos que serão combinados e submetidos ao fogo. Da cozinha à mesa, os pratos são decorados com requinte e colocados em baixela de porcelana cuidadosamente escolhida, comprada ou recebida como presente de casamento ou cautelosamente guardada num baú como elemento integrante do enxoval. A oposição destes dois lugares, isto é, de um lado a preparação e, do outro, o consumo dos alimentos, traduz “uma relação social entre os senhores e o pessoal de serviço doméstico” (Rivière, 1997: 249), duas das marcas do modo de vida burguês: a distinção e a diferenciação social.

As normas e as regras estão enraizadas. Um dos gostos alimentares da alta burguesia pauta-se pela quase ausência de pão nas duas refeições principais. Na mesa, utilizam-no como base da entrada, sendo pouco elegante comê-lo entre o primeiro e segundo pratos. De modo geral, não existe desperdício alimentar. As sobras são reutilizadas ou recicladas na próxima refeição principal. São recicladas na confeção de alguns pratos tais como almondegas, rolo de carne, pudim de peixe, *soufflés*, empadas, croquetes e rissóis, entre outras ementas-pratos. Nas refeições do pequeno-almoço e do lanche, prefere-se o pão branco barrado de manteiga e doce.

Ressalta a preferência pelas técnicas culinárias do assado no forno, grelhado ou frito. Aprecia-se a carne de vaca, da vazia ou do lombo, nomeadamente assada no forno ou em bifes fritos em manteiga, tendo como acompanhamentos, o puré de batata, batatas fritas, legumes (ervilhas, cenouras, feijão-verde) e salada. O borrego e o cabrito assados no forno, o pato com laranja, o frango assado, entre outros pratos, fazem parte tanto das refeições quotidianas dos dias de descanso como das festivas em companhia de outros membros familiares ou de amigos.

Entre as décadas de sessenta e setenta do século passado, assiste-se a progressivas transformações conjunturais e estruturais na sociedade portuguesa, refletindo-se no sistema alimentar. Os fatores contextuais que mais contribuem para a mudança das culturas alimentares são os seguintes: os movimentos migratórios, a crescente urbanização do Concelho de Cascais, o desenvolvimento do turismo de massa, o crescimento económico das famílias, acompanhado do assalariamento e da participação das mulheres no mercado de trabalho, os efeitos da guerra colonial, a revolução de 25 de Abril de 1974, a industrialização alimentar e tecnicização do espaço culinário, a educação alimentar entre outros (Figura 3).

Os processos complexos e, muitas vezes contraditórios, de passagem de um regime alimentar de carência - frugalidade a um regime de abundância relativo, resumem a evolução experimentada pelos grupos domésticos de cariz popular, em Cascais. Neste sentido, a transição do modelo alimentar de alguns grupos doméstico que vivem em contextos rurais ou urbanos com fortes marcas de ruralidade faz-se através de um tecido de relações de interdependência pessoal, em contato com outros modelos alimentares em contextos urbanos.

Em termos microssociais, estes grupos domésticos referem uma melhoria progressiva das suas condições de existência e, por conseguinte, uma melhoria em termos alimentares. Para aqueles que integram nas suas trajetórias migratórias uma deslocalização para Cascais, a transição do contexto de penúria para a abundância alimentar relativa opera-se em duas sequências. Primeiro, ao serviço da burguesia urbana ou da aristocracia como pessoal doméstico, tomam contacto com o regime da abundância que os envolve; segundo, numa situação de autonomia, segundo o seu poder de compra, integram progressivamente nas suas práticas alimentares o regime de relativa abundância, tendo como referência o regime alimentar da burguesia, em contexto urbano. Todavia, as suas preferências alimentares pela gastronomia popular das regiões de origem, “estruturadas por um regime vegetariano e pelas carnes com os sabores e os gostos interiorizados no processo de primeira socialização gustativa” (Lopes 2006: 100).

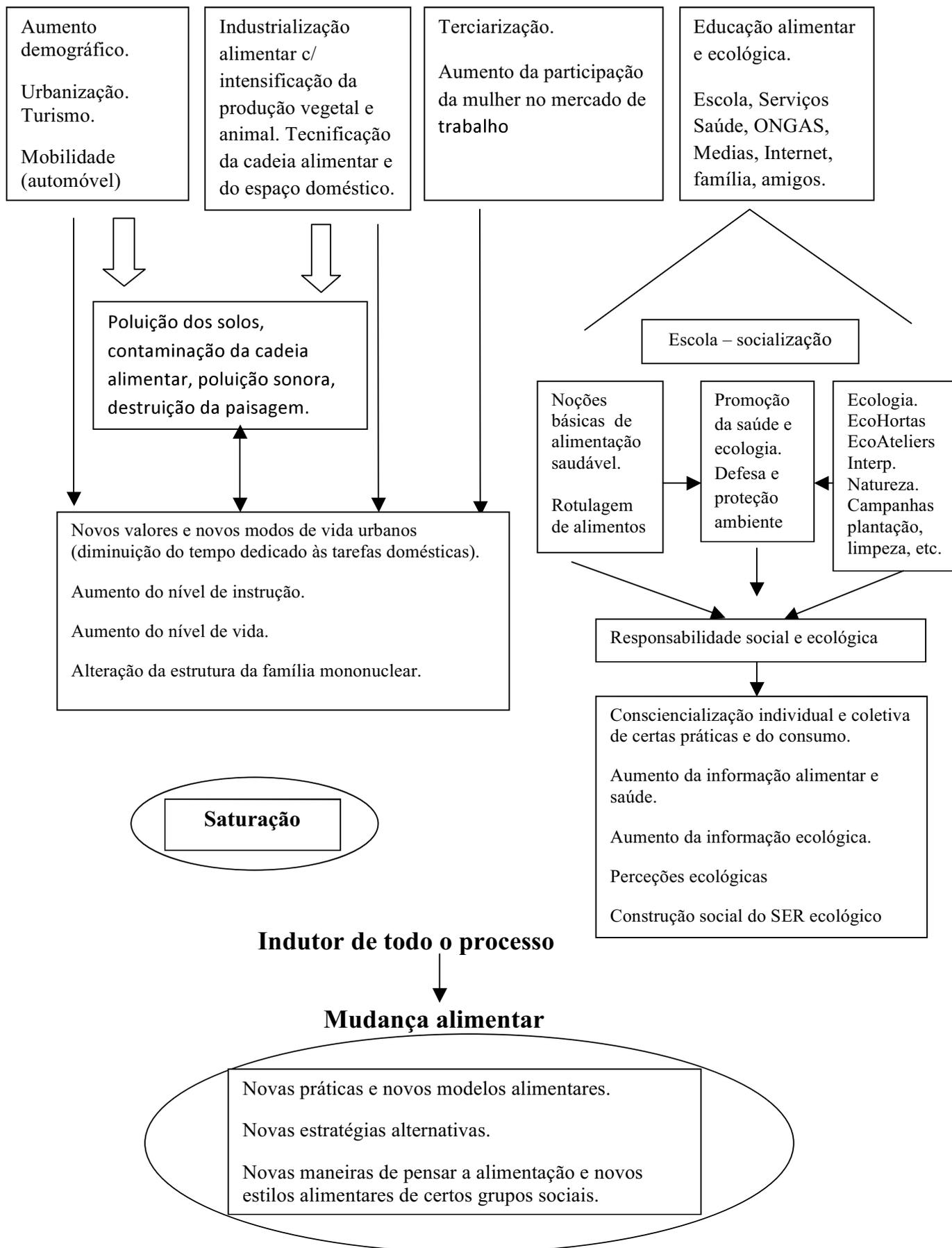


Figura 3: Fatores contextuais de mudança e inter-relações entre alimentação e ecologia.

O processo de industrialização da alimentar modificou as formas de produção, de conservação, de distribuição, de aquisição e de armazenagem dos produtos alimentares. Simultaneamente, o aumento da oferta alimentar proporcionou uma maior acessibilidade alimentar, caracterizada por alimentos provenientes de modos de produção industrial, de origem nacional e mundial. Todavia, perda da qualidade dos alimentos e aumento dos riscos alimentares e ambientais. Em contrapartida, permitiu encontrar soluções culinárias mais rápidas e simplificadas, mais adaptadas aos ritmos temporais laborais e de lazer da vida moderna.

O aumento dos rendimentos familiares, resultante do crescimento económico e da participação progressiva das mulheres no mercado de trabalho, desencadeou a adoção de novas práticas culinárias e novas estratégias alimentares das famílias (introdução de alimentos-serviços economizadores de tempo relativamente às tarefas domésticas com a alimentação quotidiana).

A entrada progressiva da mulher no mercado de trabalho, e conseqüentemente o aumento da sua escolarização (maior informação e conhecimentos), a emergência de novos valores e dos modos de vida urbanos contribuíram para um movimento crescente do comer “fora de casa” e, reciprocamente, pela oferta de estabelecimentos de restauração. O processo de urbanização do espaço, desenvolvimento do turismo e da restauração acompanhou-se de uma modificação substancial dos principais sectores da atividade económica e da composição social da população, favorecendo o aparecimento de novos tipos de relações sociais, características da vida quotidiana urbana em Cascais.

Por um lado, assistimos a políticas de educação alimentar nas escolas e a uma medicalização alimentar por profissionais da saúde. Por outro lado, os finais dos anos 1960 são marcados pelo surgimento das emoções coletivas (Maffesoli, 2010: 26), ligadas a movimentos de contra cultura que ganharam acutilância no pós 25 de Abril de 1974.

Por outro lado, dá-se a internacionalização das cozinhas com incorporação de novos alimentos e pratos provenientes de outras cozinhas europeia e africana. Ressurgem novas preocupações com o belo que reencontramos nos objetos domésticos, na distribuição do espaço doméstico, em particular na esteticização da cozinha, o lugar de preparação e de consumo das refeições quotidianas em oposição à sala de jantar ou ao salão, lugar privilegiado para as sociabilidades alimentares.

A partir dos anos 90 do século passado, implantam-se em Cascais, os centros de aquisição e consumo incentivados pela americanização da cultura alimentar, as cadeias de MacDonal'd's e pizzarias que promovem o consumo «fast-food», símbolo do modelo alimentar incrementado pelas multinacionais agroalimentares (Lopes, 2006; Mascarenhas, 2007).

Estas transformações progressivas têm repercussões na cultura alimentar dos nossos grupos domésticos, nomeadamente no aumento significativo das refeições fora de casa. A prática “de comer fora” de alguns grupos domésticos, em diferentes tipos de lugares das refeições diárias (restaurantes, cafés, *snacks*, tascas, cantinas empresariais e escolares), reveste-se de uma dupla realidade. Por um lado, temos a realidade funcional nos dias laborais e de atividades escolares, porque “não se pode ir comer a casa”. Por outro lado, a festiva, que se enquadra no lazer e no prazer nos dias de descanso ou fora dos tempos de trabalho, “*liberta dos constrangimentos impostos pela repartição de papéis e funções do passado*” (Lopes, 2006: 116). Acrescenta-se ainda a tendência de encomendar pratos confeccionados em lojas especializadas ou restaurantes locais de cozinha regional ou nacional. Assim sendo, uma parte dos grupos domésticos nas suas práticas “de comer fora” oscilam entre a gastronomia nacional/internacional e a gastronomia saudável.

De facto, a industrialização agroalimentar multiplica os circuitos de distribuição e comercialização (mini, supermercado e hipermercado ou grandes superfícies exploradas por multinacionais), asfíxiando o comércio local, altera as formas de produção, de conservação, de distribuição, de armazenagem e de aquisição dos produtos alimentares. A nível dos nossos grupos domésticos, verificam-se alterações progressivas das suas experiências alimentares. O aumento da oferta alimentar proporciona uma maior acessibilidade e variedade alimentar. Simultaneamente, permite encontrar novas soluções culinárias e novas estratégias alimentares no quotidiano das famílias (introdução de alimentos-serviços economizadores de tempo e serviços em relação às tarefas culinárias mais elaboradas). Fazem-se refeições mais rápidas, simplificadas e agilizadas pelo suporte tecnológico, mais adaptadas aos ritmos temporais laborais e de lazer, porém, aumentam as tensões a nível dos indivíduos, desencadeando sentimentos de insegurança alimentar, desprazer em relação aos sabores alimentares de hoje. Enaltecem os sabores alimentares e a culinária de outrora. Em paralelo, e, por influências internacionais, emergem valores ligados à saúde, à estética do magro e à ecologia que, a nível dos grupos domésticos, modelam e regulam o regime alimentar da abundância.

Por conseguinte, a perda da qualidade dos alimentos e o aumento dos riscos alimentares e ambientais são algumas das manifestações discursivas dos grupos domésticos que fazem aumentar as emoções coletivas em redor da proteção e defesa do ambiente. Assistimos a um aumento das perceções ético-ecológicas em alguns grupos domésticos e que desencadeando a mudanças nas práticas e nas representações alimentares.

Acresce-se ainda a implementação de projetos de educação ambiental por uma organização não-governamental de ambiente, o Grupo Ecológico de Cascais, nomeadamente a construção de Biohortas nas escolas do Concelho de Cascais e a criação de hortas urbanas em espaços privados e públicos. O papel desempenhado por este movimento ecologista contribuiu para integrar o desenvolvimento ecologicamente sustentável na agenda política local. Desenvolveremos estes aspetos em futuras publicações.

Todavia, a perda da qualidade dos alimentos e o aumento dos riscos alimentares e ambientais são algumas das manifestações discursivas da maioria dos grupos domésticos entrevistados. Estas manifestações fazem aumentar as emoções coletivas em redor da proteção e defesa do ambiente. As novas tecnologias interativas favorecem o acesso e a divulgação da informação. Os sites comunitários, “*Myspace* e *Facebook* permitem aos internautas tecer vínculos, trocar ideias e sentimentos, paixões, emoções e fantasias. Da mesma forma, o *YouTube* favorece a circulação. E, bem recentemente, o *Lively* tenta “agrupar a vida *on-line*” de seus usuários. (Maffesoli, 2010: 40).

Podemos afirmar que os entrevistados revelam perceções ético-ecológicas que parecem influenciar diretamente as suas práticas e estilos alimentares e, em parte, as suas maneiras de pensar a alimentação.

Considerações finais

Os fatores contextuais, apesar de permitirem uma compreensão das grandes tendências que afetam a cultura alimentar apresentam um perigo: podem conduzir a uma lógica linear e reificada no estudo dos fenómenos sociais. Diríamos mesmo que este tópico argumentativo constitui o cerne do nosso estudo.

De facto, não é possível fazer análise sociológica produtiva, continuando a ser dominado por uma visão, que valoriza apenas estes fatores contextuais. A grande lição de Norbert Elias (1989, 1990 e 1991), de Stephen Mennel (1987) e de Michel Foucault (1984), principalmente na sua última fase, merece ser lembrada. Estes fatores contextuais também foram eles

próprios produto de uma sociogénese. O facto de eles nos aparecerem de uma forma rígida como se fosse uma coisa que coage os atores não nos impede de ver a rede de relações interpessoais que lhe está subjacente.

Nesta perspetiva, assume uma importância relevante o estudo sociogenético e ecosófico da alimentação em si, evitando os estudos em que as práticas dos atores aparecem de uma lógica linear de efeitos e não de génese. A título de exemplo, podemos referenciar a grande maioria das investigações realizadas no domínio da sociologia da alimentação nas últimas décadas.

O nosso estudo não se inscreve nessa tradição inspirada nos modelos marxistas e estruturo-construtivistas. Embora não renegando a importância desses estudos, parece-nos que a perspetiva mais socio-antropológica, constitui um caminho alternativo bastante profícuo. Os processos complexos, muitas vezes contraditórios, da transição de um modelo alimentar de frugalidade a um modelo de relativa abundância experimentada por uma parte dos grupos domésticos, num período que medeia os anos sessenta do século passado e os meados do século XXI, apresentam continuidades e ruturas.

O primeiro modelo alimentar é caracterizado por uma forte inter-relação entre o meio ambiente (tipo de solos, o clima, os sistemas de organização e de funcionamento da natureza, as formas de energia, o nicho ecológico, a cadeia alimentar) e as diferentes fases do sistema alimentar. O autoconsumo (agricultura tradicional em pluriatividade, silvicultura, criação de gado e pesca); um regime alimentar de tipo vegetariano, marcado por um elevado consumo de alimentos vegetais e escassez de alguns alimentos de origem animal e por uma eco-organização do sistema alimentar quebrada em determinados momentos especiais (Natal, Páscoa, outras celebrações). Em contraponto, o segundo modelo, é caracterizado por uma forte diminuição do autoconsumo maior acessibilidade e diversidade alimentar.

O processo de industrialização da alimentar e a sua mundialização agem sobre as formas de produção, de conservação, de distribuição, de aquisição e de armazenamento dos produtos alimentares. Se por um lado, o aumento da oferta alimentar proporciona uma maior acessibilidade alimentar, por outro lado, condiciona a qualidade dos alimentos e aumenta os riscos alimentares. Em contrapartida, a mundialização, a industrialização e a tecnologização alimentares desencadeiam também movimentos de resistência que podemos depreender da análise dos discursos dos nossos entrevistados. A disponibilidade informativa sobre desequilíbrios ecológicos provocados pelas transformações técnico-científicas, pelos modos de vida individuais/coletivos e os seus efeitos sobre a saúde, os sucessivos escândalos no agroalimentar e a perda de qualidade alimentar podem mobilizar os indivíduos e os grupos

sociais a uma revalorização dos produtos biológicos, a uma reinvenção de gastronomias locais, regionais e nacionais e a uma emergência de um conjunto de preocupações ético-ecológicas e de saúde.

Em nosso entender, o nosso estudo veio a confirmar que transformações profundas estão em curso na sociedade. Mas estas transformações não afetam de igual forma os grupos domésticos estudados. Detetamos a persistência de uma diferenciação social perante a acessibilidade e as escolhas em relação a determinados alimentos. Persistem todavia situações de escassez na disponibilidade e no acesso aos alimentos por razões económicas e situações de uma relativa abundância e diversidade, por mais que as práticas materiais e simbólicas sejam principalmente heterogéneas e as escolhas alimentares continuem a expressar diferenças de género, de idade e de classes.

Neste contexto, a nossa intenção vai mais no sentido de definir configurações que podem adquirir aspetos mais específicos em função de variáveis independentes tais como a classe social¹. Contudo, esta variável de classe social não poderá ser entendida neste trabalho como fator dominante, como um princípio explicativo. Parece-nos ser este o ponto que separa as abordagens sociogenéticas de Norbert Elias (1989 e 1990) e de Mennell (1987), atentas às irregularidades de outras perspetivas mais ou menos inspiradas na teoria das classes sociais.

Nas sociedades modernas complexas, esta nossa humildade epistemológica que tende a afastar-se de uma certa euforia do positivismo lógico, ganha ainda uma maior acuidade, que aliás, é cada vez mais defendida por autores recentes tais como Giddens (1994), Bauman (2000), Ascher (2005) e, em parte, Foucault (1984), entre outros.

Os critérios de seleção dos alimentos são complexos. Apesar dos grupos domésticos entrevistados revelarem que a seleção dos alimentos faz-se essencialmente em relação ao preço e à qualidade, outros valores estão associados a estes critérios, em particular depreendemos nos discursos preocupações com a saúde, preocupações dietéticas e preocupações ético-ecológicas, emergindo uma tendência para racionalização das compras e da dieta alimentar.

¹ Na nossa investigação empírica encontramos uma diferenciação social perante a acessibilidade e as escolhas em relação a determinados alimentos, preparação e consumo dos alimentos, normas e regras de estar à mesa, etc. Embora estas diferenciações ainda continuem a ter um papel saliente, tudo indica que, por exemplo, o modelo na procura do equilíbrio e da harmonia alimentar tendem a ser transversais às divisões classistas sociais.

As preferências alimentares dos grupos domésticos analisados tendem a assentar numa ambivalência de escolhas entre a individualização e a esteticização dos gostos, e em critérios relacionados com preocupações de saúde, dietéticas, estéticas e ecológicas.

Um novo imaginário pareceu-nos construir-se ao redor da alimentação, assente tanto na arte culinária, dietética, saúde, corpo e ecologia. Concomitantemente, os valores tais como a estética, a comodidade, a rapidez, a saúde e o bem-estar, a conciliação entre a dietética e o prazer da *Nouvelle Cuisine*, convertem-se em valores imprimem um sentido ao modelo da cultura alimentar contemporânea.

O modelo nutritivo dos anos sessenta preconizado pelos nutricionistas, assente no discurso de “manter o corpo”, parece ter desaparecido para dar lugar a um outro modelo na procura do equilíbrio e da harmonia alimentar, assenta numa roda dos alimentos que privilegia o regime vegetariano.

Sob as pressões da abundância, os grupos domésticos estudados enfrentam novos problemas, novos medos perante as doenças (cardiovasculares, neoplasias, diabetes, obesidade) e novos riscos alimentares (antigos e novos) e desequilíbrios ecológicos.

Em consequência do que temos vindo a desenvolver, podemos sustentar que em Cascais estamos perante novas culturas alimentares, caracterizadas tanto por mudanças rápidas e profundas como por ruturas, recomposições, regresso e continuidades em que a principal característica não é a sua desestruturação tal como vários sociólogos têm afirmado mas, a sua complexidade e multiplicidade.

Na encruzilhada da alimentação saudável, emerge um modelo de alimentação equilibrada, harmoniosa, hedonista e convivial. Os especialistas da nutrição, a educação alimentar nas escolas, as revistas de saúde, as revistas femininas e outros meios de comunicação social constituem-se também como os principais divulgadores deste modelo.

O modelo alimentar do *light* e o modelo estético do magro, enriquecidos pelas tendências crescentes da tomada de consciência da saúde no domínio da alimentação quotidiana, e, também, os problemas de (in)segurança alimentar e os desequilíbrios ecológicos, trazem novas preocupações e contradições. No plano cultural a relação com os alimentos inverteu-se: o perigo, o medo do excesso, a ansiedade provocada pelos escândalos recentes dos riscos alimentares (os pesticidas, adubos, fertilizantes, hormonas de crescimento, as epizootias, em

geral, os priões da BSE e os alimentos transgénicos, em particular, substituíram o perigo e o medo da fome.

Em consequência do que temos vindo a desenvolver, podemos sustentar que em Cascais estamos perante novas culturas alimentares em que a principal característica é a sua complexidade e multiplicidade.

Bibliografia

Ascher, F. (2005) *Le Manger Hypermoderne*. Paris: Éditions Odile Jacob

Barros, M. A. (2002) *As práticas alimentares dos jovens em idade escolar*. Oeiras: GCAJ.

Bateson, G. (1980) *Vers l'écologie de l'esprit*, tomo II. Paris: Seul.

Bauman, Z. (2000) *Modernidade líquida*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor.

Bourdieu, P. (1979) *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Les Éditions Minuit.

Cancela de Abreu, M. E. (2004) *À volta da mesa*. Sintra: Colares Editora, 2004.

Capel, J. C. (1991) *El Pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía, seguido de un glosario de los panes de España*. Barcelona: Editora Montserrat Mateu.

Capra, Fritjof (1988) *A Sabedoria Incomum*. S. Paulo: Editora Cultrix.

Contreras, J. (1993) *Antropología de la Alimentación*. Madrid: Eudema, Ed. UCM.

Cruz, J. (1991) *Alimentación y Cultura. Antropología de la Conducta Alimentaria*. Pamplona: EUNSA.

Deleuze, G. (1998) *FOUCAULT*. Lisboa: Vega

Eliade (1978) *O Mito do Eterno Retorno*. Lisboa: Edições 70.

Elias, N. (1996) *Du temps*. Paris: Fayard.

Elias N. (1991) *A Condição Humana*. Lisboa: Difel

Elias, N. (1990) *O Processo Civilizacional*. Vol. II. Lisboa: Edições D. Quixote.

Elias, N. (1989) *O Processo Civilizacional*. Vol. I. Lisboa: Edições D. Quixote.

Elias, N. (1980) *Introdução à Sociologia*. Lisboa: Edições 70.

Fischler, C. (1993) *L' Homnivore: le gout, la cuisine et le corps*. Paris: Editions Odile Jacob.

Foucault, M. (1984) *Histoire de la sexualité. L' usage des plaisirs*. Vol. II

Foucault, M. (1969) *L' archéologie du savoir*. Paris: Gallimard.

Giddens, A. (1994) *La estructura de clases en las sociedades avanzadas*. Madrid: Alianza Universidad.

- Goffman, E. (1993) *A Apresentação do Eu na vida de Todos os Dias*. Lisboa: Relógio D'Água.
- Guatarri, F. (1990) *As três ecologias*. Campinas: Papirus.
- Gracia, M. (1996) *Paradojas de la alimentación contemporânea*. Barcelona: Icaria.
- Lopes, P. (2006) *A Modernidade Alimentar*. In *(E)volução simbólica do acto alimentar*. Lisboa: Edições Colibri, 2006.
- Maffesoli, M. (2010) *Saturação*. S. Paulo: Iluminuras, Itaú Cultural.
- Mascarenhas, M. P. (2012) “Cultura Alimentar em Cascais. Passado e Presente”. Comunicação apresentada. En Araújo, M., Lázaro, A., Ramos, A., Esteves, Alexandra (org) *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo: Olhares sobre a alimentação através da História*. Braga: UM.
- Mascarenhas, M. P. (2007), *A Cultura Alimentar nos Grupos Domésticos: Cascais 1960-2005*, Tese de doutoramento. Braga: Universidade do Minho, edição em CD-ROM.
- Modesto, M. L. (1984) *Cozinha tradicional Portuguesa*. Lisboa: Ed. Verbo.
- Morin, E. (1991) *Les Idées. Leur habitat, leur vie, leurs moeurs, leur organisation* (t. 4). Paris: Le Seuil, Nouvelle édition, coll. Points,
- Morin, E. (1980) *La Méthode - 2. La vie de la vie*. Paris: Editions Seuil.
- Naess, Arne (1973) “The Shallow and the Deep, Long-Range Ecology Movement: A Summary” *Inquiry: An Interdisciplinary Journal of Philosophy and the Social Sciences*. 16: 95–100. <http://www.ecology.ethz.ch/education/Readings_stuff/Naess_1973.pdf>
- Paquete, M. (s.d) *Cozinha saloia. Hábitos e práticas alimentares no Termo de Lisboa*. Sintra: Colares Editora.
- Rivière, C. (1997) *Os Ritos Profanos*. Petrópolis: Vozes.
- Rodrigues, J. (1999) *A conspiração Solar do padre Himalaya. Um esboço bibliográfico de um pioneiro da ecologia*. Porto: Ed. Árvore.
- Rodrigues, J. (1992) *Arte, Natureza e a Cidade*. Porto: C.M.P./Coop. Árvore.
- Rodrigues, J. (1982) *A Ecologia*. Porto: Edição Árvore.
- Simmel, G. (1994) “The Sociology of Meal”, *Foods and Foodways*, 5: 345-351.
- Simmel, G. (1981) *Sociologie et Épistémologie*. Paris: PUF.