

## *AGRADECIMENTOS*

Em primeiro lugar, apresento os meus agradecimentos às famílias que me receberam em casa e suportaram as minhas visitas e perguntas que sem a sua participação e o seu apoio este trabalho não teria chegado ao fim.

Às pessoas amigas, o meu profundo agradecimento pela amizade, entusiasmo e saber foram indispensáveis ao longo destes anos.

À Câmara Municipal de Cascais pelo apoio manifestado; aos presidentes das Juntas de Freguesia por me terem recebido e fornecido preciosas informações e documentação disponível.

Aos professores doutores José Bragança de Miranda e Moisés de Lemos Martins, orientadores desta dissertação de doutoramento, um agradecimento muito especial pela leitura atenta, as sugestões e as críticas.

Agradeço ainda, pela colaboração material e logística, do Departamento de Sociologia da Universidade do Minho, com um agradecimento especial aos meus colegas e amigos, Professor Doutor José Pinheiro Neves, pelas sugestões e revisão do manuscrito desta dissertação e à Professora Doutora Maria Engrácia Leandro pelas reflexões teóricas pertinentes.

Por último, à minha amiga e pintora Fernanda Neves pela realização artística da ilustração da mulher na cozinha.



## RESUMÉ

L'objectif central de notre thèse consiste à comprendre la culture alimentaire et sa transformation à Cascais, depuis 1960, à partir du discours des personnes interviewées, insérée dans un contexte de mutations. En prenant comme référence la sphère familiale, nous avons analysé la culture alimentaire quotidienne dans les vingt neuf groupes domestiques, conceptualisée dans leurs dimensions: 1. processuelle et historique, 2. pragmatique (pratiques et consommations alimentaires), 3. coercitive et symbolique (normes, règles, discours, valeurs, attitudes, stratégies, savoir faire, prescriptions, préoccupations avec la santé, préoccupations esthétiques, diététiques et écologiques).

Cette thèse est structurée en deux parties et six chapitres. La première partie constitue le corpus théorique et méthodologique, dans le sens où elle présente et délimite les perspectives théoriques de l'étude socioculturelle de l'alimentation et la stratégie méthodologique qualitative.

La deuxième partie de notre étude, composée par quatre chapitres, constitue l'objet central de notre recherche sur la culture alimentaire dans le canton de Cascais, en tenant compte de la période 1960-2005. Ainsi, nous avons analysé les principaux facteurs qui ont influencé davantage ces changements: la croissance démographique de cette région, les migrations internes, l'élargissement de l'urbanisation, la transformation de la structure socio-économique et la participation de la femme dans le marché du travail, l'influence de l'industrialisation alimentaire et les nouvelles technologies introduites dans l'espace domestique.

Dans la conclusion, nous avons ouvert la discussion sur les nouvelles tendances de la culture alimentaire, ancrées sur les données recueillies pendant la recherche. Nous avons proposé quelques orientations interprétatives de la culture alimentaire en termes d'homogénéité et hétérogénéité, de (dé)structuration des repas, de l'individualisation et de la

socialisation. Un modèle alimentaire industriel caractérisé par une relative abondance où l'aliment technique s'entrecroise avec l'esthétique du mince, de la diététique, de la gastronomie et de l'écologie. Ce modèle est enrichi par les tendances croissantes de la prise en compte de la santé dans le domaine de l'alimentation quotidienne, et par les problèmes de sécurité alimentaire qui se sont imposés depuis les années soixante, en déclenchant de nouvelles préoccupations et contradictions.

## RESUMO PORTUGUÊS

O objectivo central da nossa dissertação de doutoramento consiste em compreender a cultura alimentar e a sua transformação no Concelho de Cascais, desde 1960, a partir dos discursos dos grupos domésticos entrevistados, inseridos num contexto de mudança.

Tomando como referência a esfera familiar, analisámos a cultura alimentar quotidiana em vinte e nove grupos domésticos, conceptualizada nas suas dimensões: 1. processual e histórica, 2. pragmática (práticas e consumos alimentares), 3. coerciva e simbólica (normas, regras, discursos, valores, atitudes, estratégias, conhecimentos, prescrições, preocupações com a saúde, preocupações estéticas, dietéticas e ecológicas).

Esta dissertação está estruturada em duas partes e seis capítulos. A primeira parte possui um carácter mais teórico e metodológico, apresentando e delimitando as perspectivas teóricas no estudo sociocultural da alimentação e a estratégia metodológica qualitativa.

A segunda parte do nosso trabalho, subdividida em quatro capítulos, constituiu o objecto da nossa investigação e o corpo central da nossa análise da cultura alimentar em Cascais (1960-2005). Neste sentido, analisámos os principais factores que mais influenciaram estas mudanças: o crescimento demográfico desta região, as migrações internas, a urbanização, a transformação da estrutura sócio-económica e a participação da mulher no mercado de trabalho, a influência da industrialização alimentar e a tecnificação das cozinhas no espaço doméstico.

Na conclusão, debatemos as novas tendências da cultura alimentar baseadas nos dados recolhidos na investigação. Propusemos algumas linhas de interpretação da cultura alimentar em termos de homogeneidade e heterogeneidade, de (des)estruturação das refeições, de individualização e socialização. Um modelo alimentar industrial caracterizado por uma relativa

abundância em que se entrecruzam o alimento técnico e o estético do magro, a dietética, a gastronomia e a ecologia. Este modelo vê-se enriquecido pelas tendências crescentes da tomada de consciência da saúde no domínio da alimentação quotidiana e pelos problemas de segurança alimentar, que se impuseram desde os anos sessenta, trazendo novas preocupações e contradições.

## ÍNDICE

Introdução.....	9
Primeira parte.....	17
Enquadramento teórico do estudo da cultura alimentar e da mudança...	17
Capítulo primeiro.....	19
Perspectivas teóricas.....	19
1.1. A Sociologia e Antropologia no estudo da alimentação.....	19
1.1.1. A abordagem da alimentação pelos clássicos.....	23
1.1.2. A abordagem funcionalista.....	27
1.1.3. A abordagem formista.....	30
1.1.5. A abordagem interaccionista.....	35
1.1.6. A abordagem estruturalista.....	38
1.1.7. A abordagem culturalista.....	42
1.1.8. As abordagens materialista-cultural e desenvolvimentalista ...	47
1.1.9. Os estudos sobre alimentação em Portugal.....	50
1.2. Sociologia ou Sociologias da alimentação.....	54
1.2.1. A sociologia dos consumos alimentares.....	55
1.2.2. A Sociologia do comedor.....	64
1.2.3. Sistema alimentar ou modelo alimentar.....	71
1.3. Perspectivas teóricas no estudo da mudança alimentar.....	72
1.3.1. Na direcção da mudança alimentar.....	73
1.3.2. Na contextualização da cultura alimentar.....	82
Capítulo segundo.....	91
A Problemática, a metodologia e as técnicas de investigação.....	91
2.1. Procurando um conceito.....	91
2.2. A noção de cultura de tipo processual, material, coerciva e simbólica.....	96
2.3. O conceito de cultura alimentar.....	98
2.4. Metodologia e técnicas de investigação.....	106
2.5. O trabalho de campo empírico.....	113
2.5.1. A observação.....	122
2.5.2. O questionário focalizado.....	124
2.5.3. Entrevista em profundidade.....	124
2.5.4. A ficha do inventário doméstico.....	127
2.5.5. A ficha da ementa semanal.....	128
2.5.6. A pesquisa e análise documental.....	129
2.6. Outras fontes de informação.....	134
Segunda parte.....	139
Cultura alimentar em Cascais (1960-2005): mudanças e permanências.	139
Capítulo terceiro.....	143
Da Frugalidade à abundância alimentar.....	143

3.1. Pobres, remediados e ricos.....	143
3.1.1: Evolução das despesas com a alimentação.....	153
3.1.2. A oscilação e a distinção do gosto.....	164
3.2. O Turismo: entre a internacionalização da culinária e a gastronomia nacional.....	195
3.3. Refeições e estrutura das ementas.....	207
3.4. Discursos sobre saúde, dietéticos, estéticos e ecológicos.....	228
Capítulo quarto.....	243
A industrialização da alimentação.....	243
4.1. A produção: agricultura, pecuária e pesca.....	243
4.2. A indústria alimentar.....	262
4.3. Do Comércio à distribuição.....	268
Capítulo quinto.....	307
A tecnificação da cozinha doméstica.....	307
5.1. A transformação da cozinha.....	307
5.2. O trabalho doméstico.....	323
5.3. A construção dos saberes-fazer alimentares.....	329
Capítulo sexto.....	335
Demografia, Urbanização e Cultura Alimentar.....	335
6.1. Crescimento demográfico e migrações.....	336
6.1.1. Análise de alguns indicadores.....	352
6.1.2. Dinâmica da estrutura familiar.....	355
6.2. Urbanização do espaço.....	360
6.3. A estrutura sócio-económica.....	364
6.4. Participação feminina no mercado e cultura alimentar.....	370
Conclusão.....	381
Anexos.....	393
Anexo I.....	395
Anexo II.....	401
Anexo III.....	417
Bibliografia.....	443



## Introdução

Este trabalho de investigação sobre o qual assentou esta dissertação realizada no quadro de prestação de Provas de Doutoramento subordinou-se ao tema “*A cultura alimentar nos grupos domésticos em Cascais de 1960-2005*”.

O nosso percurso académico e profissional na Antropologia e na Sociologia condicionaram o nosso interesse em abordar um facto, que sendo fisiológico, a necessidade do ser humano em nutrir-se, se define fundamentalmente na sua projecção sociocultural.

A sua génese situa-se no questionamento teórico nascido das limitações sentidas pela realização de um estudo de caso das “*Práticas Alimentares numa Instituição de Solidariedade Social, a Fundação D. Pedro IV*”<sup>1</sup> em que procurámos identificar os modelos de práticas e de consumos alimentares quotidianos na esfera institucional.

O nosso interesse pela alimentação começou há cerca de duas décadas, tendo-se manifestado, nomeadamente num trabalho sobre *Comer e Beber na Idade Média*, em 1986 e num projecto de pesquisa sobre as práticas alimentares na esfera pública, intitulado *A gastronomia lisboeta*, em 1993.

O presente estudo teve como objectivo principal a cultura alimentar e sua transformação no concelho de Cascais nas últimas cinco décadas, tendo como ponto de partida os anos sessenta.

---

<sup>1</sup> Investigação realizada no âmbito das Provas de Aptidão Pedagógica e Capacidade Científica, intitulada “Práticas alimentares numa Instituição de Solidariedade Social: A Fundação D. Pedro IV”, policopiado, UM, 1998

A alimentação não se esgota no acto biológico necessário para viver nem nas relações exclusivamente económicas. Sendo simultaneamente, uma realidade biológica, económica, social e cultural, o acto alimentar encontra-se no cruzamento de diferentes dimensões, desenvolvendo-se segundo protocolos impostos pela sociedade, respeitando as normas e regras da escolha dos alimentos, maneiras de cozinhar, combinações de pratos na ementa das refeições, modalidades de partilhar e maneiras de consumir os alimentos (ritmos temporais, lugares (familiares, institucionais e públicos), partilhas, normas e regras de civilidade à mesa, discursos, saberes-fazer acumulados e conhecimentos dietéticos e nutricionais, valores, atitudes, etc.).

Tomando como referência a esfera familiar, analisámos a cultura alimentar quotidiana nos grupos domésticos, conceptualizada nas suas diferentes dimensões: 1. processual e histórica, 2. pragmática (práticas e consumos alimentares), 3. coerciva e simbólica (normas e regras, discursos, valores, atitudes, estratégias, preocupações com a saúde, preocupações estéticas, dietéticas e ecológicas).

#### *As linhas orientadoras desta investigação*

As questões de partida foram as seguintes:

1. De que forma a cultura alimentar, no contexto de estudo, tem vindo a ser condicionada pelas transformações ocorridas nas últimas cinco décadas?
2. Estaremos em face de nova cultura alimentar ou será que poderemos falar de uma lógica de multiplicidade?
3. Poder-se-á falar de tendências de homogeneização da cultura alimentar em Cascais quando as práticas se mostram essencialmente heterogéneas?

Tentar responder as estas questões gerais, implicava considerar as diferentes dimensões da cultura alimentar que se encontram estreitamente imbricadas numa ordem social complexa e não sempre explícita.

Procurámos demonstrar a hipótese principal, de carácter explicativo, que em Cascais, estamos em face de uma cultura alimentar diferente de há cinquenta anos e que as transformações ocorridas a longo prazo, em alguns casos, tiveram um carácter conjuntural, e em outros casos, se colocaram como mudanças de ordem estrutural que condicionaram a cultura alimentar. Neste sentido, a cultura alimentar se viu afectada pela evolução económica, social, política e demográfica que atingiu o Concelho de Cascais desde os anos sessenta.

Contudo, as mudanças da cultura alimentar não apareceram repentinamente nos anos sessenta. Foram fruto de um longo percurso que se foi traçando desde os finais do século XIX e que se acelerou a partir dos anos sessenta, período de início do nosso estudo.

Os processos de pesquisa bibliográfica e documental, de trabalho de campo (observação, entrevista em profundidade), de reflexão e análise dos aspectos relacionados com os universos teórico e metodológico da investigação, culminaram nesta tese, como resultado material, estruturada em duas partes e seis capítulos. A primeira parte possui um carácter mais teórico, porque apresenta e delimita as perspectivas teóricas no estudo sociocultural da alimentação. No capítulo um, começámos por expôr as diferentes orientações teóricas e metodológicas na abordagem socio-antropológica da alimentação humana, destacando aquelas que mais se distinguiram na conceptualização e contextualização da cultura alimentar e em particular, na análise da sua transformação através do tempo e do espaço, nomeadamente Calvo (1980 e 1982), Grignon (1980, 1981, 1986, 1987), Goody (1998), Valagão (1990), Carrasco (1992) e Fischler (1993a), Gracia (1997), Poulain (2003). Em seguida, assinalámos algumas das vias possíveis de aproximação do estudo da cultura alimentar e sua

transformação com o objectivo de delimitar o núcleo do trabalho científico, tomando como referência o conceito de mudança de Elias (1989 e 1990) e de Mennel (1987). No capítulo dois, apresentámos a problemática do nosso estudo e o nosso conceito de cultura alimentar. Em seguida, expusemos em algumas considerações, a estratégia metodológica e as técnicas de investigação utilizadas. A componente diacrónica e qualitativa do estudo levou-nos a privilegiar o método etnográfico, utilizando uma estratégia de tipo intensivo – qualitativo, escolhendo como principal fonte de análise da cultura alimentar e sua mudança, os grupos domésticos. Recorremos também a fontes bibliográficas históricas, sociológicas, antropológicas e das Ciências da Comunicação e fontes documentais (imprensa local e nacional, anúncios de publicidade alimentar, e estatísticas). A principal ferramenta foi o trabalho de campo empírico realizado no Concelho de Cascais.

A entrevista em profundidade constituiu a principal técnica para obtenção de dados, permitindo incorporar a trajectória intensiva necessária a esta investigação. As entrevistas foram escritas e gravadas e posteriormente, procedemos à transcrição literal. Utilizámos a análise de conteúdo temática para o tratamento das entrevistas.

Construímos fichas do inventário doméstico e da ementa semanal. A primeira permitiu-nos configurar uma lista de todos os alimentos e utensílios encontrados nos diferentes espaços de armazenamento e conservação. Os dados foram sistematizados segundo uma grelha de classificação dos alimentos em dez categorias. A segunda serviu-nos para registar o consumo alimentar nas refeições de cada membro do grupo doméstico como complemento da entrevista.

A análise documental forneceu-nos informações sobre algumas transformações havidas no concelho de Cascais que puderam afectar a cultura alimentar. Para tal, construímos três arquivos documentais: 1. notícias na imprensa local referentes à urbanização do concelho, ao

desenvolvimento do turismo, a reivindicações da população (abastecimento de água, electrificação), do comércio, e ainda outras informações pertinentes; 2. notícias na imprensa local e nacional sobre a alimentação, incluindo receitas culinárias; 3. anúncios de publicidade alimentar.

A segunda parte do nosso trabalho, subdividida em quatro capítulos, constituiu o objecto da nossa investigação e o corpo central da nossa análise: a cultura alimentar em Cascais (1960-2005).

Segundo vários autores que estudaram as mudanças, nas sociedades *industrializadas*, alguns factores parecem ter sido determinantes na aceleração das modificações da cultura alimentar quotidiana. As transformações no caso em estudo, colocaram-se sobretudo ao nível das alterações estruturais profundas, no domínio social, cultural, económico e político, que a sociedade portuguesa sofreu nas últimas cinco décadas. Estas alterações tiveram influências visíveis, sobretudo ao nível do processo de industrialização da alimentação com novas formas de produção, de conservação, de distribuição, de aquisição, de armazenagem dos produtos alimentares, ao nível tecnificação da cozinha e da culinária, pela nova valorização do tempo e dos ritmos sociais (número, conteúdo, ritmos e espaços das refeições, etc.), ao nível do aumento dos rendimentos familiares e do poder de compra, nomeadamente pela terciarização da economia, pela entrada progressiva da mulher no mercado de trabalho, pelo aumento da escolarização (maior informação e conhecimentos) assim como ao nível da emergência de novos valores e do modo de vida urbano (o prazer, a saúde e a beleza largamente difundidos na Europa da segunda metade do século XX).

O modelo alimentar e estético do magro, enriquecido pelas tendências crescentes da saúde na alimentação quotidiana, os problemas de segurança alimentar, impuseram-se desde os anos sessenta, trazendo novas preocupações e contradições substancialmente diferentes a que alguns sociólogos chamaram os *paradoxos* da alimentação contemporânea. No

plano cultural a relação com os alimentos inverteu-se: o perigo e o medo do excesso substituíram o perigo e o medo da fome. Na região em estudo, demonstraremos como estes factores, conjuntamente com o desenvolvimento do turismo e a acelerada urbanização, tiveram repercussões consideráveis na cultura alimentar quotidiana.

No capítulo terceiro, intitulado *da Frugalidade à abundância*, salientámos, de acordo com os discursos dos grupos domésticos entrevistados e fontes documentais disponíveis, as mudanças do processo histórico da cultura alimentar quotidiana, no contexto local, relacionando-as com as transformações ocorridas na sociedade ou por outras palavras a dialéctica entre as análises micro e macro.

Pela importância de que se revestiram localmente as modificações na produção agro-alimentar (agricultura, pecuária e pesca), na indústria alimentar e na distribuição alimentar, expusemos no capítulo quatro, com o título *A industrialização da alimentação*, as principais transformações económicas, técnicas e tecnológicas que aceleraram a mudança da cultura alimentar em Cascais, condicionando as práticas de aprovisionamento (ritmos, horários, tipo de estabelecimentos, organização das compras, transporte e relações sociais) e dos consumos (incorporação de novos alimentos e alimentos serviço, impulsionados por técnicas de marketing e publicidade alimentar). Os mecanismos de distribuição facilitaram simultaneamente três processos distintos: a homogeneidade alimentar pela disposição de produtos semelhantes, a heterogeneidade pela oferta variada de artigos, a acessibilidade e a diversidade alimentar através da distribuição em grande escala.

No capítulo cinco, intitulado, *A tecnificação da cozinha doméstica*, centrámos na penetração progressiva das inovações técnicas e tecnológicas no espaço da cozinha doméstica e nos seus impactos sobre a cultura alimentar. As novas formas de energia e técnicas de conservação de alimentos trouxeram mudanças na armazenagem e conservação dos

alimentos, na preparação das refeições e no consumo dos alimentos (alimentos-serviços), na organização e gestão do espaço doméstico, na redução do tempo de preparação, na divisão das tarefas relacionadas com a alimentação e na construção de saberes-fazer alimentares específicos.

No capítulo seis, procurámos compreender como o processo de urbanização, o crescimento demográfico e as transformações da estrutura sócio-económica afectaram a cultura alimentar.

O processo de urbanização do espaço acompanhou-se de uma modificação substancial dos principais sectores da actividade económica e da composição social da população, favorecendo o aparecimento de novos modos de vida e tipos de relações sociais, características da vida quotidiana urbana em Cascais.

A evolução dos modos de vida urbanos e o turismo suscitaram o desenvolvimento de diversas formas de restauração, aumentando as escolhas individuais alimentares do “comer fora”, a flexibilidade dos horários das refeições e o aparecimento de novas socializações.

A incorporação das mulheres no trabalho remunerado e o aumento do nível de instrução desencadearam uma redefinição dos papéis femininos e uma confrontação entre os saberes-fazer alimentares tradicionais, geralmente transmitidos por via materna e os conhecimentos dietéticos e técnicos específicos.

Finalmente, na conclusão, debatemos as novas tendências da cultura alimentar baseadas nos dados recolhidos na investigação. Propusemos algumas linhas de interpretação da cultura alimentar em termos de homogeneidade e heterogeneidade, de (des)estruturação das refeições, de individualização e socialização. Por último, discutimos o modelo alimentar contemporâneo, entre a dietética, a gastronomia e a ecologia.





**Primeira parte**

**Enquadramento teórico do estudo da cultura alimentar e  
da mudança**



### Perspectivas teóricas

#### 1.1. A Sociologia e Antropologia no estudo da alimentação

Desde finais do século XIX, o estudo da alimentação humana tem sido objecto de interesse para os investigadores de diferentes áreas científicas. Ciências como a nutrição, a higiene, a medicina, a história, a psicologia, a economia, a biologia, a antropologia e a sociologia marcaram, com abordagens distintas e frequentemente unidisciplinares, as principais tendências da investigação sobre a alimentação. As ciências exactas tais como a nutrição e a biologia aplicaram princípios e metodologias reducionistas, atribuindo, na sua grande maioria, determinismos e funcionalidades biológicas, genéticas e fisiológicas às práticas alimentares. As ciências humanas, pelo contrário, insistiram nas dimensões imaginárias, simbólicas e sociais da alimentação humana e na autonomia do social em relação às influências biológicas (Fischler, 1993a).

Uma grande parte das actividades quotidianas dos seres humanos estruturam-se em função da alimentação e das dimensões associadas à sobrevivência. Se, nas denominadas *sociedades de abundância* (Farb e Armelagos, 1985), não se pode afirmar que organizamos a nossa vida diária exclusivamente em função das comidas, estas influenciam contudo os nossos ritmos quotidianos e a nossa intimidade (no trabalho, em actividades lúdicas, no estudo ou no descanso). Na verdade, ao introduzir um alimento na boca, o ser humano põe em funcionamento processos fisiológicos,

ecológicos, psicológicos, sociais, económicos e culturais que condicionam o comportamento alimentar humano.

Apesar do papel inquestionável que a alimentação joga na realidade social e cultural, durante anos, ela não foi domínio de interesse de estudo por parte das ciências sociais, com excepção da História a partir de 1935 com Lucien Febvre e da Antropologia sociocultural. De facto, poucos sociólogos se tinham debruçado sobre a alimentação e os alimentos como temas de interesse intelectual, talvez pelo facto de ela pertencer à esfera do quotidiano, domínio bastante complexo e codificado como actividades desprovidas de prestígio (esfera doméstica, mundo feminino) em relação a outros domínios públicos da economia e da política.

Desta forma, assistimos no passado, a uma reduzida produção científica neste campo teórico na medida em que os sociólogos clássicos estudaram sobretudo as sociedades industriais, enquadrando o estudo da alimentação nas condições de vida do grupo social de classe operária.

Contudo, a produção científica no domínio da alimentação conheceu uma explosão, a partir dos anos sessenta, por autores de diversas áreas científicas: Antropologia, Etnologia, Geografia, Economia, Psicologia Social, Sociologia, História e, actualmente, num enfoque interdisciplinar.

Podemos distinguir cinco momentos importantes no processo de constituição desta área do saber.

O primeiro momento começou em finais do século XVIII na corrente filantrópica (Davies, 1795; Eden, 1797) e prolongou-se até aos finais do século XIX com os sociólogos (Marx, 1965 [1857]; Engels, 1969 [1857]; Le Play, 1879). Mais tarde, sendo possível distinguir um segundo momento que se caracterizou pelo surgimento da sociologia do consumo com Veblen (1953 [1899]) e Halbwachs (1970 [1912]), Simmel (1957 [1910]) e Elias (1989, 1990 [1939]), constituíram um marco fundamental no

estudo da alimentação. O primeiro analisou a forma e conteúdo da refeição quotidiana, assinalando o significado social da comensalidade, da socialização e da estética da refeição. Elias explicou a evolução das maneiras de estar à mesa, ou seja, das regras de civilidade “a longo prazo” entendendo-as como fazendo parte de um processo civilizacional.

Na Antropologia, os funcionalistas tais como Radcliffe-Brown (1922); Malinowski (1970 [1944], 1975 [1922]); Richards (1932) deram um contributo relevante na compreensão da função social da alimentação como actividade geradora de socialidade dos indivíduos. Margueret Mead (1957, 1964, 1970), impulsionou o estudo cultural da alimentação e nutrição nos Estados Unidos da América.

O terceiro momento esteve ligado aos trabalhos de Jean Trémolières (1956, 1968, 1970, 1975), de P. Chombart De Lauwe (1956, 1969, 1976, 1981), precursores do estruturalismo e dos antropólogos estruturalistas e culturalistas tais como: Lévi-Strauss (1964, 1965, 1968), Mary Douglas (1972, 1974, 1975, 1977, 1978, 1979, 1984a, 1984b), do semiótico Roland Barthes (1961, 1978), dos historiadores, Aron (1967, 1976) e Moulin (1967, 1975, 1978, 1988), a partir de finais dos anos cinquenta.

Em quarto lugar, assistiu-se à consolidação de uma sociologia francesa dos consumos alimentares, influenciada pelo estruturalismo, principalmente a partir dos anos oitenta, tendo como nomes mais visíveis os sociólogos: Pierre Bourdieu (1979, 1980, 1987, 1989), Garine (1980, 1993, 1996) e C. Grignon (1981a, 1981b, 1985, 1986a, 1986b, 1986c, 1987, 1988, 1989, 1993, 1997, 2000), C. Grignon e Ch. Grignon (1980a, 1980b, 1984, 1986a, 1986b). E, no campo anglo-saxónico, processa-se a consolidação do materialismo cultural com Harris (1985, 1987, 2000), Goody (1998), Hubert (1984, 1995, 1997, 2000), Mintz (1985), Murcott (1982, 1983a, 1983b, 1983c, 1983d, 1986, 1987, 1988a, 1988b, 1988c).

Finalmente, o movimento pluri-inter-trans-disciplinar iniciado por Edgar Morin (1962, 1973, 1996) teve como seguidores Fischler (1979, 1980, 1985, 1986a, 1986b, 1988, 1989, 1990, 1993a, 1994, 1996a, 1996b, 1996c, 1997a, 1997b, 1998a, 1998b), Poulain (1985a, 1985b, 1994, 1996, 1997a, 1997b, 1997c, 2002, 2003), Lambert (1987, 1997), Herpin (1984, 1988, 1991) e Corbeau (2002), entre outros.

Com o objectivo de sintetizar as principais orientações teóricas da Sociologia e Antropologia da alimentação, utilizámos como referência as obras de Menell (1987), Murcott *et al.* (1992) e Wood (1995). No primeiro, os autores apresentaram um breve percurso cronológico dos principais sociólogos e antropólogos que abordaram a alimentação até aos nossos dias. O segundo autor (Wood) debruçou-se nas novas abordagens teóricas no estudo da alimentação a partir de Lévi-Strauss.

De forma a completar esta recensão, foram também consideradas as obras de Goody (1998), Calvo (1980), Messer (1981, 1984), Murcott (1983b), Corbeau (2002) e Carrasco (1992). Tomámos ainda como referência a definição das tendências actuais da investigação europeia na alimentação e ciências humanas realizadas por Garine (1988), Fischler (1993a), Gracia (1997) e Poulain (2003).

Sabemos que não é possível apresentar aqui um panorama exaustivo de todos os estudos e abordagens feitas pelos sociólogos, antropólogos e historiadores. No entanto, recorrendo à história da sociologia e da antropologia, tentámos destacar alguns pressupostos teóricos de investigação que mais contribuíram para o avanço do estudo da cultura alimentar e da sua transformação.

### 1.1.1. A abordagem da alimentação pelos clássicos

Numa perspectiva filantrópica dos finais do século XVIII, a alimentação foi estudada nas famílias dos mais pobres. O primeiro estudo do consumo das famílias deveu-se ao pastor inglês David Davies que analisou os orçamentos familiares de mais de uma centena de famílias pobres. Pretendia compreender como viviam os mais carenciados, identificar o que comiam para poder ajudá-los. Na mesma lógica, Eden publicou a “*Histoire de pauvreté et les lois sur les pauvres*” em 1797 <sup>2</sup>.

A partir de duas perspectivas temáticas diferentes, os primeiros socio-antropólogos do século XIX e princípios do século XX estudaram o facto alimentar na temática das condições de vida da classe operária, e nas temáticas do sacrifício, do totemismo e dos interditos.

Destacaram-se, em primeiro lugar, Marx e Engels que influenciaram o pensamento moderno, estabelecendo um modelo para sociólogos, nomeadamente marxistas, os quais mencionam a comida e os hábitos alimentares como indicadores de desigualdades de classes. Para estes autores, a alimentação, como meio de subsistência primordial e de controlo sobre os alimentos, foi descrita dentro do contexto das condições de vida operária na Inglaterra. Engels na sua obra *La situation de la classe laborieuse en Angleterre* descreve a alimentação quotidiana dos trabalhadores:

*“A alimentação habitual do trabalhador industrial difere evidentemente segundo o salário. Os que ganham mais, em particular aqueles operários da fábrica, cujos membros da família estão em condições de ganharem alguma coisa têm, enquanto dura, uma boa comida, carne todos os dias e, à noite, toucinho e queijo. Mas, nas famílias em que o salário é*

---

<sup>2</sup> Citado por Herpin e Verger (1991).

*menor, comem carne somente aos domingos ou duas a três vezes por semana e, em contrapartida, mais batatas e pão; se descermos pouco a pouco na escala, encontramos que a alimentação por produtos de origem animal é reduzida ao toucinho, misturado com batatas; ainda mais baixo, este toucinho desaparece, ficando apenas o queijo, o pão, a papa de aveia “porridge” e batatas, até ao último grau, nos irlandeses, em que as batatas constituem a única comida... Mas isto é verdade na hipótese do trabalhador ter trabalho”.* (Engels, 1969: 114-115).

No entanto, estes autores, na sua maioria, não tomaram em conta os alimentos, a comida e as refeições em conjunto nas esferas familiar e pública como objecto de análise.

A segunda perspectiva, articulada em torno das categorias religiosas, prevaleceu até ao primeiro quartel do século XX. Interessou-se pelas oferendas alimentares feitas aos mortos e às divindades (Spencer, 1888; Smith, 1889; Frazer, 1911) em particular, nas práticas canibais que marcavam o nível de desenvolvimento nas concepções evolucionistas deste período. Émile Durkheim, em *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, mencionou os alimentos no contexto de interdições totémicas e classificações do sagrado/profano, em relação com o sistema de linhagem nas sociedades primitivas. Comentando os trabalhos de Smith, Durkheim demonstrou que a refeição sacrificial não se reduzia à comensalidade “*comunhão alimentar*” e aos laços que ela tecia. No acto de comer, os participantes incorporavam as qualidades do animal consumido. “*Eles (os participantes) comungam pois com o princípio sagrado que no animal reside e o assimilam*” (Durkheim, 1998: 361-362). Contudo, a análise deste autor cingiu-se às sociedades “primitivas”. Descamps, em 1930, na sua obra *État social des peuples sauvages*, interessou-se pelas técnicas de aquisição



alimentar (pesca, caça, agricultura), debruçando-se fundamentalmente sobre o sacrifício e as interdições alimentares.

Na primeira tendência, o facto alimentar tornou-se um tema de problemáticas fortes como a sociologia das necessidades, profundamente dominada pela perspectiva funcionalista, ou ainda, pela problemática do facto social total, da dávida e da contra-dávida teorizada por Mauss (1925) em *Essai sur le don*.

Na tradição de Le Play e de Durkheim, Halbwachs (1970 [1912] e 1933), discípulo deste último, inaugurou a sociologia do consumo e das necessidades. Este autor, numa leitura durkheimiana da definição de facto social, isolou a parte do social da alimentação. Halbwachs procurou a explicação do facto social alimentar nos factos sociais. Profissão, dimensão do agregado familiar, rendimentos foram as variáveis utilizadas pelo autor na explicação das práticas de consumo objectivadas a partir dos orçamentos familiares. Para objectivar as práticas e estudar as relações estatísticas que elas teciam com as características sociais dos indivíduos, consideradas como variáveis independentes, o autor estudou pormenorizadamente os problemas metodológicos que colocavam a recolha de dados, a representatividade e as modalidades do tratamento estatístico. Halbwachs abordou a refeição familiar como uma “instituição”, jogando um papel fundamental no processo de socialização e de transmissão das normas. Na refeição familiar, as crianças interiorizavam as regras e os valores de limpeza-higiene, o respeito pelos outros e a partilha (dimensão socializadora). A refeição participa igualmente na definição dos papéis não só no interior da família como também torna previsíveis os comportamentos na sociedade (dimensão reguladora). Partindo dos hábitos de consumo da classe operária e, entre eles, a parte ligada à alimentação, o autor analisou as condições de vida da classe operária e contribuiu para uma teoria individualista das necessidades. Halbwachs submeteu à prova as denominadas leis de Engel, confirmando a primeira lei ou seja “ *Quanto mais elevado for o rendimento, mais pequena*

*é a proporção das despesas consagradas à comida; mas, simultaneamente, a despesa aumenta em valor absoluto*” e a quarta lei “ *Quanto mais elevado for o rendimento, maior será a proporção das diversas despesas* ”. Quanto à segunda e terceira lei, este sociólogo rejeitou-as, explicando que a organização dos orçamentos familiares era um facto social total demasiado complexo para se ordenar a partir das variações dos rendimentos familiares. Estes agiam sobre o orçamento de forma indirecta; a sua acção exercia-se através do sistema dos gostos e das preferências que os indivíduos formavam progressivamente no seu meio. Os constrangimentos impostos pelas condições sociais de existência e de trabalho, as tradições familiares, a cultura local, o sistema de valores modelaram progressivamente os gostos dos indivíduos. Este conjunto de disposições formavam um corpo com o indivíduo, de forma durável, e constituíam os germes do que Bourdieu denominou por *habitus*. Para Halbwachs, elas são “*representações sociais*” porque correspondem à “*opinião que cada grupo tem de si mesmo*”. A lógica dos comportamentos sociais transborda, a curto prazo, os quadros de uma racionalidade económica. As condições de vida e de trabalho, as representações sociais e a cultura constituem as diferenças de classe e do modo de vida. Segundo o autor, com rendimentos idênticos, “*um operário de origem rural não comerá e não viverá da mesma maneira que um operário de origem urbana*”. A hipótese de Halbwach era clara: as classes sociais não só se distinguem pelos seus rendimentos mas também pelas suas necessidades. Como assinalou Poulain (2003), com Halbwachs as práticas alimentares adquiriram o estatuto de facto social. A sociologia do consumo encontraria repercursão nos trabalhos de investigação de INSEE e do CREDOC, de Chombart de Lauwe e de outros sociólogos, a partir dos finais dos anos cinquenta, como veremos mais à frente.

### 1.1.2. A abordagem funcionalista

O desenvolvimento em Inglaterra de uma etnologia empírica, privilegiando os estudos empíricos, permitiu uma primeira abordagem mais centrada na alimentação como actividade geradora de socialidade dos indivíduos. Esta corrente interessou-se pela função social da alimentação e da sua produção como meios de perpetuar o sistema social. Entre os mais importantes antropólogos interessados na sociologia da alimentação, referimos Radcliffe-Brown o qual observou que, para os habitantes das ilhas Andaman, *“a actividade social mais importante era de longe a procura de comida”*, sendo em redor e a propósito da comida, que os laços e os sentimentos sociais, eram, na maioria das vezes, invocados e vivenciados (1922). A noção de “necessidade derivada” de Malinowski colocou em evidência as componentes sociais do contexto no qual se exprimia e se desenvolvia a satisfação duma necessidade. Desta forma, *“o garfo apareceu quando a necessidade se fez sentir e mudou de forma e de função no momento em que as necessidades de novos co-determinantes da cultura e do lugar surgiram”* (1970: 100). Entre os funcionalistas referimos igualmente, a obra original na antropologia da alimentação, de Audrey Richards (1932, 1937, 1939) e Richards e Widdowson (1936). Sendo discípula de Malinowski, Richards estudou os regimes alimentares indígenas da África Austral. Examinando exaustivamente todas as relações sociais vinculadas com o intercâmbio de alimentos, analisou como as práticas alimentares expressavam e simbolizavam estas relações. Segundo esta autora, a análise do contexto social e psicológico no qual se deram a produção, a preparação e o consumo de alimentos, era imprescindível para responder a problemas de base nutricional. Richards defendeu que, enquanto processo biológico, a nutrição era mais fundamental que a sexualidade e determinava, mais do que outra função fisiológica, a natureza dos grupos sociais e de suas actividades.

A abordagem funcionalista procurou analisar como as maneiras de comer exprimiam ou simbolizavam um padrão de relações sociais. As actividades da procura de alimentos aumentaram a cooperação dentro do grupo humano: a preparação e o receber a comida desempenharam a sua parte na manutenção das estruturas sociais. Em *Hunger and Work in a Savage Tribe* em 1932, Richards realizou o primeiro estudo antropológico sobre a alimentação, realçando os factos relativos aos aspectos culturais do consumo alimentar, o que lançaria as bases de uma teoria sociológica da nutrição e da alimentação. Em trabalhos científicos posteriores, a autora debruçou-se sobre os determinantes culturais da nutrição e da alimentação, considerando que “*a fome é o principal factor determinante nas relações humanas, em primeiro lugar no seio da família e em seguida, nos grupos sociais mais alargados: a aldeia, um grupo etário ou estados políticos*” (1939: ix). A alimentação para a autora, foi considerada como uma actividade estruturante e organizadora do social. Richards foi uma das primeiras etnólogas a cooperar em investigações entre antropólogos e nutricionistas no estudo dos regimes alimentares indígenas, participando em variadíssimos trabalhos pluridisciplinares em África. O ponto de vista desta autora não foi partilhado pela maioria dos antropólogos que defendiam a autonomia do social sobre o biofísico.

Margaret Mead (1970) realizou um esforço notável em torno do estudo cultural da alimentação e da nutrição. Defendeu a criação de uma linguagem comum e de uma metodologia adequada que permitisse trabalhar conjuntamente com cientistas biomédicos e sociais, impulsionando diferentes projectos e estudos sobre os costumes alimentares nos EUA com os antropólogos Wilson e Warner.

Em 1941, foi criado o Comité sobre os Hábitos Alimentares que se manteve sob a direcção de Margaret Mead até 1943, cuja tarefa era de explicar a dinâmica dos usos alimentares nalgumas comunidades norteamericanas. O objectivo era de desenvolver uma base desde uma

perspectiva aplicada para impulsionar a modificação na dieta e criar um padrão a seguir numa dieta racional.

A estas primeiras décadas corresponderam a investigações estatais sobre os comportamentos alimentares dos grupos étnicos imigrados e suas consequências nutricionais que se tentavam corrigir e homogeneizar, nem sempre com êxito (Levenstein, 1988). Nesta época, destacaram-se os conceitos de “hábitos alimentares” ou “modos de comer” como indicadores de estatutos, de solidariedade e mudança nos sistemas socioeconómicos.

Como investigadora das práticas alimentares, esta autora publicou, em colaboração com Guthe, um *Manuel d'enquête alimentaire*. Enquadrada numa concepção culturalista, definiu hábitos alimentares como “*as eleições efectuadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como resposta às pressões sociais e culturais para seleccionarem, escolherem, consumirem e utilizarem uma fracção das disponibilidades alimentares disponíveis*” (Guthe e Mead, 1945: 3). A originalidade das práticas alimentares encontra-se assim, determinada pela cultura ou pelo sistema cultural.

A grande expansão da investigação centrada na alimentação, com a aparição da antropologia nutricional, surgiu apenas, a partir da década de sessenta, com o desenvolvimento das perspectivas teóricas fundamentais da ecologia humana e da antropologia simbólica (Peltó, 1988).

Esta perspectiva encontrou continuidade na escola neofreudiana do estudo da personalidade de base, coordenada por Kardine e Linton (1945) e Benedict (1946) que demonstraram a importância do domínio alimentar na construção da “*personalidade*” a que Garine denominará “*estilo étnico*” alimentar (Garine, 1996: 25).

A partir dos anos oitenta, assistimos a uma afirmação da corrente neo-funcionalista na sociologia devido, em grande parte, à colaboração das ciências sociais nas ciências da nutrição.

### 1.1.3. A abordagem formista

Simmel, fundador da Sociologia Formista, foi um dos pioneiros no estudo da alimentação. Num ensaio intitulado *The Sociology of Meals*, Simmel (1994 [1910]) assinalou o significado social da comensalidade, na forma e da refeição, a socialização da refeição, a imposição das normas formais nas necessidades dos indivíduos o que tornou possível uma “*estilização estética*” da refeição, independentemente do que era servido como comida. Esta estilização estética influenciava, por sua vez, as necessidades dos indivíduos. Simmel demonstrou este processo em relação às refeições quotidianas “ *Os povos primitivos não comiam a horas regulares mas de uma maneira anárquica, simplesmente quando tinham fome. No entanto, as refeições tomadas em grupo conduziam à regularidade temporal, dado que um determinado círculo de pessoas só se podia juntar a uma hora previamente acordada, a primeira conquista em comer naturalmente e com naturalidade*” (1996: 345). A ideia de Simmel sobre o ritmo e o horário das refeições quotidianas foi interessante porque permitiu estudar não só os constrangimentos ligados a um determinado horário, estabelecido em função do trabalho fora de casa, como também nos levou a questionar a duração das diferentes refeições do dia e a estabelecer oposições entre os dias de trabalho e os dias de descanso, nomeadamente os fins de semana ou as férias. Tomando como exemplo, a forma idêntica dos pratos, o autor demonstrou que o processo de individualização e autonomização dos indivíduos<sup>3</sup>. Simmel fez algumas referências esporádicas ao desenvolvimento das maneiras de estar à mesa, tema este

---

<sup>3</sup> Na mesma linha de pensamento de Simmel e de Veblen, Riesman em *The Lonely Crowd* estudou as mudanças no significado simbólico da comida influenciando, mais tarde, o pensamento de Bourdieu. Comer é “*um acto social, que em companhia e em lugares públicos, é um pretexto para evidenciar comportamentos*” e ter “*uma refeição é sinal de respeitabilidade para um determinado status social*”, Riesman, 1961, pp. 142-45.

que viria a ser objecto de uma análise aprofundada por parte de Elias em 1939.

#### **1.1.4. A abordagem configuracionista**

A partir do estudo dos tratados de boas maneiras e de civilidade, Elias (1989, 1990 [1939]) propôs o conceito de “processo civilizacional”. O autor estudou as classes superiores na Europa, desde os tempos medievais, sendo a discussão em torno das maneiras de mesa particularmente famosa. Pretendeu observar as transformações a longo prazo, das estruturas sociais e das estruturas dos afectos. A questão levantada era a de saber em que medida se verificou esta mudança estrutural da sociedade, ao longo de uma série de gerações, num sentido de um nível mais elevado de diferenciação e de integração através do processo de formação do Estado. Por fim, foi elaborado *“um modelo das conexões possíveis entre a mudança verificada a longo prazo nas estruturas individuais humanas, tendente a consolidar e a diferenciar os controlos dos afectos e a mudança que, a longo prazo, ocorre nas configurações que os homens formam entre si, orientada no sentido de um mais elevado nível de diferenciação e integração, no sentido, por exemplo, de se diferenciarem e prolongarem as cadeias de interdependência e de se consolidarem os controlos estatais [...]”* (1989: 13). O autor pretendeu determinar *“o cerne factual da corrente do processo civilizacional, ou seja, a mudança estrutural dos homens no sentido de uma maior consolidação e diferenciação dos controlos dos seus afectos, das suas vivências e do seu comportamento, por exemplo, sob a forma de diferenciação da instrumentária utilizada à mesa”* (1989: 14).

A evolução social foi vista como uma “mudança configuracional” que, no “vaivém dos movimentos de avanço e de recuo, se apresenta, quando perspectivada a longo prazo, como seguindo uma direcção única e constante, através de gerações”. As estruturas psicológicas individuais são

as estruturas de personalidade, enquanto as estruturas sociais são as configurações formadas por muitos indivíduos interdependentes; estas estruturas estão em mutação, como “*aspectos interdependentes da mesma evolução a longo prazo*” (1989: 16). Segundo este autor, o problema da relação entre as estruturas individuais e estruturas sociais, só poderá ser esclarecido, “*se ambas forem investigadas enquanto transformação, enquanto devir e enquanto resultado de um devir*” (1989: 17).

O que são “*figurações*” ou “*configurações*” ou “*formações*”?<sup>4</sup>. São as formas específicas de interdependências que ligam os indivíduos entre eles. Estas transformam-se de uma maneira mais lenta ou mais rápida, como na dança, em grandes configurações, a que Elias chamou de “*sociedades*”. Assim, o ponto de partida deste autor, foi o estudo do processo de formação do Estado, configuração formada por muitas unidades sociais relativamente pequenas, que se encontravam em livre concorrência umas com as outras, mostrando como e porquê se transformou esta configuração.

A noção de interdependência foi muito importante na teoria de Elias. Por isso, a sociedade era vista como um tecido movediço e mutável das múltiplas dependências recíprocas que ligavam os indivíduos uns aos outros, sendo este tecido social atravessado por numerosas formas de interrelações que se entrecruzavam - “*as configurações*” - e se diferenciavam pela sua duração e complexidade.

Assim, o indivíduo volta, durante a sua micro-história, a percorrer, em parte, os processos que a sua sociedade percorreu durante a sua macro-história através das interdependências. É aqui que intervém a noção de *habitus*, isto é, a marca social sobre a personalidade, “*um produto das diferentes configurações no meio das quais um indivíduo age*” (1990: 239-240).

---

<sup>4</sup> Na tradução portuguesa de 1989, aparece a palavra “figurações”. Nós pensamos que “configurações” seja a mais correcta.



O comportamento à mesa é um segmento característico do conjunto das formas de comportamento cultivadas socialmente e o seu padrão corresponde a uma estrutura social muito definida. A alteração comportamental mais importante aconteceu na época dos humanistas de tal forma que os livros de maneiras constituíram, de certo modo, a ponte entre os comportamentos da Idade Média e os da época Moderna. Assim, o tratado de Erasmo continha algo de novo, a contenção das emoções. Este livro surgiu *“numa época de reorganização social: período de transição que se seguiu ao afrouxamento da hierarquia da sociedade medieval e que precedeu a estabilização da época moderna”* (1989: 122). O facto de Erasmo não conceber os seus preceitos de comportamento como preceitos visando determinado estado social, e de serem apresentados como regras de conduta humana, distinguiu este tratado dos seus epígonos na tradição italiana e sobretudo na francesa (1989: 124). Comparando os diferentes livros de maneiras medievais, da época moderna e contemporânea em diferentes países e as várias edições das regras de conduta de Jean Baptiste de La Salle em França, Elias estudou a evolução das maneiras de comer e de estar à mesa, em particular as práticas relativas ao comer, concluindo que, a partir, pelo menos do século XVI, entraram em contínuo movimento as prescrições e interdições através das quais se procurou modelar o indivíduo de acordo com o padrão da sociedade. Assim, os livros de maneiras do século XVI *“são encarnações da nova aristocracia cortês que lentamente se desenvolve a partir de elementos de proveniência social e com ela se desenvolve um código distintivo de comportamento”* (1989: 146).

Mais tarde, na segunda metade do século XVII, De Courtin insere-se numa sociedade cortês de elevado nível de consolidação, a sociedade de corte de Luís XIV, dirigindo-se a nobres da província e alguns "estrangeiros de distinção" (*“honnêtes gens”*), a membros do clero ou ainda a estratos superiores da burguesia que não viviam directamente na corte mas tinham pretensões a familiarizar-se e conhecer os usos e costumes da corte. Elias escreveu que *“as práticas, as formas de comportamento e as modas de corte*

*penetravam continuamente nas camadas médias superiores, sendo por elas imitadas e, correspondendo à diferença de condição social, mais ou menos ligeiramente modificadas" (1989: 147), perdendo, até certo ponto, o seu carácter de instrumento distintivo da camada superior. O topo da escala social tendia a demarcar-se cada vez mais, requintando e aperfeiçoando o seu comportamento.*

No século XVIII, aumentou a riqueza e, com ela, o movimento ascensional das camadas burguesas. Os limites entre a aristocracia cortês e da burguesia cortês tornaram-se cada vez menores, representando estas a "*elite hierarquicamente estruturada do país*". O mediador da divulgação e da popularização dos costumes da corte passa a ser o clero. A *civilidade* ganhou, desta maneira, alicerces religiosos cristãos, revelando-se como um dos órgãos mais importantes de transporte de modelos de comportamento. Em França, foi através da educação e da instrução, em grande parte na mão das entidades eclesiásticas, que os vários tratados de civilidade foram divulgados como auxiliares do ensino básico das crianças <sup>5</sup>. O conceito de "civilidade" desvalorizou-se progressivamente aos olhos da elite da sociedade das cortes absolutistas, sujeita a um lento processo de aburguesamento e acabou por cair, sendo substituído por um novo conceito, o de *politesse*. O processo foi relativamente semelhante ao que se tinha verificado na passagem do conceito de "courtoisie" da sociedade feudal para o de "civilidade". Apareceu, pouco mais tarde, o conceito de "civilização" do século XVIII. Estes conceitos marcaram três fases de uma evolução social. No final deste século, pouco antes da Revolução francesa, surgiram novas normas e as antigas tornaram-se mais permissivas, dando lugar a uma quantidade de variações nacionais e sociais sobre as maneiras de mesa. O padrão do ritual quotidiano, da técnica de comer, a maneira de usar a instrumentária da mesa permaneceram no essencial inalterados desde o final

---

<sup>5</sup> Um estudo aprofundado do livro "La conduite de J. B. De La Salle" foi realizado por Paula Mascarenhas, defendido como dissertação de mestrado, na Université René Descartes-Paris V, Outubro de 1983, policopiado.

do século XVIII até aos nossos dias. A evolução da técnica em todos os domínios, incluindo a técnica culinária, apesar de novas fontes de energia, não alterou o essencial da técnica de comer e de outras formas de comportamento em meados do século XX (1989: 150).

Sintetizando, a fase medieval, com o apogeu no período de florescimento da cavalaria cortês, caracterizou-se por se comer com as mãos, não impondo grandes limitações ao "jogo dos afectos". Mais tarde, deu-se a passagem de um controlo social brando (" não se devia fazer...") a *"uma fase de movimento e de mudança relativamente rápidos nos séculos XVI, XVII e XVIII, em que o comportamento à mesa foi impelido para um novo padrão de maneiras, de normas e interdições relativas ao comer"* (1989: 151). No entanto, a elaboração do comportamento quotidiano nos finais do século XVIII não deixou de perder a sua importância como instrumento de distinção social, apesar de não desempenhar o mesmo papel que na fase precedente, uma vez que a posse de dinheiro estava na base das diferenciações sociais. A modificação operou-se, essencialmente, nas técnicas de produção e de consumo. Retomaremos N. Elias no conceito de mudança alimentar.

### **1.1.5. A abordagem interaccionista**

Nos anos quarenta, nos Estados Unidos, Lewin demonstrou que o consumo de um produto e as escolhas alimentares não eram decisões individuais mas o resultado de uma série de interações sociais. Num estudo sobre o consumo do leite, realizado pelo Ministério de Agricultura americano, este autor salientou que o consumo ou não-consumo de leite não dependia de uma decisão individual mas de uma série de decisões na esfera familiar, concentradas na mulher, sendo esta a determinar a escolha do que era bom para comer para todos os elementos do agregado familiar. Lewin propôs a noção de *gate keeper*, porteiro/controlador económico cuja função

era a abertura ou o fecho de uma série de “canais” pelos quais passavam os alimentos da produção/distribuição à mesa familiar, atravessando a organização social alimentar (Lewin, 1959). Estes controladores económicos agiam nas lógicas técnico-económicas e sociológicas submetidas às representações.

O sociólogo Erving Goffman, dentro da corrente interaccionista simbólica como alternativa à corrente culturo-funcionalista, influenciou as novas sociologias dos anos sessenta nos Estados Unidos e, mais tarde, os estudos sobre a alimentação na esfera quotidiana. Este autor direccionou as suas investigações sobre as interações “*cara a cara*” da vida quotidiana como representação, conceptualizando-a num discurso metafórico de vocabulário teatral, que compreende: “encenação”, “público”, “personagem”, “papéis”, “bastidores”, “cenário”, etc.. A sua grande prioridade foi tomar o quotidiano como objecto de análise, os encontros do dia-a-dia, a que deu o nome de “*a ordem da interacção*”. A interacção, para Goffman, “*é a influência recíproca dos indivíduos sobre as acções uns dos outros numa situação de presença física contínua*” (Goffman, 1993: 26).

O autor definiu “*a prática de rotina*” como “*o modelo de acção pré-estabelecido que se desenvolve ao longo de um desempenho susceptível de ser apresentado ou representado noutras ocasiões*” e o papel social como “*o conjunto de direitos e deveres (regras) a partir dos quais se regulam os comportamentos específicos de cada protagonista, uns em relação aos outros e ligados a uma dada categoria*” (1993: 27). Assim sendo, os papéis na vida social definiam sobretudo sistemas de valores, atitudes, modelos típicos que serviam de esquema para determinarem os comportamentos a adoptar em cada circunstância. Para ilustrar os problemas com que os indivíduos se deparavam no desempenho das suas funções e não controlavam suficientemente os bastidores, este autor deu-nos um exemplo do que se passava na cozinha de um hotel da ilha das Shetland: “*na cozinha, as relações de tipo rural entre patrão e empregados afirmavam-se de modo*

*preponderante, [...] comiam à mesma mesa, participando em termos de igualdade nas conversas que acompanhavam as refeições e quando os proprietários davam festas sem cerimónias, os empregados participavam*” definindo “*um modelo de familiaridade e igualdade entre a gerência e os seus trabalhadores, o qual não condizia com a aparência que ambas as partes assumiam na presença dos hóspedes*” e também das representações que estes tinham da distância social entre patrão e empregado. De maneira análoga, na cozinha do hotel, as maneiras de cozinhar e de mesa eram características das ilhas, por exemplo, a carne era cozida na maioria das vezes e o peixe cozido ou salgado. O acompanhamento era, em geral, batata cozida com casca e comidas à moda da ilha: “*cada um dos comensais tira com a mão uma batata da travessa que está no centro da mesa, espeta-a com o garfo e descasca-a com a faca, pondo as peles umas em cima das outras, empilhadas ao lado do prato, para serem recolhidas com a faca no fim da refeição. Um oleado fazia as vezes de toalha de mesa; garfos e facas manejados com punho fechado*” (1993: 142). O primeiro serviço era a sopa seguido do prato de base: carne ou peixe. O autor acrescenta que “*os habitantes das ilhas sabiam que o seu comportamento na cozinha e à mesa era não só diferente dos modelos adoptados pelos ingleses da classe média, como constituíam uma espécie de transgressão das respectivas regras*”. O pessoal trabalhador do hotel preferia a alimentação tradicional da ilha, seguindo o mesmo modo de preparação e de servir os alimentos. As diferenças são explicadas por factores culturais e por factores de discordância entre as maneiras de cozinhar ou do que se passa na cozinha (os bastidores) e as que vigoravam na sala de estar do hotel (a fachada).

A corrente interaccionista influenciou autores contemporâneos tais como Moulin (1975), Ledrut (1979) e foi desenvolvida de maneira sistemática por Corbeau (1997a).

Nesta perspectiva, a sociologia da alimentação francesa debruçar-se-ia sobre a contextualização das práticas, a análise histórica das

representações sociais e o estudo das transformações das formas de sociabilidade e sua codificação em rituais profanos (Rivière, 1997).

De forma a completar esta resenha histórica da construção teórica da sociologia da alimentação, apresentaremos em seguida, a perspectiva estruturalista.

### **1.1.6. A abordagem estruturalista**

A corrente estruturalista, no domínio do estudo sociocultural da alimentação, teve como referentes o sociólogo Chombart de Lauwe, os antropólogos (Lévi-Strauss e Mary Douglas), o semiótico Barthes e, influenciado por estes, o sociólogo Bourdieu e, em parte, o antropólogo Fischler.

Chombart de Lauwe (1956) analisou as condições de vida das famílias operárias e o comportamento alimentar, as suas práticas alimentares quotidianas, a representação destas práticas em relação com a situação de classe nos bairros mais desfavorecidos, com a vida na empresa e com os transportes, focando a sua análise das refeições como espaço de comunhão alimentar.

Com o estruturalismo de Lévi-Strauss, o estudo da alimentação ganhou novo impulso em relação à orientação teórica funcionalista. “*Bom para pensar, então bom para comer*” a máxima defendida por Lévi-Strauss, introduziu-nos, por um lado, no postulado principal do estruturalismo simbólico e, por outro, no debate central gerado na antropologia da alimentação que se confrontou com o estruturalismo e com o materialismo cultural.

O estruturalismo de Lévi-Strauss deu ênfase à descoberta da estrutura profunda do pensamento humano e à procura dos princípios

subjacentes das instituições que a pudessem explicar. Este autor considerou “a cozinha um dos aspectos integrantes e estruturantes da alimentação”. Contrariamente à abordagem funcionalista, que procurou analisar o modo como as instituições sociais se imbricavam e se relacionavam entre si, o estruturalismo pretendeu encontrar uma homologia entre a estrutura profunda do espírito humano e a estrutura da sociedade, supondo relações causais entre as atitudes inconscientes dos indivíduos e a estrutura social de determinado grupo. Desta forma, a estrutura social reflectia a estrutura do pensamento humano e, portanto, a explicação deste podia ser encontrada no estudo das instituições e das organizações.

Na procura dessa estrutura profunda, Lévi-Strauss debruçou-se não só sobre a sexualidade (incesto, casamento, parentesco) como também sobre a cozinha. Tomou como ponto de partida a análise mitológica comparada, visto que os mitos traduziam melhor a estrutura profunda do pensamento humano e, por conseguinte, as sociedades que os produziam. A questão da alimentação surgiu na *Anthropologie Structurale* (1958) com a oposição entre as cozinhas inglesa e francesa, introduzindo o termo de “gustemas” ou “tecnemas”, como equivalentes no domínio da linguística aos “fonemas”, unidades funcionais mínimas culinárias que adquiriam significado por oposição ou contraste entre elas. Lévi-Strauss pretendeu encontrar uma forma de explicar as diferenças entre as duas cozinhas, pelas oposições binárias dos “gustemas” e signos de diferenciação, com vista a encontrar um modelo de explicação universal<sup>6</sup>.

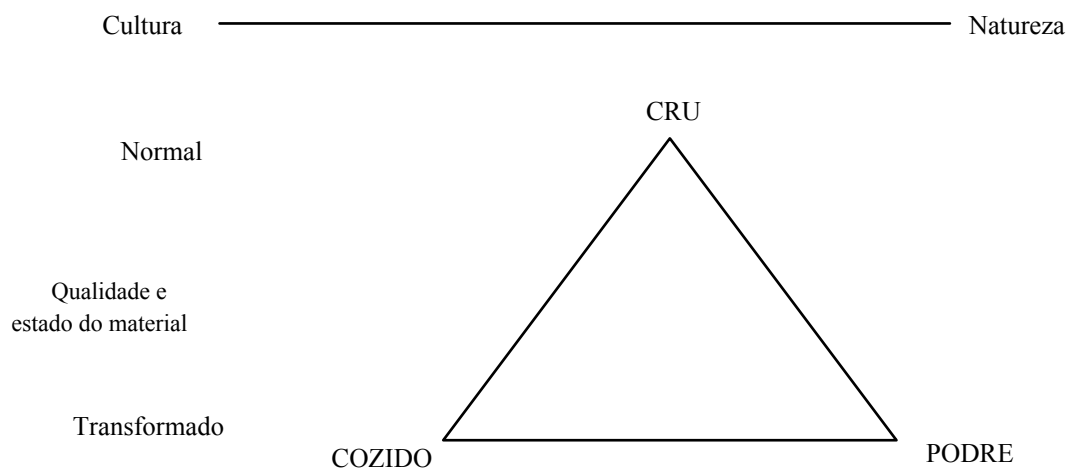
Na obra *Le Cru et le Cuit* (1964), no artigo intitulado “Le Triangle Culinaire”, publicado na revista *L’Arc* (1965) e na obra *Mythologiques* (1964, 1966, 1968), Lévi-Strauss apresentou uma análise estruturalista da alimentação, demonstrando que existiam categorias empíricas que eram pertinentes e operatórias em todas as culturas, mesmo se o conteúdo pudesse

---

<sup>6</sup> Para uma análise aprofundada do estruturalismo de Lévi-Strauss, leiam-se os textos reunidos por Bellour e Clément, 1979; Fischler, 1993a, pp. 45; Goody, 1998, pp. 37; Leach, 1974; Lehrer, 1969; Mennell, 1987, pp. 19-23; Richard, 1967; Wood, 1995, pp. 9-12.

ser variável localmente ou seja, “*as estruturas podiam não só, existirem na esfera do culinário como também, sob formas diferentes, noutros domínios tais como o da mitologia, das artes, das regras de civilidade ou da ideologia política*” (in Mennell, 1987: 21).

Em *Le Cru et Le Cuit* (1964), Lévi-Strauss abandonou os “gustemas” e interessou-se pelas operações fundamentais da cozinha; a diferença entre os alimentos crus e cozidos estava ligada, no pensamento humano, à oposição entre natureza e cultura: o que encontramos no estado natural e o que foi modificado ou elaborado pelo homem. No famoso triângulo culinário (1965), nos três vértices representou as três categorias fundamentais ou os três principais estados culinários dos produtos alimentares: o cru, o cozido e o podre. O cru situava-se na interface entre a Natureza e a Cultura, encontrando-se em oposição às outras duas categorias por não ser elaborado. Enquanto o cozido era a transformação cultural do cru, o podre era uma transformação natural do cru e do cozido.



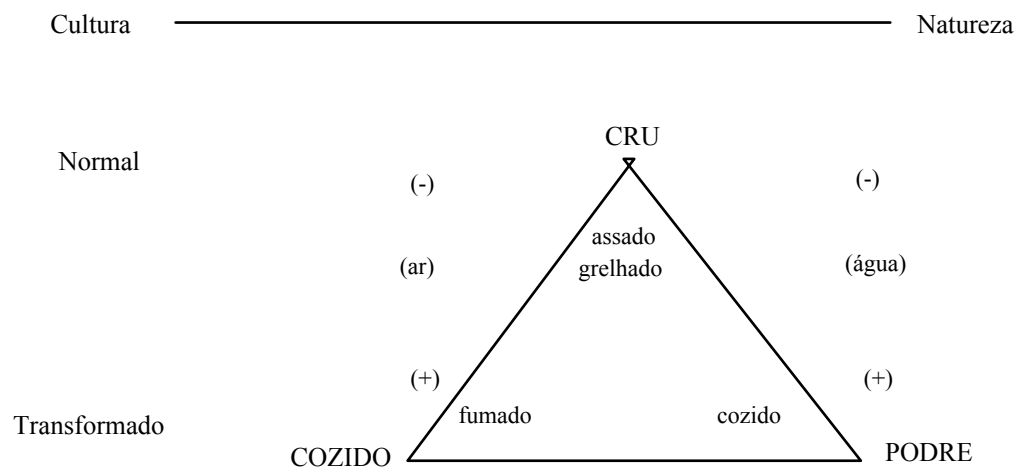
**Figura 1:** O triângulo culinário fundamental ( Lévi-Strauss, 1965).

A partir do primeiro triângulo, Lévi-Strauss evoluiu para o triângulo das receitas e técnicas culinárias (figura 2), incluindo os meios: ar,



água. O antropólogo estabeleceu a relação entre as técnicas culinárias e a distinção entre natureza/cultura. As técnicas utilizadas na preparação dos alimentos (grelhado, assado e fumado) pertenciam à natureza porque não necessitavam de material complicado e colocavam o alimento directamente em contacto com o fogo (o grelhado mais do que o assado e este, mais do que fumado).

Pelo contrário, o cozido necessitava de um recipiente fabricado pelo homem, e, por conseguinte, identificado à cultura. Em relação aos resultados obtidos, o assado e o cozido balançavam-se do lado da natureza e o fumado da cultura.



**Figura 2:** O triângulo das técnicas culinárias ( Lévi-Strauss, 1968).

A interpretação de Lévi-Strauss, sobre as dimensões culturais da cozinha, foi determinante no estudo da alimentação como factor de identidade cultural, visto ter legitimado a cozinha como objecto de estudo. As suas obras desencadearam múltiplos estudos sobre os aspectos culturais da alimentação. No entanto, apesar do impacto que teve na década de

sessenta e nos princípios dos anos setenta, as teorias de Lévi-Strauss foram alvo de contestação na área da alimentação por serem pouco operativas na análise das verdadeiras causas que modelavam e transformavam a cultura alimentar.

Segundo o antropólogo Goody (1998), foram essencialmente três críticas que se apontaram às explicações funcionalistas e estruturalistas: 1. o problema popperiano da validação e da aceitabilidade; 2. a facilidade com que os símbolos representavam a estrutura social, comer em conjunto representava uma relação; 3. a ausência da dimensão histórica e de uma componente não-funcional.

Passaremos a apresentar a perspectiva culturalista na análise sociocultural da alimentação.

### **1.1.7. A abordagem culturalista**

A antropologia cultural interessou-se pela variabilidade das formas e das técnicas alimentares. Lowie, em *Manuel d'antropologie culturelle*, analisou a cozinha com as suas múltiplas técnicas, as refeições e a etiqueta. Este autor demonstrou como “*a hora e a natureza das refeições diferiam consideravelmente segundo as nações civilizadas*” (Lowie, 1936: 81).

Os trabalhos de Mary Douglas mostraram a influência da corrente estruturalista e funcionalista, considerando essenciais os aspectos biológicos do facto alimentar. O procedimento de Douglas foi diferente do de Lévi-Strauss. A autora não pretendeu encontrar uma fórmula de universalidade para a alimentação humana através da linguagem da cozinha mas fixar-se na variabilidade dos comportamentos alimentares, defendendo a microsociologia.

Douglas (1973, 1979) defendeu o carácter expressivo da alimentação. Coincidiu com Barthes (1961) na abordagem dos alimentos e das comidas como constituintes de um sistema de comunicação, um protocolo de imagens e costumes, que manifestava a estrutura social e simbolizava as relações sociais. A autora, tal como Lévi-Strauss, pretendeu encontrar, ou melhor, “*descobrir os princípios e a organização dos gostos e dos odores através do estudo cultural dos hábitos culinários*” (1978: 59). Defendeu que a distinção entre as componentes estéticas e as dietéticas devia ser estabelecida:

*“A abordagem mais interessante, para mim, é aquela que considera o aspecto estético da alimentação, distinto da sua dimensão dietética, submetido às regras normativas, regras comparáveis àquelas que governam a poesia, a música e a dança. Não podemos explicar o papel que cada uma destas regras desempenha senão através da função do modelo que elas contribuem a estabelecer”* (Douglas, 1974: 84).

Douglas explicou que estas mesmas regras de escolha dos alimentos, a maneira de os cozinhar e de os servir por muitos, consideradas dietéticas, eram na verdade estéticas, da ordem do cultural. No entanto, a distinção entre estas duas dimensões era difícil de manter. Deveria ser, porém, na dimensão do estético que a maior parte dos antropólogos centrou os seus esforços. Esta antropóloga tentou “*decifrar uma refeição*”<sup>7</sup>, propondo um método de análise das refeições (pequeno-almoço, almoço e jantar) pelas sequências completas da refeição e pelas oposições binárias presentes na refeição entre carne e os molhos, ou entre o prato principal, o doce e o salgado, oposições que Lévi-Strauss colocou em evidência nas primeiras observações sobre as cozinhas inglesa e francesa. Segundo a autora, era necessário ter em conta o número de serviços e a composição de

---

<sup>7</sup> *Deciphering a meal*, 1975, pp. 251-273.

uma refeição em relação a inúmeras outras. Analisando o sistema alimentar do seu próprio lar, a autora salientou:

*“Entre o pequeno almoço e o último copo da noite, os alimentos do dia são consumidos segundo um modelo preciso. Entre a Segunda-Feira e o Domingo, a alimentação da semana é igualmente organizada, Em seguida, durante um ano, existe a sucessão das férias e dos dias feriados, sem falar do ciclo habitual das festas, dos aniversários e dos casamentos ” (Douglas, 1975: 251).*

A composição duma refeição de Natal correspondia a critérios bem precisos; cada semana, a refeição do domingo era uma festa mais modesta; pela junção ou omissão dum elemento, as refeições eram organizadas segundo uma ordem de importância em relação aos dias da semana ou durante o dia e mesmo durante o ano.

Um inquérito sobre um pequeno número de famílias operárias londrinas realizado por Nicod, estudante de Douglas, revelou que, no sistema alimentar, o chá e os biscoitos constituíam uma unidade mínima (Douglas e Nicod, 1974). A cadeia, que ligava as refeições umas às outras, permitia ver o significado de cada uma, de tal forma que as categorias alimentares codificavam os acontecimentos sociais (Douglas, 1975: 249).

Em “Les Structures du culinaire”, Douglas (1979: 31 e 145-170), analisou a estrutura das regras alimentares modeladas segundo regras de conduta social. A interpretação estrutural revelou como as regras de conduta se associavam. Para compreender e avaliar um sistema local, era necessário situá-lo no seu contexto, ou seja, decifrar a rede de interconexões que o ligavam às outras instituições familiares, bem como a articulação da família com as instituições sociais mais alargadas da comunidade. A análise cultural permitiu-lhe tomar consciência dos benefícios secundários nos diferentes campos. A identidade étnica podia estar ligada a uma particular tradição

culinária (por exemplo, o bacalhau em Portugal). Mas, para pôr em evidência as regras que ordenavam os sistemas alimentares, em vez de definir os critérios *a priori*, de maneira a chegar a unidades comparáveis, era necessário descobrir essas regras que guiavam as decisões da organização do padrão alimentar (Douglas, 1979: 151).

Outro autor de relevante interesse foi Barthes. O modelo analítico de Barthes baseou-se na teoria linguística de Saussure e, em particular, na distinção entre língua e fala. Barthes investigou o sistema alimentar contemporâneo e, como estruturalista, pensou “*poder constituir a gramática alimentar sem fazer referência à História*” (Mennell, 1987: 26), porque a alimentação mantinha viva a lembrança do passado: “*era através da alimentação, que o francês vivia uma certa continuidade da nação: a alimentação [...] permitia-lhe implantar-se quotidianamente no seu passado e de acreditar num ser alimentar da França*” (Barthes, 1961: 983-984).

No seu ensaio intitulado *Pour une psychosociologie de l' alimentation contemporaine* (1961), o semiótico propôs a procura de um código ou de uma gramática fundamental dos alimentos. Tomando como exemplo a França contemporânea, Barthes assinalou a substituição do pão comum pelo pão de milho, o primeiro representando a vida de todos os dias e o segundo a festa, e ainda a passagem do pão branco ao pão escuro, tornando-se um signo de requinte. Na sociedade americana, Barthes exemplificou o contraste entre o amargo e o doce e, em particular, no chocolate, geralmente associado a uma clivagem entre a alta sociedade e as classes inferiores. Salientou a oposição estabelecida pelos americanos entre o doce e o estaladiço, oposição não lógica, mas, no entanto, significativa. O autor sugeriu que, se conseguíssemos estabelecer a lista exaustiva de todos os contrastes desta ordem, poderíamos comparar as gramáticas alimentares de diferentes países, da mesma maneira que comparámos as suas estruturas linguísticas.

Em *Mithologies*, Barthes (1978) analisou as conotações simbólicas contemporâneas da cozinha ornamental e as funções sociais de algumas bebidas e pratos cozinhados. O termo de cozinha exótica foi salientado na parte “cozinha ornamental”, estudo realizado na revista feminina francesa, *Elle*, dirigida a um público popular das classes das mulheres trabalhadores em que os pratos eram apresentados com fotografias a cores. Tratava-se de uma cozinha do olhar, de exposição multicolorida. Para Barthes, a aparência e a ornamentação dos pratos representava uma forma de criatividade e invenção que não podia ser explicada apenas pelos alimentos.

Marshall Sahlins desenvolveu a tese de que as culturas humanas não eram “*elaboradas a partir de actividades práticas*” como as técnicas de produção, não assentando em “*preocupações utilitárias*”, mas sim em lógicas que enraizavam em “*ordens simbólicas*” (Sahlins, 1976: 7).

Na Europa, Moulin (1967, 1975) foi um adepto desta abordagem. Partindo da observação dos problemas da construção do espaço europeu, este autor estudou os diferentes modelos alimentares e gostos para tentar compreender o problema da construção de identidades e sua transformação. Possuidor de uma vasta cultura gastronómica, Moulin privilegiou uma abordagem sociolinguística e cultural da alimentação. “*Comemos com o nosso espírito, saboreamos segundo as normas culturais ligadas ao sistema de trocas recíprocas que é a base de toda a vida social. Por esta razão, cada povo se define pelas suas práticas alimentares e pelas suas maneiras de estar à mesa, de uma maneira tão clara e certa como pela sua língua, suas crenças ou suas práticas sexuais*” (Moulin, 1975).

As principais críticas feitas aos trabalhos estruturalistas resumiram-se a duas ideias: 1. davam prioridade à análise dos elementos estruturais da cozinha e da comida; 2. outorgavam uma excessiva autonomia à explicação cultural, passando ao largo dos fenómenos materiais de ordem biológica, económica ou histórica.

### **1.1.8. As abordagens materialista-cultural e desenvolvimentalista**

Na perspectiva dos ingleses, nomeadamente do antropólogo social Goody (1998) e do sociólogo Mennell (1987), Mintz (1985) e Harris (1987), defensores da abordagem desenvolvimentista e o último da abordagem materialista-cultural, ambas as perspectivas anti-estruturalistas, a alimentação não foi analisada sob o ponto de vista da relação entre a hierarquia social e as práticas alimentares (embora não descurassem a sua importância), mas sim na perspectiva do lugar e do papel que esta representava na sociedade e na sua relação com os outros domínios afins.

Harris assumiu uma posição anti-estruturalista e unidireccional. A comida tem que satisfazer, em primeiro lugar, o estômago e depois a mente humana: *se o alimento é bom para comer, então é bom para pensar*". Segundo este autor, as preferências ou aversões alimentares explicar-se-iam em termos materialistas (ecológicos, económicos ou nutricionais). Os comportamentos alimentares são optimizados segundo a relação de custos e benefícios. Os exemplos analisados por este antropólogo, tais como "o tabu da vaca sagrada" na Índia ou o do porco entre os muçulmanos e israelitas, responderam a esta relação. A proibição do sacrifício das vacas na Índia garantiu, entre outros benefícios, a reprodução de bois essenciais para a agricultura, o consumo de leite ou o combustível para cozinhar. Deste modo, a razão deste tabu correspondia primeiramente a um motivo de ordem material e não, como descreveram os actores sociais, a uma questão de ordem religiosa ou política. A posição de Harris aproximou-se de um desenvolvimento sofisticado do funcionalismo de Merton, articulada sobre a distinção entre *função latente* e *função manifesta*: *"a função manifesta refere-se ao sentido que uma unidade social determinada (indivíduo, grupo, sociedade global) atribui em consciência a uma instituição, e a função "latente" refere-se às consequências objectivas, mas involuntárias que escapam à consciência dos indivíduos"* (Merton, 1965: 135). Do ponto de

vista dos actores sociais, as razões simbólicas explicaram e justificaram as práticas, dando-lhes razões para respeitar os tabus ou as interdições ou simplesmente desencadear as práticas. No entanto, segundo Harris, as verdadeiras razões que conferiam a estes actos a sua eficácia eram de ordem material, ecológica ou nutricional. Desta forma, um traço cultural determinado era a face escondida de um benefício adaptativo sem que os indivíduos se apercebessem disso. Para o autor, todos os tabus alimentares e todos os particularismos eram susceptíveis de um tratamento desta natureza. Por detrás de uma aparência arbitrária das culturas, escondiam-se sempre as lógicas adaptativas.

Numa perspectiva diferente, as propostas de Goody, Menell e Mintz tiveram em comum a análise do contexto alimentar. A contextualização espacial e temporal remeteu-nos para a consideração da delimitação e reconstrução histórica. Esta problemática contrastou com a do estruturalismo porque não considerou autónomas as diferentes esferas do sistema alimentar, tais como os ingredientes, as comidas ou os processos culinários. Goody (1998) assinalou que a alimentação e as suas variações só podiam ser compreendidas pela sua interdependência com o sistema sociocultural. O estudo das formas de aprovisionamento e transformação dos alimentos incluía as fases de produção, distribuição, preparação e consumo que deviam ser relacionadas com a ordem sócio-económica como forma de captar os factores de tipo hierárquico e os constrangimentos externos que se impunham nas actividades sociais. Segundo este autor, era inconcebível analisar o sistema culinário sem o relacionar com a divisão do poder e da autoridade dentro da esfera económica e, em consequência, com o sistema de estratificação social e com a divisão sexual do trabalho, não só numa sociedade particular, mas também numa perspectiva comparativa. Ambos os aspectos condicionavam as práticas alimentares quotidianas. O autor aplicou o método comparativo no estudo dos sistemas culinários de duas diferentes sociedades africanas, salientando as semelhanças e os contrastes com algumas sociedades euro-asiáticas, diferenciando-as, quanto



à sua organização sócio-política, como sociedades “hierarquizadas” e “hieráticas”, demonstrando como este aspecto foi determinante na constituição dos sistemas culinários das ditas sociedades.

Para analisar qualquer sistema alimentar, tem de se considerar a dimensão temporal e espacial, a dinâmica seguida pelos grupos e as pessoas em contextos sociais socio-económicos e culturais específicos (Mennell, 1987). A contextualização permitiria explicar como muitas das relações do sistema alimentar ultrapassariam as fronteiras do espacial. Na alimentação contemporânea, o espaço geográfico de produção coincide menos que outrora com o espaço de transformação, preparação e consumo. As populações urbanizadas dependem muito menos do autoconsumo. Na esteira de Elias (1989), este autor também partilhou do ponto de vista histórico e evolucionista do estudo do sistema culinário e de gostos alimentares diferenciados na França e na Inglaterra desde a Idade Média aos nossos dias. Procurou explicar como eles emergiram, mudaram e se desenvolveram na sociedade “*a longo prazo*” e como “*as mudanças das estruturas de interdependência social intervieram no equilíbrio dos poderes no interior duma sociedade e se repercutiram na alimentação*” (Mennell, 1987: 33).

Mintz (1985) mostrou-nos, através do estudo histórico e antropológico do consumo do açúcar, como este era revelador de um mundo mais amplo, ultrapassando o contexto da produção.

A generalização do consumo do açúcar nas sociedades industrializadas durante as últimas décadas não podia ser explicada, segundo Mintz, pelo gosto inato do ser humano em substâncias doces, mas sim pela interacção que se produzia através do tempo entre interesses económicos, poderes políticos, necessidades nutricionais e significados culturais. O autor teve como objectivo a construção da história social do uso de novos alimentos nos países ocidentais para consolidar uma antropologia da vida moderna.

### 1.1.9. Os estudos sobre alimentação em Portugal

E, em Portugal, qual o estado das investigações na área da sociologia da alimentação?

Data de 1936, a primeira tentativa de organização dum inquérito sobre as condições alimentares da população portuguesa<sup>8</sup>. Em 1940, o Centro de Estudos demográficos do INE iniciou a preparação dum inquérito sobre a situação alimentar portuguesa. A monografia de Lopes Dias sobre o trabalho rural no concelho de Idanha-a-Nova apontava para a trágica insuficiência da alimentação dos jornaleiros e suas famílias. Também na monografia sobre Vilarinho das Furnas, o autor deu-nos pormenores sobre a alimentação da população serrana.

Santos Júnior (1923) descrevia nestes tempos a alimentação da população duma aldeia transmontana: *“migas de pão de centeio, pouco de leite, pouco azeite, colorau picante e dois dentes de alho, faziam parte das refeições quotidianas. Passam-se dias em que em cada refeição era uma salada de cuncos (azedas), cebola crua e pão”* (1923: 134).

No contexto da história económica e social, Crespo e Hasse (1981), estudaram o regime e aos hábitos alimentares dos alunos do Colégio dos Nobres, sob o ponto de vista da alimentação da aristocracia.

Numa abordagem diferente, Veloso (1992) analisou as práticas alimentares dos portugueses no século XVIII, através dos relatos dos viajantes estrangeiros.

No domínio da sociologia da alimentação, os estudos realizados por Valagão (1990) foram talvez os primeiros em Portugal, analisando em profundidade a relação entre alimentação e mudança social. Este estudo de caso, realizado numa freguesia do Alto-Douro, região de produção do vinho

---

<sup>8</sup> Instituto de Antropologia do Porto.

do Porto, teve como objectivo principal relacionar os hábitos e as práticas alimentares com a mudança social no contexto rural. Segundo a autora, a região de monocultura da vinha sofreu nas últimas duas décadas um conjunto de alterações profundas devido a dois factores: alterações ao nível da produção de vinho (instalação de uma adega cooperativa e valorização económica do vinho) e a emigração acentuada nesta zona do país. Analisando o sistema alimentar local (modalidades e ritmos de aprovisionamento, técnicas e processos de conservação, técnicas de preparação culinária e práticas de consumo), Valagão relacionou os factores que mais contribuíram para as mudanças sócio-económicas na região com as repercussões no sistema alimentar a nível dos hábitos e das práticas alimentares:

*“Ao nível do aprovisionamento alimentar, o abandono da cultura dos cereais, mantendo-se a dos hortícolas, e diversificando-se os alimentos adquiridos através da compra; ao nível da conservação dos alimentos, observando-se o declínio da conservação através do sal, adoptando-se métodos de conservação através do frio, mantendo-se algumas técnicas tradicionais de conservação; quanto à fase da preparação, embora se mantenham as técnicas tradicionais, os principais elementos de mudança relacionam-se, por um lado, com a redução do tempo para consagrar às tarefas de preparação culinária e, por outro, com a adopção de novos equipamentos e de novos utensílios; finalmente, na fase do consumo, foram afectados os horários, o número e a composição das refeições. Integrando agora uma maior diversidade de produtos [...], o regime alimentar estudado difere bastante daquele que a mesma população teve até aos anos sessenta” (Valagão, 1990: 440).*

A autora conclui, referindo a coexistência entre a continuidade e mudança das práticas alimentares. Embora se verificassem alterações significativas a nível das práticas alimentares, a sua adopção foi em termos do padrão já existente.

Destacam-se desta autora três artigos, *A Situação Alimentar em Portugal* (1989a), *Práticas alimentares dos Emigrantes. Mudança ou continuidade?* (1989b) e *La Sociologie de la Consommation Alimentaire* (1992). No primeiro artigo, a autora analisou a situação alimentar portuguesa, relacionando-a com o desenvolvimento populacional e socioeconómico de Portugal nas últimas décadas. Os resultados apresentados apontaram para uma melhoria quantitativa e qualitativa das disponibilidades alimentares portuguesas, nomeadamente nos últimos vinte anos: peso excessivo das despesas com a alimentação no total das despesas familiares, diferenças qualitativas entre os modelos alimentares praticados nas zonas rurais e nas urbanas, aumento generalizado das formas de oferta de bens alimentares e da diversidade dos produtos e aumento generalizado da restauração colectiva. Caracterizou a situação alimentar em quatro períodos distintos. Antes de 1974, trata-se de um período caracterizado por uma política de distribuição e de comercialização dos bens alimentares dirigida para os centros urbanos, Lisboa e Porto com o objectivo de favorecer “*uma alimentação barata e adaptada ao proletariado urbano e a uma nova burguesia urbana*” . O segundo período, 1974, foi marcado por uma grande “*euforia*”, uma expansão dos consumos alimentares e, em particular, a carne em consequência do aumento do rendimento familiar. O terceiro período, entre 1977 e 1984, caracterizou-se por uma certa redução dos consumos alimentares devido ao declínio da produção nacional e à tentativa de controlo das importações. Finalmente, desde 1986, com a adesão à CEE, assistiu-se a um novo impulso nos consumos alimentares, salientando-se uma maior diversificação dos produtos alimentares. No segundo artigo, a autora partiu dos pressupostos de que toda “a vida social se encontra ligada à alimentação” e que, “reciprocamente todo o estilo

alimentar reflectia a estreita relação entre a estrutura e a dinâmica do funcionamento da sociedade. As práticas alimentares constituíam um excelente indicador da dinâmica cultural. A autora procurou estudar o impacto da emigração sobre o sistema alimentar em três momentos do percurso migratório “antes da partida”, “durante a estada” e “no regresso”. Nesse segundo artigo, Valagão conclui que as práticas alimentares revelavam simultaneamente uma mudança e uma continuidade. Apesar de uma melhoria em termos qualitativos e quantitativos, o padrão alimentar tradicional mantinha-se. “*Qualquer mudança em termos alimentares, quer se trate da introdução de novos produtos, técnicas ou utensílios é feita em função da sua adaptação a esse padrão pré-existente, ou seja, o que foi adquirido na infância, no país de origem*” (Valagão, 1989b).

Finalmente, no terceiro artigo *La Sociologie de la Consommation Alimentaire*, Valagão (1992) procurou estabelecer os contornos teóricos da sociologia da alimentação, reivindicando a necessidade de estudar as práticas alimentares face às profundas mudanças sociais que ocorreram na sociedade portuguesa.

Orientada por Valagão, a socióloga Moreira (1994) analisou as práticas alimentares no Concelho de Sintra (Magoito e Pernigem). Tratou-se de um estudo de caso das práticas alimentares na esfera privada e pública. A autora privilegiou dois vectores de análise: o da interdependência entre a hierarquia social e a hierarquia dos alimentos, por um lado, e o da interdependência entre a alimentação e a mudança social, concluindo que as transformações ocorridas ao nível dos hábitos e das práticas eram indissociáveis do processo de evolução social da região devido ao turismo.

Referimos ainda, os artigos das sociólogas Leandro (1987) “*Alimentação e relações interculturais dos Emigrantes Portugueses na Região Parisiense*” e de Magalhães (1996) “*A Taberna: usos do espaço e do tempo*”. A primeira analisou os mecanismos da dinâmica da escolha alimentar e a estrutura da refeição dos Portugueses imigrados na região

parisiense concluindo que o regime alimentar destes “*constituía um micro-sistema alimentar, resultante da interacção estabelecida entre o regime alimentar praticado em Portugal antes da emigração e os padrões alimentares propostos na sociedade francesa, apresentando elementos de ambos os regimes*”. Magalhães analisou o comer público, tomando a taberna como espaço de produção de “determinados tipos de sociabilidades” e de práticas quotidianas de consumo alimentar seguindo a matriz das diferenciações sociais <sup>9</sup>.

Esta recensão bibliográfica das diferentes abordagens teóricas do estudo da alimentação na sociologia e na antropologia, contribuíram para desenhar as diferentes tentativas de fundamentação de um campo teórico na sociologia da alimentação.

## **1.2. Sociologia ou Sociologias da alimentação**

O percurso histórico do estudo da alimentação pelas grandes abordagens teóricas da sociologia e da antropologia, passando pelas diferentes tentativas de perspectivar uma sociologia da alimentação, conduzir-nos-á a um objecto bem definido?

Poulain (2003) interrogou-se sobre a existência de uma sociologia da alimentação. Segundo este autor estaríamos mais perante uma sociologia pela alimentação do que de uma sociologia da alimentação. Para o autor, estas abordagens teóricas “operam num sistema de dupla tensão”. O primeiro, inscrevendo-se na alternativa epistemológica Mauss-Durkheim, apresenta dois sentidos opostos: 1. ou aceita a definição durkheimiana do *facto social* e o princípio da autonomia do social; 2. ou se posiciona na tradição do *facto social total* de Mauss, abrindo-se à

---

<sup>9</sup> Sobre a pertinência das práticas alimentares e diferenciações sociais em Portugal, leia-se Dulce Magalhães (1994).

interdisciplinaridade. Neste eixo epistemológico durkheimiano situaram-se alguns sociólogos, tais como Chombart de Lauwe, Herpin, Bourdieu, seguindo a tradição da autonomia do social. Na posição contrária, Richards, Elias ou Fischler defenderam a tradição maussiana. Alguns autores, Ledrut, Hubert, Corbeau, Mennel posicionaram-se numa situação intermediária. O segundo movimento debruçou-se, por sua vez, seja sobre as mudanças e as transformações, seja ou sobre a estabilidade e a permanência. A primeira evidenciou a evolução dos modelos de consumo ou das representações (Elias, Lambert, Mennell e Warde); a segunda procurou a universalidade das estruturas do culinário (Lévi-Strauss), ou evidenciou a permanência da organização social e a reprodução das classes, tendo como pano de fundo as mudanças aparentes (Bourdieu e Grignon). Com posições intermédias, Fischler ou Beardsworth “*procuraram compreender as invariantes do comportamento do comedor eterno, actualizando-se no comedor contemporâneo*” (Poulain, 2003: 190).

Do nosso ponto de vista, estas alternativas epistemológicas não se colocaram especificamente na sociologia da alimentação, atravessaram antes todo o percurso histórico das grandes correntes teóricas da sociologia.

### **1.2.1. A sociologia dos consumos alimentares**

Retomemos os dois sociólogos, Veblen e Halbwachs, fundadores da sociologia dos consumos.

Em *The Theory of the Leisure Class*, Veblen (1953 [1899]) analisou a comida e a bebida como meios de consumo conspícuo. Assinalou que “*os costumes das reuniões festivas tiveram provavelmente origem, em razões de conviviabilidade e de religião; mas agora, serviam de desígnios individuais*” (1953: 65). O autor questionou-se como “*a escolha do*

*consumo de artigos de comida requintada tornava-se tabu para as mulheres, crianças e membros das classes superiores*” (1953: 61). No entanto, a “*diferenciação cerimonial das dietas*”, afirmou Veblen, “*parece ser mais no uso de bebidas tóxicas e narcóticos*”, cabendo “*à mulher preparar e administrar esses luxos, bebidas tóxicas e narcóticos*”, sendo “*privilégio dos homens de bom nascimento e educação, consumi-los*” (1953: 62).

Maurice Halbwachs (1970 [1912]), como já referimos, estudou a explicação do facto social alimentar por outros factos sociais. As variáveis, “profissão”, “composição do agregado familiar” e “rendimentos”, foram utilizadas para explicar as práticas de consumo objectivadas a partir dos orçamentos familiares.

A sociologia dos consumos alimentares desenvolveu-se em França a partir de 1956, através dos inquéritos de INSEE e do CREDOC. Nos anos sessenta, o INSEE lançou dois inquéritos permanentes sobre os orçamentos familiares e os consumos alimentares nas famílias.

No final desta década, Moulin (1975) interessou-se pelos impactos da “sociedade de consumo” nas práticas alimentares. Num contexto de sociedade de abundância, “*os produtos alimentares foram mais considerados pelo que representavam do que pelo que eram*”. Este autor estudou pormenorizadamente as consequências da diminuição relativa das despesas da alimentação nas famílias. O declínio do consumo da “*alimentação dos pobres*” (feculantes, pão) e o aumento da “*alimentação dos ricos*” (carne, peixe), apagavam, em grande parte, os contrastes sociais da alimentação. Um modelo burguês (carne em todas as refeições, ementas organizadas com entradas, pratos de carne, legumes, queijo e sobremesa) tendeu a impor-se e a homogeneizar as práticas alimentares dos europeus. O trabalho feminino, a urbanização, a pressão sobre o emprego do tempo transformaram os modos de vida. Assistiu-se a um desenvolvimento da restauração colectiva nos lugares de trabalho e nas escolas. As mulheres



encarregadas da culinária no espaço doméstico, passaram a utilizar alimentos transformados. A comida tornou-se “funcional” ou seja de preparação facilitada. Uma parte relevante da actividade culinária tornou-se domínio dos profissionais: a indústria alimentar e a restauração colectiva. A dinâmica do orçamento familiar marcou um refluxo do gosto de comer em benefício do carro, da casa e das actividades de lazer. Por fim, a saúde na alimentação quotidiana: *“a preocupação da fome, velha companheira da humanidade, deu lugar pela primeira vez na história, à preocupação aguda mas inversa do colesterol”* (Moulin, 1975: 166).

Estas tendências crescentes da influência da saúde na alimentação tiveram repercussões importantes a partir dos anos setenta. No entanto, em meados dos anos noventa, assistimos a uma *“desclassificação”* da alimentação quotidiana (emergência dos grandes hipermercados, expansão das marcas distribuidoras) e um aumento compensatório do consumo de luxo. Moulin constatou que, em toda a Europa, a taxa de crescimento da rubrica *“lazer e divertimento”* e *“despesas efectuadas no estrangeiro pelos nacionais”* era sensivelmente mais elevada que a taxa de crescimento do produto nacional bruto” (1975: 167).

Na *sociedade do lazer* anunciada por Dumazedier (1962), o turismo assumiu um lugar cada vez mais importante. *“Os particularismos alimentares mudavam de status social e tornavam-se uma via de entrada na cultura dos outros e comungavam com os interesses do desejo de viajar [...] o homem dos grandes aglomerados urbanos, veria cada vez mais, na alegria das descobertas gastronómicas, uma razão suplementar de viajar. Mas este homem cansado pela vida que levou num meio artificial e pelas preparações estandarizadas que era chamado a consumir, procuraria sobretudo, nas cozinhas locais, regionais, nacionais (de outros países), a ocasião de um desenraizamento, de um regresso às fontes, à simplicidade, à originalidade naïf, à autenticidade. O aumento do nível sociocultural levá-lo-ia a recusar os sabores intermutáveis, os pratos estereotipados que lhe*

*apresentavam frequentemente os grandes caravansarás<sup>10</sup> da Europa.”* (Moulin, 1975: 147).

A partir dos finais dos anos setenta, iniciou-se um novo ciclo na abordagem da alimentação não só nas dimensões social e cultural assim como nas dimensões económica, nutricional e até artística. No âmbito da sociologia da alimentação, situando-se entre os teóricos estruturalistas e materialistas, destacamos, em primeiro lugar, a obra de Bourdieu (1979) *La Distinction. Critique Social du Jugement*.

Nesta obra, Bourdieu analisou os consumos alimentares e os gostos. Estes gostos ou preferências alimentares abordaram-se numa óptica da transmissão e da reprodução, sendo a sua transformação explicada pela mudança do conteúdo dos *habitus*, ou seja, pelo conjunto de práticas e representações de um grupo social determinado, pela mobilidade social dos indivíduos ou pela variação da composição social. Para este autor, a hierarquia das classes sociais teve um papel preponderante na determinação dos “gostos” e dos consumos.

Se o *habitus* foi o principal unificador e gerador das práticas, assentando no pressuposto de que todas as práticas e as obras de um mesmo agente social eram harmonizadas entre si, independentemente da sua vontade, o “gosto” era a “*propensão e a aptidão para a apropriação (material e/ou simbólica), por uma classe determinada, de objectos ou de práticas classificadas e classificantes*”, constituindo a fórmula generativa “*que está na origem do estilo de vida, que é o conjunto unitário de preferências distintivas que exprimem, na lógica específica de cada um dos sub-espacos simbólicos (mobiliário, vestuário, linguagem ou expressão corporal), a mesma intenção expressiva*” (Bourdieu, 1979: 192).

---

<sup>10</sup> Espécie de estalagem pública no Oriente, onde os viajantes encontravam todas as provisões necessárias para eles como para os animais.

Centrando-se nos diferentes tipos de consumos culturais (alimentação, vestuário, desporto, arte, etc), Bourdieu procurou demonstrar que, quer a estrutura quer a dinâmica do espaço social das práticas e dos estilos de vida eram organizadas e comandadas por dois princípios distintos e opostos: o da “Vulgaridade” e o da “Distinção” (Bourdieu,1979: 196). Segundo este autor, nos diferentes domínios do social, as práticas ou os bens, que se encontravam associados às diferentes classes sociais, organizavam-se segundo estruturas de oposição distintivas e classificativas dos diferentes estilos de vida associados a essas mesmas classes sociais (Bourdieu, 1979: 197). No que se refere aos consumos, em geral, o verdadeiro princípio de diferenciação social consistiu na oposição entre os “gostos de luxo” ou “de liberdade”, correspondentes ao princípio da distinção, sendo os “gostos de necessidade”<sup>11</sup> correspondentes ao princípio da vulgaridade (1979: 198). Ao nível dos consumos alimentares esta distinção manifestava-se, pela oposição entre quantidade e a qualidade e entre a substância e a forma: “ *por um lado, a comida era reivindicada na sua verdade de substância nutritiva, que alimentava o corpo e que dava força [...]; por outro, a prioridade era dada à forma*” (1979: 221), correspondendo “*a duas visões antagónicas do mundo, a dois mundos, a duas representações do ser humano: a da substância ou da matéria, o substancial, no sentido puro do nutritivo mas também do real, por oposição a todas as aparências, todos os (belos) gestos, enfim tudo o que é, como se diz, puramente simbólico*” (1979: 222) .

Em suma, as práticas alimentares, quer no que se referia aos diferentes tipos de produtos consumidos, quer às diferentes formas e técnicas de conservação e de preparação culinária, quer ainda aos hábitos de consumo e aos modos de estar à mesa, funcionavam como elementos classificados e classificantes em relação aos estilos de vida e como factores distintivos em termos sociais. As práticas alimentares constituíam

---

<sup>11</sup> Expressão utilizada por Chombart de Lauwe (1956 e 1975).

elementos socialmente codificados e codificantes, particularmente visíveis em processos de mobilidade social, em que os comportamentos quotidianos, incluindo os consumos, eram utilizados como códigos de representação de um estatuto social diferente a que se pretendia ascender.

Nesta mesma perspectiva, centrando-se nos gostos e nos consumos alimentares, Claude e Christiane Grignon debruçaram-se no estudo da correlação existente entre a hierarquia das práticas alimentares e a hierarquia social, considerando a primeira reveladora da segunda e, como tal, veiculadora das desigualdades e exclusões sociais. No entanto, os consumos alimentares e todas as formas e simbolismos que lhes estão associados, não são suficientes para constituir elementos de diferenciação social. Segundo estes autores:

*“As variações entre os grupos são mais fortes e mais fáceis de pôr em evidência, se nos colocarmos, não ao nível dos consumos, mas sim ao nível das práticas”, ou seja, “se cada produto puder ser considerado como indicador de um tipo particular de usos, que lhe estão tecnicamente associados, ele reenviar-nos-á também a uma multiplicidade de usos sociais, relativamente a modos de aprvisionamento, de cozinha, de refeições e de comportamentos à mesa.”*  
(Grignon, 1980: 6).

Num relatório intitulado *Consommations et Styles de vie: contribution à l' étude du goût populaire* (1980b) e que deu origem a três publicações *Styles d' alimentation et Goûts Populaires* (1981b), *L'Espace des Pratiques Alimentaires* (1980) e *Alimentation et Stratification Sociale* (1981a), estes autores, a partir da análise secundária dos dados estatísticos disponíveis de um Inquérito por questionário realizado em 1975 pela *Revista 50 Millions de Consommateurs* e de uma série de entrevistas aprofundadas, associadas a técnicas etnográficas de observação directa, procuraram demonstrar como os diferentes estilos de alimentação se

distribuíam no espaço social. Analisaram a questão dos “*gostos populares*” em oposição aos “*gostos nobres*” no sentido de identificarem se existia ou não um estilo de vida e gostos dominantes. Os objectivos do Inquérito consistiam em analisar os comportamentos económicos dos consumidores, as técnicas de aprovisionamento, a conservação, a preparação dos alimentos, as preferências e as aversões e definir os estilos alimentares. A partir dos dados recolhidos foram traçados tipos de padrões alimentares característicos das diferentes categorias sociais, com os seus comportamentos e gostos, definindo os modos de vida, cruzando ainda as variáveis idade, sexo, nível de instrução e as culturas regionais. As técnicas utilizadas para a análise dos dados foram a representação gráfica (para uma síntese, memorização e interpretação), a análise factorial das correspondências (para uma representação liminária e sinóptica dos resultados do inquérito), permitindo “*mostrar como os consumos e as práticas se distribuíam umas em relação às outras e, de uma maneira mais geral, em relação ao conjunto das práticas apreendidas pelo questionário, e simultaneamente, dar um primeiro esboço da maneira como os diferentes estilos de alimentação se integravam nos estilos de vida respectivos das diferentes categorias sociais*” (Grignon, 1980: 11).

Em *Les Pratiques Alimentaires* (1984), e *Pratiques Alimentaires et Classes Sociales* (1986b), continuando a mesma análise apoiada em dados dos inquéritos realizados pelo INSEE, os autores analisaram os índices de consumo por produto, por categoria sócio-profissional e por região, concluindo que o nível de hierarquia social dos consumos alimentares observado estava relacionado, em particular, com a hierarquia dos preços e dos rendimentos e ainda com factores ligados às condições de vida e de trabalho, aos hábitos e à cultura dos diferentes grupos, e com a relação que estas mantinham com a cultura dominante, relação que variava consoante os produtos e as categorias sociais (1986b: 336-339).

Em *Les variations régionales des consommations alimentaires* (1986), da autoria de Christiane Grignon, utilizando os dados estatísticos publicados pelo INSEE, a autora analisou a diversidade dos consumos alimentares regionais, comparando os cabazes regionais com os cabazes das diferentes categorias sócio-profissionais, determinando aproximadamente o tipo social de alimentação em cada região, e conclui que a alimentação do Norte de França correspondia a um estilo de alimentação característico das classes populares urbanas, a do Sudoeste a uma alimentação camponesa tradicional, enquanto que a alimentação de “*Île de France*” se aproximava do estilo das classes superiores. Para além da análise da composição social das regiões, era necessário “*tomar em conta a influência, desigual segundo os produtos, as fontes locais (mercados e autoconsumo), a taxa de urbanização, o nível de vida, a pirâmide de idades, etc. O peso dos constrangimentos regionais sobre os consumos alimentares dos casais não era o mesmo para todas as categorias sociais*” (Grignon, 1986: 5).

Claude Grignon (1986c), utilizando os dados do INSEE desde 1965, focalizou a relação entre a evolução do consumo alimentar e a evolução da estrutura social, afirmando que “*os alimentos em declínio eram na sua maioria sub-consumidos pelas categorias superiores*” (1986c: 130).

Sob a influência da abordagem de Bourdieu, Christine et Claude Grignon, Lambert (1987), a partir da análise do inquérito anual realizado pelo INSEE sobre os aprvisionamentos alimentares familiares e na base de cálculos macro-económicos, cruzou séries com as variáveis sociológicas. Evidenciou os modelos de consumo alimentar, comparando-os de maneira dinâmica, traçando assim, as tendências de evolução destes modelos em França na década de sessenta. O autor, defendeu as diferenciações sociais dos consumos alimentares, subdividindo as diferentes categorias de alimentos, em “super” ou “sub-consumos”. As classes altas consumiam duas vezes e meia mais carne de borrego do que a classe operária; e estes últimos mais enchidos, feculantes e pão [...]. O contributo de Lambert prendeu-se

com as conexões entre o económico e o nutricional, permitindo calcular os balanços energéticos. O estudo do consumo alimentar das unidades sócio-económicas de consumo, M.C.A. dos grupos dominantes, remetia segundo o autor, para o contexto da formação económica e social nas quais estas unidades se inseriam.

Numa perspectiva diacrónica, Combris retomou as investigações de Toutain e analisou a evolução das rações energéticas através de séries temporais em vários países durante mais de dois séculos. Verificou que existia uma evolução estruturalmente comparável na maioria dos países desenvolvidos, mesmo que estes se pudessem desenrolar com ritmos diferentes. Esta evolução desenvolveu-se segundo o autor, em três fases: primeiramente, um aumento do consumo de todos os alimentos, num segundo momento, transformação da estrutura da ração; por fim, uma diferenciação generalizada do consumo de produtos (Combris e Volatier, 1998).

Herpin (1988), questionando a hipótese da desestruturação da alimentação moderna, distinguiu cinco dimensões da instituição social da refeição familiar. A concentração que enunciava a organização das tomadas de refeições principais (pequeno-almoço, almoço, jantar) e as “pequenas refeições” menos institucionalizadas (*casse-croûte*, merenda, pausa-café). Para o autor, a implantação horária remetia para as regras temporais que acompanhavam as tomadas alimentares e impunham ritmos temporais aos dias. A sincronização social que designava os pontos de encontro, no emprego do tempo dos diferentes membros da família, permitia-lhes partilhar a refeição; na esfera doméstica, a refeição realizava-se na cozinha ou na sala de jantar e a extra-domicílio no café, restaurante, cantina, etc. Finalmente, a ritualização correspondia às regras que acompanhavam a alternância e as interações entre refeições quotidianas e festivas. Esta grelha de leitura tinha como objectivo a descrição da instituição das refeições e das mudanças que as afectavam.

Outros dois autores, Garboua e Robin (1988), preocuparam-se em estudar as representações implícitas dos gostos, veiculadas pelos inquéritos de consumo alimentar nas donas de casa e pelos modelos dinâmicos da procura. Reflectiram sobre a função de utilidade intertemporal, cujo papel se manifesta central na teoria micro-económica do consumidor, permitindo criar a racionalização das suas escolhas, de as prever e evitar, atribuindo, em particular, “uma diferença de consumo a uma diferença de gosto”. Examinando em pormenor, estes autores interpretaram as duas hipóteses cruciais de separabilidade e da forte recorrência da função de utilidade, mostrando as ligações com as noções de formação consciente ou inconsciente dos hábitos, de inércia e de coerência intertemporal das escolhas do consumidor.

### **1.2.2. A Sociologia do comedor**

Este movimento teve início nos anos setenta com os trabalhos de Edgar Morin. “*As nossas actividades biológicas elementares tais como: comer, beber, defecar estão estreitamente ligadas a normas, proibições (interditos), valores, simbolos, mitos, ritos ou seja à cultura. Podemos compreender que o sistema único, federativamente integrado, fortemente intercomunicante do cérebro de sapiens permite a integração federativa do biológico, do cultural, do espiritual (elementos complementares, concorrentes, antagonistas em que os níveis de integração serão diferentes segundo os indivíduos, as culturas, os momentos) num sistema único bio-psico-sociocultural*” (Morin, 1973: 146).

Nesta perspectiva transdisciplinar, Fischler (1979) apresentou o tema da alimentação como transdisciplinar, objecto de múltiplas entradas que se deveria abordar segundo diversos pontos de vista complementares: biológico, económico, antropológico, etnológico, sociológico, psicológico, psicanalítico, arqueológico, geográfico e geopolítico.



Em 1979, o artigo de Fischler *Gastronomie, gastro-anomie* foi um texto fundador deste movimento da sociologia do comedor humano. Os consumos alimentares, sendo incorporados, atravessavam a barreira do corpo para devir comedor. O alimento diferenciava-se dos outros consumos porque era incorporado e passava a fronteira do *self*. Este princípio de *incorporação* sugerido por este autor, surgiu no seguimento dos trabalhos de Frazer (1981 [1911]), Durkheim (1998 [1894]), Lévi-Strauss (1964), Moulin (1975) e Aron (1976).

A abordagem experimental do conceito de incorporação de Rozin (1976) é a segunda invariante do comportamento alimentar humano. Este princípio articulava uma dupla dimensão: comer é incorporar, ou seja, fazer suas as qualidades de um alimento (plano psico-fisiológico) e, simultaneamente, apropriar-se das qualidades simbólicas do alimento (plano simbólico/imaginário). Sendo culturalmente determinados, os alimentos, a cozinha e as maneiras de civilidade à mesa, inseriam o comedor num universo social e numa ordem cultural. *“O acto alimentar é fundador da identidade colectiva e simultaneamente, de um jogo de identificação distinção, de alteridade. De facto, é pelas práticas alimentares quotidianas que se constrói o sentimento de pertença ou de diferenciação social [...]. De igual forma, é pelo sistema culinário e pelas maneiras de civilidade à mesa que se operam as aprendizagens sociais, e que uma sociedade transmite e permite a interiorização dos seus valores. A alimentação tece e mantém os laços sociais”* (Poulain, 2002: 117).

Fischler (1993a) sintetizou os resultados das suas investigações sobre o comedor humano. O autor fez a comparação entre “comedor eterno” regido por leis e as invariantes do comportamento alimentar (pensamento classificatório, princípio de incorporação e paradoxo do omnívoro). Estes princípios gerais actualizavam-se de maneiras diferentes segundo os contextos culturais. Desta forma, Fischler apresentou um “comedor

moderno” vivendo nas sociedades industrializadas, onde reina a abundância e, mesmo, a superabundância alimentar.

Corbeau (1997) distinguiu as noções de “socialidade” e “sociabilidade”. A primeira toma em conta o conjunto dos determinantes sociais e culturais que pesam sobre o actor social, consciente ou inconscientemente. *“Consideramos a socialidade como o impacto cristalizado de modelos culturais maioritários numa visão do mundo dada 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, 1997a: 150). A sociabilidade remete para a maneira como os indivíduos em interacção e num contexto preciso, colocam em cena as regras impostas pela socialidade. A sociabilidade afirmava-se como *“um processo interactivo no qual os indivíduos escolhem as formas de comunicação e de trocas que os ligam aos outros”* (Id.: 151). Nesta concepção, as práticas alimentares lidas como o resultado do encontro de um comedor socialmente identificado, foram analisadas, recorrendo às categorias clássicas da sociologia (idade, sexo, categorias socio-profissionais, nível de instrução, etc.), a uma situação, a um contexto social identificado (tipo de partilha, festivo ou quotidiano, familiar ou extra-familiar, público ou privado) e a um alimento específico sobre o qual se agregavam as representações no interior de um universo sociocultural. Estes três elementos, segundo Corbeau, constituem o vértice superior do “triângulo do comedor” que varia simultaneamente no espaço e no tempo. O comedor, *“indivíduo plural capaz de actualizar comportamentos diferentes na sua lógica e no seu significado, segundo os contextos sociais e o tipo de alimento”* (Corbeau, 1997b: 155).

Para explicar a pluralidade dos comportamentos dos comedores, o autor utilizou a noção de *ethos* (expressão de Weber) que *“ resulta do*

*encontro entre as forças centrífugas – as pulsões, as paixões, o imaginário e a invenção resultante das interações do ego – e as forças centrípetas, civilidade, normalização das imagens corporais, constrangimentos dietéticos, económicos ou comerciais”* (Corbeau, 1997b: 151). O conceito de *ethos* permitiu-lhe construir tipologias, escapando, segundo Corbeau, à sobredeterminação do *habitus* de Bourdieu e ao nominalismo frequentemente associado às tipologias dos indicadores sociais pertinentes propostas pelos estudos de mercado. Inspirado pelos trabalhos de Ledrut, na distinção dos três tipos de comedores: “les complexés du trop”, “les tenants du nourissant léger” e “les tenants du nourissant consistant” (Ledrut *et al.*, 1979b, 1979a), Corbeau acrescentou uma nova categoria “les gastrolastress”. Partindo destes quatro tipos ideais, numa perspectiva compreensiva, o autor reconstruiu os significados e os sentidos atribuídos pelos actores sociais às suas práticas alimentares.

- ✓ Os “*complexés du trop*” têm em comum a marca da “angústia da absorção da comida”. Estes subdividem-se em quatro subcategorias de trajetórias: 1. as “*patologias alimentares*” (bulimia e anorexia) cujas causas de ansiedade exacerbada encontram-se no subconsciente e nos processos sociais criadores da patologia tais como o “vazio social” e por vezes, os constrangimentos económicos; 2. a “*trajetória do parecer social*”, marcados pelo peso da estética corporal e do modelo estético da delgadeza; 3. a “*trajetória da saúde*”, os muito atentos aos efeitos da alimentação sobre a saúde; 4. As “*trajetórias assentes em crenças ou ideologias religiosas*”, nas quais o sentido das práticas se constroem com referência aos interditos culturais (Corbeau, 1991: 367).
- ✓ Os “*tenants du nourissant léger*” caracterizam-se por uma procura de informação dietética e por um equilíbrio relativo entre o prazer de comer e a preocupação de estarem em boa

forma (1991: 428). Este tipo ideal de “comedores” estão abertos a influências de outras cozinhas e culinárias, ao exotismo sincrónico (cozinhas de outros países) ou diacrónico (valorização dos produtos regionais). Valorizam os alimentos tais como o peixe e os legumes e as informações dietéticas.

- ✓ Os “*tenants du nourissant consistant*” são os “comedores” tradicionais. Apreciam os enchidos e as refeições com carne e feculantes. O desejo de carne e de pão branco traduz a dinâmica da “vingança social” ou seja os “revanchistas”. São aqueles que viveram na transição da penúria para a abundância alimentar, guardando lembranças de restrições alimentares.
- ✓ Os “gastrolastress”. O termo resulta da agregação da palavra “gastrolâtre” de Rabelais (Bakhtin, 1987) para designar os comedores que “fazem um deus do seu ventre” e da ideia de *stress* (o peso dos constrangimentos da vida moderna e das práticas de recuperação, de descompressão, de desforra). Nesta categoria os comedores alternam práticas alimentares quotidianas de simplificação e desestruturação das refeições, comendo fora nos lugares de restauração rápida durante os dias de trabalho (constrangimentos laborais), e práticas nas refeições do jantar e nos dias festivos que se revestem de lógicas marcadas pelo gastronómico, transformando-se em comedores “gourmets” (Corbeau, 1991: 434).
- ✓ Por fim, o autor situou as práticas alimentares no universo das interações sociais, denominando-o por “fileira do comedor”, e recentemente, por “diadrama do comedor”.

Em Inglaterra, este movimento transdisciplinar iniciou uma série de colaborações entre sociólogos e psicólogos (Chiva, 1985, 1996; Rozin,

1994; Lahlou, 1996; Piatteli-Palmarini, 1996) e antropólogos (Garine, 1979; Barrau, 1983; Cohen, 1993). Esta colaboração suscitou uma renovação das perspectivas sociológicas da alimentação (Poulain, 1985a; Lambert, 1987; Beardsworth, 1995; Falk, 1996; Lupton, 1996; Warde, 1997; Pfirsch, 1997).

Enquanto que na sociologia do consumo ou na sociologia do gosto, as práticas alimentares eram lidas como formas de expressão, de afirmação de identidades sociais, já na sociologia do comedor estas práticas inscrevem-se no seio do processo de construção da identidade. As dimensões cognitivas e imaginárias do acto alimentar tornaram-se centrais na sociologia do comedor (Poulain, 2003: 174).

Antes de finalizarmos este percurso histórico da sociologia e antropologia da alimentação, não pudemos descurar o papel relevante desempenhado pela História no estudo desta temática. Ao debruçar-se nas questões alimentares, a História, até à meados dos anos 70, privilegiou sobretudo as dimensões económico-sociais, sendo de particular interesse alguns trabalhos da *École des Annales*, entre eles LeFebvre (1935), Braudel (1983, 1985) e Aron (1967, 1973). O primeiro lançou, em 1935, em França, um inquérito sobre a alimentação tradicional camponesa, seguido de três outros estudos que permitiram traçar os hábitos alimentares dos franceses. O segundo, inseriu a alimentação na evolução da sociedade e da economia. O terceiro, pioneiro numa nova História da alimentação, através dum primeiro estudo das rações e os relatórios de contas de refeitórios ou de hospitais realizado em 1967, reconstituiu a história das mentalidades e do comer no século XIX (Aron, 1973).

Do lado inglês e na perspectiva da história económica da alimentação, Burnett (1989) retratou a história social da alimentação, desde 1815 até à época recente em Inglaterra.

Apenas nos finais dos anos 70 e durante os anos 80 e 90, os historiadores da Idade Média e da Época Moderna adoptaram, sob a

influência dos antropólogos e sociólogos, uma abordagem culturalista da alimentação.

Bonnain-Moerdijk (1975) estudou os sistemas alimentares dos camponeses em França entre 1850 e 1936, relacionando-os não só com a macro-economia, mas também com as condições políticas que originaram uma evolução nas mentalidades rurais, a qual, por sua vez, se repercutiu na transformação dos referidos sistemas alimentares. Distinguiu três períodos: (i) um sistema alimentar “arcaico” baseado no autoconsumo, quase vegetariano (1850-1905), variável segundo as regiões, as estações do ano, o rural/urbano, o sexo; (ii) um sistema de transição (1905-1918), em que o autoconsumo diversificado coexistiu com o consumo por compra ainda limitado, desenhando-se uma modificação nas mentalidades sobretudo referente aos gostos e às escolhas alimentares; (iii) um sistema de ruptura (1918-1936) caracterizado pela uniformização e pela variedade dos consumos e práticas alimentares, dando lugar a uma alteração das mentalidades rurais na alimentação sobretudo ao nível do aprvisionamento, do armazenamento e das práticas.

Marenco (1992), na mesma perspectiva de Elias (1989), estudou a evolução em França, desde Luís XIV, das boas maneiras de estar à mesa e das práticas alimentares (conjunto das representações, práticas e normas relacionadas com a mesa): os estilos culinários, o “*pôr a mesa*” e a decoração do espaço da mesa; o serviço da refeição e o papel que lhe era atribuído nos ritos de sociabilidade e no funcionamento familiar e também as maneiras de se comportar à mesa em relação aos alimentos e convidados.

Flandrin (1992), partindo dos livros de receitas de Battista Platina (historiador, filósofo, gastrónomo e bibliotecário do Vaticano no século XV), definiu o estatuto dos alimentos, descreveu o serviço de mesa e construiu a história culinária até ao século XIX. Ainda sob a direcção de Flandrin e Montanari (2001), num enquadramento cronológico, foi traçada a história da alimentação desde a pré-história e das primeiras grandes

civilizações do Próximo Oriente até finais do século XX. Esta obra, resultado das investigações dos últimos trinta anos, reveste-se de grande interesse porque analisou os comportamentos alimentares do homem a longo prazo.

### **1.2.3. Sistema alimentar ou modelo alimentar**

De facto, diferentes autores tentaram delimitar o campo conceptual das dimensões socioculturais da alimentação, apresentando definições diferentes que giraram em torno do conceito de sistema alimentar. Sem pretender esgotar toda a literatura científica que abordou este conceito, considerámos que algumas definições apresentavam uma maior riqueza conceptual.

Por exemplo, Calvo (1982) e Goody (1998) propuseram uma definição de sistema alimentar interessante. Enquanto o primeiro autor distinguiu, no estudo da alimentação, o sistema alimentar como sendo constituído pela totalidade da génese; o estilo alimentar, como exteriorização formal da dinâmica, e as práticas alimentares, como particularidades expressas pela actividade, Goody explicitou a “totalidade da génese”, definindo-a como um conjunto de fases: a produção, a distribuição, a preparação e o consumo de alimentos.

Uma definição mais ampla foi dada por Khare (1988) em que o sistema alimentar constituía uma réplica importante dos ideais, valores, símbolos e experiências vividas por um povo e, simultaneamente, um sistema geral e íntimo da comunicação cultural que sublinhava o interesse comum pela segurança alimentar e pela sobrevivência colectiva. Sánchez Parga (1989), num enfoque mais materialista, considerou que o sistema alimentar era, antes demais, um subconjunto da ordem económica nacional, no qual se inseriam, operavam e se reproduziam todos os processos que

iam desde a produção até ao consumo. Carrasco (1992) definiu sistema alimentar como modo de classificação que dá lugar a modelos que prescrevem o comportamento alimentar numa ordem determinada da qual se terá de identificar a lógica da combinação e da sucessão e também a variação do conteúdo, uma vez que se associa o comportamento alimentar quer às práticas materiais quer às práticas simbólicas.

Enquanto, na sociologia francesa, Poulain preferiu considerar os modelos alimentares, definindo-os como “*conjuntos sociotécnicos e simbólicos que articulam um grupo humano ao seu meio, criam a sua identidade e asseguram a dinâmica dos processos de diferenciação social interna. São um corpo de conhecimentos tecnológicos, acumulados de geração em geração, permitindo seleccionar os recursos num espaço natural, de os preparar em alimentos e depois em pratos e de os consumir. Simultaneamente, são sistemas de códigos simbólicos que põem em cena os valores de um grupo humano, participando na construção das identidades culturais e nos processos de personificação*” (Poulain, 2003: 25).

### **1.3. Perspectivas teóricas no estudo da mudança alimentar**

Para responder a uma das questões centrais deste estudo, saber quais foram os factores mais relevantes na aceleração da mudança da cultura alimentar em Cascais, passámos em resenha os trabalhos dos autores que mais reflectiram sobre esta temática.

A cultura alimentar tem vindo a mudar devido a uma multiplicidade de factores de ordem sócio-económica, política, ecológica, biológica, psicológica e religiosa. Os processos de mudança afectaram a sociedade, modificações estruturais no sentido de uma crescente diferenciação e integração, que se reflectiram na cultura alimentar, modificando-a e adaptando-a a um novo contexto social.



Em termos de mudança do modelo alimentar, vários autores se debruçaram sobre as condições em que se produziram as inovações que afectaram parte do modelo alimentar. As aproximações teóricas dos diferentes autores para explicar a mudança alimentar foram classificadas em dois grupos segundo as diferentes perspectivas de abordagem: 1. na direccionalidade da mudança alimentar; 2. na contextualização da cultura alimentar (Gracia, 1997).

### **1.3.1. Na direcção da mudança alimentar**

Em relação à mudança alimentar, as argumentações do primeiro grupo de autores centraram-se em torno da direccionalidade da mudança e do alcance das modificações no sistema alimentar, participando este, das transformações globais que afectaram as estruturas sociais e individuais. Como parte do processo social segue uma evolução que segundo Elias (1989) não tem de ser rectilínea, nem sempre progressiva, mas vai numa determinada direcção. Neste sentido, os movimentos e as modificações alimentares tanto podem ir desde os elementos centrais da dieta até aos periféricos, (Nicod e Douglas, 1974; Jerome, 1975; Fischler, 1993a; Thouvenot, 1979), como de baixo para cima da escala social, afectando o consumo de certos alimentos, os actores sociais, os seus modelos alimentares e a sua ideologia, (Elias, 1989; Bourdieu, 1979; Grignon, Ch., 1986) e até supor adopções e substituições de produtos alimentares, facilitadas por alguns acontecimentos críticos, (Thouvenot, 1979; Elias, 1989; Fischler, 1993a).

As transformações que se sucederam não afectaram de igual modo, todas as partes do modelo alimentar, nem todas as pessoas. O enfoque estruturalista explicou a diferenciação da relação entre os elementos *centrais ou nucleares e os periféricos* afectados pelas mudanças. Como salientou Douglas (1979), o conhecimento dos padrões que ordenavam “os sistemas

alimentares” obtinha-se, em primeiro lugar, pela definição dos critérios que permitiam configurar as unidades de estudo comparáveis. Em cada dia, a dona de casa decidia que elementos empregaria para preparar as comidas, quais seriam as combinações oportunas, da mesma forma que ela e a sua família aplicavam, nas construções das comidas, uns critérios com implicações estruturais complexas. Descrevendo as normas que guiaram as suas decisões seria possível separar a organização do padrão alimentar, ou seja a estrutura que o ordena. Em seguida, Douglas, anunciou as três regras metodológicas que ameaçavam qualquer investigação sobre os aspectos sociais da alimentação: a incapacidade de dissociar os aspectos fisiológicos da alimentação dos seus aspectos sociais; a dificuldade para separar os elementos económicos das aspirações de ordem social e nutricional; e finalmente, o método utilizado para elaborar o questionário porque este incluía, de certo modo, o ponto de vista do investigador.

Dirigido por Douglas, o trabalho científico de Nicod (1974 e 1980) realçou a dimensão sociológica da alimentação e tentou solucionar a dificuldade metodológica, adoptando uma postura de participação directa, pondo de parte a formulação de perguntas. Nicod preferiu escolher como unidades de observação, os grupos domésticos sujeitos a situações similares. Escolheu quatro famílias inglesas de trabalhadores industriais e os respectivos filhos, partilhando com eles todas as refeições. O objectivo do trabalho consistiu em procurar as constantes entre o comportamento social e o comportamento alimentar, as relações entre as estruturas do sistema e a estrutura da vida familiar. Nicod definiu de forma operativa alguns termos tais como: situação alimentar, situação estruturada, *snack* e refeição, e em seguida, analisou as ocasiões quotidianas em que se desenrolavam as refeições e também as refeições especiais tais como os domingos, as natalícias, as bodas e os aniversários.

Para Nicod, a refeição converteu-se num sistema de comunicação particular em que as diversas manifestações (gostos, comestibilidade, má

nutrição) integravam-se firmemente e regiam-se por um conjunto de normas, sequências e combinações permitidas. Partindo da análise das estruturas das refeições, Nicod chegou às seguintes conclusões: nas partes mais estruturadas ou *centrais* do sistema alimentar em que se circunscreve a refeição principal, em especial as refeições dos domingos, a população não estava receptiva a inovações, excepto quando estas significavam uma melhoria na qualidade dos alimentos tradicionais. Da mesma forma, os produtos substituídos ou adicionados que economizavam tempo, podiam ser introduzidos sem dificuldades na dieta através das partes menos estruturadas ou periféricas do sistema. Os cereais ou os *snacks* admitiam-se facilmente nos pequenos almoços ou na merenda infantil ou entre refeições realizadas pelas donas de casa quando estavam sózinhas.

Relacionadas com estas conclusões, Douglas e Cross (1981) estabeleceram aproximações hipotéticas para avançar as condições sociais em que o papel cultural da refeição podia modificar-se, assinalando correspondências entre as relações sociais e as alterações da dieta, e entre os níveis de variação e a composição da população que mais possibilidades tinha de ser afectada por essas mudanças. Centrando a análise no nível de vinculação que as pessoas teciam com os sistema de regras, Douglas e Cross propuseram, com base no experimental, uma medida particular de informação sobre a quantidade de estrutura num modelo, designada por *intricacy* (medida de integração social).

Jerome (1975) partiu das primeiras hipóteses de Nicod e Douglas para explicar a mudança alimentar sem dar excessiva autonomia à estrutura da refeição, às suas combinações e seus conteúdos. A autora começou por uma suposição que deveria ser comprovada: a individualização da dieta a partir das preferências pessoais tendiam a tipificar as práticas de consumo alimentar dos indivíduos e das sociedades modernas industrializadas em que a ingestão dos alimentos de base estavam garantidos. Jerome observou que se podia falar de um duplo efeito simultâneo de expansão/estabilização do

núcleo da dieta e de expansão/variação dos aspectos não nucleares que apareciam nas fórmulas dietéticas individualizadas.

Para testar a sua hipótese e contrastar a dinâmica projectada sobre as fases da mudança alimentar, a autora organizou um estudo etnográfico do aprovisionamento alimentar, incidindo em pormenor nas compras de alimentos e nos seus usos em diferentes populações urbanas de Kansas City (EUA). Do ponto de vista metodológico, Jerome utilizou a técnica da observação participante combinada com instrumentos sociológicos formais, sistematizando estatisticamente os dados recolhidos pela observação directa das actividades quotidianas dos informantes.

Na primeira fase, estudou quarenta e dois grupos domésticos que serviram de base para elaborar o questionário e a entrevista, construindo uma amostra probabilística tirada ao acaso entre os grupos das comunidades em objecto de estudo, composta por cento e cinquenta famílias de rendimentos baixos e médios. As variáveis escolhidas, pela sua influência na tipologia de qualquer comunidade e nas formas de adquirir e combinar os alimentos, foram as seguintes: raça, o grupo étnico, a estrutura e a dimensão do grupo doméstico, a ocupação, os rendimentos, o *habitat* e a casa.

Os resultados demonstraram que o grupo étnico e a raça não tinham influência nas práticas quotidianas de aquisição e consumo de alimentos, com excepção de alguns produtos de carne e verduras, nomeadamente em algumas cerimónias especiais. Em contrapartida, as variáveis profundamente condicionantes eram as seguintes: a estrutura e a composição do grupo doméstico. Em geral, as preferências individuais dos membros eram tidas em conta e respeitadas durante o aprovisionamento, preparação e serviço das refeições. Neste caso, as crianças e os adolescentes influenciavam a tomada de decisões que precediam todas as fases de aquisição, preparação e consumo. Os rendimentos familiares e a ocupação dos membros do agregado familiar condicionavam o aprovisionamento e a combinação que se fazia dos

alimentos porque estes permitiam incorporar, na dieta quotidiana, artigos não centrais com uma frequência mais elevada.

Os estudos da autora revelaram que o habitat não parecia determinar as práticas que precediam o consumo alimentar, com excepção nas ocasiões cerimoniais. Segundo os resultados da investigação, o processo de incorporação de alimentos na dieta implicava um ciclo de incorporação contínua das fases, ou seja que se começava com uma tentativa de introdução de artigos não centrais com uma baixa frequência (expansão/variação) para alcançar incorporações contínuas dos artigos periféricos na dieta central (expansão/estabilização).

Os três factores que definem o tipo de alimentos adquiridos foram explicados em função de serem considerados necessários, por gosto ou para prová-los (*need/like/try*). Os dois primeiros tipos constituíam a dieta nuclear. Enquanto que o último aparecia nas partes periféricas e nos acontecimentos cerimoniais ou marginais, sendo frequentemente adquirido por se terem visto na televisão ou por se apresentarem atractivos. A investigação de Jerome confirmou que um grande número de pessoas comia irregularmente muitos alimentos, muito variados entre si, sendo difíceis de classificar. De acordo com Jerome, a mudança no sistema alimentar fazia-se sentir mais na estrutura das comidas e nos seus ingredientes do que nos elementos do sistema (produção, comensais, lugar das refeições).

Para Fischler (1993a), estas modificações não poderiam ser explicadas apenas por uma via, sobretudo se não se incluisse um actor decisivo, “o acontecimento”, ou aquilo que Thouvenot (1979) chamou por “factores de perturbação”. Nas sociedades complexas, os encadeamentos de acontecimentos geradores ou não de mutações davam-se com bastante frequência e muitas vezes era o acontecimento inicial que proporcionava um processo, cristalizava ou acelerava uma tendência. Neste sentido, Fischler considerou que a alimentação humana não escapava à “*lógica da mudança e da vicariância*”, remetendo as modificações para o contexto global, fora da

esfera doméstica ou da comida. Questionando-se sobre que regras e condições obedecia o sistema, o autor remeteu-as para a mudança do sistema culinário, centrando a sua análise nos elementos do sistema e na estrutura das comidas.

Fischler (1993a) situou as modificações dos elementos, em primeiro lugar, a partir da substituição de um produto por um outro na mesma “estrutura culinária”. A substituição podia ser “descendente” e coincidir com um acontecimento desencadeador particular e imprevisto, como foi o caso da escassez de cereais ter favorecido a introdução da batata na Europa ocidental do século XVIII, ou ser “ascendente”, quando os produtos apresentavam vantagens práticas, gustativas ou simbólicas. Em segundo lugar, estas modificações podiam ser por adopção de alimentos ou pratos novos, provocadas normalmente por contactos inter-étnicos (1993a: 160-163).

As modificações podiam, por outro lado, ser estruturais. Partindo da ideia de que os pratos e os alimentos habitualmente consumidos, se inseriam numa gramática e sintaxe culinária, Fischler considerou que estas últimas experimentaram uma profunda transformação com o aparecimento da *drugstorização* que, em França, se situou nos finais dos anos sessenta. Um exemplo claro era a concentração ou condensação da refeição num só prato (único/combinado) ou que a estrutura das refeições passou de diacrónica (pautada por horários) a sincrónica. Simultaneamente, existiam determinados elementos do sistema culinário que continuavam a ser considerados alimentos chaves e essenciais nas identidades do grupo. Eram elementos estruturais mas sobretudo, estruturantes, no sentido que estes *elementos nucleares* desempenhavam um papel estruturante em relação aquilo que estava fora do sistema (novo, estranho, estrangeiro).

A mesma ideia de alimentos nucleares e periféricos foi defendida por Nicod e Douglas (1974), Jerome (1975) e Thouvenot (1979). As mudanças de alimentos podiam ter origem nas modificações do seu estatuto (posição que ocupavam) que podia não ser estável, ascender e descender em função de

motivos múltiplos; exemplos disto eram os gostos e os valores da população relacionados com transformações sociais, económicas ou de civilização.

No segundo grupo, encontravam-se as explicações que consideraram os comportamentos alimentares em sentido vertical/horizontal da escala social. A mudança vertical refere-se às modificações hierárquicas. A alimentação reveste-se de uma função de diferenciação social. Nas sociedades muito hierarquizadas em classes sociais, estratos ou castas aparece uma cozinha *sumptuária*, a “alta cozinha”, que separa abertamente os consumos das elites do resto da população, Goody (1998).

A mudança nas diferentes sociedades pode ter um sentido ascendente e só se produzir pela apropriação de consumos, práticas e valores das classes sociais através da imitação (Elias, 1989). Este autor partiu das mudanças que experimentavam as estruturas individuais e sociais a longo prazo da sua evolução, para explicar o processo de constituição do estado na Europa. Segundo este autor, os problemas associados às transformações requeriam uma análise da evolução social. O estudo do comportamento humano da mesa desde os finais da Idade Média até à época contemporânea serviu de exemplo catalizador, permitindo observar a longo prazo, como se modificou o comportamento numa direcção determinada. A mudança das maneiras de comer e estar à mesa produziram-se no sentido de uma *civilização paulatina*. Apenas a experiência histórica podia explicar e aclarar o significado desta palavra, deste processo civilizacional: mudaram as normas das exigências e as proibições sociais e, em consequência, alteraram-se os limites do desagrado e do temor socialmente produzidos.

Para confirmar a sua hipótese, o autor seleccionou um conjunto de textos sobre as maneiras de comer e estar à mesa das classes altas e de épocas distintas, demonstrando que o movimento da mudança não era *rectilíneo* mas, pelo contrário, estava sujeito a oscilações e curvas, assinalando uma direcção determinada de desenvolvimento. Estes documentos ilustraram que, a partir da segunda metade do século XVII, as classes da alta burguesia

começaram a penetrar nos usos, consumos e modas da corte aristocrática. A partir do século XIX, por efeito de imitação, a burguesia adoptou os comportamentos alimentares das elites. Simultaneamente, esta imitação das classes médias supunha uma reestruturação dos comportamentos dos estratos superiores. Por sua vez, ao imitar certos modelos, os estratos médios mudaram-nos e, desta forma, estes perderam o seu carácter de diferenciação para as classes mais altas que, de certa maneira, os desvalorizaram, procurando constantemente um novo refinamento de distinção. A este propósito, Elias referiu que a mudança, que se produzia a longo prazo nas maneiras culinárias e, em geral, no comportamento alimentar, tinha uma essencialidade que permanecia e que era inamovível. A evolução das técnicas culinárias, consequência da aplicação de novas fontes energéticas, não modificou a técnica de comer e as regras de civilidade, como por exemplo, os utensílios de mesa ou de pratos sofreram pequenas variações temáticas desde o século XVIII até princípios do século XX.

Nesta perspectiva, Bourdieu (1979) interpretou a imitação dos gostos alimentares como um processo cuja finalidade era a de alcançar a *diferença* e afirmar a *distinção* das classes em vias de ascensão em relação à classe operária. Este autor defendeu que a mudança e as modificações nos gostos e estilos de vida foram adaptados pelas classes ascendentes cuja ascensão social podia ser abordada em termos dialécticos entre gostos e necessidades. Foi a ascensão das classes médias pela diferenciação e especialidade, uma ascensão que, no caso da alimentação, se materializou pelo distanciamento do consumo de certas substâncias e alimentos que estavam associados às comidas pesadas ou gordurosas das classes mais baixas. “*À nova ética da sobriedade em favor da esbelteza, mais reconhecida quanto mais alto se estiver na hierarquia social, contrapunha-se uma moral da boa vida defendida pelos camponeses e sobretudo pelos operários*” (1979: 200).



A fronteira que marcou a ruptura da relação popular com os alimentos passou-se entre os operários e os empregados, manifestando-se de múltiplas formas. Os empregados despendiam menos da alimentação do que os operários qualificados; consumiam menos quantidade de pão, carne de porco, enchidos, leite e queijo, coelhos, aves, legumes secos e gordura e, no interior de um orçamento mais restrito, invertiam as despesas em carne, peixe, frutas frescas e aperitivos. Esta transformação da estrutura dos consumos alimentares acompanhou-se de um aumento das despesas em matéria de higiene ou de cuidados pessoais (saúde e beleza) e de vestuário, como também de um ligeiro aumento das despesas culturais e de lazer.

No entanto, a relação de movimento hierárquico ascendente não é de causa a efeito. Em relação às problemáticas de Elias e Bourdieu, Mintz assinalou que o consumo de elites não significava automaticamente o desejo das outras classes sociais, remetendo para a análise do contexto em que se dava esse desejo: “*as circunstâncias em que um hábito novo é adquirido são tão importantes como os comportamentos daqueles de quem o hábito é aprendido*” (1985: 118). Desta forma, o denominado “desejo de emulação” da classe operária dos hábitos da burguesia, não deveria converter-se na única explicação da mudança alimentar.

As modificações verticais do comportamento alimentar, as variações protagonizadas pelos actores sociais podiam produzir-se em sentido horizontal, entre iguais e não responder unicamente a uma ordem hierárquica, como salientou Fischler (1993a), mas “*remeter-se à estrutura no seu conjunto. A influência dos iguais, a geração dos jovens é definitiva na configuração dos gostos alimentares. No entanto, o mecanismo de transmissão das preferências entre iguais que, entre os jovens se vê potencializado pela autonomia adquirida a partir dos anos sessenta, não serve para compreender qual é o motor que promove a dinâmica da mudança*” (Gracia, 1997: 35).

Em seguida, apresentamos as argumentações que explicam as variações contextuais que se produziram no modelo alimentar em mudança.

### **1.3.2. Na contextualização da cultura alimentar**

Enquanto no primeiro grupo, as aproximações teóricas incidiram nas regras e na lógica da mudança, o segundo desenvolveu um conjunto de argumentações que explicaram as variações contextuais que se produziram no modelo alimentar em mudança.

Goody (1998) salientou que as mudanças e/ou continuidades da cultura alimentar deviam ser interpretadas em relação ao sistema social, económico e político global porque apenas deste modo, se podiam compreender e explicar certas dinâmicas em matéria de alimentação. O autor construiu a sua problemática, partindo da comparação histórica e etnográfica entre a cozinha dos estados hierárquicos característicos das sociedades euro-asiáticas e a cozinha dos estados hieráticos das sociedades africanas. A primeira caracterizou-se por ser uma cozinha diferenciada, elitista e doméstica; enquanto a segunda era uma cozinha não especializada. Como fontes, Goody utilizou fontes históricas e literárias, trabalho de campo, livros de cozinha e revisões bibliográficas. Este antropólogo demonstrou que, nos estados hierárquicos, os alimentos, as receitas e as maneiras de mesa foram determinados segundo as vias, funções e classes sociais. Enquanto que, nas sociedades hieráticas, a organização de carácter tribal condicionou a inexistência de uma cozinha elaborada e especializada. Paralelamente, nas cozinhas euro-asiáticas a hierarquia culinária teve a sua expressão na divisão sexual do trabalho. As cozinhas das elites, a “*alta cozinha*”, eram da responsabilidade masculina, enquanto a cozinha quotidiana das classes populares era da responsabilidade das mulheres. A diferença entre estas culturas deveu-se à inexistência de “*alta cozinha*” nas sociedades africanas, produzindo-se uma reciprocidade entre a cozinha feita

pelas mulheres, tendo como contrapartida o acto sexual realizado pelos homens.

Goody destacou a importância do sistema sociocultural na definição das diferentes cozinhas, contextualizando as transformações das práticas alimentares no norte do Gana, realizando um trabalho de campo entre os *gonja*, (população de origem tribal), e os *lodagaa*, antigo reino africano. O autor partiu da recolha de expressões e de conceitos verbais relacionados com a cozinha ou práticas culinárias para analisar a organização social e económica deste povos, a sua evolução no tempo, incidindo em como esta evolução se foi vinculando com a ordem mundial nas suas fases colonial e pós colonial. Goody descobriu o início da hierarquização nos usos vinculados à alimentação, nomeadamente nas relações de parentesco e no consumo de alguns alimentos, a partir da influência do modelo alimentar das sociedades industrializadas e, em particular, com a introdução de produtos *standards* no mercado. Tal como sublinhou o autor, estes produtos não requeriam uma aplicação das tarefas culinárias domésticas porque estas foram resolvidas nas fases de produção e transformação industrial dos alimentos.

Para compreender a evolução da alimentação, Goody defendeu que se devia não só considerar a dimensão temporal e espacial como também a dinâmica seguida pelos grupos sociais e os seus membros em contextos socio-económicos e culturais específicos. Na mesma perspectiva, Thouvenot (1979) analisou a transformação dos hábitos de consumo e as preparações culinárias no nordeste de França. Neste trabalho, o autor considerou as variáveis tempo e espaço, a evolução da terminologia linguística, utilizando fontes diferentes tais como: entrevistas com informantes, textos literários, livros de cozinha, inquéritos médicos e sociológicos e os testemunhos de pessoas idosas.

Thouvenot dividiu a trajetória alimentar em três etapas diferentes. A maior parte dos consumos alimentares, antes de 1870, obtiveram-se a

partir dos recursos locais e das produções agrícolas dependentes das condições climáticas. Neste período, a ementa quotidiana da população era a sopa e reflectia pela sua imutabilidade, a monotonia das refeições dos camponeses e jornaleiros. Segundo Thouvenot, os factores de *perturbação* apareceram numa segunda fase, depois de 1870, em consequência das profundas modificações derivadas da industrialização: movimentos migratórios, urbanização, aumento do nível de rendimentos e das condições de vida. Estas modificações materializaram-se na alimentação com a intensificação do comércio de carne. A chegada de emigrantes italianos e polacos nos finais do século XIX e da Primeira Guerra Mundial, trouxe a introdução de alimentos novos, geralmente consumidos nas zonas rurais dos seus países de origem. Os legumes mediterrâneos, tais como tomates, beringelas, cebolas, alhos, pepinos, pimentos, favas, pastas alimentícias, queijo branco, foram algumas destas inovações. Em consequência destas mudanças gerais, surgiram novos consumos e novos consumidores nas zonas industriais e nas cidades do nordeste da França. Nos finais do século XIX, nestes enclaves, o pão de trigo começou a ser substituído pelo pão escuro, incrementando-se o consumo de laranjas enquanto que a carne, em particular a da vaca, começou a ser consumida de forma mais frequente na esfera doméstica dos operários e empregados.

Para Thouvenot, este *processo de popularização* dos consumos modificou de forma substancial, as condições de produção, transformação e comercialização dos alimentos em consequência do aumento da sua quantidade e diversidade. De facto, produziu-se uma alternância entre os consumos recém incorporados ou em vias de incorporação (pratos e frutas exóticos) e os pratos e alimentos de origem mais antiga que se mantiveram nas ementas quotidianas. O que mudou nas últimas décadas, segundo este autor, foi o sentido da obrigatoriedade associada à alimentação. A necessidade ou obrigação de sujeitar-se às condições do meio foi substituída pela eleição livremente consentida, pelo menos teoricamente, a partir de

critérios novos, em aparência mais individuais do que colectivos: o gosto, a recusa, a preferência, a opinião e a técnica culinária.

As considerações de carácter contextual incidiram sobre alguns aspectos da mudança alimentar e contemplaram o papel que desempenharam, parcialmente ou globalmente, os factores e as variáveis que intervieram no processo. Este conjunto de aproximações tentou explicar a mudança resultante das modificações registadas numa parte da sociedade em que se desenvolveu o sistema alimentar e na base das características condicionantes dos grupos sociais.

Fazendo uma decomposição dos factores modificadores de ordem tecnológica, sócio-económica, ideológica e política que mais se analisaram nos trabalhos sobre a caracterização do comportamento alimentar actual, referenciados por Murcott (1988a); Mennell *et al.* (1992); Gracia (1997); Poulain (2003) podemos destacar:

- O fenómeno de urbanização do espaço consolidado pelo forte êxodo da população rural para as cidades (Goody, 1998; Grignon Ch., 1986; Burnett, 1989; Fischler, 1993a).
- A industrialização da actividade económica, a terciarização, com fenómenos associados, tais como a sedentarização da população e o decréscimo das suas necessidades energéticas ou o aumento da restauração colectiva e privada (Pynson, 1987; Hercberg, Rovad e Dupin, 1988; Capatti, 1989; Fischler, 1993a; Valagão, 1990; Carney, 1995; Reiter, 1996).
- A tecnologia aplicada à produção agrícola, a indústria agro-alimentar e os equipamentos domésticos (Leroi-Gourhan, 1943, 1945; Malassis, 1975; Goody, 1998; Pynson, 1987; Lachance, 1988; Gaull, 1988; Bender, 1988; Renner, 1988; Fromentin, 1988; Pinard, 1988; Gruhier, 1989, Chabert, 1989; Mehu, 1989;

Maho e Pynson, 1989; Goodman e Redclift, 1991; Menell *et al.*, 1992; Fischler, 1993a; Valagão, 1990; Gracia, 1997).

- A modificação do tempo de trabalho (tipos, horários, condições) e do tempo livre e reestruturação dos ritmos da vida quotidiana (Herpin, 1980; Mintz, 1985; Pynson, 1987; Herpin e Verger, 1991; Fischler, 1993a; Aymard, Grignon, Sabban, 1993).
- A definição de novas estratégias comerciais e a ampliação das redes de distribuição e transporte (Trenchard, 1978; Goody, 1998; Edelbroek e Bruens, 1988; Schneider, 1988; Heasman, 1988; Pinard, 1988; Briz, 1990; Fischler, 1993a).
- Variações na composição social da população: aumento do nível de vida, consumo ou educação (Brewster, Jacobson, 1978; Grignon, 1980; Bourdieu, 1979; Herpin e Verger, 1991; Valagão, 1990).
- As oscilações no preço dos produtos alimentares (Malassis, 1979; McKenzie, 1980; Sylvander e Lassaut, 1983; Herpin e Verger, 1991).
- A evolução das tendências demográficas: os grupos etários, o efeito geração, o envelhecimento da população ou das migrações (Snack, 1978; Ruck, 1980; Norman Exton-Smith, 1980; Prattala, 1988; Graham, 1980; Hamblin, 1980; Calvo, 1982; Lipps, 1988; Malik e Sharma, 1988; Fischler, 1993a; Valagão, 1990).
- A redefinição dos papéis femininos na divisão do trabalho (Kaplan 1980<sup>a</sup>; Goody 1998; Murcott, 1983a,c; Kerr e Charles, 1986; Charles, Kerr, 1987; Pynson, 1987; Mennell, 1987; Dare, 1988; Burnett, 1989; Goodman e Redclit, 1991; Mennell *et al.*, 1992; Fischler, 1993a; Reiter, 1996; Gracia, 1996 e 1997).

- A mudança das estruturas familiares domésticas (Jerome, 1975; Brown, 1980; Graham, 1980; McKenzie, 1980; Herpin e Verger, 1991; McKinney, Bergen e Olim, 1988).
- A intervenção de programas governamentais em políticas agrícolas alimentares e recomendações de saúde pública (Dyhouse, 1977; Brewster e Jacobson, 1978; Hilaire, Marcand e Roger, 1988; Goodman e Redclift, 1991).
- A difusão de modelos e ideologias alimentares através dos meios de comunicação, publicidade, o mundo editorial, a escola ou a administração pública (Charmet, 1976; Kaplan, 1980b; Fox, 1981; Igun, 1982; Murcott, 1983a; Costa, 1984; Hung, Ling e L-Ong, 1985; Pynson, 1987; Anselmino, 1987; Taras *et al.*, 1989; Briz, 1990; Mennell *et al.*, 1992; Brée, 1995; Fischler, 1993a; Lupton, 1996; Castells, 1996; Gracia, 1996 e 1997).

Da mesma forma, a análise das variáveis demográficas e sociais que caracterizam uma população contribuem para compreender os aspectos específicos das tendências alimentares.

As principais variáveis condicionantes abordadas com mais frequência nos estudos da alimentação foram as seguintes:

- **Categoria socioprofissional** (Bourdieu, 1979; Grignon e Grignon, 1980 e 1986a; Herpin, 1984; Martí-Henneberg *et al.*, 1988; McKinney, Bergen e Olim, 1988; Prattala, 1989; Gracia, 1997; Poulain, 2002)
- **Idade** (Hamblin, 1980; Norman Exton-Smith, 1980; Martí-Henneberg *et al.*, 1988; Prattala, 1988; Fischler, 1993a; Carrasco, 1992; Gracia, 1997; Poulain, 2002).

- **Rendimentos** (Halbwachs, 1970; P.H. Chombart de Lauwe, 1977; McKenzie, 1980; Herpin e Verger, 1991; Mennell *et al.*, 1992; González Turmo, 1995; Gracia, 1997; Poulain, 2002).
- **Género** (Hamblin, 1980; Murcott, 1983; Mennell, 1987; Goody, 1998 (1982); Pelto, 1984; Charles e Kerr, 1986; Levenstein, 1988; McIntosh e Zey, 1989; Goodman e Redclift, 1991; Mennell *et al.*, 1992; Gracia, 1997; Poulain, 2002).
- **Estrutura e dimensão familiar** (Halbwachs, 1970; Jerome, 1975; Mckiney, Bergen e Olim, 1988; Rigalleau, 1989; Valagão, 1990; Mennell *et al.*, 1992; Gracia, 1997; Poulain, 2002).
- **Origem geográfica** (Thouvenot, 1979; Goody, 1998; Grignon, 1986 b; Herpin e Verger, 1991).
- **Pertença étnica** (Jerome, 1975; Ruck, 1980; Calvo, 1982; Costa, 1984; Levenstein, 1988; Gracia, 1997).

Apesar destas variáveis aparecerem mais referenciadas nos trabalhos de investigação, poderemos ter em conta outras variáveis tais como: aspectos ligados às preocupações de saúde e às preocupações estético-dietéticas da população, como referiu Gracia (1997).

Em termos de análise, os estudos sobre alimentação vincularam os factores modificadores citados anteriormente com variáveis explicativas e estabeleceram correlações tais como: o aumento do nível de vida da população com variações dos consumos alimentares e estas variações analisadas segundo o nível de rendimentos, a categoria socioprofissional ou a idade do grupo estudado. Da mesma forma, poder-se-á relacionar as mudanças na participação feminina no trabalho remunerado com algumas variações das práticas alimentares ou incorporações tecnológicas no lar ou explicar a individualização das refeições e o nível nutricional das dietas segundo a estrutura familiar doméstica, equacionadas no trabalho de investigação de Gracia (1996).



A proposta teórica de mudança, apresentada por Elias (1989), revelou-se de grande utilidade na medida em que explicou que o modelo alimentar constituía simultaneamente, uma estrutura e uma tendência. Ao modelo alimentar se foi adicionando, ao longo do tempo, um conjunto de situações de forma paulatina e sucessiva, que se aceleraram a partir do século XVI.

As aproximações teóricas de Nicod e Douglas (1974) e Douglas e Gross (1980) incidiram numa parte das modificações do modelo alimentar, designadamente da comida. Embora esta possa explicar a origem das inovações e dar conta da complexidade da mudança alimentar, a explicação da mudança não se deve cingir apenas ao estudo dos consumos domésticos. Deverá contemplar as mudanças no sistema alimentar ou modelo alimentar.

A revisão bibliográfica em torno das perspectivas teóricas sobre o estudo da alimentação e da mudança, do conceito de sistema alimentar ou modelo alimentar permitiu-nos equacionar, em parte, a problemática e a hipótese principal deste estudo que apresentaremos no capítulo seguinte.



### **A Problemática, a metodologia e as técnicas de investigação**

O presente trabalho teve como objectivo principal a cultura alimentar quotidiana e sua transformação no Concelho de Cascais. Antes de colocar o planeamento da hipótese de trabalho, interessou-nos retomar algumas questões sobre as concepções teóricas de cultura alimentar.

#### **2.1. Procurando um conceito**

A conceptualização de cultura alimentar colocou um conjunto de reflexões. Que entenderíamos por cultura alimentar? Como defenderam alguns antropólogos (Goodenough, 1964; Geertz, 1978; Werner, 1973; Durham, 1991), a cultura alimentar consistiria exclusivamente nos valores e atitudes, representações culturais e valor simbólico dos alimentos, motivações e preocupações associadas à alimentação, normas e modelos em relação aos alimentos que relevavam de normas e conteúdos ético-morais dominantes num sistema social? Ou ela abarcaria comportamentos, atitudes, valores, crenças, atitudes e as ideias mas também o conjunto de instituições pelas quais se regiam os homens (Ember, 1990; Nanda, 1991)?

Segundo Contreras (1993), a cultura alimentar definia-se como um conjunto dos sistemas culturais, compostos por três sectores interrelacionais: i) o técnico-económico-ambiental ii) a estrutura social iii) a ideologia. O técnico-económico-ambiental referia-se ao modo como o sistema se

adaptava ao seu habitat e extraía, transformava e distribuía o alimento e as formas de energia. A estrutura permitia descrever como se mantinham as relações harmoniosas entre os indivíduos pertencentes ao grupo do qual obtinham a sua energia e que engendravam a geração seguinte. Por último, a ideologia proporcionava-nos o modo pelo qual os membros do grupo social considerado apercebiam o mundo, a sua adaptação técnico-ambiental e a sua estrutura social, defendido também por Farb e Armelagos (1985: 10).

Na perspectiva do antropólogo Harris (2000), a cultura alimentar, como modo de vida socialmente aprendido, deveria abarcar todos os aspectos da vida social que articulavam as práticas quotidianas e os consumos alimentares, incluindo o pensamento e o comportamento. A antropologia ecológica e o materialismo cultural (Harris, 1994; Harris e Ross, 1987; Piddocke, 1981; Rappaport, 1987; Ross, 1980) tentaram explicar determinados aspectos das práticas alimentares, considerando-as como ajustes aos constrangimentos do ecossistema, segundo estratégias (conscientes) ou processos (inconscientes) de adaptação. Nesta corrente, a cultura foi considerada como superestrutura. A infra-estrutura estava constituída por uma maximização da relação custos-benefícios, económicos ou ecológicos que influenciavam as práticas e as representações culturais.

Gracia defendeu o conceito de cultura alimentar, atribuindo-lhe *“uma dupla dimensão simbólica e material, e incluindo não só todos os aspectos que definem as práticas quotidianas e os consumos dos alimentos como também os aspectos que caracterizam a ideologia alimentar”* (1997: 43).

Na sociologia da alimentação de inspiração francesa, na tradição de Durkheim e de Mauss, em reacção ao termo “cultura” e à corrente da antropologia cultural americana, Condominas (1980) propôs o conceito de *“espaço social”*, expressão retomada de Durkheim e desenvolvida por Bourdieu (1979), como espaço determinado pelo conjunto dos sistemas de relações, característicos de um grupo. No entanto, o conceito de *espaço*

*social alimentar* já tinha sido desenvolvido nos anos cinquenta por Chombart De Lauwe (1977: 192) como espaço de consumo e de práticas alimentares. Fischler (1993a) preferiu o conceito de *sistema culinário*, caracterizando-o pelo conjunto de ingredientes e de técnicas utilizadas na preparação da alimentação e, em particular, pelas combinações e relações que se dão entre estes elementos, assim como pelas normas que governam a eleição, a preparação e o consumo de alimentos.

A este conjunto de ingredientes e técnicas estão associadas representações, crenças e práticas que constituem e reflectem, deste modo, parte da cultura. Poulain (2003) defendeu no sentido maussiano de facto social total, o *espaço alimentar* compreende seis dimensões: 1. espaço do comestível; 2. sistema alimentar; 3. espaço do culinário; 4. espaço dos hábitos de consumo; 5. a temporalidade alimentar; 6. o espaço de diferenciação social. Estas dimensões encaixam-se umas nas outras como as “bonecas russas”. A primeira dimensão, o espaço comestível, corresponde “ao conjunto das escolhas que opera um grupo humano para seleccionar, adquirir (no sentido antropológico, conjunto de acções desde a colheita à produção) ou conservar os alimentos” (2003: 228-235). Esta selecção dos alimentos articula-se com as representações simbólicas e participa na diferenciação cultural dos grupos sociais que vivem no mesmo biótopo, o *espaço do comestível* (Condominas, 1980; Fischler, 1993a). “Estabelecendo-se no interior do nutritivo, a distinção entre o comestível e não-comestível, o valor social investido cria o alimento no sentido cultural e ordena os alimentos numa hierarquia que transcende os gostos subjectivos individuais e afirma-se como valor cultural partilhado pelo grupo” (Kilani, 1992: 157; citado por Poulain, 2003: 229).

O espaço do comestível engloba o conjunto da regras que contribuem para a definição social do alimento. Neste sentido, como sugeriu Poulain, “o processo de construção social da identidade alimentar é o conjunto das regras de inclusão ou exclusão de um produto com carga

*nutricional no espaço do comestível*". As qualidades simbólicas dos alimentos emergem no interior de sistemas de classificação que dão sentido e são particulares de uma cultura. Estas representações definem simultaneamente, a ordem do comestível, as modalidades da *matança alimentar*, da preparação, do consumo dos alimentos, da partilha e da troca, ligando o natural ao cultural.

A segunda dimensão do "espaço social alimentar" é o "sistema social alimentar" ou "modelo alimentar", mais utilizado pelos sociólogos, conjunto das estruturas tecnológicas, sociais e simbólicas, desde a colheita à cozinha, passando por todas as etapas da produção-transformação, permitindo que o alimento chegue ao consumidor e seja reconhecido como comestível. Neste sentido, o sistema social alimentar abrange os actores económicos (desde a produção ao consumo e que contribuem para a transformação, o fabrico, a distribuição dos alimentos) e os actores domésticos que adquirem os alimentos, não apenas pela compra mas também pelo auto-consumo, colheita, pesca e caça. Desta forma, em cada etapa do sistema alimentar, os actores sociais mobilizam não só conhecimentos tecnológicos como também as representações para construir as suas decisões.

No que se refere a terceira dimensão, o "espaço culinário" é, simultaneamente, um espaço no sentido geográfico do termo e de distribuição nos lugares onde se realizam as operações culinárias familiares ou extra-familiares. Este espaço torna visível a repartição sexual e social das actividades da cozinha e espaço das relações estruturais. Sendo a cozinha, "*um conjunto de operações simbólicas e rituais que se articulam com as acções tecnológicas, participam na construção da identidade alimentar de um produto natural e o tornam consumível*" (2003: 233).

O espaço dos hábitos alimentares, quarta dimensão do "espaço social alimentar", reúne o conjunto de rituais que envolvem o acto alimentar, ou seja, no sentido restrito, a "incorporação". A estrutura do "dia

alimentar” (número de tomadas, formas, horários, contextos sociais), a definição da refeição, a sua organização estrutural, as modalidades do consumo (comer com as mãos, talheres ou baguetes), a localização das tomadas das refeições, as regras dos lugares à mesa, variam segundo as culturas, no interior de uma mesma cultura e segundo os grupos sociais.

A quinta dimensão refere-se à temporalidade alimentar: a alimentação “*increve-se numa série de ciclos temporais socialmente determinados*” segundo os ciclos de vida (alimentação dos lactantes, da infância, da adolescência, do adulto e da velhice). Assim sendo, os estilos alimentares diferenciam-se em cada uma destas etapas. Alimentos autorizados ou proibidos, ritmos de refeições, estatuto do comedor, papéis, constrangimentos, obrigações e direitos.

O encadeamento destas etapas da vida opera-se através de iniciações, ritos de passagem. Existem também diferenças acentuadas entre as refeições quotidianas e as festivas. Em seguida, os “tempos cíclicos”, ritmo sazonal, alternância de períodos de abundância e de penúria quer sejam naturais ou decididos pelo homem (períodos de abundância e de jejum parcial ou total). Por fim, um ritmo quodiano com alternâncias de tempos de trabalho, de descanso, as diferentes refeições, as comidas fora das refeições e a implantação de horários diferentes.

A última dimensão do espaço social alimentar é o espaço da diferenciação social. “*A alimentação marca, no interior de uma mesma cultura, os contornos dos grupos sociais quer em termos de categorias sociais quer em termos regionais*” (Poulain, 2003: 234-235).

No entanto, o caminho trilhado não foi este. Preferimos uma outra noção de cultura que iremos desenvolver em seguida.

## **2.2. A noção de cultura de tipo processual, material, coerciva e simbólica**

A partir do nosso conceito de cultura assente numa tripla dimensão (processual e histórica, material, coerciva e simbólica) iremos, em seguida, caracterizar estas três dimensões.

Em primeiro lugar, defendemos uma definição processual e histórica do fenómeno cultural. De facto, a ideia processual, inspirada em Elias (1989; 1990), permitiu sublinhar o carácter multifacetado que nos levava a optar pela lógica do perspectivismo. Nesta linha, também fez sentido acentuar a componente histórica. Tal como diz Bragança de Miranda *“trata-se agora de partir do fragmentário e de dar-lhe, ou encontrar-lhe um sentido fora do universalismo racionalista”* (2002: 63). No entanto, uma definição histórica da cultura, que se opõe a uma visão essencialista e racionalista apresenta os seus perigos que apenas serão exorcizados na medida em que valorizarmos uma noção de tempo histórico. Uma noção em que a história *“nunca começou nem nunca termina, está sempre a começar e a terminar, pois é um efeito do acontecer do acontecimento, enfim, da sua aparição. Cada acto, verdadeiramente livre interrompe o existente, divide o tempo em dois, e faz história. Sendo embora a cultura um acontecimento, temos de reconhecer que entre “acontecimento” e “cultura” há uma contradição radical. A cultura é o modo actual de controlar o acontecimento. Do ponto de vista crítico, dir-se-á mesmo que cultura e acontecimento são antitéticos”* (Miranda, 2002: 68).

Segundo, a cultura também remete para dimensões coercivas. De facto, não só a cultura deve ser vista numa lógica diacrónica como não é possível esquecer uma dimensão crítica que acentua o carácter coercivo que atravessa o fenómeno cultural. Deste ponto de vista, faz sentido a contribuição de Norbert Elias que, embora não utilizando explicitamente o nosso conceito de cultura mas o de civilização, dele se aproxima ao acentuar a tendência das sociedades contemporâneas para reificar e desumanizar



através das estruturas sociais (Elias, 1980: 16). Este autor caracterizou de uma forma exemplar o poder coercivo destas construções humanas quando elas aparentemente se desligavam do acto concreto humano. “ *Ao procurarmos alargar a nossa compreensão dos processos humanos e sociais e adquirir uma base crescente de conhecimentos mais sólidos acerca desses processos – isto já em si constitui uma das tarefas fundamentais da sociologia – confrontamo-nos com uma tarefa semelhante de emancipação. Também nesta esfera as pessoas verificam que estão sujeitas a forças que a compelem. Procuram compreendê-las para que, com a ajuda deste conhecimento, possam adquirir um certo controlo sobre o decurso cego dessas forças compulsivas, cujos efeitos são muitas vezes destruidores e destituídos de qualquer significado, causando muito sofrimento. O objectivo é orientar essas forças de modo a encontrar-lhes significado, tornando-as menos destruidoras de vidas e de recursos. Daí decorre ser fundamental para o ensino da sociologia e para a sua prática de investigação, a aquisição de uma compreensão geral dessas forças e um aumento de conhecimentos seguros das mesmas, através de campos especializados de investigação.*” (Elias, 1980: 17)

Finalmente, tornou-se imprescindível não esquecer a dimensão simbólica-pragmática que remete para os códigos da cultura. Neste ponto, afastamo-nos não só de uma visão representacionista mas também da visão mais estruturalista. Aprofundar a noção de simbólico passa por encarar a linguagem como produtora de efeitos reais inserida em formas concretas de vida. Tal como defendeu Bragança de Miranda, era perigoso identificar cultura com o simbólico pois “*as categorias lacanianas são úteis se considerarmos que permitem pensar os agenciamentos de controlo da constituição que variam entre o imaginário e o simbólico. Daí que o imaginário seja parte integrante da cultura, tal como o simbólico*” (Miranda, 2002: 96). Na verdade, “*o simbólico como mostrou Lacan, tem a ver com a lei e a ordem [...]. Sendo por natureza relacional, o simbólico constitui o mundo, tendendo a naturalizá-lo pois se pudermos distinguir*

*signos, estes só têm sentido dentro de um sistema que, quando realizado, se confunde com a realidade”* (Miranda, 2002: 93). Por outras palavras, não se deve encarar o simbólico numa lógica estruturalista como se ele fosse a única realidade. Deve-se antes ver o simbólico numa tensão relacional com um mundo real em que há sempre a possibilidade imaginária que não é necessariamente alucinatória.

### **2.3. O conceito de cultura alimentar**

Partindo de uma definição de cultura numa lógica histórica, crítica e pragmática, a sua aplicação no campo empírico da alimentação terá necessariamente de assumir características semelhantes.

Por estas razões, as definições de espaço alimentar sugeridas por Condominas (1980) e desenvolvidas por Poulain (2003) pareceram-nos redutoras porque adoptaram uma noção de tipo racionalista, sendo atravessadas por algum determinismo. De facto, a aplicação da noção de facto social pode ser perigosa porque nos impede de ver o carácter processual e construído que atravessa as práticas alimentares. Tal como vimos atrás, defendemos uma perspectiva baseada em Elias que considerou que os aspectos coercivos e reificados do social não podiam ser vistos como naturais e passíveis de uma análise científica. Pelo contrário, concordámos totalmente com Elias quando este autor defendeu uma visão terapêutica e pragmática na teoria sociológica da alimentação. Repetindo as palavras de Elias e aplicando-as ao nosso objecto de estudo, diríamos que a nossa tarefa ao estudarmos a forma como os seres humanos se alimentam e falam dessa sua alimentação, devemos ficar conscientes que existem forças que as compelem para uma determinada forma de se alimentarem. Devemos compreendê-las para que, com a ajuda deste conhecimento sobre as formas, os actores sociais adquiram um certo controlo sobre o decurso cego dessas forças compulsivas, cujos efeitos são muitas vezes

destruidores, causando muito sofrimento (ver o que acontece com milhares de adolescentes seduzidas pelas figuras femininas anoréxicas). O objectivo de uma investigação sobre as formas de alimentação de uma determinada comunidade implica orientar essas forças de modo a encontrar-lhes significado, tornando-as menos destruidoras de vidas e de recursos (Elias, 1980: 17).

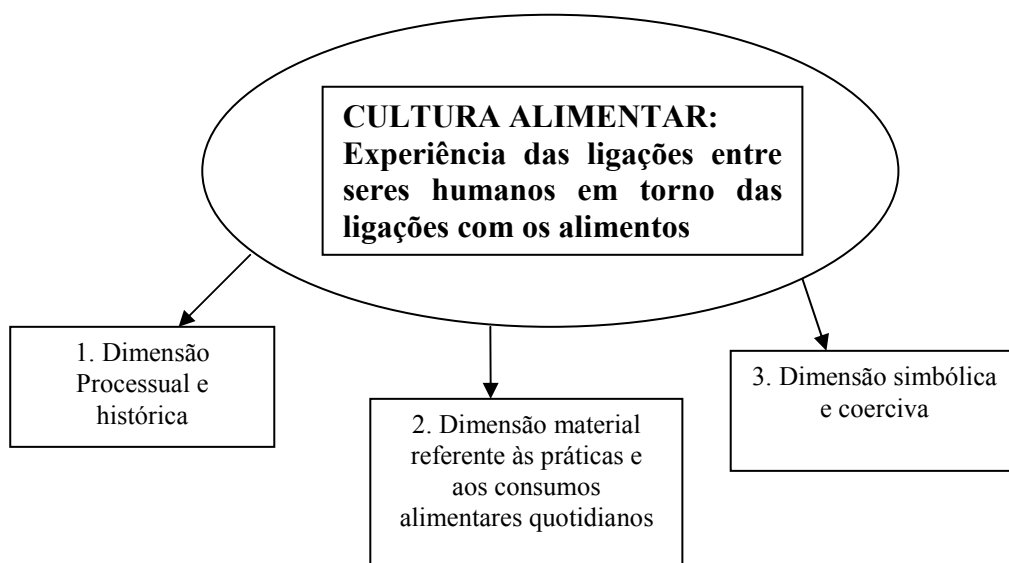
Sendo assim, a nossa noção de cultura alimentar assenta numa tripla dimensão: 1. processual e histórica; 2. material, referente às práticas e aos consumos alimentares quotidianos; 3. simbólica e coerciva (normas, regras, discursos, valores, atitudes, estratégias, conhecimentos, prescrições, preocupações de saúde, estéticas, dietéticas e ecológicas).

Passando a explicitar, as **normas alimentares** são regras e modelos de cultura alimentar seguidos por uma sociedade ou um determinado grupo social. Segundo Poulain (2002), as normas alimentares correspondem a práticas consideradas “convenientes” com uma conotação moral e submetidas a uma série de influências gastronómicas, culinárias, dietéticas, simbólicas. A norma social remete para um conjunto de convenções relativas à composição e estrutura das refeições (dentro e fora de casa) e às condições e contextos do consumo nas refeições. A norma dietética é constituída por um conjunto de prescrições alimentares quantitativas e qualitativas do que deve ser uma alimentação saudável, assentes em conhecimentos científicos nutricionais, sendo difundida pelos médicos, escolas, revistas, etc. As **atitudes**, por sua vez, correspondem “a um conjunto das predisposições individuais em relação a uma prática ou um objecto” (Poulain, 2002: 42). Quanto aos **discursos**, entendemo-los como conjuntos de significações estruturadas e organizadas no quadro de sistemas simbólicos. No sentido de Michel Foucault (1969), os discursos são a materialidade da linguagem, institucionalizada em modo de discurso social, com efeitos de poder ou de resistência. “Trata-se de destacar *o enunciado na estreiteza e na singularidade do seu acontecimento; de determinar as*

*condições da sua existência, de fixar de forma mais rigorosa os limites, de estabelecer as correlações com os outros enunciados que podem estar ligados com ele, de mostrar quais as outras formas de enunciação que ele exclui” (1969: 40).*

O quadro teórico adoptado neste estudo da cultura alimentar em Cascais a longo prazo, insere-se na abordagem “configuracional” ou “sociogenética” de Elias, tendo como objecto os processos de evolução. O conceito de “configuração social”, central no trabalho deste autor, designa os modelos de relações entre indivíduos no seio dos grupos, estratos ou sociedades – relações de interdependências que regem todas as formas de cooperação e de conflito e que são dinâmicas e mutáveis. Numa configuração social evolutiva, as práticas individuais, os gostos culturais, as ideias intelectuais, a estratificação social, o poder político e a organização económica encontram-se inextricavelmente entrelaçados e se diferenciam pela sua duração e complexidade, tornando-se indispensável a sua análise.

Em seguida, apresentamos o esquema da problemática teórica, concentrado-nos no conceito de cultura alimentar.



**Figura 3:** esquema da problemática teórica

### 1. *A dimensão diacrónica e processual*

Esta dimensão diacrónica e processual da cultura alimentar forneceu uma compreensão “sociogenética” às seguintes questões:

- a) Como é que as tais configurações passam de um tipo a um outro? Por que razão algumas configurações são mais aptas à mudança alimentar do que outras?
- b) O porquê de a cultura alimentar se ter transformado tão rapidamente nas últimas décadas? Será que esta aceleração se pode atribuir às mudanças sucedidas na sociedade e na ordem mundial?
- c) Estaremos em Cascais perante uma nova cultura alimentar diferente de algumas décadas?

Seguindo a terminologia de Elias, o conceito de mudança alimentar tomado neste estudo, foi dinâmico e evolutivo, não podendo ser dissociado em nenhum momento da sua envolvente. Na mesma perspectiva, Calvo (1982: 385) definiu alimentação como “*uma quotidianidade submetida a um passado individual e colectivo e vinculada aos sistemas de produção, consumo e comunicação nos quais se inscreve*”. Neste sentido, a cultura alimentar de um grupo social determinado “*é uma realidade, um conjunto de comportamentos, pautados e não pautados, que flúem ao compasso e na direcção que perfila o contexto em que se insere e como tal deve-se abordar analiticamente*” (Gracia, 1997: 45).

## *2. A dimensão material: práticas e consumos alimentares*

Os trabalhos de vários autores apontaram para uma multiplicidade de transformações alimentares. De forma sintética, Gracia (1997) esquematizou as principais mudanças a nível das práticas e dos consumos que afectaram, em maior ou menor escala, as seguintes realidades:

- a) As formas de produção, aprovisionamento e aquisição de produtos alimentares: estabelecimentos, horários, ritmos, frequência, transportes;
- b) o perfil dos membros que participam nas tarefas da alimentação doméstica;
- c) a estrutura das despesas e o orçamento destinado aos produtos e serviços alimentares;
- d) a apresentação dos alimentos: flexibilidade de formatos, do granel ao empacotado, utilidade deste;
- e) os equipamentos culinários: electrodomésticos, fontes de energia, utensílios;
- f) as formas de armazenagem e técnicas de conservação;

- g) as maneiras de preparar e cozinhar os alimentos;
- h) a reciclagem das compras;
- i) o tempo de dedicação à produção, aquisição, conservação dos alimentos, preparação, pôr e levantar a mesa, reciclagem das sobras;
- j) os horários de ingestão: ajuste de actividades, trabalhos, tempo livre;
- l) o número e a quantidade das refeições diárias;
- m) a estrutura da refeição;
- n) os alimentos consumidos por substituição, adição ou incorporação;
- o) o lugar das ingestões diárias e festivas (restaurantes, bares, cafés, pastelarias, *snacks*, tascas, cantinas empresariais e escolares), assim como o espaço de consumo doméstico;
- p) as situações relacionadas com a comida: motivos, contextos e rituais;
- q) a tipologia dos comensais: amigos, companheiros, família.

### 3. *Dimensão simbólica e coerciva*

Paralelamente, em termos da dimensão simbólica e coerciva, verificaram-se mudanças tais como:

- a) As representações culturais e o valor simbólico dos alimentos;
- b) as normas e os modelos de consumo dos alimentos;
- c) as formas de aprendizagem e confrontação de saber-fazeres alimentares e culinários;

- d) a linguagem e gramática alimentar: incorporação de neologismos, novas denominações;
- e) os valores e preocupações associadas com a alimentação: o cuidado com a saúde, a dietética, a delgadeza como ideal estético predominante, a obtenção do prazer e bem-estar físico, psicológico e social, a identificação geracional;
- f) os conhecimentos e habilidades alimentares da população.

Conhecendo *a priori* que a maioria destas transformações se foram materializando ao longo das últimas quatro décadas e meia, podemos considerar que estamos perante uma dessas fases de aceleração.

#### 4. *Factores contextuais*

Para explicar as permanências e as modificações alimentares, cada um destes pontos não deverá ser desvinculado da sociedade em que se desenvolve a cultura alimentar (Elais, 1989 e 1990; Goody, 1998; Thouvenot, 1979; Gracia, 1997). De facto, nas sociedades industrializadas, alguns factores tais como: a industrialização da alimentação, a introdução da tecnologia no espaço culinário, a nova valorização do tempo e dos ritmos sociais, a generalização do trabalho feminino remunerado, a profusão da informação sobre a alimentação e a medicalização desta parecem destacar-se como determinantes na aceleração das modificações na alimentação quotidianas. Para explicar “*o alcance e a lógica da mudança todos estes factores, com capacidade de orientar a cultura alimentar em diferentes direcções, devem ser analisados em relação à ordem económico-cultural na qual tomam sentido e em relação às características sociais dos diferentes grupos sociais*” (Gracia, 1997: 44).

A nossa aproximação baseia-se no pressuposto, já defendido por vários autores, de que a cultura alimentar tem vindo a transformar-se a um



ritmo rápido marcado pelas exigências dos ciclos económicos mundiais, pelas redefinições hierárquicas que se sucederam na esfera doméstica a nível da divisão sexual do trabalho, pela incidência das diferentes mensagens relacionadas com a alimentação e vinculadas pela comunicação social e pela medicalização da alimentação através dos discursos estético – dietéticos e ecológicos.

Apesar de que Malassis (1975), Flandrin (2001), Burnett (1989), Schneider (1988) e Lambert (1997) considerarem que a cultura alimentar mudou lentamente, as últimas décadas ofereceram múltiplos exemplos sobre o alcance das transformações profundas e rápidas ocorridas em relação à cultura alimentar.

Neste sentido, entendemos ser pertinente situar a nossa investigação em redor das últimas cinco décadas e tomar como ponto de partida os anos sessenta porque coincidiu com o processo de aceleração das transformações sócio-económicas e políticas em Portugal.

Em primeiro lugar queremos demonstrar a hipótese geral e de carácter explicativo, que em Cascais, estamos em face de uma nova ordem alimentar caracterizada por uma cultura alimentar diferente de há cinquenta anos e que as transformações ocorridas a longo prazo, em alguns casos, têm um carácter conjuntural, e em outros casos, se colocam como mudanças de ordem estrutural que afecta a cultura alimentar. Neste sentido, a cultura alimentar assente nas dimensões processual e histórica, material, coerciva e simbólica, se vê afectada pelo devir político, económico, social e demográfico que atinge o Concelho de Cascais desde os anos sessenta.

Neste trabalho, abordaremos os factores que em nosso entender, foram mais relevantes para a aceleração da mudança da cultura alimentar quotidiana em Cascais. Sendo eles: a industrialização da alimentação, a tipologia das redes de distribuição, as técnicas de marketing aplicadas na

promoção do consumo, a tecnicificação da cozinha e da culinária, o incremento demográfico e o processo de urbanização, desenvolvimento do turismo, o aumento da restauração, a incorporação generalizada das mulheres no mercado de trabalho, o aumento do nível de vida e da escolarização da população, o novo discurso dado ao tempo de trabalho e lazer, a profusão informativa alimentar e a medicalização da alimentação.

Veremos também como a cultura alimentar dos habitantes de Cascais segue as tendências das sociedades industrializadas, incidindo a nossa análise sobre o carácter específico de algumas mudanças e sobre a heterogeneidade social das práticas alimentares quotidianas dos grupos domésticos estudados.

#### **2.4. Metodologia e técnicas de investigação**

A abordagem essencialmente qualitativa que pretendemos desenvolver para o estudo da cultura alimentar e sua mudança, como já foi mencionado, articula-se com a perspectiva teórica defendida.

Partimos da análise da transformação da cultura alimentar em Cascais, tendo em conta a sua tripla dimensão: processual e histórica, material, coerciva e simbólica, uma referente às práticas quotidianas e aos consumos de alimentos, outra que caracteriza a dimensão simbólica e coerciva da cultura alimentar (normas, regras e discursos) formados historicamente.

Qualquer estudo sociocultural sobre a alimentação humana e sua evolução, ou seja, que entenda a cultura alimentar no processo histórico, dinâmico e mutável, deverá partir de um conjunto de caracteres definidores da cultura alimentar quotidiana e incluir a perspectiva diacrónica como referente temporal. Como salienta Gracia (1997), ao escolhermos como objecto de estudo principal, um elemento concreto do modelo alimentar

como “*um ingrediente, uma fase – a produção, a aquisição de alimentos, a preparação culinária ou a intensidade da participação das pessoas nas tarefas diárias, o que interessa é reconstruir, através dos elementos do sistema, o conjunto das relações sociais que articulam os diferentes modos de vida [...] e em que circunstâncias se produziram as modificações, que factores as proporcionaram, que partes do sistema afectaram e a que grupo ou grupos*”, não esquecendo a “*heterogeneidade da composição social das populações estudadas e como essas diferenças afectam a variabilidade dos comportamentos dos diversos grupos*” (1997: 50).

A esfera doméstica, ou seja, a família pareceu-nos ser o espaço privilegiado para a análise da mudança da cultura alimentar. Sendo o espaço onde se tecem os laços mais intensivos entre os sexos e as gerações, é o mais adequado para abordar a dinâmica da alimentação quotidiana, as práticas discursivas que se organizam e os conflitos que se geram para solucionar diariamente as diferentes refeições.

Tendo em conta o acima referido, a fase empírica de recolha de dados realizou-se na esfera familiar, considerando o grupo doméstico como unidade de estudo porque é nele que a maioria das pessoas levam a cabo, uma parte significativa das práticas e consumos alimentares quotidianas e o lugar onde se adquire e se normaliza em primeiro lugar, os gostos, hábitos alimentares, os discursos e práticas discursivas (estratégias), as normas e regras sociais.

Retomando a definição de grupo doméstico de Laslett (1972) e de Wall (2005) constituído por pessoas identificáveis pela localização, pelo funcional e pelo parentesco, o grupo familiar integra como salientou Engrácia Leandro “*os indivíduos que vivem em coabitação (localização), que partilham um conjunto de actividades, de elementos e de modos de vida (funcional) e que estão unidos por uma rede de laços que integram a consanguinidade, a aliança (parentesco)*” (1998: 37). É simultaneamente, como definiu Singly (1996) um espaço de reencontro, de consumo, de

comensalidade, de convívio, de conflitos que cada um tem a resolver com os outros e até de indulgência que daí advenha, das dificuldades e dos (des)enredos com que, todos e cada um, terão que se defrontar, mas também onde cada um projecta as suas esperanças de ser feliz, de reconhecimento recíproco e construção da sua própria identidade.

O grupo doméstico é “*bastante diversificado de uma sociedade, de uma região e de uma época para outra*” (Leandro, 1998: 48). A estrutura, a composição e a dimensão familiares apresentam transformações que se vão verificando na vida familiar, repercutindo-se na cultura alimentar quotidiana. Jerome (1975), McKinney, Bergen e Olim (1988) e Rigalleu (1989), Valagão (1990), Gracia (1997) salientaram a importância da estrutura do grupo doméstico na definição dos comportamentos alimentares e nas relações que se estabeleciam entre os diferentes membros e as práticas alimentares que os diferentes membros projectavam fora de casa. Nas sociedades modernas, os grupos domésticos podem apresentar modelos distintos em termos de estrutura. As famílias nucleares conjugais, constituídas por um casal (com ou sem filhos), as famílias alargadas (casal simples, outros casais e parentes ascendentes ou colaterais), as famílias unipessoais (isolados, mulher ou homem sózinho), as famílias monoparentais (uma só pessoa, homem ou mulher com filhos a cargo) e as famílias recompostas ou reconstituídas, remetem para uma situação de pós-divórcio, quando o casal se encontra multiplicado por dois, dispondo os filhos de dois lares de referência.

Os grupos domésticos constituem uma unidade de observação importante para a análise da mudança da cultura alimentar. Segundo Segalen, “*a configuração familiar monoparental foi introduzida pelo INSEE em 1981. Em França recensearam-se 1,2 milhões destas famílias em 1990, sendo 22 % constituídos por viúvas ou viúvos, contra 58% de pessoas separadas ou divorciadas e 20% de pessoas solteiras*” (Segalen, 1999: 63), substituindo a terminologia de “família em risco” ou família marginal”. Em

Portugal, ainda no recenseamento de 1991, a família monoparental era considerada família de estrutura dual: um dos pais e os filhos, ou um dos avós e netos (Leandro, 1998).

Para a caracterização da cultura alimentar quotidiana doméstica, tivemos em consideração a análise grupal e individual de todos os membros da casa de forma a procurar compreender como a organização social da alimentação do grupo doméstico se configurava em torno do trabalho feminino. As mulheres como universo de estudo interessaram na medida em que determinadas tendências actuais da alimentação contemporânea se vinculavam estreitamente com a redefinição social dos papéis femininos. Como salienta Leandro (1998), “as mulheres *acedendo ao mercado de emprego sem ter, por isso, deixado de ser donas de casa, deverão, agora, tentar articular a justaposição destas funções*” (1998: 150). As relações de ordem económica, social e cultural que se estabelecem entre os membros do grupo doméstico expressam-se em hierarquias e desigualdades associadas, de forma especial, com o género. No entanto, importa sublinhar que a responsabilidade das práticas alimentares é cada vez mais assumida por pessoas “não-mulheres”. A participação do homem nas tarefas domésticas tem vindo a aumentar, mas apresenta-se normalmente fragmentada (Gracia, 1997; Walls 2005).

Estabelecida a unidade de observação, tecemos algumas considerações sobre o caminho trilhado, adoptando o método qualitativo, em vez de termos enveredado pelo quantitativo.

Os estudos de carácter geral de base estatística em Portugal sobre a alimentação contemporânea assentaram em inquéritos alimentares nacionais de consumo alimentar e nutricional da população portuguesa<sup>12</sup>. Os critérios teórico-metodológicos de análise e os resultados destas investigações quantitativas sobre a situação alimentar e nutricional portuguesa não

---

<sup>12</sup> Para uma análise cronológica dos inquéritos de consumo alimentar, leia-se Maria Manuel Valagão, op.cit., 447-468.

permitiriam uma comparação da evolução da mudança alimentar em termos de factores que determinaram e condicionaram a cultura alimentar. Os dados estatísticos destes inquéritos não estão em condições de mostrar o que realmente consumimos mas podem dar informações sobre as tendências dos consumos em Portugal.

Quando analisamos os consumos, devemos considerar que os “produtos comprados” pelas famílias informam sobre as disponibilidades de alimentos e as quantidades compradas o que não corresponde aos alimentos consumidos. Outro inconveniente, de utilizar estudos de base estatística, prende-se com a classificação genérica e imprecisa dos alimentos em categorias invariáveis no tempo. Estas categorias não constituem unidades significativas em termos nutricionais (nutrientes e consumo de energias, rações), económicos (sistematização da produção de alimentos, da sua transformação e comercialização), socioculturais (modos de produção, preparação, normas, regras e modelos de consumo, formas de comensalidade, representações, valores simbólicos, confrontação de conhecimentos, discursos associados à saúde, à estética, ao prazer e identificação geracional).

Em França, o INSEE e o CREDOC publicaram regularmente estatísticas sobre as disponibilidades e os consumos alimentares da população francesa. Em 1995, foi criado por decreto o Observatório dos consumos alimentares, posteriormente integrado na AFSSA “*Agence de sécurité sanitaire des aliments*”. Numerosos estudos quantitativos foram realizados de forma a medir os consumos individuais dos alimentos adquiridos por compra. Sylvander e Lassault (1983), Lambert (1987), Poulain (2002) apontaram para as dificuldades destes estudos estatísticos relativamente ao conhecimento do que realmente se consumia no espaço doméstico. Na origem desta dificuldade, Poulain salientou três causas: as problemáticas e horizontes de aplicação das diferentes disciplinas (epidemiologia, economia, estratégia, ciências de gestão, sociologia) nos

estudos de alimentação, a natureza e construção dos dados sobre os quais o investigador trabalha, a diversidade das técnicas de recolha, as vias de entrada no espaço social e a complexidade da acto alimentar.

Enquanto Garine (1980) considerou que os estudos exclusivamente quantitativos apresentavam um risco metodológico importante: a generalização a partir de respostas a questões que apenas respondiam ao discurso que geravam. Em geral, estes tipos de inquéritos “*são insuficientes se não forem contrastados com uma análise histórica ou etnográfica*” (Gracia, 1997: 63).

Em termos globais, estes estudos de base estatística resultavam insuficientes na medida em que se pretendia conhecer a realidade da cultura alimentar e sua mudança. Neste sentido, importava saber o que se comia (consumos), onde, com quem e como (práticas) e para que e porque se comia (simbólico-coercivo).

Analisar a cultura alimentar e a sua mudança exigia necessariamente fontes e métodos históricos (Goody, 1998), e simultaneamente, implicava escolher, tanto critérios de intensidade, cruzando métodos e técnicas que permitissem estudar em profundidade a cultura alimentar local como analisar os aspectos que lhe eram conexos, e ainda articular os diferentes níveis de escala de análise (macrossocial e microssocial) que tornassem compreensíveis os processos de mudança.

Em primeiro lugar, considerámos a dimensão diacrónica para explicar e reconstruir a mudança da cultura alimentar, incluindo a perspectiva histórica, tanto no trabalho de campo como no trabalho documental.

Para verificar a hipótese geral de carácter explicativo que, em Cascais, estamos perante uma nova cultura alimentar diferente de há cinquenta anos, e que as transformações ocorridas a longo prazo, em alguns

casos, têm um carácter conjuntural, e em outros casos, se colocam como mudanças de ordem estrutural que afecta a cultura alimentar, efectuámos uma caracterização de forma a definir os factores de aceleração da mudança.

Procedemos à recolha de dados nos grupos domésticos, principal unidade de análise, à pesquisa documental centrada na região, à compilação de fontes bibliográficas e informação técnica sobre aspectos específicos do contexto sociocultural sucedidos no período de 1960-2005, de forma a discernir que factores contribuíram mais acentuadamente para a mudança da cultura alimentar quotidiana no Concelho de Cascais. O método etnográfico pareceu-nos ser a estratégia de pesquisa mais adequada o estudo da cultura alimentar quotidiana e sua transformação.

Em relação à unidade de observação, a família, considerámos a dimensão (número de membros que a compõem) como também a sua estrutura. A estrutura familiar (alargada, nuclear, monoparental, unipessoal, reconstituída) tem influência sobre a cultura alimentar como bem o demonstraram as investigações de Goody (1998), Valagão (1990) e de Gracia (1997), entre outros. De igual forma, a idade dos membros do grupo familiar permite distinguir a cultura alimentar ao longo da trajectória de vida, uma linha de continuidade entre a formação da família e o seu término. Há também que utilize o conceito de ciclos de vida familiar.

O conceito de ciclo de vida familiar surgiu na sociologia e foi aplicado nos estudos dos hábitos de consumo familiar. Este modelo das fases de vida familiar (solteiro, casado, casal com filhos menores e de tenra idade, casal com filhos adolescentes, casal com filhos maiores que vivem em casa dos pais, casal sem filhos, pessoas sózinhas em que um dos conjugues morreu, etc.) foi bastante criticado por Murphy e Staples (1979) por não ter em conta os casais em união de facto, as famílias desconstruídas pela separação, divórcio ou morte, pessoas que casam mais tarde ou têm filhos em idade mais avançada e famílias alargadas (Bareham, 1995). As



análises demográficas mostram o decréscimo da dimensão familiar, o aumento do divórcio, o retardar da idade do casamento e do nascimento do primeiro filho, o aumento dos filhos fora do casamento.

A realização desta investigação, localizada em contexto urbano, prendeu-se com a evolução histórica do Concelho de Cascais. No entanto, existem disparidades entre o litoral e o interior. Um estudo comparativo a nível dos habitats diversos apresentou-se como uma opção de escolha interessante na medida que o interior correspondia a zonas rurais que o deixaram de ser num passado recente.

Deste modo, dos vinte e nove grupos domésticos analisados, onze situaram-se em zona urbana consolidada do litoral (nas Freguesias de Cascais e Carcavelos), oito grupos domésticos, no interior do Concelho (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 modificações aceleradas da cultura alimentar.

## **2.5. O trabalho de campo empírico**

O trabalho de campo empírico realizou-se no Concelho de Cascais. Fazendo parte da Área Metropolitana de Lisboa, o concelho participou nas mudanças do País. Situado a poucos quilómetros de Lisboa, constituiu um bom exemplo pioneiro da confluência de numerosos factores condicionantes da cultura alimentar nos países “industrializados”: o desenvolvimento do turismo, o aumento populacional procedente em grande parte do êxodo rural, a urbanização acelerada, o aumento do nível de vida das famílias, a entrada progressiva da mulher no mercado de trabalho, a terciarização da economia, a industrialização alimentar, variações na composição social da população com maior acesso à escolarização, a diminuição da dimensão dos

grupos domésticos e as novas estruturas familiares (monoparentais e reconstituídas), a profusão dos meios de comunicação de massas, a medicalização da alimentação quotidiana, a (in)segurança alimentar, os problemas ambientais, entre outros.

As variáveis estruturantes da cultura alimentar e os critérios selectivos da sua escolha que considerámos nesta investigação foram os seguintes:

- **Género.** A diferenciação sexual, ser homem ou mulher, ser masculino ou feminino, afecta directamente a cultura alimentar. Os precursores da sociologia do género foram K. Marx, F. Engels, E. Durkheim, entre outros (Varela, 2001). O desenvolvimento da sociologia do género, orientou-se numa perspectiva *“da diferenciação dos papéis entre os sexos, relacionados com atributos biológicos e, por isso, natural ainda que influenciada socialmente, para uma perspectiva da diferenciação social entre categorias sexuais, criada por um conjunto de artefactos sociais e culturais que, em virtude de uma longa maturação, se foram encrostando nas mentalidades”* (Leandro, 2001: 224). Whyte na sua pesquisa intercultural do estatuto da mulher, referiu que nas tarefas domésticas, existia um preconceito definido, em relação a um sexo, o feminino. *“Enquanto trabalhar fora de casa tende a variar muito de uma cultura para outra, em todo o mundo o trabalho dentro de casa tende a ser predominantemente feito por mulheres”* (1978: 68). Como salientou Goody *“torna-se difícil analisar a alimentação quotidiana sem vinculá-la com a distribuição do poder e autoridade dentro da esfera económica e, em consequência, com o sistema de divisão sexual e estratificação social do trabalho doméstico e patrimonial ”* (1998: 39). Na nossa investigação, interessávamos analisar nos grupos domésticos quem era o responsável

principal pelas tarefas domésticas e quem participava nelas e em particular se teria havido mudanças na divisão do trabalho doméstico relacionado com a alimentação. Uma série de perguntas foram colocadas. *“Quem no grupo doméstico é responsável por solucionar as refeições?”* *“Quem cultiva?”*, *“Quem vai às compras, planifica, organiza, serve, levanta a mesa, lava a loiça, arruma, reutiliza o que sobra?”*, *“Com quem partilha o trabalho doméstico e para quem?”*, *“Que relações mantêm os diferentes membros com todos estes trabalhos?”*. As mesmas perguntas foram colocadas para o passado, acrescida de uma pergunta: *“Em relação à participação do seu (sua) marido/mulher no trabalho doméstico com a alimentação, verificaram-se mudanças ao longo da sua trajetória familiar (partilha conjugal, partilha dos filhos, partilha de outros familiares, delegação em outros membros familiares, empregada, etc.)?”*. Goody (1998) salientou que o trabalho doméstico era um cenário normalmente partilhado por mulheres e não homens. Em geral, o conhecimento alimentar quotidiano (compras, preparação, conservação, realização das comidas, segredos e técnicas culinárias, combinação dos pratos, lavar e arrumar, regras e normas da mesa, o valor nutricional e dietético dos alimentos, as mesinhas, etc.) se transmite por via oral e feminina. De igual forma, podem manifestar-se diferenças entre os géneros em relação aos discursos sobre a saúde e o corpo associados à alimentação (Gracia, 1997). A nível dos consumos e dos gostos, produzem-se diferenças na distribuição intradoméstica dos alimentos (Fischler, 1993a). De facto, a cultura alimentar pode encontrar-se condicionada em função do género (masculino/feminino).

- **Idade.** A cultura alimentar está igualmente condicionada em função da idade. Nos primeiros anos de vida, pelo menos nos

países ocidentais, os bebés seguem uma alimentação guiada pelas prescrições alimentares do pediatra. A partir dos anos cinquenta, este facto tornou-se mais acentuado em Portugal, devido em parte ao aparecimento de medidas governamentais de protecção à infância, ao aumento da escolarização e a um melhor acesso à informação. Progressivamente, se construiu o “gosto infantil”, um conjunto de alimentos conhecidos e apreciados pela maioria das crianças. Os alimentos fortes (vinagre, pepinos em vinagre, pimenta, alho, azeitonas, cebolas, mostarda, toranja, etc.) tendem a ser menos impopulares com a idade. Os jovens podem ter uma cultura alimentar diferente da população adulta. Como salientou Gracia, *“frequentemente, estas diferenças se marcam expressamente: produtos e maneiras de fazer como meio de indicar a fronteira entre gerações”* (1997: 67). Em França, o inquérito do CREDOC colocou em evidência as reivindicações específicas dos jovens aparecidas na era da profusão alimentar e confrontadas com os limites impostos pelo orçamento familiar e pelo estilo de vida. Determinados consumos alimentares dos jovens são inferiores. Alguns jovens afirmaram que os produtos alimentares (incluindo os pratos preparados) ocupavam uma parte importante nas refeições. O iogurte (+ 34%), os pratos preparados congelados (+96%), as conservas de carne e pratos cozinhados (+90%), carne de porco (+69%), o peixe congelado (+37%) eram mais consumidos que na média dos casais franceses. Em contrapartida, a carne comprada nos talhos, as frutas e legumes frescos, o leite, os queijos ou a matéria gorda (com excepção da margarina) eram menos consumidas. Este trabalho do CREDOC, concluiu que a cerveja, os sumos de fruta e refrigerantes podiam ser consideradas as bebidas dos jovens enquanto que o vinho ou as águas minerais não tinham

nenhum sucesso nos casais com menos de 25 anos. A prioridade dada ao “preparado” assinalava uma atitude em progressão na média dos consumos: a desenvoltura e a dessacralização do acto alimentar. Este grupo era o mais permiável às mudanças alimentares. No outro extremo, os de mais de 65 anos constituíam um grupo muito heterogéneo em relação ao estado de saúde, às capacidades de aquisição, às estruturas familiares-domésticas ou às predisposições individuais.

- **Dimensão, composição e estrutura familiar.** A cultura alimentar pode modificar-se consideravelmente segundo o número de pessoas que residam na mesma casa. A dimensão pode afectar as estratégias de compra, necessidade de um maior armazenamento, o tipo de ementa, a satisfação das preferências e dos gostos individuais. A composição familiar refere-se à estrutura do grupo, ou seja, ao tipo de relações que vinculavam as pessoas no mesmo lugar. Nas famílias alargadas, o trabalho e as estratégias para a resolução da alimentação quotidiana podem variar substancialmente, em relação a um grupo monoparental composto por um dos conjugues e dois filhos menores, ou ainda num grupo composto por estudantes.
- **Categoria socioprofissional.** A variável categoria profissional, sendo uma variável composta que reúne dados sobre a situação na profissão, tipo e categoria profissional e o nível de instrução. Esta variável influencia consideravelmente o desenho dos consumos, das práticas e das práticas discursivas alimentares domésticas e extradomésticas. Segundo Grignon, as práticas e os consumos alimentares analisados por categorias socioprofissionais “*permitem traçar uma verdadeira hierarquia social dos alimentos*” (Grignon, 1980: 531). De igual modo, os horários e as distâncias entre a

casa e o trabalho constroem o tempo dedicado à preparação e ao consumo das refeições, promovendo o recurso à restauração colectiva ou privada, ou ao consumo da ementa no local de trabalho, a refeição que se preparou em casa (Gracia, 1997). Dependendo do tipo de trabalho e da categoria profissional, poderão apresentar-se lugares diferentes de opções das tomadas das refeições: intra/extradomésticas (cantinas, tascas, *snackbares* com pratos do dia, restaurantes, self-service, fast-food, lojas especializadas de comida para fora, refeitórios das empresas e cantinas escolares).

- **Nível de rendimentos.** Esta variável está relacionada com a categoria socioprofissional, ou seja, a quantidade de dinheiro que entra na casa, de forma periódica, proveniente do salário recebido pelos seus membros, de interesses bancários, de rendas, etc.. Em geral, o nível de rendimentos afecta directamente a capacidade de aquisição e determina o acesso desigual dos indivíduos às possibilidades de escolhas de ofertas e serviços alimentares (Bourdieu, 1979; Gracia, 1997).
- **Origem geográfica.** Contemplou-se a área geográfica e o habitat donde se vivia regularmente ou de origem pela sua importância nas relações que a população estabelece com o meio e vice-versa. A cultura alimentar pode variar segundo a procedência rural ou urbana. Se se residir no meio rural ou se se proceder deste, será mais provável que se tinha mais conhecimentos sobre as práticas agrícolas, criação de gado doméstico ou industrial. Simultaneamente, por características do meio e de vivência humana, os ingredientes, as maneiras de produção, de preparação e de consumo nas refeições poderiam ser diferentes neste dois contextos. Apesar de ser uma constante, nos anos sessenta e setenta, o Concelho de Cascais foi palco de um forte movimento migratório. Esta população trouxe uma cultura alimentar de origem. No caso da migração,

a origem e a pertença étnica, poderá condicionar a relação e o nível de integração na sociedade de acolhimento. Neste caso, a alimentação poderá tornar-se símbolo de identificação cultural, de interculturalidade e de aculturação como demonstraram Valagão (1990), Leandro (1987 e 1995), Gracia (1997). Determinados pratos ou ingredientes na sociedade de origem podem continuar a preparar-se, especialmente nos fins-de-semana ou dias festivos, cerimónias de celebração, dias especiais em que se reúne a família ou os conterrâneos. Provavelmente, muitas destas diferenças apenas se mantêm graças à restauração ou ao esforço de associações culturais, ou desaparecem nas segundas e terceiras gerações.

Porque a cultura alimentar e sua transformação encontram-se intimamente ligadas à sociedade, e englobam um conjunto de factores que são mais ou menos aceites, mais ou menos secretos, da ordem cultural, o seu estudo só é apreensível através de uma abordagem etnológica, sociológica e histórica, o que significou neste caso, a necessidade de adopção do método etnográfico e histórico e de técnicas mais qualitativas do que quantitativas. O caminho escolhido foi o da análise baseada na *significativade* mais do que na *representativade* do número de casos para redescobrir os fenómenos menos estudados e estabelecer generalizações a partir de um número mais reduzido de casos mas relevantes pela sua especialidade informativa. Valagão (1990) analisou as práticas alimentares e as mudanças ocorridas na alimentação no concelho de Santa Marta de Penaguião, seleccionando vinte e dois grupos domésticos. Gracia (1997) elegeu onze grupos familiares, o que permitiu à autora reconstruir e dar explicações sobre o contexto sociocultural da cultura alimentar e as transformações ocorridas em Barcelona.

O método etnográfico e histórico, no nosso entender, adequava-se mais ao objecto desta investigação na medida em que predendíamos

conhecer, sem o objectivo de medir estatisticamente, as dimensões complexas da transformação da cultura alimentar em Cascais.

Como salientou Calvo (1982), a alimentação é um dos sistemas que mais revelam a participação diferencial dos grupos na sociedade global e dos membros do grupo, pondo em evidência o lugar que a sociedade lhes concede. A análise da cultura alimentar quotidiana, segundo Contreras (1993), tem a virtualidade de relacionar outras dimensões: o económico (rendimentos, despesas, economias), o social (partilha, comunhão, trocas, aspirações, comensalidade, convivência, tensões, hierarquia social, divisão do trabalho, desigualdades) e o cultural (tradições, inovações, identidades, aspirações, atitudes, representações culturais, valores simbólicos dos alimentos, preocupações de saúde e de estética, confrontação de saberes e habilidades, normas e regras, rituais, crenças, tabus, categorias de comestibilidade).

Como referimos, na esfera familiar, a unidade básica de observação foi o grupo doméstico e todos os membros que o constituíam. Foram vinte e nove grupos estudados e um total de sessenta pessoas entrevistadas.

Em relação à construção da amostra, na hora de decidir as estratégias de amostragem, tivemos em conta a função do investigador, o problema em estudo e a perspectiva teórica adoptada. Para abordar o carácter significativo e intensivo deste estudo, como referimos anteriormente, escolhemos a amostragem intencional, recorrendo à técnica de bola de neve. Estabelecemos alguns critérios que nos parecerem influenciar acentuadamente, a cultura alimentar. Nas vinte e nove unidades de estudo, os “casos”, combinámos as sete variáveis (idade, género, estrutura, composição e dimensão familiar, nível de rendimentos, categorias socioprofissionais, origem geográfica, (Anexo I). Em relação à variável “nível de instrução”, entrevistámos mulheres analfabetas, mulheres que sabem ler e escrever mas sem diploma, mulheres com estudos primários, secundários e superiores. Quanto à estrutura familiar retivemos os grupos



domésticos unipessoais, nucleares com ou sem filhos, famílias alargadas e famílias monoparentais. A sua procedência geográfica foi variada, predominando as pessoas nascidas no Concelho de Cascais, no entanto outros indivíduos eram do Alentejo, do Algarve, do Minho, de Trás-os-Montes, das Beiras, do Ex-Ultramar, tanto de procedência rural como urbana.

Em relação à variável idade, considerámos relevante que nesta amostra as idades das responsáveis da alimentação quotidiana nos grupos domésticos abrangessem o período delimitado nesta investigação, de 1960-2005, incluindo as pessoas que nos anos sessenta desenrolaram a mesma actividade o que nos permitiu registar e analisar as modificações da cultura alimentar. Igualmente, a partir dos grupos domésticos, pudemos estudar a cultura alimentar dos mais jovens.

Em termos de estrutura familiar, considerámos em especial os grupos unipessoais e monoparentais (mulheres e homens) como forma de obter informações sobre culturas alimentares específicas.

Os critérios que presidiram à selecção das freguesias prenderam-se com toda a informação recolhida, tanto em fontes documentais como pelos depoimentos gravados, de determinados actores sociais (presidentes das juntas de freguesia e a informantes privilegiados) que, ao longo das suas vidas, desempenharam um papel relevante, seja na política, na administração autárquica, na economia e na cultura.

No âmbito deste trabalho qualitativo, a presença e permanência da investigadora durante diferentes dias tornou-se necessária para diminuir os constrangimentos que pudessem advir da introdução de uma pessoa estranha à família. Esta introdução foi progressiva desde a apresentação da investigadora e dos objectivos do estudo, chegando a partilhar algumas refeições e acompanhar a pessoa responsável nas suas compras, na preparação dos pratos, no serviço de mesa.

A duração do trabalho de campo prolongou-se por doze meses e o tempo de estudo dos grupos familiares foi variável, dependendo das suas características: dimensão, número de entrevistas realizadas, tipo de actividades dos membros e disponibilidade de cada membro. As entrevistas em profundidade, em alguns casos, ocuparam duas horas, consoante as características do entrevistado.

O tratamento e a posterior sistematização dos dados prolongou-se por mais de cinco meses. Recorremos à análise de conteúdo das entrevistas em profundidade.

Antes de termos iniciado o trabalho de campo nos grupos domésticos, tornou-se necessário seleccionar e definir o tipo de técnicas qualitativas a utilizar para apoiar a problemática da investigação. Os instrumentos de captação e análise dos dados foram os seguintes: a observação, o questionário focalizado, a entrevista em profundidade, a ficha do inventário doméstico, a ficha da ementa semanal e a pesquisa documental.

### **2.5.1. A observação**

A observação constituiu a técnica praticada nas situações relacionadas com as fases prévias (produção, aprovisionamento e consumo nas refeições extradomésticas). No sentido de averiguar a produção local, realizámos passeios periódicos entre os anos 2000 e 2005, recorrendo a registos fotográficos e respectiva localização no mapa do concelho. Foi possível detectar alguma pecuária (gado bovino, caprino, ovino e cavalari) e práticas agrícolas tradicionais nas margens das ribeiras, em terrenos situados nas encostas, e em algumas quintas históricas. Assinalámos também a existência de quintais (horticultura e fruticultura) em moradias isoladas ou dentro dos aglomerados urbanos. Para além das freguesias seleccionadas,

foram abrangidas as duas freguesias (Parede e Estoril). No aprovisionamento, foram observados os frequentadores, os cabazes de compras e a oferta alimentar de três hipermercados (Jumbo, Continente e Lidl) e de duas antigas mercearias da Vila de Cascais. Relativamente aos consumos extradoméstico, frequentámos, nas refeições do almoço e jantar, diferentes tipos de restauração tais como tascas, restaurantes, pastelarias (servem refeições do almoço), *snacks*, praças de alimentação no CascaisShopping, no CascaisVila e no Jumbo. Também visitámos os MacDonald de Cascais e de Birre. Três cafés e duas gelatarias serviram de ponto de observação durante os dias de semana e festivos. Embora a investigação se centrasse nos grupos domésticos, interessava compreender a oferta de restauração, a distribuição, a partilha e convivência das pessoas nestes lugares públicos de consumo alimentar extradoméstico.

A observação nos lugares públicos não estava subordinada a uma grelha explícita. Não precisávamos de partir para o terreno porque este fazia parte da nossa envolvente. Permanecemos numa postura de escuta e alerta ao que nos rodeava e ao que surgisse como interesse e significado para a nossa investigação. Poderemos considerar que nestas condições a observação foi participante, procedendo ao registo num caderno de campo que nos acompanhou durante estas incursões.

Nos grupos domésticos, a observação focalizou-se nas seguintes fases: a elaboração, os consumos dos alimentos nas refeições, a organização e a participação dos membros nas tarefas domésticas relacionadas com a alimentação). Foram observados quadros superiores, professores do ensino básico e superior, membros das profissões liberais, patrões do comércio tradicional, empregadas domésticas, pescadores, reformados e jovens estudantes do ensino secundário e superior e ainda as donas de casa. Em nosso entender, era importante observar a quotidianidade dos actos alimentares; averiguar a utilização dos alimentos inventariados e dos electrodomésticos de forma a minimizar as clivagens entre as práticas

observadas e as práticas declaradas (discursos que as entrevistadas mantêm sobre as suas práticas). Em dois grupos domésticos foi possível participar nas compras, na preparação dos alimentos e nas refeições.

A observação nos grupos domésticos constitui um complemento das entrevistas em profundidade, munindo-nos de uma grelha explícita no que se refere aos alimentos e electrodomésticos inventariados e sua utilização. Na preparação e consumo dos alimentos nas refeições estimulámos o nosso olhar clínico sobre as práticas e escutámos atentivamente os discursos dos grupos domésticos.

### **2.5.2. O questionário focalizado**

De forma a pôr em prática o desenho das principais técnicas utilizadas, escolhemos um questionário focalizado que administrámos a três responsáveis da alimentação quotidiana na esfera doméstica que, depois de algumas rectificações, constituiu a entrevista em profundidade.

### **2.5.3. Entrevista em profundidade**

A entrevista em profundidade constituiu a principal técnica para a obtenção de dados porque permitiu incorporar a trajectória intensiva necessária ao estudo e abordar de um modo privilegiado a natureza e o alcance da mudança da cultura alimentar nos últimos cinquenta anos. A entrevista realizou-se em dois momentos, correspondendo a duas visitas. No primeiro, abordámos a cultura alimentar do passado/presente e o guião da entrevista foi estruturado em sete partes e, sempre que possível, ao casal. Na primeira parte, contemplámos uma breve caracterização do grupo doméstico. Em seguida, deixámos o actor (entrevistado) narrar a sua história

de vida alimentar, tendo como objectivo entender como os actores vivenciaram o seu quotidiano alimentar nas suas trajectórias familiares.

Na segunda parte, encaminhámos uma série de perguntas sobre a cultura alimentar do passado, subdividida em sete subsecções:

1. Formas de aquisição.
2. Critérios de selecção e incorporação dos alimentos.
3. Formas de armazenagem, conservação, preparação dos alimentos e técnicas culinárias;
4. Consumo intra/extradoméstico. Orçamento familiar e despesas com a alimentação. Recolha. Reciclagem.
5. Refeições (número, horários, ementas, pratos mais frequentes);
6. Conhecimento e confrontação dos saberes-fazeres alimentares;
7. Dimensão simbólica e coerciva (normas, regras, valores, atitudes, prescrições, discursos sobre a saúde, dietética, estética e discursos ecológicos).

Na terceira parte, centrámo-nos em questões sobre as modificações nas últimas décadas da cultura alimentar e como sentiram esta mudança, seguindo o guião estabelecido esquema anterior.

Num segundo momento, abordámos a cultura alimentar no presente, aplicando a técnica da entrevista semi-directiva.

Na ficha A, constituída por três partes, centrámo-nos nas características sociais do grupo doméstico com incidência nas variáveis escolhidas para a análise, em que se incluiu como complemento, os “equipamentos domésticos”

A ficha A subdividiu-se em três subsecções:

1. Na A1 teve em conta os tipos de aprovisionamento actuais (autoconsumo, compra, caça, pesca, permutas e dádivas).
2. Na A2 pretendemos conhecer as práticas de compra directa (tipo de estabelecimentos, alimentos comprados e frequência da compra), adicionando uma série de questões sobre os critérios de compra dos alimentos e práticas ecológicas.
3. Na A3, incidimos nas mudanças, nas despesas com a alimentação, nos critérios de escolha dos alimentos.
4. A ficha B, composta por sete perguntas, centrámos nas práticas de conservação e armazenagem.

A ficha C (subsecções: C1, C2) focalizámos nos consumos alimentares actuais intra/extradomésticos. Na primeira subsecção, o consumo intra-doméstico; preparámos um conjunto de questões abertas sobre a preparação e utilização dos alimentos, tipo de pratos, técnicas culinárias, e representações de cozinhar, apreendidas pela questão “*Que representa para si cozinhar*”. Na segunda secção, preferimos abordar um conjunto de questões sobre as práticas alimentares: estruturas das refeições quotidianas/festivas e as refeições realizadas fora de casa (número de refeições por dia, horários, composição, duração, espaços e comensalidade), parte esta complementada pela ficha da ementa semanal. A encerrar esta ficha, pretendemos analisar as clivagens entre práticas (declaradas e reconstruídas) e normas sociais. A “norma social” (o que se deve fazer) foi apreendida pelas questões: 1. “*o que é para si, uma verdadeira refeição?*”, 2. “*o que é para si, um verdadeiro pequeno-almoço?*”, 3. “*o que é para si, um verdadeiro almoço?*”, 4. “*o que é para si, um verdadeiro lanche?*”, 5. “*o que é para si, um verdadeiro jantar?*”.

Na ficha D, reunimos questões sobre a responsabilidade, participação e tempo dedicado à alimentação e outras ocupações na esfera doméstica: aprovisionamento (autoconsumo, compra, permutas e dádivas),

conservação, armazenagem, preparação das refeições, reciclagem e reutilização dos restos, o serviço, pôr e levantar a mesa, limpeza dos utensílios, secar e arrumar, levar o lixo, dar as refeições a crianças e idosos incapacitados, organização da ementa, planificação do aprovisionamento, supervisão das existências, atenção e cuidado com a saúde familiar e transmissão do saber alimentar quotidiano.

Na ficha E, concentrámos questões abertas sobre a transmissão e confrontação dos conhecimentos alimentares. Por último, na ficha F, abordámos o estado de saúde, as prescrições/proibições alimentares, o regime de emagrecimento. Foram ainda contempladas questões sobre preocupações e normas dietéticas e preocupações estéticas no presente.

Esta última entrevista foi aplicada individualmente e sempre que possível, aos membros do grupo doméstico.

A informação recolhida através das entrevistas em profundidade foi gravada, e posteriormente, procedemos à transcrição literal das entrevistas em profundidade.

#### **2.5.4. A ficha do inventário doméstico**

O inventário doméstico permitiu-nos configurar uma lista de todos os produtos e utensílios encontrados no frigorífico/congelador, despensa, armários de cozinha, etc. Em seguida, realizámos uma primeira classificação segundo o tipo de alimentos: produtos frescos, congelados, preparados (pré-preparados, enlatados, conservas e sistema de vácuo), produtos industriais (condimentos, instantâneos, completos), pratos confeccionados em casa e bebidas alcólicas e não alcólicas.

Construímos uma grelha de sistematização com a classificação dos alimentos em dez categorias (1. leite, derivados e ovos; 2. carnes, miudezas,

aves e peixe; 3. gorduras e azeite; 4. pão, cereais, massas, leguminosas e batatas; 5. hortaliças, verduras e frutas; 6. molhos e condimentos; 7. açúcar e açucarados; 8. suplementos vitamínicos e plantas medicinais; 9. alimentação infantil; 10. bebidas alcoólicas e não alcólicas).

Desta forma, pretendemos decifrar com maior rapidez que tipo de produtos se destacavam no inventário, de forma a sobressair os produtos frescos dos produtos processados industrialmente.

### **2.5.5. A ficha da ementa semanal**

Na parte do consumo, a ficha da ementa semanal, conteve a periodicidade de Segunda-Feira a Domingo com base nas quatro refeições diárias (pequeno-almoço, almoço, lanche e jantar), deixando em aberto a possibilidade de se introduzir outras comidas fora das refeições. A dimensão temporal do consumo alimentar foi considerada de forma a detectar possíveis diferenças entre as refeições dos dias de semana e dos fins-de-semana ou festivos sobretudo no referente aos horários (início e fim), lugar (fora ou dentro do grupo doméstico), estrutura e conteúdo da ementa, denominação dos pratos, de bebidas (alcoólicas/não alcoólicas).

A ficha da ementa semanal foi completada com perguntas acerca dos locais das refeições (casa, cantinas, restaurante, *snacks*, etc.), do espaço (cozinha, casa de jantar, sala), das formas (mesa, balcão, tabuleiro, de pé/sentado), da companhia (compartida, individual, tipo de comensal) e das formas de preparação dos pratos.

Esta ficha permitiu-nos ainda registar as refeições, as ementas semanais e o consumo alimentar de cada um dos membros do grupo doméstico como complemento da entrevista em profundidade.



### 2.5.6. A pesquisa e análise documental

A análise documental realizada neste trabalho centrou-se em primeiro lugar, em documentos da imprensa que permitissem compreender as transformações sócio-económicas e urbanísticas no Concelho de Cascais. Seleccionámos para a nossa análise dois jornais semanais locais: *A Nossa Terra* e o *Jornal da Costa do Sol*. A nossa opção por este último jornal prendeu-se com o facto de ser o único que atravessava o período analisado. O primeiro deixou de ser editado em 1979, retomando a sua publicação em 2005. O segundo apareceu em 1960. Construámos um arquivo temático das notícias mais relevantes.

Em paralelo, pretendemos encontrar documentos que evidenciassem os discursos sobre a alimentação na imprensa local e nacional. A nível dos meios impressos nacionais, seleccionámos o *Diário de Notícias* e o *Público*. Centrámos-nos sobretudo nos documentos destes jornais diários que abordavam o tema específico da alimentação. Para o *Público*, do grupo Sonae, retivemos as publicações dos últimos quinze anos, procedendo a cortes quinquenais. Compilámos toda a informação num segundo arquivo.

Os exemplares do período em estudo encontravam-se arquivados na Biblioteca da Horta Santa Clara em Cascais, na Hemeroteca da Câmara Municipal de Lisboa, Biblioteca Nacional e na Biblioteca do Palácio Foz pelo que não tivemos dificuldades em consultá-los.

Em segundo lugar, a análise documental incidiu sobre a publicidade alimentar como possível factor de mudança da cultura alimentar (produtos introduzidos, discursos e imagens culturais).

Em Lisboa, os jornais diários com maior tiragem eram o *Diário de Notícias*, praticando preços de publicidade elevados, secundado pelo diário *O Século*. Este último, teve um lugar relevante na actividade publicitária

porque oferecia melhores condições de pagamento às agências de publicidade (Estrela, 2005). Pelo exposto, decidimos contemplar as revistas femininas semanais, *Crónica Feminina* e a *Maria*<sup>13</sup>, e as revistas de sociedade, *Século Ilustrado* e *Nova Gente*. A escolha destas revistas prendeu-se com questões de circulação média das revistas por edição, de maior audiência, de um número elevado de anúncios de publicidade alimentar e de um público alvo essencialmente feminino.

A selecção dos exemplares de imprensa, que deveriam ser incluídos no estudo, passou também pelo conhecimento do enquadramento histórico dos *media* em Portugal.

As condicionantes políticas, sociais, tecnológicas, culturais e outras, levaram Correia (1997) e Faustino (2004), a definir quatro fases do desenvolvimento dos *media* em Portugal no último quartel do século XX: 1. quatro décadas de ditadura salazarista (1930-1968); 2. aparecimento da “Primavera marcelista” e o rápido desengano das ténues promessas liberalizantes do sucessor de Salazar (1968-1974); 3. derrube da ditadura e processo revolucionário com nacionalização dos *media*, abolição da censura (1974-1975); 4. fim do processo revolucionário e encaminhamento para a integração europeia (1976-87); 5. reprivatização dos jornais estatizados, liberalização do *sistema* mediático e consolidação de grupos de comunicação nacionais (1987-2005). A título de exemplo, o *Diário de Notícias* e *Jornal de Notícias* foram vendidos ao grupo Lusomundo em 1991. Na década de noventa, desapareceram os jornais verpertos portugueses, o *Diário de Lisboa* e o *Diário Popular*, mandando-se a *Capital*. Os jornais nacionais diários passaram a ser propriedade da Lusomundo, sendo alvo de reformulações gráficas, editoriais e comerciais (Faustino, 2004: 1-7).

---

<sup>13</sup> A revista *Crónica Feminina* terminou a edição nos anos oitenta.

Desta forma, a construção do arquivo sobre os anúncios na imprensa correspondeu a diferentes fases seguidas nesta investigação e a alguns obstáculos que tivemos de ultrapassar. Em primeiro lugar, delimitámos o período em análise em função do nosso estudo da cultura alimentar e sua transformação. A perspectiva diacrónica tornou-se necessária para escolher o modelo de arquivo de anúncios na imprensa. A quantidade de anúncios nestes quarenta e cinco anos de estudo e a morosidade da tarefa levaram-nos a proceder a cortes quinquenais que permitissem uma maior operacionalidade. Neste sentido, estabelecemos 10 cortes quinquenais, obtendo uma amostra dos anos: 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 2000 e 2005, por considerá-los fundamentais na percepção das mudanças da cultura alimentar. De forma a evitar a concentração de publicidade em períodos especiais (férias, Natal e Páscoa), seleccionámos seis meses alternativos: Janeiro, Abril, Maio, Setembro, Outubro e Dezembro. Na recolha de anúncios publicitários, contámos com a colaboração de quatro estudantes do Curso de Sociologia da Universidade do Minho<sup>14</sup>.

Em segundo, tentámos seleccionar nos meios de comunicação (televisão e rádio) os anúncios mais pertinentes de produtos alimentares. Em 1960, a televisão (RTP) era recente. A primeira emissão-piloto televisiva em Portugal realizou-se num estúdio da Feira Popular, em 1956. No ano seguinte, Maria de Lourdes Modesto iniciou os programas televisivos de culinária. A cobertura televisiva restringia-se a Lisboa e arredores. Nos finais de 1958, “*a RTP cobria já 44% da superfície continental*” (Lopes da Silva e Teves, 1971:173). Em 1960, Portugal assistiu à primeira reportagem directa recebida da Eurovisão (o casamento do rei da Bégica). Em 1965, a rede de emissores ficou definitivamente ligada à rede de Eurovisão, podendo assistir a transmissões directas originárias dos países membros da organização europeia de TV. Datam do mesmo ano, os programas

---

<sup>14</sup> Uma parte da recolha de anúncios publicitários foi realizada no âmbito do projecto de investigação da disciplina Projecto e Práticas e orientado por nós.

educativos, “visando a promoção cultural de um público heterogéneo com as emissões do Curso Unificado da Telescola” [...]. A exploração publicitária estava a cargo da TV e representava uma fonte de receita na ordem de 10 300 contos (Relatório da Administração, 1960). Dois anos mais tarde, esta exploração passou a ser de exclusivo direito da Movierecord Portuguesa, S. A. R. L. , sendo o tempo diário dedicado às transmissões publicitárias de 28 minutos, representando uma receita líquida da ordem dos 34 500 contos” (Ibid.: 169-73).

A televisão penetrou com bastante rapidez nos lares portugueses. Em finais da década de sessenta, estimou-se que “97% da população metropolitana assistia regularmente a emissões de TV, em 95% do território” (Diário de Lisboa, de 7/3/1967). Contudo, em 1960, início do nosso período de estudo, a televisão nos lares portugueses era ainda incipiente segundo as informações disponíveis:

#### **Evolução dos aparelhos registados nos anos 60**

<b>Anos</b>	<b>Nº de aparelhos</b>
1960	17 569
1965	180 409
1969	351 557

Fonte: Lopes da Silva e Teves (1971: 162).

A partir de 1991, foram criados canais autónomos e de iniciativa privada, tendo como panorama generalizado, a guerra das audiências para a captação de anunciantes. Neste sentido, deparámos com a necessidade de escolher os canais, frequências e os “spots” televisivos. Tendo em conta, o nosso objecto de estudo, tentámos seleccionar os spots televisivos da RTP por ser uma constante desde 1960.

Tentámos igualmente contactar as principais empresas produtoras realizadoras de *spots*, os próprios anunciantes e algumas agências de publicidade que provavelmente tivessem arquivado todo este tipo de material. Enviámos uma carta de apresentação e solicitámos a

documentação disponível. No entanto, não conseguimos obter respostas afirmativas até ao prazo que tínhamos estabelecido. Uma empresa mostrou-se interessada mas a quantia proposta estava fora do nosso alcance visto não termos previsto um orçamento para esta recolha de informação digital.

Já a finalizarmos a nossa investigação, descobrimos uma compilação sumária de “spots” na internet, que abrangia o período estudado. Realizados os contactos para recebermos mais informações, tal foi-nos negado por constituir direitos de autor.

As dificuldades técnicas de consulta, a negação do acesso às fontes e a quase inexistência por destruição de arquivos de anúncios alimentares televisivos e de rádio que cobrissem todo o período estudado, levaram-nos a decidir pela não inclusão de fontes audiovisuais neste estudo diacrónico.

Por estas razões, decidimos contemplar apenas os anúncios impressos que frequentemente eram uma adaptação de uma campanha mais alargada.

Por último, estabelecemos os critérios de classificação dos anúncios de publicidade alimentar, de forma a constituir um arquivo. As recomendações metodológicas de Gracia (1997) e do Observatório de Publicidade (2005) foram de grande utilidade na definição destes critérios de classificação. Neste sentido, começámos por classificar os anúncios segundo os grupos de alimentos, bebidas e tecnologia culinária (electrodomésticos e utensílios de cozinha). Procedemos a uma primeira classificação dos anúncios alimentares em dez grupos de alimentos: 1. leite, derivados e ovos; 2. carnes, miudezas, aves e peixe; 3. gorduras e azeite; 4. pão, cereais, massas, leguminosas e batatas; 5. hortaliças, verduras e frutas; 6. molhos e condimentos; 7. açúcar e açucarados; 8. suplementos vitamínicos e plantas medicinais; 9. alimentação infantil; 10. bebidas alcoólicas/não alcólicas, chocolate, chá e café. Sempre que possível, incluímos cinco anúncios por cada grupo de alimentos e por cada um dos

períodos seleccionados, obtendo num total cerca de 450 anúncios de publicidade alimentar portuguesa (1960-2005). Destes, fizemos uma segunda selecção e procedemos à digitalização de cerca de duzentos anúncios por constituírem um *corpus* de análise diferenciado.

A fase de recompilação e classificação dos anúncios demorou cerca de seis meses. Toda a informação obtida foi agrupada em cinco grandes períodos: 1. o período de (60-70), caracterizado pela década dos instantâneos, concentrados, gorduras vegetais (óleos e margarinas), peixe congelado e os iogurtes de primeira geração; 2. a década dos congelados (70-80), 3. a década dos pratos preparados (80-90); 4. os pré-cozinhados e *health foods* (90-2000); 5. por último, na viragem do milénio (2000-05) os anos dos iogurtes, *Corpos Danone*, *Bifidus*, *Omega 3*, e dos produtos ditos naturais e saudáveis, *leite de Soja*, etc.

A publicidade é uma forma de comunicação que reflecte mudanças havidas na cultura alimentar como salientaram vários autores. Neste sentido, os anúncios alimentares constituem um instrumento de análise etnográfico que permite observar como evoluíram os produtos alimentares: tipos de produtos, práticas promovidas, usos e discursos, contextos, actores sociais, tipos de mensagem escrita e imagem.

## **2.6. Outras fontes de informação**

Para o estudo da cultura alimentar e sua transformação no Concelho de Cascais, foi necessário recorrer a outras fontes de informação. Em primeiro lugar, destacaremos as fontes bibliográficas.

Conforme especificámos anteriormente, o nosso interesse teórico-prático definiu-se a partir da dimensão sociocultural da alimentação com base na análise da cultura alimentar quotidiana e sua transformação. Neste sentido, considerámos os trabalhos científicos

realizados na sociologia, antropologia e história. A pesquisa bibliográfica consistiu na consulta de bases de dados nacionais da Biblioteca Nacional e da Biblioteca Nacional de Paris, da Universidade do Minho, do ISCTE e da Universidade Nova de Lisboa. Realizámos pequenas estadas no estrangeiro, nomeadamente em Madrid, Barcelona e Paris, de forma a consultar as publicações sobre o tema e algumas teses de doutoramento apresentadas durante as últimas décadas na Universidade Complutense de Madrid e na Universidade de Paris V-René Descartes e Biblioteca Nacional (em Paris). Adquirimos igualmente publicações sobre o tema em estudo.

Simultaneamente, recorreremos ao serviço informático, em particular nos sistemas de busca, sapo, google e yahoo, de forma a consultar as publicações on-line.

As fontes documentais foram consultadas na Biblioteca Nacional, na Hemeroteca de Lisboa, na Biblioteca do Palácio Foz e na Biblioteca Municipal de Cascais.

A insuficiência da informação estatística oficial publicada sobre o comércio local não permitiu elaborar uma análise da evolução dos estabelecimentos comerciais no Concelho de Cascais. O problema da informação e da sua credibilidade encontrou-se presente na informação mais geral sobre o sector constante nos ficheiros da Direcção-Geral do Comércio, do Instituto Nacional de Estatística, dos quadros de pessoal do Ministério de Emprego e da Segurança Social e dos serviços de Estatísticas e das Actividades Económicas da Câmara Municipal de Cascais. A primeira contemplou os estabelecimentos mas não registou os encerramentos, sendo o nível de cobertura do concelho bastante desequilibrado. A segunda integrou no seu universo apenas as empresas com graves deficiências de informação.

Para além da consulta destas fontes, utilizámos os métodos directos de recolha de informação, recorrendo à memória dos grupos domésticos entrevistados como forma de reconstrução da memória do local – e a outros indirectos, os jornais locais e estudos da Associação Empresarial e Comercial do concelho de Cascais.

Foram ainda consultadas fontes de carácter estatístico, das quais destacaremos alguns trabalhos:

- **Instituto Nacional de Estatística ( I.N.E.)**
  - Anuários Estatísticos de 1996-1997;
  - Anuários Estatísticos Regionais 1999-2003;
  - Balanças Alimentares 1963-1997;
  - Censos Populacionais 1960-2001;
  - Relatório Final: *Centros, Galerias, Condomínios Comerciais*, 2001;
  - Estatísticas Agrícolas 1950-1999;
  - Estatísticas da Sociedades 1940-2000;
  - Inquéritos ao Orçamentos Familiares 1967-2000;
  - Resençamentos Gerais da Agricultura 1989-1999.
- **Ministério da Agricultura**
  - Publicações da FAO
- **Observatório do Comércio (DGCC)**
  - Relatório Final, *Comércio Tradicional em Contexto Urbano* 2000;
  - Relatório Final: *Comércio Retalhista em Contexto Rural*, Vol. I e Vol II, 2000;
  - Resumo dos Centro Comerciais em Portugal, 2000;
  - Relatório Final: *Emprego e empregabilidade no Comércio*, 2000;
  - *Comércio e Bem-estar: tendências socioculturais relacionadas com a Estética e Saúde*, 2000.



- **Observatório da Publicidade**
  - *Publicidade a produtos alimentares dirigida a crianças e jovens, 2005.*
- **Ministério da Saúde (DGS)**
  - Estatísticas da Saúde;
  - Plano Nacional de Saúde (2004).
- **Câmara Municipal de Cascais**
  - Estatísticas municipais (2002-2005);
  - Cartografia Digital;
  - Diagnóstico Social do Concelho de Cascais;
  - Ortofotomapas do Concelho de Cascais;
  - Relatório do Plano Director Municipal (1997);
  - Relatório da revisão do Plano Director Municipal (2005).



## **Segunda parte**

**Cultura alimentar em Cascais (1960-2005): mudanças e permanências**



Nesta segunda parte, procurámos interpretar quais foram os principais factores da mudança da cultura alimentar em Cascais no período entre 1960-2005.

A transformação da cultura alimentar como objecto de investigação, implica um exercício de memória acerca do quotidiano das pessoas com mais de quarenta anos. Pareceu-nos importante perguntar a estas mulheres e homens como viveram a transformação da cultura alimentar quotidiana.

Pretendemos compreender as mudanças sociais, através dos testemunhos de um determinado número de pessoas, que serão, mais tarde, completadas por uma análise quantitativa.

Uma série de questões se colocaram: compramos hoje nos mesmos estabelecimentos que há apenas algumas décadas atrás? Conservamos e armazenamos os alimentos da mesma forma e nos mesmos espaços? Preparamos os pratos da mesma forma e conteúdo? Utilizamos idênticos equipamentos e utensílios de cozinha? Compartimos as refeições com os mesmos comensais? Os ritmos temporais das refeições são idênticos? Seguimos as mesmas normas, regras e maneiras de estar à mesa? Seguimos uma dieta composta de alimentos parecidos?

Para tentarmos responder a estas questões, organizámos a exposição em quatro capítulos. No capítulo três, intitulado *Da frugalidade à abundância*, salientaremos, de acordo com as concepções locais, os elementos bibliográficos disponíveis, as fontes impressas e os discursos dos grupos domésticos entrevistados, as mudanças do processo histórico da cultura alimentar quotidiana, no contexto local, relacionando-as com as transformações ocorridas na sociedade ou, por outras palavras, a dialéctica entre as análises micro e macro.

Pela importância que se revestiram as modificações na produção agro-alimentar, na indústria e na distribuição alimentar tanto a nível local como em Portugal, exporemos no capítulo quatro, com o título *A industrialização da alimentação*, algumas das principais incidências desta industrialização na cultura alimentar, nomeadamente nas práticas de produção e aprovisionamento alimentares locais, relacionando-as com as outras práticas alimentares da vida quotidiana, com as quais estão em relação directa.

Em seguida, tentaremos demonstrar no quinto capítulo, intitulado, *A tecnificação da cozinha doméstica*, como esta tecnificação trouxe mudanças a nível local na organização do espaço culinário, nas práticas de conservação e na preparação culinária dos alimentos, no consumo de novos bens e serviços, nas disponibilidades temporais em redor da mesa e na aprendizagem de conhecimentos específicos, na transmissão e na confrontação dos saberes-fazer alimentares.

No sexto capítulo, procuraremos demonstrar como o crescimento demográfico, os movimentos migratórios, o processo de urbanização, as transformações da estrutura sócio-económica e incorporação das mulheres no trabalho remunerado afectaram a cultura alimentar quotidiana em Cascais, nomeadamente no aumento das práticas alimentares de comer fora, individualização das escolhas alimentares, na redefinição dos papéis femininos.

### Da Frugalidade à abundância alimentar

Neste capítulo, salientaremos, de acordo com as concepções locais, os elementos bibliográficos disponíveis, as fontes impressas e os discursos dos grupos domésticos entrevistados, as mudanças do processo histórico da cultura alimentar quotidiana, no contexto local, relacionando-as com as transformações ocorridas na sociedade ou, por outras palavras, a dialéctica entre as análises micro e macro. Da frugalidade à abundância alimentar, um percurso vivido por uma parte da população residente em Cascais.

#### 3.1. Pobres, remediados e ricos

*“Recordo o pouco que tínhamos para comer quando era pequena. Fui viver com os meus tios. A sopa era diária. Caldo de farinha torrada ou de couves. Uma sardinha dava para três pessoas. O meu tio comia 4 sardinhas. Fazia-se o pão de milho quinzenalmente. Nos Domingos, a refeição era mais abundante. Tínhamos direito a um pequeno pão de trigo e metade de uma perna de galinha. Roubava fruta nos quintais quando era o tempo dela. Setembro era uma alegria. Na vindima comíamos muitas uvas. Era uma fartura! Casei com dezoito anos e vim residir para S. João do Estoril num quarto alugado. Dormia no chão. Compramos uma cama em segunda mão. Pela primeira vez, comi bife. Dois anos depois alugámos uma casa pequena no Pai do Vento. Trabalhávamos os dois no Hotel Cidadela. Nos anos oitenta*

*comprámos um terreno e começámos a construir a nossa vivenda em Manique de Baixo...”. (G.D. nº 11. Mulher. 55 anos. 6 membros. Analfabeta. Empregada doméstica).*

Os anos sessenta significaram para Cascais, e em geral para Portugal, um período de aceleração das transformações a diferentes níveis. Tal como noutros países, a industrialização e a terciarização conheceram fortes impulsos. A diminuição da população rural e agrícola atingiu valores significativos. As migrações internas, do campo para a área metropolitana de Lisboa e Porto, conheceram uma expansão nesta década. Simultaneamente, teve lugar o aumento da emigração para a Europa e para as colónias, acrescido do movimento de militares com o início da guerra e *“pelos esforços desenvolvimentistas que se seguiram aos primeiros choques violentos”* (Barreto, 1996: 35).

A industrialização e a inovação tecnológica criaram empregos, em particular a mão-de-obra feminina na indústria, na agricultura e nos serviços. Na década de sessenta assistiu-se ao desenvolvimento da indústria transformadora e, paralelamente, à expansão do turismo de massa e incremento da construção civil. Nos finais dos anos sessenta, as receitas do turismo e as remessas dos emigrantes contribuíram para *“algum desafogo financeiro num país que, além de relativamente pobre, teve de custear as despesas militares e de defesa, que por causa de África, atingiram metade das despesas públicas”* (Barreto, 1996: 36). As mudanças sociais, económicas e culturais dos anos sessenta foram, em grande parte, os antecedentes da revolução de 1974.

No entanto, o processo sócio-económico da década de sessenta não se pode desvincular dos períodos anteriores, atravessados por um conflito



mundial e pelas consequências deste na vida política, económica e social  
15.

Para ter uma ideia das dificuldades vividas por uma parte da população de Cascais, interessa saber quanto as famílias dispunham como rendimento para os seus membros e como organizavam as despesas. Confrontados com os discursos de alguns grupos domésticos entrevistados, relativamente às dificuldades do passado, tentámos compreender, em primeiro lugar, a evolução dos consumos alimentares, relacionando-os com o poder de compra, as variações dos rendimentos familiares, a evolução da composição da estrutura das despesas anuais dos orçamentos familiares.

As monografias de Le Play ou as descrições de Villermé, de Maroussem sobre a classe operária, os estudos de Ernest Engel sobre a teoria dos consumos, entre outros autores do século XIX, os trabalhos de Halbwachs (1970 [1912]), Chombart de Lauwe (1977), passando pelos grandes inquéritos realizados em diferentes países no século XX, demonstraram a relevância do estudo das variações do rendimento como factor fundamental das práticas económicas dos grupos domésticos.

Em Portugal, Lima Bastos (1935), nas suas conferências sobre os “*Níveis de vida e custos de vida*”, alertou para a importância do conhecimento das despesas com a alimentação, bem como do poder de compra em geral, de forma a avaliar o “nível de vida” das populações. No nosso estudo, obstáculos de diversa natureza, nomeadamente a falta de dados sobre os rendimentos das famílias e os preços dos alimentos a nível concelhio, impediram que se apresentasse uma caracterização rigorosa da evolução do poder de compra dos habitantes de Cascais.

---

<sup>15</sup> Veja-se Fernando Rosas, *Portugal entre a paz e a guerra, 1939-1945*, Lisboa, Ed. Estampa, 1990.

Com excepção das classes mais favorecidas, uma parte da população tinha baixo nível de rendimentos que afastava grande número das famílias dos consumos não estritamente necessários e, por vezes, mesmo destes, como os estudos sobre a pobreza têm revelado. Em 1939, “*a alimentação representava metade do salário de alguns trabalhadores jornaleiros que oscilava entre 6\$00 e 8\$00, antes de 1939. No caso da mulher oscilava entre 3\$00 e 4\$00 [...]. Admitindo que uma família fosse constituída por homem, mulher, jornaleiros, e dois filhos menores, o salário “seco” de 6 dias era de 66\$00 e a despesa com a alimentação das quatro pessoas, por semana, deveria exceder 60\$00, ou seja mais de 90% do salário total*” (Ferreira, 1946: 70). No mesmo sentido, numa retrospectiva das vivências em Tires, Sabido (2005) revela ter recebido em 1939, o seu primeiro salário de 6\$00 pelo seu trabalho de aprendiz nas pedreiras de S. Domingos de Rana (parte oriental do Concelho de Cascais).

Embora Portugal não tenha entrado directamente na Segunda Guerra Mundial, sofreu consequências deste período. Em 1942, as importações foram reduzidas de 60% a 90%. A fome atingiu as famílias operárias das grandes concentrações industriais e sobretudo os assalariados rurais. A situação agravou-se com a inflação e os congelamentos dos salários. Apenas entre 1943 e 1944, um quilo de arroz aumentou de 3\$50 para 4\$80. “O salário agrícola valia em média um quinto de há vinte anos” (Vieira, 2000).

A política de racionamento dos anos quarenta (1943-47), referente aos alimentos básicos, tais como o açúcar, o arroz, o bacalhau, as massas, os cereais e as farinhas, o pão, as batatas e os legumes, o azeite e óleos, o leite, a manteiga e outros lacticínios, marcou uma forma de consumo específica “*fixando a dieta e as condições que cada pessoa devia ter para poder aceder às senhas de racionamento*” (Gracia, 1997:135). Nos campos, a vida também era difícil. Quem tinha terra estava obrigado a entregar aos grémios parte das suas colheitas, em Cascais, ao Grémio da Lavoura.

Desenvolveu-se um mercado paralelo, o mercado negro que enriqueceu alguns. A penúria continuou no imediato pós-guerra, mantendo-se as senhas de racionamento até 1947.

Apesar das reservas de pormenor que tal exercício comporta, tentámos esboçar a evolução desse poder de compra, tomando como base as principais despesas e o total das receitas dos agregados familiares na cidade de Lisboa. Partindo de um inquérito ao custo de vida na cidade de Lisboa, 1948-1949, realizado pelo INE, calculámos as despesas mensais como forma de tentar demonstrar as dificuldades vividas por muitos grupos domésticos na cidade de Lisboa para poderem adquirir os alimentos (Quadro 3.1). Lamentavelmente, não conseguimos encontrar dados estatísticos que permitissem esquematizar a evolução do poder de compra nos anos seguintes.

**Quadro 3.1:** Poder de compra na cidade de Lisboa

<b>Anos</b>	<b>1948/49</b>
Alimentação	302\$50
Vestuário/calçado	60\$40
Habitação	63\$00
Combustível/electricidade	24\$15
Higiene	8\$63
Diversos	115\$58
Total mês	574\$26
Salário mensal média	575\$00
Diferença	0\$74

Fonte: INE: Inquérito ao custo de vida na cidade de Lisboa, 1948-1949, Estudos nº 23, 1955.

(a) Cálculos da autora mediante as percentagens de cada categoria em relação ao salário médio mensal.

Em 1948, Oliveira e Silva, num inquérito a 176 famílias de trabalhadores rurais, de Norte a Sul do País, referiu que duma receita diária média de 6\$03 por unidade de consumo, 4\$23 eram consumidos na sua

própria alimentação, ficando 1\$80 para sustentar os seus, pagar a habitação, combustíveis e higiene e ainda vestir e calçar. Segundo o autor, para um trabalhador rural, as despesas com a alimentação, representavam 70,2% das despesas totais, percentagem esta que era ainda mais elevada nas classes mais pobres, “*sendo a situação alimentar mais favorável no Norte e Centro do País do que no Sul*”. Os estudos de Quartim Graça e Ferreira de Mira (1948) salientaram que os trabalhadores rurais do Alentejo, no início da Segunda Guerra Mundial, tinham alimentação insuficiente, em relação ao trabalho desempenhado, mas suficiente para os trabalhos médios, enquanto o Norte do País as famílias rurais tinham maior abundância. Estas diferenças, na alimentação quotidiana, verificavam-se também nas populações das cidades e do campo.

Na sua obra *Problemas Científicos e Sociais da Alimentação*, Ferreira (1946) referiu a existência de diferentes características da dieta alimentar da população portuguesa urbana e rural. “*Os habitantes das cidades consumiam menos pão e hortaliça, mais leite e produtos de origem animal, mais arroz, pão branco e açúcar do que os habitante do campo; os alimentos eram mais cozinhados com perda de alguns nutrientes essenciais como a vitamina C, vitaminas A e B2, proteínas, minerais tais como: cálcio, fósforo e ferro. No entanto, o uso do pão branco, de arroz e de açúcar na preparação culinária prolongada, tornavam esta alimentação bastante desequilibrada em vitaminas e minerais. Nas zonas rurais, por ser quase exclusivamente vegetal e pouco cozinhada, a alimentação era satisfatória em vitaminas, excepto A, e minerais, mas pobre em boas proteínas e gorduras, excessivamente rica em hidratos de carbono, o que a tornava desequilibrada em especial para a criança*” (1946: 67). Este autor referiu ainda que o camponês pobre vivia exclusivamente de pão, batata e hortaliça, não bebia leite, nem utilizava manteiga, nem ovos e comia pouca carne e peixe (meia sardinha para cada filho). Enquanto que o rico consumia todos estes produtos na quantidade desejada, os pobres e remediados das cidades bebiam leite e comiam maior quantidade de peixe.

No entanto, não comiam manteiga, nem carne, e consumiam pequenas quantidades de vegetais e fruta, tendo uma alimentação mais equilibrada e mais sadia, refere o autor.

No Concelho de Cascais, terra de ricos, remediados e pobres, a alimentação quotidiana do povo cascalense não se afastou acentuadamente da dieta alimentar na região de Lisboa, pelo menos nos centros urbanos concentrados no litoral, com particularidades locais e diferenciação segundo o género, a idade, as profissões e os rendimentos como testemunharam alguns dos grupos entrevistados.

As elites sempre comeram o que desejaram e podiam escolher, com excepção de situações críticas. Neste sentido, o grande proprietário agrícola ou industrial cascalense não tinha uma cultura alimentar distinta da sua categoria profissional, provavelmente apresentava-se com diferenciações segundo variedades locais e movido mais pelos gostos do que pela necessidade, afincados nos bons modelos alimentares de distinção e pela aquisição de conhecimentos culinários através de inter-relações dos grupos sociais ou receituários. Em contrapartida, a cultura alimentar dos grupos sociais de índole popular viu-se determinada pelas suas escassas possibilidades económicas, pelos recursos do meio em que viviam, por constrangimentos laborais e pelos seus conhecimentos e habilidades culinários, geralmente transmitidos por via materna ou feminina, guiados por um saber oral e doméstico que poderia ser consolidado pela confrontação de experiências e trocas de conhecimentos.

Nos anos sessenta, em Cascais, havia trabalho e uma economia paralela, estatisticamente não quantificável, não estando sujeito a crises periódicas de falta de alimentos, visto que em condições normais os mercados eram abastecidos regularmente e acessíveis a quem tivesse rendimentos. Com excepção dos anos de racionamento alimentar ou de crises agudas de desemprego, uma parte da população tinha horta, terrenos ou arrendava um pedaço de terra para cultivar ou fazer criação de gado de

capoeira, suíno, caprino, ovino ou mesmo bovino. Embora se produzissem estes géneros alimentares, não queria dizer que estes estivessem generalizados a todas as mesas porque uma grande parte se destinava à venda. Alguns dos grupos domésticos analisados relataram as suas vivências, confirmando as dificuldades referidas pelos estudos dos autores citados anteriormente.

*“Vim para Cascais em 1943. Tinha sete anos. Comecei a trabalhar com o meu tio no estabelecimento que ele tinha, uma taberna. Em Ponte de Lima, os meus pais tinham escassos recursos e sete filhos. Passávamos fome. O jantar era sopa e um naco de pão. Os meus tios viviam melhor e a comida não faltava. Trabalhei na construção civil. Cheguei a ter dois empregos e terras arrendadas porque o salário era insuficiente para a família. A minha mulher não trabalhava fora de casa porque cuidava da casa e dos nove filhos. A comida não faltava mas a alimentação era monótona porque tínhamos de controlar as despesas. Da horta trazia os legumes. De vez em quando, matávamos uma galinha e anualmente, um porco. Também vendíamos o excesso da produção. Comíamos também peixe porque era barato. Comprávamos os outros alimentos na mercearia ” (G.D. nº 27. Homem. 70 anos. Unipessoal. Primário. Funcionário, fiscal).*

No verão e Outono, a alimentação era mais farta pela sazonalidade das colheitas. O peixe era um alimento frequente na dieta alimentar das populações do litoral.

A prática da pesca de tradição secular teve grande relevo no Concelho. Entre 1957 e 1966, o número de barcos de pesca era de 187, mais de metade do que entre 1936-1947. As cédulas passadas a pescadores profissionais foram decrescendo, com excepção do ano 1962. Em 1960, o número era de 368 cédulas, sendo apenas 26 em 1968. Hoje, o número de pescadores profissionais é bastante reduzido. No entanto, tem vindo a aumentar a pesca desportiva e de lazer. Um pescador amador comentou

que: *“Venho à pesca por prazer. Todo o peixe que pesco é para oferecer aos vizinhos e amigos. Mas temos aqui pescadores à linha que pescam para comer. Vêm dos arredores: Amadora, Loures e Lisboa...”* (Testemunho local. Homem. 58 anos. Residente em Tires, na Freguesia de S. Domingos de Rana).

Desde 1950, o peixe passou a ser vendido na lota de Cascais, data em que começou a ser construído o edifício da lota (Andrade, 1969).

Em 1960, o salário mensal de um pescador profissional era de 200\$00, acrescido da percentagem sobre o peixe vendido.

*“Comíamos o peixe que pescávamos. O peixe era salgado em alto mar. As nossas famílias tinham de economizar até regressarmos. O meu salário mensal era de 200\$00 mais a percentagem, em 1960. 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. Pescador profissional, reformado).

No entanto, a agricultura e a pesca estavam sujeitas a condições climáticas, o que poderia explicar em parte, os discursos da escassez de produtos alimentares nos grupos domésticos entrevistados com menores rendimentos. É de salientar também que o concelho teve um aumento demográfico significativo nas décadas de cinquenta, sessenta e setenta, acrescido de um desenvolvimento do turismo que desencadeou uma duplicação da população durante os meses de Verão. Muitas famílias de Lisboa tinham casa de veraneio ou de fim-de-semana; as famílias locais costumavam arrendar as suas casas aos veraneantes para passarem as suas férias; por último, os turistas que visitavam o concelho hospedavam-se nos hotéis ou pensões ou em quartos alugados.

Os discursos dos nossos entrevistados confirmaram que a situação alimentar das famílias pobres trabalhadoras e numerosas era difícil, sobretudo as profissões de jornaleiros e pescadores. A escassez de estudos sobre a alimentação a nível local, não permitiu elaborar comparações a

nível do País. Num estudo sobre a alimentação dos internados de uma creche em Cascais, com cerca de trinta crianças de menos de cinco anos, Rego de Aguiar (1955) encontrou uma dieta média de 779 calorias. Um dos grupos domésticos entrevistado referiu as dificuldades passadas.

*“Vim para a Malveira da Serra em 1960. O meu pai morreu cedo e a minha mãe ficou com seis filhos para criar. Comecei a servir em casa da professora. Ganhava em 1961, cinquenta escudos por mês. Nem que fosse de graça, a minha mãe ficou muito contente porque assim eu tinha dormida e comida. Menos uma boca a alimentar. Naquele tempo comíamos uma sardinha entre três. Na Malveira havia poucas casas e as famílias tinham dificuldades. Quem nos valeu foi a Baronesa que era muito amiga do povo desta aldeia. Ela e o padre Farinha fundaram uma cantina para que os pobres pudessem alimentar-se melhor”. (G.D. nº 14. Mulher. 53 anos. Nuclear. 4 membros. Primário. Operária e administrativa).*

Em muitos casos, como referiram alguns grupos domésticos, os trabalhadores podiam comer em casa do patrão, sendo o caso dos caseiros e das criadas, das empregadas domésticas (mulheres-a-dias), ou ainda os empregados da hotelaria e da restauração. Noutros casos, as empresas ou algumas escolas tinham cantinas o que diminuía a possibilidade de situações críticas de fome. Segundo os nossos testemunhos orais, recolhidos localmente, a frugalidade e a monotonia eram quotidianas e constituíam o principal aspecto da alimentação local dos grupos sociais de índole popular, pelo menos até meados dos anos sessenta.

*“Sempre comíamos o mesmo, não é como agora. No entanto, não passei fome. O meu pai trabalhava nas pedreiras de Birre. A minha mãe vendia peixe. Ganhavam pouco. Mas tínhamos peixe diariamente que sobrava das vendas. De vez em quando, os meus pais matavam uma galinha. Comíamos ovos. Tínhamos criação de gado: vacas para venda e ainda, um terreno que arrendado com uma horta e cultivávamos milho para o gados. Davam-nos os*



*restos de comida dos restaurantes para o gado. Quando abriu a Standard Eléctrica, todos os dias, o meu pai ia buscar as sobras a esta empresa, e por vezes, também aproveitámos para nós. Comecei a trabalhar de criada aos doze anos. As refeições passaram a ser em casa da patroa onde havia fartura, mas a mim dava-me pouca comida. Não fiquei lá muito tempo. Fui trabalhar para o Hotel Baía e aprendi a ser cozinheira. Depois estive de mulher-a-dias e agora sou empregada de limpeza...” (G.D. nº 3. Mulher. 59 anos. Unipessoal. Primário. Empregada de limpeza).*

### **3.1.1: Evolução das despesas com a alimentação**

A evolução das despesas com a alimentação nos grupos domésticos estudados tornou-se praticamente impossível de avaliar. Por esta razão, recorreremos à pesquisa bibliográfica e a fontes estatísticas de forma a compreender as principais tendências.

Baseado nos trabalhos realizados até 1951 sobre a alimentação do povo português do continente, concluímos que a percentagem das despesas com a alimentação em relação ao total das despesas familiares era bastante elevada, situando-se acima dos 60% (Campos, 1977: 32).

Nos finais dos anos cinquenta, a despesa com a alimentação era ainda elevada em relação à totalidade das despesas familiares, alcançando mais de 60%, diferenciando-se acentuadamente da década anterior, e começando a reflectir diferenças substanciais segundo as variáveis de ordem económica e laboral. Enquanto uma família operária destinava à alimentação 61,7% do total das despesas, um funcionário (sector terciário) destinava 48,7 %. Comparando a nível nacional, durante o período de análise, pudemos constatar que as diferenças se tornavam mais acentuadas. Segundo os resultados apurados pelo INE, no *Inquérito às Receitas e*

*Despesas Familiares de 1967/1968*, a média nacional para este indicador era de 48,17%.

Antes do 25 de Abril de 1974, as despesas com a alimentação mantiveram-se elevadas, embora se denotasse uma descida de cerca de 13% em relação aos anos sessenta (Quadro 3.1), consequência do aumento do nível de vida desta década e das disponibilidades alimentares.

As disponibilidades alimentares dos portugueses melhoraram de uma forma significativa, quantitativa e qualitativamente. O período anterior à Revolução de 1974, foi caracterizado por uma política de distribuição e de comercialização dos bens alimentares importados, especialmente de carne dirigida para as populações das grandes áreas de Lisboa e Porto com o objectivo de fornecer uma alimentação mais barata para o proletariado das cidades e para a nova burguesia urbana.

O crescimento económico de Portugal no período de 1950-74, correspondendo à fase contemporânea do processo de industrialização (Planos de Fomento), contribuiu para, gradualmente, melhorar o nível de rendimento e de satisfação de necessidades básicas mas não conseguiu erradicar a pobreza. Em 1973, *“31,4% do total das famílias de Portugal continental tinham rendimentos inferiores ao rendimento de satisfação das necessidades básicas (42,3contos/ano), calculado para uma família de dimensão média (2,7 indivíduos) e viviam em situações precárias. Em termos de nutricionais, estimou-se que 10% da população da região de Lisboa ficava aquém do consumo de proteínas (30gramas/dia)”* (Silva, 1982: 1079).

Depois da Revolução de 25 de Abril de 1974, o aumento geral dos salários desencadeou um aumento sensível do nível de vida, apesar da política de congelamento dos salários médios e superiores. A pensão mínima do regime geral de previdência era em, 1974, da ordem dos 1 650\$00 mensais, tendo passado (Portaria nº 789/75, de 31 de Dezembro),

em 1975 para 2 000\$00 ou seja um acréscimo de 21% (Castanheira e Ribeiro, 1977: 739), beneficiando cerca de 47, 7% de trabalhadores assalariados com mais de 20 anos (Silva, 1982). Segundo Lima, “os valores deflacionados do rendimento disponível per capita apresentavam uma evolução de sentido positivo nos anos setenta, com uma taxa média de crescimento anual de 2% ao ano (1970-76) e de 3,6% de 1977 a 1981” (Lima, 1985: 516-517).

Em termos de evolução das despesas com a alimentação, bebidas e tabaco (Quadro 3.1.1), verificámos que, na década de setenta, nomeadamente na segunda metade, segundo resultados do Inquérito aos Orçamentos Familiares 1980/81, passou-se a destinar a esta categoria 40,6%, ou seja uma variação de -20% em relação a 1960, mantendo-se ainda elevado o peso do custo da alimentação.

**Quadro 3.1.1:** Evolução das despesas médias anuais dos agregados familiares na alimentação em Portugal, 1960-2000

Anos	1960	1968	1973/74	1980/81	1989/90	1994/95	2000
Alimentação	>60	48,2	46,7	40,6	33,2	23,9	21,5

Fonte: INE, IDF 67/68 e IOF Inquéritos aos Orçamentos Familiares (1989/90; 1994/95; 2000), inclui alimentação, bebidas e tabaco, a preços 2000, excluindo 1989 devido a diferenças de nomenclatura no IPC.

A evolução da estrutura das despesas dos agregados familiares portugueses na década de oitenta foi marcada pela decrescente importância relativa das despesas com a “alimentação, bebidas e tabaco” descendo de 40,6% para 33,2% em 1989 (Quadro 3.1.2).

**Quadro 3.1.2:** Estrutura das despesas dos agregados familiares, entre o período de 1980 a 2000, em percentagem.

Grupo de despesas	1980/81	1989/90	1994/95	2000
	%	%	%	%
A. Produtos alimentares, bebidas e tabaco	40,6	33,2	23,86	21,5
Produtos alimentares	36,0	29,1	20,71	17,9
Bebidas e tabacos	4,6	4,0	3,15	3,5
B. Vestuário e calçado	10,1	9,4	6,27	6,6
C. Habitação, aquecimento e iluminação	9,2	12,1	20,59	19,7
D. Equipamento doméstico e despesas de habitação	8,7	7,2	6,94	7,2
E. Serviços médicos e saúde	2,6	3,0	4,61	5,2
F. Transportes e comunicações	13,50	15,50	18,94	18,3
G. Ensino, cultura e distrações	3,7	3,7	4,18	6,1
H. Outros bens e serviços	8,8	12,9	12,33	6,1
Higiene e cuidados pessoais	1,2	1,4	1,80	5,4
Outros artigos	0,9	0,8	0,55	0,5
Despesas em restaurantes, cafés e hotéis	5,8	10,0	9,12	9,5
Viagens turísticas	0,1	0,2	0,31	0,5
Outros serviços	0,8	0,5	0,31	0,5
I. Outras despesas	2,8	2,8	2,28	-
Total	100,0	100,0	100,0	100,0

Fonte: INE, Inquérito às Receitas e Despesas Familiares (1980/81) e Inquérito aos Orçamentos Familiares (1989/90, 1994/95 e 2000).

A situação inverteu-se na década de noventa. As despesas com “a alimentação, bebidas e tabaco” diminuiram, tendo por base os preços de 90, esta categoria passou de 33,2% em 89/90 para 23,9 em 94/95 e 21,5% em 2000, aproximando-se dos indicadores dos países europeus mais desenvolvidos.

As partes reservadas ao “transporte e comunicações” (18%) e à “Habitação, aquecimento e iluminação” verificou-se o maior acréscimo registado, atingindo 19,7% em 2000, ultrapassando as despesas com a alimentação e bebidas não alcoólicas” (17,1%).

Portanto, foi interessante observar que a parte destinada à alimentação ia perdendo importância nas despesas familiares, enquanto as outras despesas adquiriam maior importância.

Em termos económicos, o aumento dos rendimentos propiciou a alteração da composição das despesas alimentares, segundo a lei de Engel (1857): *“Quanto maior for o rendimento, mais pequena é a proporção das despesas em alimentação; mas, simultaneamente, a despesa aumenta em valor absoluto [...]. Quanto mais elevado for o rendimento, maior é a proporção das despesas diversas”* <sup>16</sup>.

Qualquer um dos outros grupos de despesas tinha uma importância bem mais reduzida. Os “transportes e comunicações” não iam além dos 15,5%, e os outros “bens e serviços” rondavam os 13% ao longo dos anos 80. Por último, pareceu-nos interessante observar a rubrica “ensino, cultura, distrações e espectáculos”, que, embora pesasse pouco nas despesas familiares (3,7%), se manteve inalterável em termos relativos na década de oitenta.

Apenas uma análise mais desagregada dos grandes grupos permitiria avaliar melhor a influência da subida de rendimentos na alteração do consumo alimentar e não alimentar e dos seus hábitos de consumo. Deste modo, foi possível salientar, a título de exemplo, que a subida da importância da rubrica “outros serviços” deveu-se essencialmente ao aumento das despesas dos agregados familiares com a alimentação fora de casa, em restaurantes, cafés e hotéis. Por outro lado, o acréscimo das despesas com os “transportes e as comunicações” foi absorvido pela aquisição de um novo automóvel. À medida que aumentou o nível de vida da população, a parte destinada às despesas com a alimentação diminuiu em termos gerais. Contudo, o aumento dos rendimentos condicionou

---

<sup>16</sup> As Leis de Ernest Engel: 1. Quanto mais elevado for o rendimento, mais pequena é a proporção das despesas em alimentação; mas simultaneamente, a despesa com a alimentação aumenta em valor absoluto; 2. A proporção da despesa com o vestuário mantém-se aproximadamente, independentemente do rendimento; 3. A proporção das despesas com a habitação, o combustível e a iluminação mantém-se aproximadamente para todas as categorias de rendimentos; 4. Quanto maior elevado for o rendimento, maior é a proporção das despesas diversas (tradução nossa). Halbwachs (1912, 1933) submeterá à prova todas as proposições de Engel, confirmando apenas a primeira e a quarta proposições.

também indirectamente o consumo, uma vez que a aquisição de certos bens duráveis pelas famílias propiciou, por sua vez, novas práticas de compra.

Analisando a estrutura das despesas alimentares pelas diferentes categorias, confirmámos que estas despesas apresentaram um decréscimo em alguns tipos de alimentos. No entanto, as despesas com as “Bebidas e Tabaco” aumentaram.

Esta tendência de diminuição da parte das despesas com alimentação no total do orçamento familiar verifica-se nas sociedades industrializadas. Em relação a outros países europeus com maior nível de industrialização em 1960, tais como a França e a Inglaterra, Portugal apresentou uma diferença de 17,5 e 22,4 pontos percentuais respectivamente nas despesas com a alimentação, aproximando-se de Espanha (Quadro 3.1.3).

**Quadro 3.1.3:** Estrutura das despesas com a alimentação nos países europeus em 1960

	Portugal	Espanha	Grécia	Itália	França	Inglaterra
Alimentação	60,0	53,8	47,7	47,3	42,5	37,6

Fonte: Rebollo 1978, em Alonso y Conde (1994), citado por Gracia (1997: 138). Para Portugal INE.

Em meados dos anos 90, a média das despesas com a alimentação nos dois países da União Europeia (França e Inglaterra) situava-se abaixo dos 21,5 pontos percentuais. Não obstante, mantiveram-se diferenças significativas entre os países do norte da Europa que destinavam entre 15% e 18% dos seus orçamentos com a alimentação e os países meridionais que podiam superar os 30% (OCDE, 1992).

Para tentar compreender a evolução, recorreremos à estrutura das despesas nos grupos domésticos. Como sublinharam os diferentes estudos realizados, os dados apresentaram-se distintos segundo as variáveis condicionantes. Encontrámos diferenças significativas entre a quantidade

que destinava a população nos centros urbanos e no interior do concelho, oriunda de um meio rural, segundo a dimensão do grupo doméstico, a idade do responsável pela gestão da compra, a área geográfica e a categoria socioprofissional.

De facto, quando interrogámos os entrevistados acerca da parte do orçamento familiar empregue com a alimentação, no conjunto das outras despesas familiares num passado recente, os grupos domésticos com menos recursos económicos e residentes nas zonas mais rurais, indicaram situar-se em cerca de metade do total, ou exceder, coincidindo com os indicadores a nível nacional. No entanto, esta afirmação terá de ser interpretada com reservas, porque não foi possível quantificá-la com precisão. Estes grupos domésticos, proprietários de pequenas parcelas de terreno ou arrendadas, apresentavam estratégias alimentares quotidianas diferentes tais como a proporção elevada de autoconsumo e as práticas de entreajuda, permutas e dádivas. Nos grupos domésticos mais urbanos com rendimentos mais elevados, de um nível de instrução superior e com profissões de quadros médios ou superiores as despesas com a alimentação eram mais elevadas, enquanto a parte destas despesas no orçamento familiar diminuía, alcançando aproximadamente 40% para a década de sessenta. As estratégias alimentares quotidianas centravam-se numa alimentação equilibrada, rica em proteínas e gorduras de origem animal, no modelo burguês das refeições realizadas em família, submetidas a normas e regras de civilidade, servidas por criadas, no desconhecimento da frugalidade vivida pelos primeiros, mesmo no período do racionamento.

As diferenças entre a estrutura das despesas também variavam com a dimensão do agregado familiar confirmando a análise de Chombart De Lauwe: *“os que apresentavam maior deficit foram aqueles que tinham entre 3 a 6 membros, ou seja em geral 1 a 4 filhos. A partir de cinco membros por grupo agregado (3 filhos), os orçamentos familiares mantinham-se em*

*equilíbrio devido em parte, à organização das despesas e sacrifícios suportados pelas famílias numerosas” (1977: 96).*

Contudo, uma outra questão se nos colocou: será o rendimento determinante para compreender as diferenciações entre os grupos sociais? Para tentar dar resposta a esta questão, um conjunto de autores debruçaram-se sobre o consumo alimentar e classes sociais.

De facto, as classes sociais distinguem-se não só pelos seus rendimentos como pelas suas necessidades (Halbwachs, 1970; Lauwe, 1977). Criticando as proposições de Engel, Halbwachs considerou que a organização do orçamento familiar era um facto social total complexo para se ordenar apenas a partir das variações dos rendimentos, na medida em que estes agiam sobre o orçamento mas de forma indirecta. A sua acção exercia-se através do sistema de gostos e de preferências que os indivíduos formaram progressivamente no seu meio. Os constrangimentos impostos pelas condições sociais de existência e de trabalho, as tradições familiares, a cultura local e o sistema de valores modelaram progressivamente os gostos, Halbwachs denominou estes gostos por “representações sociais”, porque correspondiam à “opinião que cada um destes grupos tinha de si próprio”. Comart De Lauwe, por seu lado, remeteu para as opiniões, atitudes e valores, “as necessidades subjectivas”. Com um rendimento idêntico, especificou todavia Halbwachs “*um trabalhador de origem rural não comeria nem habitaria da mesma maneira que um trabalhador urbano*”.

O aumento ou a descida do salário poderiam, por si sós, desencadear uma transformação profunda no regime alimentar? Para Halbwachs, as oscilações salariais podiam modificá-lo mas não transformá-lo profundamente. Contudo, o sentido destas modificações apenas se podia compreender a partir da lógica do orçamento anterior. Quando havia aumento, satisfiziam-se em primeiro lugar as necessidades mais reprimidas (Halbwachs, 1970).



No caso de descida, a renúncia a determinados consumos alimentares pode ser acompanhada de uma racionalização das despesas e dos consumos mais supérfluos. O desemprego ou um nível de rendimentos baixos poderiam desencadear uma modificação nos hábitos alimentares a nível dos consumos e práticas mas não uma transformação profunda. Situações críticas vividas por um grupo doméstico entrevistado mostraram como o orçamento familiar reservado à alimentação era um dos mais flexíveis mas não prescindível, sendo aquele que permitia uma maior adaptação a circunstâncias difíceis. As despesas fixas tais como a hipoteca ou a renda da casa, os recibos da água, da electricidade, do telefone, a creche ou infantário, a educação dos filhos, os transportes, as prestações de créditos assumidos ou os impostos, eram despesas difíceis que não estavam sujeitas a alterações mensais, excepto se as deixarmos de pagar como os estudos sobre o endividamento crescente das famílias têm demonstrado (Marques *et al.*, 2000). O comentário de duas mulheres entrevistadas ilustrou bem o que acabámos de expor:

*“O dinheiro não era muito. Quando me casei há trinta e seis anos, separava as despesas principais por envelopes: renda da casa, luz, gás e o que sobrava para a comida. Comprava por pequenas unidades na mercearia e pagava no final do mês. Agora já não controlo tanto as despesas...”* (G.D. nº 11. Mulher. 55 anos. Natural de Ponte de Lima. Nuclear e outros. 6 membros. Analfabeta. Empregada doméstica).

*“Temos despesas fixas mensais bastante elevadas, a hipoteca da casa, o crédito dos dois automóveis, a gasolina electricidade, água, gás, os colégios dos filhos, incluindo a alimentação. Quando tenho despesas suplementares, reduzo as despesas com a alimentação, preparando ementas mais baratas; recebo menos convidados ou evito as saídas: comer fora ou ir a espectáculos”.* (G.D. nº 2. Mulher. 45 anos. Nuclear. 5 membros. Estudos Superiores. Enfermeira, Dona de casa).

De forma geral, o controlo das despesas exercia-se em relação à renúncia do comer e beber fora de casa nos restaurantes e bares e ao que se tentava justificar como “caprichos”: refeições caras e prejudiciais para a saúde e estética. Consumir produtos alimentares mais baratos e elaborar ementas mais económicas, não comer fora ou levar-se a comida para o trabalho eram normas impostas tanto aos grupos familiares com rendimentos mais baixos ou em situações críticas como também àqueles que possuíam rendimentos mais elevados. Era como se a economia doméstica se tivesse de adaptar às despesas mais supérfluas.

Os grupos domésticos que realizavam as refeições em casa apresentaram uma despesa alimentar menor. No caso dos que faziam as refeições fora de casa, de forma geral, a sua despesa com a alimentação aumentava. As despesas eram mais elevadas nos grupos em que os filhos comiam a refeição do almoço nas cantinas escolares e os adultos realizavam as suas refeições fora de casa, em restaurantes, *snacks*, bares, pastelarias ou nas cantinas das empresas.

Apesar das diferentes capacidades aquisitivas dos vinte e nove grupos estudados, estes apresentavam uma despreocupação económica relativa em relação à sua alimentação. O tempo da frugalidade, por necessidade económica, parece ter desaparecido do universo cascalense apesar das estatísticas apontarem para 30% de limiar de pobreza no concelho. Aparentemente, o nível dos rendimentos pode cobrir as despesas sem excessivos problemas. Contudo, “*a questão não está tanto no nível de rendimentos mas na capacidade aquisitiva real*” (Gracia, 1997: 140).

De facto, nos grupos domésticos entrevistados com facturas fixas mensais elevadas em relação aos seus rendimentos mensais, a despesa com a alimentação tende a modificar-se e a ajustar-se, principalmente na segunda quinzena do mês. Os nossos testemunhos referiram que a quantidade da despesa reservada à alimentação era variável, sujeita a subidas consoante o tipo de produtos alimentares comprados (peixe, marisco, carne certificada

“barrosã”, presunto, produtos alimentares provenientes de agricultura biológica, etc.), as épocas do ano, as celebrações (Natal, Páscoa, baptizados, bodas, aniversários, etc.) ou dos comensais (convidados). Nestas refeições festivas, a repetição hipervalorizada das modas e dos modelos alimentares, a teatralização da permuta (de bens, serviços e gentilezas) continua a ser muito importante para a vida social no Concelho de Cascais.

A heterogeneidade do consumo socialmente *vertical*, como sublinharam alguns autores (Halbwachs, 1970; Lauwe, 1977; Bourdieu, 1979; Grignon, 1980; Herpin, 1980; Lambert, 1987), verificou-se em relação a numerosos produtos não só nos alimentos reconhecidos como sendo de prestígio mas também nos alimentos básicos: frutas, legumes, enchidos, carne ou peixe. Estes alimentos encontravam-se presentes na maioria das famílias estudadas mas o preço e a tipologia variavam de forma substancial segundo o nível de rendimentos dos grupos domésticos. Os produtos com denominação de origem, os vinhos de reserva, as diferentes qualidades de pão, os peixes finos (linguados, robalos, salmonetes, pargos e sargos), as carnes de cabrito ou cordeiro e determinadas partes da vaca ou vitela como o bife de lombo, da vazia, legumes frescos, fruta, etc., encontravam-se com mais frequência nas famílias cujos rendimentos eram mais elevados, membros diplomados e com profissões qualificadas.

Em termos gerais, a população das grandes cidades e áreas metropolitanas como a de Lisboa e Porto, apresentam despesas mais elevadas do que as populações rurais. Em 2000, um agregado que residisse na região de Lisboa e Vale do Tejo tinha como despesa média anual 15 164€, um pouco mais do que a média da região do Alentejo (11 002€). Destas despesas, o primeiro dedicava 2 717€ à alimentação e bebidas não alcoólicas ou seja 17,9% do seu orçamento; enquanto que o segundo dedicava 19,9% do seu orçamento ou seja 2 193€ à alimentação e bebidas não alcoólicas (INE: Inquérito aos Orçamentos familiares, 2000).

Como salientou Lambert (1987), a análise da evolução das despesas com a alimentação no orçamento familiar ou a evolução da procura alimentar não se pode limitar às modificações dos constrangimentos (monetários e temporais) e das características da oferta (quantidades), deixando de parte os gostos.

A diferenciação dos critérios selectivos das escolhas e preferências alimentares é socialmente vertical mas não estática, estando sujeitas a factores tais como disponibilidade da oferta, capacidade aquisitiva e ao simbolismo dos alimentos. As mudanças dos gostos decorrem de transformações que necessitam de ser compreendidas numa perspectiva de longa duração como exporemos em seguida.

### **3.1.2. A oscilação e a distinção do gosto**

Por vezes, como indicou Bourdieu (1979), as diferenças dos consumos alimentares dos indivíduos estavam relacionados com a selecção, e o gosto por determinados alimentos que cada classe social estabelecia a partir da ideia que tinha do corpo e dos efeitos da alimentação sobre o mesmo. *“A maneira de considerar o corpo era o resultado de uma mediatização ideológica das sensações e dos constrangimentos dos indivíduos”* (Lambert, 1987: 81). Como referiu Gracia *“a filosofia do corpo masculino, gerada entre as classes populares dos países industrializados, perpetuava as condições sociais de produção. Sendo, o corpo masculino, um corpo de trabalho, associava-se à ideia de potência “grande” e “forte” e simultaneamente, se afirmava na forma de manter o corpo e, em particular, relativamente aos alimentos”* (1996: 76). Esta filosofia, esteve presente no princípio da divisão dos consumos alimentares segundo o género (Lauwe, 1977; Bourdieu, 1979). Analisando as motivações, as atitudes e valores dos diferentes alimentos, o primeiro autor referiu que a carne, alimento nutritivo, era um bom exemplo das preferências masculinas

das classes populares, apontada frequentemente como alimento “viril”, “estimulante”, “fortificante”, consumida em maior quantidade pelos homens, e socialmente reconhecida pelas mulheres (Lauwe, 1977: 153-161). Bourdieu, por seu lado, referia essa divisão reconhecida tanto nas práticas como nos discursos de ambos: *“A carne, alimento nutritivo por excelência e que dá força, vigor, sangue e saúde, é um prato dos homens, do qual repetem, enquanto as mulheres se servem de um pedaço pequeno: o que não significa que se privem propriamente falando; não sentem realmente desejo de algo, do que possa faltar aos outros, e em primeiro lugar para os homens a quem a carne lhes é devida por definição, e tiram uma sorte de autoridade do que não é vivido como uma privação; as mulheres não sentem o gosto pelos alimentos para os homens que, reputados como nocivos quando absorvidos em grandes quantidades pelas mulheres (por exemplo, comer demasiada carne transtorna o sangue...) podem inclusive suscitar uma espécie de repugnância”* (Bourdieu, 1979: 214).

Este modelo de distribuição do consumo da carne não se relacionava exclusivamente com necessidades orgânicas e psicológicas mas remetia para as influências culturais, atitudes e crenças (Lauwe, 1977) ou para situações de pobreza ou para as classes populares, como também assinalou Mennel *et al.* (1992), para crenças de que a mulher *comia menos* do que o homem ou que os vegetais não eram suficientes para manter o corpo masculino. Não obstante, *“a diferente categorização dos alimentos segundo o género seria menos significativa se, como sucedeu e continua a suceder, a diferença não implicasse em desigualdade e em riscos para a saúde das mulheres”* (Gracia, 1996: 77).

Esta desigualdade permaneceu nas práticas alimentares de algumas mulheres dos grupos estudados, sobretudo presente nas gerações mais idosas. A partilha equitativa em quantidade e qualidade não foi prática comum num passado e no presente, e expressou-se em atitudes tais como:

“servir mais comida ao marido”, “um pedaço de carne ou peixe maior”, “alimentos não requentados”:

*“Quando que me casei servia o meu marido em primeiro lugar. Quando os filhos vieram, dávamos o melhor pedaço para eles. Hoje sirvo-me em primeiro lugar porque contribuo bastantes para o orçamento familiar...”*(G.D. nº 11. Mulher. 55 anos. 6 membros. Analfabeta. Empregada doméstica).

O facto das mulheres terem um trabalho remunerado veio alterar a forma de partilha. Como passaram a contribuir para o orçamento familiar, esta desigualdade tendeu a diminuir e mesmo a inverter-se.

Em algumas mulheres, estas práticas de desigualdade manifestaram-se como forma de cortesia. Este processo sucedeu no caso de um núcleo jovem e em alguns grupos domésticos da burguesia intelectual que não valorizavam a comida em quantidades abundantes mas em qualidade e diversidade.

Conjuntamente com as diferenciações distributivas segundo o género, deparámos com os processos de escolha dos alimentos. Alguns trabalhos analisaram a forma como as preferências e os gostos dos membros de uma família determinavam as escolhas e distribuições alimentares nos grupos domésticos e como estas dependiam de um conteúdo cultural, condicionando as práticas e as representações ou seja a dimensão simbólica a que Shack (1978), Lambert (1987) e Rivière (1997) remeteram para a “ideologia alimentar”. O estudo realizado por Charles e Kerr (1987), numa amostra de duzentas mulheres inglesas de origem social diferente e com filhos pequenos, demonstrou que, nas sociedades industrializadas, a comida constituía um indicador de “status” que reflectia a distribuição desigual dos recursos em casa e o poder relativo dos membros, realçando a existência de expectativas culturais de que a comida era mais apropriada para os homens e crianças. As autoras assinalaram que, na provisão das comidas, as

mulheres demonstravam a sua habilidade para serem *boas Donas de casa e boas mães* e, por consequência, subordinavam as suas preferências à dos maridos e filhos. A comida principal preparava-se em função dos gostos dos filhos. Charles e Kerr demonstraram que as mulheres, em relação aos consumos, ocupavam uma hierarquia intermédia entre homens e mulheres. Os alimentos estavam classificados segundo o seu estatuto e os seus métodos de cozinha (citado por Gracia, 1996: 78).

As escolhas alimentares nos grupos domésticos estudados confirmaram estarem sujeitas a três factores, como referiu Carrasco (1992a): à disponibilidade da oferta, à capacidade aquisitiva (contexto político-económico) e ao simbolismo dos alimentos. Segundo McIntosh e Zey (1989), as decisões de compra de alimentos, armazenagem e preparação das refeições, ao serem tomadas pelas responsáveis da organização e execução, não significava que estas pudessem fazer o que quisessem. Segundo as autoras, na hora de eleger os produtos alimentares, as mulheres supeditavam as suas preferências à dos maridos e filhos porque “a ideologia de tipo paternalista” subentendia que elas eram responsáveis da casa, encarregadas do serviço da cozinha e de preparar as refeições correctamente, e não de escolher e de controlar.

Se aceitarmos este argumento simplista, de que as mulheres tinham o espírito da *dávida* em relação à alimentação doméstica quotidiana, parece-nos fácil interpretar, como Mennel *et al.* (1992) o fez, que os gostos e preferências se supeditavam aos beneficiários e que as mulheres estavam muitas vezes satisfeitas por cumprir com estes serviços, frequentemente disfarçados de cuidados que eram da sua obrigação.

Como questionou Gracia, “*a supeditação dos gostos femininos passava também por não cozinhar, o que não lhes agradava. Uma coisa era que tivesse em conta as preferências dos membros do grupo doméstico, com as quais podiam coincidir perfeitamente, e outra que expressassem as suas preferências como gostos dos restantes membros. São duas coisas*”

*diferentes [...] Os gostos masculinos também são um produto da socialização feminina” (1996: 79).*

A diferenciação distributiva dos consumos e das práticas alimentares pareceu-nos ser consequência não só dos constrangimentos da oferta alimentar, dos preços dos produtos, dos rendimentos e dos tempos disponíveis (contexto político-económico), das regiões geográficas e ecológicas, das categorias socioprofissionais, de estrutura e dimensão do grupo doméstico, como também de uma escolha assente na dimensão simbólica, ou seja, em critérios que revelam hábitos, gostos, costumes alimentares, valores, atitudes e crenças, preocupações de saúde e preocupações dietético-estéticas como gastronómicas e reflectindo discursos alimentares, *“uma materialidade da linguagem, institucionalizada como modo de discurso social, com efeitos de poder ou de resistência”* (Foucault, 1969).

Segundo a teoria sociológica da diferenciação-imitação dos indivíduos e dos grupos entre eles, os gostos *“permitem não só operar as escolhas como fazem aceder às diferenças inscritas na ordem física dos corpos à ordem simbólica das diferenciações significantes”* (Bourdieu, 1979: 59). Sendo *“determinados económico e socialmente, os gostos dos indivíduos de um mesmo grupo social são próximos. As práticas que daí resultam permitem que os indivíduos se identifiquem com o grupo e simultaneamente sejam objecto de distinção pelos outros grupos e se distinguam entre eles”* (Lambert, 1987: 83)<sup>17</sup>.

No entanto, os gostos das classes dominantes impunham-se aos outros como modelos (Elias, 1995). O bom-gosto da classe dominante, os que *“tinham bom gosto”*, eram socialmente *“distinguidos”* e *“requintados”*, por oposição aos indivíduos com gostos diferentes, considerados como *“não tendo gosto”* pelos primeiros (Bourdieu, 1979; Lambert, 1987).

---

<sup>17</sup> Tradução da autora.



Parafraseando Marx Weber (1983), o “gosto de luxo” não era para a classe dirigente um “supérfluo” mas uma forma de auto-afirmação. Neste contexto, Weber deu-nos um contributo pertinente, através dos grupos e *status* e modos de vida estilizados “*o que caracteriza um “status” é um determinado modo de vida, uma maneira de consumir*” (1983: 692). O que nos parece hoje “luxo” era e é, na realidade, uma necessidade numa sociedade estruturada. Apesar de Veblen definir este “luxo” como *conspicuous* consumo (consumo ostentatório), não explicou a sua dinâmica. Numa sociedade em que todas as atitudes de um indivíduo têm valor de representação social, as despesas de prestígio e representação das camadas superiores são uma necessidade a que não é possível fugir. O gosto é assim um instrumento indispensável de auto-afirmação social (Elias, 1995).

Que o gosto era e ainda é socialmente vertical é inquestionável mas não estático e tampouco, opera sob uma matriz estruturada e estruturante, ou seja, o *habitus* tal como o definiu Bourdieu (1979). A hierarquia expressa-se sob condições mais amplas e nas quais entram em jogo o acesso à variedade, quantidade, qualidade e novidade. Estes elementos em combinação definem o aumento ou a diminuição dos contrastes, mesmo sob uma produção homogeneizada de alimentos e produtos industrializados. Por conseguinte, o aumento da quantidade disponível nas sociedades ocidentais actuais delimitaram uma nova propensão à distinção, sobretudo na negação da obesidade e um aumento em torno da estética, traduzida na “etiqueta” e na representação dos pratos, assim como na combinação de ingredientes nas receitas. As mudanças dos gostos decorrem de transformações e que necessitam de ser compreendidas numa perspectiva de longa duração (Elias, 1989; Mennel, 1987).

Mas qual foi a dinâmica da difusão social do gosto? Na esteira de Elias (1989, 1995), os indivíduos dos grupos menos privilegiados socialmente tentavam subir na “escala social”, imitando as práticas, os consumos dos grupos dominantes que se impunham como modelos. No

entanto, era necessário um período de adaptação para que os gostos dominantes fossem integrados pelos imitadores. No princípio do processo de imitação, a cultura dominante era um constrangimento externo para os indivíduos dos outros grupos. Esta situação alterava-se a partir do momento em que a cultura dominante se impunha como modelo e que os indivíduos dos outros grupos consentiam e concentravam os esforços para alargar o campo das suas práticas. Contudo, podiam existir contradições entre os novos gostos integrados e a posição sócio-económica (constrangimento e necessidade) dos imitadores, evidenciados por uma das nossas entrevistadas:

*“Não tenho suficiente dinheiro para comprar champagne e caviar. Em ocasiões festivas (Natal, Passagem de ano, aniversários) compro espumante e um sucedâneo do caviar (oeufs de lump)”*.  
(G.D. nº 3. Mulher. 59 anos. Unipessoal. Primário. Empregada Doméstica).

De facto, a aparição no mercado de novos produtos substitutos tais como os *patés* de fígado de aves ou de porco, os vinhos espumantes, o peito das aves em vez das aves, puderam em parte, levantar a contradição.

A imitação dos gostos não é estática pois a história dos alimentos testemunhou que um alimento consumido frequentemente pelo grupo social de índole popular podia ser adoptado pelos grupos sociais dominantes, passando a ser considerado alimento de prestígio. Alguns exemplos desta passagem de alimentos dos pobres, apreciados pelos ricos foram: a sardinha, o bacalhau. Este último, tornou-se um alimento nacional e simbólico (Mascarenhas, 1998).

Quando estes gostos dominantes foram integrados pelos outros grupos sociais não permitiram mais a distinção. Para continuar a distinguir-se, os grupos dominantes tiveram de criar novos gostos, novos modelos. Aliás, nem sempre foi uma criação mas uma imitação de fora, tomada como modelo (produtos exóticos, molho bechamel, hamburguer, etc.).

Retomando Elias, quais foram as estruturas do contexto social no seio da qual pôde surgir esta formação do gosto de “luxo” em Cascais?

Para a Vila de Cascais parece ter sido a nobreza e em particular a residência de veraneio na Cidadela da família real a partir de 1870, seguindo-se o Monte Estoril e mais tarde o Estoril em meados do século XX com a alta burguesia e nobreza internacional no exílio das guerras mundiais. Em contrapartida, na Parede concentrou-se uma nova burguesia intelectual e urbana. Em Carcavelos as quintas da nobreza, destacando-se a influência da comunidade inglesa e, posteriormente uma burguesia urbana. As freguesias de São Domingos de Rana e Alcabideche, acolheram as sucessivas vagas de imigrados provenientes de regiões rurais.

A presença da Corte, em função da moda dos banhos do mar enquanto profilaxia e curativa dos males físicos (Ortigão, 2002: 153-185) fez de Cascais “*desde meados de Setembro até ao fim da estação, um centro mais completo, o mais fino estrato da vida elegante em Portugal*” (2002: 108).

Deste modo, a diferenciação-imitação passou por vários constrangimentos como salientou Ortigão em forma irónica: “*os homens novos que quiserem fazer a entrada no mundo, a investidura social, devem procurar esta praia (Praia da Ribeira) para abrir a brecha, para penetrar na praça*”. O autor deu conselhos “*não imitem os homens que acompanham as senhoras e são seus pares*”. Se quiseres ser bem sucedido e recebido nesta alta sociedade portuguesa “*não toques o fado, não pegues os touros, não bebas, não fumes, não deites para trás o chapéu dando-lhe um piparote na aba. Tudo isso fazem os fidalgos, mas tu, burguês, nunca parecerás um fidalgo se o fizeres...No ano seguinte poderás tocar guitarra, enrolar nos dedos, em pleno clube, diante das senhoras, um pestilento cigarro de papel, [...] porque terás tomado posse, e principiarás a exercer o teu lugar de janota nacional, encartado e inamovível*” (2002: 109).

Se em Cascais os hábitos e costumes alimentares da nobreza influenciaram a alimentação quotidiana e festiva nos finais do século XIX, e princípios do século XX, não menos importante foi o papel da burguesia que, tendo acedido ao poder económico e político, procurou posicionar-se como dominante no plano cultural e das mentalidades, escolhendo a alimentação como domínio privilegiado para marcar a distância à necessidade e salientar a distinção em relação ao povo donde tinha as suas origens.

Sendo a quantidade e variedade da alimentação, durante séculos, os signos de riqueza da nobreza, a burguesia deveria também distinguir-se desta ordem que culturalmente permanecia dominante até princípios do século XIX como precisou Aron (1973: 169) “*A Aristocracia em França guarda a luxúria zoológica e botânica da mesa... Tudo muda com a mesa da burguesia. Dir-se-ia que se baseia numa atitude contrária*”. Ou seja, simultaneamente assentava num modelo gastronómico como atestam os 50 livros de culinária que se publicaram em Portugal ao longo do século XIX até 1930<sup>18</sup> e, num modelo dietético para a alimentação quotidiana divulgado pelos higienistas e dietistas. Da sua análise verificou-se a formação de um novo conceito de cozinha portuguesa a partir do final do século XIX com o desenvolvimento da Cozinha tradicional portuguesa e, por outro lado, os regionalismos considerados tão importantes para o turismo, sobretudo a partir da década de trinta, com o Estado Novo que no seu seio, “*valorizava a diversidade regional, e também um intervencionismo estatal no sentido de promover a produção alimentar portuguesa no exterior e o seu consumo no interior*” (Ferro, 1996: 67).

Enquanto o modelo dietético assentava numa alimentação quotidiana “ligeira”, “digestiva”, “fácil de digerir”, privilegiando-se as características organolépticas dos alimentos e as receitas práticas e

---

<sup>18</sup> Utilizámos essencialmente o fundo da Biblioteca Nacional, inventariado por Manuela Rêgo, Livros Portugueses de Cozinha, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1998 [1988].

económicas, impunha-se um modelo de uma alimentação saudável/natural bem difundido nas revistas femininas de grande leitura, influenciando progressivamente todos os grupos sociais. Para os dias festivos, a gastronomia era valorizada e mesmo reinventada. Deste modo, oscilando entre o modelo dietético para a alimentação quotidiana e o modelo gastronómico para os dias festivos, a burguesia soube impor os seus modelos na esfera doméstica e pública tanto auxiliada pelos médicos, dietistas e nutricionistas (modelo dietético) como pelos especialistas da culinária (modelo gastronómico). A escola e centros de formação desempenharam igualmente um papel relevante na divulgação deste modelo.

*“Na minha casa, a alimentação era variada e de qualidade. Ao pequeno-almoço servia-se chá e leite, torradas com doce e manteiga. Nas refeições do almoço e jantar, começava-se pela sopa, o segundo prato de peixe ou carne com acompanhamentos: batatas no forno, fritas e raramente cozidas, legumes e salada, a sobremesa composta de uma peça de fruta ou um doce (farófias, 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. Engº Agrónomo, Investigador).

O efeito de fascínio que as riquezas do grupo social da burguesia exerceram nos grupos sociais de índole popular, foi objecto de uma espécie de culto que se procurou respeitar nos dias de festa e um objectivo a atingir para os grupos sociais mais desfavorecidos. No entanto para estas, foi necessário chegar aos finais dos anos cinquenta para que o nível de vida aumentasse e pudessem ultrapassar, mesmo que lentamente, os constrangimentos da frugalidade e monotonia alimentar.

A memória das papas ou sopas de farinha de peixe, de milho e de cevada ou de farinha de trigo torrada, de sopas de feijão com hortaliça e toucinho ou de tutano, sopa de peixe com massa, açorda com um pouco de bacalhau, de vegetais hortícolas, principalmente de couve, ou de flora autóctone apanhadas no campo, de uma ou outra peça de caça, e principalmente sardinha, cavala, carapau, muito pão e azeitonas, pouco queijo e enchidos (na matança do porco), principalmente toucinho e chouriço, preencheram os discursos dos grupos domésticos estudados mais idosos e com menores rendimentos, uma memória tardia de poucas gerações atrás. Mas esta alimentação de penúria dos camponeses, jornaleiros, a tempo inteiro ou parcial que trabalhavam na lavoura nas muitas quintas de autoconsumo, produção ou mesmo de recreio do concelho de Cascais, da penúria dos pescadores cuja alimentação era essencialmente à base de peixe quando este era abundante, contrapunham-se os recursos dos produtos das hortas e pomares, dos cereais, o azeite e a azeitona, o peixe e a carne e o vinho que a terra produzia. O leite destinava-se em grande parte à comercialização, não sendo valorizado nos hábitos de consumo dos camponeses nas zonas mais rurais do concelho de Cascais, motivando-se o seu consumo através de grandes campanhas de promoção do Governo (1958) e comerciais desde a Segunda Guerra Mundial.

Em geral, o leite de vaca era destinado à alimentação das crianças ou à convalescença dos enfermos. Bebia-se de leite (cabra, ovelha ou vaca) em pequenas quantidades, consumindo-o de preferência em queijo, ocasionalmente no pão e bolos até ao século XVIII (Braga, 2003: 56). Em Portugal, o café com leite popularizou-se no século XIX, passando a ser a bebida que acompanhava as refeições mais simples, raramente, leite com chocolate e chá com leite, pelo menos nos grupos sociais de índole popular. Em Lisboa, o consumo de leite de vaca era relativamente baixo quer pelo preço, quer pela apetência por outras bebidas ou por dúvidas sobre a sua qualidade higiénica (Paquete (s.d), tendo a produção e o seu consumo aumentado progressivamente a partir dos anos trinta. Em 1940, o médico

Almeida Garrett no seu estudo sobre a alimentação do portugueses, dividindo em quatro grupos a população em relação ao consumo de leite, concluiu o seguinte: “o trabalhador agrícola não consumia leite, o trabalhador da cidade, consumia 100 c.c. por dia, a classe média, 150 c.c. e as classes ricas, 200 cc.”. Apenas nos anos 60 e 70, o cenário começou a mudar, tendo o seu consumo alargado a todas as faixas etárias e numa população mais urbanizada.

Os nossos grupos domésticos entrevistados de origem rural confirmaram esta tendência de consumo de café com leite (mais café de cevada ou mistura do que leite), pelo menos até anos setenta, década em que o pequeno-almoço com leite ou iogurte e cereais começou alicerçar-se nas gerações mais novas.

Nas pastelarias ou cafés, esta denominação era diferente, um galão (copo de leite com café) e garoto (em copo pequeno de vidro ou chávena de menor tamanho). Nos hotéis era comum denominar-se por uma chávena de café com leite e mais tarde “uma meia de leite” ou um pequeno-almoço, caracterizado pela diversidade de alimentos (sumo de frutas, iogurte, pão com queijo, etc.) como analisaremos na estrutura das refeições e ementas.

Quando estes grupos sociais de índole popular e com menos rendimentos passaram a ter poder de compra, começaram a comer carne em quantidade e em todas as refeições como alimento de prestígio que se desejava ter quotidianamente na mesa e a todos como na mesa da *fidalgua*.<sup>19</sup>

A questão das escolhas e preferências alimentares apresentou-se bastante complexa. Tal como se tem presenciado, recentemente, a introdução de certos produtos estandardizados ou serviços levou-nos a considerar novas interpretações que extrapolaram os limites da distinção

---

<sup>19</sup> Expressão utilizada por uma entrevistada, referindo-se à diferenciação da alimentação dos nobres e da alta burguesia.

entre classes, percorrendo novos caminhos para estabelecer outros meios de diferenciação, uma vez que a troca existia em dois sentidos. Os conflitos podiam ser vislumbrados como assinalou Warde (1997) e Colaço (2004) não só na distinção hierárquica da sociedade mas também no intercâmbio de produtos, na influência das estruturas e dos serviços em torno dos alimentos como a entrega em casa, a expansão da oferta dos produtos industrializados, os novos estabelecimentos de comércio alimentar, o desenvolvimento da restauração que promoveu o declínio em parte das refeições em casa, passando-se a uma crescente valorização do comer individual e uma menor preocupação com o facto de comer sem companhia.

Retomando o consumo alimentar através da análise do inventário nos grupos domésticos, destacou-se que em geral, semanalmente, as responsáveis adquiriam produtos bastante similares. Os alimentos que consideravam básicos eram repostos à medida que se gastavam: carne, peixe, ovos, legumes e verduras frescos, frutas, lacticínios, bebidas e menos frequentemente enchidos. A esta regularidade, acrescentaram-se diferentes possibilidades em função da sazonalidade (aspecto que influencia cada vez menos) quando recebiam convidados ou celebravam um acontecimento importante: aniversários, baptizados, casamentos, Natal, Páscoa, etc.

Na selecção dos alimentos desenvolvem-se em geral processos selectivos a diferentes níveis (produção, distribuição, aprovisionamento, conservação, transformação ou elaboração, consumo), condicionados por factores ecológicos, socioculturais, técnico-ambientais, económicos, etc. Apesar da disponibilidade ser um factor relevante de selecção alimentar, esta pode não ser suficiente para adoptar um consumo (Flandrin, 1989: 71).

Amado Millán (1998) considera que a selecção alimentar individual é uma variável sociocultural. O indivíduo selecciona mediante um repertório pré(co)existente na cultura, mutável no tempo e no espaço, condicionado por múltiplos factores quer em relação ao objecto (alimento) como contextuais. Para o autor, a percepção da côr, característica externa



dos alimentos, sendo uma variável cultural, influencia social e individualmente a selecção dos alimentos.

Os critérios que mais condicionaram as escolhas alimentares recentes das responsáveis domésticas dos grupos estudados foram a qualidade, o preço e as preferências ligadas a valores tais como: “cuidado com a saúde, ou a “estética” e a “dietética”.

A gastronomia, nos discursos das nossas entrevistadas, pareceu-nos ter sido remetida para segundo plano. No entanto, uma análise mais cuidada, revelou que, em dias festivos, a gastronomia tradicional portuguesa assumia um papel preponderante nas escolhas das ementas e de uma panóplia de alimentos “profanos” e inimigos da saúde dos indivíduos, servidos segundo regras de civilidade e de abundância.

A adopção de uma alimentação mais “natural” e mais saudável por parte de três grupos domésticos estudados, a escolha de uma alimentação vegetariana revelou uma ruptura com os hábitos, costumes alimentares, motivações, atitudes e valores anteriores, e adopção de um novo pensar a alimentação, em que se procurava tomar providência contra a violência do homem, protegendo os animais. A alimentação natural reflectiu uma nova gestão do corpo e da saúde.

Aprofundados os critérios de selecção numa segunda visita e através de uma pergunta fechada de escolha múltipla, os entrevistados responsáveis pela compra adicionaram a côr como reveladora de frescura e qualidade dos alimentos. De facto, a côr informa sobre o alimento, o seu estado (fresco/passado, elaborado/não elaborado,etc.), o seu sabor e as suas qualidades higiénicas.

Em termos de consumo alimentar, pudemos constatar que a frugalidade vivida por alguns entrevistados com mais idade, e com menos rendimentos no passado, desapareceu em parte, pelo menos nos discursos

dos nossos grupos domésticos, com exceção de um. Mesmo as pessoas com menos recursos asseguraram ter dinheiro para comer. Alguns comentários foram elucidativos:

*“A comida não me faltou e compro o que me apetece dentro do razoável. Comemos peixe todos os dias. Duas vezes por semana carne guisada com batatas...”* (G.D. nº 4. Homem. 70 anos. Nuclear. 2 membros. Estudos primários e técnico-profissionais. Pescador, reformado).

De forma paralela a estes discursos tranquilizantes que nos distanciaram da escassez vivida por alguns dos nossos grupos domésticos mais idosos durante a sua infância, as estratégias e as despesas seguem sendo heterogéneas verticalmente, deixando transparecer a existência de uma diferenciação socioeconómica e cultural. Os alimentos consumidos, o equipamento tecnológico no espaço doméstico, os estabelecimentos frequentados, o tipo de habitação, o orçamento alimentar e a parte dos serviços contratados apresentaram-se substancialmente distintos, segundo o perfil socioeconómico do grupo doméstico como salientaram Bourdieu (1979), Grignon (1980) e Gracia (1997). Nos grupos domésticos com nível de rendimentos mais baixos, evidenciou-se uma estratégia de diminuição das despesas alimentares caracterizada pelo aproveitamento de promoções de produtos, de reutilização do que sobra da comida, etc., apesar de estas estratégias não se encontrarem completamente ausentes nos grupos domésticos com mais elevados rendimentos.

De facto, a análise dos desperdícios alimentares nos nossos grupos domésticos revelou que não só se deitava no caixote do lixo o que era considerado “não comestível” ou seja as cascas das frutas, batatas, restos dos legumes ou hortaliças ou produtos em decomposição como também alimentos classificados como “comestíveis” tais como as sobras dos pratos preparados ou alimentos mais perecíveis. No entanto, quando perguntámos se tiravam frequentemente o que sobrava da comida de uma refeição, as

suas respostas foram negativas. Não obstante, a prática de não reciclar as sobras variava frequentemente em função do tipo de grupo e das características da responsável doméstica. O valor ético-moral associado à ideia de não deitar fora a comida, difundido pelo cristianismo também se transformou durante estes últimos anos. A gula, o excesso de comida, considerada um dos sete pecados mortais esteve sancionada pela religião cristã. A transformação de atitude em relação aos alimentos desperdiçados produziu-se em duplo sentido: *“primeiro, a facilidade de uma maior preservação dos alimentos pelo desenvolvimento tecnológico-industrial e pela não vivência de períodos de fome ou escassez generalizada sobretudo no meio urbano, a circunstância de não reciclar ou deitar fora a comida é apercebida de uma forma menos dramática ou transcendente e por isso, menos pecaminosa”* (Gracia, 1997: 146).

Em nosso entender, às razões evocadas por Gracia, teremos de acrescentar que o distanciamento das pessoas em relação à religião poderá também ter contribuído para um afrouxamento do valor ético-moral e das regras em relação ao desperdício alimentar. Retomando a nossa análise dos desperdícios nos grupos domésticos, a reutilização/reciclagem das sobras passava por dar uma segunda oportunidade ao segundo prato. No entanto, o mais frequente era a reutilização das sobras que se colocavam no frigorífico ou arca congeladora ou nos combinados. De facto, em dois grupos domésticos, em que a responsável pela alimentação dedicava uma grande parte do seu tempo ao trabalho doméstico, procedia-se à reciclagem das sobras, acrescentando outros ingredientes e utilizando outras técnicas de culinária.

Nos grupos com níveis de vida superiores, as opiniões foram similares em relação ao desperdício dos recursos alimentares ao qual se vinculava também um valor ético-moral e económico. Os comentários de três responsáveis pela alimentação de estatuto elevado assim o demonstraram:

*“Nunca deito comida fora. Com a comida não se joga. É sagrada e custa dinheiro. Não podemos deitar fora a comida porque há milhões de pessoas com fome no mundo”* (G.D. nº 9. Mulher. 70 anos. Nuclear. 3 membros. Estudos Superiores. Eng<sup>a</sup> Agrónoma, investigadora, reformada).

*“Não se deve deitar comida fora enquanto outras pessoas não têm nada para comer”* (G.D. nº 10. Mulher. 32 anos. Nuclear. 4 membros. Estudos Superiores. Proprietária papelaria).

*“Deitar comida fora nunca foi hábito da casa dos meus pais nem na minha. Prefiro reciclar, reutilizando as sobras para confeccionar novos pratos. Seria uma grande injustiça com tantas pessoas com fome...”* (G.D. nº 2. Mulher. 45 anos. Nuclear. 5 membros. Estudos Superiores. Enfermeira, actualmente Dona de casa).

Nestes grupos domésticos, as mulheres responsáveis pelas tarefas domésticas, eram auxiliadas por uma empregada doméstica a tempo inteiro ou parcial, encontravam na cozinha um prazer de preparar pratos mais elaborados, frequentemente reciclam as sobras e, a partir destas, preparavam outros pratos originais tais como: tortas de peixe ou legumes, pudim de peixe, croquetes, roupa velha, peixinhos da horta, soufflés, folhados de carne ou peixe ou queijo e empadas.

Retomando a evolução do consumo alimentar no período em análise pudemos constatar que a frugalidade vivida por alguns grupos domésticos contrastava com a abundância e a diversidade das últimas duas décadas.

Como referimos atrás, o período da Segunda Guerra Mundial proporcionou um consumo alimentar condicionado pelo racionamento de certos produtos.

*“Tínhamos de estar nas bichas para encontrarmos certos produtos alimentares, o pão. Mesmo aqueles que tinham terras de cultivo,*

*sem serem de autoconsumo, deviam entregar ao Grémio as colheitas”* (G.D. nº 20. Homem. 81 anos. Nuclear. 3 membros. Estudos Primários. Pedreiro, reformado).

O poder de compra era muito baixo para uma parte da população de Cascais sobretudo a que vivia da lavoura, e em especial os jornaleiros. No entanto, nos anos cinquenta, parece ter sido mais elevado do que em outras regiões do País pelo facto de nesta década ter havido um fluxo migratório importante de pessoas oriundas do Minho, Beiras, Alentejo e Algarve, intensificado nas duas décadas seguintes. De facto, o Concelho de Cascais a partir de 1948, com a aprovação do Plano de Urbanização da Costa do Estoril entrou numa segunda nova fase de desenvolvimento, complementado pelo incremento do turismo como exporemos mais pormenorizadamente, no capítulo seis.

A nível global do país, as mudanças de política económica salazarista nos finais dos anos cinquenta, a que se seguiu o *boom* dos anos sessenta, facilitaram a abertura progressiva dos mercados, sobretudo com a entrada de Portugal na EFTA (1959) e o retrocesso da escassez de produtos alimentares, iniciando-se um processo de diversificação e *internacionalização da alimentação*, que aumentou vertiginosamente com a entrada de Portugal na CEE, em 1986.

Em termos da composição da dieta consumida, esta variou sensivelmente, aproximando-se cada vez mais dos outros países europeus mais industrializados. Todavia, em termos de valores globais observados para o país, e socorrendo-nos da análise da evolução das disponibilidades alimentares nacionais, durante o período de 1960-1997, apresentada no Quadro nº 3.1.2.1, verificámos que houve um aumento significativo na capitação de alguns alimentos (com decréscimo de outros), segundo os dados corrigidos pelo INE, Balanças alimentares (1980/92; 1990/97). Deve-se ter em conta os riscos que esta análise oferece devido à não existência de

informação dos consumos individuais, do autoconsumo e dos desperdícios dos alimentos.

**Quadro 3.1.2.1:** Evolução das capitações edíveis de alimentos<sup>20</sup>, de 1960-1997 (grama/pessoa/dia)

Anos	1960/69	1970/79	1980/84	1985/89	1990/92	1995/97
Cereais	349,7	337,9	313,4	316,6	301,4	322
Batata, tubérculos e raízes	281,9	286,2	328,3	356,3	366,5	336
Hortícolas	353,9	358,4	167,8	189,9	213,4	230
Frutas	244,9	200,3	130,6	156,1	195,9	232
Leguminosas secas	19,9	17,5	11,2	14,2	17,5	13
Carnes e miudezas	65,4	112,7	106,0	118,5	145,5	166
Peixe	96,5	101,0	50,5	64,5	73,1	67,3
Ovos	10,6	11,9	14,6	17,3	18,8	19,9
Leite e derivados	100,3	156,5	195,9	249,5	269,6	293
Queijo	7,1	9,0	11,0	11,9	15,7	18,8
Azeite/Óleos e gorduras	49,2	69,9	82,6	93,3	102,1	101,3
Azeite	17,5	14,1	10,9	10,5	9,7	15
Outros óleos	11,8	25,1	32,5	37,5	43,9	34,6
Margarina	4,4	10,9	15,0	17,4	16,6	18,5
Manteiga	1,7	1,9	2,2	2,2	3,2	4,1
Banha e Toucinho	13,6	17,7	22,1	25,7	28,7	27,9
Açúcar/Sacrose, etc.	56,3	77,2	85,6	83,3	79,6	90,1

Fonte: INE: BAP, 1980/92 e 1990/97. Valores calculados e corrigidos pelo INE, a partir das BAP anteriores.

A análise temporal pôs em evidência as tendências do consumo alimentar (capitações edíveis diárias/pessoa/gramas). Vejamos quais foram em termos de indicadores, as principais tendências que se depreendem da análise do Quadro 3.1.2.1 nos últimos 40 anos:

1. Aumento significativo das capitações de todos os alimentos fornecedores de proteínas animais (leite e derivados, carnes, ovos e óleos e gorduras).
2. A carne de suíno tornou-se a carne mais consumida em Portugal, à semelhança dos restantes países comunitários,

<sup>20</sup> A parte edível corresponde ao peso do produto alimentar que pode ser integralmente utilizado como alimento, isto é, desprovido dos materiais que se rejeitam por inutilizáveis, quer no momento da preparação do produto, antes ou durante as operações culinárias, quer no prato, ao ser consumido, dependendo das técnicas de aproveitamento e dos hábitos e gostos alimentares. Enquanto a capitação edível resulta da aplicação de um coeficiente percentual sobre a capitação bruta (INE, BAP, 1980-92: 13).

embora tenha sido o tipo de carne cujo consumo mais aumentou nos últimos anos. Esta constatação pode, em parte, estar ligada a problemas de risco para a saúde, especialmente no caso das “vacas loucas” desde a sua grande difusão televisiva e na imprensa nacional, em 1996.

3. A capitação de carnes passou a ser, em 1995/97, mais do dobro da capitação em peixe, enquanto na década de sessenta era cerca de metade da capitação em peixe. A taxa de variação da carne e miudezas foi de +153,8% no período 1960-1997.
4. Aumento considerável das capitações de gorduras (+105,9%), especialmente das que são comercializadas, depois de terem sido submetidas à transformação industrial, ou seja, margarinas e óleos alimentares das quais se excluem o azeite, apresentando este uma redução apesar de uma ligeira retoma em 1997, devida em parte, às campanhas publicitárias e sobretudo nutricionais.
5. Redução da capitação de cereais (milho e centeio) que tradicionalmente estavam ligados com a auto-produção, acompanhada de um aumento significativo do trigo e arroz.
6. Redução das leguminosas secas que representaram as culturas tradicionais de auto-produção, com uma taxa de variação de -34,7% entre 1960-97.
7. Aumento considerável do açúcar até 1984, começando estas capitações a decrescer lentamente na década seguinte, com aumento no final da década de 90 (taxa de variação de +60% em relação a 1960).
8. A capitação da batata aumentou de +19,2% em relação a 1960.
9. A capitação dos produtos hortícolas diminuiu em +35%, apesar de uma ligeira retoma nos finais da década de 90.

10. A capitação de frutos diminuiu -20% (1960-1992) para aumentar nos finais da década, mantendo-se ainda inferior à capitações de 1960.
11. A capitação de vinho no triénio 95/97 diminuiu -39% em relação à década de 70 e a capitação de cerveja aumentou +64% no mesmo período.

De forma a ilustrar os aumentos significativos relativamente às capitações da “carne e miudezas”, dos “outros óleos” e das “margarinas” em cerca de 40 anos ou seja as variações entre 1960 e 1997 foram respectivamente de +153,8%, +193,2% e +320,5% (Quadro 3.3.2.). Igualmente elucidativos, foram os valores indicados relativamente ao “leite e derivados” e ao queijo (+192,1% e +164,8%), ao “açúcar” (+60,0%). As variações observadas no aumento do consumo destes alimentos revelaram, igualmente, uma mudança, quer na rede de transformação industrial de alguns géneros (leite, queijo, margarina, óleos, etc.), quer na consequente rede de distribuição e comercialização quer na mudança de gostos.

Destas alterações do consumo alimentar, em termos nutricionais, resultou que:

1. A capitação de energia (sem álcool) passou de 2 576 kcal em 1960/65 para 3 563 kcal em 1995/97 (+993 kcal, ou seja, uma variação de +39%), tendo esta subida do consumo calórico sido consequência do aumento de capitações dos lípidos (+95%), das proteínas (+55%) e dos hidratos de carbono (+12%).
2. Os lípidos da década de noventa passaram a representar 34,3% da energia total enquanto este valor era de apenas 24,7% na década de sessenta. No mesmo período, as proteínas passaram de 10,9 para 14,9% e os hidratos de carbono de 63,8 para 53,5% da energia total.



3. Os lípidos de origem animal passaram de 10% das calorias totais em 1960/64 para 14% das calorias totais em 1995/97.

**Quadro 3.1.2.2:** Taxa de variação das captações edíveis de alimentos, entre 1960/92 e 1960/97, em percentagem

Décadas	1960/92	1960/97
Cereais	-13,8	-7,9
Batata, tubérculos e raízes	+30,0	+19,2
Hortícolas	-39,0	-35,0
Frutas	-20,0	-5,3
Leguminosas secas	-12,1	-34,7
Carnes e miudezas	+122,5	+153,8
Peixe	-24,3	-30,3
Ovos	+77,4	+87,7
Leite e derivados*	+168,8	+192,1
Queijo	+121,1	+164,8
Azeite/Óleos e gorduras	+107,5	+105,9
Azeite	-44,6	-14,3
Outros óleos	+272,0	+193,2
Margarina	+277,3	+320,5
Manteiga	+82,2	+141,2
Banha e Toucinho	+111,0	+105,2
Açúcar **	+41,4	+60,0

Fonte: INE: BAP, 1980/92 e 1995/97. Cálculo das variações elaborados pela autora.

\* Exclui-se queijo e manteiga

\*\* Inclui-se Sacarose, Mel e outros açúcares e melaços.

Quando, nos anos 50, o casal Keys inventou a denominação de alimentação mediterrânica como padrão alimentar a seguir, entusiasmaram numerosos investigadores, estimulando muitos projectos de investigação epidemiológica. Lançaram os modernos estudos acerca das relações entre padrões alimentares e perfis sanitários numa população e as consequências da alimentação na saúde (Peres, 1997: 152). De facto, desde o século XI, com a publicação do *Regime Sanitatus de Salerno* em que se explicaram e avaliaram os modos de comer em volta do Mar do Interior, ninguém mais falara da alimentação mediterrânica.

A recuperação da dieta mediterrânea como ideal de saúde, a partir dos anos oitenta, em Portugal, revelou que o padrão alimentar tão característico até aos anos sessenta estava em vias de extinção pela importação de usos e hábitos de países hoje dominantes cultural e economicamente, e pela profunda mudança da cultura alimentar nos países mediterrânicos.

Quais foram os aspectos caracterizadores da dieta alimentar mediterrânica? Segundo Key (citado em Peres, 1997) o “padrão alimentar saudável” da alimentação mediterrânica era caracterizado por dez traços comuns:

1. a comida da jornada distribuía-se por 4 ou 5 refeições e refeições, conforme a estação do ano, cada uma delas correlacionada em composição e tamanho com o esforço físico a desempenhar nos períodos laborais que lhe seguiam, sobressaindo um primeiro almoço que não era pequeno, seguido de um almoço maior do que o jantar;
2. a refeição congregava quem nela comungava e era tranquilizadora e apaziguadora. Utilizava um conjunto variado de alimentos, em pequenas porções;
3. elevado o consumo de pão e de outros alimentos cerealíferos, e de leguminosas secas;
4. generosa a utilização de produtos hortícolas e frutos em natureza, nomeadamente folhas verdes, e legumes e frutos de polpa colorida, diferentes conforme a época. Durante o ano, alhos, cebolas e o petiscar de frutos secos (figos, passas, alperces, ameixas, etc.), azeitonas e sementes (nozes, amêndoas, pistácios, etc.);
5. utilização permanente e predominante de azeite como gordura de adição para temperar e cozinhar. Em algumas sub-regiões, de outra gordura moninsaturada, a banha de porco;

6. consumo modesto de lacticínios, mais frequentes sob forma de queijo e, nalgumas regiões, de iogurte a partir dos anos sessenta;
7. várias vezes por semana, consumo parcimonioso de ovos, pescado seco ou fresco, e carne de animais de terreiro (patos, galinhas da Índia, gansos, coelhos, etc.) ou de pequenos animais de pasto (borrego). O consumo de carnes vermelhas confinado a poucas vezes por mês, em geral nos dias festivos e santificados;
8. bebidas preferidas eram o vinho tinto, chá e infusões de ervas; vinho em dias comuns, traçado com água;
9. culinária simples e de pouco tempo de lume;
10. delineação rigorosa entre festim e comer quotidiano.

De facto, quando se reivindicava a recuperação da dieta mediterrânica nos anos oitenta, aludia-se à potenciação de uma parte dos consumos de alimentos prevalectes na época de escassez alimentar, tais como: legumes, cereais e hortaliças. Em concreto, estes foram supostamente substituídos por novos alimentos, de acordo com as tendências registadas nos países com maior nível de industrialização e que, desde o ponto de vista nutricional, parecem aumentar situações de risco para a saúde (obesidade, doenças cardiovasculares, certas neoplasias ou cáries relacionadas com o sedentarismo e dietas hipercalóricas e desequilibradas em nutrientes).

Retomando, o consumo de carne em quilogramas, por pessoa e por ano (Quadro 3.1.2.3), passou-se em Portugal para mais do dobro entre os anos de 66 e 92 (de 23 para 53). Em França duplicou entre 50 e 90 (de 44,4 para 90,9), encontrando-se nos anos 90 com níveis quase duplos dos portugueses. Apesar de grosseira, a comparação entre estes países revelou-nos alguns indicadores de tendências evolutivas do consumo deste alimento. Comparando a Portugal, o acesso à carne em Espanha e França significou decerto a capacidade de incorporar as necessárias proteínas de

alto valor biológico pelo menos, para os nutricionistas como referiu Carmo (2000). No entanto, as quantidades indicadas significaram igualmente que uma parte da população comia em excesso, com um grande peso de proteínas na sua alimentação.

**Quadro 3.1.2.3:** Evolução do consumo de carne e cereais  
(Kg/pessoa/ano)

Anos	China 1997-94	Portugal 66/69-90/92	França 1950-1990	Espanha 1964/1991
Carne	8-32	23-53	44,4-90,9	18-63
Cereais	-	128-110	122-63 (pão-pão)	150-87

Fonte: Carmo (2000: 95).



O Quadro 3.1.2.4 apresenta o consumo alimentar *Per Capita* (kg) na União Europeia em 1996. Numa perspectiva de saúde, pudemos tirar algumas conclusões que nos pareceram pertinentes:

1. As capitações de energia aumentaram de forma desmesurada (Portugal ocupava o 5º lugar na União Europeia), num país a envelhecer, em que os níveis de prática de exercício físico são muito baixos e numa altura em que a obesidade se anuncia como um grave problema para o século XXI. (Cruz, 2000).
2. A capitação de carnes (166g/pessoa/dia no triénio 1995/97) foi reveladora de mudança de consumos alimentares, num país tradicionalmente consumidor de peixe (Quadro 3.3.1); A nível da Europa dos quinze, Portugal ocupava o 10º lugar no consumo de carne e o 3º nas miudezas (Quadro 3.3.4). No entanto, Portugal continuou a ter uma maior capitação de peixe em relação aos países europeus (63,3 kg/pessoa/ano). Com efeito a capitação de carne foi uma das mais baixas da UE, mas como sugeriu Cruz (2000), se adicionarmos a capitação de carne e de peixe, Portugal apresentava capitações mais altas da UE. Do ponto de vista nutricional, carne e peixe eram alternativas na organização das refeições, sendo este último alimento mais saudável.
3. Nas últimas décadas, a alimentação dos portugueses tornou-se segundo Cruz, mais “arterogénica” (favorecedora de arterosclerose), devido ao aumento do consumo de carnes, lacticínios, ovos, óleos e gorduras e produtos de pastelaria, ricos em gorduras saturadas (origem animal ou hidrogenadas pela indústria).
4. Em Portugal, a capitação de leite foi uma das mais baixas da União Europeia (13º lugar), sendo a Espanha a menor consumidora de leite.
5. As nossas capitações de legumes secos foram as mais baixas dos países do sul da Europa. No entanto, Portugal ocupou o primeiro

lugar nas capitações de produtos hortícolas e o segundo na das frutas em relação à Espanha e Itália.

6. Apesar da diminuição do consumo de vinho registada nas últimas décadas, Portugal ocupava o 5º lugar na UE em relação ao consumo de bebidas alcoólicas e o consumo mais baixo nas bebidas estimulantes.

Deverá considerar-se que Portugal segue mantendo as características da dieta mediterrânica? Em nosso entender, o consumo relativamente elevado de cereais e batatas (respectivamente 3º e 1º lugar na EU) e portanto de hidratos de carbono não é por si suficiente para afirmar que Portugal continua a seguir uma alimentação mediterrânica tal como a que definiu Key nos anos cinquenta. A posição de 1º e 2º lugares no consumo de horto-frutícolas em relação aos países do Sul da Europa fez com que alguns autores considerassem que a alimentação dos portugueses era ainda de caris mediterrânica. No entanto, a capitação de azeite diminuiu e foi largamente ultrapassada pela dos óleos vegetais e margarinas. A capitação de peixe diminuiu, sendo ultrapassada pela das carnes, apesar do consumo de peixe ser o mais elevado da Europa dos Quinze.

Em primeiro lugar, as dez características da dieta mediterrânica não se verificaram, pelo menos, num Cascais urbano e nas gerações mais novas. Em segundo lugar, este conceito reinventado de dieta mediterrânica implica que os países mediterrâneos tenham uma dieta similar, o que de facto não se realiza. Existem diferenças consideráveis na cultura alimentar dos países do sul da Europa.

Por outro lado, o território envolvente de Lisboa, e em particular, o concelho de Cascais esteve historicamente sujeito a uma contínua e acentuada aculturação que contribuiu para a formação e transformação da cultura alimentar a longo prazo. A cultura alimentar desta região, enquanto parcela de uma mais vasta geografia natural, poderá incluir aspectos mais ou menos generalizados de um contexto nacional, ou se encontrarem

difundidos em mais extensas áreas transnacionais (a cozinha mediterrânica), ou ainda concordante com preceitos alimentares instituídos por determinadas confissões religiosas, ou nos nossos dias, sujeitarem-se a procedimentos industriais dos sectores agro-alimentar e comercial extensíveis ao espaço nacional e ou mundial (empresas multinacionais, marketing, comunicação social, publicidade alimentar, turismo, modas alimentares, dietéticas, etc.).

A dieta alimentar dos grupos domésticos, proveniente da recolha de dados da ficha semanal das ementas, coincidiu tendencialmente, com os resultados em termos nacionais apresentados, caracterizando-se essencialmente por uma diversidade alimentar. A nível nutricional, detectámos que os indivíduos entre o grupo etário de “14-18 anos”, extensível aos de “19-35 anos”, consumiam grande quantidade de proteínas, em grande parte de origem animal em forma de carne (bife de vaca, hambúrgueres, bifanas de porco, frango), ovos, enchidos (salsichas), leite, queijo e iogurtes; os hidratos de carbono, encontrando-se em forma simples (de absorção rápida) nas frutas e nos produtos açucarados, e na sua forma mais completa (de absorção lenta) nos produtos de origem vegetal, tais como cereais, massas alimentícias, arroz, legumes e produtos hortícolas. Contudo, os nossos entrevistados jovens consumiam frequentemente massas, batatas fritas, puré de batata, pão, refrescos, pastelarias (bolos, bolachas, gelados, etc.) e açúcar. Os lípidos constituídos fundamentalmente pelas gorduras, são compostos por três ácidos gordos: saturados, monoinsaturados ou polinsaturados. Os ácidos gordos saturados, presentes em maior proporção nas gorduras de origem animal, são provenientes da incorporação dos alimentos mencionados, os ácidos gordos monoinsaturados no azeite e os polinsaturados nas gorduras vegetais (margarina, óleos) e no peixe. Os três tipos de ácidos gordos encontram-se em todos os alimentos de elevado teor lipídico.



Nos grupos domésticos analisados, os jovens com menos de dezoito anos consumiam poucas verduras, legumes secos, frutas e peixe. O consumo destes alimentos aumentava nos grupos etários entre 19-35 anos, influenciados provavelmente, pelas informações médicas divulgadas pela comunicação social e pela Internet, sendo esta última, um meio cada vez mais importante de obter informação e entrar em grupos de discussão dietética como confirmaram os nossos entrevistados jovens. As proteínas animais apareceram em todas as ementas. As suas preferências alimentares tenderam a assentar numa ambivalência de escolhas entre a individualização e a esteticização<sup>21</sup> dos gostos e em critérios relacionados com preocupações de saúde, dietéticas e estéticas.

*“Como só o que gosto. Prefiro pratos de carne, bife com batatas fritas ou ovo estrelado. Mas estou a fazer uma dieta porque tinha uns quilos a mais. Por isso, como mais legumes do que carne. Não gosto de favas, de feijoada, de bacalhau e carne guisada...(G.D. nº 29.2. Mulher. 17 anos. Monoparental. 3 membros. Estudante).*

Os gostos individualizados e esteticizados vêm-se reafirmados e actualizados nas experiências copiadas e recopiadas, em particular para estes grupos etários. Como salientou Miranda (2002) “*no momento em que a técnica e a bios convergem, a noção de propriedade começa a ser abalada, mesmo quando ela parece alimentar a livre disposição da carne pela vontade estética - cirurgia, higiene, regime*” (2002: 102).

Em dois grupos domésticos em que existiam membros jovens de 14 e 16 anos, através dos inventários, encontrámos produtos de consumo que apontavam para uma tendência homogeneizante dos gostos tais como: doces e pastelaria industrial, pizzas, *bolicãos*, batatas fritas em pacote, gelados, sumos de pacote, sumos de lata, Coca-Cola, outros refrigerantes, gomas, rebuçados, aperitivos de pacote (bolinhas de queijo, presunto, etc.),

---

<sup>21</sup> A esteticização da experiência, in Bragança de Miranda, J. (2002), *Teoria da Cultura*, Lisboa, ed. Século XXI, pp. 106-118.

hambúrgueres, salsichas, molhos tais como *maionese* e *ketchup*, *panrico*, produtos lácteos e sobretudo carne (vaca, frango, porco).

A carne segue sendo considerada, um alimento especial para os jovens embora se tente reduzir actualmente o seu consumo nas refeições quotidianas.

*“Gosto muito de bife de vaca com batatas fritas. Não aprecio peixe. Mas tenho de ter uma alimentação variada. Se fosse por mim comia carne todos os dias ...”* (G.D. nº 23. Mulher. 23 anos. Monoparental. Dois membros. Estudante do Ensino Superior).

O trabalho de investigação de Barros (2002) sobre as práticas alimentares de cem jovens em idade escolar, em três escolas, apesar do estudo ter sido realizado no Concelho de Oeiras, veio confirmar que os jovens tinham um consumo excessivo de proteínas animais provenientes de carne, em detrimento do peixe, que os legumes e saladas continuavam a ser os alimentos menos consumidos, e também, que era elevado o consumo de produtos transformados, com elevado teor de gorduras e açúcares. Segundo esta autora, estes jovens tinham *ocorrências alimentares desestruturadas*. Com efeito, pensamos que a autora se referiu às refeições fora das refeições, uma maneira de comer entre os jovens menos estruturadas em relação à refeição tradicional que se impôs nos primórdios do século XX, enaltecida por uma literatura abundante.

Em três grupos domésticos estudados, os jovens referiram-se ao “Junk food” (denominação de um tipo de comida norte-americana) como uma experiência social: “estar com os amigos”, uma identificação de grupo e por “ser mais barato” ou “mais rápido”.

Como referiu Contreras (1993), os consumos pelos adolescentes de hambúrgueres, pizzas, batatas fritas e bebidas com colorantes chegaram a alarmar os nutricionistas, antropólogos e sociólogos, nas décadas de oitenta e noventa, e ainda recentemente, levaram os investigadores a

desenvolver a teoria da desestruturação das refeições (Marenco, 1992; Fischler, 1993a). Os discursos dos adolescentes e jovens adultos entrevistados demonstraram que estas práticas não eram quotidianas, mas sim festivas sobretudo no fim-de-semana, assumindo configurações muito diversas, consoante os grupos de jovens.

*“Quando saímos à noite a Lisboa, comemos um caldo verde e pão com chouriço. O meu grupo é contra a comida Fast food. Muitos jovens saem dos bares no Bairro Alto e dirigem-se a Santos para comer a sopa e o pão com chouriço”* (G.D. nº 6. Mulher. 20 anos. Unipessoal. Um membro. Estudante do Ensino Superior).

### **3.2. O Turismo: entre a internacionalização da culinária e a gastronomia nacional**

A questão em torno da diversificação da oferta alimentar, da quantidade e qualidade em Portugal, e em particular em Cascais, não só foi promovida pela ampliação das relações comerciais nacionais (com as colónias) e internacionais durante o Estado Novo, como também foi promovida na década de sessenta pela construção de uma *Sociedade Moderna*, resultante da industrialização, urbanização e assalariamento, que assentava na ideia de que tudo o que vinha do estrangeiro era melhor do que o nacional e *“este valor facilitou a incorporação de novos bens de consumo e práticas culinárias”* (Gracia, 1997).

A chegada massiça de turistas provenientes de países mais industrializados durante as décadas de sessenta e setenta, os movimentos migratórios, o regresso dos portugueses das ex-colónias durante o período revolucionário e sua instalação nos hotéis da Costa do Estoril pelo Instituto

de Apoio ao Retorno de Nacionais (IARN)<sup>22</sup>, além da entrada de Portugal na União Europeia em 1986, facilitaram a introdução de novos valores que se fizeram sentir também na cultura alimentar, especialmente na internacionalização e na homogeneidade da oferta dos alimentos processados industrialmente, sem que esta tenha resultado numa homogeneidade dos consumos e dos gostos e, assistindo-se simultaneamente a uma heterogeneidade das práticas alimentares que se distinguem pela simplificação e rapidez, argumento aprofundado na parte final deste trabalho.

No concelho de Cascais, esta tendência para a internacionalização dos consumos e práticas alimentares teve o seu início no princípio do século XX, embora se reservasse às elites. O restaurante moderno surgiu provavelmente nos finais do século XIX em Cascais.

A palavra “restaurante” significava, desde os finais da Idade Média, restaurar forças enfraquecidas (*restaurats*) ou caldos restaurantes “*os caldos suculentos elaborados à base de aves de capoeira, carne de vaca, várias raízes, cebolas, ervas de tempero e, consoante as modalidades das receitas, incluía-se especiarias, açúcar cãndi, pão torrado ou cevada, manteiga ou azeite, e pétalas de rosa secas, passas de uvas de damasco, âmbar, etc.*” (Pitte, 2001: 38). Este movimento de restauração “à la carte” expandiu-se durante o século XIX em França e em geral, em todos os países europeus.

Com o advento da moda da praia, a Vila de Cascais e o Monte Estoril tornaram-se terras de veraneio à imagem da Riviera no condado de Nice, para a família real, a corte e a burguesia.

O comboio veio facilitar as deslocações entre Lisboa e Cascais. Os transportes e a instância turística à Beira-mar aceleraram o comer fora.

---

<sup>22</sup> Em 1979, foram recenseados 463 315 cidadãos portugueses vindos das ex-colónias, dos quais 138 014 indivíduos se fixaram no Distrito de Lisboa (Relatório de Actidades do IARN, 1979).

Neste contexto, nasceram os primeiros restaurantes nos finais do século XIX, nos casinos, hotéis e *clubes*<sup>23</sup>, de cozinha francesa e italiana, e para os menos abonados, as casas de pasto e tascas de cozinha tradicional (pratos de peixe fresco). Nos primeiros, os pratos requintados em doses individuais, eram servidos em pequenas mesas cobertas de toalhas, individuais ou reservadas a clientes.

O desenvolvimento do turismo como promoção de estância turística-ideológica fez do Estoril, um lugar privilegiado com o Casino e o Hotel Palace<sup>24</sup> (aberto em 1930). Apesar do movimento de turistas espanhóis ter sido interrompido em 1936 pelo desencadear da Guerra Civil Espanhola, a retoma do turismo internacional deu-se nos anos quarenta. Em 1940 foram criadas “duas brigadas de revisão de hotéis”, dirigidas por António Ferro, para promoção de melhorias nos estabelecimentos turísticos.

Neste ano, o movimento de estrangeiros que se abrigaram em Portugal atingiu 38 697 indivíduos dos quais 27 002 utilizaram a via terrestre, 6 843 a via marítima e 5 852 a via aérea (*Jornal O Estoril*, de 19 de Abril de 1942, nº 266: 4).

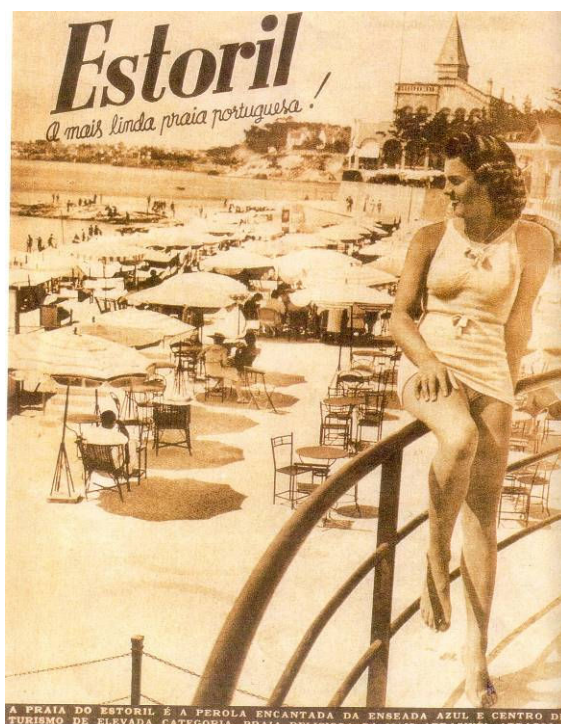
---

<sup>23</sup> João Miguel Henriques (2004) refere, nos finais do Século XIX e princípios do Século XX, a existência dos seguintes hotéis: Hotel União, Hotel Lisbonense ou Neto, Hotel Central e o Globo, Hotel de Bragança, Hotel Club, Restaurant Hotel Paris, Grande Hotel do Monte Estoril, Grand Hotel d’ Itálie, Royal Hotel, Petit Hotel, Hotel Costa, etc.. Refere-se ainda, ao Club Monte Estoril, Club Internacional, Cascais-Club, Casino de Cascais, Casino da Baía de Cascais, Casino Central, Casino Cascaense ou Casino Oceano e ao Casino do Monte Estoril.

<sup>24</sup> Palavra de origem francesa para os hotéis de luxo.



**Figura 3:** Fonte: Viera, 1999, pp. 106



**Figura 4:** *O Século Ilustrado*, Setembro de 1939, n. Vieira, 1999, pp. 140.

Com a Segunda Guerra Mundial, Portugal passou a ser escala obrigatória de viagens intercontinentais. A formação da Companhia Aero-Portuguesa, a TAP, uma subsidiária da Air France, detinha os voos entre Lisboa-Tânger-Casablanca. De salientar o papel desempenhado pela aristocracia e alta burguesia estrangeira, os exilados/ refugiados das duas Guerras Mundiais, com relevância durante o último conflito, na introdução de valores alternativos (democracia política, liberdade sexual e igualdades sociais), na expansão de uma burguesia urbana que tentava imitar os costumes e práticas estrangeiras e, em especial na alimentação: a internacionalização dos consumos, a introdução de novos pratos e o apogeu da restauração internacional, promovida principalmente em resposta à afluência turística.

A incorporação de alguns termos na linguagem quotidiana por uma parte dos grupos domésticos analisados, em particular entre as mulheres e os jovens, revelou-nos a adopção de consumos importados, nas

palavras de Gracia: “*uma heterogeneidade a diferentes níveis: artigos, conhecimentos, categorizações e práticas que por coincidirem com os levados a cabo em outros países, revelaram também uma homogeneidade interterritorial*” (1997: 152).

Esta importação de consumos alimentares, práticas e vocabulário culinário foi-se transformando ao longo do período estudado, difundindo-se a todos os grupos sociais e idades, apesar de serem mais incidentes nas gerações mais jovens. Os diferentes tipos de *patés* em conserva, o *Ketchup*, a *pizza*, *lazagne*, *canelones*, *raviolis*, *mozzarella*, diferentes tipos de queijo importados, encontravam-se presentes nas despensas, armários ou frigoríficos inventariados. Por norma, foram as gerações mais novas que introduziram estes produtos na dieta familiar. No entanto, esta incorporação de uma cozinha internacional e de um gosto pela novidade deveu-se também, em parte, à proliferação deste tipo de receitas nos livros de cozinha ou nas revistas, em programas de culinária na televisão, aos nutricionistas que valorizaram as massas, incutindo-lhes elevado valor nutritivo e à expansão de uma restauração turística de cozinha internacional.

Como já referimos, o turismo não foi recente no concelho de Cascais. Desde finais do século XIX e princípios do século XX, em particular na Vila de Cascais, Monte Estoril e Estoril, os hotéis, pensões, casinos, clubes e restaurantes concentravam-se no litoral (Henriques, 2004).

Em paralelo com a oferta de ementas turísticas, uma cozinha internacional de influência francesa e italiana, criou-se a gastronomia como identidade de um povo, sobretudo nos pratos de peixe (caldeiradas, robalos, linguados, salmonetes, sardinhas, carapaus na grelha, maneiras diferentes de confeccionar o bacalhau, pastéis de bacalhau, croquetes, rissóis, enchidos) e pratos de marisco.

De facto, a formação de uma gastronomia nacional surgiu nos finais do século XIX. O Estado Novo desenvolveu-a e enalteceu-a, sendo o turismo a sua justificação de existência. As variedades culinárias das ementas turísticas remetiam para pratos estandardizados que pretendiam representar uma gastronomia portuguesa. Contudo, o que se pretendia era a originalidade de um povo em que a família tradicional portuguesa era um dos alicerces básicos.

Elucidatório deste período foi o discurso de Guilherme Cardim, presidente de uma União de Grémios da Indústria Hoteleira, pronunciado no primeiro Congresso de Turismo, em Lisboa (1936):

*“Seria uma realização incompleta, se as Estalagens não servissem aos seus hóspedes de preferência ou quasi-exclusivamente, cozinha portuguesa e pratos regionais. Muitos dos compatriotas nossos desconhecem as saborosas iguarias da arte culinária nacional, e teimam em considerar indegestos e pesados os pratos confeccionados segundo as regras daquela arte. Na cozinha portuguesa, há pratos que se digerem facilmente, e há também os que reclamam do estômago mais laborioso esforço. Será necessário saber distinguir e aproveitar uns e outros [...]. Nas costas abundam peixes e mariscos de qualidade e nos rios do norte: sável, lampreia, truta e salmão. Temos os afamados presuntos de Chaves e Lamego, os bifés de vitela de Barroso, os salpicões de Elvas e Barrancos, os queijos da serra e do Alentejo. No País há bons exemplares de caça. Temos condimentos, excelentes manteigas e azeites finíssimos. Muitos doces, confeccionados segundo receitas de antigos conventos. Vinhos e licores, frutos secos e frutas frescas [...]. Os pratos de sopa: canja, caldo verde, sopa de cozido (pratos nacionais) têm vindo a ser lamentavelmente,*



*postos de parte [...]. Os pratos introduzidos são: consommé ou hors-d'oeuvre variés, seguidos de filets de sole, e depois côte de veau ou poulet rôti, acompanhado de petits pois. Não faz sentido que nos ofereçam para almoço e jantar, em terras de província os pratos de culinária francesa [...]. Deve-se manter vivo o culto nacionalista do passado e o respeito pelos usos e costumes de cada região. Receitas e regras de cozinha portuguesa, dando-se preferência, em cada localidade, aos pratos nacionais (Jornal O Estoril, nº 264, Agosto de 1941: 5-7).*

As variedades culinárias introduzidas pela restauração turística em Cascais influenciaram, em parte, a incorporação destes pratos na esfera doméstica, apesar de ter sido um processo mais lento, mas presente na década de sessenta e setenta nas ementas festivas dos grupos domésticos mais favorecidos. De salientar a influência do livro de cozinha *O Livro de Pantagruel*, desde a sua primeira edição em 1945, nas famílias de origem aristocrata e famílias burguesas, aliás oferecido à noiva como presente de casamento.

*“Antes de casar, os meus padrinhos ofereceram-me o Livro de Pantagruel. Não sabia cozinhar e progressivamente experimentei algumas receitas. A princípio, as tortas de peixe não me saíam bem...” (G.D. nº 9. Mulher. 65 anos. Nuclear. 2 Membros. Estudos Superiores. Decoradora).*

As consequências deste processo de incorporação de variedades culinárias internacionais na culinária quotidiana foram observadas, em alguns grupos domésticos entrevistados, não só a nível do vocabulário como também nos pratos referenciados na ficha das ementas semanais (bifes com cogumelos e molho de natas, esparguete à bolonhesa, *vichyssoise*, soufflés, pizzas, lasanha, folhados, salmão fresco, congelado e fumado, pratos pré-cozinhados da indústria e congelados).

O estudo a longo prazo permitiu reforçar que o processo de valorização da culinária internacional não foi tão rápido como alguns autores assinalaram. Embora se tivesse acelerado a partir da década de sessenta, a experiência histórica revelou, contudo, o poder de resistência e adaptação dos nossos grupos domésticos a uma culinária internacional. Revelou igualmente que a cultura alimentar estava em contínua mutação, não de forma rectilínea mas com momentos de aceleração e de retrocesso, de resistências e adaptações, de substituição, de recusa e de reintrodução de alimentos, de práticas e, mesmo de normas, regras e discursos .

Neste sentido, assistiu-se nos anos sessenta, ao desenvolvimento do turismo de massa e na década seguinte, a um turismo social que promoveu, entre outros serviços, um aumento do sector da restauração. Nestas mesmas décadas, deu-se o aparecimento dos *snack-bars* com uma comida normalmente *standardizada* (bife grelhado ou frito com batatas fritas, e na sua forma reduzida o *bitoque* com *ovo a cavalo*, pratos de diferentes tipos de saladas, carnes frias que se combinavam com saladas e com molhos ingleses, maioneses, frango assado com batatas fritas, etc.), mediante um tipo de prato combinado, em geral de mais baixo preço e qualidade. Em paralelo com este tipo de oferta alimentar, os restaurantes familiares, as casas de pasto e as tabernas apresentavam uma cozinha mais tradicional e caseira: sopas, peixe grelhado na brasa, peixe frito, caldeiradas, bifos com molho de manteiga, estufados de carne de vitela ou de vaca, mãozinha de vaca com grão, bacalhau cozido com grão ou feijão verde, bacalhau com natas, pescada cozida com todos, cozido à portuguesa, etc..

No entanto, apesar do papel mediador desempenhado pela restauração na internacionalização das cozinhas que não se iniciou nos anos sessenta, mas teve a sua origem no século XIX, como assinalaram (Mennell (1987a) e Aron (1967), não podemos descurar a multiplicação de edições de uma literatura culinária, já presente nas décadas anteriores, destacando-

se o Pantagruel, as publicações do Instituto Culinário da Vaqueiro e do Instituto Primor, as emissões televisivas de Maria de Lurdes Modesto, desde 1957, o livro de culinária das diferentes regiões, *A Cozinha Tradicional Portuguesa* desta mesma autora, nos anos oitenta, potenciando variedades locais de pratos e ementas, frequentemente pertencentes a uma gastronomia nacional.

Na década de setenta abriram os primeiros restaurantes de *self-service*. A década de noventa trouxe como novidade para o concelho de Cascais, a introdução da restauração McDonald's e Pizzas, ou seja alimentação denominada por *fast-food*, um modelo importado dos Estados Unidos da América. No final do ano 2000, a McDonalds tinha 86 restaurantes em Portugal, fascinando as crianças e jovens e tornando-se passagem obrigatória para milhares de famílias. O mesmo aconteceu com a Pizza Hut, com a diferença que os clientes passaram a encomendar por telefone os seus pratos, com entrega a domicílio. A crescente participação de frequentadores deste tipo de restaurantes sugere mudanças profundas nas práticas alimentares. Estas práticas colocam em evidência o desenvolvimento de uma nova restauração, adaptada aos modos de vida urbanos contemporâneos, nomeadamente aos indivíduos autónomos que se deslocam durante o dia e por vezes, à noite (Ascher, 2005). Este tipo de restauração coexiste com outras formas de restauração, mais ou menos rápidas, e extremamente variadas: culinárias de todo o mundo ao domicílio, o comer andante, o beber conduzindo, o petiscar no trabalho, o partilhar durante uma reunião de trabalho.

Os *fast-food* são lugares de alimentação rápida e de partilha. Segundo Marc Augé (1992), o sentimento de indiferenciação pode estar na origem do sucesso destes não-lugares<sup>25</sup>. Para este autor, vivemos no “excesso de modernidade”, excesso de tempo (acontecimentos), excesso de

---

<sup>25</sup> A noção de não-lugares foi introduzida por Jean Duvignaud (1977) para os centros históricos, transformados em consumos turísticos.

espaço (mudança de escalas) e de excesso de indivíduo (solidão). Estes estabelecimentos não são lugares porque os lugares, no sentido antropológico, apresentam “*três características comuns: identitários, relacionais e históricos*” (1992: 101). Os restaurantes de multinacionais, os aeroportos concebidos e equipados segundo o mesmo modelo, os centros comerciais, as estações de comboio, etc., não são identitários porque todos eles são idênticos e com os mesmos frequentadores; também não são relacionais porque não encontramos ninguém; não são históricos porque não servem à construção de uma narrativa (récit). Estas argumentações foram debatidas por Ascher, que pelo contrário, considerou estes lugares como desencadeamento de novas práticas sociais e novas relações interpessoais urbanas que não são provavelmente perceptíveis a um observador que não frequente este tipo de restauração (*Ibid*: 23).

Com a chegada das grandes redes mundiais de *fast-food*, comer em restaurantes de comida rápida e a qualquer hora passou a ser um hábito disseminado, experimentando um crescimento acentuado na década de noventa no concelho de Cascais. No entanto, os dados não permitiram determinar se este número elevado de frequentadores se referia exclusivamente a residentes do Concelho Cascais, que idades, profissões e grupos sociais estariam envolvidas. Pelo contrário, a nossa investigação nos grupos domésticos revelou que a frequência era mínima, geralmente em saídas nocturnas, tendo contudo sido mais elevada no primeiro período dos anos noventa quando estes restaurantes constituíam uma novidade e ainda estava longe de se pensar no susto das “vacas loucas” que, em parte, fez temperar os entusiasmos alimentares desta década de prosperidade.

Os diferentes tipos de restauração local, frequentados pela maior parte dos grupos domésticos entrevistados, corresponderam a esta tendência de valorização da cozinha internacional e nacional. O perfil dos restaurantes frequentados dependia do tipo de refeição, diária ou especial, bem como das características dos comensais. Nos dias de trabalho, a

refeição do almoço dos que exerciam uma actividade profissional e de nível médio-alto, era realizada nos restaurantes. Em contrapartida, os grupos domésticos com menores rendimentos, comiam nos refeitórios da empresa ou da instituição pública quando estes existiam ou traziam de casa a refeição, limitando-se a aquecê-la no local de trabalho. Num dos casos estudados, a refeição não completa realizava-se no café, pastelaria ou *snack-bar*, e geralmente composta por uma sopa, um croquete, rissol, empadas e um copo de leite ou sumo e um café. Frequentemente, estas refeições eram tomadas em pé e de forma rápida. Contudo, o almoço fora de casa dependia da distância em que se encontrava o local de trabalho. Em duas entrevistadas com actividade profissional com horários flexíveis, a refeição do almoço era feita em casa, em companhia dos filhos que não frequentavam as cantinas escolares. As refeições dos grupos domésticos mais idosos realizavam-se em casa, com excepção de alguns grupos unipessoais com rendimentos mais elevados. Nestes últimos, as refeições quotidianas são frequentemente fora de casa, em restaurantes ou em casa, mas com uma ementa simplificada de prato único, comprado em lojas especializadas.

Este processo de intensificação, pela disponibilidade de refeições de tipo alimento-serviço em restaurantes, nos supermercados e hipermercados, permitiu aceder ao alimento a qualquer hora, privilegiando um comer sob o tempo individual, embora sujeito a influência de factores presentes na economia e na sociedade cascalense. A impossibilidade de reunir toda a família à mesa, uma vez que as actividades dos seus membros não coincidiam no tempo, impedia de manter a partilha das refeições, essencialmente a do almoço, num mesmo horário, comer o mesmo tipo de prato e controlar as regras e as maneiras de civilidade à mesa. Estas mudanças nas práticas alimentares trouxeram implicações importantes, tornando as refeições menos dependentes das tarefas e saberes quase exclusivamente femininos e das relações existentes no seio da família, especialmente à medida que os filhos cresciam.

De facto, tornou-se mais comum cada membro da família realizar a sua refeição fora de casa, seguindo ritmos impostos pelas actividades quotidianas (trabalho ou estudo). Em contrapartida, o jantar tornou-se a refeição quotidiana por excelência, realizada em casa e nos dias festivos, por vezes no restaurante.

Em Portugal, a evolução das despesas com a alimentação em casa dentro do orçamento familiar diminuiu de quase metade, entre 1967/68 e 2000 (Quadro 3.2.1). Em contrapartida, as despesas alimentares fora de casa aumentaram, no mesmo período, com um ligeiro decréscimo na última década.

**Quadro 3.2.1:** Evolução das despesas com a alimentação em casa e fora de casa, em Portugal continental

Anos	1967/8	1973/74	1980/81	1989/90	1994/5	2000
Em casa	41,7	38,2	36,0	29,1	-	-
Fora de casa	2,2	4,1	5,8	10,0	9,44	9,5
<b>Total</b>	<b>43,9</b>	<b>42,3</b>	<b>41,8</b>	<b>39,1</b>	-	-

Fonte: INE, IDF 1967-68 e 1973-74, 1980/81, IOF 1989/90 (adaptação da autora).

No entanto, a prática de sair para comer fora apresentou-se mais frequente nas famílias unipessoais e nucleares sem filhos, nos grupos etários jovens e idosos e com rendimentos mais elevados. Para estes grupos mais idosos, o comer fora revestia-se não só de um hábito de prazer como também uma obrigação e uma maneira de diminuir a solidão.

Deste modo, gerou-se uma panóplia de experiências possíveis não exclusivamente a partir do comer fora, mas fazendo, em parte, com que os alimentos novos ou desconhecidos entrassem na alimentação quotidiana e fossem transferidos para a esfera doméstica.

### 3.3. Refeições e estrutura das ementas

A refeição como reencontro da vida familiar e de grupo, comunicação, trocas, partilha, socialização do indivíduo, aprendizagem cultural e simbólica, institucionalização das normas e regras dos alimentos e de civilidade, lugar de confrontações de paixões, traduzindo e estruturando diferenciações sociais e relações de hierarquia, de solidariedade, como de toda a vida social e cultural, sobreviveu ao desenvolvimento do individualismo e das novas sensibilidades do século XX.

Se a alimentação *desestruturada* se impôs nos Estados Unidos desde os anos sessenta, a nossa análise nos grupos domésticos não confirmou esta conclusão. A refeição continua a guardar uma função social, cultural e económica, embora apresente alterações da estrutura da ementa em relação às práticas anteriores, segue a grelha clássica, institucionalizada em Portugal nos princípios do século XX pela burguesia, quanto ao número, horários e menos quanto à duração das refeições. Simultaneamente, verificamos um afrouxamento das normas e regras de civilidade nas refeições quotidianas e um estreitamento destas nas refeições festivas. A mesa não perdeu as configurações, da sedução da refeição íntima à força das convicções da refeição de negócios, teatralizando e esteticizando a relação, tanto na esfera familiar como na esfera pública do tempo de lazer, pelo menos para os grupos domésticos com mais elevado nível de instrução, com profissões de quadros médios e altos e, por conseguinte, com rendimentos superiores.

As refeições encaradas como momentos de reunião do grupo são simultaneamente prazer, estética e obrigação. A evolução das normas e regras de estar à mesa, da sequência do serviço e da decoração da mesa, a adopção de novas ementas e a evolução dos gostos e práticas exprimem novas formas de sociabilidade, manifestação do processo civilizacional (Elias, 1989).

No ensaio da sociologia das refeições, Simmel (1994) salientou o papel específico da refeição na socialização e no funcionamento da sociedade. Por um lado, comer é a coisa menos partilhada: um pedaço pode ser absorvido por apenas uma pessoa. Por outro, comer é uma necessidade e um acto comum a todos, tornando-se por esta característica a ocasião de uma acção partilhada. 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 “commonality” inevitável, uma interacção que tem uma significação supra pessoal*” (1994: 333-345).

Na análise da refeição, considerámos a ementa constituída pelo conjunto de pratos que entram na refeição e a ordem pela qual eram servidos. Para análise das refeições, seguimos o esquema proposto por Douglas (1979) e retomado por Leandro (1987) e Mascarenhas (1998).

Os usos e as normas relativos ao número e à duração das pausas alimentares, a sua repartição ao longo do dia, a sua hierarquia, entre outros aspectos reflectem os gostos que, por sua vez, influenciam os consumos. A oposição entre o pequeno-almoço e o almoço determina o consumo de leite, pão ou cereais, frutas e doces, etc., mantém a estrutura das refeições e a oposição entre o prato principal e a sobremesa.

Estes usos e normas constituem um modelo cultural, um padrão português, que se diferencia do europeu, nomeadamente dos modelos francês, inglês e espanhol.

Interessa perguntar: de que forma este modelo herdado do século XIX, estará em crise e de que forma as mudanças, enquanto fruto das condições de vida e de trabalho, dos discursos e práticas discursivas em relação à família e aos ritmos sociais, conduzem a uma transformação e a uma redefinição dos referidos usos e normas nas esferas privada e pública? Os trabalhos recentes sobre sociologia da alimentação apontam para uma



nova tendência de “vagabundagem alimentar” (Poulain, 1997c: 21). Assistiríamos, assim, a um abandono da grelha tradicional das refeições, a uma multiplicação de pequenas refeições informais e a um desaparecimento da ementa tripartida em proveito de um prato único e da TV-jantar à americana?

No século XX, as estruturas das refeições principais quotidianas em Portugal para os grupos sociais mais elevados da sociedade organizavam-se numa sucessão de três serviços: sopa, o segundo prato e a sobremesa, regidas por um formalismo dos rituais alimentares, enquadrados por uma etiqueta, pela qual se vislumbrava o reconhecimento social e a exclusão. Na burguesia, este formalismo dos rituais alimentares incidia mais do que nos outros grupos sociais, nas normas e regras de boas maneiras à mesa como forma de marcar a distinção. Os alimentos revestiam-se de “poder simbólico” (Aron, 1976; Bourdieu, 1979) e premiava-se a qualidade e frescura destes.

A estrutura das refeições nos grupos sociais de índole popular era mais simples e mais homogénea. A sopa era o elemento principal, frequentemente exclusivo, presente nas três refeições quotidianas. Como sublinhou Thouvenot (1987), “*a sopa matinal permaneceu durante muito tempo, o elemento essencial de uma verdadeira refeição, por vezes o melhor do dia*” (1987: 37).

Como pudemos constatar, as sopas variavam, segundo as estações do ano, sujeitas à sazonalidade das colheitas, às regiões do país, às modas, às actividades, aos recursos económicos, às obrigações religiosas, aos gostos. As variáveis demográficas condicionantes da estrutura das refeições e ementas foram as seguintes: rendimentos, idades, género, origem geográfica e categoria socioprofissional.

Para os mais abastados, as refeições eram um verdadeiro requinte, compondo-se de uma panóplia de carnes, legumes, saladas,

acompanhamentos. Por último, a sobremesa, o café e o digestivo. Para os demais, poucos alimentos entravam na sua preparação: feijão, cebola, alho, hortaliça ou um troço de bacalhau com pão, azeite, alho e coentros ou um naco de carne (frequentemente o osso), massa, cebola, cenoura, ou ainda, sopa de peixe (Mascarenhas, 1998: 134).

As sopas eram preparadas sem triturar os alimentos porque os utensílios de cozinha eram escassos, constituindo a sopa um prato único.

*“A sopa comia-se todos os dias e a todas as refeições. E muitas vezes, apenas a sopa como prato. Feijão, batata e hortaliça em pedaços. Não havia passevite porque os utensílios de cozinha eram poucos. Só comecei a preparar sopa em creme quando me casei em 1975...”* (G.D. nº 20. Mulher. 52 anos. Nuclear. 3 Membros. Estudos Primários. Proprietária de restauração)

Actualmente, a sopa tende a cair em desuso, principalmente em meio urbano, sendo ainda consumida e apreciada pelos mais idosos ou pelas crianças cuja alimentação é decisão da família, frequentemente por recomendações do pediatra.

Durante séculos, a primeira refeição do dia, denominava-se o primeiro almoço (sair do jejum), tomado de manhã ao levantar, depois o segundo almoço entre as 11 e as 12 horas; a merenda pelas 17 horas, o jantar que poderia ir até às 21 horas. Finalmente, a ceia pela meia-noite nos grupos sociais mais favorecidos. Progressivamente, ao longo da segunda metade do século XIX, a hora desta refeição avançou e acabou por ser precedida de um pequeno-almoço, modelo alimentar imposto como norma pelos grupos sociais dominantes, sobretudo a burguesia, por volta de 1900 em Portugal (Braga, s. d.), embora tenha sido progressiva e com diferentes configurações.

A imposição deste modelo deveu-se a três mecanismos: o processo de distinção social, o mito da igualdade e a importância do pensamento

higienista (Poulain, 2002: 35). Jean-Louis Flandrin (2001) explicou que esta deslocação era multiseccular, relacionando-a com as transformações dos horários da vida quotidiana, nomeadamente nas novas formas de trabalho remunerado. A estas explicações, acrescentaríamos mais duas, o progresso das técnicas de iluminação que proporcionaram novos horários de trabalho e das refeições e o papel desempenhado pelo modelo sócio-educativo.

Almeida Garrett, passando férias em Cascais, referiu que costumava almoçar, jantar e cear. O almoço constava de omelete ou ovos quentes, vitela assada ou costeleta de carneiro, bife e chá preto com leite e torradas. Ao jantar gostava de comer sopa de pão, de massa ou canja de arroz, peixe cozido, ervas, duas peras ou doce e, finalmente, à noite, ficava-se por uma chávena de chá preto e torradas ou caldo (Cruz, 1884: 430). Maria Rattazi ao descrever “*os hábitos alimentares dos Portugueses, referiu que às nove horas bebiam chá com leite e pão torrado, coberto de manteiga salgada; às 15 horas, sopa com carne, couves e nabos, sardinhas ou bacalhau e arroz e às 21 horas, novamente chá e pão torrado. Nas refeições de festa, nomeadamente no Natal, destacava-se o hábito de comer peru e a confecção do plum pudding entre os Ingleses residentes em Portugal*” (citado por Braga, s.d.: 143-144).

Estas refeições das elites pautavam-se pela observância de práticas e códigos sociais estritos que funcionavam como elementos integradores do grupo, e por conseguinte, levavam à exclusão dos que os desconheciam. As numerosas publicações de manuais de etiqueta nos finais do século XIX e meados do século XX até praticamente aos anos cinquenta, comprovavam não só a necessidade de conhecer estas regras básicas de etiqueta para facilitar o trato social daqueles que não tinham nascido no seio de “boas famílias”, como também influenciaram as gerações seguintes.

Grignon (1993) retrçou a génese do “*modelo*” francês das refeições contemporâneas e demonstrou como este modelo era o produto de encontro entre os usos sociais do grupo, as classes e as culturas de classes

diferentes. Estes usos relativos às refeições eram o horário, o tempo consagrado às refeições, a ordem de sucessão durante o dia, as variações ao longo da semana ou do ano, as quais eram inseparáveis dos lugares onde as refeições eram tomadas, da companhia, das actividades e dos contextos sociais. As refeições tornavam-se ocasiões exemplares de mostrar que as regras triunfavam em relação à tentação e à desordem. Nos colégios religiosos, a refeição encontrava-se definida pelo seu nome, hora, duração, pela ordem, pelo lugar, pela oposição que ela ocupava, entre duas actividades, num emprego quotidiano integrado num calendário escolar e num calendário religioso; também estava definida pela sua composição que precisava as rações *victus convictorum* <sup>26</sup> e, por fim, pela relação que cada um dos elementos mantinha com os outros. Como salientou C. Grignon, “*a modelização da refeição não era apenas um facto cultural mas também um facto da cultura do conhecimento, que passou progressivamente do uso dominante, em seguida, muito lentamente, ao uso corrente [...]. Submetendo as gerações sucessivas da elite a uma disciplina quotidiana capaz de marcar e de formar pela educação as suas atitudes em relação ao corpo e ao tempo, os internatos dos colégios religiosos conseguiram fazer entrar na cultura as práticas das classes dominantes; uma exigência que dizia respeito a um grupo muito restrito da sociedade*” (Grignon, 1993: 280).

Esta racionalização do tempo conjugava-se com uma tendência à laicização: o horário das actividades deixou de ser gerido pelo sino para o ser pelo relógio.

Em paralelo com o horário determinado pela escola, existia um outro pertencente ao grupo social dominante, por exemplo, o levantar e o comer tarde eram marcas de moda e de distinção social. Em Cascais, a transição duma hierarquia das refeições de uso dominante para um uso estandardizado constituiu-se progressivamente, a partir da segunda metade

---

<sup>26</sup> A vitória das convicções.

do século XX, assistindo-se assim a uma adopção do modelo burguês das refeições por parte dos grupos sociais de índole popular. Esta deslocação do horário das refeições traduziu-se pela distância crescente entre o lugar de preparação dos alimentos e o lugar de consumo. A dessincronização alimentar é aparentemente mais lenta e bastante incompleta: as horas das refeições mantêm-se relativamente fixas e continuam a estruturar os ritmos da vida social (Poulain, 2002). Norbert Elias analisou as relações das refeições nas temporizações sociais, “*a necessidade interior de saber a hora está sempre presente*” (1996: 12). As sociedades construíram os horários das refeições, integrando também exigências biológicas (Ascher, 2005).

Os horários das refeições em Cascais variavam segundo as estações do ano, dias festivos e não festivos, os grupos sociais, idade, género e profissões.

O pequeno-almoço, tal como se apresenta hoje, uma bebida quente (café, chá, chocolate, café com leite) ou uma bebida fria (leite, iogurte, fruta), tem uma história recente. O seu conteúdo, para uma grande parte da população de Cascais, até à segunda metade do século XX, era uma sopa consistente, pão e vinho, e por vezes, adicionava-se alimentos cozinhados.

Nem todos comiam o mesmo, nem no que se referia à quantidade nem à qualidade, e nem todos comiam da mesma maneira, nem faziam o mesmo número de refeições. Para os grupos sociais de índole popular, durante o período estival dos trabalhos agrícolas ou das actividades ligadas à pesca, trabalho essencialmente masculino, a primeira refeição era o almoço, tomada de manhã cedo ao levantar, entre as cinco e seis horas da manhã, no Verão. Compunha-se de sopa, pão com azeite ou azeitonas e vinho, e por vezes adicionavam-se alimentos cozinhados. Pelas nove ou dez horas, pão com chouriço e bebia-se vinho. Ao meio-dia, tomava-se 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, era a

vez da merenda (pão com um pouco de queijo e vinho). Finalmente, pelas dezanove/vinte horas, havia o jantar. Compunha-se de sopa e de um prato de carne ou peixe com muita batata ou arroz. No Inverno, esta estrutura simplificava-se e os horários deslocavam-se para uma hora mais tarde. Testemunha deste passado recente, foi um dos homens entrevistados que trabalhava como pedreiro e paralelamente na lavoura em Manique de Baixo:

*“Ainda nos anos cinquenta, quando trabalhava como pedreiro e na lavoura, o primeiro almoço era pelas 6.30h. Era sopa de feijão com hortaliça, açorda ou batatas com bacalhau, pão e vinho. O segundo almoço pelas 11h era trazido de casa 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 17h, sopa, pão, queijo de cabra e vinho...”* (G.D. nº 20.1. Homem. 81 anos. Nuclear. 3 Membros. Estudos Primários. Pedreiro, reformado).

*“Nos anos cinquenta, a minha mãe preparava a sopa para o meu pai para o pequeno-almoço pelas 6.30h. Eu bebia café com leite e pão com azeite ou um pouco de manteiga, quando havia, pelas 8h...”* (G.D. nº 3. Mulher. 59 anos. Unipessoal. 1 membro. Primário. Empregada de limpeza).

Os ritmos temporais e a composição das refeições diferenciaram-se nas gerações mais novas, regulados pela organização do trabalho e pelos constrangimentos do sistema produtivo e das actividades escolares, e também facilitados pelo progresso das técnicas (iluminação, transporte, conservação e armazenamento dos alimentos) e pelos aconselhamentos dietéticos.

As técnicas culinárias mais utilizadas quotidianamente, nos grupos domésticos de índole popular, eram essencialmente, o cozido, o assado na brasa e, por vezes, o frito. A tríade mediterrânica - pão, vinho e azeite -

completava as refeições. A distinção entre uma cozinha quotidiana e uma cozinha festiva marcou particularmente as práticas alimentares, tanto das populações ligadas à actividade piscatória, como as populações que exerceram uma actividade na agro-pecuária. Os pratos festivos eram: cozido à portuguesa, galinha cozida, estufada ou de fricassé, carne de borrego ou de vaca guisada com massa, ou então carne cozida, ervilhas com chouriço e ovo, favas com chouriço de sangue, etc. Quanto ao consumo de vinho, era culturalmente generalizado e presente nas refeições, fonte de calorias nas dietas mais empobrecidas, *“favoreceu a imagem negativa sobre o saloio: beberrão e bebe mais do que come”* (Paquete, s.d: 74).

O porco ocupava entretanto, um lugar de destaque no modelo alimentar das populações do interior do concelho. Podia ser comprado na feira da Malveira dos Bois, para ser criado na “corte” e alimentado com os restos de comida da casa, milho e fruta tocada, etc., constituindo uma forma de aprovisionamento alimentar para uma boa parte do ano. A sua carne era guardada na salgadeira ou conservada em enchidos (técnica do fumeiro), podendo estar presente nos consumos quotidianos, se bem que mais reservada aos dias festivos. Como referiram dois grupos domésticos, residentes no interior do concelho, a matança do porco era no Inverno e realizou-se até meados de oitenta. Esta tarefa, de carácter vicinal e de entreajuda, requeria o matador, cuja função especializada era a de matar o porco eficazmente. Uma das entrevistadas descreveu, desta forma, a matança do porco:

*“Em Manique, a minha vizinha tinha criação de porcos. A matança do porco era em meados de Novembro. Era uma festa para os familiares e vizinhos. De manhã cedo, o porco era colocado por vários homens numa mesa improvisada, depois de manietado, o animal, com as patas amarradas, era morto pelo matador com uma golpada certa na parte inferior do pescoço. Eu acorria com um alguidar para recolher o sangue, juntando*

*vinagre para evitar que coalhasse. Depois, “a chamusca”, queimava-se os pêlos do porco. Pegava-se num troço de carqueja ou trovisco ateadado e passava-se pelo corpo do animal. Seguia-se a raspagem do coiro e ao mesmo tempo, deitava-se água sobre o corpo. Em seguida, era transportado para um lugar mais fresco e pendurado pelos pés, para ser cortado de alto para baixo, começando por retirar os órgãos. Depois de aberto, lavava-se o interior com água morna que escorria para um alguidar. A água e o sangue serviam para manter a massa dos chouriços ou para fazer as farinheiras. As tripas eram tiradas e esfregadas com sal, vinagre e limão, e utilizadas para fazer os enchidos (chouriços de sangue, chouriço de lombo, morcela com canela, erva-doce e açúcar, chouriças), trabalho geralmente realizado por mulheres. O toucinho era salgado e colocado na salgadeira...” (G.D. nº 11. Mulher. 55 anos. 6 membros. Analfabeta. Empregada doméstica).*

No grupo social, a burguesia, o almoço pelas oito horas, compunha-se de um elemento líquido (chá, café, chocolate, café com leite, leite) e de um sólido (ovos, carne e pão com manteiga, doce ou bolachas e bolo). O leite simples era destinado às crianças e recomendado na primeira infância e aos enfermos até meados do século XX. O seu consumo em Cascais generalizou-se, provavelmente a partir da segunda metade dos anos cinquenta, como explicaremos no capítulo seguinte.

Nos anos sessenta, sob a influência dos pediatras e do mercado, o iogurte e o leite com cereais começaram a ser incorporados nos pequenos-almoços dos mais jovens. Nesta década, o *modelo tradicional burguês* correspondia a quatro ou cinco refeições quotidianas: o pequeno-almoço, almoço, lanche, jantar e a ceia.

Na segunda metade do século XX, a publicação dos manuais de etiqueta rarearam, aparecendo, no entanto, algumas publicações destas regras em revista de grande público. As normas e regras encontram-se sujeitas a diversas influências, tais como a modelos gastronómicos, a



modelos sociais transmitidos quer pela família, quer pela escola, como também pela sociedade, nomeadamente o discurso médico e a comunicação social. A Escola teve grande importância na divulgação destas etiquetas para os grupos sociais de índole popular, centrando-se mais nas regras de higiene que propriamente nas de etiqueta. O cruzamento dos dados de natureza diferente permitiu-nos estudar as influências das representações nas práticas e decifrar a coerência do discurso entre as normas e as práticas dos entrevistados.

Nos grupos domésticos estudados, tivemos dificuldades em situar temporalmente as mudanças dos ritmos temporais e o conteúdo das refeições quotidianas. Alguns dos nossos entrevistados mais idosos referiram ter sido entre os finais dos anos cinquenta, e outros situaram em meados da década de setenta, aludindo à redução do número de refeições e a questões de trabalho e de regime de emagrecimento voluntário sem aconselhamento médico. Recentemente, verificamos a retoma de cinco refeições enquanto prática, em algumas entrevistadas, pela influência de nutricionistas que começaram a prescrever quatro a cinco refeições quotidianas nos regimes de emagrecimento, como salientou uma das entrevistadas que seguia uma dieta prescrita por um nutricionista.

“A nutricionista mandou-me fazer cinco a seis refeições por dia. Consegui emagrecer quinze quilos com a dieta que me prescreveu...” (GD. nº 21. Mulher. 57 anos. Nuclear. 3 membros. Primário. Empregada doméstica).

Em quase todos os grupos domésticos, verificou-se, pela análise das fichas das ementas semanais, que as refeições principais eram as seguintes: pequeno-almoço, almoço e jantar, seguindo o modelo tradicional. No entanto, registámos outras refeições (a meio da manhã e à tarde) e uma certa tendência em dois grupos domésticos para o petiscar, a “vagabundagem alimentar” de Poulain (1997c), ou ainda a sucessão de numerosas comidas pouco estruturadas durante o dia, por alguns grupos

domésticos, curiosamente não nos jovens mas nos adultos, em particular nas mulheres que seguiam um regime de emagrecimento sem aconselhamento médico.

As ementas que compunham as refeições dos grupos domésticos estudados apresentaram combinações múltiplas. O pequeno-almoço, celebrado entre as sete horas e as nove horas, revelou-se a refeição mais sujeita a variações mesmo nos diferentes membros do grupo doméstico, geralmente constituído por: “café com ou manteiga”, “leite e pão com margarina ou manteiga”, “um copo de leite ou iogurte, duas torradas ou pão fresco barrado de manteiga ou margarina ou doce”, “leite com cereais”, terminando para os adultos com um café ou um chá. Frequentemente, esta refeição da manhã era realizada em casa nos grupos domésticos com crianças, sendo nestes casos uma refeição celebrada em família.

*“O pequeno-almoço da minha família era café com leite e pão com doce ou manteiga nos anos setenta. Dez anos mais tarde, quando nasceu o meu segundo filho, o pequeno-almoço passou a ser leite com cereais e finalmente hoje comemos segundo o que nos apeteça “fruta, iogurte e pão com queijo”, “leite com cereais”, terminando com um café. (G.D. nº 11. Mulher. 55 anos. 6 membros. Analfabeta. Empregada doméstica).*

O pequeno-almoço, nos finais dos anos setenta em Cascais, tornou-se novamente uma refeição valorizada nos grupos sociais mais inclinados à inovação e ao prestígio dos modelos anglo-saxónicos. Este modelo de um pequeno-almoço copioso, “leite com cereais (*muesli*, flocos de trigo sem ou com chocolate)”, eventualmente “sumo de laranja, torradas, gemadas ou ovos quentes”, foi incentivado pelos médicos e objecto simultaneamente de campanhas de marketing e de informação, nomeadamente nas escolas com o objectivo de evitar a fraqueza prejudicial à concentração das crianças em idade escolar. De facto, os discursos de uma parte dos grupos domésticos entrevistados confirmaram que se passou

a tomar ao pequeno-almoço “leite com cereais” ou que se abandonou este modelo para uma refeição mais simplificada por razões de regime de emagrecimento.

Alguns grupos entrevistados declararam preferir realizar esta refeição fora de casa no café ou pastelaria, perto do local de trabalho, por falta de apetite matinal, ou porque não tinham tempo de fazê-lo em casa, ou ainda por preferirem tomá-lo com os colegas de trabalho. Em particular, esta prática era mais assídua nos solteiros que viviam sozinhos. Neste caso, o pequeno-almoço apresentou-se mais reduzido, composto por um café e um folhado ou um *croissant*. A meio da manhã, alguns dos nossos entrevistados afirmaram comer uma peça de fruta ou um iogurte ou ainda um café. Sobretudo as crianças levavam de casa uma sandes com fiambre ou queijo, um pacote de sumo ou de leite e os jovens compravam no bar da escola diferentes tipos de bolos: bola de berlim, croissante, *bolicau*, folhados, batatas fritas em pacote ou ainda algumas guloseimas (gomas, gelado, etc.).

Apesar das combinações diferentes, tentámos traçar as três estruturas principais do pequeno-almoço:

1. Na primeira categoria o pequeno-almoço era composto por uma bebida quente (café, chá, chocolate ou associado por vezes ao leite), fatias de pão com manteiga ou margarina, torradas ou frescas, eventualmente “croissants” e em complemento desta refeição, um sumo de laranja.
2. Na segunda, um pequeno-almoço de origem anglo-saxónica, mais copioso do que o anterior, incluía os elementos do primeiro, complementos açucarados (frutas cozidas ou cruas, cereais) e produtos salgados não cozinhados (queijo e charcutaria) ou cozinhados (ovo, bacon, omelete).

3. Na terceira categoria, um pequeno-almoço simplificado, composto por uma bebida quente, acompanhada ou não de um produto lácteo, geralmente iogurte (líquido ou sólido).

**Quadro 3.3.1:** As estruturas do pequeno-almoço

<b>Estruturas</b>
Tipo tradicional
Tipo anglo-saxónico
Simplificado:
Uma bebida
Bebida+ alimento lácteo
Outras formas
Sem pequeno-almoço
Pequeno-almoço fora de casa

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

Os jovens (18-29 anos) pareceram ser mais sensíveis ao discurso nutricional que sustenta uma concepção de um pequeno-almoço copioso anglo-saxónico. No entanto, as suas práticas aproximavam-se de uma refeição simplificada, realizada com rapidez. Em contrapartida, na faixa etária de 50-65 anos, quando eram jovens consumiam um pequeno-almoço mais substancial, de tipo anglo-saxónico, embora hoje por questões de regime tenham abandonado este tipo de pequeno-almoço. Todavia o reivindicavam como norma.

De facto, nos anos sessenta, as recomendações nutricionais apontavam para o consumo de um pequeno-almoço copioso de tipo anglo-saxónico e, por conseguinte, o abandono do pequeno-almoço tradicional (uma chávena de café ou chá e pão com manteiga). Ilucidativo desta corrente, foram os conselhos na rubrica “O Mundo da Mulher”, expressa num jornal local, *“embora estejamos habituados à ideia do pequeno-*

*almoço à inglesa, mais racional do que a nossa chávena de chá ou café, tomada com pão no último minuto, o facto é que devíamos introduzir este hábito na nossa alimentação, visto estar provado que o organismo reage melhor” (Jornal da Costa do Sol, 1965, de 13 de Fevereiro, nº 43: 7).*

Nos mais idosos (mais de 65 anos), a clivagem entre normas e práticas foi menos acentuada, sendo mais frequente um pequeno-almoço tradicional (bebida quente: chá, café com leite ou leite e uma torrada com margarina ou doce).

Nos grupos domésticos de estrutura nuclear e com filhos, esta refeição apresentou-se mais copiosa, de tipo anglo-saxónico e consumida em família.

Em contrapartida, nos grupos domésticos unipessoais (um só membro) praticavam o pequeno-almoço “outras fórmulas”, compondo-se de uma peça de fruta ou um sumo de laranja ou um café e um bolo, por vezes esta refeição era realizada fora de casa. As mulheres consideraram que esta refeição era muito importante e as suas práticas confirmavam o pequeno-almoço de tipo tradicional ou de tipo anglo-saxónico. Os homens, todavia, sobrestimavam a sua importância como norma, mas foram menos numerosos a praticar um pequeno-almoço de tipo anglo-saxónico. Este tipo de pequeno-almoço era consumido com maior frequência nos grupos domésticos em que um dos membros ou os dois eram quadros superiores e com estudos superiores, provavelmente com uma maior informação e mais influenciáveis ao discurso dos nutricionistas.

Nas refeições principais do almoço e do jantar, encontramos igualmente variações múltiplas. Referimos que o modelo das três refeições se impôs como modelo de referência, nomeadamente nos países latinos. O almoço, refeição realizada entre o meio-dia e meia hora e as duas horas, obedecia, para alguns grupos domésticos, à divisão tripartida dos serviços: sopa ou entrada, prato principal (carne ou peixe com acompanhamentos

diversos) e sobremesa (fruta ou doce) e a terminar um café. Em algumas entrevistadas, particularmente nas mulheres por razões de dieta alimentar de emagrecimento ou económica, esta refeição tendia a simplificar-se com uma sopa ou salada e sobremesa, acompanhada de um sumo de fruta.

Para uma grande parte dos grupos domésticos em que a mulher exercia um trabalho remunerado fora de casa (Quadro 3.3.2), as refeições do almoço eram extra-domésticas para todos os membros da família, realizadas nos restaurantes, nas cantinas empresariais, nos *snacks*, ou nas cantinas escolares, seguindo o esquema tradicional pelo menos no Inverno, a não ser que fossem *fast-food*: pizzas, hamburques, sandes.

**Quadro 3.3.2:** Lugares da refeição do almoço

Lugares
Almoço fora de casa
Refeitório ou cantina
Restaurante clássico
Restaurante Fast Food
Snack-bar ou bar
Almoço em casa

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

Em alguns grupos domésticos, a estrutura da ementa nos restaurantes reduzia-se a um prato único, terminada por um café, outrora prática dos grupos sociais de índole popular que nos pareceu tender a generalizar-se (Quadro 3.3.3).

### Quadro 3.3.3: As estruturas do almoço

<b>Estruturas</b>
Tipo tradicional, refeições completas:
Sopa+prato principal+queijo+sobremesa+bebida
Sopa+prato principal+sobremesa+bebida
Refeições simplificadas :
Prato único+sobremesa+bebida
Prato único+bebida
Salada+sobremesa+bebida
Sopa+salgado+sobremesa+bebida
Outras combinações
Sem almoço

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

Em termos de estrutura, as alterações manifestaram-se pela tendência para uma revalorização do prato único enquanto prática. Contudo, retomando a questão aberta de Poulain (2002) - “Para si, como deve ser um verdadeiro almoço?” - , os membros dos grupos domésticos entrevistados apontaram para a fórmula da refeição completa em três serviços (sopa, segundo prato, sobremesa) como norma.

A estrutura do almoço enquanto prática apresentou-se diferente segundo o género, a idade, a situação familiar, o nível de instrução, rendimento, a profissão, distanciamento casa/local de trabalho e a preocupação com a saúde e estética. A prática da refeição do almoço simplificado era mais frequente nas mulheres que exerciam um trabalho remunerado, idades compreendidas entre os 18-55 anos, com estudos superiores, profissões de quadros médios e superiores e com preocupações estéticas. A refeição completa era mais frequente nos homens e nas mulheres mais idosas e em situação de reforma.

De forma geral, assistimos a uma simplificação da refeição do almoço em torno do prato único, bebida e um café, frequentemente realizado fora de casa por constrangimentos da actividade laboral, nos restaurantes ou nos refeitórios das empresas. Os estudantes realizavam as suas refeições do almoço em cantinas escolares, correspondendo à estrutura tradicional da refeição.

A última refeição do dia, o jantar com uma estrutura tripartida dos serviços, compunha-se no passado recente, para os grupos domésticos mais favorecidos, de sopa, prato de carne ou peixe e acompanhamento ou prato único e sobremesa, realizada em maior proporção em casa, em família ou com convidados. Para os grupos domésticos com menores rendimentos, esta refeição era constituída de sopa, pão e vinho com excepção dos dias de festa em que a carne ou peixe estava presente na mesa. À medida que o nível de vida aumentava e as interrelações com outros grupos sociais eram mais intensas, a carne, alimento de prestígio, passou a constituir o prato principal das refeições quotidianas.

A ementa para os primeiros reflectia uma cozinha tradicional portuguesa com ementas mais elaboradas na qual se introduziu progressivamente pratos que inspirados numa cozinha internacional. Para os segundos, os pratos referenciados no passado remetiam para uma cozinha quotidiana popular “saloia”: papas de farinha torrada, sopa de feijão com hortaliça, acrescida de um pedaço de toucinho e chouriço ou um tutano, canja de galinha, legumes secos e verdes abundantes, a feijoada com orelha de porco e enchidos, a carne de porco, galinha e coelho em pequenas proporções duas vezes por semana, peixe salgado ou fresco: sopa de peixe, sardinhas, carapaus, cachucho, bacalhau cozido com batatas ou com hortaliça (de autoconsumo), caldeiradas, arroz com atum em conserva, ou peixe frito que tivesse sobrado da véspera em molho de escabeche; ainda como acompanhamento: batata e mais batata, cozida ou guisada, arroz e legumes secos (grão, feijão frade, feijão verde).



Os discursos dos nossos entrevistados, sobre a sua história da evolução da estrutura das refeições principais, contrariaram alguns estudos realizados e a tendência de divulgação da comunicação social de um declínio da organização e ritualização da refeição em família nas sociedades ocidentais. Como assinalou Wood (1995), estas afirmações generalizadas do declínio das refeições em família foram contrariadas pelos de estudos que se centraram nas refeições familiares, concluindo que estas permaneciam apesar do aumento do consumo de *fast-food*. O nosso estudo demonstrou que a maior parte dos grupos domésticos analisados tinham pelo menos três refeições por dia, e pelo menos duas delas realizavam-se em família, contribuindo para manter os laços familiares.

No Quadro 3.5.4, apresentamos os lugares da refeição do jantar. Esta refeição realizava-se geralmente em casa nos grupos domésticos estudados. No entanto, alguns dos entrevistados de grupos sociais mais elevados declararam ir pelo menos uma vez por mês jantar fora no restaurante com a família. Apenas um dos grupos doméstico jovem realizava o jantar de Sábado nas praças alimentares do centro comercial “Cascaishopping” em Alcabideche.

**Quadro 3.3.4:** Lugares da refeição do jantar

Lugares
Jantar fora de casa
Restaurante clássico
Restaurante Fast Food
Em casa de amigos
Jantar em casa

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

Na estrutura do jantar, verificámos uma tendência para a valorização da refeição completa enquanto norma e uma simplificação em termos de práticas. Em contrapartida, nas práticas a fórmula “prato único,

sobremesa, bebida” revelou-se ser mais frequente nos grupos domésticos analisados. As variáveis descritivas que mais influenciaram as normas foram: a idade, o género. Enquanto que nas práticas se salientaram as variáveis idade, género, o nível de instrução, rendimentos, e estrutura familiar. A norma do jantar completo “sopa, prato principal, sobremesa” apresentou-se como discurso mais frequente nos grupos domésticos com idades entre 30-45 anos, com filhos pequenos e nos quadros superiores, enquanto a norma do jantar simplificado era mais frequente entre as mulheres do que entre os homens, e sobretudo nas mulheres mais idosas. Nas práticas, a estrutura do jantar simplificado, composta de “sopa, fruta e iogurte” era mais frequente nos grupos de um só membro, solteiros ou viúvos e, em parte, nas mulheres mais idosas. A fórmula “prato único, sobremesa e bebida” era mais realizadas nos grupos mais jovens, tomada na cozinha ou frente à televisão ou celebrada no restaurante com amigos.

### Quadro 3.3.5: As estruturas do jantar

<b>Estruturas</b>
Tipo tradicional: refeições completas
Sopa+prato principal+queijo+sobremesa+bebida
Sopa+prato principal+sobremesa+bebida
Refeições simplificadas :
Prato único único+sobremesa+bebida
Prato único+bebida
Salada+sobremesa+bebida
Sopa+salgado+sobremesa+bebida
Outras combinações :
Sem jantar

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

Em termos de estrutura das refeições, registaram-se alterações em relação às práticas anteriores, uma tendência para a simplificação da sua estrutura, traduzindo-se por uma diminuição do número de pratos. A sopa e

o pão, elementos centrais da alimentação dos grupos sociais de índole popular num passado recente, tendem a diminuir nas refeições principais, embora não estejam completamente ausentes. De facto, as variedades de sandes presentes na restauração desde os finais dos anos oitenta substituíram, em algumas entrevistadas, a refeição principal do almoço.

Concomitantemente às modificações que afectaram a estrutura das refeições, introduziram-se soluções de consumo alimentar de alimento-serviço (produtos processados industrialmente) que, em parte, agilizaram/aliviaram os trabalhos na preparação das refeições e possibilitaram uma maior participação dos membros nesta tarefa doméstica.

Na “*classe da burguesia ociosa, a crise do almoço e a hora tardia do jantar traduziram-se pela multiplicação de pequenas refeições e tomadas intermediárias cuja tendência ao “petiscar”<sup>27</sup> não data de hoje*” (Grignon, 1986: 289). O futuro de um modelo contemporâneo, segundo este autor, parece não estar posto em questão. Num estudo do grupo de INRA, Claude e Christiane Grignon, sobre *L’Alimentation des étudiants* (1987), demonstraram que não existia uma mudança brusca e massiva dos usos. Os estudantes continuavam, na sua maioria, a respeitarem as normas estabelecidas no que se refere aos padrões das refeições: ordem, horário e duração. Esta regularidade mantinha-se na oposição tradicional entre os dias de trabalho e os de descanso (sábado e domingo); comia-se de uma maneira mais livre nos fins-de- semana do que na semana e as refeições continuavam a ter importância; a grelha das refeições no fim de semana era menos rígida (levantar mais tarde leva a saltar a refeição do pequeno almoço e o almoço é tomado a horas tardias). Os almoços e jantares eram completos, em três ou quatro partes, compostos por uma entrada, um prato principal, queijo e/ou sobremesa. Quando a sucessão dos serviços

---

<sup>27</sup> Tradução da autora do francês “grignotage”.

desaparece, a refeição tende para uma “refeição-*colação*”<sup>28</sup> reduzida a uma entrada e/ou à sobremesa em vez de um prato único. A pressão das normas dietéticas e estéticas, que sublinham a necessidade de refeições mais leves, e os constrangimentos económicos, levam a diminuir e a simplificar a ementa do almoço (Grignon, 1987: 319).

### **3.4. Discursos sobre saúde, dietéticos, estéticos e ecológicos**

Apesar da tendência dos traços de homogeneidade dos consumos alimentares e dos gostos, as opções e preferências encontraram-se definidas por critérios diferentes de há quarenta e cinco anos. Elias (1989) assinalou a tendência na sociedade para os aspectos ligados ao comportamento quotidiano se tornarem cada vez mais controlados à medida que as sociedades se tornam mais racionalizadas. Alguns destes controlos podiam ser externos tais como as regras que serviam para regular os diferentes tipos de vestuário mas muitos destes aspectos tornavam-se interiorizados e acabavam por nos controlar.

De facto, para a maioria das entrevistadas, a escolha dos alimentos assentou não só em critérios de comodidade, rapidez, gosto e curiosidade como também em preocupações com a saúde, a dietética e estética e ainda preocupações ecológicas.

O modelo alimentar da abundância e da liberdade alimentar colocam novas questões das escolhas individuais. A maioria dos grupos domésticos estudados passou de momentos de frugalidade (insuficiências alimentares por razões económicas) à abundância. A questão alimentar apresenta-se hoje mais no “que comer” do que “o que tenho para comer”.

---

<sup>28</sup> Refeição ligeira, leve, do latim *collatum*. O nome provém da última refeição do dia, ligeira, tomada nos mosteiros após a colação (conferência, sermão) da noite, que, naturalmente era ligeira e leve.

Como salientou Ascher (2005), a escolha multiquotidiana das refeições passou a ser um fenómeno de massa recente.

As preocupações com a saúde e a dietética parecem intensificar-se nos últimos anos e constituem uma parte dos discursos dos grupos domésticos entrevistados.

As preocupações com o regime e a dietética têm um passado histórico. Michel Foucault (1994) demonstrou a importância que os Gregos davam ao regime, o sentido que concediam à dietética e como ligavam a sua prática à medicina. *A diaite* ou seja “*o modo de viver permite fixar para o comportamento um conjunto de regras; um modo de problematização do comportamento efectuado em função de uma natureza que é necessário preservar e à qual é conveniente que as pessoas se conformem. O regime é toda a arte de viver*” (1994: 117).

O sucesso dos tratados de Dietética da colecção hipocrática e da galena, a partir do século XI, com a Escola de Salerno, marcou os finais da Idade Média e o Renascimento. Segundo Ascher (2005), estes tratados testemunham o processo de personalização na medida em que prescrevia os alimentos em função das especialidades que se atribuía a cada indivíduo e a cada situação.

A medicina hipocrática baseava-se no conhecimento das leis da natureza humana. O conceito de natureza (*physis*) era central. A coisa e o indivíduo tinham uma natureza e o médico tinha a função de ajudar a natureza humana a vencer a doença pela terapêutica, disciplina leccionada no curso de medicina até finais do século XVIII em Portugal <sup>29</sup>. O conhecimento das coisas eliminava o acaso (*technè*). As causas da doença deveriam ser procuradas nas mudanças repentinas, contrárias ao hábito, no regime e no clima. Estes podiam produzir um desequilíbrio nas

---

<sup>29</sup> Para a História da Medicina em Portugal, leia-se Maximiano Lemos (1991).

componentes elementares do corpo humano (qualidades e humores) e que se encontram em equilíbrio no estado de saúde. A teoria hipocrática do equilíbrio era uma teoria “humoral”, que considerava que a saúde da alma e do corpo residia no equilíbrio dos humores (sangue, fleuma, bilis amarela e preta) e das qualidades físicas (calor, frio, seco e húmido) que as acompanhava. O regime alimentar (alimentação e bebida) devia considerar “a natureza e a quantidade do que se absorvia, o estado do corpo, o clima e as actividades realizadas”. Os medicamentos para corrigir a prática alimentar e os seus excessos eram essencialmente expurgativos, vomitivos e diuréticos. Quanto às prescrições dietéticas eram de dois tipos: 1. prescrições relacionadas com as estações do ano (no Inverno, o regime deveria ser seco e quente porque a estação é fria e húmida), aconselhando-se carnes assadas, pão de centeio, legumes secos, vinho e exercício físico em pequenas quantidades; 2. as prescrições dietéticas consideravam as especialidades dos indivíduos.

A medicina hipocrática e a classificação da dietética entraram progressivamente em crise. No domínio culinário, segundo Ascher (2005), esta classificação “*deu lugar a um novo espistema que participa na mutação radical das relações com a alimentação e que fez emergir uma nova razão gourmande*” (2005: 87), o que pode explicar que os médicos dietéticos tenham passado a corrigir progressivamente a natureza do “comedor” (Flandrin, 2001).

As preocupações com a saúde e o corpo foram relevantes nos discursos de quase todos os grupos domésticos analisados e que em parte, parecem aproximar-se da relação quase hipocrática com a alimentação quotidiana. Uma alimentação saudável e um cuidado com o corpo de forma preventiva tendem a confundir-se. Em nosso entender, a dietética retomou o lugar que tinha antes da alvorada do século XVIII e tornou-se um ramo importante da medicina.

A marcha contra a obesidade nos últimos anos colocou a alimentação na ordem do dia, passando o discurso da sexualidade para segundo plano. Um novo modelo alimentar, um regime nutricional parece emergir “baixo em gorduras, baixo em hidratos de carbono, baixo em açúcar e sal”, um modelo diversificado, vitaminado, antioxidante, oleado de Omegas 3 .

A presença de produtos *light* nas despensas e nos frigoríficos, na quase totalidade dos grupos domésticos entrevistados (leite magro ou meio-gordo, iogurte magro, margarinas, Coca-Cola sem calorias, produtos de emagrecimento, suplementos vitamínicos), veio confirmar uma grande preocupação com a saúde e a estética em todos os grupos sociais.

Conjuntamente com estes regimes de dieta para controlar o peso, a prática de exercício físico duas vezes por semana nos *Health Clubs* ou equivalentes como forma de manter o corpo e a saúde generalizou-se a quase todos os grupos sociais, com excepção dos grupos sociais de índole popular. Se, na década de noventa, os cuidados com o corpo e preocupações estéticas predominaram pelo menos nos discursos dos nossos entrevistados, sendo uma preocupação essencialmente feminina, no novo milénio estas preocupações tendem a abranger igualmente o universo masculino.

Para além disso, assistiu-se ao surgimento de discursos e práticas discursivas (estratégias) mais em torno da saúde do que da estética, embora esta esteja subjacente nos discursos femininos e masculinos dos jovens, alargando-se a todas as faixas etárias. As práticas de exercício físico (ginástica, hidroginástica, danças de salão e o caminhar) passaram a ter importância nas mulheres mais idosas, associadas frequentemente, a recomendações médicas como forma de manter a saúde, constituíram o prolongamento da vida em forma.

Simultaneamente, vinculadas à saúde e à ecologia, respondendo a dietas naturalistas em três grupos, registaram-se alimentos de *Health food*: arroz integral, milho painço e outros cereais, levedura de cerveja, gérmen de trigo, lentilhas, tofú, algas, azeite virgem, vinagre de cidra, rebentos de soja, leite de soja, sal marinho, mel, pão de centeio e cevada, legumes, frutas, sendo todos estes alimentos de origem biológica.

Embora o gosto pelo natural não constitua novidade, tendo a sua génese social no século XVII, repercutindo-se no movimento naturalista dos finais do século XIX e princípios do século XX, foram retomados pelo movimento ecologista a partir da década de sessenta na Europa e em Portugal, preconizando o regresso à Natureza.

Os alimentos foram historicamente objecto de uma atenção sanitária considerável. Os riscos e perigos alimentares (intoxicações e envenenamentos) levaram as sociedades a legitimarem uma quantidade de regras, de princípios de precaução, de interdições em torno dos alimentos (Ferrières, 2002).

As investigações científicas divulgadas em meios restritos e os sucessivos escândalos com os fertilizantes e pesticidas usados na agricultura, as hormonas e antibióticos na produção industrial de gado, levaram uma parte da geração de setenta a reagir contra estas práticas da indústria agro-alimentar, enveredando por uma alimentação saudável e natural, podendo ser vegetariana e/ou macrobiótica. O movimento foi mais intenso nos grandes centros urbanos. A cantina da Universidade de Lisboa tinha, nas suas ementas, a opção vegetariana e macrobiótica. Em Cascais, o primeiro restaurante macrobiótico apareceu nos princípios dos anos oitenta. Em 2001, existiam quatro restaurantes vegetarianos e/ou macrobióticos. Simultaneamente, no princípio do século XXI, as grandes cadeias de distribuição apresentaram ao público uma secção de produtos provenientes de agricultura biológica ou integrada, os “produtos amigos do ambiente”.



Os estudos de OBSERVA (1997), coordenados por Luísa Schmidt, nomeadamente o trabalho científico publicado por Truninger (2005), revelaram que as motivações de opção de consumo de alimentos biológicos estavam mais articulados com a saúde do que com preocupações ambientais. No entanto, no escalão etário mais jovem (20-35 anos), as duas preocupações estavam mutuamente articuladas. No grupo etário mais velho (50-68 anos), as motivações para o consumo destes alimentos biológicos também assentavam tanto nas preocupações de saúde como na recuperação dos sabores e cheiros das memórias de infância.

As preocupações de saúde foram veiculadas em grande parte pelos médicos, enquanto o risco e a (in)segurança alimentar foram difundidas essencialmente pelos movimentos ambientalistas e pela comunicação social.

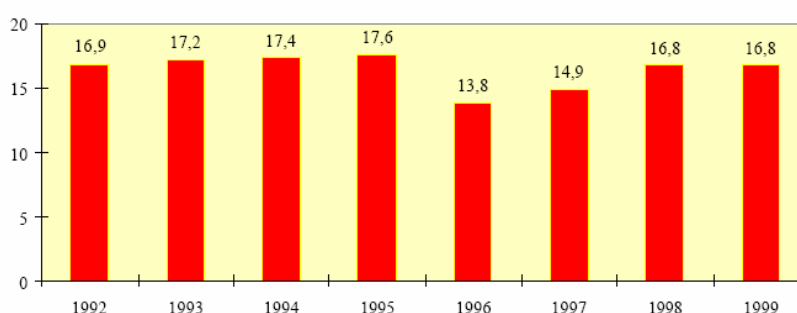
A partir dos finais dos anos setenta, a polémica em torno do excesso de pesticidas, adubos químicos de síntese na agricultura, o recurso intensivo a hormonas, anabolizantes e antibióticos foram objecto de inúmeros estudos científicos e de artigos de opinião sobre os seus efeitos negativos na saúde humana. Contudo, o conhecimento do risco para a saúde mantinha-se ainda num meio restrito. As contestações dos movimentos ecologistas, nos anos setenta, difundidas pela comunicação social, incidiam mais na construção de centrais nucleares e na defesa do desarmamento dos países desenvolvidos do que propriamente nos perigos da agro-alimentar na saúde pública.

Na década de noventa, o mundo foi surpreendido com quatro escândalos, que tiveram visibilidade na agenda mediática e repercussões nas esferas política, económica e social: “a doença das vacas loucas” (1995 e anos seguintes), a polémica em torno dos OGM’s (1999 e anos seguintes), o caso dos frangos belgas com as dioxinas (1999 e 2005), e a gripe das aves (2005). O aumento de uma consciencialização do risco e da insegurança alimentar alterou, ainda que pontualmente, os consumos e a dieta alimentar.

Alguns estudos, nomeadamente um inquérito realizado no Porto, por uma equipa de nutricionistas do Instituto Superior de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (1997), o estudo das práticas alimentares numa Instituição de Solidariedade Social (Mascarenhas, 1998), e o trabalho de Truninguer (2005), revelaram que a grande maioria das pessoas deixou de comer carne de vaca quando se instalou a controvérsia em torno da BSE, divulgada pela comunicação social. Assistiu-se a uma tendência nacional de descida drástica, em 1996, dos níveis de consumo de carne de vaca, com uma ligeira retoma em 1997 (Mascarenhas, 1998; Truninguer, 2005). Simultaneamente, o consumo de carne de porco e de capoeira cresceu exponencialmente nos últimos anos, com excepção dos anos 2004-2005 para o frango.

Apesar da polémica em torno da BSE, a tendência do consumo de carne bovina aumentou (Gráfico1), notando-se uma recuperação nos anos 1997 e 1998, relativamente aos valores verificados antes de 1996.

**Gráfico 1:** Evolução do consumo de carne de vaca (1992-1998). Valores anuais “per capita”, em Kg



Fonte: Federação Nacional das Associações e Comerciantes de carnes (Truninguer, 2005: 57).

Nos países europeus, nomeadamente na Inglaterra, os trabalhos de Dunant e Porter (1996), de Wallace (1998), Pennington (1998), Warde (1998) apontaram para o decréscimo do consumo de carne de vaca na

Inglaterra e, conseqüentemente, o aumento do vegetarianismo: macrobióticos, vegetarianos e vegas <sup>30</sup>. Na França, as tendências são similares, os trabalhos de Rochefort (1995), de Poulain (2002), de Corbeau (2005), entre outros autores da Sociologia francesa, demonstraram o aumento de consumo de alimentos biológicos, chamados por Delacour e Huleu (2001) a “Revolução Bio”.

De facto, a ansiedade provocada pela tomada de consciência dos riscos alimentares, um risco de envenenamento “colectivo” e “as conseqüências “esteticamente” chocantes das incorporações substituíram-se lentamente à angústia da fome” (Corbeau, 2005: 7). Esta mudança desencadeou novas mentalidades dos consumidores, caracterizadas pela valorização dos alimentos vegetais na dieta alimentar.

Nos nossos grupos domésticos, em particular as mulheres diplomadas e quadros superiores, referiram que substituíram a carne de vaca (o bife) pela carne branca de aves, considerada mais dietética. Simultaneamente demonstraram uma inquietação ética em relação à agropecuária industrial e à “matança alimentar”. Segundo Poulain (1997a), “a industrialização corta a ligação entre o alimento e a natureza [...]. A produção animal é particularmente significativa da modernidade alimentar. Concebida pelo taylorismo, este modo é profundamente rejeitado na esfera da organização das actividades humanas produtivas e contribui para uma coisificação do animal destinado à alimentação. Reduzida à matéria-prima, a carne encontra-se “desumanizada”, desvitalizada. Em correlação e paradoxalmente compensador, o animal, vivendo no “estado da natureza”, encontra-se personificado [...]. Este fenómeno de coisificação-personificação é um signo de uma

---

<sup>30</sup> Os vegetarianos não comem carne e/ou peixe, apenas vegetais, ovos, lacticínios e fruta, inclusive frutos secos, raízes e sementes. Os vegas são mais radicais do que os vegetarianos e não comem qualquer produto animal e seus derivados (peixe, carne, ovos, lacticínios, etc.).

*dessacralização da alimentação e da dificuldade de gerir a matança alimentar* (1997: 113-114).

A concepção racional e natural da alimentação saudável, a alimentação ideal, encontra-se condicionada nos grupos domésticos analisados por uma série de restrições e deveres. O dever do equilíbrio e da variedade, do natural, da atenção e esforço, da racionalidade e da gratificação que dita o prazer da alimentação. A moral alimentar remete-nos para a dimensão simbólica, actualmente profana em que o arrependimento pelo que se come remete para a visão medicalizada do valor nutritivo (Fischler, 1993a).

A variação dos consumos alimentares, dos gostos e das estruturas das ementas durante o período em análise, viu-se condicionada por valores que se construíram em torno da saúde, da dietética, do cuidado do corpo e da ecologia, aspectos que referimos, estarem interrelacionados com a alimentação.

Durante os últimos quarenta e cinco anos, passámos de um modelo de consumo regido pelos hábitos constringedores, duráveis e colectivos em que se valorizava uma alimentação de carácter nutritivo e abundante do pós guerra, rica em proteínas, hidratos de carbono e lípidos, como resposta aos tempos de frugalidade, reconhecido pelas nossas entrevistadas como de *fome* e miséria do período anterior, a um modelo contemporâneo da *abundância* que valoriza a qualidade e diversidade alimentares em benefício da saúde, da estética (formas corporais), da dietética, e com menos intensidade, das preocupações ecológicas. O privilégio da escolha substituiu-se ao privilégio de classe. O consumo alimentar tendeu a uniformizar-se enquanto as práticas mantiveram-se mais do que nunca heterogéneas.

Sobre a pressão da abundância e da evolução sociocultural, um novo imaginário se construiu em torno da comida, alicerçado na arte

culinária, na dietética, na saúde e no corpo, “*um imaginário mais individual e menos socializado*” (Lemenorel, 1992: 361).

Contudo, à pressão exercida por este modelo do novo milénio<sup>31</sup>, preconizando a racionalização da alimentação saudável como um modelo ideal, adicionámos na nossa análise, a profusão de regimes de emagrecimento para controlo de peso e todas as estratégias alimentares e de exercício físico para manter o peso ideal ou ficar delgada/o, inclusive pondo em risco a saúde. A interiorização deste modelo, por uma grande parte de mulheres e homens nos grupos domésticos estudados, levou-nos a aprofundar as dietas iniciadas tanto por motivos de enfermidade (colesterol, diabetes) como por questões de emagrecimento, sendo estas últimas frequentemente abandonadas voluntariamente. As práticas alimentares das mulheres/homens entrevistados revelaram dietas espontâneas muitas vezes trocadas entre amigas/os, sem aconselhamento médico, seguindo diferentes modelos: hipo-calóricos, proteicos, regras de combinação de alimentos, um só tipo de alimento por dia, “a dieta dos sete dias”, bem conhecida e praticada desde os anos setenta. Quanto às fontes de divulgação destes regimes de emagrecimento ou de “dietas milagres” para prolongar tanto a juventude como a saúde e atingir a delgadeza, algumas foram prescritas voluntariamente entre amigos ou conhecidos com casos de sucesso, raramente por nutricionistas; outras foram seguidas temporariamente, extraídas de revistas ou livros publicados por médicos reconhecidos internacionalmente.

## **Conclusão**

A frugalidade e a escassez de alimentos caracterizavam a alimentação quotidiana de alguns entrevistados nas décadas de quarenta e

---

<sup>31</sup> Modelo este preconizado no passado para as elites, torna-se um modelo para todos.

cinquenta no Concelho de Cascais. Os consumos eram regidos não só pelos constrangimentos económicos como também pelos hábitos constrangedores, duráveis e colectivos. A alimentação assentava no critério da diferenciação social, na repartição dos poderes e na autoridade no seio da família.

Desde finais do século XIX, a produção, a preparação e a distribuição da agro-alimentar foram progressivamente industrializadas nos Estados Unidos da América e nos países europeus. Contudo, esta industrialização acelerou-se nos anos sessenta, com a industrialização agro-alimentar, as novas formas de produção, distribuição e preparação da cozinha industrial, a oferta alimentar passou a ser quantitativa e qualitativamente, acessível a todos o que outrora era um domínio reservado de alguns. O privilégio da escolha substituiu-se ao privilégio de classe. No entanto, constatámos uma hierarquização social dos consumos e dos gostos, marcada pela presença de alimentos de prestígio (variedades de pão, de vinho de reserva, de peixe e carne) nos grupos sociais mais favorecidos e, sobretudo, economicamente mais abastados.

Em termos de indicadores para Portugal, os resultados apurados pelo INE, nas Balanças Alimentares, revelaram uma tendência crescente do consumo de alimentos de origem animal: leite, queijo, iogurte, carne, peixe, ovos e gorduras e a uma diminuição de hortaliças, legumes secos e frescos. Nos grupos domésticos estudados, esta tendência pareceu-nos confirmar-se pela análise do discurso da evolução dos consumos e práticas alimentares, pelas fichas semanais das ementas e inventários. O aumento progressivo do consumo de carne vaca, em particular na forma de bife, ocupou um lugar de primazia nas gerações de sessenta e setenta. Este consumo manteve-se elevado até à segunda metade da década de noventa, período caracterizado pela prosperidade económica, sendo extensível a todos os grupos sociais, idades e género. Com a crise das “vacas loucas”, o seu consumo desceu e, em alguns grupos domésticos analisados, esteve ausente nas ementas

quotidianas de 1996-1997, tendo sido retomado o consumo de carne de vaca nos anos seguintes.

Em geral, as pessoas responsáveis pelo provisãoamento adquiriam os alimentos básicos e repunham-nos à medida que os consumiam: arroz, batatas, massas, leite, ovos, carnes, peixe, legumes, frutas, iogurtes, queijo, fiambre, azeite, manteiga e margarina e bebidas. No entanto, observámos a existência de produtos congelados e ultra-congelados, pratos pré-cozinhados com recorrência ao micro-ondas, a denominada comida de conveniência, em alguns grupos domésticos mais jovens ou naqueles em que as mulheres tinham profissões de quadros médios e superiores, com trabalho remunerado a tempo completo, sendo consumidos por razões de rapidez, de falta de tempo e de paciência para cozinhar.

O estudo revelou igualmente uma tendência para a participação dos membros da família na preparação da refeição e para uma individualização da comida de acordo com o gosto pessoal com a introdução de soluções que de certa maneira, agilizam/aliviam os trabalhos relacionados com os consumos alimentares e, em particular, a introdução de “alimentos-serviço” ou seja produtos processados industrialmente.

Quanto à estrutura das ementas nas refeições quotidianas, as alterações incidiram na vulgarização do “prato único+sobremesa ou directamente para o café”, uma bebida alcoólica, refrigerante (Coca-Cola, Pepsi ou sumo de frutas industriais, gaseificadas ou não). Verificámos uma tendência para o desaparecimento da sopa nas ementas quotidianas contemporâneas, a menos que constituísse o único prato, por vezes tomado em pé e com rapidez ao almoço nos dias laborais ou ao jantar, refeições simplificadas mais praticadas pelas mulheres do que pelos homens, com mais idade, com excepção dos que estão submetidos a regime de emagrecimento voluntário.

Neste período em análise, sublinhámos o quanto foi revelador para o concelho de Cascais, o desenvolvimento do turismo, a permanência dos exilados estrangeiros entre as duas guerras, o movimento migratório e sua expansão nos anos sessenta, estes fenómenos contribuíram para a introdução progressiva de alimentos e de novas ementas, constituídas por pratos que remetem para a internacionalização da culinária e dos gostos. As preferências alimentares tenderam 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.

Sob as pressões da abundância e das mudanças socioculturais dos últimos cinquenta anos, foi constituído um novo imaginário em torno da alimentação, assente tanto na arte culinária, dietética, saúde, corpo e ecologia, como salientou Lemenorel, “*um imaginário mais individual e menos socializado*” (1992: 361). Concomitantemente, os discursos em torno da estética, da comodidade, da rapidez, da saúde e do bem-estar, da conciliação entre a dietética e o prazer da *Nouvelle Cuisine*, converteram-se em valores principais que passaram a imprimir sentido ao modelo do consumo contemporâneo, reflectindo simultaneamente, situações de escassez na disponibilidade e no acesso aos alimentos por razões económicas e 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 ou de categoria socioprofissional.

A investigação empírica realizada nos grupos domésticos revelou que, no Concelho de Cascais, estávamos perante uma nova cultura alimentar diferente da de há cinquenta anos. A nível da dimensão material, os consumos e as práticas alimentares, as transformações havidas afectaram as formas de produção, de aprovisionamento e de aquisição dos produtos alimentares. Além disso, afectaram também o perfil dos membros que participavam nas tarefas domésticas em relação à alimentação quotidiana, a



estrutura das despesas alimentares nos orçamentos familiares, as formas de armazenamento, as técnicas de conservação, os equipamentos culinários, as maneiras de cozinhar e a composição dos pratos nas refeições. Em relação às dimensões coerciva e simbólica de pensar a alimentação, as mudanças registaram-se sobretudo nas normas e regras, no espaço do serviço, no gosto e no apetite, nas formas de aprendizagem e transmissão/confrontação dos conhecimentos e dos saberes alimentares, na redefinição dos papéis e na repartição dos trabalhos na esfera doméstica, na linguagem, nos discursos sobre o corpo e a saúde, nos discursos dietéticos, estéticos e ecológicos mas também na gastronomia como ideal de identidade.

A escassez por falta de recursos e de determinados alimentos, vivida na infância por alguns dos entrevistados “filhos naturais” ou “filhos adoptivos”, oriundos de várias regiões de Portugal que no período em análise se instalaram nesta região à procura de uma vida melhor para os seus familiares ou por outras razões, a frugalidade experimentada por outros ou mesmo a saciedade com moderação, contrastaram com a tranquilidade com que a maioria dos entrevistados relatou a sua história recente da cultura alimentar, caracterizada por uma relativa abundância das despensas ou armários inventariados e por uma multiplicidade de práticas alimentares que nos levaram a confirmar a hipótese central deste estudo, ou seja, em Cascais estamos perante uma nova cultura alimentar diferente de há quarenta e cinco anos.

Estas evidências detectadas levaram-nos a aprofundar nos seguintes capítulos os factores que durante as últimas cinco décadas favoreceram e condicionaram a cultura alimentar actual.



### **A industrialização da alimentação**

Neste capítulo, tentámos compreender como a industrialização da alimentação na produção, na preparação e nas novas formas de distribuição do agro-alimentar, além da entrada da economia de empresa (nacional e multinacional) aceleraram a mudança da cultura alimentar em particular em Cascais, nomeadamente a sua internacionalização através de particularismos locais.

#### **4.1. A produção: agricultura, pecuária e pesca**

Segundo Malassis (1979), *“o modelo de produção agro-alimentar é caracterizado pela estrutura de cadeia ou do sector agro-alimentar e pelos fluxos energéticos de valor das mercadorias que se formam e se desenvolvem, podendo ser caracterizados por coeficientes apropriados (consumo intermédio, energia, capital e trabalho)”* (1979: 19).

De forma geral, a modernização do sector agro-alimentar envolveu descobertas científicas, a substituição de tecnologias tradicionais de trabalho por novas, uma melhoria das condições de vida e criou ou incrementou a quantidade, a diversidade alimentar e a qualidade na dieta humana. Mas significou igualmente a perda das sociabilidades, dissolução da família tradicional e da pequena exploração agrícola e/ou da pecuária. Até aos anos sessenta, segundo Sedas Nunes, esta modernização não se

verificou em Portugal, sendo o crescimento caracterizado por “*uma dualidade económica: expansão industrial, estagnação agrícola [...] e uma dualidade sociológica, um sector social em movimento para o progresso e de um sector social bloqueado pelo atraso*” (1964: 420).

Na alvorada dos anos sessenta, no Concelho de Cascais, coexistiam estes dois tipos de sociedade, para empregar os termos de Sedas Nunes: “*uma sociedade moderna em espaços restritos, fortemente condensada*” no litoral, mas “*prolongando-se em ramificações, e afloramentos dispersos de variável importância; outra, a tradicional, estendida*” por todo o interior do concelho “*e rodeando, envolvendo, a primeira*” (1964: 426). Prossequindo esta argumentação, em Cascais coexistia uma urbanização em forte expansão e uma terciarização da população activa; por outro lado, uma população que vivia em pequenas aldeias no interior e a norte, que apesar de trabalhar no sector terciário (comércio e serviços), e menos no sector secundário, não deixava de estar no sector primário ou relacionada com este último.

A nossa micro-análise revelou que a agricultura e a pecuária, a pesca e a caça tinham ainda um lugar de relevo na região, e não podiam ser vistas apenas pela perspectiva económica da população activa que nelas empregou, mas sobretudo pelo papel que tiveram em termos sociais e culturais e pela população das localidades, situadas no interior do concelho<sup>32</sup>.

De facto, a população activa no sector primário era já bastante reduzida em 1960, representando cerca de 9,6%. Contudo, os dados estatísticos relativos ao emprego apresentaram-se insuficientes para tentar compreender a importância local da agricultura, da pecuária e da pesca e as suas relações com a alimentação local, essencialmente no autoconsumo

---

<sup>32</sup> A agricultura de pluriactividade constitui-se como uma nova articulação entre a agricultura e outros sectores de actividade económica, num contexto que já foi agrícola e rural, e que passou a caracterizar-se pela presença de diferentes actividades, combinando simultaneamente características rurais e urbanas. Para a questão de definição social da ruralidade, consulte-se Lima (1990: 55-61).

familiar, na alimentação pública, na sua dimensão de actividades exercidas a tempo parcial em complementaridade com outras actividades, gerando situações de pluriactividade e plurirendimentos e, finalmente, na configuração da paisagem numa região em que outras actividades (a pesca, a caça, a indústria, o comércio e o turismo) desempenharam um papel relevante num passado recente.

A agricultura desenvolvida no concelho era praticada essencialmente no interior, em terrenos não arborizados e aproveitados para as culturas de sequeiro, nas quais predominou o trigo, que nos finais dos anos cinquenta atingiu uma produção anualmente de cerca de 1 000 toneladas, tendo diminuído para 700 toneladas nos finais dos anos sessenta (Andrade, 1969). Nos vales das ribeiras, nos fluvissois, a produção de horticultura e fruticultura foi muito importante, especialmente na Ribeira da Vinhas, na Ribeira de Manique-Caparide e nas quintas que dispunham de água, permitindo culturas regadas. Nos solos, luvissois e vertissolos (barros vermelhos), a nordeste, na Freguesia de S. Domingos de Rana, a cultura de cereais (trigo, centeio e cevada) foi historicamente abundante. Em finais dos anos sessenta, a área destinada à cultura do trigo era de 770 hectares, a do centeio, cevada e milho cerca de 180, e a cultura das proteaginosas (fava, feijão, grão-de-bico) e da batata representavam cerca de 150 hectares, em 1969. Os restantes terrenos desta zona do interior e do litoral, incluindo as quintas, eram aproveitados para a cultura forrageira (ervagens e fenos), destinados à alimentação do gado, para a produção de produtos hortícolas e de flores, de pomares constituídos por núcleos de citrinos e fruteiras diversas e latadas para a produção de uvas de mesa. O Olival centrava-se na zona de Trajouce e nas encostas da Ribeira das Parreiras, onde também coexistia a cultura de sequeiro e vinha, na Freguesia de S. Domingos de Rana.

A superfície total do concelho é de 9 856 hectares, dos quais 2000 eram aproveitados para cultivo nos anos sessenta, sendo a área restante

ocupada por centros urbanos, vias de comunicação, matas e terrenos incultos (Andrade, 1969). No Quadro 4.1.1., apresentamos a evolução da produção de cereais e leguminosas que foram declaradas no concelho de Cascais, nas décadas de sessenta e setenta.

**Quadro 4.1.1:** Evolução da produção de cereais e leguminosas, de 1960 a 1975, em toneladas.

	1960	1964	1965	1969	1970	1971	1974	1975
Trigo	516,6	461,1	428,0	688,9	593,5	976,7	417,4	409,1
Milho	42,54	89,6	65,4	129,1	134,6	148,7	124,4	95,2
Centeio	0,96	1,3	1,3	1,9	2,4	2,2	2,3	2,4
Aveia	12,66	19,3	28,1	33,6	32,8	39,0	27,4	34,7
Cevada	25,92	18,4	20,2	27,4	34,0	47,5	45,1	51,0
Fava	3,6	11,5	16,6	15,3	12,0	15,2	14,4	13,0
Feijão	2,0	2,0	1,8	3,0	3,5	3,6	3,0	2,8
Grão-de-bico	3,0	5,3	4,1	9,6	9,7	9,5	5,5	5,8
Batata	53,4	127,8	113,6	2 77,1	349,8	349,3	357,5	258,0

Fonte: Estatísticas Agrícolas, 1960, 1964, 1965, 1969, 1970, 1971, 1974, 1975 e 1979

\* Procedemos à conversão de quintais (antiga unidade de medida de massa, equivalente a quatro arrobas, ou seja 60 kg.) para toneladas nos anos 1960, 1964 e 1965.

Reafirmando a importância agrícola do Concelho de Cascais nos anos trinta e para defender os interesses dos agricultores, obter assistência técnica e financeira, adquirir boas condições de rações, adubos, insecticidas, maquinaria mecânica e assistência sanitária às culturas, essencialmente aos pomares, existiam as seguintes organizações: o Grémio da Lavoura de Cascais (1935-1975) e as cooperativas anexas: a Cooperativa Agrícola de Cascais fundada em 1948 e a Cooperativa dos Produtores de Leite de Cascais. Com a revolução de Abril de 1974, extinguiu-se o antigo Grémio da Lavoura e estas cooperativas atravessaram problemas financeiros e organizacionais.

**Quadro 4.1.2:** Evolução do número de associados da Cooperativa Agrícola do Concelho de Cascais, de 1964 a 1972

Anos	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972
Associados	856	943	1 059	1 212	1 339	1 411	1 634	1 637	1 658

Fonte: Encarnação (1975: 139).

A região de Cascais possuía ainda importantes vinhedos, especialmente na região vinícola de Carcavelos, estendendo-se para nascente da Ribeira de Caparide (zona demarcada em 1908 pela Carta de Lei de 18 de Setembro).

Para minimizar a crise na produção e qualidade do vinho de Carcavelos, fundou-se no século XIX, a Adega Social de Carcavelos, que incluía as Quintas do Barão, Alagoa, Junqueiro, a Quinta Nova, a Quinta do Paulo Jorge e a Quinta de São Gonçalo. Em 1934, foi criado o Grémio dos Viticultores e dos Exportadores de Vinho de Carcavelos e a respectiva União Vinícola de Carcavelos, que impulsionou o vinho demarcado desta região. Nos finais dos anos 1933 e 1935, a produção de vinho era inferior à dos séculos passados, atingindo, em média, um total de 150 000 litros. Nos finais dos anos sessenta, a produção beneficiada era cerca de 15 000 litros (Andrade, 1969: 105). Em 1989, a produção de vinho desceu para 2 350 litros dos quais 1 630 litros de vinho generoso de qualidade e 790 litros de vinho de mesa (INE, Portugal Agrícola, 1993).

Nos finais dos anos sessenta, as principais produções agrícolas estavam distribuídas do seguinte modo: na Freguesia de Cascais, o trigo, cevada e culturas hortícolas e frutícolas; no Estoril, trigo e produtos hortícolas; na freguesia de Alcabideche, o trigo e milho; na Freguesia de S. Domingos de Rana predominava as culturas de trigo, milho, hortícolas e a oliveira. Em Carcavelos, a principal cultura era a da vinha, mas não menos importante, a fruticultura (Andrade, 1969). No Recenseamento Agrícola de 1989 (Quadro 4.1.3), ainda se praticava a agricultura no concelho, embora

as culturas hortícolas de autoconsumo fossem mais elevadas e frequentemente não contabilizadas nas estatísticas.

**Quadro 4.1.3:** Culturas Agrícolas praticadas no Concelho de Cascais, em 1989 (em hectares\*).

Culturas	Nº de explorações	Superfície
<b>Temporárias<sup>33</sup></b>		
Culturas forrageiras	91	784,30
Cereais para grão	30	236,30
Batata	13	9,25
Leguminosas grão	3	1,10
<b>Permanentes<sup>34</sup></b>		
Vinha	12	27,03
Frutos secos	21	4,48
Citrinos	29	10,59
Olival	3	0,70
SAU com horta familiar	87	8,85
SAU c/ culturas permanentes	40	43,87
SAU c/ prados e pastagens permanentes	21	213,20
SAU com terras aráveis	127	1171,69

Fonte: INE, Renceamento Geral da Agricultura de 1989.

\* Efectuámos a conversão de ares em hectares (1ha=100 ares)

De um modo geral, a agricultura era praticada em terrenos de cultivo murados por pedra, em baldios (não contabilizáveis estatisticamente) e em pequenas explorações, pouco mecanizadas e de tipo familiar, tanto na mão-de-obra como no destino de algumas das suas produções, sendo a maioria para autoconsumo.

*“O meu pai comprava um terreno cada vez que nascia um filho. Em 1960, Alvide tinha uma extensão de terrenos cultivados com cereais, árvores de fruto, principalmente citrinos e pequenas hortas familiares. Nos quintais das vivendas, recém - construídas,*

<sup>33</sup> Culturas temporárias são culturas em terras aráveis, sujeitas a operações anuais de sementeira e colheita, submetidas a rotação (milho, batata, tabaco, feijão, etc.).

<sup>34</sup> Culturas permanentes são culturas que ocupam a terra durante um longo período e podem esperar numerosos anos, antes de serem replantadas (vinha, árvores de fruta, etc.).



*o jardim misturava-se com a horta. O meu pai lavrava a terra com uma junta de bois...*” G.D. nº 19, Homem. 58 anos. Nuclear. 5 Membros. Estudos Técnicos. Desenhador.

Em princípio dos anos setenta, existiam cerca de 700 explorações agrícolas, 63% de conta própria e 37% de arrendamento, parceria ou mistas, (Quadro 4.1.4). Nos anos oitenta, o número de explorações diminuiu de 43% e a superfície agrícola utilizada de 23%, a SAU, representava em média por exploração entre 5 a menos de 10 hectares, sendo constituída por terras aráveis (limpa de sob-coberto de matas e florestas), afirmando-se pelo maior peso relativo das terras aráveis e forte representação das hortas familiares, pela situação intermédia quanto às culturas permanentes em relação aos concelhos limítrofes, distinguindo-se ainda pela percentagem relativamente baixa do SAU cultivada por conta própria, sendo muito inferior à do concelho de Sintra e claramente inferior à do Oeiras (INE, Portugal Agrícola, 1993). O número de explorações poderia ser mais elevado. Contudo, os resultados obtidos basearam-se no número de pessoas que responderam aos inquéritos do INE.

**Quadro 4.1.4:** Número de Explorações Agrícolas no Concelho de Cascais, entre 1968 e 1999 (SAU em hectares)

	1968	1979	1989	1999
Número de Explorações	694	337	167	96
Com SAU (ha)*	2 000,00	1 712,00	1 437,61	533,96

Fonte: INE: Inq. Explorações Agrícolas do Continente, 1968, RAC, 1979 e RGA, 1989- 1999

\* SAU é a superfície agrícola utilizada.

Na utilização da SAU, no concelho de Cascais, nos finais dos anos oitenta, predominavam as culturas forrageiras, figurando em segundo lugar os cereais. Os citrinos associados às antigas quintas ou pequenas explorações camponesas e pequenas explorações familiares pluriactivas e com plurirendimento, quase quintais, e quintais de “enquadramento

paisagístico das residências ou com produções que visavam as poupanças monetárias possibilitadas pelo autoconsumo” (Relatório do PDM, 1995: 32).

Quanto ao tipo de mão-de-obra utilizada, os dados do Inquérito e Explorações Agrícolas do Continente de 1968, apresentaram o valor de 638, dos quais 189 eram trabalhadores permanentes a tempo completo nas explorações agrícolas, para a totalidade do concelho, e 240 eventuais, o que revelou a importância de outras formas de emprego e da agricultura, a tempo parcial, ou como complementaridade com outras actividades, como referimos. Elucidativo do fenómeno da pluriactividade e do pluri-rendimento, permanente ou esporádico, é a diferença entre o número de activos no sector primário, e os trabalhadores eventuais, essencialmente masculinos na agricultura, significando que, na totalidade do concelho de Cascais, cerca de 42% homens trabalhavam na agricultura, exercendo outras actividades, como emprego permanente (cerca de 50% tinham actividade fora da exploração e 14% trabalhavam nas suas explorações) tal como no concelho de Oeiras, contra 47% no da Amadora e 64% no de Sintra (INE, RAC, 1979). O Concelho de Cascais destacou-se ainda pelo peso dos serviços entre as actividades exercidas fora da exploração, muito superior ao valor de Sintra, e mais ainda aos de Oeiras e Amadora, fortemente dependentes dos serviços de Lisboa (Relatório PDM, 1995).

A agricultura nos terrenos de socalco era praticada manualmente a enxadas e sachos. Nos terrenos menos acidentados e nas explorações com menos de um hectare, empregava-se a charrua puxada a força animal (bois, mulas e machos ou burros). Por outro lado, nas explorações maiores, a utilização de máquinas agrícolas era mais frequente.

Quanto ao nível de mecanização no concelho, verificou-se uma evolução dos números de tractores (muito inferior à verificada em Sintra): 154 máquinas agrícolas para 96 explorações agrícolas, das quais cerca de 60,4 % são tractores, nos finais dos anos oitenta (Quadro 4.1.5).

**Quadro 4.1.5:** Número de Máquinas Agrícolas. Cascais (1989)

Máquinas Agrícolas	Número	%
Tractores	93	60,4
Motocultivadores	38	24,7
Ceifeiras Debulhadoras	6	3,9
Enfardadeiras	17	11,0
Total	154	100,0

Fonte: INE: RGA, 1989

Considerando a variação do número de explorações, constatou-se que a evolução foi positiva tanto em Cascais como nos concelhos vizinhos, e da mesma ordem de grandeza. De igual forma, a evolução do número de motocultivadores por exploração foi positivo, com exceção do concelho de Oeiras (Relatório do PDM, 1995).

Associada à agricultura, com incidência da cultura forrageira, de grande importância para a economia local, era a criação de gado, particularmente bovino, suíno, ovino, caprino e gado de capoeira nas explorações, e a ainda criação doméstica de gado de capoeira, para a alimentação familiar, nomeadamente galinhas, coelhos e patos.

Segundo os resultados apurados pelo INE [Inquérito Gado e Animais de Capoeira (1955), Inquérito e Explorações Agrícolas do Continente (1968), Recenseamento Agrícola do Continente Gerais (1979) e Recenseamento Geral Agrícola (1989-99)], em termos quantitativos, eram os animais de capoeira que surgiam em primeiro lugar. Os ovinos e caprinos eram criados em regime de pastoreio e constituíam um importante recurso alimentar local. Finalmente, surgiam os bovinos com relevo no concelho de Cascais, que sofreram uma diminuição apreciável no período 1979 e 1999 (Quadro 4.1.6).

**Quadro 4.1.6:** Evolução dos Efectivos Pecuários. Cascais (1955-1999)

Número de cabeças					
Espécie	1955	1968	1979	1989	1999
Equídeos	479		108	38	11
Bovinos	1 346	2 557	1 689	979	59
Suínos	845	608	1 294	759	246
Ovinos	2 584	27 243	3 342	3 806	1 591
Caprinos	272	-	321	790	148
Galináceos	16 617	1490	-	1 876	1 304
Coelhos	6 345	705	-	-	300
Patos, gansos, pintadas*	1 744	100	-	72 628	288 370
Perús	567	10	-	52	36
Pombos	5 914	310	-	-	-

Fonte: INE: Inquérito, 1955, IEA, 1968, RAC, 1979, RGA, 1989 e 1999

\* A referência à pintada apareceu em 1989.

De facto, a análise da evolução dos efectivos pecuários permite confirmar o seu decréscimo acentuado na década de oitenta, com excepção do gado ovino e caprino. A pecuária industrial de patos, gansos e pintadas aumentou para o quádruplo em 1999.

O Quadro 4.1.7. permitiu-nos salientar o aumento do consumo de carne através da evolução das reses abatidas e da quantidade de carne aprovada para consumo, expressa em quilogramas.

Os dados são reveladores do apuramento da carne congelada em 1966. Contudo, alguns dos nossos entrevistados confirmaram o ano de 1945, com o ano de aparecimento da carne congelada argentina<sup>35</sup>, o que nos levou a considerar que o consumo de carne congelada importada pudesse ter ocorrido na década de quarenta, explicando em parte, o aumento de consumo de carne de vaca, contemporâneo do investimento na pecuária bovina em Portugal. Por isso, o prato tão apreciado “Bifes com batatas fritas” generalizou-se a quase todos os grupos sociais, por meados dos anos

<sup>35</sup> A chegada da primeira carne congelada, proveniente de Argentina, teve lugar em 1876, em França, quando o progresso da técnica permitiu construir um barco frigorífico.

sessenta. O aparecimento da carne congelada não determina que esta fosse adquirida directamente pelos consumidores em Cascais.

**Quadro 4.1.7:** Comparação de carne para consumo em Cascais de 1943 a 1980.

Anos	Bovinos adultos		Bovinos adolescentes		Ovinos		Suínos		Carne congelada (c)
	Reses	Kgs	Reses (a)	Kgs	Reses	Kgs	Reses (b)	Kgs	
1943	1 288	260 639	1 875	137 454	9 836	111 003	1 502	115 108	-
1957	2 114	591 514	3 149	158 463	15 889	186 938	2 008	147 622	-
1966	3 216	696 744	2 284	133 316	15 960	162 761	473	31 308	612 799
1968	2 557	593 720	275	22 635	27 243	280 517	608	43 609	927 619
1969	5 492	1 133 000	-	-	22 881	219 000	5 019	352 000	-
1970	6 242	1 284 000	-	-	19 165	202 000	4 242	254 000	-
1971	4 364	876 000	-	-	14 125	136 000	4 673	288 000	-
1979	-	-	-	-	-	-	3 203	270 000	-
1980	-	-	-	-	-	-	4 185	332 000	-

Fonte: Andrade (1969: 123) e Encarnação (1975: 143); INE, Estatísticas Agrícolas, 1979 e 1980<sup>36</sup>.

(a) A diminuição do consumo de vitela foi consequência das disposições legais, que não permitem o abate de vitelos pequenos, a fim de fomentar a criação de gado.

(b) A diminuição de abates de suínos foi motivada pela existência em 1969 de um matadouro particular (industrial) no Bairro das Neves (Manique de Baixo), que abatia cerca de 4 300 a 4 500 suínos anualmente, com peso aproximado de 300 000 Kg.

(c) O aumento substancial nos bovinos adultos foi ocasionada pela falta de carne congelada em abundância.

De facto, dois grupos domésticos mais idosos referiram que tinha havido uma contestação à carne congelada argentina, por volta de 1967. Simultaneamente, estes dados revelaram-nos uma outra proveniência que exigia uma tecnologia mais exequível para as empresas, outro tipo de distribuição, sem por enquanto, sabermos a sua origem<sup>37</sup>, e um aumento da produtividade do sector alimentar, nomeadamente a progressiva diversidade da oferta alimentar que já se registava na segunda metade dos anos sessenta, embora coexistisse com outras formas de autoconsumo.

<sup>36</sup> Não encontramos dados a nível concelhio para o restante gado e anos. As Estatísticas Agrícolas para alguns anos incidem em resultados para o distrito.

<sup>37</sup> A técnica da conservação a frio, aplicada à indústria alimentar, possibilitou a distribuição a grandes distâncias.

Estas alterações afectaram tanto o tipo de comida na esfera doméstica e nas refeições apresentadas nos restaurantes (internacionalização da cozinha) como a própria produção que chegava ao mercado, com referência à diversificação que se gerou na indústria agro-alimentar em Portugal, às variedades e sub-variedades do mesmo produto e às modificações que se faziam do mesmo produto alimentar, em que o leite e a margarina constituíram excelentes exemplos.

O período de 1948-1975 marcou uma viragem com algum significado na história do leite para consumo em Cascais, cuja produção era elevada.

Na primeira metade do século XX, o leite cru era vendido directamente nas explorações, em venda ambulante pelos leiteiros, nas vacarias ou ainda nas mercearias ou mercados no concelho de Cascais, estando sujeito a comuns falsificações, sobretudo adição de água, amido para engrossar e por vezes urina, para além da falta de higiene (instalações nas vacarias, condições de ordenha, vasilhame, leiteiros na venda ambulante), contágios bacteriológicos e diferenças de sabor, devido à alimentação dos animais.

No âmbito das correntes higienistas dos finais do século XIX e durante a primeira metade do século XX, este género alimentar, que não é o único, foi submetido a inúmeras regulamentações e proibições. Numa notícia que recolhemos num jornal local, em 1935, sob o título “*A pasteurização do leite é um serviço de grande utilidade pública*”, a pasteurização do leite já existia no Concelho de Cascais, feita nas modernas instalações da firma Alpina, Lda, em Carcavelos, antes de ser obrigatória<sup>38</sup>. Em 1936, passou a ser obrigatória a venda de leite em garrafas, com a indicação da respectiva capacidade (Sá, 1945)<sup>39</sup>. Em

---

<sup>38</sup> Jornal local, *O Estoril*, 1935, nº 148, pp.6.

<sup>39</sup> Citado por Paulo Drumond Braga, 2003, pp.50.

Lisboa, a Sociedade de Produtos lácteos entretanto lançou o leite pasteurizado Pensal <sup>40</sup>.

Durante o Estado Novo, a produção de leite aumentou em Portugal, passando de cerca de 92 milhões de litros, em 1930, para 125 milhões, dez anos depois. Nos finais dos anos trinta, foi criada a Junta Nacional de Produtos Pecuários, que teve igualmente a seu cargo o pelouro da produção e comércio de lacticínios. Numa primeira fase, esta organização protegeu a concentração industrial, melhorou as condições técnicas do fabrico e o abaixamento do preço do leite. No entanto, provocou a estagnação da produção de leite, entre 1940 e 1947 (Braga, 2003: 53).

Em 1948, o Governo regulamentou a produção, tratamento e distribuição do leite para consumo público<sup>41</sup>. Estimulou-se a criação de cooperativas. Foi neste contexto que surgiu a Cooperativa de Produtores de Leite de Cascais (1950) “*como forma de garantir a qualidade do leite consumido no concelho de Cascais*”<sup>42</sup>. Esta cooperativa tinha a tarefa da recolha do leite no produtor, a entrega para pasteurização e o engarrafamento na U.C.A.L., União de Cooperativas Abastecedoras de Leite de Lisboa, constituída em 1948, que obteve obtendo o exclusivo do abastecimento da Capital pelo Decreto-Lei de 1958, e foi extinta por falência em 1991.

A produção de leite aumentou extraordinariamente nos anos sessenta e a Cooperativa de Cascais chegou a ter “*550 produtores ainda que muitos deles, tivessem duas ou três vacas*” (*Jornal da Costa do Sol*, 2002, de 28 de Fevereiro). A Cooperativa possuía 18 estabelecimentos de venda ao público e carrinhas de venda ambulante, que percorriam todo o

---

<sup>40</sup> Jornal local, *O Estoril*, 1936, nº 152, pp.2.

<sup>41</sup> Decreto- Lei nº 36 973 e Decreto-Lei nº 36 974, de 17 de Julho de 1948.

<sup>42</sup> Entrevista realizada por nós a Jaime Ribeiro. Entrou a trabalhar em 1952 com 12 anos, sem interrupção, actualmente é gerente da Cooperativa Agrícola do Concelho de Cascais.

concelho. No entanto, o consumo deste de leite, mantendo-se mais ou menos estável de 1964-71, era muito superior ao produzido em Cascais como se depreende da análise do Quadro 4.1.8. Simultaneamente, revelou que o consumo de leite aumentou na população de Cascais e que se estava, provavelmente, em presença da popularização do seu consumo, como a nossa análise na esfera doméstica tendeu a confirmar. Não excluimos contudo a possibilidade, não comprovada directamente nas famílias de que o aumento populacional e o turismo tivessem contribuído para elevar o seu consumo.

**Quadro 4.1.8:** Produção e Consumo de Leite, 1964-1971  
(em litros)

	Produção	Consumo
1964	1 920 647,0	3 061 999,25
1965	1 600 491,5	2 980 222,50
1966	1 382 914,5	-
1967	1 037 638,5	2 573 073,00
1968	1 117 570,0	2 905 637,50
1969	1 152 537,0	3 279 335,25
1970	1 281 868,0	3 672 320,50
1971	1 136 140,5	3 516 649,00

Fonte: Encarnação (1975 : 139).

Apesar da expansão destes estabelecimentos de venda ao público, a maioria dos grupos domésticos mais idosos referiu comprar o leite a um vizinho ou familiar que tinha uma a três vacas leiteiras, pelo menos até finais dos anos setenta.

*“Comprava dois litros de leite quotidianamente à tardinha no “Passaroco”. Chegou a ter bastante gado. Nos finais dos anos setenta, tinha apenas três vacas. Nos finais de oitenta, deixei de comprar porque o proprietário faleceu e o terreno foi urbanizado”.*  
GD nº 17. Mulher. 83 anos. Unipessoal. Um membro. Ensino Superior. Professora primária reformada.



*“Tínhamos vacas. Não comprávamos portanto o leite. Vendíamos a alguma população da Areia ou da Charneca que vinha todos os dias comprá-lo. Frequentemente, dávamos um ou dois litros aos vizinhos mais pobres. Muitas vezes pagavam no fim do mês ou trocámos com outros alimentos que não tínhamos”.* (GD nº 3. Mulher. 59 anos. Unipessoal. Primário. Empregada Doméstica).

As localidades do interior do concelho abasteciam os centros urbanos do litoral: Cascais, Monte Estoril, Estoril, S. João e S. Pedro do Estoril, Parede e Carcavelos. Em 1964, a Rebelva, Trajouce e Manique representavam a maior zona de produtora de leite (Quadro 4.1.9). A Malveira da Serra, sopé da Serra de Sintra tinha 37 produtores e 75 vacas leiteiras o que supunha que muitos deles tinham três vacas, como aliás foi referido por um grupo doméstico entrevistado.

**Quadro 4.1.9:** Estrutura da Zona Produtora de Leite no Concelho de Cascais. Produtores e Vacas Leiteiras de 1964 a 1971.

Anos	1964		1965		1966		1967		1968		1969		1970		1971	
	P.	V.	P.	V.	P.	V.	P.	V.	P.	V.	P.	V.	P.	V.	P.	V.
Rebelva	12	190	10	220	6	111	6	61	-	-	-	-	-	-	-	-
Trajouce	10	154	9	136	6	111	6	101	-	-	-	-	-	-	-	-
Talaíde	8	46	8	46	10	55	10	55	-	-	-	-	-	-	-	-
Malveira	37	75	31	59	39	76	33	76	-	-	-	-	-	-	-	-
Cascais	2	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tires	9	50	5	26	6	28	6	28	-	-	-	-	-	-	-	-
Abóbora	8	73	7	67	5	40	5	40	-	-	-	-	-	-	-	-
Manique	24	117	22	109	17	50	17	50	-	-	-	-	-	-	-	-
Alcabideche	14	73	9	28	6	55	6	55	-	-	-	-	-	-	-	-
Galiza	4	32	4	48	-	-	5	65	-	-	-	-	-	-	-	-
Murtal	7	46	6	43	5	65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total	135	862	111	782	100	591	94	531	83	582	85	620	82	641	70	595

Fonte: Encarnação (1975: 141).

\* Entre 1968 e 1971, desconhecemos o número de produtores e o número de vacas leiteiras, por localidades.

Os dados que recolhemos, de fontes primária e secundária, revelaram que, de modo directo, ou seja, cultivando a terra ou tendo criação de gado, ou de modo indirecto, através da compra directa e/ ou de dádivas e permutas, as famílias mais idosas tinham uma relação com a agricultura e pecuária num passado bastante recente.

O Quadro 4.1.10 apresenta a importância dos principais ramos agrícolas na década de setenta, em Cascais e sua relação com os concelhos vizinhos.

**Quadro 4.1.10:** Indicadores da importância relativa dos principais ramos agrícolas de 1979-1981.

	Cascais	Sintra	Oeiras	Amadora
Composição do PAB (%)				
Vegetal	35,0	81,4	13,9	18,9
Animal	58,3	15,3	85,9	76,6
Florestal	6,7	3,3	0,2	4,5
PAB (anim. e veg) (1000 esc)/sup. Agr (ha)	60,1	56,1	79,8	79,6
PAB VEG. (1000 esc)/sup. Agri (há)	22,6	47,3	11,1	15,7
Principais componentes PAB (%PAB ani. e veg.)				
Batata e hortaliça	17,1	53,2	8,8	18,0
Hortofruticultura e frutos	4,5	9,3	1,2	0,0
Vinho	1,4	9,7	0,1	0,0
Carne de bovino	7,3	5,2	2,6	6,4
Leite de vaca	5,6	3,6	2,0	6,5
Ovinos e caprinos	8,9	3,2	5,4	24,9
Suínos	1,5	2,6	0,3	0,7
Ovos e aves	38,6	1,3	75,4	40,8
Composição do PAB florestal %				
Mat. Lenhoso pinheiro bravo	35,7	20,1	3,0	1,6
Mat. Lenhoso eucalipto	0,2	13,7	69,4	86,7
Outro mat. Lenhoso	11,0	36,3	22,8	10,4
Cortiça	0,0	0,2	3,0	0,0
Resina	17,6	9,9	0,0	0,8

Fonte: C.M.C., Relatório do PDM (1995: 34).

O Concelho de Cascais iniciou o seu processo de urbanização do litoral nos a partir do século XIX com o desenvolvimento do turismo. Durante a primeira metade do século XX, deu-se a fixação progressiva de

uma aristocracia nacional e internacional (os exilados/refugiados das duas guerras mundiais) e uma alta burguesia em Cascais, no Monte Estoril e no Estoril. Uma nova burguesia urbana, de quadros médios e superiores instalou-se na Parede, S. Pedro do Estoril, S. João do Estoril, em Carcavelos.

A segunda vaga dos movimentos migratórios internos de origem rural<sup>43</sup>, na década de quarenta, provinham essencialmente do Alentejo. Nas duas décadas seguintes, outros indivíduos, primeiro de sexo masculino - “os malteses” - e, depois, familiar, vieram juntar-se a parentes que trabalhavam nas actividades económicas do turismo, restauração, construção civil e nas indústrias, remetendo a população local do interior, *os saloios* para o trabalho remunerado nas grandes e médias explorações. Os recém-chegados, provenientes de regiões rurais do País, fixaram arraiais em barracas nos terrenos baldios ou construíram clandestinamente, à multa, as suas vivendas, ladeadas de hortas, em terrenos outrora destinados à agricultura logo que a sua condição de vida melhorasse, à custa do duplo emprego, sendo o segundo emprego geralmente não declarado, ou ainda em horas extraordinárias do casal, e de muita poupança.

A nossa investigação nos grupos domésticos, confrontada com a cartografia, permitiu-nos situar temporalmente, de forma aproximada, o momento da segunda viragem de urbanização acelerada nas freguesias do interior nas décadas de sessenta e setenta; paralelamente, houve o aumento da construção clandestina, nomeadamente nas freguesias de S. Domingos de Rana e Alcabideche.

Um novo modelo, que valorizava a urbanidade, começava a emergir no concelho de Cascais, agindo sobre a população mais rural de forma a incutir um valor depreciativo sobre a ruralidade. A agricultura viu

---

<sup>43</sup> A primeira vaga deu-se nos princípios do século XX.

assim os seus dias contados embora a agricultura persistisse em pequenos núcleos junto às ribeiras.

A aceleração da urbanização desde os anos sessenta, e a particularidade desta nos anos noventa, caracterizada por uma procura de habitação de maior categoria na parte mais ocidental do concelho, contribuiu para mudar não só a paisagem natural e cultural como a cultura alimentar (modelo alimentar industrial).

Em relação à pesca, havia 289 pescadores inscritos em 1979. O número de pescadores decresceu em 1985, para 238 pescadores qualificados, tendo 22,7% destes, idades iguais e superiores a 65 anos e apenas 34% com menos de 35 anos. Em 1988, o número de embarcações que transaccionaram pescado na lota de Cascais era de 198, decrescendo em 1993 para 140. A maior parte trabalhava por conta própria, em campanhas de sociedade com outros pescadores. Nos finais da década de noventa, representava 87 embarcações.

No novo milénio, este número tem vindo a aumentar, chegando a 120 embarcações que transaccionaram pescado na lota de Cascais em 2005. No entanto, as quantidades de pescado (em toneladas) desceram na segunda metade da década de noventa (Quadro 4.1.11). Os preços apresentam uma variação bastante significativa, atingindo no ano de 2000, o valor médio mais elevado por quilo.

**Quadro 4.1.11:** Evolução do pescado transaccionado na lota de Cascais, entre 1986 e 2005

Ano	Quantidades (ton)	Valor (mil €)	Preço Médio (€/kg)
1986	1 141	1 932	1,69
1987	1 242	2 158	1,74
1988	1 293	3 297	2,55
1989	1 196	3 499	2,93
1990	1 075	4 744	4,41
1991	925	4 216	4,56
1992	946	3 856	4,08
1993	825	3 035	3,68
1994	608	2 762	4,54
1995	693	3 240	4,68
1996	514	2 361	4,59
1997	496	2 387	4,81
1999	436	2 181	5,00
2000	622	3 410	5,48
2001	398	1 862	4,68
2002	426	1 859	4,37
2003	540	2 672	4,95
2004	1 101	4 073	3,70
2005	696	2 633	3,78

Fonte: Docapesca de Cascais; C.M. Cascais, DEC.

O aumento do preço do peixe fresco pode explicar em parte, a quase ausência do consumo deste alimento fresco nos grupos domésticos entrevistados quando no passado, este era consumido quotidianamente pelas famílias com menos recursos económicos.

*“Não posso comprar peixe fresco no Mercado de Cascais porque está muito caro. Hoje tenho carapaus para o almoço porque uma vendedora amiga me deu. Normalmente, compro mais carne do que peixe. No passado, comíamos peixe todos os dias porque o meu pai pescava nos fins-de-semana e a minha mãe era varina. Sobrava peixe das vendas e comíamos o que ela trazia...”* (G.D. nº 3. Mulher. 59 anos. Unipessoal. Primário. Empregada de limpeza).

Quanto às perspectivas da agricultura no concelho de Cascais, as potencialidades agrícolas e pecuárias passaram a ser relativamente modestas, seja pelas condições pedagógicas e climáticas como pela pressão do mercado fundiário de outras utilizações do solo ou pelas oportunidades

diversas e competitivas de emprego na Área metropolitana de Lisboa. A proximidade da capital e de outros mercados consumidores condicionaram a afirmação de empresas modernas e competitivas.

#### **4.2. A indústria alimentar**

O sector industrial teve um peso muito relativo no concelho de Cascais. A indústria transformadora representava, em 1981, 30% dos activos, muito aquém do peso do sector terciário que empregava 59% das pessoas no concelho. A indústria alimentar era, em termos hierárquicos, o segundo ramo mais importante, detendo 5,1% dos activos industriais em 1980. Cresceu entretanto 8% em 1988, apresentando um crescimento relativo de 33,4%. As indústrias transformadoras encontravam-se localizadas, essencialmente, no eixo Alcoitão- Manique (Relatório PDM, 1995: 37).

As principais indústrias alimentares que pudemos apurar no Concelho de Cascais foram referenciadas por Andrade (1969). A Sociedade Comercial e Industrial de Carnes da Costa do Sol, Lda. (Socarsol), com fábricas de carnes e salsichas e matadouro na Quinta da Paiã (Alcabideche), empregava vinte operários, com uma área de 6 000 m<sup>2</sup> e a venda dos produtos estava espalhada por treze talhos. Desde 1960, a indústria dos aviários instalou-se no Concelho. Na Freguesia de S. Domingos de Rana, abriram dois aviários, na Rebelva (1960), no Zambujal (1960) e mais tarde o de Trajouce (1966). Na Amoreira, os aviários do Mont'Estoril, Lda. tinham oito empregados e ocupavam uma área de 200 m<sup>2</sup>. A sua produção era aproximadamente de 10 000 aves por ano. Existiam duas fábricas de chocolate em Carcavelos e S. Domingos de Rana. A mais antiga, a Excior, nesta última freguesia, foi fundada em 1932 com início de produção de mil contos anuais, atingiu em 1967, oito mil contos, empregava 55 operários. Existia ainda uma fábrica de massas alimentícias no lugar da Abóboda (S.

Domingos de Rana), fundada em 1966: a *Fábrica de Queijos Eru Portuguesa*, Lda. Na freguesia de Carcavelos, recenseámos uma grande fábrica de moagem e uma fábrica de pão, tendo nos anos sessenta uma produção anual de 1713 toneladas para fornecimento das padarias associadas<sup>44</sup>.

Desde os anos cinquenta, a Cooperativa de Produtores de Leite do Concelho de Cascais na freguesia de Cascais, como mencionámos anteriormente, reunia 550 produtores, possuindo 18 estabelecimentos de venda ao público e carrinhas de venda ambulante que percorriam todo o concelho. Por último, encontramos a Fábrica de Peixe, *A Cascais, Lda.*, que encerrou a sua actividade em 1957. Finalmente, existiram no concelho, pelo menos doze fábricas de peixe no período de 1915 a 1920 (Andrade, 1969: 83).

Em Portugal, as possibilidades do desenvolvimento de mercado do sector industrial atraíram capitais internacionais e investimentos tecnológicos desde os finais do século XIX e princípios do século XX (Cabral, 1988).

Algumas empresas alimentares como a Nestlé, uma multinacional de origem Suíça fundada em 1905 por fusão com a Anglo-Swiss Condensed Milk Company, detinham 17 estabelecimentos em toda a Europa e Estados Unidos. Em Portugal, o professor Egas Moniz impulsionou a indústria leiteira, apoiando a criação da primeira fábrica de leite em pó, em 1923, a Sociedade de Produtos Lácteos, Lda, que adquiriu

---

<sup>44</sup> A primeira panificação em Cascais data de 1907. Os problemas da panificação estavam relacionados com o processo de fabrico moroso e lento. Para acelerar a cozedura, aumentou-se o tamanho dos fornos, permitindo diferentes sistemas de produção de calor, canalização do ar quente, utilização do vapor sob pressão e mais tarde, a electricidade. Para acelerar a fermentação da massa do pão, os industriais recorreram à água de Selz ou ao gás carbónico e ainda, a leveduras químicas. A brancura do pão era sinónimo de qualidade, sendo consumido pelas classes altas.

o exclusivo da fabricação e venda dos produtos Nestlé, em 1933. Em 1973, passou a designar-se por Nestlé Portugal <sup>45</sup>.

Durante o desenvolvimento económico dos anos sessenta, contemporâneo da abertura dos mercados, algumas empresas alimentares adquiriram uma posição de relevo, tais como: a Nacional, a Cerveja Sagres e as multinacionais Firma/Lever, Knorr e Maggi.

Portugal encontrava-se, em 1970, “*numa fase incipiente do percurso para a agro-indústria, tomada esta como um certo estágio do desenvolvimento da economia agro-alimentar, característica dos países desenvolvidos como a França e Espanha*” (Lima, 1983: 473). Segundo este autor, considerando a análise da proporção que, no consumo alimentar total, ocupavam os produtos agrícolas brutos e os produtos agrícolas transformados <sup>46</sup>, Portugal estava numa situação em que era nítido o predomínio dos bens transformados. De facto, 55% do consumo alimentar provinha das indústrias alimentares.

No período revolucionário (1974-76), tiveram lugar modificações no sector agro-alimentar nacional e local tanto nos proprietários como na produção. Em termos nacionais, a Reforma Agrária aplicou-se sobretudo no Alentejo e Ribatejo “*com a ocupação e expropriação de cerca de um*

---

<sup>45</sup> Deve-se a descoberta das técnicas para fabrico do leite em pó ao químico francês Nicolas Appert (1810) na sua obra *L'Art de Conserver; pendant plusieurs années, toutes les substances animales e végétales*. Nos finais do século XIX, surgiu o leite em pó para a alimentação do recém-nascido, como substituto do leite materno. Em Portugal, por volta de 1923 e “por acção de médicos pediatras, foram introduzidos produtos industriais na dietética da primeira infância que eram todos da marca Nestlé (Nestogen, leite condensado e eledon)” (Braga, 2003: 38). Numa primeira fase, esta multinacional mantinha a produção de diferentes tipos de leite e produtos lácteos, farinhas para papas infantis (Cérelac), café solúvel, chocolate, apropriando-se de empresas nacionais de carnes transformadas e sumos de fruta na fase seguinte.

<sup>46</sup> O autor, para realizar a análise da economia agro-alimentar, agrupou o sector agrícola nos seguintes agregados (agricultura, pecuária e indústrias alimentares, carne e conservas, lacticínios, conservas de frutos, outros produtos alimentares e bebidas). Os dados foram recolhidos na matriz da produção nacional, 1970.



*milhão de hectares, correspondentes a três ou quatro milhares de empresas agrícolas e a perto de um milhar e meio de proprietários, grupos ou famílias de proprietários, criando-se cerca de meio milhar de cooperativas de produção agrícola e unidades colectivas de produção agrícola, as CPAs e UCPs, na maior parte dos casos legalmente estabelecidas e oficialmente reconhecidas, 50 000 assalariados rurais cultivaram ou tentaram cultivar as terras ocupadas, apropriando-se dos assentos de lavoura, das máquinas, instalações e gados pertencentes a anteriores proprietários e rendeiros”* (Barreto, 1983: 513). Uma parte considerável dos grandes empresários agrícolas, agro-industriais, comerciais, incluindo as distribuidoras de adubos, herbicidas e sementes, os proprietários latifundiários, ausentes ou não, foram desapossados das suas terras e empresas no período de 1975.

Em Cascais, o movimento de ocupação temporária teve repercussões relativamente ténues mas significou uma diminuição da produção agrícola e pecuária. Alguns proprietários das quintas, das explorações agrícolas abandonaram as suas propriedades e saíram do país. O Grémio da Lavoura, considerado organização do Estado Novo, extinguiu-se em 1975. A Cooperativa Agrícola do Concelho de Cascais atravessou tempos tumultuosos e alargou as suas actividades aos não associados. Uma das nossas entrevistas relatou este período em relação a Manique de Baixo:

*“A Quinta foi abandonada pelos proprietários que saíram para o estrangeiro. Ficou um caseiro mas as pessoas entravam e tiravam as colheitas. Os portões foram destruídos e as pessoas cultivavam ...”* (GD nº 11. Mulher. 55 anos. Nuclear. 6 Membros. Analfabeta. Empregada doméstica).

O panorama empresarial dos finais da década de oitenta, sensivelmente distinto dos anos sessenta, caracterizou-se pela intensificação da concentração da indústria alimentar nas multinacionais,

com participação em acções e ou através da instalação de fábricas e absorção de empresas portuguesas pelas multinacionais com a possibilidade de modernização das infra-estruturas e injeção de capital. Como argumentou Gracia, “*este processo facilitou a diversificação das linhas dos produtos*” (1997: 162). Como referimos, a Nestlé e a Lever constituíram um bom exemplo desta tendência.

A concentração da indústria alimentar em grandes multinacionais, poderá provavelmente explicar o número relativamente reduzido de empresas deste sector, sendo em grande parte, de tipo familiar ou com poucos empregados. Em 2005, segundo os dados da Câmara Municipal de Cascais, a indústria da panificação representa 42,37 %, seguida da indústria de pastelaria industrial com 23,73 % (Quadro 4.2.1).

**Quadro 4.2.1: Tipo de empresas da indústria alimentar sediadas em Cascais (2005)**

<b>Tipo de empresas</b>	<b>Número</b>
Congelação de produtos de pesca e da aquicultura	1
Fabricação de produtos á base de carne	1
Fabrico de Bolachas, biscoitos, tostas e pastelaria	6
Fabricação de cacau e de chocolate	2
Fabricação de massas alimentícias, Cuscus e similares	2
Fabricação de caldos, sopas e sobremesas	1
Fabricação de produtos alimentares diversos	1
Panificação	25
Pastelaria	14
Produção de azeite	1
Produção de óleos vegetais	1
Refinação de óleos e gorduras	1
Secagem, salga e outras actividades de transformação alimentar	1
<b>Total</b>	<b>59</b>

Fonte: Câmara Municipal de Cascais, Gabinete de Estatística.

Apesar da presença de capital e produtos elaborados estrangeiros ter sido uma constante em Portugal, desde 1986, com a entrada de Portugal

na União Europeia, estes produtos europeus intensificaram-se no mercado português, nomeadamente os produtos lácteos, os cafés, as sopas preparadas, os produtos dietéticos, os refrigerantes, a panificação industrial, os derivados de cacau, as doçarias. Este modelo alimentar industrial contribuiu para grandes transformações a diferentes níveis tais como entre fabricantes e distribuidores na comercialização. As transacções comerciais na alimentação ocupavam um lugar predominante nas economias dos países industrializados, tendo em 2000, as famílias portuguesas dedicado, na Região da Grande Lisboa, 18,7% dos seus orçamentos familiares em “alimentação, bebidas não alcoólicas”.

Segundo o relatório da PriceWater House e Coopers (2000), no início dos anos 90 do século passado, o mercado alimentar era dominado por uma rede de pequenas lojas tradicionais (mercearias e auto-serviço), diminuindo de 40 400 em 1985 para 28.000 em 1998 (Company Reports, in Distribuição Hoje, Nov. 1998 e Dez. 99, AC Nielsen). Presentemente, o mercado é controlado por um grupo reduzido de empresas retalhistas, sendo *“as cinco maiores empresas responsáveis por 53,6% das vendas alimentares, sendo o caso de dois grandes grupos: Modelo/Continente e Jerónimo Martins”* (PriceWater House e Coopers, 2000: 26).

Em termos gerais, as disponibilidades alimentares no Concelho de Cascais inserem-se num contexto mais alargado, tendo melhorado de uma forma significativa, quantitativa e qualitativamente, dependendo cada vez mais do mercado nacional e internacional. Embora o período em análise se possa caracterizar por uma certa descontinuidade, reflectindo a política geral do País.

### 4.3. Do Comércio à distribuição

O crescimento da produção agro-alimentar, durante o período da denominada *Revolução Verde*, das décadas de sessenta e princípios de setenta, em Portugal e na Europa, o aparecimento de novas tecnologias, a generalização do acesso a muitos bens de serviço e a intervenção dos consumidores no processo comercial, desencadearam o desenvolvimento do comércio <sup>47</sup>, que sofreu uma profunda transformação. Como Salgueiro (1996) assinalou, “*pode-se falar mesmo de revolução nos pontos de venda, nas estruturas empresariais, nos hábitos de consumo*” (1996: xi). Esta autora distinguiu dois grandes períodos na modernização da distribuição. O primeiro foi inaugurado com os grandes armazéns de Lisboa e Porto e cooperativas de consumo no século XIX, estendendo-se até à Segunda Guerra Mundial. A política de um relativo isolacionismo de Portugal na cena mundial era também muito pouco receptiva a inovações vindas do exterior. A situação começou a mudar com a adesão de Portugal à EFTA, em finais de 1959.

A introdução de comércio livre e o aparecimento das grandes superfícies começou de facto, no início dos anos sessenta em Lisboa e Porto (Supermercado Independente do Saldanha, Celeiro em 1961). Mais tarde, nos princípios da década de setenta, surgiram as primeiras cadeias, “os proto-hipermercados”: Modelo, Pão de Açúcar (o grupo SUPA, associação da CUF com um grupo brasileiro). Na Vila de Cascais, o Pão de

---

<sup>47</sup> Para a distinção entre comércio e distribuição, utilizámos a definição de Salgueiro (1996). Segundo a autora, o comércio é a fase intermediária entre a produção de bens ou serviços e a do seu consumo e utilização, tendo por função levar/disponibilizar as mercadorias até aos consumidores. Temos dois tipos de comércio: o grossista (relação entre produtores e retalhistas) e retalhistas (relação directa com os consumidores) que correspondem a duas etapas diferentes dos circuitos de comercialização dos produtos. A distribuição acumula as funções de grossista e retalhista, o transporte das mercadorias aos pontos de venda, armazenagem, fraccionamento, embalagem e etiquetagem, promoção dos artigos com novas técnicas de marketing, chegando a incluir o serviço pós-venda.

Açúcar abriu em 1973. A Direcção Geral do Comércio e Concorrência (DGCC) referiu a existência de 143 supermercados em 1976.

O segundo período foi marcado pela introdução do livre serviço e a construção das grandes superfícies periféricas a partir 1985, com a abertura do primeiro hipermercado Continente e do Centro Comercial das Amoreiras, intensificando-se este movimento com a entrada de Portugal na CEE em 1986.

A década de oitenta veio alterar, de forma substancial, as práticas de aprovisionamento. Desenvolveram-se processos de concentração financeira e espacial de mercadorias e processos de integração, operando a uma escala supranacional. Surgiram grupos empresariais que controlavam as grandes superfícies de venda, dominando as quotas importantes de mercado. Foram os denominados hipermercados da “segunda geração” (1985-90). A “terceira geração” de hipermercados, inaugurada em 1991, pelo CascaisShopping, localizado em Alcabideche, estabeleceu a ligação entre os hipermercados e os centros comerciais (Salgueiro, 1996: 61).

Em que medida as novas formas de distribuição dos produtos alimentares condicionaram as práticas do aprovisionamento e dos consumos no Concelho de Cascais?

A evolução destes tipos de estabelecimentos distribuidores trouxe alterações profundas no comércio tradicional local: diminuição do comércio grossista e do retalhista, quase desaparecimento da pequena mercearia dedicada a distribuições diversas, enquanto persistiram os estabelecimentos especializados, a expansão do comércio de auto-serviço, os supermercados e progressivamente os hipermercados, centros comerciais e grandes superfícies especializadas.

De forma geral, mudaram-se as práticas de compra e estreitou-se cada vez mais a ligação entre a actividade de compra e o lazer, ambos

envolvidos na mesma lógica de consumo. Nas sociedades contemporâneas, o consumo é tão importante que Veblen (1953) o designou de *Conspicuous Consumption of goods* e Baudrillard (1995) construiu o conceito de sociedades de consumo. As novas formas de comercialização pressupõem mudanças nas maneiras de comprar, nos ritmos temporais, nos horários, na frequência das compras, nos tipos de estabelecimento e nos transportes.

Nos anos sessenta, os nossos grupos domésticos entrevistados efectuavam o essencial do aprovisionamento familiar por compra no comércio tradicional e alguns por autoconsumo, dádiva e permutas. Os locais de compra eram essencialmente as mercearias, os talhos, padarias, nos mercados municipais, feiras, directamente nas quintas e nas explorações e por venda ambulante. Em algumas tabernas, geralmente com mercearias anexadas, também se compravam alguns alimentos, como o leite, fruta conservas, vinho, etc. O aparecimento dos primeiros mini-mercados de tipo auto-serviço realizou-se durante esta década nas zonas mais urbanas do Concelho de Cascais.

Os ritmos de aprovisionamento dependiam do tipo de alimentos, da composição do grupo doméstico, da categoria socioprofissional, da localidade, do tempo disponível, da data do pagamento do salário e do tipo de equipamento para a sua conservação. No entanto, embora com as limitações inerentes à multiplicidade de formas, tentámos sistematizar os dados e os resultados recolhidos segundo três categorias: “local de compra”; “os ritmos de aprovisionamento”; e “o que se comprava”. Além disso recorreremos a sequências temporais, o “antes” e o “agora”.

No comércio tradicional, as compras a fiado pagavam-se no final do mês ou à semana, conforme o recebimento do salário. Nos grupos domésticos com maiores possibilidades, encomendava-se por telefone e vinham trazer a casa as compras. Geralmente, era a criada que se encarregava de ir aos estabelecimentos, sozinha ou acompanhada da patroa. Nestes casos, a mulher era dona de casa ou tinha uma profissão que lhe

permitia desempenhar ambas as funções. Nos grupos domésticos com menores recursos económicos, era a mulher que ia às compras, acompanhada ou não das filhas mais velhas.

As mercearias constituíam o principal espaço de aprovisionamento dos alimentos básicos: farinha, massa, arroz, bacalhau, açúcar, azeite, óleo, margarina e banha. Estes alimentos eram utilizados diariamente e repunham-se à medida que se gastavam. Seguia-se outro conjunto formado por carne, peixe, iogurte, queijo, fruta, hortaliças e conservas, cuja frequência de consumo nos grupos domésticos analisados dependia dos rendimentos do grupo social.

Em quase todas as localidades, existiam mais de duas mercearias. Nos centros mais urbanos, este número era mais elevado, concentrando-se na parte mais antiga das vilas.

Na década de sessenta, era ainda frequente encontrar a taberna e, anexa a esta, a mercearia. Os cafés também vendiam alguns produtos alimentares tais como pão, bolos e raramente leite. Nos finais desta década, pudemos constatar profundas modificações tanto em quantidade, qualidade e diversidade da oferta como também uma maior afluência de clientes às mercearias e mini-mercados recentes. As compras dos alimentos de base passaram a ser apresentados empacotados e com unidades precisas de um quilo. Nesta década surgiram os primeiros supermercados e minimercados.

No entanto, outras modalidades de compra eram contemporâneas da mercearia, das padarias, das leitarias (postos de venda da U.C.A.L), dos talhos, da peixaria e dos mercados. Referimos os vendedores ambulantes, a salsicharia e a compra directa no produtor.

Nos Quadros 4.3.1 e 4.3.2, resumimos os locais de compra, os ritmos de aprovisionamento familiar e tipo de alimentos comprados pelos grupos domésticos estudados nos princípios dos anos sessenta e no

presente. Os alimentos básicos compravam-se semanalmente por pequenas quantidades nos grupos domésticos com menos recursos económicos. Por outro lado, nos grupos sociais mais favorecidos, estas compras eram realizadas mensalmente e efectuava-se o pagamento no final do mês. Os alimentos frescos eram adquiridos diariamente ou bissemanal, coincidindo com as datas dos mercados municipais das freguesias.

**Quadro 4.3.1:** Locais de compra, ritmos de aprovisionamento familiar e tipo de alimentos no Concelho de Cascais na década de sessenta

Tradicionalis	Ritmos aprovisionamento	Tipo de alimentos
Mercearias	Semanal	Alimentos base: arroz, massas, açúcar, margarina, azeite, óleo, carne, fruta e leite.
Mercados Municipais	Bissemanal	Hortaliças, legumes, fruta, queijo, peixe, animais de capoeira vivos, leite, azeitonas, frutos secos e enchidos.
Feiras*	Mensalmente	Sementes, árvores de fruto, gado, etc.
Padarias	Diariamente	Pão.
Peixaria	Semanalmente	Peixe fresco.
Talhos	Diariamente	Carne de vaca, porco, frangos, galinhas, coelhos, enchidos
Venda ambulante	Diariamente	Pão, leite (leiteiros), peixe (varinas) e outros alimentos, dependendo da localidade.
Directamente no produtor	Diariamente	Leite, gado de capoeira, batatas, hortaliças, queijo, fruta.
Não tradicional		
Armazém grossista	Mensalmente	Alimentos base: arroz, massas, bacalhau, açúcar, bolachas, margarina, azeite e óleo.
Supermercados	Semanalmente	Alimentos base: arroz, massas, bacalhau, açúcar, bolachas, margarina, azeite e óleo, lacticínios, enchidos,

Fonte: levantamento da autora por entrevista.

Na década de sessenta, era ainda frequente a venda ambulante de peixe pelas varinas que percorriam as ruas com um pregão matinal. Pedro Falcão (2005) referiu que a venda ambulante era diária nas ruas de Cascais nos anos cinquenta. Azeiteiros, aguadeiros, leiteiros e varinas enchiam as ruas de Cascais com os seus cântigos e *“as donas de casa e as criadas vinham à janela e o negócio fazia-se ali mesmo, da janela para a rua e da*



*rua para a janela. Discutiam-se preços e quando os ânimos se exaltavam era sempre a varina quem levava a melhor. Arreava a canastra no chão, punha as mãos nas ancas e desenrolava o abecedário todo. “Ó minha lengrinhas, não tens vergonha? Que pensas, que a gente anda a trabalhar para te encher as tripas de graça? Pensas que o mê home vai ao mar e arrisca a vida para encher a pança a uma cambada de mandriões como a tua desgraçada família?” (Falcão, 2005: 27).*

**Quadro 4.3.2:** Locais de compra, ritmos de aprovisionamento familiar hoje e tipo de alimentos, Concelho de Cascais.

Tradicionais	Ritmos de aprovisionamento	Tipo de alimentos
Mercearias	Semanalmente	Alimentos base: arroz, massas, açúcar, margarina, azeite, óleo, carne, fruta e leite.
Mercados Municipais	Semanalmente	Hortaliças, legumes, fruta, queijo, peixe, animais de capoeira vivos, leite, azeitonas, frutos secos e enchidos, carne, peixe.
Padarias	Diariamente	Pão.
Peixaria	Semanalmente	Peixe fresco raramente e peixe congelado
Talhos	Semanalmente	Carne de vaca, porco, frangos, galinhas, coelhos, enchidos
Venda ambulante	Semanalmente	Pão, leite (leiteiros), peixe (varinas) e outros alimentos, dependendo da localidade.
Não tradicional		
Supermercado ou hipermercado	Semanalmente	Alimentos base: arroz, massas, bacalhau, açúcar, bolachas, margarina, azeite e óleo, carne, peixe fresco e congelado, pão, bolos, fruta, legumes, ovos, etc.

Fonte: Levantamento da autora por entrevista.

Com efeito, a profusão de diversas marcas de sucedâneos de café e de cacau, de bolachas, de rebuçados, de cafés, de chocolates, etc. revela que a diversidade dos produtos alimentares adquiridos se modificou consideravelmente. O consumo deste grupo de alimentos cresceu a um ritmo elevado, sendo, em 1997, quase o dobro do observado em 1980 (INE, Balança Alimentar Portuguesa).

As novas formas de comercialização trouxeram mudanças nas maneiras de comprar: nos horários, nos ritmos de aprovisionamento, no tipo de estabelecimentos, na organização das compras, no transporte a utilizar e nas relações sociais. A frequência de aquisição de determinados produtos alimentares diminuiu devido, entre outras causas, à durabilidade de muitos alimentos, facilitada pela aplicação tecnológica, permitindo comprar de forma mais espaçada como também a forma de aprovisionamento se modificou. Por outro lado, a implantação dos hipermercados, dos supermercados e auto-serviços facilitaram a concentração de qualquer tipo de produto num mesmo estabelecimento, possibilitou a compra forte. Nos finais dos anos sessenta, abriu o primeiro supermercado, o *Expresso*, na Vila de Cascais com uma clientela mais estrangeira e em 1973, a cadeia de distribuição *Pão de Açúcar*.

Estes estabelecimentos, relativamente recentes, conduziram a um modo de aprovisionamento que se opôs ao modelo tradicional, realizando-se fora do bairro com recurso a um meio de transporte, a menos que se residisse perto do hipermercado. Em termos de consumos, os mecanismos da distribuição actual facilitaram três processos distintos mas agindo em simultâneo:

1. A homogeneidade alimentar pela disposição de produtos semelhantes em todas as áreas geográficas;
2. A heterogeneidade alimentar pela oferta variada de artigos;
3. A acessibilidade alimentar através da distribuição de quantidades elevadas e variedades de produtos de grande consumo.

A maioria dos grupos domésticos analisados passou a efectuar o essencial do aprovisionamento familiar urbano nestes estabelecimentos em que todas as categorias sociais estavam representadas, impondo estratégias de compras agrupadas no espaço e no tempo, em vez de compras quotidianas dispersas, sendo mais económicas do que no comércio

tradicional. Contudo, do ponto de vista discursivo, avaliavam positivamente este último pelas relações que se tecem entre comerciante e cliente.

Segundo um Inquérito encomendado pela União das Associações de Comerciantes de Lisboa, em 1998, 76,3% das famílias portuguesas escolhiam os supermercados como forma de abastecimento pelos baixos preços praticados. Contudo, 62,2% de famílias consideravam o comércio tradicional mais simpático e agradável como exemplo de solidariedade urbana <sup>48</sup>.

Conjuntamente com esta mudança do aprovisionamento alimentar em supermercados e hipermercados, alguns grupos domésticos referiram igualmente uma continuidade nas práticas de aprovisionamento tradicional, em mercados, praças, mercearias de bairro e venda ambulante para as compras objectivas; enquanto as grandes superfícies se destinavam às compras semanais ou quinzenais.

A partir da década de noventa, assistiu-se no Concelho de Cascais a uma diminuição do comércio tradicional (mercearias e mercados municipais), em benefício das grandes superfícies, centros comerciais, supermercados e hipermercados, lojas de conveniência e *discount* (Lidl, Mini-preço/Dia e Plus).

**Quadro 4.3.3:** Evolução do comércio alimentar em Cascais (2002-05)

	2002	%	2005	%
Comércio a retalho	107	43,85	115	43,89
Comércio em grosso	137	56,15	147	56,11
<b>Total</b>	<b>244</b>	<b>100</b>	<b>262</b>	<b>100</b>

Fonte: Câmara Municipal de Cascais, Gabinete de Estatística.

---

<sup>48</sup> In *Diário de Notícias*, de 5 de Dezembro de 1998, pp. 4-7.

Em Portugal, até ao início dos anos 90, o mercado alimentar era dominado por uma rede de lojas tradicionais, embora os supermercados de pequena dimensão tivessem aparecido no início dos anos 60. Os primeiros abriram no centro de Lisboa: supermercado Independente (depois Modelo), dois supermercados Celeiro. Em 1970, com a entrada do retalho moderno, o número de retalhistas alimentares tradicionais (mercearias e auto-serviço) diminuiu de cerca de 40 400 em 1985 para 28 000 em 1998 (Company Reports in Distribuição Hoje, Nov. 98, Dez. 99, AC Nielson). O mercado passou a ser controlado por um pequeno grupo de grandes retalhistas: em 1998, as cinco maiores empresas retalhistas eram responsáveis por 53,6% das vendas alimentares.

No formato de hipermercados, abaixo dos 2 000 metros quadrados, liderava a Sonae com a insígnia Modelo Continente e Bonjour. No mesmo segmento, o Grupo JM (Feira Nova e Pingo Doce) obteve 38 novas licenças em 2005, o Grupo Mosqueteiros (Intermarché e Ecomarché) mais oito licenças no retalho alimentar, o Grupo Auchan (Jumbo) e o Grupo Leclerc (Jornal de Negócios, 2006: 13).

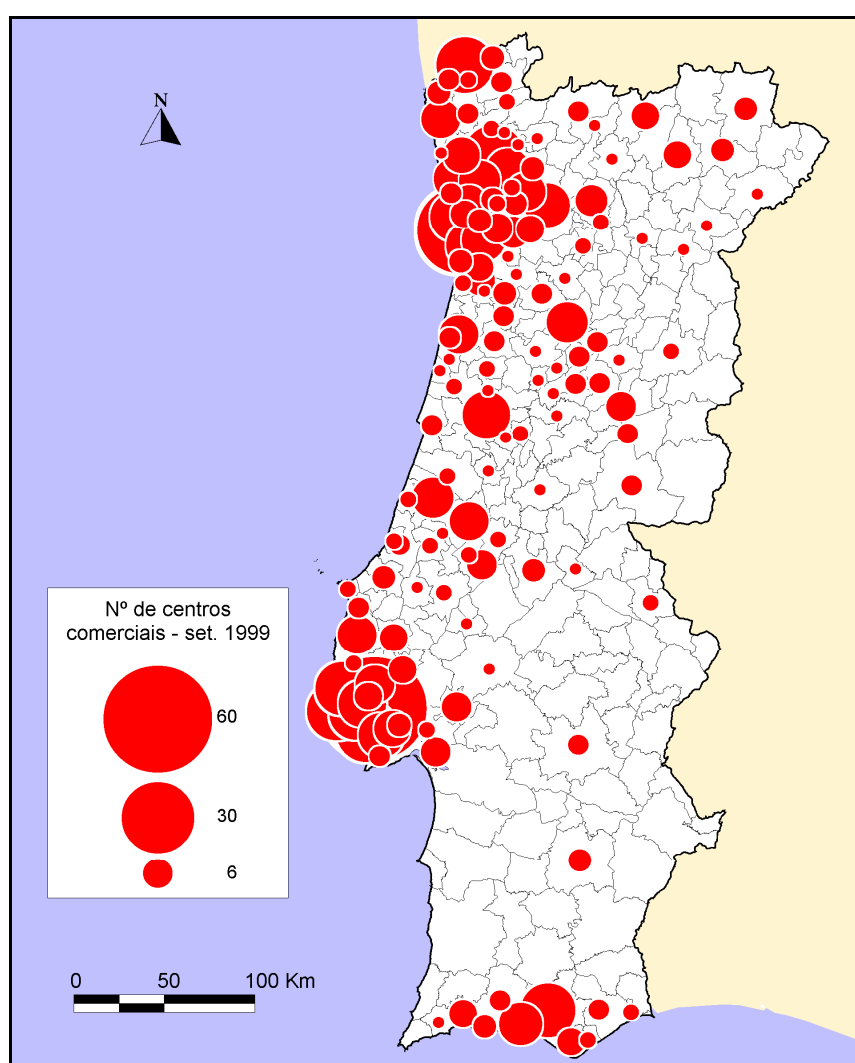
O formato “discount” surgiu com o grupo Aldi, no final da Segunda Guerra Mundial na Alemanha. Estas cadeias de lojas começaram por ter uma concepção de baixo investimento e ofereciam produtos mais baratos destinados a satisfazer as necessidades básicas da população com fraco poder de compra. Este conceito evoluiu para uma maior variedade de produtos a preços baixos e uma qualidade razoável, não se destinando apenas aos grupos sociais desfavorecidos. Em Portugal, a distribuição *discount* representava 6,1% em 1995 e 9,5% em 2000 (Observatório do Comércio, 2001: 58). Esta distribuição passou a ser operada por cinco grupos de origem estrangeira, concentrando no total 127 licenças atribuídas nos finais de 2005.

A insígnia Lidl têm mais de 150 unidades em Portugal, a cadeia Plus com 42 unidades, o grupo Carrefour que opera no *discount* através da

rede Mini-preço/Dia com 37 unidades, o Grupo Mosqueteiros (Netto) com 5 unidades. Finalmente, o surgimento de lojas de conveniência em bombas de gasolina (362 lojas em 1999) situadas nos núcleos dos centros urbanos (Jornal de Negócios, 2006: 13).

Em termos de distribuição dos centros comerciais em Portugal (Figura 6) no final da década de noventa, estes tipos de estabelecimentos concentravam-se nas áreas metropolitanas de Lisboa e Porto.

**Figura 6:** Distribuição dos centros comerciais em Portugal



Fonte: Observatório do Comércio (2001), *Relatório do Comércio tradicional em Contexto Urbano*, p. 52.

Nos grupos domésticos estudados, a progressiva adopção da *compra forte*, aquela que se realiza semanalmente e em quantidade elevada de produtos, promoveu a utilização do automóvel. Uma das entrevistadas referiu:

*“Compro no hipermercado porque encontro tudo o que necessito e tenho lugar para estacionar o carro. Não posso carregar pesos. Quando regresssei de Luanda (1976), não havia supermercados, comprava no mercado municipal da Parede, perto da minha casa, na Parede. Depois passei a comprar no Pingo Doce desta localidade (abertura em 1987). Comprava três a quatro vezes por semana porque éramos cinco pessoas em casa. Quando adquiri o apartamento, depois do meu marido falecer, em S. Domingos de Rana, passei a ir às compras no hipermercado pela facilidade, rapidez, estacionamento, produtos frescos e mais baratos [...]. No entanto, gostava muito de ir às compras no comércio tradicional. Era muito importante pelos laços mais íntimos que se criavam. Escolhia-se os alimentos e éramos aconselhados pelo comerciante dos alimentos melhores em qualidade e frescura. Tenho pena! Há uma mercearia perto daqui e às vezes compro fruta. O estacionamento é um caos...”* (G.D. nº 22. Mulher. 68 anos. Unipessoal. 1 Membro. Ensino Secundário. Secretária).

De facto, os grandes centros comerciais, especialmente os hipermercados, dispõem de estacionamento gratuito com intuito de facilitar este tipo de compras.

O estudo quantitativo sobre os hábitos de compra na cidade de Lisboa, sob a direcção de Cardoso e Pereira (1988), confirmou que, nos finais dos anos oitenta, 86,8% da população de Lisboa frequentava os supermercados e centros comerciais 30,7%. As lojas tradicionais ocupavam o primeiro lugar (95,2%), salientando-se a surpreendente utilização da venda ambulante (33,1%). A compra *forte*, com frequência semanal, alcançava (43,3%), tendo sido considerada conjuntamente com a compra

mensal ou quinzenal, realizada por 60% dos agregados familiares. No entanto, a percentagem dos agregados que faziam a compra diária, tri ou bissemanalmente (41%) estava ligada à condição de doméstico ou reformado dos responsáveis pela maioria das compras. As variáveis mais ligadas com o comportamento dos responsáveis pela maioria do aprovisionamento relativamente à realização da compra *forte* foram: o nível de rendimento do agregado, o nível de instrução do responsável, a dimensão do agregado, idade, situação profissional e a posse de arca frigorífica. A probabilidade de fazer compra *forte* aumentava com os rendimentos, o nível de instrução do responsável pela maioria das compras e com a posse da arca frigorífica; em contrapartida quanto maior fosse a dimensão do agregado, a idade do responsável e a situação de reformado e doméstico menor era a probabilidade de fazer a compra *forte*. Os estabelecimentos preferidos para a realização deste tipo de aprovisionamento eram os supermercados, seguindo-se as mercearias.

Recentemente, o estudo quantitativo e qualitativo, realizado por uma equipa da Euroteste, dirigido por José Luís Nueno, professor de Marketing do IESE de Barcelona (2001), promovido pela APED (Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição), analisou a distribuição da compra de produtos alimentares, evidenciando a importância que assumiam os hipermercados, em contexto urbano, na compra dos alimentos básicos (carne, peixe, frutas e lacticínios) e dos alimentos elaborados (embalados, congelados, refeições preparadas, água e refrigerantes, vinho e cerveja). Contudo, os indivíduos mais idosos (65 anos ou mais) compravam menos produtos alimentares em hipermercados, recorrendo mais a mercearias/auto-serviços e mercados; os que tinham um *status* A/B e C1 compravam mais em hipermercados e os activos recorriam mais aos hipermercados do que os não activos<sup>49</sup>. Em termos do painel dos lares, mediante uma amostra representativa a nível nacional, a compra de produtos alimentares representava nos auto-serviços 36%, nos

---

<sup>49</sup> Classificação das classes sociais segundo critérios comunitários, tendo em conta as profissões.

hipermercados 31%, *discount* 13%, tradicionais 10%, cooperativas 2%, mercados municipais 2% e outros 6%. Este estudo analisou igualmente a compra segundo o tipo de estabelecimentos, utilizando a estrutura sócio-demográfica, os ciclos de vida familiar, como elemento *pivot* chegando às seguintes conclusões:

1. O comércio tradicional (mercearias e mini-mercados) era mais utilizados pelos lares de adultos e da 3ª idade de classes modestas e nos lares em que o cabeça de casal se encontrava desempregado;
2. os pequenos auto-serviços (com 3 ou menos caixas) eram mais utilizados pelos lares de adultos de classes modestas.
3. os supermercados de maior dimensão apresentavam uma distribuição equilibrada, excluindo os lares de 3ª idade de classes modestas,
4. os *discount* apresentavam uma taxa mais alta de preferência entre os indivíduos que viviam sós (independentes e idosos isolados) e entre casais de 3ª idade de classes elevadas;
5. os hipermercados eram locais de compra dos jovens casais sem filhos e, de uma forma mais moderada, dos lares de adultos de classes elevadas e dos lares em que existia pelo menos uma criança menor de 5 anos.

Nos grupos domésticos entrevistados, verificámos uma tendência para a uniformização das formas de aprovisionamento e aquisição dos alimentos em paralelo com a ampliação das redes de distribuição comercial no Concelho de Cascais. A compra em estabelecimentos distribuidores tornou-se a forma de aprovisionamento alimentar familiar mais frequente, com excepção dos grupos domésticos mais idosos que não tinham transporte privado e residiam relativamente longe destes tipos de estabelecimento. Contudo, outras formas de aprovisionamento por compra coexistiam, nomeadamente os estabelecimentos tradicionais tais como:



mercados municipais, lojas de bairro (mercearias, padarias, frutarias, talhos e peixarias, etc.), comércio ambulante e mini-supermercados. Encontrámos uma disparidade de atitudes em relação à compra. Em alguns grupos domésticos mais idosos e com menos rendimentos, os responsáveis pelo aprovisionamento não realizavam a *compra forte* e recorriam a quatro ou cinco tipos de estabelecimento; enquanto nos grupos mais jovens que exerciam um trabalho remunerado, efectuavam a compra em um ou dois estabelecimentos. O comentário de uma responsável em relação à primeira atitude foi elucidativo:

*“Desde que abriu o mini-supermercado de Birre, passei a comprar a carne aí porque é mais perto e mais barata. Compro também a hortaliça, os legumes frescos, a fruta, leite e outros alimentos (farinha, massa, açúcar, arroz, leite, queijo e fiambre. Mas o peixe fresco compro no Mercado de Cascais [...]. Às vezes, compro também o pão, fruta e hortaliças no Mercado de Cascais. Não tenho carro para ir às compras no hipermercado e o meu passe não dá até Alcabideche. Antes comprava menos porque os meus pais tinham terras cultivadas e criação de gado. Não havia o mini-mercado e o meu pai trazia do Mercado de Cascais o que nos faltasse. Hoje continuo a ir às compras no minipreço de Birre onde encontro praticamente tudo: carne, peixe congelado, legumes e hortaliças, batatas, pão, queijo, etc. ...”* (GD nº 3. Mulher. 59 anos. Primário. Empregada Doméstica).

A concentração da oferta alimentar num único estabelecimento e o desenvolvimento das redes de distribuição contribuíram para diminuir a frequência da compra, dedicar menos tempo ao aprovisionamento alimentar, comprar a preços mais competitivos, apreciável variedade e elevadas condições higiénicas, evitando a contaminação dos alimentos e filas de espera. Foram estas razões citadas por uma parte dos grupos domésticos, que deixaram praticamente de realizar as compras principais

no comércio tradicional, embora continuassem a frequentar o comércio tradicional para a fruta, hortaliças e legumes frescos.

Nos grupos domésticos estudados, as pessoas responsáveis pela compra e que exercem um actividade remunerada a tempo inteiro costumam concentrar as compras num número menor de estabelecimentos (supermercados e algumas, em mercados), com um ritmo de aprovisionamento semanal. Enquanto que as donas de casa ou as que trabalham a tempo parcial preferem escolher diferentes tipos de estabelecimento, realizando mais de uma compra por semana.

*“Costumo ir semanalmente às compras no hipermercado Carrefour (Oeiras) com a minha mãe porque os preços são mais em conta e os horários mais flexíveis. Compramos detergentes, mercearias e salmão. No Pingo Doce da Parede, com uma frequência de duas ou três vezes por semana, vou sózinha às compras. Compro os seguintes alimentos: carne, peixe, fruta, leite e iogurtes. No Mercado da Parede, costumo comprar quinzenalmente, as frutas e os legumes. Nas emergências, compro na mercearia do Sr. João, geralmente leite, fiambre, queijo e pão. Na loja dos congelados, compro lulas e chocos porque são melhores do que no Pingo Doce. As batatas e cebolas compramos directamente a um produtor. Prefiro comprar no comércio tradicional porque os produtos são de qualidade, o atendimento é personalizado mas os preços dos alimentos são mais caros...”*  
(GD nº 23. Mulher. 23 anos. Monoparental. Dois membros. Ensino Superior. Estudante).

O primeiro grupo de responsáveis pela compra alimentar apresentou um ritmo semanal de aprovisionamento e um dia preferido para fazer compras: os sábados de manhã (com uma frequência superior do que nos outros dias). Os dias do meio da semana (Terças, Quartas e Quintas) e os Domingos eram menos apreciados, com excepção das mulheres que exerciam uma actividade profissional com horários mais flexíveis ou das

donas-de-casa, que apreciavam ir às compras ao mercado municipal, a meio da semana ou ao hipermercado. No entanto, uma das entrevistadas referiu ser indiferente o dia:

*“Vou às compras ao Continente sempre que me falta algum alimento. Não tenho dias determinados...”* (G.D. nº 25. Mulher. 29 anos. Nuclear. Estudos secundários. Dona de casa).

A tendência para a deslocação diária a um estabelecimento de venda de produtos alimentares foi maior entre os grupos domésticos com nível de rendimentos mais baixos do que aqueles com rendimentos mais elevados devido em parte, à ausência de automóvel ou de um transporte público directo. As mercearias nos grupos com nível de rendimentos superiores eram reservadas a faltas ou esquecimentos, sendo mais utilizadas pelos grupos domésticos mais idosos. Os mercados municipais continuavam sendo apreciados como lugares de compra para os alimentos frescos (fruta, legumes e hortaliças, peixe) nos grupos com idades superiores a cinquenta anos.

Apesar das vantagens manifestadas pelos frequentadores dos hipermercados ou supermercados, as responsáveis pela compra encontraram inconvenientes importantes, cujas causas incidiram no tratamento impessoal, sem aconselhamento da frescura e da preparação culinária dos alimentos, nem sobre o tipo de alimentos. Neste grupo, encontravam-se as pessoas que seguiam uma alimentação vegetariana ou aquelas que adquiriram uma consciência mais ecológica e costumavam comprar alimentos provenientes de uma agricultura biológica/integrada. Estes três grupos domésticos, com um nível de rendimentos e instrução superiores, apenas frequentavam os hipermercados em ocasiões pontuais para realizar a compra *forte*, coincidindo muitas vezes com refeições festivas (convidados, aniversários, Natal, Páscoa, etc.):

*“Raramente vou às compras no hipermercado Continente ou no Jumbo porque o tratamento é impersonalizado e os alimentos frescos não são biológicos ou se o são (o Jumbo introduziu recentemente uma secção) estão sujeitos a luminosidade artificial. Prefiro comprar semanalmente na Cooperativa Biocoop em Lisboa às Sextas-Feiras e em duas mercearias, uma biológica em Lisboa e outra convencional em Carcavelos, ao lado de casa. Apesar dos alimentos serem mais caros, passei a gastar menos ou igual dinheiro do que antigamente. Nos supermercados compramos o que necessitamos e não necessitamos. Quando recebo em casa ou nas grandes ocasiões festivas, costumo ir às compras no hipermercado. Aqui não olho tanto à qualidade porque é mais dispendioso para muita gente...”* (GD nº 29. Mulher. 44 anos. Monoparental. Três membros. Ensino Superior. Professora Universitária).

A escolha do estabelecimento variava segundo o nível socio-económico do grupo. A preferência pelos supermercados com atendimento personalizado e lojas especializadas foi mais frequente nos grupos entrevistados com um nível económico e qualificação profissional mais elevada, recorrendo a uma maior qualidade de alimentos e maior possibilidade de escolha.

*“O pão compro no Pingo Doce. A carne (frango, vaca, porco, borrego) no Supermercado VIP porque tem melhor qualidade. O peixe fresco e congelado, os cereais, massas, açúcar, café, leite, queijo e iogurtes compro no Pingo Doce ou no Jumbo. Os legumes frescos, fruta e tubérculos no Pingo Doce. Os produtos biológicos encomendo por telefone e trazem a casa. Uma vez por mês, a minha sogra traz uma galinha, batatas, cebolas e alguma fruta da terra. Nesse dia a minha sogra cozinha arroz de cabidela ...”* (GD nº 2. Mulher. 45 anos. Nuclear. Cinco membros. Ensino Superior. Enfermeira, actualmente Dona de casa).

As responsáveis que exerciam um trabalho extra-doméstico remunerado, concentravam as suas compras num dia por semana, a que dedicavam cerca de duas horas, sendo aquelas que mais gastavam em alimentos-serviços. Aquelas que não exerciam um trabalho fora de casa, as donas de casa, pertencentes a um grupo doméstico com maior dimensão familiar, preferiam ir às compras quotidianamente

A ampliação das redes de distribuição foi importante para a comercialização dos alimentos. Contudo, as formas de promoção dos produtos alimentares tornaram-se estratégicas na incorporação de novos alimentos (Gracia, 1997).

As campanhas publicitárias desenvolvidas pela indústria agro-alimentar impulsionaram a introdução dos seus produtos e serviços no mercado e na esfera doméstica. Estes alimentos processados industrialmente estavam presentes em todos os grupos domésticos entrevistados.

O investimento publicitário das empresas do sector agro-alimentar tem vindo a crescer progressivamente durante o período estudado, com forte incidência a partir da década de noventa. Em 1990, investiram-se em todos os sectores, 295 493 milhares de euros, em 1995 alcançaram 718 748, sendo 3 639 314 milhares de euros em 2005.

**Quadro 4.3.3: Evolução do Investimento Publicitário em Portugal**  
(em milhares de euros)

Ano	TV	Rádio	Imprensa	Exterior	Cinema	Total	Var %
1990	129 204	23 209	110 115	32 966	N/disponível	<b>295 493</b>	32%
1991	164 124	28 686	143 170	42 343	N/disponível	<b>378 323</b>	28%
1992	216 234	41 480	171 172	50 349	N/disponível	<b>479 235</b>	27%
1993	267 016	37 140	163 102	52 349	N/disponível	<b>519 608</b>	8%
1994	345 298	34 981	173 981	56 394	N/disponível	<b>610 653</b>	18%
1995	396 897	52 053	202 613	67 184	N/disponível	<b>718 748</b>	18%
1996	500 815	65 489	214 664	80 024	1 995	<b>862 987</b>	20%
1997	607 832	95 055	250 583	89 142	2 294	<b>1 045 106</b>	21%
1998	709 916	97 754	311 504	103 873	4 397	<b>1 227 444</b>	17%
1999	836 204	105 569	375 256	126 950	7 125	<b>1 451 104</b>	18%
2000	1 106 859	126 161	454 628	152 111	7 653	<b>1 847 412</b>	27%
2001	1 353 358	142 622	454 942	172 791	7 793	<b>2 131 506</b>	15%
2002	1 419 420	127 334	413 526	191 081	6 918	<b>2 158 280</b>	1%
2003	1 672 856	172 080	592 549	200 154	9 902	<b>2 647 542</b>	*
2004	1 892 813	189 031	675 473	224 770	13 392	<b>2 991 079</b>	11,4%
2005	2 483 635	187 322	702 571	252 186	13 600	<b>3 639 314</b>	21,7%

Fonte: Citado em [http://: www.apan.pt](http://www.apan.pt) [16 Nov. 2006]. Desde 2003, a fonte é Markttest.

\* A partir de 2003, utilizou-se uma base de dados diferente (dados anteriores da Sabatina). Os dados analisados por MediaMonitor são parcialmente diferentes dos dados analisados pela Sabatina, sendo o crescimento um dado não real.

Dos meios mais utilizados para a publicidade, destacaram-se a televisão e a imprensa. De facto, em 1990, o investimento publicitário representava 43,73% na televisão e 37,26% na imprensa. Em 1996, este investimento concentrava-se significativamente na televisão 58,02%, sendo na imprensa 24,88%, no exterior 9,27% e na rádio 7,59%. Em 2005, esta discrepância acentou-se: 68,25% de investimento publicitário na televisão, contra 19,31% na imprensa (Quadro 4.3.3.).

No investimento publicitário em Portugal, destacaram-se os grandes anunciantes do sector agro-alimentar tais como: Nestlé, Firma/Lever, Coca-Cola (a partir de 1976), grupos competidores no mercado agro-alimentar.

No entanto, o investimento publicitário alimentar não foi exclusivamente objecto do sector privado. De facto, as entidades públicas do Estado, principalmente o Ministério da Economia, as associações de produtores e os grémios também lançaram campanhas publicitárias com cartazes (desde que autorizadas<sup>50</sup>), junto da opinião pública. Salienta-se todavia o conservadorismo destes cartazes publicitários. Estas campanhas intensificaram-se nas décadas trinta e quarenta, com os objectivos de proteger a agricultura (consumo de vinho, fruta, produção de cereais e batatas) ou incentivar a utilização de fosfatos no solo (Figura 7), as pescas (pela adopção de conservas de peixe na dieta nacional), a indústria portuguesa (pela compra de produtos alimentares portugueses) e para proteger as pessoas (por uma série de medidas sanitárias). A título de exemplo, ilustramos alguns cartazes que foram objecto de fortes campanhas publicitárias institucionais, entre os anos trinta e cinquenta do século passado.



Figura 7: Cartaz aos adubos. CUF (1931) Figura 8: Cartaz ao cultivo da batata. ME (1932)

<sup>50</sup> O Decreto-Lei nº 18 281 de 1930 autoriza a afixação de publicidade em lugares públicos. O Decreto-Lei nº 31 180 de 1941 vem disciplinar a publicidade nas estradas nacionais.



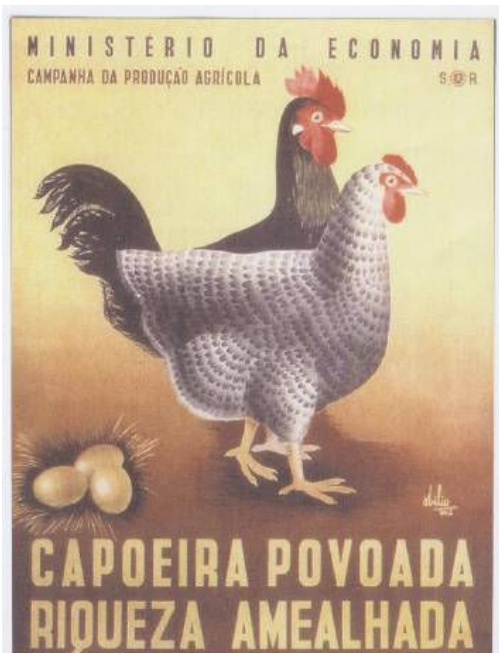


Figura 9: Cartaz à criação de gado de capoeira. ME (1931) in Vieira (1939).



Figura 10: Cartaz à produção de milho. ME (1930) in Vieira (1999).

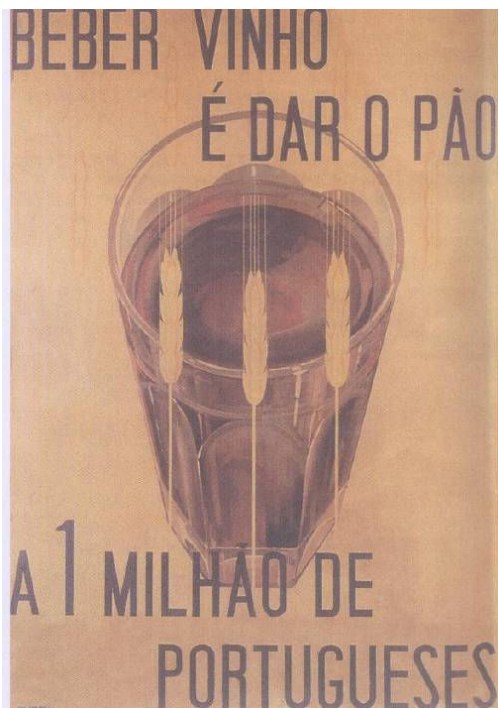


Figura 11 e 12: Cartaz do “pão e vinho” e da “campanha da fruta”, promovidos pelo Ministério da Agricultura (1938 e 1934), in Vieira (1999).





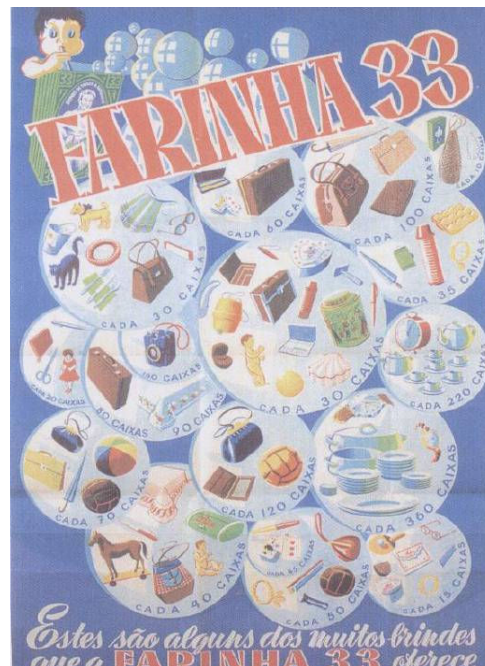
Figuras 13, 14 e 15: Cartazes de F. Kradolfer (1934), in Vieira (1999).



**Figura 16:** Cartaz (1930), influência da *Art Déco* **Figura 18:** Cartaz (1948), in Vieira (1999 e 2000).



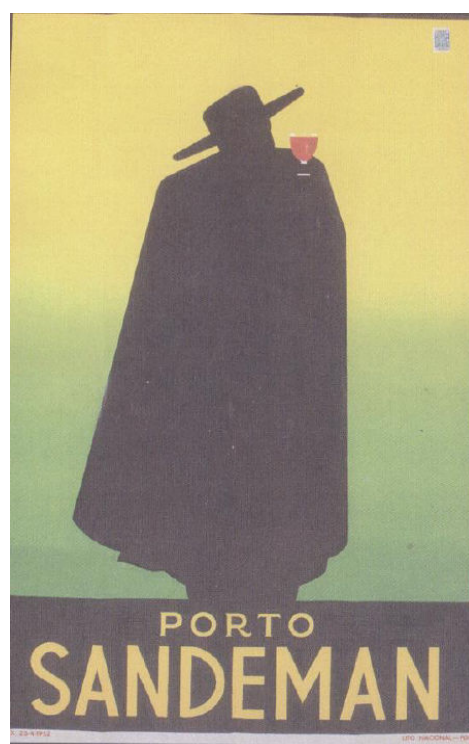
**Figura 18:** Cartaz de R. Caldevilla (1948). **Figura 19:** Cartaz (1954), ambos in Vieira (2000)



**Figura 20:** Cartaz de 1954, in Vieira (2000).

**Figura 21:** Cartaz de 1952, in Vieira (2000).





**Figura 22:** Cartaz do licor Beirão (1950) **Figura 23:** Cartaz do Vinho do Porto (1954).

Desde os finais da década de trinta, António Ferro, director do Secretariado da Propaganda Nacional e Comissário do Governo Português na exposição de Paris (1937), rodeou-se dos melhores designers modernistas que não só trabalhavam para o Estado como também para a publicidade comercial. Como referiu Vieira: “*as ruas encheram-se de anúncios estilizados, fugindo ao naturalismo*” (2000: 153). Na década de quarenta, apareceram campanhas de Ovolmatine (1947) e dos pudins instantâneos, em 1948 (Figura 17). O estilo do cartaz publicitário modernista “*foi trazido para Portugal pelo pintor Fred Kradolfer*” (Estrela, 2004: 65).

No mesmo período, assistiu-se a uma promoção de electrodomésticos, cuja fonte de energia era preferencialmente, a electricidade (frigorífico, cozinhas eléctricas, batedeiras, etc.).

Contudo, a partir da década de cinquenta do século passado, expandiram-se as campanhas publicitárias direccionadas para um público-alvo, com selecção dos meios, escolhas de imagens e slogans, assumindo um rigoroso calendário. Os consumidores foram bombardeados com as guerras das margarinas, detergentes, caldos artificiais, café e instantâneos, e electrodomésticos (Vieira, 2000).

O poder de compra das classes médias aumentou e, por conseguinte, as donas de casa dispuseram de um maior orçamento para consumo de novos produtos alimentares. Ultrapassada a austeridade dos anos quarenta, a mulher portuguesa regressou à feminidade e à sofisticação. No lar, as tarefas domésticas foram facilitadas por uma gama de novos aparelhos domésticos eléctricos. A promoção destes instrumentos significava que as mulheres eram necessárias no mercado de trabalho, ficando mais libertas para assumirem o trabalho fora de casa. A publicidade mostrava uma mulher elegante, mesmo na cozinha e com um aspirador, rádio e, nalguns casos, a mini-televisão. Um anúncio célebre dos anos cinquenta tinha o seguinte enunciado “*Moulinex liberta a mulher*”. Os meios utilizados foram essencialmente, a imprensa (revistas e jornais), a rádio (Emissora Nacional e Rádio Clube Português), o cinema e as campanhas de interior (*indoor*) e exterior (*outdoor*).

A década de sessenta, foi marcada por um desenvolvimento da economia portuguesa, aproximando-a das regras do mercado, como referimos, desde a adesão do País à EFTA (sigla inglesa para Associação Europeia do Comércio Livre). Não só o *Boom* da economia marcou a década de sessenta, a guerra com África levou Salazar, apesar de relutante, a autorizar a admissão de investimentos estrangeiros e, a aceleração dos movimentos migratórios em direcção ao litoral e ao estrangeiro, à procura de uma melhoria de vida. O produto interno bruto cresceu a ritmos nunca vistos, “*com uma taxa de variação anual de 1960 a 1968, a preços constantes, de 6,6 por cento, dois por cento acima da média europeia no*

*mesmo intervalo e 1,5 por cento acima da média da OCDE (Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económicos)” (Vieira, 2000: 89).*

Esta expansão económica beneficiou as classes médias urbanas. O investimento publicitário intensificou-se de forma acentuada, nomeadamente com um novo meio de comunicação, a televisão. As campanhas publicitárias incidiram nos produtos alimentares, nomeadamente nos óleos alimentares, margarinas, sucedâneos e instantâneos (café, chocolate, gelatinas, caldos knorr e maggi, sopas liofilizadas, puré de batata, etc.) e no peixe congelado que passou a figurar na dieta nacional.

Durante a segunda metade dos anos setenta, assistiu-se a um retrocesso da publicidade alimentar devido ao período revolucionário. A Revolução militar de 1974 restabeleceu a democracia mas desorganizou a economia (1974-76) em parte, pela fuga de capitais e de empresas e retirada de multinacionais (Estrela, 2004). Segundo os especialistas da publicidade, a década de noventa correspondeu aos anos de ouro deste sector.

O investimento publicitário, a partir da década de noventa, tornou-se um recurso empresarial mais rentável na medida que se pretendia apoiar a comercialização de produtos produzidos em grandes quantidades e cujo destino era um público heterogéneo.

A modernização da indústria agro-alimentar (máquinas e técnicas aplicadas de processamento dos alimentos) desencadeou a produção massiva, de forma a abastecer os grandes centros urbanos. A industrialização do alimento “iogurte” permitiu-nos compreender como este alimento que surgiu no início dos anos sessenta, ainda com fraca produção e consumo, tem hoje uma produção massiva e um consumo elevado, tornando-se socialmente valorizado. A maior parte dos grupos domésticos analisados consumiam este alimento, pelo menos uma a duas

vezes por dia, na forma mais cremosa ou líquida, natural, aromatizado, com frutas ou cereais, e ainda enriquecido de Omega 3 e *bifidus*, frequentemente na sua linha *light* para os adultos. Um dos grupos entrevistados informou-nos que há cerca de cinco décadas, este alimento era reservado às crianças com problemas digestivos, sendo distribuído nas farmácias.

No início dos anos sessenta, os iogurtes eram elaborados em casa, a partir de um iogurte que se comprava no comércio, adicionando o leite fervido a uma temperatura tépida, e que se mantinha durante uma noite por meio de uma lâmpada eléctrica. Contemporânea desta maneira de preparar o iogurte, apareceu um fungo de “kefir” que, sobrevivendo no leite, o fermentava. O “kefir” (conhecido no Cáucaso) passou a ser um elemento de permutas e contra-dádivas, no sentido maussiano, que se trocava entre famílias burguesas, com rituais de preparação e valor simbólico.

Nas décadas de setenta e oitenta, o iogurte preparado em casa passou de moda devido, em parte, ao aparecimento dos aparelhos eléctricos com frascos de vidro, que substituíram a maneira artesanal de preparação, para reaparecer, nos dias de hoje, com um novo significado, preparado com leite ou leite de soja para os grupos domésticos mais ciosos pelo cuidado do corpo, entendido este como um todo, saudável, estético, espiritual e ecológico.

Nas últimas décadas, a produção industrial em massa de diferentes qualidades de iogurtes, com incorporação de frutas, doces ou cereais, converteu este alimento numa sobremesa, inclusivé numa refeição, que apareceu numa forma recorrente nas fichas da ementa semanal.

A finalidade terapêutica do iogurte passou para segundo plano, sem perder, no entanto, o vínculo que relaciona o iogurte com a saúde e bem-estar (Gracia, 1997).

A introdução deste alimento na dieta nacional esteve ligada não só às recomendações médicas e nutricionais como também às preocupações estéticas e dietéticas vinculadas pela publicidade alimentar, nomeadamente a marca lançada pela danone “*Corpos Danone*”, alvo de campanhas publicitárias nos finais da década de noventa do século passado.

Esta marca lançou os iogurtes com Omega 3 em 2005/06, qualificados de bons para saúde por diminuírem o *mau* colesterol no sangue. Para que a mensagem fosse ainda mais credível, a publicidade deste alimento, passou a mostrar dois homens, que trocavam a experiência de um deles, acompanhada de uma demonstração científica. Os comentários de três entrevistadas foram elucidativos:

*“Tenho sempre iogurtes em casa. Costumo comer três iogurtes por dia: ao pequeno-almoço, ao lanche e ao deitar. Por vezes, não me apetece cozinhar e como um iogurte com fruta; ao jantar como uma sopa e um iogurte com fruta. O iogurte faz-me funcionar os intestinos e tem cálcio. Quando vivia em Luanda não havia iogurtes. Passei a introduzi-los na minha alimentação em 1977, na altura em que regresssei e vim morar para a Parede. Nessa altura comprava iogurtes naturais. Quando apareceram no mercado os iogurtes líquidos, nos anos noventa, comecei a comprá-los e a introduzi-los nas refeições...”* (G.D. nº 22. Mulher. 68 anos. Unipessoal. 1 membro. Ensino Secundário. Secretária).

*“Compro sempre iogurtes de três qualidades: “petit suisse” para a minha filha, iogurte natural cremoso para mim e bifidus para o meu marido porque sofre dos intestinos. Também compro iogurtes com cereais ou frutas para a minha filha. Considero um alimento saudável porque sabemos que é um substituto do leite, tem cálcio, é digestivo e bom para a flora intestinal. É agradável e apreciamos-lo. Comemos todos os dias ao pequeno-almoço...”* (G.D. 25. Mulher. 29 anos. Natural de Cascais. Nuclear. 3 membros. Ensino Secundário. Dona de casa).

*“Tenho sempre em casa iogurtes. Quando as minhas filhas eram pequenas, costumava preparar os iogurtes naturais. Comprava um iogurte, fervia o leite que deixava arrefecer a uma temperatura ideal e ficava toda uma noite a fermentar. Para manter a temperatura, utilizava uma lâmpada eléctrica que colocava com um adesivo numa tampa de alumínio. No dia seguinte, colocava a preparação em boiões de vidro que reutilizava (os iogurtes compravam-se em frascos de vidro). Como éramos cinco, todos os dias preparava dez a doze quantidades. As minhas filhas apreciavam muito. Eram capazes de comer três a quatro iogurtes por dia (anos setenta). Nos anos sessenta apareceu o Kefir. A minha irmã deu-me um pedaço e passei a preparar o iogurte com esta fungo. No entanto, era preciso quotidianamente retirar o leite fermentado, lavar muito bem o kefir em água e colocá-lo no leite fresco. Nas férias o kéfir morreu porque a minha mulher a dias não soube muito bem cuidá-lo. Ainda tentei tê-la mais duas vezes mas desisti [...]. Nos anos oitenta, éramos apenas três em casa. Tornou-se mais prático e rápido comprar os iogurtes no comércio. Também havia uma maior variedade. Há relativamente pouco tempo, apareceu no mercado, os iogurtes líquidos com Omega 3 que reduz o colesterol. Passei a comprá-los e a comê-los diariamente porque são melhores para a saúde...”* (G.D. 17. Mulher. 83 anos. Unipessoal. 1 membro. Ensino Superior. Professora primária (reformada).

A tecnologia produtiva aplicada à indústria alimentar está relacionada com as transformações no sector primário (matérias-primas), ligadas às descobertas científicas tanto na técnica como na tecnologia alimentar, equipamentos e máquinas incorporados nos variadíssimos processos de produção.

Era necessário encontrar soluções para uma procura crescente dos consumidores de produtos animais, fruto da explosão demográfica dos séculos XVIII e XIX. No sector agrícola, as mudanças foram radicais no



que concerne o aumento da produtividade: a concentração da propriedade, a aplicação de novas máquinas, as descobertas na química (utilização de adubos para aumentar a produtividade, os insecticidas e pesticidas no combate às pragas), o sistema de irrigação, a armazenagem e conservação dos cereais em silos, os progressos na biotecnologia ou certas políticas económicas.

Concomitantemente, de uma maior produtividade agrícola, assistiu-se ao desenvolvimento da produção intensiva da pecuária, especialmente de gado bovino, que teve de adaptar-se ao mercado cada vez mais exigente em produtos de qualidade e segurança alimentar. Em 1925, nos Estados Unidos da América, 25 % dos bovinos ficavam em unidades de engorda, os *feed-lot*, antes de serem abatidos. No final da Segunda Guerra Mundial, representava “7 milhões de reses engordadas em *Feed-lots*, ou seja 32% dos animais abatidos neste país” (Paillat, 1997: 47). Os conhecimentos biogenéticos aplicados à selecção do gado e na alimentação animal (mistura de cereais, soja, farinha de peixe, milho, vitaminas, hormonas e antibióticos) tornaram possível engordar rapidamente o gado bovino e, por conseguinte, conseguir mais carne para consumo, a preços mais baixos. Na segunda metade do século XX, desenvolveu-se a produção intensiva de suínos e da avicultura (frangos e perús). Em 1994, a produção mundial atingiu cerca de “50 milhões de toneladas, os EUA representavam 27 % do total, seguidos da União Europeia (14 %) e da China (13 %)” (Paillat, 1997: 50).

A industrialização do sector agro-alimentar e a concentração das redes de distribuição potenciaram os três processos que acturam simultaneamente e caracterizaram o modelo de consumo alimentar contemporâneo: a homogeneização/heterogeneidade dos consumos pela estandardização e diversificação da produção, um maior acesso a alimentos (incremento da quantidade a preços mais baixos) e a heterogeneidade das práticas alimentares.

A maior parte dos grupos domésticos entrevistados reconheceu a facilidade em adquirir os alimentos (carnes, condimentos, peixe, lacticínios, etc.) com regularidade e frequência do que há cerca de cinco décadas.

No Concelho de Cascais, num passado recente, a produção agro-alimentar era caracterizada pelo facto de uma parte dos recursos alimentares consumidos serem produzidos localmente ou nos concelhos vizinhos, nomeadamente Sintra, Mafra e Loures. Contudo, a produção local era insuficiente para o abastecimento da população. Do exterior ou do ex-ultramar provinham um número relativo de produtos, frequentemente valorizados, pelo facto de serem consumidos excepcionalmente ou porque permitiam realçar o gosto (especiarias, salmão fumado, caviar, corvina, gambas, frutas tropicais, molhos e outros condimentos, etc.). A industrialização agro-alimentar desencadeou progressivamente “*um sistema em que a produção [alimentar] se organiza à escala regional, nacional ou mesmo mundial*” (Fischler, 1993a: 193).

A globalização agro-alimentar e as novas formas de distribuição (hipermercados) introduziu uma espécie de “sincretismo culinário generalizado”, como Morin (1975) referiu em relação à indústria cultural e, simultaneamente, uma heterogeneidade dos consumos e práticas alimentares. De facto, apesar de uma maior acessibilidade e estandardização da produção, não só a diferenciação social dos consumos permanece na medida em que estes alimentos são adquiridos por grupos sociais diferentes (Gracia, 1997) como também as particularidades culinárias locais, regionais ou nacionais são valorizadas quotidianamente como norma e nas refeições fora de casa e festivas como prática.

As transformações da indústria agro-alimentar não se cingiram apenas a quantidades como também a formas e conteúdos alimentares. Uma parte dos nossos grupos domésticos entrevistados de origem rural recordaram que os alimentos eram comprados em quantidades pequenas e a granel nas mercearias: açúcar, arroz, café de mistura e cevada, legumes,

azeite, vinho quando existe auto-produção. Desde a década de setenta, quase todos os alimentos passaram a ser adquiridos envazados (proibição legislativa e industrialização do sector alimentar). Enquanto nos grupos domésticos de classe média e alta (classe burguesa), os alimentos básicos adquiriam-se mensalmente, em grandes quantidades, nos armazéns e os frescos variavam segundo o tipo de alimentos, com ritmos temporais de compras quotidianas ou bisemanais (mercados municipais).

Nos grupos domésticos estudados, dos alimentos inventariados nos armários, no frigorífico ou em despensas domésticas (quase inexistentes nas novas residências), os alimentos congelados, enlatados e empacotados, foram os alimentos mais representados, tanto a nível quantitativo como qualitativo, não porque fossem reconhecidos socialmente mas sobretudo por economia de tempo e esforço.

A expansão da comercialização dos congelados surgiu em Portugal nos anos sessenta, apesar da existência de importação de carne congelada, nomeadamente da Argentina durante a Segunda Guerra Mundial e na década seguinte.

Na década de sessenta, a publicidade alimentar estatal, incidiu no peixe congelado, um dos anúncios publicitários tinha o slogan “*Peixes da nova vaga, mas que rica garoupa, desde que foi congelada está mais apetitosa*”, representando como personagem principal, uma mulher garoupa moderna, sentada no bar, de forma a facilitar a sua introdução na dieta dos portugueses, começando pelas donas de casa mais jovens e modernas, nas classes burguesas urbanas. A estimulação do consumo de peixe congelado pelo Governo esteve ligado à crise da pesca do bacalhau como referiu um dos grupos entrevistados cujo familiar desempenhava um alto cargo administrativo, lançando uma campanha publicitária da garoupa (figura 24).



**Figura 24:** Cartaz da Campanha de peixe congelado (*O Século Ilustrado*, 1967).

A incorporação dos congelados teve reacções controversas que se expressavam na qualidade, na artificialidade, na frescura e no elevado preço. No concelho de Cascais, os produtos congelados alcançaram uma relativa relevância na década de setenta, para penetrar definitivamente nos finais da década seguinte como referiram algumas das responsáveis pela compra nos grupos domésticos estudados.

Os três principais tipo de produtos congelados no mercado são: os vegetais, o pescado, os pratos preparados que nos últimos anos, têm vindo a crescer vertiginosamente, nomeadamente os pratos preparados de carne.

A análise dos inventários domésticos nos grupos analisados colocou em evidência a presença generalizada de alimentos provenientes de processamento industrial, com incidência nos cereais de pequeno-almoço e

congelados. A incorporação destes alimentos na refeição quotidiana prendeu-se com razões de comodidade, rapidez na preparação dos pratos, satisfação dos gostos individuais e mesmo dietéticas (cereais e peixe), e ainda, porque tornou possível a participação de todos os membros na preparação das refeições, sobretudo nos grupos domésticos com maior dimensão e rendimentos, com filhos adolescentes e em que a mulher desempenhava um trabalho remunerado fora de casa.

Os grupos domésticos estudados apresentaram diferenças substanciais relativamente aos armários, frigoríficos e despensas inventariados. Em dois destes grupos, as responsáveis pela alimentação eram mulheres jovens (23 e 29 anos) com uma atitude negativa perante o consumo de pratos preparados industriais porque, segundo elas, eram mais artificiais e menos saudáveis do que os pratos preparados em casa com alimentos frescos, admitindo que para o peixe costumavam comprar congelado. Contudo, reconheceram que os pratos pré-cozinhados congelados permitiam solucionar refeições improvisadas de forma rápida e em rações pequenas.

*“Não costumo comprar pratos pré-cozinhados porque não são tão bons como aqueles que preparo em casa com alimentos frescos. Estes são muito artificiais, salgados, utilizam muita gordura e são caros. No entanto, tenho em casa para situações imprevisíveis, algumas pizzas, lasanha... (G.D. 23. Mulher. 23 anos. Monoparental. 2 membros. Ensino Superior. Estudante).*

*“Raramente compro pratos pré-cozinhados porque a minha mãe tem uma empresa de restauração. Todos os dias vou buscar as refeições e comemos o que sobrou. Não gosto nada de cozinhar porque sou bastante perfeccionista e como não aprendi culinária, não cozinho. Apenas nos fins-de-semana vamos aos restaurantes do CascaisShopping porque a minha mãe descansa nestes dias.*

*Por vezes, cheguei a comprar pratos pré-cozinhados para os imprevistos. Mas é muito raro... ”* (G.D. 25. Mulher. 29 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino Secundário. Dona de casa).

Os tipos de alimentos e as quantidades, que se procuravam ter como provisões, apresentaram-se bastante variáveis não só segundo as características do grupo doméstico, como também segundo determinadas circunstâncias e, sobretudo, discursos acerca da alimentação. Nos armários e frigorífico da segunda mulher entrevistada, havia poucos alimentos frescos porque a mãe da entrevistada cozinha para todos os membros do grupo: um quilo de maçãs, meio quilo de batatas, um quilo de peras, um quilo de bananas, meio quilo de cenouras e alguns bróculos. A utilização que a entrevista fazia destes alimentos em saladas ou cozidos e *“preparam-se rapidamente e com um mínimo de trabalho”*. Pelo contrário, no inventário da primeira entrevistada, registaram-se numerosas matérias-primas, em quantidades de um quilo: cenoura, tomate, rabanetes, agriões, batatas, abóbora, meio quilo de cogumelos frescos, ameixas, pêsegos, uvas, bananas, pêros, uma alface, frango, borrego, lombo de porco, bifés de vaca e carapaus. O tempo dedicado às tarefas culinárias domésticas era muito superior em relação ao grupo doméstico anterior.

A incorporação de alimentos preparados e congelados apresentou-se esporádica e correspondeu a necessidades pontuais. Num grupo doméstico com poder aquisitivo alto, o inventário permitiu verificar uma maior presença de alimentos frescos e preparados em casa e que se congelava para a semana, de forma a solucionar e diminuir o tempo e as tarefas durante os dias de trabalho. Os discursos de ambas as entrevistadas revelaram importantes conhecimentos em alimentação e saúde, preocupações dietéticas e estéticas, recusando-se a comprar pratos pré-cozinhados e congelados na indústria, com excepção daqueles que se adquiriam para situações improvisadas de convidados inesperados ou falta de tempo para se dedicarem à preparação de pratos mais elaborados (rissóis, croquetes, pizzas, bacalhau com natas).

Curiosamente, num dos grupos domésticos estudados, com rendimentos médios, grupo social de índole popular, oriundo de meio rural, a análise do inventário revelou uma forte concentração de produtos de processamento industrial: refrigerantes, molhos (ketchup, maionese, molho inglês), sumos industriais, iogurtes aromatizados e danoninhos, leite UHT, vários tipos de conservas (feijão, grão de bico, salsichas, atum, sardinhas, ananás), batatas fritas, bolachas Maria, “panrico”, cereais liofilizados para pequeno-almoço, puré de batata liofilizado, diferentes tipos de massas, três quilos de arroz, chouriço de sangue, uma grade de cervejas e dois garrafões de vinho tinto. A presença de alimentos frescos era em menor quantidade (3 alfaces, dois quilos de tomate, um pepino, quatro quilos de batatas e cebolas, um quilo de bananas, duas tangerinas e dois limões). Este grupo doméstico possuía uma horta no quintal. Contudo, tinha três frigoríficos e uma arca congeladora repletos de carnes preparadas (sobras do restaurante do cunhado), quatro frangos congelados, peixe ultracongelado e enchidos, revelando uma desorganização na gestão e economia doméstica. Frequentemente, desperdiçava alimentos que eram remetidos para a criação. A responsável deste grupo referiu não ter tempo para organizar a casa porque trabalhava cerca de dezasseis horas por dia. A casa principal encontrava-se rodeada de três anexos que foram aumentando à medida das necessidades, com funções distintas. Em dois deles, residiam os filhos do casal, tendo a filha solteira dois filhos pequenos. Durante a infância, o casal tinha passado muitas dificuldades alimentares:

*“Cozinhar para os seis membros demora bastante...Por isso, tenho sempre molhos e conservas e pratos semi-preparados. Os meus netos gostam de molhos, batatas fritas e todo o tipo de iogurtes...”*

(G.D. 11. Mulher. 55 anos. Alargada. 6 membros. Analfabeta. Empregada doméstica.

A maioria das responsáveis das tarefas culinárias referiu recorrer à incorporação de um novo produto alimentar industrial para satisfazer não só os gostos familiares, como também devido a questões de comodidade e

rapidez na preparação das refeições, sendo estas vantagens salientadas na publicidade alimentar.

As transformações tecnológicas implicaram uma substituição tanto no tipo de produtos adquiridos como muitos dos ingredientes, contidos neles, deixam-se de comprar tais como: tomates maduros, cebolas, batatas, legumes, carnes ou peixe fresco, etc.. Estes produtos passam a ser considerados como reservas que geralmente se guardam em armários ou, para alguns, em despensas (Gracia, 1997).

De facto, nos grupos domésticos mais jovens estes produtos não foram referidos como alimentos reserva porque “*a sua categorização alimentar não está marcada nem por um ausência, muitas das vezes a provisionadora, nem por rigor sazonal*” (Gracia, 1997: 187). Nestes casos, os alimentos adquiriam-se para consumo, sendo menos perecíveis. Em contrapartida, nos grupos domésticos em que a responsável tinha mais de cinquenta anos, de procedência rural e/ou urbano e de poder de compra baixo, a despensa e/ou armários registavam uma acumulação de alimentos básicos não perecíveis, que de certa maneira, coincidiam com a dieta seguida há umas décadas. Contudo, os produtos processados industrialmente tinham uma representação bastante relevante.

## **Conclusão**

A industrialização da alimentação desencadeou progressivamente mudanças na cultura alimentar quotidiana dos grupos domésticos estudados no Concelho de Cascais.

A produção agro-alimentar em grandes quantidades, incrementada a partir da Segunda Guerra Mundial nos países com um nível de industrialização elevada, conjuntamente com o aumento do nível de vida, favoreceu a acessibilidade e a diversidade alimentar (Pynson, 1987;



Fischler, 1993a; Mennel *et al.*, 1992). Por sua vez, a modernização da indústria agro-alimentar (máquinas e técnicas aplicadas de processamento dos alimentos) desencadeou a produção massiva, de forma a abastecer os grandes centros urbanos.

Em Portugal, esta modernização não teve o mesmo percurso histórico, comparado com outros países europeus, nomeadamente com a França e a Inglaterra. Como sublinhou Sedas Nunes (1964), deu-se a “expansão industrial e a estagnação agrícola”. No entanto, a importação destes produtos foi relevante.

A nível local, o Concelho de Cascais tinha uma agricultura de subsistência, virada para o autoconsumo. O incremento da agro-pecuária deu-se entre os anos cinquenta e setenta. Porém, a urbanização e o desenvolvimento do turismo, a proximidade da capital e de outros mercados consumidores, condicionaram o desenvolvimento deste sector.

A recorrência à importação de alimentos provenientes da indústria agro-alimentar, em quantidades e com preços mais acessíveis, ainda que esta indústria fosse relativamente ténue nos anos sessenta, intensificou-se nos finais dos anos oitenta. Como referimos neste capítulo, a indústria alimentar teve um crescimento de 33,4% nos finais dos anos oitenta no Concelho de Cascais.

A concentração da indústria alimentar nas multinacionais e a entrada de Portugal na União Europeia, desde 1986, facilitaram a diversificação dos produtos industriais alimentares vindos de outros países europeus, sendo promovida por novas técnicas de marketing, entre as quais a publicidade alimentar.

A acessibilidade e a diversificação da oferta, e paralelamente, o desenvolvimento de uma nova organização da distribuição alimentar (aparecimento de cadeias de hipermercados) afectaram a cultura alimentar.

A nível dos consumos alimentares e da culinária, verificámos neste estudo, uma introdução de novos alimentos (adição e substituição) e uma tendência para a culinária internacional, e simultaneamente, uma valorização da gastronomia portuguesa.

A industrialização da alimentação e a concentração das redes de distribuição potenciaram os três processos que actuam simultaneamente e caracterizam o modelo de consumo alimentar contemporâneo: uma tendência para a homogeneização dos consumos provocada pela estandardização da produção, e simultaneamente, uma heterogeneidade dos consumos pela diversificação da produção e de novas formas de distribuição, por um maior acesso a alimentos (incremento da quantidade a preços mais baixos) e uma heterogeneidade das práticas alimentares.

No entanto, poderemos interpretar que existe homogeneidade e internacionalização dos consumos alimentares e da culinária em Cascais? Em nosso entender, podemos falar de traços de uma homogeneidade dos consumos nos grupos domésticos estudados, através da aquisição de produtos de processamento industrial, em virtude da estandardização e internacionalização dos produtos alimentares e de alimentos-serviços. Paradoxalmente, verificámos uma heterogeneidade de consumos alimentares, acompanhada de uma valorização desta e de uma variabilidade a partir da oferta alimentar (estabelecimentos, restauração e produtos). Simultaneamente, detectámos a persistência de uma diferenciação social perante a acessibilidade e escolhas em relação a determinados alimentos e ainda, uma tendência para racionalização das compras e da dieta alimentar. Em termos de práticas alimentares, referidas neste capítulo, nos grupos domésticos analisados, resultaram ser heterogéneas.

### **A tecnificação da cozinha doméstica**

Neste capítulo, pretendemos demonstrar como a tecnificação da cozinha doméstica e a adopção de novas fontes de energia (gás e electricidade), durante o período estudado, implicaram mudanças na cultura alimentar dos grupos domésticos entrevistados, nomeadamente na dimensão material das práticas alimentares (formas de armazenagem, conservação e preparação dos alimentos) e na dimensão coerciva e simbólica (normas, regras, discursos, valores, atitudes, estratégias, conhecimentos, nos gostos).

Tentaremos explicar ainda como a sofisticação tecnológica das cozinhas na maioria dos grupos domésticos estudados, desencadeou mudanças consideráveis no consumo de novos bens e serviços, na organização e gestão do espaço, nas formas, ritmos e tempos do trabalho doméstico, contribuindo também para a construção de um conhecimento específico.

#### **5.1. A transformação da cozinha**

A cozinha, do latim *cocina*, como divisão tecnológica e sofisticada da casa impôs-se em Portugal, desde a segunda metade do século XX.

Nos grupos domésticos entrevistados, a cozinha transformou-se durante o período estudado, assumindo em alguns casos, a divisão mais cara da casa.

A maioria das formas tradicionais de armazenar, conservar e preparar os alimentos na esfera doméstica requeria utensílios e um saber-fazer.

Estas formas e saberes tradicionais foram progressivamente abandonados ou substituídos por alimentos provenientes da industrialização alimentar e pela introdução de equipamentos sofisticados que exigia um conhecimento específico e técnico.

As técnicas de armazenagem e conservação dos alimentos na esfera doméstica sofreram alterações importantes. Nos grupos domésticos estudados, que tinham terras de cultivo, alguns alimentos eram armazenados directamente depois da colheita (batatas e azeitonas) numa parte da casa, situada na planta baixa. As azeitonas eram conservados directamente em água e sal para consumo. Quando se destinavam ao fabrico de azeite eram levadas para o lagar mais próximo e o azeite resultante era guardado em talhas. Posteriormente, começaram-se a utilizar bilhas fabricadas em folha da flandres (lata) e, finalmente, em vidro e plástico. Alguns alimentos necessitavam de uma primeira secagem ao sol (feijão, cebolas, alhos, amêndoas, figos, etc.). Eram armazenados em talhas, ou directamente no solo em cima de esteiras, dependendo do tipo de alimentos. Os cereais guardavam-se em *caixões* de madeira<sup>51</sup> e posteriormente, eram moídos em estruturas de moagem (moinhos e, mais tarde, nas fábricas de moagem). O pão amassado, fermentado e cozido semanalmente, era guardado em baús de madeira, previamente

---

<sup>51</sup> Temos conhecimento de que outros agricultores possuíam silos de pedra. Estes foram progressivamente substituídos por grandes silos mais modernos, onde o grão é removido por sistema automático.

embrulhados em pano crú. Por vezes, introduzia-se um pouco de chouriço na massa, moldando-se pães pequenos.

A carne de porco não consumida após a matança, era salgada e armazenada em salgadeiras de pedra ou em madeira. Com as vísceras e gorduras faziam-se os enchidos que eram postos ao fumeiro na lareira. As gorduras eram também derretidas, dando origem à banha ou “manteiga de porco” quando se adicionava colorau. Os produtos da horta eram consumidos frescos e colhidos à medida que se necessitava.

Nos grupos domésticos mais urbanos, dependendo do tipo de casa (apartamento ou moradia), os alimentos eram armazenados na antiga despensa, tão comum ainda nos anos sessenta. A copa nas casas mais burguesas desapareceu praticamente, tendo sido substituída por armários, frigoríficos, arcas congeladoras.

Um dos electrodomésticos que se introduziu com relativa rapidez, nos anos sessenta, foi o frigorífico com congelador. A arca congeladora instalou-se nos anos oitenta, seguindo-se os combinados (frigorífico e congelador de prateleiras) na década de noventa.

Sobre o equipamento doméstico, segundo o Relatório do PDM (1995), verificou-se que, em 1991, o Concelho de Cascais tinha um elevado nível de equipamento electrodoméstico na maioria das habitações, sendo o diferenciador social a máquina de lavar a louça. A diferenciação litoral/interior era muito nítida, assumindo estes equipamentos, valores mais baixos nas freguesias de Alcabideche e S. Domingos de Rana. Quanto ao videogravador existia em 90 % dos lares do concelho.

Apesar de todos os grupos domésticos estudados terem o frigorífico, algumas mulheres entrevistadas, com menores rendimentos, grupo social de índole popular e de origem rural, referiram tê-lo adquirido na segunda metade da década de setenta:

*“Em Manique de Baixo, não tínhamos electricidade e água canalizadas e, mesmo quando foram instaladas, poucas casas podiam comprar o frigorífico. A nossa mercearia foi uma das primeiras a ter frigorífico mas nós só comprámos em 1975, quando casei. Compravamos diariamente a carne e o peixe que conservavamos de um dia para o outro em sal [...]. O problema hoje é outro. Tens que chegue e tens o frigorífico mas os alimentos não duram nada. Não posso comprar fruta e legumes para a semana porque se estragam no frigorífico. Se tens uma família com quatro membros, tens de comprar quase diariamente ou então congelar a carne e o peixe. (G.D. 20. Mulher. 53 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino Primário. Proprietária em nome individual na restauração).*

De facto, muitas das aldeias do interior do Concelho de Cascais não tinham água canalizada e electricidade. Em 1965, Conceição da Abóboda, Talaíde, Polima, Matarraque, Alto e Baixo dos Gaios, Campito, Manique de Baixo, Murches, malveira da Serra, entre outras povoações, não possuíam electricidade e água canalizada, sendo tarefa das mulheres ir buscar água ao chafariz e acarretá-la em bilhas.

Durante o período analisado, a vida quotidiana alterou-se progressivamente com a incorporação de diferentes bens de consumo: fogão gás, panela de pressão, batedora eléctrica e varinha mágica, aspirador, fritadeira, torradeira eléctrica, máquina de lavar a roupa, máquina de lavar a louça (menos frequente), entre outros.

Com efeito, a rápida penetração de bens de consumo deveu-se em parte, ao aumento do nível de vida e o processo de assalariamento da população activa do Concelho de Cascais desde os anos sessenta.

Contudo, a aquisição destes equipamentos foram marcados por uma forte diferenciação social. As prioridades dos grupos domésticos

estudados incidiram sobre os equipamentos de maior necessidade, o frigorífico e o fogão a gás “*compra-se quando se precisa e se pode*”.

*“Quando casei, em 1951, tinha um fogão de petróleo e um forno com torcidas. Em 1960, comprámos um fogão eléctrico porque tínhamos receio do gás visto que as minhas filhas ficavam sozinhas com a criada enquanto eu ia trabalhar. O frigorífico com congelador foi adquirido no mesmo ano. As compras quase quotidianas passaram a ser duas a três vezes por semana, libertando-me para outras tarefas mais interessantes ou seja ler e escrever, preparar as aulas e reservar para as filhas o tempo livre...”* (G.D. 17. Mulher. 83 anos. Unipessoal. 1 membro. Ensino Superior. Professora primária-reformada).

A adopção de práticas de conservação dos alimentos através do frio, nomeadamente o frigorífico e, menos frequente da arca congeladora, permitiu tornar presente no quotidiano todas as estações do ano, substituindo algumas práticas tradicionais das regiões mais rurais do concelho, nomeadamente a conservação pelo sal (carne de porco e peixe), a secagem ao sol, o vinagre e o açúcar. A nível doméstico, a introdução desta técnica de conservação a frio teve incidências sobre a gestão das produções de auto-consumo (horticultura, animais de capoeira, carne de porco, peixe), proporcionando uma disponibilidade destes alimentos frescos durante quase todo o ano e, por conseguinte, uma maior diversidade do regime alimentar no campo. Alguns grupos domésticos, que possuíam terras, referiram que a arca frigorífica facilitou tanto a manutenção e desenvolvimento das suas hortas, como o desenvolvimento da produção de animais de capoeira, coelhos, patos e pombos.

Em França, E. Dubost (1983) demonstrou que a difusão deste equipamento “*não coincidiu com a subida do nível de vida, tal como foi o caso para a maior parte dos bens de equipamento [...] mas com a existência de hortas, sendo a sua progressão mais rápida nas zonas rurais*

*do que nas zonas urbanas, e nas zonas onde o número de hortas era mais reduzido [...], a taxa deste equipamento era mais baixa ” (1984: 44-45).* No mesmo sentido, Guillou e Guibert (1989) salientaram que a introdução da nova tecnologia de conservação, a arca congeladora, *“foi uma das causas da diversificação da alimentação nas zonas rurais”* e que, progressivamente, este equipamento *“apareceu nos lares urbanos, sendo os artesãos-comerciantes e os operários os melhores utilizadores”* (1989: 7). Por outro lado, a utilização deste equipamento teve incidências sobre a saúde das famílias, nomeadamente sobre a redução do consumo de sal na alimentação (Valagão, 1990).

No nosso estudo, a progressiva aquisição da arca frigorífica apresentou-se num movimento contrário, das zonas urbanas para as rurais, segundo as narrativas dos grupos domésticos entrevistados, pelo facto de, nestas últimas, a electrificação das casas se ter dado mais tardiamente. Sendo relativamente recente a adopção da arca congeladora (a arca-baú), nas famílias estudadas das zonas do interior do concelho, esta permitiu multiplicar as dávidas e contra-dádivas. As trocas e prestações sob a forma de alimentos desempenharam um papel importante no estabelecimento e reforço dos laços de solidariedade no interior do grupo (parentes ou vizinhos). A carne e os legumes foram os alimentos que no passado mais entraram na rede de trocas afectivas e de proximidade. A congelação aumentou as possibilidades de conservação e a circulação graciosa destes alimentos. Foram múltiplas as ocasiões em que alguns grupos estudados referiram a entajuda e as dádivas, tanto em forma de alimentos como em serviços prestados relativamente à produção e/ou conservação dos géneros alimentares. No entanto, a adopção deste tipo de equipamento não foi sem reservas, sendo a geração mais nova menos reticente à sua aquisição. Os comentários de três grupos domésticos foram elucidativos:

*“Quando os meus pais matavam um porco ou galinhas davam aos vizinhos, amigos e a companheiros de trabalho o que sobrava. A*



*arca frigorífica foi adquirida no princípio dos anos oitenta. Passámos a congelar a carne o que permitiu distribuir ao longo do ano este alimento. Contudo a minha mãe gostava mais da carne fresca e frequentemente, recusava-se a comer os alimentos congelados. Fui eu que insisti na compra da arca congeladora nos anos oitenta. O meu pai tinha construído duas salgadeiras em pedra para conservar a carne de porco no sal e o peixe. Com a compra da arca frigorífica, passámos a congelar quase toda a produção de animais de capoeira e produtos da horta...*” (G.D. nº 3. Mulher. 59 anos. Unipessoal. 1 membro. Ensino Primário. Empregada de limpeza).

*“Em Manique de Baixo, fomos um dos primeiros a ter um frigorífico e arca congeladora porque tínhamos uma mercearia. Na arca, conservava-se sobretudo as carnes que se matavam (coelhos, galinhas e pombos). Os produtos hortícolas eram apanhados diariamente na horta. Quando sobrava, dávamos aos parentes e vizinhos. A minha mãe era muito bondosa. Em Manique de Baixo, havia muitas pessoas necessitadas. O meu pai era pedreiro mas trabalhava na horta depois do trabalho. Nos dias em que era preciso apanhar a azeitona, a família e amigos ajudavam...”* (G.D. 20. Mulher. 53 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino Primário. Proprietária em nome individual na restauração).

*“Em Alvide, o meu pai tinha terrenos e bois. Costumava emprestar os bois aos amigos e vizinhos para lavrarem a terra. Em contrapartida, quando necessitava, os vizinhos, parentes ou amigos vinham ajudar [...]. Tínhamos horta e criação de gado. Quando matávamos um porco, galinha ou coelhos dávamos aos vizinhos e amigos ou convidávamo-los para uma almoçarada. Os meus pais compraram uma arca frigorífica nos finais dos anos setenta. Esta facilitou a conservação dos alimentos da horta e a*

*carne. Passámos a ter estes alimentos todo o ano. Este equipamento facilitou a gestão da matança em quantidades, conservando ao longo do ano, os alimentos que outrora eram sazonais...*” (G.D. nº 19. Homem. 60 anos. Nuclear. 5 membros. Ensino técnico equivalente ao Secundário. Desenhador).

De facto, no Concelho de Cascais, o frigorífico com congelador antecedeu a arca congeladora. Nos anos sessenta, os grupos domésticos estudados com maiores rendimentos e num meio mais urbanizado, tinham frigorífico com congelador.

Esta aquisição foi impulsionada igualmente pela publicidade. A nossa análise da imprensa local permitiu-nos verificar que os anúncios referentes ao equipamento doméstico (frigorífico e fogão a gás) apareceram sistematicamente desde os anos sessenta. Os comerciantes de equipamentos electrodomésticos facilitavam o pagamento a prestações. Desta forma, estimulou-se a aquisição do frigorífico, cujos primeiros modelos eram de cor branca, remetendo para a limpeza e pureza dos alimentos.

A investigação tecnológica permitiu uma evolução dos modelos. A arca-baú inicial deu lugar ao congelador-armário, como salientaram Guillou e Guibert (1989), *“concebido como um armário-secretária com gavetas sobrepostas, o novo mobiliário supõe uma concepção diferente da reserva alimentar [...], assente na noção de diversidade, de ordem, de classificação”* (1989: 12).

Nos últimos quinze anos, o forno de micro-ondas e os combinados surgiram em Portugal e expandiram-se relativamente rápido nos grandes centros urbanos.

Segundo Fischler, a expansão destes equipamentos nos centros urbanos acompanhou a adopção dos produtos industriais ultracongelados, tornando-se *“uma forma superlativa do fresco, mais fresco do que o*

*fresco*” ( 2001: 420). Um dos grupos domésticos entrevistados teceu o seguinte comentário:

*“Compro o peixe ultracongelado porque é mais fresco do que o peixe fresco na Praça de Cascais ou na venda ambulante...”* (G.D. nº 20. Mulher. 53 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino Primário. Restauração).

A maior parte dos grupos domésticos estudados possuíam uma tecnologia nas cozinhas: frigoríficos com congeladores de alta potência, fogões com forno a gás ou eléctricos, micro-ondas, batedoras, picadoras, *robots*, fritadeiras, máquinas de café, máquina de lavar a loiça, panela de pressão.

A introdução destes equipamentos na cozinha teve como finalidade tornar mais fácil e agilizar as tarefas domésticas. Apenas dois grupos domésticos possuíam menos equipamentos, correspondendo a rendimentos mais baixos, a estruturas familiares (monoparental e unipessoal), com tipo de actividades diferentes, idade, profissão e origem geográfica. A primeira responsável doméstica de classe social baixa, correspondendo a rendimentos salariais e nível de instrução baixos, de 59 anos de idade e de origem algarvia, pertencia a uma família que chegou a Cascais nos finais dos anos cinquenta. O pai veio trabalhar nas pedreiras de Birre e em actividade paralela, exercia a agricultura e a pecuária, em regime de autoconsumo e venda, num terreno arrendado. Nos fins de semana, o pai ia à pesca. A mãe era varina de profissão. O peixe era o alimento de quase todos os dias. Diariamente, por motivos profissionais, esta entrevistada estava fora de casa sete horas. Durante a semana, as refeições principais realizavam-se em casa, com excepção do segundo pequeno-almoço tomado fora do domicílio com as colegas de trabalho. O equipamento de cozinha e os utensílios eram escassos. Tinha um frigorífico pequeno, um fogão com forno a gás e uma varinha mágica para triturar a sopa. O tempo dedicado às tarefas domésticas era relativamente reduzido,

praticando uma culinária simples (cozidos, grelhados). No frigorífico inventariámos um recipiente com sopa de creme de legumes, carapaus frescos, uma alface, duas laranjas, duas peras, seis bananas, um litro de leite magro, margarina para barrar o pão (planta com redução de gordura), sumo de frutas e chá.

No outro extremo, temos uma responsável de um grupo doméstico de estrutura diferente. Pertencia a uma classe alta de origem, com 49 anos de idade, não trabalhava fora de casa e o seu nível de instrução era elevado embora os rendimentos mensais fossem relativamente baixos. O grupo estava constituído por um filho, cuja presença passou a ser esporádica. Casou com um americano e residiu nos Estados Unidos da América durante nove anos. Sempre teve cozinhas equipadas com electrodomésticos de alta potência. Quando regressou, instalou-se num dos apartamentos que os pais possuíam. As cozinhas estavam semi-equipadas e não sentiu necessidade de adquirir alta tecnologia porque segundo a entrevistada, não era necessário. Referiu ainda, que a família valorizava o consumismo e tinha alta tecnologia na cozinha doméstica. Este grupo doméstico, de estrutura monoparental, apresentava um atitude crítica perante toda a panóplia de equipamentos que, segundo ela, eram desnecessários, com excepção do frigorífico ou combinado, fogão e forno, máquina de lavar a roupa, varinha mágica e picadora eléctrica. Executava alguns trabalhos de tradução e tinha um rendimento mensal de quinhentos euros desde que a mãe morreu há dois anos. Seguiu uma alimentação vegetariana, quebrada frequentemente pelos gostos do filho. *“O meu filho gosta de muito de carne. Quando preparo as refeições tenho de me sujeitar ao que ele gosta e acabo por comer carne porque não vou preparar uma refeição diferente. No entanto, sirvo-me em menos em quantidades...”* (G.D. nº 10. Mulher. 49 anos. Monoparental. 2 membros. Ensino superior. Traductora).

Os principais electrodomésticos que contribuíram para transformar a cozinha doméstica durante as últimas décadas e, por conseguinte, a

cultura alimentar (formas de armazenamento, aprovisionamento, preparação, serviço de mesa, consumo e selecção dos alimentos em relação com o tempo e trabalho das pessoas responsáveis pela organização e gestão da casa), foram principalmente o frigorífico/congelador, as fontes de energia, o fogão, e, menos representativa, a máquina de lavar a loiça e o micro-ondas.

A aquisição do equipamento doméstico micro-ondas prendeu-se também por motivos de poupança de tempo. Numa primeira fase, foi utilizado essencialmente para o descongelamento e aquecimento dos alimentos; enquanto numa segunda, assistiu-se à sua utilização para preparação e cozedura dos alimentos, facilitando um tipo de refeições preparadas num curto espaço de tempo e em doses individuais, de ementas constituídas por pratos congelados e pré-cozinhados. Segundo (Cockburn e Ormrod, 1993)<sup>52</sup>, o micro-ondas foi visto como uma engenhoca para o sexo masculino. Era vendido nas lojas de electrónica, juntamente com os gravadores de vídeo e sistemas electrónicos. Referem as autoras que quando o mercado da sofisticação electrónica ficou saturado, o micro-ondas passou a ser vendido como um simples electrodoméstico ao lado dos frigoríficos e fogões. Este facto implicou a alteração do seu design e simplificação do modelo (substituição de campainhas e alarmes de comando por simples botões com ícones).

Como assinalou Verbeek (2006) “a mesma tecnologia adquiria uma nova identidade, determinada pelo género e num contexto diferente. Os dois tipos de micro-ondas eram funcionalmente iguais, destinados a acelerar a preparação de refeições, mas, enquanto aquele definia os seus utilizadores como tecnologicamente competentes, este definia-os como incompetentes” (2006: 1109). Estes aparelhos são acompanhados de instruções de manuseamento e de receitas que motivam uma nova forma de preparação das refeições “mais saudáveis”, segundo as indicações, e

---

<sup>52</sup> Citado por Verbeek (2006).

simultaneamente uma economia de tempo e uma maior participação de todos os membros da família. O sucesso deste equipamento tornou possível a individualização das refeições e, ao mesmo tempo, a socialização. Comer o que cada um gosta, mas comer com os outros membros familiares ou amigos.

A utilização de alguns equipamentos permite compreender como se modificou a cultura alimentar e qual foi o alcance da mudança (Gracia, 1997). Desta forma, o frigorífico com congelador contribuiu para espaçar e concentrar as compras. Em vez de as realizar diariamente, como há algumas décadas, alguns grupos domésticos passaram a fazer *compras fortes* semanal, quinzenal ou mensalmente. Se, em alguns casos estudados, estas práticas foram adoptadas pelas responsáveis mais jovem que exerciam actividades remuneradas extra-domésticas, elas estenderam-se progressivamente a todos os grupos domésticos. A congelação passou a ser a técnica de conservação mais utilizada, seguindo-se a aquisição de produtos industriais.

Por outro lado, o fogão a gás ou eléctrico, com vários bicos e forno, permitiu a elaboração de vários pratos e comidas em simultâneo, a utilização de outras técnicas de preparação dos alimentos, tendo desta forma, aumentado a variedade dos pratos, economizado o tempo de elaboração das refeições e o serviço de mesa. Mas modificou o sabor de determinadas comidas. Um dos grupos domésticos entrevistados referiu:

*“Com o fogão a lenha preparávamos pratos assados, guisados/estufados ou cozidos. A compra do primeiro fogão a gás facilitou-me a preparação das comidas e reduziu o trabalho porque não tínhamos de comprar ou ir buscar lenha, armazená-la para todo o ano, acender o fogo e mantê-lo e, ainda vigiar a comida. A cozedura passou a ser mais rápida e podíamos ter ao lume comidas diferentes: fritar batatas, fazer a sopa, fritar ou grelhar um bife, ou ter no forno um frango para o jantar. Lembro-*

*me como ajudava a minha mãe a ir buscar lenha, acender e atizar o lume, colocar a panela do feijão com hortaliça para o almoço. Depois tinha de vigiar o lume para não se apagar. Depois tinha de lavar a panela que ficava toda chamuscada. Areávamos com a terra [...]. Quando nos finais dos anos sessenta, adquirimos o fogão a gás com forno, as tarefas simplificaram-se e tornou-se mais rápida a preparação da comida...” (G.D. nº 20. Mulher. 53 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino Primário. Restauração).*

Um outro equipamento que contribuiu para a simplificação das tarefas domésticas relacionadas com as fases de preparação e do serviço de mesa, foi a máquina de lavar a loiça. A aquisição deste equipamento, inventariada em alguns grupos estudados, não foi sistemática em comparação com outros electrodomésticos, devido a problemas de espaço, de consumo de energia e da existência de outras prioridades.

Nos grupos domésticos com poder aquisitivo alto ou naqueles que tinham adquirido um apartamento ou vivenda de construção recente, estes electrodomésticos estavam incluídos. Apenas dois deles, referiram utilizar diariamente a máquina de lavar loiça, correspondendo a uma estrutura familiar nuclear, de quatro ou mais membros e com rendimentos médios e/ou elevados. Nos restantes grupos, a máquina de lavar a loiça, quando esta existia, era posta em funcionamento nos dias festivos ou nos dias em que recebiam convidados.

A disponibilidade de determinados bens de consumo “*depende do regime de propriedade, alugada ou comprada, do estado e dimensão da casa*” (Gracia, 1997: 199), do rendimento, da estrutura e dimensão familiar, da idade, da atitude contra o consumismo, de outras prioridades ou de gostarem de lavar a loiça.

A sofisticação tecnológica das cozinhas deu-se com maior incidência, nos casos estudados, entre os grupos domésticos mais jovens e com rendimentos médio-altos e, que paradoxalmente, praticavam um tipo

de processos culinários mais simplificados e rápidos. No entanto, uma tecnologização da cozinha nem sempre correspondia a práticas simplificadas. Alguns grupos domésticos, de classes alta e média, continuavam a praticar um culinária elaborada e sofisticada, sendo dois deles auxiliados por uma empregada doméstica. Para estes, a preparação dos pratos (a culinária) e o serviço de mesa eram encarados como uma arte e um prazer.

Em quase todos os grupos domésticos estudados, a utilização da cozinha como lugar das refeições quotidianas passou a ser uma prática bastante frequente. A casa de jantar era utilizada nos dias festivos e em recepções familiares ou de amigos.

Apenas em dois grupos de classe alta e mais idosos, a casa de jantar era o lugar de todas as refeições, comentando com uma certa reprovação o facto de se comer na cozinha. Por vezes, a sala de estar com a televisão, podia ser um lugar preferencial para as refeições do jantar, no caso dos grupos unipessoais.

As técnicas caseiras tradicionais de conservação dos alimentos (cozer a altas temperaturas, o vácuo, a salmoura, secagem ao sol, o vinagre, o fumado, fermentação, marinadas (vinha de alhos), imersão no álcool, imersão no azeite ou na banha, e a calda de açúcar) foram substituídas pela conservação a frio ou por alimentos processados industrialmente, como a pasteurização/ desidratação e longa conservação (UHT) do leite, a esterilização das conservas, a liofilização, a irradiação, a biotecnologia alimentar (lacticínios e derivados, ovos e carne de porco) ou os alimentos transgénicos, o vácuo nos pratos précozinhados ou na carne, refrigeração (0°C a -6° C), congelação (-20° C) e ultracongelados (-50° C).

Os recentes desenvolvimentos da tecnologia alimentar desencadearam uma oferta no mercado de produtos alimentares de significados técnicos.



A biotecnologia alimentar, em particular a engenharia genética aplicada às plantas (batata, milho, soja, tomate<sup>53</sup>) e, aos animais em experiências de laboratório (salmão e outros peixes, porcos<sup>54</sup>, vacas e caprinos, etc.) trouxe implicações na produção, distribuição e preparação dos alimentos. Simultaneamente, criou movimentos de resistência de cidadãos europeus contra os transgênicos “Transgênicos fora do prato”<sup>55</sup>.

Apesar da comercialização dos animais transgênicos não estar ainda autorizada, poderemos assistir, num futuro próximo, à chegada desta tecnologia aos talhos. A título de exemplo, os cientistas da Universidade de Medicina Harvard, nos Estados Unidos da América, anunciaram a criação de porcos transgênicos ricos em ácidos gordos ómega 3<sup>56</sup>. Os investigadores prevêem que esta técnica possa ser utilizada em galinhas e vacas. O gene proveniente de um verme microscópico, chamado *Caenorhabditis elegans* (*C. elegans*), é inserido nos embriões de porcos com o objectivo de aumentar a percentagem de ácidos gordos ómega 3. Desta forma, pretende-se combater a gordura prejudicial das carnes vermelhas (ácidos gordos ómega 6), que se pensa estar na origem do aumento das incidências cardiovasculares, cancro e diabetes.

A modificação do ADN, substituindo sequências de uma molécula de um organismo por sequências do ADN doutro organismo, obtendo um terceiro organismo<sup>57</sup>, levanta problemas ambientais e ecológicos<sup>58</sup> e riscos

---

<sup>53</sup> Em 1997, a União Europeia já estava a receber tomate, milho e soja transgênicos. Um ano depois, calculavam-se em 20 milhões de hectares as áreas onde os Estados Unidos cultivavam plantas transgênicas. Em 2000, metade da soja e um terço do milho eram transgênicos neste país.

<sup>54</sup> Já se produziram experimentalmente porcos com genes humanos para fins alimentares.

<sup>55</sup> A Plataforma em Portugal ficou conhecida por “Transgênicos fora do prato”. Estes movimentos contra os transgênicos fizeram recuar algumas firmas em 1999, como a Unilever e a Nestlé. Em 2003, José Bové, François Dufour e René Riesel foram condenados por terem destruído as culturas experimentais de cereais transgênicos (milho, soja e sementes) em França, pertencentes à Monsanto e à Novartis.

<sup>56</sup> *Jornal Público*, de 28 de Março de 2006, pp. 24.

<sup>57</sup> A FAO no seu relatório de 2000, referiu que os alimentos transformados representavam nos EUA, 90% e na União Europeia, 70%, correspondendo a uma área de 20 milhões de hectares de produtos transgênicos no primeiro país. Os lucros anuais da Monsanto chegam a 4 biliões de dólares.

<sup>58</sup> No ano 2000, a FAO salientou que houve uma perda de 95% da biodiversidade em relação ao início do século XX. O OGM pode constituir uma praga para as variedades tradicionais. O controlo da alimentação mundial passará a ser realizado por um pequeno número de empresas.

para a saúde, nomeadamente alergias alimentares, resistências a antibióticos e toxidade.

A noção de risco alimentar consiste na percepção de uma incerteza relativa em relação às consequências negativas potencialmente associadas a uma alternativa de escolha (Volle, 1995; citado por Ferrières, 2002: 7)<sup>59</sup>.

A maioria dos grupos domésticos compravam, tanto alimentos processados industrialmente (cereais, conservas, molhos, pratos pré-cozinhados<sup>60</sup>, natas, etc.), como alimentos frescos (carne, aves, peixe, legumes e ervas aromáticas) que congelavam em casa, adaptando as rações às necessidades de consumo do grupo.

Estas inovações técnicas e tecnológicas (fontes de energia, comunicações e transportes, equipamentos, técnicas modernas de conservação, alimentos-serviço, biotecnologia alimentar, engenharia genética alimentar, etc.) transformaram a cultura alimentar e as tarefas domésticas, contribuindo, em parte, para o declínio da agricultura tradicional, para o aumento do sector agro-alimentar e para uma diminuição do tempo dedicado ao aprovisionamento, à armazenagem, à conservação e à preparação dos alimentos.

O alimento tornou-se um alimento técnico acessível economicamente e durante todo o ano, fácil e cómodo. Neste sentido, a técnica tornou possível alimentar quantitativamente, sem que por isso seja qualitativamente, uma população que vivenciou a escassez dos alimentos e a frugalidade como modelo alimentar.

---

<sup>59</sup> O risco alimentar pode englobar a necessidade de segurança (sentido positivo) e o medo ou medos alimentares (sentido negativo), Ferrières (2002: 7).

<sup>60</sup> Nestes alimentos processados industrialmente, podemos encontrar os alimentos que podem conter integralmente OGM (tomate, soja e milho geneticamente modificados) e/ou parcialmente (molho de esparguete com tomate geneticamente modificado). E ainda, alimentos produzidos através de um alimento geneticamente modificado (pão com fermento geneticamente modificado). Finalmente, o alimento pode ser produzido tendo sido utilizado um OGM na cadeia de produção embora o produto final não o contenha (leite de vaca, em que esta foi tratada com hormonas de crescimento para aumentar a produção).

## 5.2. O trabalho doméstico

Paralelamente à valorização de uma cozinha ampla, racional, funcional e tecnológica, oficializou-se o papel da mãe de família, dona de casa cujas escolhas assentavam nela, sendo recompensada pelo “bem-estar” dos maridos e filhos.

Em geral, os trabalhos domésticos são tradicionalmente relegados para as mulheres. Mennell (1987) demonstrou historicamente que, na maioria das culturas, as mulheres estavam vinculadas à cozinha doméstica quotidiana. Nas sociedades em que surgiu uma cozinha diferenciada, o papel de cozinheiro (o chefe) era masculino.

Na Idade Moderna, a investigação histórica recente demonstrou que as cozinhas das grandes famílias eram geralmente um espaço de trabalho quase exclusivamente reservado aos homens<sup>61</sup> porque as tarefas exigiam um maior esforço nas cozinhas das casas de elite e uma confiança absoluta. Servir na cozinha, implicava ser limpo, fiel e entendido (Sarti, 2001). Por norma o homem era considerado mais limpo do que a mulher, explicava Tanara. “*Ladras e esbanjadoras, as mulheres eram também, por vezes, dadas ao vinho, maledicentes ou bruxas*” (Vincenzo Tanara, in Montanari, 1991: 209-210).

A diferenciação entre a cozinha quotidiana feminina e a cozinha especializada masculina, no contexto de Portugal, mereceu algumas considerações. Em primeiro lugar, temos um tratado de culinária, escrito por uma mulher nos finais do século XV, intitulado *O Livro de Cozinha*, da Infanta D. Maria de Portugal <sup>62</sup>. Segundo, multiplicaram-se as publicações de livros de culinária, alguns dos quais escritos por mulheres. Por último, relativamente a uma cozinha especializada, esta remete para uma profissão

---

<sup>61</sup> A. Martín Casares refere que em Granada, no século XVI, as tarefas que exigiam maior esforço nas cozinhas de elite eram confiadas a escravas do sexo feminino (citado por Sarti, 2001: 265)

<sup>62</sup> Filha do Infante D. Duarte e neta de D. Manuel I. Existiram provavelmente outros registos de receitas que desapareceram ou ainda desconhecidos.

remunerada fora de casa, não exclusivamente masculina. O facto de as cozinheiras não serem explicitamente citadas não significa, no entanto, que não houvesse mulheres que cozinhassem. Nas casas onde não havia um cozinheiro, eram as mulheres que preparavam a comida.

No século XVIII (e depois, de forma intensa, no século seguinte), as cozinhas das classes superiores tinham ao serviço mulheres, cozinheiros e ajudantes. Em contrapartida, nas famílias das classes médias e baixas, a preparação da comida era confiada às mulheres. Por ser uma tarefa que exigia habilidade e à qual estava ligado o bem-estar material da família, a sua delegação ao pessoal doméstico era mais rara, competindo às donas de casa gerirem as refeições familiares (Sarti, 2001).

Em relação à feminização do pessoal da cozinha, a situação e a sua evolução no tempo diferiram nos diversos contextos, envolvendo uma minoria da população. Em geral, as mulheres das classes sociais médias e baixas ocupavam-se da preparação da comida para os membros do grupo doméstico e mais do que as mulheres de elevada condição social.

O Estado Novo defendeu uma ordem social burguesa, assente numa rígida e apertada distribuição de papéis, confinando a mulher ao domínio familiar e do privado e remetendo o homem para o domínio do público. O lugar da mulher era no lar, como sublinhava Salazar nos seus discursos. Sendo a sua função principal ser mãe e, por conseguinte, as tarefas domésticas e a família eram da sua responsabilidade.

A campanha para a domesticação da mulher não era, ao contrário do que se possa pensar, algo menor: fazia parte da cruzada pela moralização do país (Mónica, 1999). A imagem da família ideal foi largamente difundida nas escolas primárias, antes dos anos sessenta, tendo como tutela o Ministério da Educação.

Em 1937, “*as escolas primárias receberam um quadro em que as relações entre os membros da família eram traçadas de forma paradigmática [...]. Retratava-se uma família rural, prestes a iniciar o jantar. À cabeceira da mesa, o pai; à direita, os dois filhos e, à esquerda, as duas filhas. A mãe, de pé, segurava uma terrina de sopa, que entregaria, dentro de minutos, ao pai, a quem a competia servir. O quadro servia de pretexto para se comentar a frase, obrigatoriamente introduzida, em 1932, em todos os manuais de leitura: “Na família, o chefe é o pai; na escola, o chefe é o mestre; na igreja, o chefe é o padre; na Nação, o chefe é o governo”* (Mónica, 1999: 24).

Paralelamente, o Governo fomentou a criação de cursos leccionados pela Mocidade Portuguesa Feminina, pela Obra das Mães pela Educação Nacional e pelo Movimento Nacional Feminino, que tinham como objectivos a aprendizagem da boa dona de casa, esposa e mãe de família. Abriram-se sucursais por todo o País. Na Vila de Cascais, o Centro de Formação Familiar de Cascais, integrado na organização a Obra das Mães pela Educação Nacional, localizado na Rua Visconde da Luz, destinava-se ao ensino feminino, sem distinção social, por forma “a transformar as jovens alunas em óptimas donas de casa, no futuro”<sup>63</sup>.

Este centro era dirigido por Maria Antónia Homem de Melo. Nele se cursavam as seguintes disciplinas em 1960: culinária, economia doméstica, formação familiar, enfermagem e puericultura, dactilografia, labores, bordados e costura, trabalhos manuais, palestras às noivas, português, francês e inglês. O corpo docente (alta burguesia e aristocracia) era composto por Maria Reis Vilar, Encarnação Gomes, Regina Antunes, Regina Pereira, Maria Luísa Carneiro e Raquel Vanzeller. No ano lectivo de 1960-61 estavam inscritas 140 alunas. Uma entrevistada referiu:

---

<sup>63</sup> *Jornal A Nossa Terra*, nº. 227, de 23 de Julho de 1960, pp. 8, e nº 254, de 1961, pp. 3.

*“Saí da escola e fui para as Obras das Mães de Cascais. Estive um ano. Fui depois trabalhar com a minha mãe quando abrimos a mercearia. Infelizmente foi uma grande perda! Tinha muitas disciplinas: inglês, português, francês. Aquilo era desde amanhar o peixe e cortar a carne, lavar bem os legumes. Aprendíamos decoração da mesa e regras de etiqueta. Tudo aquilo que sei, foi tudo de um ano e meio que lá andei. Praticávamos muito. Ensinavam a preparação pratos: peixe no forno, o guisar e assar carne, pastéis de bacalhau, rissóis, pastéis de massa tenra. Todas as semanas tínhamos uma hora de culinária. Aprendi a cozinha ornamental. A higiene. Utilizar uma tábua para o peixe e uma diferente para a carne. Talheres para cada uma deles. Arranjar as frutas antes de irem para a mesa. Tudo era muito diferente do que eu aprendi em casa. A S<sup>a</sup> D. Antónia era muito exigente! Davam-nos alguns conselhos: o alimento fresco e de qualidade. Os legumes eram para o acompanhamento...”* (G.D. n<sup>o</sup> 20. Mulher. 53 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino primário. Proprietária restauração).

Neste quadro sócio-educativo, a cozinha tornou-se *“um conceito científico, descrito como cozinha laboratório, devido à utilização de meios técnicos modernos que permitiam uma melhor higiene, limpeza perfeita e uma total eficacidae”* (Amilien, 2006: 19). O ideal de uma cozinha funcional, racional e prática difundiu-se rapidamente em meio urbano pelo sistema sócio-educativo, que interessava a todos os grupos sociais. Um deveriam aprender a tornarem-se boas esposas e mães e a saberem dirigir o serviço da casa e das criadas. Outras, pelas duas primeiras razões, a que se deveria adicionar o saber-fazer para servirem nas casas dos grupos mais favorecidos.

Em dois grupos domésticos entrevistados, com profissões de empregadas domésticas, as responsáveis pelas tarefas domésticas foram cozinheiras na restauração, tendo sido uma delas cozinheira de um hotel.

Nos grupos domésticos com rendimentos médios e altos e com nível de instrução superior, os grupos sociais mais favorecidos, a dona de casa geria a preparação da comida, ajudada nesta tarefa pela criada.

A cozinha transformou-se num espaço sociocultural, de alimentação, de consumo, de higiene, de reforço das normas sociais, de controle e estético.

No entanto, o modelo de mulher ideal difundido pelos grupos sociais dominantes, começou a ser questionado em Cascais, coincidindo, a partir dos anos sessenta, com uma maior participação das mulheres no mercado de trabalho e, com a mudança de percepção e de atitude em relação às tarefas domésticas e às relações familiares, sem que, no entanto, deixassem de existir diferenciações de género.

*“Tínhamos todas as máquinas quando nos casámos. A minha mulher trabalhava. A minha mãe dizia que ela tinha de ter tudo em casa para facilitar as tarefas domésticas. A minha mãe ofereceu-nos todas as máquinas e dispensou a criada de confiança para cuidar dos nossos filhos[...]. No princípio de casados, íamos buscar a comida à casa da minha mãe para nos aguentarmos e por vezes, cozinhávamos juntos. Ao almoço comia no quartel. A minha mulher é uma óptima cozinheira. Eu sou o ajudante. Gosto muito de fazer a caldeirada de peixe à Cascais. Sou eu que faço a caldeirada rica de Cascais. Mas a minha mulher diz que eu sujo muito a cozinha. Ela trabalha como num laboratório. Acaba de cozinhar e está tudo limpo...”* (G.D. nº 7. Homem. 70 anos. Nuclear. 3 membros. Estudos Superiores. Investigador, funcionário do Estado reformado).

As mulheres dos grupos sociais de índole popular recordam como eram numerosas e penosas as tarefas femininas. As actividades necessárias em relação à preparação das comidas podiam ser muito variáveis nos anos cinquenta e sessenta do século passado. As mulheres tinham de cultivar a

horta, dar de comer aos animais, ocupar-se de mungir as vacas, bater as natas para fazer a manteiga, arranjar lenha e água, cuidar do lume, amassar o pão, secar a fruta, conservar as verduras em vinagre, etc. Ao mesmo tempo tinham de amamentar uma criança e tratar dos filhos mais crescidos.

A preparação da comida poderia requerer três a quatro horas por dia, procurar lenha e água cerca de uma hora, igualmente uma hora para manter o lume aceso e amamentar ou dar de comida a crianças pequenas; num total de seis a sete horas, às quais se juntava o tempo gasto na horta, na pastorícia, tratar dos animais e os mungir, fazer pão e conservas (G.D nº 20. Mulher. 53 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino primário. Restauração).

A introdução de novas tecnologias na esfera doméstica e a maior participação das mulheres no mercado de trabalho contribuíram para acelerar a mudança da cultura alimentar, nomeadamente na introdução da compra de produtos alimentares processados industrialmente, de preparação rápida e na simplificação das tarefas domésticas. Esta aquisição de alimentos-serviço (pratos preparados e alimentos) permitiu diminuir o trabalho e tempo dedicado à cozinha (Fischler, 1993a) e espaçar as compras.

Nos grupos domésticos estudados, a organização das refeições diárias, das festas familiares e das saídas ao restaurante ou a casa dos familiares e amigos continuavam a ocupar o quotidiano das mulheres. Embora algumas destas tarefas fossem partilhadas em alguns grupos domésticos pelo marido e/ou por outros membros femininos da família: filhas mais velhos, a mãe, a sogra ou a empregada doméstica. As práticas e consumos alimentares, a educação básica das crianças, conjuntamente com o ensino das regras fundamentais quanto à higiene e às normas de civilidade continuavam a ser tarefas femininas na maioria dos grupos domésticos analisados.



Porém, verificámos um afrouxamento das normas e regras de civilidade à mesa nas refeições quotidianas. Enquanto nas refeições festivas, o acto de receber faz-se de uma forma organizada em que se acentua a teatralização destas normas e regras. A preparação de um ambiente agradável, uma decoração da sala de jantar adequada às circunstâncias, a apresentação da mesa (toalha branca, com ou sem bordados, os guardanapos bem engomados, dobrados em rectângulo ou triângulo e colocados à esquerda dos pratos, a simetria do serviço de porcelana, a ordem dos copos de cristal e dos talheres, um par de saleiros, os castiçais e em alguns casos, as baixelas de prata), o lugar dos convidados, o desenrolar do serviço da mesa, a sequência orquestrada de pratos, de bebidas e de sobremesas (doce, fruta e gelado). Nos jantares formais, a presença de crianças e adolescentes não está prevista. Nos grupos domésticos, com rendimentos elevados, profissões de quadros superiores e com estudos superiores, continua a existir todo um ritual na maneira de servir e estar à mesa<sup>64</sup>. Um saber-receber que se adquiriu na família por via materna ou pela leitura de livros de etiqueta e de revistas femininas.

### **5.3. A construção dos saberes-fazer alimentares**

Os saberes-fazer alimentares, ou seja, os conhecimentos e habilidades culinárias necessários para executar as tarefas relacionadas com a alimentação quotidiana e festiva, eram geralmente transmitidos por via oral, pela mãe e/ou outros membros familiares femininos, e eram adquiridos com a prática e confrontados em outros saberes veiculados pela teia de relações sociais. Estes conhecimentos eram aumentados pela leitura de livros/revistas de culinária, pelos restaurantes, pelos discursos médico-

---

<sup>64</sup> O processo evolutivo e a interiorização das normas e regras de estar à mesa e da etiqueta do serviço foi estudada por N. Elias (1989 [1939]). Para conhecimento das normas e regras de receber e das maneiras de estar à mesa em vigor, leia-se P. Bobone (1999).

dietéticos e, ainda, pelas escolas de economia doméstica e pelas escolas em geral.

Paralelamente, uma panóplia de informação alimentar (saúde e estética), passou a ser difundida pela comunicação social e pela publicidade alimentar.

Nos grupos domésticos analisados, com aproximadamente cinquenta anos, confirmámos que estes saberes-fazer alimentares foram geralmente transmitidos por via materna, aumentados pela experiência e confrontados com os múltiplos saberes que acima referimos<sup>65</sup>. Enquanto nos grupos domésticos mais jovens, estes conhecimentos foram adquiridos por outras fontes escritas, ou por programas televisivos, em vez de serem transmitidos oralmente pela mãe na esfera doméstica. Apenas num dos grupos domésticos, a responsável pelas tarefas domésticas referiu não ter conhecimentos culinários e, por essa razão, decidiu não cozinhar. Neste caso, a mãe preparava as refeições quotidianas e, nos fins-de-semana, recorria-se à prática de comer fora, na praça de alimentação do CascaisShopping.

O aumento da escolaridade feminina e a publicação numerosa de livros e revistas de culinária permitiram uma maior consulta a fontes escritas e a confrontação com outros saberes-fazer alimentares, sobretudo mais profissionais e também mais medicalizados.

Como referimos no capítulo três, o modelo da refeição burguês impôs-se progressivamente, desde os finais do século XIX, e para o seu sucesso contribuíram igualmente, a introdução dos cursos de culinária nos programas escolares e os centros de formação em economia doméstica, dirigidas pelas senhoras da sociedade cascalense.

---

<sup>65</sup> No grupo doméstico sem estudos primários, analfabeta, estes conhecimentos foram transmitidos essencialmente por via oral materna e confrontados com outros saberes que se observavam, se memorizavam e se praticavam. A televisão desempenhou, neste caso, um papel importante na construção do saber-fazer desta responsável pelas tarefas domésticas.

Como referimos anteriormente, as questões de economia, saúde, higiene doméstica, normas e regras de preparação dos alimentos, de serviço de mesa eram ensinadas tanto às filhas de boas famílias como a jovens de estratos populares. Desta forma, estes cursos, valorizavam o trabalho doméstico e, simultaneamente, proporcionavam uma mão-de-obra qualificada para o serviço doméstico nas famílias dos grupos sociais mais favorecidos.

Nas sociedades em vias de industrialização, prefere-se confiar na formação institucionalizada do que na aprendizagem familiar, transmitida de geração em geração (Mennel, 1987: 330).

A título de exemplo, o Instituto Culinário da Margarina Vaqueiro sob a direcção de Francine Duppré, um pseudónimo, organizou inúmeras acções de formação em Portugal.

Estes “encontros de culinária” nas escolas, anfiteatros e outros recintos tiveram uma numerosa audiência de donas de casa ávidas de ensinamentos. Ainda nos anos cinquenta, foram editados os primeiros livros de receitas da Vaqueiro e em 1957, esta ensinava os segredos da culinária na televisão. Apesar da existência destes cursos de culinária e de economia doméstica, a transmissão do saber-fazer era directamente por via materna.

Trabalhando sobre uma pergunta de escolha múltipla, que contemplava a aprendizagem culinária da população francesa, Fischler (1993a) concluiu que 53% dos inquiridos tinham aprendido com a mãe, 53% por si mesmos e 32% por intermédio dos livros<sup>66</sup>. Para compreender a transformação da transmissão do saber alimentar, este autor introduziu a variável idade. Embora na divisão actual do trabalho entre os cônjuges se

---

<sup>66</sup> Comité Génération Cuisine SEB, 1989. Inquérito por telefone numa amostra de 400 pessoas (citado por Fischler).

denote uma evolução da distribuição das tarefas domésticas<sup>67</sup>, considerou que foi na cozinha que se registaram mudanças mais profundas nas sucessivas gerações. Segundo o autor, assistiu-se a um nivelamento das diferenças de competências culinárias entre os sexos. Como se, ao deixar a família, as jovens mulheres e os jovens em geral, estivessem em igualdade de competências ou de incompetências culinárias. A iniciação ou a formação culinária começava no momento em que se deixou o referente familiar, para se instalar só em casal. Por essa razão, segundo o autor, apareceu uma forte proporção de indivíduos que declararam ter aprendido sós ou mediante os livros.

A partir da segunda metade do século XX, incrementaram-se as fontes informativas escritas e audiovisuais, no sentido da difusão em massa de informação alimentar, de origem diversa, correspondendo a interesses distintos. Esta abundância da informação, segundo Gracia (1996), permitiu falar de uma *sociedade hiperinformada* a nível alimentar. Contudo, esta informação incidiu mais nos valores de carácter médico-dietético, estético, gastronómico e, recentemente, no risco alimentar, do que na divulgação de estudos sobre a alimentação quotidiana na esfera doméstica.

Por outro lado, Gracia (1996) demonstrou que a publicidade alimentar desempenhou um papel relevante na difusão de imagens culturais femininas polivalentes associadas à alimentação quotidiana. Segundo esta autora, a progressiva dispersão ou a perda dos conhecimentos e habilidades culinárias, “a desculturação do saber alimentar quotidiano”, foi consequência da profusão informativa e tecnológica. A introdução das inovações foi incentivada pela publicidade alimentar. Mas esta publicidade facilitou também o conhecimento de ingredientes e dos produtos alimentares.

---

<sup>67</sup> Segundo os resultados do inquérito por questionário dirigido por Wall (2005).

## **Conclusão**

Analísamos neste capítulo, como a tecnificação da cozinha doméstica, durante o período estudado, contribuiu para acelerar a mudança da cultura alimentar. A incorporação de alguns equipamentos domésticos e novas fontes de energia, permitiram uma melhor organização e gestão das tarefas domésticas ligadas com os serviços alimentares.

Durante o período analisado, a vida quotidiana alterou-se progressivamente. A penetração de equipamentos e bens de consumo, segundo as necessidades e as prioridades dos grupos domésticos estudados, deu-se, em parte, pelo aumento das condições de vida e pelo processo de assalariamento, sendo a sua aquisição estimulada pela publicidade.

Os principais electrodomésticos que contribuíram numa primeira fase para a transformação da cozinha foram o fogão a gás ou eléctrico e o frigorífico e, por conseguinte a cultura alimentar (formas de armazenamento, conservação, aprovisionamento, selecção, preparação e consumo dos alimentos em relação com o trabalho e trabalho das pessoas responsáveis pelas tarefas domésticas).

A introdução das novas técnicas e tecnologias na esfera doméstica e a participação feminina no mercado de trabalho permitiram acelerar a mudança da cultura alimentar, nomeadamente na introdução da compra de produtos alimentares de preparação rápida e na simplificação das tarefas domésticas. Esta aquisição de alimentos-serviço (pratos preparados e alimentos) ou a opção por uma culinária simplificada permitiram diminuir o trabalho e tempo dedicado à cozinha e espaçar as compras.

As formas tradicionais de armazenamento, conservação e preparação dos alimentos requeriam um saber-fazer, acumulado nas famílias, durante gerações, transmitido pelas mães às filhas, confrontado no entanto, por outros saberes específicos (livros e revistas de culinária,

receituários de família, por cursos frequentados) e, por permutas de receitas entre familiares, amigos, colegas de trabalho, etc..

Estas formas tradicionais e conhecimentos, principalmente de armazenamento, de preparação e de conservação dos alimentos, foram progressivamente abandonados ou substituídos por alimentos provenientes da industrialização alimentar.

No capítulo seis, explicaremos os factores contextuais tais como o crescimento demográfico, a urbanização e as transformações da estrutura sócio-económica no Concelho de Cascais afectaram também as mudanças da cultura alimentar.

### Demografia, Urbanização e Cultura Alimentar

Neste capítulo exporemos os modos como a mudança da cultura alimentar está igualmente relacionada com as transformações demográficas, a urbanização do espaço, a valorização da urbanidade, as transformações da estrutura socioeconómica e cultural. Considerados numa dialéctica entre micro e macro, estes factores são relevantes para compreender a mudança da cultura alimentar.

No contexto deste estudo, os processos de incremento demográfico, de urbanização e de desenvolvimento do turismo foram acompanhados de uma modificação substancial dos principais sectores da actividade económica, da composição social da população e do nível de vida, favorecendo o aparecimento de novos tipos de relações sociais, características da vida quotidiana urbana.

De uma forma geral, Aronson (1980), Capatti (1989), Fischler (1993a) e Gracia (1997) concordaram que a urbanização do espaço levou, entre outros aspectos que temos vindo a analisar nos capítulos anteriores<sup>68</sup>, à redefinição dos papéis desempenhados pelas mulheres no trabalho doméstico e à variação da forma tradicional de transmissão/confrontação de saberes alimentares. A vida urbana significou, em muitos casos, *“uma ruptura com a origem dessas informações compartilhadas e com o suporte*

---

<sup>68</sup> A industrialização alimentar e a tecnificação da cozinha e da culinária.

*das redes sociais estabelecidas nas comunidades pequenas*” (Gracia, 1997: 213).

A partir dos finais do século XIX, o processo de desenvolvimento do turismo de que o Concelho de Cascais começou a ser palco por volta de 1870, intensificou-se no período entre as duas guerras mundiais, assistindo-se a uma forte aceleração justamente na década de sessenta.

As mudanças da cultura alimentar foram condicionadas por estes factores que parecem ultrapassar a dinâmica dos ritmos da mudança da autonomia das escolhas e dos gostos nos grupos domésticos estudados.

Deste modo, propomos-nos demonstrar neste capítulo que a cultura alimentar no presente, caracterizada por dinâmicas de homogeneidade/ heterogeneidade dos consumos e pela heterogeneidade das práticas alimentares, é, em parte, uma consequência destes factores.

### **6.1. Crescimento demográfico e migrações**

No início de 1960, o Concelho de Cascais tinha 59 617 habitantes. Nos princípios do século XX, em 1900, contava com cerca de 9 463 habitantes residentes, concentrando-se a maioria nas seguintes freguesias: Cascais (3 275 indivíduos), S. Vicente de Alcabideche (2 947 efectivos) e São Domingos de Rana (2 728 habitantes).

De facto, a Vila de Cascais e o Monte Estoril conheceram períodos prósperos desde os finais do século XIX. A permanência sazonal da família real portuguesa na Cidadela de Cascais e a consequente presença da Corte desde 1870, pela moda da época balnear e a institucionalização das práticas dos banhos de mar, foram responsáveis por uma profunda alteração da natureza do concelho. Assistiu-se a um forte crescimento populacional, urbanístico e arquitectónico no litoral (Ramalho, 2003; Henriques, 2004).



Dando apoio ao vilegiaturismo balnear, desenvolveram-se e diversificaram-se actividades económicas e industriais tais como: empresas de aluguer de carruagens, casinos, hotéis, comerciantes e prestadores de serviços, negociantes, restauração, sociedades de recreio e clubes, o Teatro Gil Vicente, etc. (Henrique, 2004).

Neste contexto de desenvolvimento sócio-económico e cultural, o Concelho de Cascais teve um crescimento populacional relevante na primeira década do século XX, tendo abrandado no período da Primeira Guerra Mundial (Quadro 6.1.1). O crescimento populacional do concelho ultrapassou o de Lisboa em 1900-1911, voltando a afirmar-se em 1920-30 e, particularmente em 1930-40 (Girão, 1945: 60).

**Quadro 6.1.1:** População residente no Concelho de Cascais (1900-1960)

Freguesias	1900	1911	1920	1930	1940	1950	1960
Alcabideche	2 947	3 868	3 723	4 201	5 451	9 485	12 725
Cascais	3 275	5 270	6 059	6 980	8 545	10 558	13 352
Estoril	-	-	684	3 572	5 514	7 491	11 193
Parede (2)	-	-	-	-	-	-	9 054
Carcavelos	513	969	457 (1)	1 592	1 812	2 072	4 970
S.D.Rana (3)	2 728	4 201	4 328	6 587	8 315	12 571	8 323*
<b>Concelho</b>	<b>9 463</b>	<b>14 308</b>	<b>15 251</b>	<b>22 932</b>	<b>29 641</b>	<b>42 177</b>	<b>59 617</b>

Fonte: Monografia de Cascais (1964), p. 67-73; INE, Censos 1940, 1950 e 1960.

Nota: até 1930, população presente, a partir de 1940, população residente.

(1) Pela lei nº 447, de 18 de Setembro de 1915, foram desanexadas aldeias desta freguesia para constituir a freguesia do Estoril

(2) Freguesia criada pela lei nº 39208, de 14 de Maio de 1953 com lugares da Freguesia de S. D. Rana.

(3) Em 1953, foram retiradas algumas aldeias de S. D. Rana a favor da Parede.

De facto, a segunda fase do desenvolvimento do turismo de elite e de carácter cosmopolitano deu-se no período entre as duas guerras mundiais. Os anos trinta significaram a consolidação da referência da linha de Cascais como área turística. Este período foi também marcado por um crescimento demográfico devido, em parte, às migrações internas vindas sobretudo do campo. A este movimento juntou-se a política de turismo e de

urbanização (Plano de urbanização da Costa do Estoril de 1928). Posteriormente, a aprovação do projecto do Estoril de Fausto Figueiredo<sup>69</sup> elevou o Estoril a estância turística nacional e internacional.

A população residente apresentava um índice de crescimento elevado. A comparação entre os valores dos censos de 1920 e 1930 permitiu verificar uma variação de 50%, quando no concelho de Lisboa era apenas de 18%. No período inter-censitário entre 1920 e 1940, a população quase triplicou, alcançando em 1940, uns 29 641 habitantes residentes (Quadro 6.1.1).

A partir de 1940, assistiu-se a um novo crescimento populacional provocado pelos movimentos migratórios internos provenientes do êxodo rural, nomeadamente das Beiras, Alentejo e Algarve. A este movimento, juntaram-se os refugiados e exilados políticos, em consequência da Segunda Guerra Mundial. Entre 1940 e 1960, a população duplicou<sup>70</sup>.

Após o movimento migratório constante dos anos 50 e 60, o concelho foi palco na década de setenta, da chegada de naturais dos Países Africanos de Língua Oficial Portuguesa (PALOP), em grande maioria constituída por cidadãos nacionais que regressaram a Portugal durante e após o processo de descolonização. Os dados dos recenseamentos de 1981 e 1991, da análise da naturalidade dos eleitores inscritos em cada freguesia do Concelho de Cascais em Maio de 1992 e dos inquéritos realizados pela Consulplano, vieram confirmar que apenas cerca de 50% dos habitantes eram naturais do Distrito de Lisboa. De entre a população não natural do Distrito de Lisboa, verificou-se a existência de comunidades numerosas provenientes de Beja, Viseu e Santarém, de uma de forte representação estrangeira, de naturais dos PALOP e de emigrantes que regressaram ao país (Relatório PDM, 1995: 26).

---

<sup>69</sup> Para uma análise deste projecto, leia-se Silva, R. H. (1991: 41-59).

<sup>70</sup> Apresentando uma variação inter-censitária de +101%.

No recenseamento de 1981, o concelho atingiu 141 498 habitantes residentes, sendo a maior, a freguesia de Cascais com 29 389 indivíduos, secundada por São Domingos de Rana com 29 342 residentes (Quadro 6.1.2).

**Quadro 6.1.2:** Recenseamento da população residente no Concelho de Cascais por freguesia, Censos de 1960, 1970, 1981, 1991 e 2001 e Variação Inter-censitária

Freguesias	População face ao Censo de 1960	População face ao Censo de 1970 (1)	População face ao Censo de 1981	População face ao Censo de 1991	População face ao Censo de 2001	Variação I.Censitária 2001 (Base 1960)
Alcabideche	12 725	17 195	25 473	26 897	31 801	<b>+149,91%</b>
Carcavelos	4 970	7 170	12 888	18 014	20 037	<b>+303,16%</b>
Cascais	13 352	20 735	29 389	27 741	33 255	<b>+149,06%</b>
Estoril	11 193	15 440	24 312	23 962	23 769	<b>+112,36%</b>
Parede	9 054	13 950	20 094	20 742	17 830	<b>+96,93%</b>
S. D. Rana	8 323	18 140	29 342	35 938	43 991	<b>+428,55%</b>
<b>CONCELHO</b>	<b>59 617</b>	<b>92 630</b>	<b>141 498</b>	<b>153 294</b>	<b>170 683</b>	<b>+186,30%</b>

Fonte: INE, Censos de 1960, 1970, 1981, 1991 e 2001.

(1) Incluímos o Censo de 1970, sabendo que este teve problemas de representação. Por isso, evitámos de referenciá-lo na análise.

O crescimento demográfico, tendo em conta a variação inter-censitária no período de 1960-2001, representou um acréscimo de cerca de +186,30%, com especial incidência nas décadas 60 e 70 (acima dos 50%), com um forte abrandamento na década de oitenta e, relativa intensificação do acréscimo na ordem dos +11,34% na década de 90. Segundo o Censo de 2001, o Concelho de Cascais contava com cerca de 170 683 habitantes residentes, distanciando-se a freguesia de São Domingos de Rana com 43 991 indivíduos.

Em termos de população, os quatro concelhos (Lisboa, Oeiras, Cascais e Sintra) concentravam em 1991, cerca de metade da população total dos dezoito concelhos da Área Metropolitana de Lisboa (1 229 000 indivíduos residentes). Se analisarmos o crescimento demográfico no período inter-censitário alargado, entre o período inter-censitário de 1960 a

2001, verificamos que a AML cresceu +75%. O Concelho de Cascais conheceu um acréscimo de +186,3% (Quadro 6.1.3.). Apenas a cidade de Lisboa registou um decréscimo populacional acentuado -30%.

**Quadro 6.1.3:** Crescimento demográfico nos quatro concelhos da AML, entre 1960-91, e variação inter-censitária 1960-2001

	1960	1970	1981	1991	2001	1960-91	1960-01
<b>Cascais</b>	59 617	92 630	141 498	153 294	170 683	<b>157%</b>	<b>+186%</b>
<b>Oeiras</b>	94 255	180 215	149 328	151 342	162 128	<b>61%</b>	<b>72%</b>
<b>Lisboa</b>	801 155	760 150	807 937	663 394	564 657	<b>-17%</b>	<b>-30%</b>
<b>Sintra</b>	79 964	124 400	226 428	260 951	363 749	<b>226%</b>	<b>355%</b>
<b>AML*</b>	1 523 125	1 781 360	2 502 044	2 540 276	2 661 850	<b>66%</b>	<b>75%</b>

Fonte: INE, Censos 1960, 1970, 1981, 1991 e 2001.

\* Área Metropolitana de Lisboa.

O crescimento demográfico não foi igualmente distribuído pelas seis freguesias do Concelho de Cascais. Verificaram-se diferenças populacionais durante o período de estudo (Quadro 6.1.4.).

**Quadro 6.1.4:** Taxa de Crescimento Média Anual de 1960-2001

<b>Crescimento Média Anual</b>	<b>Taxa</b>	<b>1960-70</b>	<b>1970-81</b>	<b>1981-91</b>	<b>1991-01</b>
Alcabideche		3,06	3,64	0,55	1,69
Carcavelos		3,73	5,48	3,41	1,07
Cascais		4,50	3,22	<b>-0,58</b>	1,83
Estoril		3,27	4,21	<b>-0,14</b>	<b>-0,08</b>
Parede		4,42	3,37	0,32	<b>-1,50</b>
S. Domingos Rana		8,10	4,47	2,05	2,04
<b>Concelho</b>		<b>4,51</b>	<b>3,93</b>	<b>0,80</b>	<b>1,08</b>

Fonte: INE, Censos 1960, 1970, 1981, 1991 e 2001 (Cálculos da autora).<sup>71</sup>

<sup>71</sup> Utilizámos para o cálculo da taxa de variação do crescimento média anual, a seguinte fórmula:

$$f - i \sqrt{\frac{Cf}{Ci}} - 1 * 100.$$

Na década de sessenta, a freguesia de São Domingos de Rana foi a que teve uma taxa de crescimento média anual de +8,21%, secundada por Cascais com +4,48%. Na década seguinte, a freguesia de Carcavelos apresentou uma taxa média anual de +5,48%, seguindo-se a freguesia de São Domingos de Rana +4,47% e a do Estoril com +4,21%. A freguesia de São Domingos de Rana, na década de noventa, apresentou uma taxa de crescimento média anual de +2,04%, a de Carcavelos +1,07% e de Alcabideche +1,69. Contudo, verificou-se uma situação inversa, isto é um decréscimo populacional na freguesia do Estoril desde a década de oitenta, na freguesia de Cascais houve uma regressão do crescimento na década de oitenta, com uma ligeira retoma na seguinte. Enquanto a freguesia da Parede apresentou um decréscimo mais elevado na década de noventa, segundo os resultados apurados pelo I.N.E.

A leitura das taxas de crescimento permitiu confirmar que o significativo aumento populacional, observado no Concelho de Cascais, deveu-se principalmente ao elevado valor da taxa de crescimento migratório média anual (Quadro 6.1.5).

**Quadro 6.1.5: Taxas de Crescimento**

	1960/70	1970/81	1981/91	1991/01
Taxa de Crescimento Média Anual	4,51	3,93	0,80	1,08
Taxa de Crescimento Natural Média Anual	-	0,7	0,5	0,3
Taxa de Crescimento Migratório Média Anual	-	3,5	0,3	0,8

Fonte: INE, Recenseamento da População 1960 a 2001<sup>72</sup> e Estatísticas Demográficas 1960 a 2001. Gabinete de Estatística da C.M.C.

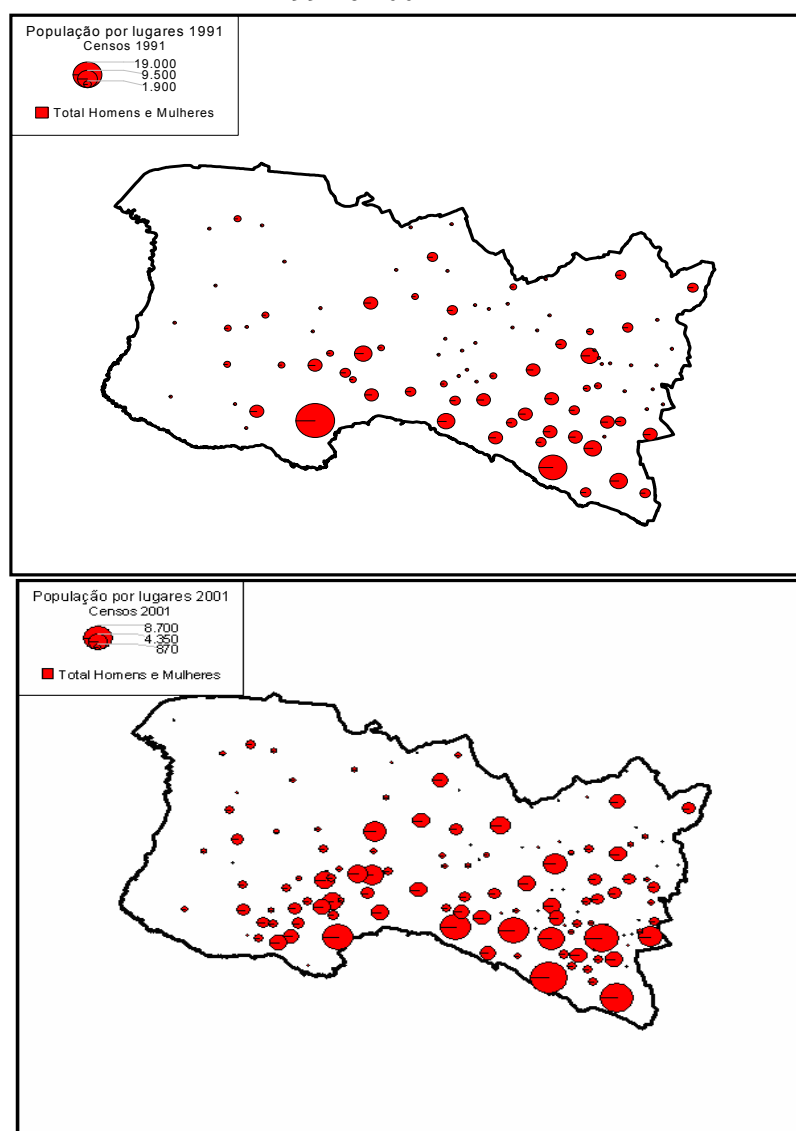
No período inter-censitário entre 1970 e 1981, o valor da taxa de crescimento migratório média anual foi de 3,5%. Nas décadas seguintes, qualquer dos crescimentos representados registaram valores inferiores. A taxa de crescimento natural média anual registou uma contínua diminuição,

<sup>72</sup> Cálculos da autora para a Taxa de Crescimento Médio Anual. As respectivas taxas de Crescimento Natural Média Anual e Taxa de Crescimento Migratório Média Anual no período inter-censitário entre 1970 e 1981 foram fornecidas pelo Gabinete de Estatística da C.M.C.

tal como a taxa de crescimento migratório média anual. Contudo, esta última teve uma ligeira recuperação no período inter-censitário entre 1991 e 2001.

A figura nº 25 mostra-nos a variação populacional dos lugares do Concelho de Cascais no período inter-censitário entre 1991 e 2001, sendo perceptível a concentração da população nas Vilas de Cascais e da Parede e uma maior dispersão em 1991.

**Figura nº 25:** Variação Populacional por Lugares do Concelho de Cascais em 1991 e 2001



Fonte: INE, Recenseamento da População de 1991 e 2001, Gabinete de Estatística da C. M. Cascais.

As pessoas ao e(i)migrarem, tanto a nível interno como externo tendem também a mudar a sua cultura alimentar por duas razões essenciais: 1. muitas não encontram nos novos países todos os elementos da sua cultura alimentar; 2. os contactos directos com o novo meio mais urbano leva-os a conhecer outra cultura alimentar ou variedades de outras culturas alimentares. Isto denota-se particularmente com a influência das mulheres que vão trabalhar em casa de outras famílias de melhor condição social e que tentam introduzir novidades culinárias e pratos no interior da família. Os filhos são também um agente importante neste processo de aculturação, uma vez que através da restauração na cantina escolar ou nas refeições com grupos de pares, levam para as famílias a introdução de novos alimentos e práticas culinárias.

Sendo assim, pretendemos saber quais foram as configurações, as interdependências, entre a cultura alimentar dos grupos migrantes, de outras regiões de Portugal e de origem rural, e a cultura alimentar em Cascais? Três hipóteses nos surgiram: 1. que existiu neste caso, um processo de aculturação alimentar<sup>73</sup>, ou seja, a existência de dois ou mais grupos de culturas alimentares diferentes que fizeram permutas constantes (a inter-acção) entre a cultura alimentar de origem e a cultura alimentar de Cascais; 2. que assistimos a uma cultura alimentar sincrética através da industrialização alimentar que integrou elementos culturais e/ou de reinterpretação, o que significou adoptar um novo elemento cultural a partir do elemento interiorizado anteriormente; 3. a coexistência de culturas alimentares diferentes que puderam não estabelecer interacção entre elas, como a título de exemplo, a comunidade estrangeira, nomeadamente a inglesa em Carcavelos, levar-nos-ia a considerar a possibilidade de uma pluriculturalidade alimentar.

---

<sup>73</sup> A aculturação significa deixar a cultura anterior para interiorizar outra cultura. Embora os grupos domésticos estudados aderissem a alguns traços globalização, conservavam com muito agrado e interesse os pratos tradicionais principalmente nos dias festivos. Enquanto a enculturação é o processo que liga o desenvolvimento das pessoas aos seus contextos.

Segundo as narrativas dos nossos grupos domésticos entrevistados, no Concelho de Cascais, as três interpretações são confirmadas.

Em primeiro lugar, importa referir que entendemos por aculturação alimentar, partindo do pressuposto da existência de dois ou mais grupos de culturas alimentares diferentes que fizeram permutas entre a cultura alimentar de origem e a cultura alimentar de Cascais, tendo um dos grupos deixado a sua cultura alimentar anterior para interiorizar a cultura alimentar mais urbana.

Maria Engrácia Leandro (1987) explicou a dinâmica dos mecanismos da escolha alimentar dos portugueses imigrados na região parisiense. Em termos de inter-relação entre dois sistemas culinários, a autora disse que se desenvolve e se actualiza uma inter-relação constante entre a cultura da sociedade de origem e a cultura da sociedade de residência. Assim “*o regime alimentar actual dos emigrantes portugueses nesta região conjuga o processo de mutação entre o passado de privação e um projecto de abundância, ainda que a abundância não seja mais do que um resultado de um outro processo de privação de um bem-estar social e cultural com vista à acumulação monetária que constitui o leitmotiv da grande maioria dos trabalhadores imigrantes [...]. Os mecanismos interferentes no regime alimentar dos trabalhadores portugueses conjugam os hábitos adquiridos no contexto que os viu nascer com os adquiridos na sociedade de residência*” (Leandro, 1987: 32).

Os três casos estudados de grupos migrantes de origem rural, provenientes de outras regiões de Portugal, em contacto com outros grupos domésticos naturais do Concelho de Cascais, revelaram que estabeleceram relações culinárias entre eles, na medida em que quase todos os grupos consomem pratos culinários do outro grupo. Neste sentido, as permutas culturais alimentares foram constantes, e deram-se em diferentes sentidos.



Nas relações interfamiliares, as permutas incidiram na introdução de alimentos e de práticas culinárias da cultura alimentar de Cascais, embora tenham mantido nas refeições festivas, os pratos regionais de origem. As relações que se foram criando através de clubes recreativos favoreceram também o reforço das suas identidades. Ao mesmo tempo, os restaurantes de culinária regional permitiram a divulgação das cozinhas regionais (alentejana, minhota, beirã, etc.) entre os grupos naturais de Cascais.

Nestas circunstâncias, como salientou Leandro “*os recém-chegados foram compelidos a entrar numa dinâmica de ajustamento ao novo meio social, sem que, no entanto, este processo anulasse o seu passado*” (1987: 33).

Dois grupos domésticos estudados de origem rural, provenientes do Minho e Ribatejo, à medida que melhoravam as suas condições de vida, adoptavam uma dieta familiar mais à base de alimentos de origem animal. Simultaneamente, assistiu-se a uma valorização da carne como alimento de prestígio, mantendo nos dias festivos, os pratos de uma culinária tradicional de origem, podendo ou não adicionar outros pratos da cozinha da região conhecidos através das redes sociais interfamiliares em volta da mesa.

*“A primeira vez que comi bife foi quando cheguei a Cascais nos anos setenta [...]. Fiquei doente algumas semanas com vômitos e diarreia devido à alimentação e à água. Começámos a trabalhar no Hotel Cidadela. As refeições (pequeno-almoço, almoço e lanche) eram feitas no hotel [...]. A comida não prestava para nada. Não era bem feita para o pessoal. Comíamos peixe cozido com batatas e legumes, salada de atum, peixe frito ou carapau [...] A nossa alimentação mudou muito. Passámos a comer todos os dias carne, batatas fritas e a beber leite. Em casa, nos dias festivos, fazia arroz de tomate e costeletas de porco, jardineira de porco, frango guisado com arroz ou massa, arroz de feijão com hortaliça, rojões temperados em vinha de alhos, cozido à*

*portuguesa, pataniscas de bacalhau, sardinhas assadas ou fritas, roupa-velha, feijão com bacalhau e couve, e sarrabulho (anualmente). As sopas eram: água de unto, caldo-verde, caldo dos pobres, sopas de vinho [...]. No início, todas os meses íamos à terra. Trazia (bacalhau, batatas, mercearias, café, hortaliças, batatas, galinhas, coelhos e patos) para um mês porque era muito mais barato e os alimentos eram muito melhores do que os de cá. Agora já não vale a pena. Os alimentos estão ao mesmo preço e fica muito caro arranjar alguém para manter a horta na terra. Antes comíamos de tudo. Chegámos a fazer sopas de cavalo cansado com o pão duro que trazíamos do hotel. Agora, o meu marido exige que ponha na mesa carne. Para ele, uma refeição sem carne, não é refeição [...]. Antes, nós comprávamos carne de porco porque era muito mais barata e mais saborosa, principalmente costeletas e bifanas. Quando construímos esta casa e os anexos, preparávamos também assados na nossa fornalha (lareira com fogo de lenha), o bacalhau cozido, massa com carne. Gostamos mais da comida feita na lenha do que no fogão a gás. Os meus netos já não querem sopa. Só gostam de pizzas, bifés com batatas fritas, iogurtes...” (G.D nº 11. Mulher. 56 anos. Alargada. 6 Membros. Analfabeta. Empregada doméstica).*

*“Vim para Cascais porque havia mais trabalho. Comecei a servir em casa de uma família rica. A senhora ensinou-me a cozinhar. Em casa, comecei a fazer alguns pratos mais elaborados. No entanto, o meu marido e o meu filho apreciam um bom cozido à portuguesa com os produtos da terra. Quando íamos visitar os meus pais e os meus sogros, trazíamos batatas, cenouras, carne de porco e enchidos do Ribatejo e do Alentejo (terra do marido). Apesar de podermos comprar estes produtos aqui, os da minha terra são mais saborosos...” (G.D. nº 21. Mulher. 57 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino primário. Empregada doméstica).*

Estas duas entrevistadas ilustraram as diferentes passagens no processo de aculturação. Na fase inicial, assistiu-se a uma situação de adaptação<sup>74</sup> resultante de novas experiências de consumo e de práticas culinárias: “fica doente”. Vai-se à terra buscar os alimentos porque “*são melhores e mais baratos*”. Na fase seguinte, tentou-se produzir os seus próprios alimentos num terreno arrendado e manter as práticas culinárias quotidianas de origem nas refeições quotidianas domésticas. Na terceira fase, as condições de existência melhoram. Adquiriu-se um terreno e construiu-se a casa. Praticava-se o autoconsumo. Fez-se a horta, tinha-se umas galinhas, coelhos e um porco. As idas à terra passaram a ser menos frequentes. Adquiriam-se os alimentos básicos nas mercearias locais. Na fase seguinte, a adopção de uma dieta à base de alimentos de origem animal aumentou e o autoconsumo decresceu. Os ritmos de aprovisionamento diminuíram. A *compra forte* realizava-se no supermercado ou hipermercado. O tempo dedicado à preparação dos alimentos nas refeições do almoço nos dias laborais diminuiu: “*faz-se um prato muito rápido porque não há tempo a perder, temos de ir trabalhar em seguida*” (G. D. nº 11 e G. D. nº 21). Os filhos começaram a introduzir novos alimentos e pratos preparados industrialmente, permitindo economizar tempo e aligeirar/agilizar as tarefas domésticas. Nos dias festivos, a culinária era mais elaborada. Os pratos da região eram apreciados pelos membros do grupo familiar. A comensalidade (colegas de trabalho, vizinhos, amigos e outros familiares) era frequente.

Nestes dois grupos domésticos migrantes do Minho e Ribatejo, a cultura alimentar apresentou alguns signos de diferenciação em relação à cultura alimentar da população natural de Cascais de origem rural. Deste modo, podemos explicar a presença de alimentos específicos que referenciaram esta realidade, em alguns grupos domésticos<sup>75</sup>: chouriço de

---

<sup>74</sup> Para aprofundar o modelo teórico da aculturação, leia-se Félix Neto (1997).

<sup>75</sup> Alimentos registados na ficha do inventário. Segundo a origem geográfica, o número de alimentos poderá aumentar nos dias festivos especiais: Natal, Páscoa, aniversários, regresso de férias, etc.

sangue, morcela, presunto, batatas, broa de milho e vinho verde do Minho, batatas, cenouras, abóbora, carne de porco, perdizes, queijos, enchidos, torresmos, etc., do Ribatejo e do Alentejo, alimentos que comiam antes de emigrarem.

No entanto, estes grupos apresentavam algumas similaridades na cultura alimentar em relação à cultura de dois grupos domésticos naturais de Manique de Baixo<sup>76</sup> e de origem rural, nomeadamente nas práticas de autoconsumo e na frugalidade da dieta alimentar.

Porém, no grupo doméstico entrevistado, proveniente da região do Algarve, os consumos alimentares apresentavam variações, nomeadamente um maior consumo de peixe fresco e de frutos secos, na elaboração dos alimentos e pratos com uma variedade de plantas aromáticas (poejo, coentros, oregãos, manjerição, etc.), afinal, consumos e práticas culinárias que tinham antes de migrarem.

Poderemos falar da conjugação da cultura alimentar de origem e da cultura alimentar na sociedade de residência? Como referimos anteriormente, os consumos dos alimentos de origem vegetal eram mais frequentes do que os de origem animal. A carne ou o peixe era um alimento que se apreciava mas que só se comia quando possível; as gorduras eram essencialmente a banha e o azeite. A nível das práticas, o aprovisionamento era por autoconsumo, permutas ou dádivas e compra. O consumo, a preparação dos alimentos, as técnicas culinárias, o serviço de mesa, o tipo e horários das refeições, em suma a experiência das ligações destes grupos domésticos com os alimentos dependiam do ciclo da produção agrícola e pecuária locais, associado a um saber alimentar tradicional acumulado e a uma variedade de escolha reduzida. Por outro lado, a ausência das técnicas modernas de conservação de alimentos pelo frio e pela “appertização”<sup>77</sup>

---

<sup>76</sup> Manique de Baixo situa-se no interior do Concelho de Cascais, na freguesia de Alcabideche.

<sup>77</sup> As técnicas da conservação multiplicaram-se depois de L. Spallanzani em 1765 e N. Appert em 1800 descobrirem e desenvolveram as técnicas de esterilização e envazamento. Considera-se appertização da

(conservas), impunham uma frugalidade da dieta alimentar, embora as técnicas de conservação tradicionais (salmoeiras, fumeiro, vinha-de-alhos e vinagre), permitissem, ao longo do ano, uma melhor distribuição dos alimentos, nomeadamente do porco e do bacalhau. Neste contexto, entre os grupos domésticos migrantes e os naturais do concelho de Cascais que exerciam as mesmas actividades no passado, detectámos algumas similaridades.

Contudo, dependendo da origem geográfica, estes apresentavam variedades na culinária e no tipo de pratos nas refeições quotidianas (sopa de unto, açorda, feijão com hortaliça, arroz de feijão, favas guisadas, carne guisada, arroz de miudezas, bacalhau, sardinhas, carapaus, ervilhas com ovos e chouriço, pão com azeitonas, batatas com toucinho ou chouriço, etc.).

À medida que as condições sócio-económicas se transformaram, estes grupos domésticos imigrados e naturais do Concelho de Cascais, de origem rural, foram modificando progressivamente o regime alimentar. A passagem de um trabalho ligado às actividades agrícolas, à pecuária e à pesca, a outro tipo de trabalho assalariado, frequentemente em acumulação, permitiu ampliar os consumos e as escolhas alimentares. Parafraseando Chombart De Lauwe (1975), deu-se a passagem de um comportamento alimentar de necessidade a um comportamento de consumo livre. Enquanto para Moulin (1975), deu-se o declínio da alimentação dos pobres e o aumento do alimento dos ricos (carne e peixe), diminuindo os contrastes sociais alimentares.

Pelo contrário, o nosso estudo veio confirmar a existência de uma diferenciação das práticas, dos consumos, dos gostos e uma hierarquia dos alimentos. As refeições familiares extradomésticas eram mais frequentes nos grupos domésticos com rendimentos médios e altos, com nível de

---

sociedade devido ao sucesso deste processo industrial. As conservas permitiram alimentar o exército napoleónico. O seu consumo expandiu-se em todo o mundo.

instrução elevada e profissões intelectuais e científicas ou de profissões técnicas intermédias. O consumo de legumes, frutas e laticínios era mais elevado. As preocupações com a saúde, as preocupações estéticas e dietéticas adquiriam uma maior intensidade e importância nestes grupos domésticos.

Como explicámos atrás, durante o período estudado, vários factores contribuíram para uma tendência de diminuição das diferenças acentuadas nos consumos e práticas alimentares de alguns grupos entrevistados. No interior da família, esses factores foram essencialmente, segundo os entrevistados, questões de ordem económica (aumento dos rendimentos e poder de compra em parte, pelo aumento da participação da mulher no mercado de trabalho) e distanciamento entre a casa e o local de trabalho.

A título de exemplo, enquanto os pais ofereceram alguma resistência à mudança, os mais jovens foram mais permeáveis aos efeitos da moda e da publicidade, constituindo-se como agentes decisivos na transformação da cultura alimentar, através do consumo de novos pratos e de novos alimentos que apareceram no mercado (iogurtes e queijos, pastelaria industrial, molhos, refrigerantes, refrescos, preparados de cereais, sobremesas instantâneas, tipos de pão, pizzas, etc.), criando uma nova ligação com os alimentos. Contudo, a introdução de novos alimentos foi progressiva. Esteve sujeita a constrangimentos familiares como referiu um dos grupos entrevistados:

*“Quando regressei de Luanda na altura da descolonização, viemos com os meus pais. A minha mãe cozinhava para nós porque trabalhávamos. Quando a minha mãe adoeceu, contratámos uma empregada que cozinhava para nós. Na véspera, estabelecia os menus que ela deveria elaborar. A minha culinária era tradicional portuguesa. Por vezes, preparávamos pratos angolanos tais como moamba de galinha ou peixe, caril de camarão ou de frango,*

*mizomgué. Contudo, a culinária mantinha-se tradicional: carne guisada, carne assado no forno, peixe cozido ou grelhado, rissóis de camarão, croquetes de carne, bacalhau cozido com grão e couves, cozido à portuguesa, ervilhas com ovos, etc. e sempre sopa. Raramente comprava comida feita porque os meus pais e o meu marido não gostavam nada disso [...]. Mas, de vez em quando, comprava peixe congelado, sobremesas instantâneas, puré de batata instantâneo, gelados e outros congelados. Estes produtos davam menos trabalho a preparar. Agora como estou sozinha, compro alguns pratos preparados na restauração ou congelados...” (G.D. nº 22. Mulher. 68 anos. Unipessoal. 1 membro. Ensino secundário. Empregada administrativa).*

Por outro lado, os movimentos migratórios internos e externos foram constantes no Concelho de Cascais. A sua proximidade geográfica com Lisboa, foi intensificada desde os finais do século XIX pelo comboio e, nos anos quarenta, pela construção da marginal. Paralelamente, o desenvolvimento do turismo e a restauração contribuíram para uma internacionalização da cozinha e, ao mesmo tempo, para uma reinterpretação da gastronomia portuguesa. Neste sentido, estas transformações sócio-económicas e culturais facilitaram a mudança de uma cultura alimentar local para uma cultura alimentar urbana de tendência sincrética que integrou elementos de aculturação e de reinterpretação<sup>78</sup>, o que significou adotar novos elementos de uma cultura alimentar de tendência sincrética em virtude do processo de industrialização alimentar, do mercado planetário, da publicidade e da medicalização da alimentação.

Em relação à comunidade estrangeira, poderemos considerar a possibilidade de uma pluriculturalidade alimentar, no sentido da coexistência de culturas alimentares diferentes que puderam não estabelecer

---

<sup>78</sup> Aculturação significa deixar a cultura anterior para interiorizar outra cultura. Embora os grupos domésticos imigrados entrevistados aderissem a determinados traços globalização, conservavam com muito agrado e interesse pelos pratos regionais conhecidos.

interdependências entre elas. A comunidade inglesa instalou-se em Carcavelos desde abertura do cabo submarino, “Easter Telegraph” em 1872.

A Vila de Carcavelos estendeu-se em torno da Quinta da Alagoa. Na Quinta do Ingleses fundou-se a escola para os filhos dos ingleses, St Julian School. No entanto, não contemplámos na nossa amostra grupos domésticos estrangeiros, pelo que não conseguimos confirmar este tipo de configuração.

Em nosso entender, existe uma tensão entre as culturas alimentares de locais com carácter mais indiossincrático e outras culturas alimentares que têm uma disseminação, amplificada pelos medias, que ultrapassa os espaços locais. Estabelece-se entre elas um movimento fluido, como se fossem manchas de petróleo, em que uma das manchas tende a ser predominante, mas esse movimento não impede a existência de bolsas de resistência (Bauman, 2000).

### **6.1.1. Análise de alguns indicadores**

A análise das taxas brutas constitui um indicador relevante para o estudo da população e permite aferir as condições sócio-económicas do Concelho de Cascais. A elevação do nível de vida traduz-se, do ponto de vista demográfico, pela melhoria das condições alimentares, sanitárias e assistenciais, reduzindo a mortalidade. A taxa bruta de mortalidade<sup>79</sup> no concelho, no período inter-censitário entre 1960 e 2001, apresentou-se com um comportamento incerto (Quadro 6.1.1).

---

<sup>79</sup> Taxa bruta de mortalidade consiste na divisão do total de óbitos observados num determinado período pela população total desse período e multiplicar o resultado por mil. Este indicador permite aferir as condições sócio-económicas de um determinado local, visto que a taxa de mortalidade varia segundo o nível socioeconómico, a profissão, lugar de residência ou ainda por características religiosas e étnicas. Os níveis de mortalidade reflectem também o estado de saúde de uma população, bem como o índice de envelhecimento.



**Quadro 6.1.1: Evoluções das Taxas Brutas de 1960 a 2001**  
(em permilagem)

	1960	1970	1981	1991	2001
Taxa de Natalidade	14,8	15,1	13,6	12,5	12,8
Taxa de Mortalidade	8,2	7,7	6,9	9,2	9,6
Taxa de Mortalidade Infantil Clássica	59,9	26,5	18,2	4,7	4,6
Taxa de Fecundidade Geral	50,5	54,0	51,0	46,1	49,4

Fonte: INE, Estatísticas Demográficas 1960, 1970, 1981, 1991 e 2001.

Em 1960, a taxa de mortalidade situava-se em 8,2‰, apresentando um ligeiro decréscimo de 7,7‰ (por cada mil habitantes houve 8 mortes) em 1970. Em 1981 atingiu um valor mais baixo, sendo de 6,9‰. Em 1991 e 2001, observou-se um aumento significativo destes valores, reflectindo o gradual envelhecimento da população e não uma diminuição das condições sócio-económicas.

A taxa bruta de mortalidade infantil<sup>80</sup> recuou significativamente, desde o início da década de setenta, acompanhando a tendência geral observada no país (embora com valores mais baixos) e na Área Metropolitana de Lisboa. Na década de sessenta, por cada mil nados vivos morriam 59,96 ou seja 60 crianças com idades inferiores a um ano. Porém, no início da década de noventa, esta taxa decresceu significativamente para 4,7 e, em 2001, manteve-se em 4,6 por mil nados vivos. Este decréscimo traduz uma melhoria das condições de vida, uma melhor aplicação de medidas da medicina (vacinação), medidas de saúde pública e privada materno-infantis. Este decréscimo reflectiu-se a nível nacional.

<sup>80</sup> A taxa bruta de Mortalidade Infantil obtém-se pela na divisão do total de óbitos com menos de 1 ano observados num determinado período pelos nados-vivos desse período e multiplicar o resultado por mil. Este indicador permite aferir o nível de desenvolvimento de uma sociedade, estando relacionado com algumas variáveis sócio-económicas: nível de instrução dos pais, condições de higiene, acessibilidade e qualidade da assistência médico-sanitária (INE).

No Concelho, as taxas de natalidade e fecundidade baixaram, reflectindo a tendência a nível nacional<sup>81</sup>. Na última década, verificou-se um ligeiro acréscimo da taxa de fecundidade devido ao aumento da população feminina em idades férteis. Enquanto a taxa de natalidade decresceu, reflectindo a tendência do envelhecimento populacional do concelho.

Em termos de características gerais, em relação ao Censo de 1991, a população Cascais apresentou-se “tendencialmente envelhecida” com um índice de 63,4% de envelhecimento (número de pessoas com 65 e mais anos por cada 100 com menos de 15), com valores abaixo da média nacional (66%). No Censo de 2001, o índice de envelhecimento atingiu 85,3% no concelho.

**Quadro 5.1.2:** Evolução do índice de envelhecimento no Concelho de Cascais

Anos	Índice de envelhecimento
1960	25,9
1970	26,9
1981	34,6
1991	63,4
2001	85,3

Fonte: INE. Cálculos da autora.

O envelhecimento demográfico (a evolução da estrutura etária que se traduz por uma redução da importância dos indivíduos nas idades jovens ou por um aumento da importância dos indivíduos nas idades mais avançadas) constitui uma das principais características das sociedades actuais, não sendo Portugal uma excepção (Rosa, 1996: 1183).

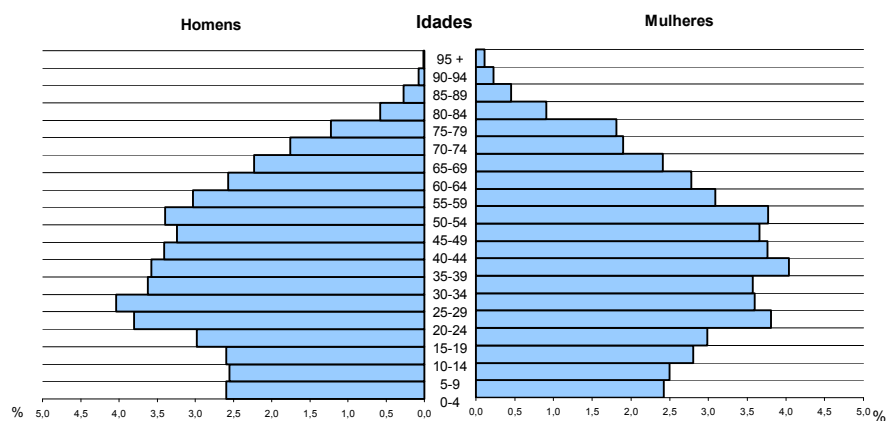
---

<sup>81</sup> A taxa de natalidade consiste na divisão do número de nados vivos ocorridos num determinado período pela população nesse período e multiplicado por mil.

A taxa de fecundidade caracteriza-se pela relação dos nascimentos num determinado período com a população feminina em período fértil (15 a 49 anos) nesse período e multiplicado por mil.

Segundo os resultados apurados no Censo de 2001, a pirâmide de idades revelou uma população tendencialmente envelhecida no Concelho de Cascais.

**Figura 26:** Pirâmide de idades no Concelho de Cascais



Fonte: INE, Censos de 2001; C.M.C., Gabinete de Estatística

### 6.1.2. Dinâmica da estrutura familiar

A diminuição da taxa de natalidade implicou modificações na dimensão e na estrutura familiar.

Na estrutura familiar do concelho, nas últimas duas décadas, verificou-se (Quadro 6.1.2.1) que cresceram as famílias com 1 pessoa e as famílias com 2 pessoas e diminuíram em peso relativo (embora constituíssem a maioria) as famílias com 3-4 e mais pessoas.

**Quadro 6.1.2.1:** Evolução das Famílias Clássicas Segundo Dimensão no Concelho de Cascais, entre 1981 e 2001 (em percentagem).

Anos	Com 1 membro	Com 2 membros	Com 3 e 4 membros	Com 5 e 6 membros	Com 7 e 8 membros	Com 9 ou mais membros
1981	13,0	22,3	48,2	13,8	2,2	0,6
1991	14,9	26,0	47,5	10,1	1,2	0,3
2001	19,5	30,6	42,3	6,7	0,7	0,1

Fonte: INE, Censos 1981, 1991 e 2001. Cálculos da autora.

Quanto ao tipo de família (Quadro 6.1.2.2), do total de 51 160 no censo de 91, 48,7% eram “casal com filhos”, 22,1% eram “casal sem filhos”, 17,6% “sem núcleo” e 8,1% “monoparentais”, para além de outras categorias mais residuais.

**Quadro 6.1.2.2:** Evolução das Famílias clássicas segundo a estrutura familiar no Concelho de Cascais, entre 1991 e 2001 (em percentagem)

	Sem núcleo	Casal sem filhos	Casal c/ filhos	Famílias monoparentais	Avós com netos	Com 2 núcleos ou mais
1991	17,6	22,1	48,7	8,1	0,8	2,7
2001	22,0	23,7	40,5	10,9	0,7	2,1

Fonte: INE, Censos 1991 e 2001. Cálculos da autora.

Enquanto no Censo de 2001, verificou-se um aumento do total das famílias, sendo de 62 866, uma diminuição do “casal com filhos” para 40,5%, aumento dos “sem núcleo” e das famílias “monoparentais” para 10,9%.

Numa análise dos dados acerca dos núcleos domésticos com um só elemento (Quadro 6.1.2.3.), constou-se em 1991, que os “isolados” não eram idosos. Cascais apresentava um leque alargado na tipologia das famílias e dos núcleos domésticos, desde a família tradicional aos casais sem filhos, às famílias “reconstituídas”, aos celibatários e grupos domésticos electivos (Garcia, 1998).

**Quadro 6.1.2.3:** Famílias com Um só Elemento, e Peso das Famílias com Um Elemento nos Grandes Grupos Etários, no Concelho de Cascais, período inter-censitário entre 1991 e 2001.

	Total das famílias	1 Adulto 15-65 anos	1 adulto ≥65 anos	% 1 Adulto 15-65 anos no total das famílias	% 1 Adulto ≥ 65 anos no total das famílias	% adultos 15-65 anos nos isolados	%adultos ≥65 anos nos isolados
<b>1991</b>	51 160	4 619	2 969	9.0	5.8	60.9	39.1
<b>2001</b>	62 866	7 408	4 859	11,8	7,3	-	-

Fonte: INE, Censos 1991 e 2001.

Este decréscimo da dimensão, das dinâmicas da estrutura familiar no sentido da nuclearização, diversificação de situações e crescimento das famílias unipessoais afectaram a cultura alimentar, nomeadamente no fraccionamento dos consumos alimentares e numa tendência para a individualização das escolhas, das preferências e das refeições. Simultaneamente, trouxe mudanças nos ritmos e periodicidade do aprovisionamento, na estrutura das despesas no orçamento familiar, diminuição das despesas com a “alimentação” e aumento das despesas em “bens e serviços”.

Nos grupos domésticos estudados, escolhemos uma estrutura familiar variada: famílias nucleares com ou sem filhos, famílias unipessoais e monoparentais. De forma geral, os grupos domésticos entrevistados tinham filhos únicos ou dois filhos nascidos durante as quatro décadas e meia, exceptuando dois casais com três e quatro filhos e jovens casais sem filhos (anexo I).

Como referimos, as mudanças da estrutura e dimensão familiar tiveram influência sobre a mudança da cultura alimentar, nomeadamente na estrutura das despesas no orçamento familiar, no tipo e quantidades de alimentos consumidos, nas formas de preparação dos alimentos nas refeições, no tipo de serviço de mesa e na tendência para a individualização dos gostos. A presença de filhos menores num grupo doméstico influencia as compras semanais da responsável ou responsáveis pelas tarefas. Num

dos grupos domésticos, verificou-se a presença de produtos lácteos, papas, cereais, peixe fresco, legumes frescos, sopas, alimentos essenciais da alimentação infantil. Enquanto que nos grupos domésticos unipessoais, as escolhas e preferências alimentares, as formas e conteúdos de preparação das refeições, o orçamento das despesas com a alimentação dependiam de decisões e das disponibilidades pessoais. Nestes casos estudados, segundo a idade, os rendimentos, o nível de instrução e as profissões dos casais, as refeições fora de casa eram mais frequentes, em casa dos familiares e amigos, nos restaurantes ou em casa, recorrendo à compra de pratos preparados em lojas especializadas. Contudo, as práticas alimentares apresentaram-se díspares segundo as variáveis: idade, rendimentos, nível de instrução e profissão.

Num dos grupos domésticos, de estrutura unipessoal, de 49 anos de idade e nível de instrução mais elevado, as refeições em casa eram simplificadas e a culinária pouco elaborada. Os alimentos inventariados para a refeição do almoço eram alguns legumes, alface, cenoura, pão integral, *tofi*, frutos secos, bananas e laranjas, leite de soja. O seu discurso sobre a alimentação aproximava-se do discurso dietético. Tendo realizado estudos em medicina, as normas e regras de uma alimentação saudável eram conhecidas. A dieta alimentar quotidiana era essencialmente vegetariana, quebrada nas refeições festivas com os amigos.

Nos grupos domésticos mais idosos e com um nível de instrução elevado, a hierarquia dos alimentos considerados essenciais para a saúde eram: os legumes, a carne ou o peixe e os produtos lácteos. A sopa era consumida diariamente nas duas refeições principais, podendo constituir a refeição principal da noite, à qual se acrescentava uma peça de fruta ou um copo de leite. Nestes casos, segundo os discursos dos entrevistados, as necessidades em cálcio e em suplementos vitamínicos aumentavam a partir dos cinquenta anos. No entanto, as necessidades energéticas diminuían. Estes conhecimentos das regras dietéticas traduziram-se pela valorização da

tríade dos legumes, frutas e produtos lácteos (leite e iogurtes) e pela leveza, simplicidade e variedade da culinária das refeições quotidianas. Estes grupos exerciam um controlo entre a gastronomia dos dias festivos ou nas refeições extradomésticas e a dietética quotidiana. As preocupações com a saúde devido em parte, a problemas reais ou futuros (colesterol e diabetes) determinavam as escolhas alimentares quotidianas

A qualidade, a diversidade, a regularidade e a auto-regulação, uma cozinha menos elaborada foram os enunciados propostos para uma boa alimentação a partir dos cinquenta anos de idade. No entanto, a importância da convivência em redor da mesa e o prazer de cozinhar (saber fazer, criatividade, arte) foram os enunciados mais utilizados em resposta à pergunta: “Que representa para si cozinhar?”. Na medida que cozinhar é dar e partilhar uma refeição, esta relação com a alimentação perde o sentido quando se vive sem companhia. De facto, a solidão para alguns grupos domésticos, de estrutura familiar unipessoal feminina pode contribuir para um desequilíbrio nutricional, independentemente dos conhecimentos nutricionais.

Em termos de mercado, as tendências demográficas observadas no Concelho de Cascais - diminuição da mortalidade e da fecundidade e envelhecimento da população - condicionam o consumo alimentar. Javier Alonso *et al.* (2000), salientou que as mudanças demográficas tinham efeitos sobre o consumo alimentar: “1. Mercados estacionados, do ponto de vista demográfico, têm dificuldades em manter os seus posicionamentos comerciais massivos ou indiferenciados, as compras de produtos em quantidades mais reduzidas, embalagens de menor tamanho e reestruturação do mercado infantil ou menor consumo de produtos infantis”; 2. Aparecimento de um grande mercado de consumidores maduros, necessidade de produtos diferentes para um consumo distinto, pensões ou capacidade adisitiva reduzida e cultura para a despesa conservadora em quantidade e variedade; 3. Mudanças na procura por

*razões de movimento geográfico, passagem do consumo rural ao consumo urbano e progressiva consolidação deste último nas suas diferenças alimentares [...]; 4. Fraccionamento do consumo em consequência de uma menor dimensão familiar e tendência para a individualização das decisões do consumo. Mudanças na distribuição das despesas por razões de menor superfície dos lares, de dimensão familiar e do incremento dos lares individuais, produzindo um incremento do consumo de bens e serviços de uso individual em relação a necessidades colectivos” (2000: 99).*

Os estudos de mercado da Markttest (2001) confirmaram estas tendências para Portugal: compras de alimentos em quantidades mais reduzidas e embalagens de menor tamanho e de tipo individual. As recomendações deste estudo incidiram sobre a necessidade de reestruturação do mercado infantil devido a um menor consumo de produtos infantis. Em contrapartida, o aumento do mercado de consumidores *seniors* implicava reestruturar os mercados devido a uma maior procura de produtos diferentes e um consumo alimentar distinto em quantidade, qualidade e variedade.

## **6.2. Urbanização do espaço**

O aumento demográfico foi acompanhado de um forte processo de urbanização do concelho. No princípio do século XX, a tendência do urbanismo acentuou-se nos concelhos da Costa do Sol consequência do aumento populacional, A construção da linha férrea de Cascais, inaugurada em 1889 e de via dupla em 1892, não só desencadeou um movimento de passageiros entre Lisboa e Cascais e *vice-versa*, como também a fixação de pessoas nas povoações ao longo do percurso ferroviário, que se foram progressivamente estendendo e animando (Girão, 1945: 58).



O segundo Plano de Urbanização da Costa do Estoril (1948) tentou simultaneamente dar resposta à urbanização do litoral e ao aparecimento da construção clandestina, traçando o destino de expansão das décadas seguintes. A título de alguns exemplos, segundo os dados recolhidos por Andrade (1969), urbanizou-se o Bairro Octaviano e a Quinta do Grandela na Parede. Em Cascais, iniciou-se as negociações para urbanização do Parque Palmela, Gandarinha, a Quinta de Santa Clara e a zona envolvente do Mercado de Cascais (1952). Na habitação social, foram construídos os seguintes bairros: Marechal Carmona, o dos Pescadores (anteriores à aprovação deste Plano) e do Bairro da Federação das Caixas de Previdência (1950).

O processo de urbanização do concelho intensificou-se a partir dos anos sessenta. O Quadro 6.2.1. apresenta a evolução do número de alojamentos no Concelho de Cascais no período inter-censitário entre 1960 e 2001.

**Quadro 6.2.1:** Evolução do número de alojamentos do Concelho de Cascais<sup>82</sup> e variação inter-censitária.

	1960	1970	1981	1991	2001	1960-01
Alcabideche	3441	5480	8940	10652	13706	298,31
Carcavelos	1496	2605	4779	8877	10805	622,26
Cascais	4670	8771	11951	14479	19693	321,69
Estoril	3547	6619	10174	13372	14213	300,71
Parede	3072	5340	7800	9222	11001	258,11
S.Domingos de Rana	2104	5198	9859	14556	20365	867,92
<b>Total</b>	<b>18 330</b>	<b>34 013</b>	<b>53 503</b>	<b>71 158</b>	<b>89 783</b>	<b>389,82</b>

Fonte: INE, Recenseamento da População e Habitação 1960, 1970, 1981, 1991 e 2001. Cálculos da autora.

Varição inter-censitária	60-70	70-81	81-91	91-01	60-2001
<b>Concelho Cascais</b>	85,56	57,03	33,00	26,17	389,82

Fonte: INE, Recenseamento da População e Habitação 1960, 1970, 1981, 1991 e 2001. Cálculos da autora.

<sup>82</sup> O número de alojamentos segundo os resultados apurados pelo INE, refere-se à construção legal, deixando de parte a construção clandestina.

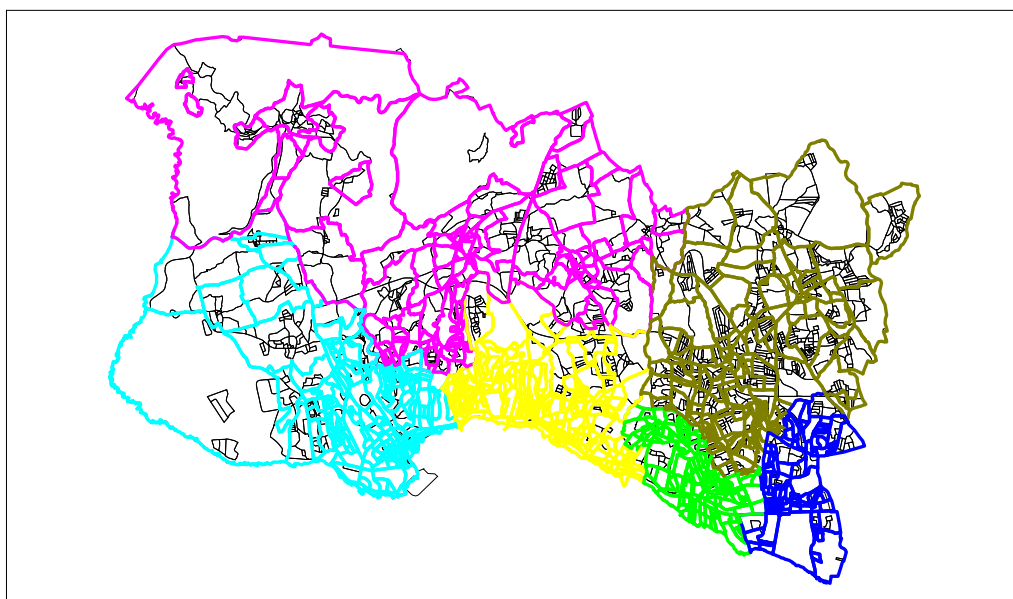
Para o período inter-censitário, entre 1960 e 2001, o parque habitacional revelou um aumento de +389,82%. Na década sessenta, atingiu o dobro das edificações autorizadas<sup>83</sup>. Nas décadas seguintes, significou um acréscimo de +57,03% em alojamentos entre 1970 e 1981, seguido de um aumento de +33% de 1981 a 1991. Na última década, este crescimento foi menor, representando um aumento de +26,17% no concelho.

A nível das freguesias verificou-se um crescimento do número de fogos, sendo mais elevado na freguesia de São Domingos de Rana (urbanização de algumas quintas e freguesia mais agrícola no passado), secundada por Carcavelos (urbanização das quintas de recreio e produção). Nos últimos dez anos, contrariamente ao decréscimo populacional, as freguesias da Parede e do Estoril apresentaram um aumento respectivamente de +19,29% e +6,29% respectivamente do seu parque habitacional.

---

<sup>83</sup> Variação inter-censitária entre 1960 e 1970, de 104,39% (cálculos da autora).

**Figura 27:** Subsecções estatísticas do Concelho de Cascais, Censos (cores por freguesia) 1991 e (preto)2001



Fonte: Gabinete de Estatística, C. M. Cascais.

△ Freguesia de Alcabideche △ Freguesia de Cascais △ Freguesia do Estoril

△ Freguesia da Parede △ Freguesia de Carcavelos △ Freguesia de São Domingos de Rana

Relacionando o crescimento demográfico e o crescimento do parque habitacional do Concelho de Cascais, verificou-se que ambos os indicadores registaram um progressivo aumento. No entanto, assistiu-se a uma gradual diminuição do número de habitantes por fogo.

Esta diminuição de 2,7 habitantes para 1,9 habitantes por fogo, no período inter-censitário, entre 1970 e 2001, foi em parte, justificada pela progressiva diminuição da taxa de natalidade (Anexo 1 do Relatório PDM, 2004).

O processo de urbanização afectou a cultura alimentar porque trouxe uma modificação dos principais sectores das actividades económicas (o sector primário perdeu peso significativo, diminuição do secundário, e

forte terciarização) e na composição social da população, favorecendo não só o aparecimento de novas formas de comercialização e distribuição alimentares como também novos tipos de relações sociais mais difusas e complexas, características da vida urbana em Cascais.

A evolução dos modos de vida urbanos suscitou um desenvolvimento de formas variadas de refeições fora de casa. Os restaurantes, bares e outros estabelecimentos de restauração tornaram-se num dispositivo de difusão do processo de individualização (Ascher, 2005).

A urbanização desencadeou também a expansão da indústria alimentar, das redes de transporte e de distribuição. As formas de produção, de conservação, de distribuição, de aquisição e de armazenagem tornaram-se mais industrializadas.

Paralelamente, os consumos alimentares, os lugares das refeições, os ritmos temporais das refeições (constrangimentos dos horários laborais e escolares) e a valorização do tempo de lazer modificaram-se durante as últimas décadas.

Deste modo, os traços homogeneizantes dos consumos, a maior acessibilidade aos alimentos proporcionados pela indústria alimentar, a extraordinária diversidade das escolhas alimentares e, simultaneamente, a heterogeneidade das práticas alimentares observadas nos grupos domésticos foram, em parte, consequência do processo de urbanização.

### **6.3. A estrutura sócio-económica**

O processo de expansão sócio-económica do Concelho de Cascais, nos anos sessenta, deveu-se ao apogeu do turismo de massa (comércio, restaurantes e hotéis) que contribuiu simultaneamente para uma internacionalização da cozinha e valorização da gastronomia portuguesa

como referimos no capítulo três. Simultaneamente, outras empresas se fixaram no Concelho de Cascais tanto do sector secundário como do terciário, assistindo-se a uma forte diminuição do sector primário.

Segundos os resultados do INE de 2002, as empresas sediadas em Cascais por sector de actividade, cujos quantitativos rondavam pelos 8 928, sendo em maior número nas freguesias de Cascais e Estoril (Quadro 6.3.1).

**Quadro 6.3.1:** Empresas sediadas no Concelho por freguesia

Freguesias	Empresas	Empresas em %
Alcabideche	715	8,0
Carcavelos	666	7,5
Cascais	2912	32,6
Estoril	1785	20,0
Parede	1584	17,7
S.Domingos de Rana	1266	14,2
<b>Total</b>	<b>8 928</b>	<b>100</b>

Fonte: INE, Portugal, Empresas Sediadas no Concelho de Cascais em 2002;

Gabinete de Estatística da Câmara Municipal de Cascais.

Estas empresas repartiam-se da seguinte forma: sector terciário com 81 %, secundário 18 % e primário 1%.

Esta transformação da estrutura sócio-económica desencadeou mudanças significativas na estrutura de emprego, na composição social, e no nível de vida.

Na estrutura da população activa, nos anos noventa “a taxa de actividade no concelho Cascais situava-se a níveis acima da média nacional, sendo uma das maiores da Área Metropolitana de Lisboa” (Relatório PDM, 1995:28). A taxa de actividade era de 49% em 1991, aumentando para 53,1% em 2001.

Relativamente ao tecido produtivo e à composição social, a evolução da população activa inter-censitária, entre 1960 e 2001, indicou um aumento progressivo na estrutura de emprego de nítida terciarização, uma diminuição do sector secundário, tendo o sector primário deixado de ter peso significativo (Quadro 6.3.2).

**Quadro 6.3.2:** Evolução da população activa no Concelho de Cascais, entre 1960 e 2001 (em percentagem).

	<b>Primário</b>	<b>Secundário</b>	<b>Terciário</b>
<b>1960</b>	9,6	36,5	53,9
<b>1981</b>	1,8	30,6	67,6
<b>1991</b>	0,9	24,1	75,0
<b>2001</b>	1,0	20,0	79,0

Fonte: INE, Censos de 1960, 1981, 1991 e 2001.

A partir da década de noventa, o sector agrícola ocupa cerca de 1% da população activa. A taxa de terciarização do pessoal ao serviço cresceu de 51,6% para 58,6% no período entre 1982 a 1989, enquanto nos estabelecimentos comerciais passou de 76,1% para 76,6%. Apenas as freguesias de Alcabideche e S. Domingos de Rana apresentavam valores inferiores a 70%, correspondendo a freguesias em que o peso do emprego na indústria era mais elevado, e com níveis de qualificação mais baixos (funções não qualificadas e rotineiras) no sector terciário (Relatório do PDM, 1995). No censo de 1991, 75% dos activos residentes tinham emprego no terciário, aumentando para 79% em 2001 (quando estava na ordem dos 53,9% em 1960).

Como referimos, nas últimas três décadas houve um número crescente da população activa no Concelho de Cascais, registando-se uma taxa de crescimento superior à do número de habitantes. O crescimento demográfico pela imigração de adultos jovens e o aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho implicaram um aumento das taxas de actividade feminina e da feminização da população activa como exporemos em seguida.

A transformação da estrutura económica, em que uma grande parte da população passou a trabalhar relativamente longe do local de residência, implicou mudanças na cultura alimentar. Por um lado, as práticas alimentares, os horários laborais e escolares determinaram os ritmos temporais e os lugares das refeições diárias (restaurantes, *snacks*, tascas, cafés, pastelarias, cantinas empresariais e escolares ou em alguns casos, a refeição levada de casa para o local de trabalho e escolares)

Neste sentido, a proximidade/distanciamento do trabalho em relação ao local de residência e o tempo disponível condicionaram alguns grupos domésticos estudados a realizarem as suas refeições do almoço fora de casa. Um das entrevistadas comentou que preparava a refeição do almoço de véspera para os três filhos levarem para a escola nas lancheiras de verga. Num outro grupo doméstico estudado, o trabalho condicionava o lugar e a tipologia dos comensais nas refeições dos dias laborais.

“Preparo de véspera ou pela manhã a comida para os meus filhos levarem para a escola porque considero que seja melhor para eles. O meu marido toma o pequeno-almoço e o almoço fora de casa porque trabalha em Lisboa. Eu almoço em casa. Preparo qualquer coisa ou aproveito o que sobra da véspera...” (G.D. nº 2. Mulher. 45 anos. Nuclear. 5 membros. Ensino superior. Enfermeira, actualmente Dona de casa).

“Tenho uma profissão liberal e os meus horários são flexíveis. Por vezes almoço em casa. Nos dias em que tenho de me deslocar para fazer uma auditoria, almoço no restaurante sozinho ou com colegas. Se tiver de me deslocar para outras regiões do País, todas as refeições são realizadas no restaurante...” (G.D. nº 16. Homem. 59 anos. Monoparental. 2 membros. Ensino superior. Profissão Consultor de Ambiente).

A transformação desta estrutura económica esteve igualmente relacionada com o incremento da escolarização, que se tornou obrigatória até 9º ano de escolaridade na década de setenta.

No seu conjunto, a população do Concelho de Cascais apresentava, em 1991, um nível de instrução muito superior às médias nacionais, com metade da taxa de analfabetismo (5,2 em contraponto com 11), com 42% da população com escolaridade europeia (9 ou mais anos, em contraste com os 26% no país) e 12% da população com ensino superior (mais do que o dobro do valor nacional com 5%). Em 2001, a taxa de analfabetismo desceu para 4,5.

A estrutura profissional na década de noventa apresentava um leque profissional, sendo peso das categorias consideradas privilegiadas bastante elevado (Quadro 6.3.3.).

**Quadro 6.3.3:** Peso das Principais Categorias Sócio-Profissionais na População Activa com Profissão, nos quatro Concelhos da AML, em 1991 (em percentagem)

	Quadro Dir. da Fun. P., Direc. de Empresas	Profissões Intelectuais e Científicas	Profissões técnicas intermédias	Empregados dos administrativos	Ser. Protec. E Seg. e Sr. Pessoas e Dom.	Trab. Agricult. e Pesca	Trab. Produção Industrial e Artesãos	Operadores Máquinas Fixas, Conductor. e Montad.	Pessoal não Qualif. da Agri, Com. e Indústria
<b>Cascais</b>	7.4	11.4	12.4	15.6	16.5	0.8	14.3	3.6	16.5
<b>Oeiras</b>	7.0	15.0	14.8	20.5	13.4	0.4	11.1	3.8	12.3
<b>Lisboa</b>	6.3	15.5	11.7	16.4	15.9	0.4	11.9	3.8	16.7
<b>Sintra</b>	4.2	6.0	11.1	18.7	17.1	1.3	19.1	5.8	14.7
<b>AML</b>	<b>4.9</b>	<b>9.3</b>	<b>11.0</b>	<b>16.6</b>	<b>16.5</b>	<b>1.2</b>	<b>17.3</b>	<b>5.9</b>	<b>15.5</b>

Fonte: Garcia, O. (1998: 15).

Nos registos dos activos com profissão em 1991, Cascais ocupava a primeira posição da AML nos “quadros dirigentes da Função Pública e directores de empresas” (7,4% num total da AML de 4,9%). Nas “profissões intelectuais e científicas” ocupava a terceira posição (com 11,4%, a seguir a Lisboa e Oeiras) e segunda posição nas “profissões técnicas intermédias” (com 12,4% a seguir a Oeiras). Em síntese, nas três



categorias privilegiadas encontravam-se 31,2% dos activos. No entanto, as estatísticas revelaram dualidades, uma vez que na categoria do “pessoal não qualificado”, Cascais estava acima da média da AML (16,5% contra 15,5%).

Nos grupos domésticos estudados, as tendências foram similares. Entre as pessoas activas, nenhuma pertencia hoje ao sector primário, repartindo-se essencialmente pelo sector terciário. O emprego masculino e feminino das pessoas entrevistadas apresentava heterogeneidade quanto às profissões, segundo a classificação nacional das profissões: nos quadros superiores da administração pública, dirigentes e quadros superiores de empresas, nas profissões intelectuais e científica (educação, investigadores), técnicos e profissionais de nível intermédio, pessoal administrativo e similares, pessoal dos serviços e vendedores, trabalhadores qualificados nas pescas, trabalhadores não qualificados. Quanto à actividade no sector terciário, a nossa amostra contemplou igualmente pessoas ocupadas no trabalho remunerado. Entrevistámos pessoas dirigentes de empresas, na administração pública local, no comércio, na restauração, nos serviços de saúde, na educação, na arte (publicidade e na arquitectura de interiores), na auditoria, e finalmente, no pessoal não qualificado (serviços domésticos). Nalguns grupos entrevistados, a trajectória profissional foi mutável. Antes de se dedicarem à actual profissão, as pessoas entrevistadas tiveram profissões relacionadas com o sector primário (a agricultura e pastoreio, a indústria extractiva), com o sector secundário (a indústria da construção, a indústria farmacêutica, indústria transformadora e a indústria hoteleira).

Em termos de classes sociais, Cascais distribui-se em 5 classes sociais<sup>84</sup>: Alta (A), Média Alta (B), Média (C1), Media Baixa (C2) e Baixa (D) como salientou (Garcia, 1998). As três classes mais privilegiadas (A, B

---

<sup>84</sup> Classificação de classes segundo o modelo analítico simplificado, conjugando a profissão com a situação profissional, desenvolvido em Portugal pela SELGEC (citado por O. Garcia, 1998: 15). Apesar das limitações e margens de incerteza, esta classificação segue os critérios correntes comunitários.

e C1) ocupavam na década de noventa, “*a primeira posição do país, no peso relativo da classe Alta, situando-se abaixo da AML nas classes C2 e D [...] A Alta e Média representava 30,6%, enquanto a Média Baixa somavam 30,7%. No conjunto da AML essa relação era de 27,5% para 35,7%*” (Garcia, 1998: 15-16).

Nos casos estudados, se considerarmos a distribuição em termos de classes sociais, tendo em vista a comparação, esta apresentou-se igualmente heterogénea. Seguindo a classificação de classes acima proposta teríamos: a classe alta, a classe média alta, a classe média, a classe média baixa e baixa).

#### **6.4. Participação feminina no mercado e cultura alimentar**

Em simultâneo com a transformação da estrutura sócio-económica e profissional experimentada durante este período, houve um incremento do trabalho feminino extradoméstico remunerado e da escolarização da mulher.

No Concelho de Cascais, o conjunto de condições que facilitaram a variação da participação em ambos os processos de um número considerável de mulheres começou a consolidar-se em meados dos anos sessenta.

**Quadro 6.4.1:** População activa residente de dez e mais anos com profissão, segundo os grupos de profissões e por Sexo, no Concelho Cascais, em 1960

<b>Grupos de profissões</b>	<b>H</b>	<b>M</b>	<b>HM</b>
<b>Total</b>	<b>18 056</b>	<b>5 790</b>	<b>23 846</b>
Profissão liberal, técnicos e equiparados	807	472	1 279
Directores, Quadros administrativos superiores	809	32	841
Empregados de escritório	1 817	455	2 272
Comerciantes e vendedores	1 648	303	1 951
Agricultores, pescadores, caçadores, silvicultores e trabalhos equiparados	2 054	256	2 310
Mineiros, operários de pedreiras e equiparados	70	0	70
Trabalhadores dos transportes e das comunicações	1 233	143	1 376
Operários qualificados, especializados e não especial	7 821	617	8 438
Trabalhadores especializados dos serviços, desporto e actividades recreativas	1 740	3 510	5 250
Pessoas com profissão mal definida	2	0	2
Pessoas com profissão ignorada	19	2	21

Fonte: INE, Censos de 1960. Dados não publicados.

Neste leque de profissões, os resultados apurados pelo INE não contemplaram o trabalho não declarado. O número de mulheres que exerciam uma actividade remunerada era provavelmente superior. As empregadas domésticas (criadas ou mulheres a dias) representavam um número elevado. Nos grupos domésticos de classe baixa, homem e mulher ajudavam-se mutuamente na economia familiar. Algumas mulheres participavam com trabalhos temporários, em meia ou completa jornada, em actividades agrícolas nas quintas e na lavagem de roupa para fora<sup>85</sup> e no serviço doméstico. Ser dona de casa era sinal de um estatuto social mais elevado.

A análise da taxa de actividade mostrou-nos que subsistiam diferenças entre os homens e as mulheres em relação à participação no trabalho extradoméstico, em benefício dos primeiros. No entanto, estas

<sup>85</sup> Uma das entrevistadas referiu não exercer um trabalho extradoméstico. Quando aprofundámos a sua história de vida alimentar, a mesma disse ter trabalhado bastante na lavoura e nos cuidados da roupa dos “maltezes” (nome que se dava aos homens recém imigrados que viviam entre eles ou sozinhos).

diferenças tendiam a diminuir nas idades mais jovens. A taxa de actividade da população activa segundo o sexo era de 36,6 % em 1981, contra 57,9 % masculina. No entanto, dez anos mais tarde, em 1991, apresentava uma taxa de 42,4 % para as mulheres<sup>86</sup>, mais 5,8 %; enquanto que a masculina decresceu sensivelmente para 56 % (Quadro 6.4.2).

**Quadro 6.4.2:** Evolução da taxa de Actividade por Sexo, Concelho Cascais, entre 1981 e 2001 (em percentagem)<sup>87</sup>

	H	M	HM
<b>1981</b>	57,9	36,6	46,8
<b>1991</b>	56,0	42,4	49,0
<b>2001</b>	57,4	49,1	53,1

Fonte: INE, Censos 1960, 1981, 1991 e 2001.

Esta tendência de crescimento da taxa de actividade feminina verificou-se em 2001, sendo de 49,1 %, mais 6,7% do que em 1991.

O forte aumento da participação feminina no mercado de trabalho apresentou-se como uma das mudanças que, ao longo do período estudado, afectaram profundamente a cultura alimentar quotidiana familiar, nomeadamente na organização da vida familiar, na redefinição dos papéis desempenhados pelas mulheres no trabalho e na variação da forma tradicional de transmissão/confrontação de saberes (Fischler, 1993a; Aymard *et al.*, 1994; Gracia, 1996 e 1997; Wall *et al.*, 2005).

Em Portugal, tal como nos outros países europeus, esta taxa de actividade feminina mais do triplicou desde a década de sessenta, ao passar de 18 % em 1960 para 65% em 2001. Simultaneamente, registou-se uma mudança nas idades e nas fases da vida em que as mulheres trabalham mais intensamente. Na década de sessenta, as mulheres jovens antes do casamento e nascimento dos filhos, entre 15 a 19 anos, eram as que mais participavam no mercado de trabalho. No último Censo de 2001, a maior

<sup>86</sup> Situando-se acima da média da AML (40,5%)

<sup>87</sup> Não existem resultados apurados para o Concelho de Cascais no Recenseamento de 1970.

percentagem situava-se na faixa etária dos 25-29 anos, mantendo-se elevada nos grupos seguintes. A percentagem das mulheres que se mantinha activa entre 25 e os 34 anos, atingiu 83% “*precisamente nos momentos de maior entrada na conjugalidade e na maternidade*” (Wall e Guerreiro, 2005: 3003).

Segundo estas autoras, as mudanças significaram, do ponto de vista da família, “a passagem de um modelo da família centrado numa divisão diferenciada dos papéis do género – o homem fora de casa, responsável pelo ganha-pão; a mulher, doméstica, consagrada à lida da casa e aos cuidados dos filhos – para um modelo de família centrado numa divisão mais simétrica e “igualitária” dos papéis do género, em que ambos os conjugues participam no mercado de trabalho e contribuem para o rendimento familiar [...] embora, esta passagem não se desse de forma clara e linear em Portugal” (2005: 303-4).

O governo da casa e a criação de condições para a felicidade do lar foram temáticas exaltadas em inúmeras publicações a partir dos finais do século XIX. Um modelo que assentava na “mulher ideal”, aquela que deveria preocupar-se consigo, segundo os princípios de que a mulher era fundamentalmente mãe e esposa, valores que se tornavam em paradigmas da sociedade burguesa. Entre as tarefas domésticas, a alimentação constituía-se como elemento fundamental que se glorificava para atingir os conhecimentos, as utilidades, a saúde, a beleza e a elegância. Um passado histórico de dona de casa que se adivinha traído, sobretudo a partir dos anos 60 e 70, pelas mudanças na demografia, por um reforço pela emergência de novos valores e por discussões acesas à volta da questão do trabalho doméstico (movimento feminista dos anos sessenta).

De facto, este aumento da participação feminina no trabalho profissional remunerado, constituiu simultaneamente, um reforço do nível económico das famílias, assistindo-se a uma valorização progressiva das actividades produtivas em relação às reprodutivas, influenciada por

contextos históricos e sociais que promoveram novos valores em torno do trabalho doméstico. Para a socióloga Karin Wall, a acção pública em Portugal centrou-se mais na integração das mulheres no mercado de trabalho do que na valorização do trabalho não remunerado (Wall, 2004), sendo *“mais provável que as normas e práticas “igualitárias” tenham tido mais peso na divisão do trabalho profissional do que na do trabalho doméstico”* (Wall e Guerreiro, 2005: 306). Segundo a socióloga Engrácia Leandro *“as mulheres acedendo ao mercado de emprego sem ter, por isso, deixado de ser donas de casa, deverão agora, tentar articular a justaposição destas funções”* (Leandro, 1998: 150).

As diferenciações do género na divisão das tarefas domésticas persistem na vida doméstica dos grupos domésticos estudados. A análise efectuada permitiu mostrar actualmente que as mulheres continuavam a realizar praticamente sozinhas as tarefas relacionadas com a alimentação quotidiana. Os maridos ou companheiros raramente faziam sozinhos estas mesmas tarefas rotineiras diversas (lavar e arrumar a loiça, ir às compras, cozinhar, fazer o serviço de mesa).

Embora exista uma maior participação masculina nas tarefas domésticas relacionadas com alimentação nos grupos domésticos estudados, sobretudo nos mais jovens, mas não exclusivo desta geração, estas tarefas continuam a ser essencialmente actividades de responsabilidade feminina, apresentando modalidades variadas e complexas que combinam “trabalho feminino”, “partilha conjunta” ou “delegação”.

O estudo realizado por Wall e Guerreiro (2005) confirma para Portugal as mesmas tendências. A mulher realiza sozinha, em média, 54,2% das tarefas domésticas e uma proporção elevada de todas as tarefas, à excepção das pequenas reparações e das tarefas administrativas. No entanto, esta percentagem aumenta para 74,3% em relação às tarefas de preparação das refeições, 65,8% das lavagens de loiça. Enquanto o marido

ou companheiro se dedica sozinho, em média, a 0,8% das tarefas de preparação das refeições, 1,8% lavagens de loiça e 3,8% das compras. A partilha conjunta, de ambos os membros do casal, incide essencialmente nas compras 39,4%, nas refeições 14,0% e na loiça 9,9%. A empregada doméstica intervém, sozinha ou em parceria com a mulher, nas outras tarefas domésticas. Nas três modalidades de organização das tarefas domésticas, a delegação é feita por recurso a uma empregada doméstica não residente ou por recurso a outros familiares residentes (sobretudo ascendentes femininos). Esta modalidade de delegação “em outros familiares residentes” destaca-se no início da conjugalidade e no momento do nascimento do primeiro filho.

As variáveis que mais condicionam a dedicação feminina nas tarefas domésticas com a alimentação, nos grupos domésticos analisados, são: a idade, o nível de instrução, os rendimentos, a profissão, a ocupação da responsável doméstica (a tempo parcial ou inteiro) e/ou a presença de filhos, sobretudo os filhos menores de idade. Esta diminuição não significa que as mulheres reduzam o número de ocupações e horas trabalhadas. Pelo contrário, outras tarefas domésticas aumentam de volume, designadamente, nas últimas décadas, limpar a casa, cuidar e lavar a roupa, apoio nos trabalhos escolares dos filhos, etc. Nas tarefas relacionadas com a alimentação observam-se tendências para uma redução do trabalho quotidiano. Em alguns casos estudados, os gostos pessoais, a dispersão dos horários e das actividades dos membros da família obrigam as responsáveis a preparar vários de pratos e a ter sempre disponível o serviço da cozinha:

*“A minha mulher prepara vários pratos porque os meus filhos têm horários e actividades diferentes. Primeiro comem os meus pais porque estão habituados a almoçar mais cedo. Depois a minha filha porque tem de ir para o colégio. Em seguida, venho almoçar com a minha mulher. Ao jantar, estamos quase todos excepto os mais velhos que têm actividades desportivas ou chegam pela noite e comem o que há. Perto do forno de lenha, a minha mulher coloca*

*duas ou três variedades de pratos para quem chegar. Ela gosta muito de cozinha [...] Quando é peixe, os meus filhos mais velhos não querem. Preferem bife com batatas fritas ou uma pizza...”*  
(G.D. nº 19. Homem. 59 anos. Nuclear. 6 membros. Ensino Secundário Industrial. Desenhador).

Desta forma, o tempo dedicado e o tipo de tarefas permite compreender as desigualdades na divisão do trabalho doméstico quotidiano. O nosso estudo veio confirmar a diferenciação em redor do tempo e das actividades assumidas. Nos grupos domésticos em que a mulher não exerce um trabalho remunerado fora de casa, o tempo dispendido na alimentação é superior ao das mulheres que têm um trabalho profissional remunerado. No primeiro caso, as mulheres assumem todas as tarefas domésticas sozinhas (comprar, arrumar as compras, conservar, armazenar, planear a ementa, cozinhar, servir, reutilizar ou reciclar o que sobra, o serviço de mesa, lavar e limpar a loiça, arrumar nos armários, dar as refeições aos filhos e idosos a seu cargo, supervisionar os alimentos, separar os resíduos sólidos, etc.), podendo receber ajuda dos outros membros no serviço de mesa ou comprar uma falta. As refeições de quase todos os membros realizam-se em casa, ou a partir de casa (preparar as lancheiras para os filhos). Nas mulheres que exercem um trabalho a tempo parcial e não qualificado, o tempo dedicado às tarefas domésticas e as actividades realizadas são menores, quando os filhos almoçam na cantina escolar ou tinham o apoio de outro familiar. Finalmente, nas mulheres que trabalham a tempo completo e com profissão qualificada, o tempo dedicado à alimentação quotidiana é mais reduzido, e geralmente delegam a colaboradoras (empregadas domésticas ou serviços especializados) e adquirem uma quantidade elevada de alimentos-serviço. As refeições são mais rápidas ou tinham apoio dos outros membros do grupo.

O aumento da participação feminina no mercado de trabalho trouxe outras consequências na mudança da cultura alimentar, nomeadamente na adopção de novas práticas culinárias e estratégias no



regime alimentar quotidiano das famílias. Este caracterizou-se por uma tendência de práticas culinárias menos elaboradas, preparação de pratos rápidos nos dias laborais, simplificação da estrutura das ementas em redor do prato-único e na introdução de alimentos-serviço ou no recurso à restauração pública e privada. Conjuntamente com esta alteração, a industrialização da alimentação e a tecnificação das cozinhas vieram facilitar a adopção das novas práticas alimentares, estratégias e valores.

As práticas alimentares quotidianas, segundo os entrevistados, foram adoptadas como forma de aligeirar o tempo dedicado e o tipo de tarefas domésticas relacionadas com a alimentação quotidiana. Estas tendências foram mais frequentes nos grupos domésticos em que a responsável pelos serviços alimentares trabalhava fora de casa e não contava com a participação do marido e filhos ou de outros membros femininos do grupo familiar (mãe, avó, sogra, etc.) ou ainda, de uma empregada doméstica.

## **Conclusão**

Durante os últimos cinquenta anos, o processo de urbanização do espaço, o incremento demográfico e os movimentos migratórios, além do desenvolvimento do turismo, foram acompanhados de uma modificação substancial dos principais sectores da actividade económica e da composição social da população, favorecendo o aparecimento de novos tipos de relações sociais, características da vida quotidiana urbana em Cascais.

As transformações sócio-económicas tais como o crescente assalariamento, o aumento do poder de compra, a terciarização da economia, o aumento da participação da mulher no mercado de trabalho, e a escolarização da população de Cascais contribuíram para um movimento

crescente da restauração colectiva. Simultaneamente, o tempo dedicado e o tipo de tarefas domésticas relacionadas com a alimentação quotidiana diminuíram durante o século XX e, em particular a partir dos anos sessenta, devido essencialmente a três factores: à tecnificação das cozinhas e das tarefas culinárias, à industrialização alimentar e ao aumento da participação das mulheres no mercado de trabalho.

O ritmo (frequência, horários e duração) e os lugares das refeições, as formas de comensalidade, formas de aprovisionamento, tipo de alimentos, técnicas e maneiras de conservação modificaram-se de forma directa, em função de melhores condições materiais de existência, dos constrangimentos laborais, da escola ou da valorização das actividades de lazer.

Por sua vez, a industrialização alimentar permitiu transformar as formas de produção, de conservação, de distribuição e de aprovisionamento. Simultaneamente, aumentou a oferta alimentar, proporcionando uma maior acessibilidade e diversidade alimentar, permitindo encontrar soluções culinárias mais rápidas mais adaptadas aos ritmos temporais laborais e de lazer.

Deste modo, podemos afirmar que uma nova cultura alimentar, observada nos grupos domésticos, foi, em parte, uma consequência do processo de urbanização em Cascais. Uma sociedade mais moderna, a *hipermoderna*<sup>88</sup> dirá Balandier (1985), a modernidade líquida de Bauman (2000), a pós-modernidade de Maffesoli (2004), a hipermodernidade de Ascher (2005) em que “*os indivíduos, as racionalidades, as diferenciações*

---

<sup>88</sup> O conceito de hipermodernidade não é recente. Balandier no ano lectivo de 1983-84 desenvolveu nos seus cursos de doutoramento, a noção de hipermodernidade ou supermodernidade. Na sua obra, *Le détournement. Pouvoir et modernité*, Balandier (1985) desenvolveu a noção modernidade actual. Esta temática foi retomada em 2003, no colóquio subordinado ao tema “L’individu hypermoderne”, organizado por N. Aubert, F. Ascher, C. Haroche, V. de Gaudejac et É. Tissier-Desbordes. A sua publicação teve lugar em 2004, sob a direcção de Nicole Aubert. As abordagens dos diferentes organizadores e participantes deste colóquio foram diversificadas. Para alguns, o prefixo “hiper” remetia para um excesso, um apatologia da modernidade (N. Aubert). Outros insistiram num processo de modernização complexo de transformações, de perdas, mas também de novas emergências. Neste caso, o prefixo “hiper” significa igualmente o desenvolvimento de um indivíduo mais complexo, à n dimensões (Ascher, 2005: 250).

*sociais, as formas económicas, os modelos de regulação são múltiplos*” (Ascher, 2005: 14).

Não existe consenso em relação às características da sociedade actual. Se, por um lado, alguns autores a caracterizam como sendo um novo tipo de sociedade na linha das teses pós-modernas, encontramos, por outro, defensores de uma linha de continuidade. A tese da continuidade sublinha ao mesmo tempo, a intensificação, e portanto a diferenciação, das características já latentes na modernidade. De uma sociedade disciplinar, característica da revolução industrial, que corresponde à segunda modernidade de Ascher, passa-se para uma sociedade de controlo (Deleuze, *postscriptum* sob a sociedade de controlo) ou uma sociedade de “hipertexto”, a terceira modernidade ou hipermodernidade para Ascher.

Em consequência do que temos vindo a desenvolver, podemos sustentar que em Cascais estamos perante uma nova cultura alimentar caracterizada, tanto por mudanças rápidas e profundas, como por continuidades históricas. Uma cultura alimentar cuja principal característica não é a sua desestruturação, como vários sociólogos têm afirmado, mas antes a sua complexidade e multiplicidade.

Nos grupos domésticos analisados, a cultura alimentar apresenta-se com uma *nova ordem alimentar* em relação ao passado, quer a nível da dimensão material referente às práticas e consumos, quer a nível da dimensão coerciva e simbólica (normas e regras, atitudes, valores que lhe estão associados, estratégias e discursos).

Práticas, consumos e discursos, ou seja, modos de comer, de fazer e pensar a alimentação plurais e contrários parecem hoje modelar a cultura alimentar: homogeneidade/heterogeneidade, individualização/ socialização, estruturação/desestruturação, hierarquia/igualdade, informação/desinformação, tempo de trabalho/tempo de lazer (Gracia, 1997).



## **Conclusão**

### *1. Factores contextuais e análise sociogenética da cultura alimentar*

As mudanças e continuidades da cultura alimentar contemporânea apenas podem ser compreendidas como uma complexa teia de factores que contribuíram para esta situação. Desta forma, as transformações ocorridas a longo prazo deveram-se, em parte, a factores contextuais mas, na linha do pensamento de Norbert Elias, as mudanças que reestruturam a cultura alimentar terão de ser estudadas a partir dos actores sociais nas suas práticas quotidianas.

Os processos complexos e, muitas vezes contraditórios, da passagem da frugalidade à abundância resumem a evolução experimentada em Cascais. Ou seja, a passagem de um modelo alimentar da frugalidade das classes mais desfavorecidas, caracterizado pela monotonia alimentar e escassez de alguns alimentos, a um modelo de maior acessibilidade e diversidade.

Os factores contextuais tiveram influências visíveis sobre a cultura alimentar. O processo de industrialização da alimentação permitiu modificar as formas de produção, de conservação, de distribuição, de aquisição e de armazenagem dos produtos alimentares. Simultaneamente, o aumento da oferta alimentar proporcionou ainda uma maior acessibilidade aos alimentos e permitiu ainda encontrar soluções culinárias mais rápidas e simplificadas, mais adaptadas aos ritmos temporais laborais e de lazer.

O aumento dos rendimentos familiares, resultante do crescimento económico e da participação progressiva das mulheres no mercado de trabalho, desencadeou a adopção de novas práticas culinárias e de novas estratégias no regime alimentar quotidiano das famílias (introdução de

alimentos-serviços economizadores de tempo). Conjuntamente com estas alterações, a industrialização alimentar e a tecnificação da cozinha e da culinária facilitaram a simplificação da preparação dos alimentos e da estrutura das refeições.

A entrada progressiva da mulher no mercado de trabalho, e consequentemente o aumento da sua escolarização (maior informação e conhecimentos), a emergência de novos valores e dos novos modos de vida urbanos (o prazer, a saúde e a beleza largamente difundidos na Europa da segunda metade do século XX) contribuíram para um movimento crescente da restauração.

Durante o período em análise, sublinhámos os efeitos na cultura alimentar do processo de urbanização, do incremento demográfico, dos movimentos migratórios e do desenvolvimento do turismo.

O processo de urbanização do espaço e o desenvolvimento do turismo foram acompanhados por uma modificação substancial dos principais sectores da actividade económica e da composição social da população, o que favoreceu o aparecimento de novos tipos de relações sociais, característicos da vida quotidiana urbana em Cascais.

Todos estes factores contextuais, apesar de permitirem uma compreensão das grandes tendências que afectaram a cultura alimentar apresentam um perigo, podem conduzir a uma lógica linear e reificada no estudo dos fenómenos sociais. De facto, não é possível fazer análise sociológica produtiva, continuando a ser dominado por uma visão, que valoriza apenas estes factores contextuais. A grande lição de Norbert Elias (1989, 1990 [1939] e 1991 [1985]), de Mennel (1987 [1985]) e de Foucault (1984), principalmente na sua última fase, merece ser lembrada. Estes factores contextuais também foram eles produto de uma sociogénese. Assim sendo, o facto de nos aparecerem de uma forma rígida como se

fossem uma coisa que coage os actores não nos impede de ver a rede de relações interpessoais que lhe está subjacente.

Nesta perspectiva, assume uma importância relevante o estudo sociogenético da alimentação em si, evitando os estudos em que as práticas dos actores aparecem de numa 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.

Desta forma, o nosso estudo não se inscreve nessa tradição inspirada nos modelos marxistas e estruturo-construtivistas. Embora não renegando a importância desses estudos, pareceu-nos que a perspectiva mais socio-antropológica, inspirada essencialmente em Norbert Elias, constitui um caminho alternativo bastante profíquo.

Neste sentido, a investigação empírica inspirada na abordagem sociogenética de Norbert Elias revelou que, em Cascais, estamos perante a emergência de uma nova cultura alimentar diferente de há quase cinquenta anos.

Ao nível dos consumos e das práticas alimentares, verificámos uma introdução de novos alimentos (adição e substituição) e uma dupla tendência para a culinária internacional e para a gastronomia portuguesa. Nas refeições domésticas, os grupos domésticos continuavam a elaborar os pratos tradicionais nos dias festivos. Nas refeições extra-domésticas, a escolha da ementa traduziu-se por uma tendência em escolher pratos da gastronomia portuguesa e pratos reveladores de uma cozinha internacional.

Por um lado, a industrialização agro-alimentar disponibilizou soluções culinárias mais rápidas e mais adaptadas aos ritmos temporais laborais e de lazer. Por outro, a penetração de equipamentos e bens de consumo, segundo as necessidades e prioridades dos grupos domésticos estudados, deu-se em parte, devido à melhoria das condições de vida e ao

processo de assalariamento, sendo a sua aquisição estimulada pela publicidade.

Os principais electrodomésticos que contribuíram numa primeira fase para a transformação da cozinha foram o fogão a gás ou eléctrico e o frigorífico. Estes equipamentos implicaram mudanças nas práticas alimentares: novas formas de armazenamento, de conservação, de aprovisionamento, de escolha e preparação dos alimentos. A introdução das novas técnicas e tecnologias na esfera doméstica e a participação feminina no mercado de trabalho permitiram acelerar o processo de transformação da cultura alimentar, nomeadamente na introdução da compra de produtos alimentares de preparação rápida e na simplificação das tarefas domésticas. Esta aquisição de alimentos-serviço (pratos preparados e alimentos) ou a opção por uma culinária simplificada permitiram diminuir o trabalho e tempo dedicado à cozinha e espaçar as compras.

Os ritmos (frequência, horários e duração) e os lugares das refeições modificaram-se, de forma directa, em função das melhores condições materiais de existência, dos constrangimentos laborais e escolares e simultaneamente da valorização das actividades de lazer.

Como referimos, a nível da dimensão material, as mudanças afectaram as formas de produção, aprovisionamento e aquisição dos produtos alimentares, o perfil dos membros que participavam nas tarefas domésticas em relação à alimentação quotidiana, a estrutura do consumo e das despesas destinados à alimentação diária no orçamento familiar, as formas de armazenamento, as técnicas de conservação, os equipamentos culinários, as maneiras de cozinhar, a composição dos pratos nas refeições domésticas, os horários, os lugares e duração das refeições extradomésticas.

Em relação à dimensão coerciva e simbólica, as mudanças registaram-se nas normas, no espaço do serviço, nos gostos, nas formas de aprendizagem, na transmissão/confrontação dos conhecimentos e dos



saberes alimentares, na redefinição dos papéis femininos, na linguagem, na imagem do corpo e da saúde, nas preocupações dietéticas, estéticas e ecológicas mas também na gastronomia como ideal de identidade.

Nos últimos anos, vários estudos apontaram para as novas tendências do modelo alimentar contemporâneo: homogeneidade dos consumos, desestruturação das práticas e desculturação dos saberes, aumento das doenças derivadas dos excessos e desordens alimentares.

Poderemos falar de homogeneidade dos consumos e das práticas alimentares?

## *2. Homogeneidade e heterogeneidade?*

Falar de homogeneidade da cultura alimentar significa que existem consumos, práticas alimentares, normas, regras, discursos, valores, gostos que são similares, consequência de um conjunto de factores que tiveram lugar nas sociedades modernas. Alguns autores referiram a *hiperhomogeneidade* dos consumos (Fischler, 1993a) ou a *mundialização* da dieta (Goody, 1998) como tendência da alimentação contemporânea.

Se a homogeneidade dos consumos não constitui uma realidade recente, a standardização destes começa com a industrialização da alimentação, sendo a comercialização promovida por campanhas publicitárias que, por sua vez, também criam esse mercado.

A nossa análise da cultura alimentar nos grupos domésticos levou-nos a questionar esta teoria da homogeneidade da cultura alimentar.

Podemos afirmar que existem alguns traços de homogeneidade dos consumos, através da aquisição de produtos de processamento industrial, em virtude da standardização e internacionalização dos produtos

alimentares e de alimentos-serviços concentrados nas multinacionais alimentadas pela indústria agro-alimentar. Estas multinacionais reúnem produtivismo economicista, biotecnologia, marketização, para imporem os seus produtos-prazer. Para isso, operam o deslocamento de alimentos, à escala planetária, desconectados do seu enraizamento geográfico, climático e sazonal (Lopes, 2006). Este movimento de deslocalização-relocalização de alimentos, de técnicas culinárias e de práticas alimentares produziu, segundo alguns autores, a homogeneidade e massificação da cultura alimentar, tendo como referente a MacDonalização ou americanização da alimentação.

Contudo este movimento de deslocalização-relocalização de alimentos contribuiu para o aumento da oferta alimentar e para uma maior acessibilidade que, conjuntamente com o aumento do poder de compra, desencadearam uma nova cultura alimentar, assente na diversidade dos consumos e na heterogeneidade das práticas alimentares, acompanhada de uma valorização desta acessibilidade e da diversidade alimentar (estabelecimentos, restauração e alimentos).

A mundialização desencadeou também um movimento de resistência, mobilizando os indivíduos e os grupos sociais a uma revalorização e reinvenção de gastronomias locais, regionais e nacionais.

Em nosso entender, o nosso estudo veio a confirmar que transformações profundas estão em curso na sociedade. Mas estas transformações não afectam de igual forma os grupos domésticos estudados.

Detectámos 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, de categorias socioprofissionais, de região. Podemos afirmar que as estratégias para solucionar as refeições quotidianas, as formas de acessibilidade alimentar e os serviços alimentares revelaram-se heterogéneos.

Embora não possamos deixar de realçar o esforço de análise baseado na predominância do conceito de classe social (Althusser, 1972 [1965]; Giddens, 1994 [1973]; Poulantzas, 1975, Wright, 1978, 1989 e 1997; Bourdieu, 1970 e 1979, entre outros), e em Portugal, (Almeida, 1981; Costa, 1987; Estanque e Mendes, 1997; Martins (2006); Silva, 2006), neste estudo decidimos privilegiar uma abordagem em que não existe propriamente um princípio totalizador de explicação dos fenómenos sociais, usando o conceito de classes sociais. Em vez disso, optámos por uma estratégia intensiva e qualitativa que privilegia a descrição das dinâmicas culturais associadas à alimentação.

Neste contexto, a nossa intenção vai mais no sentido de definir configurações que podem adquirir aspectos mais específicos em função de variáveis independentes tais como a classe social<sup>89</sup>.

Contudo, esta variável de classe social não poderá ser entendida neste trabalho como factor 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 perspectivas 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

---

<sup>89</sup> 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.

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.

### 3. *Entre a saúde- dietética, a gastronomia e a ecologia*

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, preocupações dietéticas, estéticas e ecológicas.

Um novo imaginário pareceu-nos construir-se em redor da alimentação, assente tanto na arte culinária, dietética, saúde, corpo e ecologia, “*um imaginário mais individual e menos socializado*” (Lemenorel, 1992: 361). Concomitantemente, certos valores como a estética, a comodidade, a rapidez, a saúde e o bem-estar, a conciliação entre a dietética e o prazer da *Nouvelle Cuisine* converteram-se em valores principais que passaram a imprimir sentido ao modelo da cultura alimentar contemporânea.

Nas refeições quotidianas, as novas tendências apontaram para uma simplicidade das ementas em redor do prato único e de uma culinária menos elaborada. As preocupações com a saúde intensificaram-se. Os critérios de selecção dos alimentos são múltiplos. A escolha de compra de determinados alimentos concentrou-se, nos grupos domésticos entrevistados, essencialmente no preço e na qualidade, embora outros valores estivessem associados, como foi o caso das preocupações com a saúde e das preocupações dietéticas e ecológicas. O estudo revelou ainda uma tendência para racionalização das compras e da dieta alimentar.

O modelo nutritivo dos anos sessenta, 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. Na alta parada dos alimentos essenciais para a saúde, os feculentos e a carne tão apreciados nas décadas anteriores, um discurso medicalizado de valorização das proteínas e hidratos de carbono, retrocedeu a favor da simplicidade das refeições quotidianas, numa valorização dos alimentos frescos (legumes, verduras e frutas) e dos alimentos lácteos.

A alimentação contemporânea tornou-se hoje, na maioria dos grupos domésticos estudados, objecto de saúde, de terapêutica, de estética e de um ecologicamente correcto.

Porém, as expectativas de uma alimentação saudável não se limitaram ao equilíbrio. O prazer e a convivência surgiram nos discursos dos grupos domésticos entrevistados como sendo também expectativas relevantes para um bem-estar global, físico, psicológico e social, expectativas estas partilhadas pela definição de saúde da Organização Mundial de Saúde (OMS).

A medicalização da alimentação e as representações sociais no discurso publicitário foram relevantes na difusão de uma nova cultura alimentar. Na cruzilhada 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 constituíram-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 impuseram-se desde os anos sessenta, trazendo novas preocupações e contradições, substancialmente diferentes, a que alguns sociólogos chamaram os *paradoxos* da alimentação contemporânea (obesidade, anorexia, bulimia).

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, e os priões da BSE, em particular, os transgênicos, etc.) substituíram o perigo e o medo da fome.

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

Emerge, desta forma, uma ambivalência entre o aumento da liberdade das escolhas alimentares e o ressurgimento de numerosas prescrições sociais, e mesmo a emergência de novas proibições alimentares.

Numerosos estudos quantitativos sobre a evolução das escolhas alimentares demonstraram o peso crescente das preocupações de saúde e dietéticas. Claude Fischler (1993a) questionou-se se esta nova dietética não era uma das formas produzidas pela sociedade para limitar a anomia e reintroduzir uma ordem alimentar. Neste sentido, o regresso da dietética e da saúde perfeita explicar-se-ia, segundo este autor, pelos efeitos perversos da abundância alimentar.

Se assim fosse, como explicaríamos que estas preocupações dietéticas e de saúde estavam presentes no modelo alimentar preconizado pelos médicos nutricionistas desde finais do século XIX?

Em nosso entender, o dispositivo da alimentação saudável funciona com técnicas polimorfos e conjunturais de poder, técnicas que supõem uma extensão permanente das formas e dos campos de controlo, que facilitam uma nova penetração do poder sobre os corpos e de uma nova forma de regulação das populações. Em paralelo, estimula o aparecimento de determinados prazeres da boca e decorrentes da arte culinária, bem

presentes na gastronomia. Simultaneamente, emerge uma valorização do corpo, entendida também como objecto de novos saberes e de relações específicas de poder.

Sendo assim, os diferentes agentes que intervêm na formação do dispositivo de uma alimentação saudável, possibilitam também, com as suas intervenções, o desencadeamento de “epidemias” tal como hoje se designa o fenómeno da obesidade. Foram os especialistas médicos que promoveram que a alimentação das populações era desequilibrada ora pela subnutrição dos mais pobres, ora pela supernutrição dos mais ricos. Por outro lado, desencadearam a prescrição de dietas quotidianas e de regimes de emagrecimento.

Em consequência, podemos sustentar que em Cascais estamos perante uma nova cultura alimentar, caracterizada tanto por mudanças rápidas e profundas como por continuidades históricas. Uma cultura alimentar cuja principal característica não é a sua desestruturação, como vários sociólogos têm afirmado, mas a sua complexidade e multiplicidade.





## **Anexos**



## **Anexo I**

### **Caracterização dos grupos domésticos entrevistado**













## **Anexo II**

### **Guião da entrevista em profundidade**



# **GUIÃO DA ENTREVISTA EM PROFUNDIDADE: TRANSFORMAÇÕES DA CULTURA ALIMENTAR EM CASCAIS (1960-2005)**

Autora: Maria Paula de Vilhena Mascarenhas

Objectivo: Dissertação de doutoramento a ser apresentada na Universidade do Minho

---

**Grupo n°**

**Identificação do Grupo Doméstico**

**Caracterização familiar**

**Naturalidade: Cascais**

**Local de residência:**

**Género:**

**Idade:**

**Dimensão do grupo doméstico:**

**Estrutura familiar:**

**Categoria socioprofissional:**

**Nível de Rendimentos do GD:**

**Origem geográfica: rural/urbano**

**Mãe:**

**Pai:**

---

**História de vida alimentar na Infância (deixar narrar):**

**I Cultura alimentar passado**

**1. Formas de aquisição** [autoconsumo, compra directa ao produtor, compra: mercearia, talho, frutaria, leitaria, padaria, venda ambulante, caça, pesca, (supermercado e hipermercado), dádiva, permuta].

**1.1. Critérios e incorporação dos alimentos (ficha)**

**2. Formas de armazenagem** (despensa, armário, frigorífico, arcas)

Desde quando?

**Conservação:** (conservas, doces, salga, fumado, frio, seco sol)

**3. Preparação dos alimentos:**

**Tipo de pratos:**

**Sopa:**

**Carne:**

**Peixe:**

**Ovos:**

**Legumes:**

**Saladas:**

**Acompanhamentos:**

**Sobremesas:**

**3.1. Técnicas culinárias:**

**Carne:**

**Peixe:**

**Legumes:**

**Saladas.**

**Acompanhamentos:**

**Sobremesas:**

**4. Consumo intra/extradoméstico**

**4.1. Consumos alimentares (casa)**

**1960-75**

**Cereais:**

**O pão:**

**Batata, tubérculos e raízes:**

**Hortícolas:**

**Leguminosas secas:**

**Frutas frescas e frutos secos:**

**Carnes (fresca, congelada, fumada, enlatada):**

**Peixe (fresco, congelado, seco e salgado, em vinagre, conserva).**

**Ovos:**

**Leite, queijo e derivados:**

**Gorduras:.**

**Bebidas:**

**(1976-1986)**

**Cereais:**

**O pão:**

**Batata, tubérculos e raízes:**

**Hortícolas:**

**Leguminosas secas:**

**Frutas frescas e frutos secos:**

**Carnes (fresca, congelada, fumada, enlatada):**

**Peixe (fresco, congelado, seco e salgado, em vinagre, conserva).**

**Ovos:**

**Leite, queijo e derivados:**

**Gorduras:.**

**Bebidas:**

**(1987-2005)**

**Cereais:**

**O pão:**

**Batata, tubérculos e raízes:**

**Hortícolas:**

**Leguminosas secas:**

**Frutas frescas e frutos secos:**

**Carnes (fresca, congelada, fumada, enlatada):**

**Peixe (fresco, congelado, seco e salgado, em vinagre, conserva).**

**Ovos:**

**Leite, queijo e derivados:**

**Gorduras:.**

**Bebidas:**

**4.2. Orçamento familiar**

**Despesas com a alimentação em casa:**

**Despesas fora de casa:**

**5. Reciclagem e reutilização das sobras (valores):**

**6. Refeição e estrutura da ementa no passado**

- Número de refeições por dia
  - Ritmos das refeições
  - Estrutura das refeições
  - Composição das refeições
  - Comensalidade.
  - Normas e regras de civilidade.
  - Refeições festivas
- (Entrevista).

**6.1. Estrutura das ementas nas refeições quotidianas (em casa)**

**Pequeno-almoço:**

Refeição completa. Tradicional.

**Lanche:**

**Jantar:**

**Ceia:**

**6.2. Estrutura das ementas (fora de casa):**

- Número de refeições por dia
  - Ritmos das refeições
  - Estrutura das refeições
  - Composição das refeições
  - Comensalidade.
  - Normas e regras de civilidade.
  - Refeições festivas
- (Entrevista).

**6.3. Estrutura das ementas nas refeições dos dias festivos:**

- Número de refeições por dia
  - Ritmos das refeições
  - Estrutura das refeições
  - Composição das refeições
  - Comensalidade.
  - Normas e regras de civilidade.
  - Refeições festivas
- (Entrevista).

**7. Conhecimento e Transmissão/confrontação dos saberes-fazeres alimentares**

Com quem aprendeu a cozinhar? Com quem aprendeu a combinar os alimentos? E o serviço de mesa?

**II. Cultura alimentar 2005 (2ª entrevista em 2ª visita)**

**1. Formas de aquisição.**

**1.1. Critérios e incorporação dos alimentos.**

**2. Formas de armazenagem.**

**2.1. Conservação**

**2.2. Preparação dos alimentos**

**2.3. Pratos**

### **2.3.1. Técnicas culinárias.**

## **3. Consumo intra/extradoméstico**

### **3.1. Orçamento familiar (hoje)**

Despesas com a alimentação em casa:

Despesas com a alimentação fora de casa:

### **3.2. Consumos alimentares (inventário doméstico)**

**Tipo de alimentos**

**Frescos:**

**Congelados:**

**Preparados:**

**Pré-cozinhados**

**Enlatados:**

**Conservas:**

**Por vácuo**

**Alimentos industriais:**

**Condimentos:**

**Instantâneos**

**Completos**

**Pratos confeccionados em casa:**

**Grelha de alimentos**

- 1. Leite, derivados e ovos**
- 2. Carne, miudeza, aves e peixe**
- 3. Gorduras e azeite**
- 4. Pão, cereais, massas, açúcar, leguminosas e batatas**
- 5. Hortaliças, verduras e frutas**
- 6. Molhos e condimentos**
- 7. Suplementos vitamínicos e plantas medicinais**
- 8. Alimentação infantil**
- 9. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas**

**3.3. Reciclagem e reutilização dos restos.** (Valores de deitar fora comida).

**3.4. Refeição, ritmos e estrutura da ementa (ficha da ementa semanal).**

**3.4.2. Estrutura das ementas nas refeições dos dias festivos:**

- **Número de refeições por dia**
- **Ritmos das refeições**
- **Estrutura das refeições (ficha da ementa)**
- **Composição das refeições**
- **Decoração da mesa.**
- **Comensalidade** (amigos, vizinhos, familiares, relações profissionais, festas)
- **Normas e regras de civilidade à mesa nas refeições quotidianas em casa.**
- **Normas e regras de civilidade à mesa nas refeições quotidianas fora de casa.**

**4. Dimensão coerciva e simbólica.**

**4.1. Dimensão coerciva:**

**Preocupações com a saúde:** (Deixar falar)

**Alimentos amigos da saúde:**

**Quais são para si os alimentos maus para a saúde:**

**E porquê?...**

**Preocupações dietéticas:**

**Dos alimentos e dietética, das plantas medicinais e dietética:**

**Da Culinária e gastronomia:**

**Regime alimentar:**

Prescrições:

Interdições:

Repugnâncias:

**Preocupações estéticas:**

**Preocupações ecológicas:**

**Alimentos naturais (biológicos):**

**Preocupações de risco e insegurança alimentar**

**Contaminação alimentar**

**Antibióticos**

**Alimentos artificiais:**

**Alimentos transgénicos:**

**4.2. Dimensão simbólica**

Que significa para si as carnes vermelhas (vaca, etc.)?

E as carnes brancas (frango, galinha, peru, etc)?

E o peixe?

O leite?

O iogurte?

A batata?

A cenoura? (mostrar lista)

**4.3. Que representa para si uma boa alimentação?**

**4.4. Que representa para si, um verdadeiro pequeno-almoço?**

**Que representa para si, um verdadeiro almoço?**

**Que representa para si, um verdadeiro jantar?**

**Que representa para si cozinhar?**

**5. Normas e regras dietéticas do consumo alimentar:**

Por que ordem pensa que se deve comer os alimentos?

**5.2.1. Que conselhos deu o médico ou pediatra para a sua alimentação e a da sua filha?**

**5.2.2. Formação em educação alimentar. Formação em economia doméstica. Formação em culinária (incluindo saúde e gastronomia)**

**Aprendeu na escola ou com a família como alimentar-se?**

**6. Normas e regras de estar à mesa.**

**7. Responsabilidade das tarefas domésticas e participação dos membros.**

**Duração.**

**8. Conhecimento e Transmissão/confrontação dos saberes-fazer alimentares.**





**ESTUDO DA CULTURA ALIMENTAR NA ESFERA DOMÉSTICA  
GUIÃO DAS ENTREVISTAS (semi-estruturadas) À PESSOA RESPONSÁVEL  
DO GRUPO DOMÉSTICO**

---

**Unidade de observação: Família**  
**Área de estudo: Freguesia** **Bairro**  
**Rua/nº:**  
**Identificação: GD nº**  
**Local e data:**

---

**FICHA A**

**1. Residem outras pessoas, sem contar consigo nesta casa?**

1. Sim? Quais?
2. Não

1. Parentesco*	2. Sexo	3. Idade	4. Naturalidade	5. Estado Civil	6. Profissão/Situação	7. Nível de instrução	8. Local **
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

\* Relativamente ao entrevistado. \*\* Onde trabalha ou estuda

**2. Equipamentos e utensílios da cozinha**

**1.1. Dos equipamentos desta lista (mostrar) diga aqueles que possui e desde quando:**

	1. Sim	2. Não	3. Não tem queria muito	4. Não tem queria pouco	5. Não tem não queria	6. Data Aquisição	7. Compra/oferta
a Forno micro-onda							
b. Máquina lavar loiça							
c. Frigorífico							
d. congelador							
e. Fogão/forno							
f. Máquina de lavar roupa							
g. aspirador							
h. Televisão							
i. video-gravador							
j. aparelhagem de som							
l. câmara de video							
m. computador pessoal							
n. carro							
p. Casa de férias							

## FICHA A1 –PRÁTICAS ALIMENTARES

### APROVISIONAMENTO

**3.1. Como o grupo doméstico se abastece de alimentos?** \_\_\_\_\_

#### **3. 2. Autoconsumo**

**(Aplicável só para aqueles que tenham autoconsumo)**

3.2.1. Tem horta? \_\_\_\_\_

3.2.2. Tamanho da horta/quintal: \_\_\_\_\_

3.2.3. Quem se ocupa mais vezes desta horta ou quintal? \_\_\_\_\_

3.2.4. Diga o que cultiva e cria? \_\_\_\_\_

3.2.5. Qual o fim a que se destinam? \_\_\_\_\_

3.2.6. De todas estas produções, quais são mais úteis? \_\_\_\_\_

3.2.7. Há alguma cultura introduzida recentemente? \_\_\_\_\_

3.2.8. Se sim, quais? \_\_\_\_\_

3.2.9. Porquê? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3.2.10. Desde quando? \_\_\_\_\_

3.2.11. Que culturas forma abandonadas ou reduzidas? \_\_\_\_\_

3.2.12. Porquê? \_\_\_\_\_

**4. Tem árvores de fruto?** \_\_\_\_\_

**4.1. Se sim, indique quais?** \_\_\_\_\_

**5. Tem animais de criação?** \_\_\_\_\_

**5.1. Se sim, quais?** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**5.2. Em que medida satisfazem as necessidades?** \_\_\_\_\_

**6. Relativamente às despesas com a alimentação considera que o que produz na horta, quintal, propriedade, juntamente com os animais que cria para consumo familiar é suficiente?** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**7. Como considera o consumo familiar actual:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### A2. APROVISIONAMENTO POR COMPRA

**8. Compra directamente (regularmente, ou esporadicamente) a outros agricultores, alimentos?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**8.1- Compra alimentos de origem local, nacionais ou importados?** \_\_\_\_\_

Quais? \_\_\_\_\_

**8.2. Onde compra os alimentos (lugares)?** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**10. Costuma comprar alimentos ou prato congelados?**

\_\_\_\_\_

**10.1. Se sim, quais?** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

11. Costuma comprar comida já confeccionada para comer em casa nas refeições em família? \_\_\_\_\_

12. Se sim, o quê e onde? \_\_\_\_\_

13. Para que refeições? \_\_\_\_\_

14. Quem costuma ir às compras alimentares? \_\_\_\_\_

15. Encomenda as suas compras alimentares por telefone? \_\_\_\_\_

16. O estabelecimento vem trazer as suas compras a casa? \_\_\_\_\_

17. Já comprou alimentos pela Internet (comércio online)? \_\_\_\_\_

18. Que significa para si ir às compras no comércio tradicional (venda ambulante, mercearia, frutaria, talho, peixaria, mercado, feira etc.)? \_\_\_\_\_

19. Que significa para si ir às compras no Supermercado ou Hipermercado? \_\_\_\_\_

### A3. MUDANÇAS

20. O facto de ir ao supermercado/hipermercado modificou o seu sistema de abastecimento alimentar? \_\_\_\_\_

21. Se sim, em quê? \_\_\_\_\_

22. Como sentiu essa a mudança? \_\_\_\_\_

23. Poderá dar uma ideia do que representam (aproximadamente) as despesas com a alimentação? (independentemente do local de compra) (Avaliação das despesas).

Por semana \_\_\_\_\_

Por mês \_\_\_\_\_

24. Relativamente às despesas totais poderia dar uma ideia do que representa a despesa da alimentação? \_\_\_\_\_

### CRITÉRIOS DE ESCOLHA

25. Quais os critérios que tem em conta para escolher os alimentos que compra? \_\_\_\_\_

**26. Segunda esta lista, seleccione os critérios que levam a comprar um alimento?**

Sensoriais	Sim	Nutricionais	Sim	Higiene saúde	Sim	Económicos	Sim
Aspecto		Energia		Digestível		Preço	
Cor		Proteínas		Contaminado por		Custopreparação	
Odor		Minerais		Resíduos		Armanejamento	
Frescura		Vitaminas		Aditivos		Impactos ambientais	
Textura		Gordura		Microorganismos		Disponibilidade ponto de venda	
Tacto		Magro (s/gord)		Conservantes		Promoções	
Temperatura				Trangénicos		Publicidade da loja	
				Biológico		Longa conservação	

**27. Faz uma lista de alimentos em casa, antes de ir às compras?**

**28. Seleciona os alimentos a comprar de acordo com a ementa que pensou para o dia ou para a semana?** \_\_\_\_\_

**28.1. Se selecciona regularmente, como o faz?** \_\_\_\_\_

**29. Compra os alimentos conforme o que está exposto nos lugares de compra?** \_\_\_\_\_

**30. Os estabelecimentos de compra de alimentos encontram-se no mesmo bairro?** \_\_\_\_\_

**31.1. A que distância fica o estabelecimento preferido para compras alimentares?** \_\_\_\_\_

**31.2. Qual o meio de transporte que costuma utilizar para ir às compras alimentares?** \_\_\_\_\_

**32. Frequentemente, gosta de ir às compras sozinha ou acompanhada por um amigo (a), colegas de trabalho, família? Porquê?** \_\_\_\_\_

**33. Em que mudou na sua vida o aparecimento do supermercado e mais tarde, do hipermercado (só para aqueles a partir dos 30 anos)?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### **PRÁTICAS ECOLÓGICAS**

**34. Quando compra alimentos prefere aqueles que não estão empacotados? Porquê?** \_\_\_\_\_

**35. Lê com atenção as etiquetas dos alimentos?** \_\_\_\_\_

**36. Já ouviu falar dos alimentos transgénicos, OGM?** \_\_\_\_\_

**37. O que são para si, alimentos transgénicos?** \_\_\_\_\_

38. Utiliza produtos de origem local? \_\_\_\_\_
- 38.1. Quais? \_\_\_\_\_
- 38.2. E como os obtém (auto-produção, compra ao produtor, compra no comércio local, oferecidos, etc). \_\_\_\_\_
39. Quais os alimentos que considera bons para a saúde? \_\_\_\_\_
40. Quais os alimentos que considera que fazem engordar? \_\_\_\_\_
41. Qual a sua percepção da evolução da alimentação ? \_\_\_\_\_
- 
- 

#### FICHA B. CONSERVAÇÃO/ARMAZENAGEM

42. Em que parte da casa costuma guardar os alimentos? \_\_\_\_\_
43. Costuma congelar alimentos ou pratos? \_\_\_\_\_
44. Desde quando congela os alimentos? \_\_\_\_\_
45. Costuma fazer conservas dos alimentos comprados ou produzidos, tais como compotas, doces, em vinagre, salmoura ou outras? \_\_\_\_\_
- 45.1 . Quais? \_\_\_\_\_
- 45.2. Qual o destino dessas conservas? \_\_\_\_\_
46. Para além do congelador, frigorífico e conservas costumava utilizar outras formas de conservação dos alimentos? (Secagem, Salga, Fumagem, Vinagre, Calda de açúcar) \_\_\_\_\_

#### FICHA C. CONSUMOS INTRA/EXTRADOMÉSTICO

##### Preparação dos alimentos

47. Como os utiliza? Que tipo de técnicas utiliza para cozinhá-los? Para que pratos? \_\_\_\_\_

Tipo de Alimentos	Como os utiliza	Tipo de técnicas*	Tipo de pratos**

\* Utilização (frescos, secos, congelado)

\*\* Técnicas (crus, cozidos, ao vapor, refogados, fritos, fumados, assados, grelhados, etc.)

\*\*\* Pratos (entrada, sopa, acompanhamento, prato, prato único, sobremesa)

48. Que gordura utiliza habitualmente? \_\_\_\_\_
- 48.1. Quais os pratos que cozinha com mais frequência em casa? \_\_\_\_\_
-

49- Quais os pratos que prefere? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

50. Quando decide os pratos que cozinha, fá-lo porque gosta? \_\_\_\_\_

51. Pensa nos gostos dos outros membros da família? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

52- Quais as suas preocupações quando elabora a ementa quotidiana na esfera doméstica? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

53- Costuma confeccionar pratos de caça? \_\_\_\_\_

Quais? \_\_\_\_\_

54- Costuma comprar alimentos congelados? \_\_\_\_\_

Quais? \_\_\_\_\_

55. Costuma comprar pratos já preparados no comércio? Quais? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

56. Costuma congelar pratos preparados por si? \_\_\_\_\_

Quais? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

57. Gosta de cozinhar? \_\_\_\_\_

58. O que significa para si cozinhar? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

59. Nas refeições quotidianas (Ficha ementa)

59.1. Número de refeições por dia?

59.2. Normas e regras de mesa:

Pausas antes das refeições

Mudança de indumentária

Preparativos higiénicos

Lugar dos membros à mesa

Maneira de comer (em pé, sentado(a), frente à televisão)

Regras (mãos em cima da mesa, comer de boca aberta, usar talheres, etc.

Lugar das refeições: Cozinha sala de jantar sala de estar tabuleiro

Decoração da mesa nas refeições quotidianas em família:

Tipo de conversas à mesa:

Tensões à mesa:

59.3. Quem se serve em primeiro lugar? \_\_\_\_\_

60. O que costuma comer entre as refeições? \_\_\_\_\_

61. E no fim-de-semana ou feriados?

61.1. Horário das refeições:

Pequeno-almoço: \_\_\_\_\_

Almoço: \_\_\_\_\_  
 Lanche ou merenda: \_\_\_\_\_  
 Jantar: \_\_\_\_\_  
 Ceia: \_\_\_\_\_  
 Tomadas fora das refeições: \_\_\_\_\_

62. Que refeições toma fora de casa? Porquê? \_\_\_\_\_

63. Sai frequentemente almoçar/jantar fora? \_\_\_\_\_

63.1. Sozinha ou em companhia? \_\_\_\_\_

64. Come nos restaurantes de fast-food? \_\_\_\_\_ Quantas vezes por semana/mês \_\_\_\_\_

65. Recebe convidados em casa? \_\_\_\_\_

65.1. Ou vai ao restaurante? \_\_\_\_\_

66. Quando recebe convidados em casa, que tipo de pratos costuma preparar? \_\_\_\_\_

67. O que é para si, uma verdadeira refeição? \_\_\_\_\_

68. O que é para si um verdadeiro pequeno-almoço? \_\_\_\_\_

69. O que é para si um verdadeiro almoço? \_\_\_\_\_

70. O que é para si um verdadeiro lanche? \_\_\_\_\_

71. O que é para si um verdadeiro jantar? \_\_\_\_\_

72. Que significa a alimentação, para si? \_\_\_\_\_

#### FICHA D. PARTICIPAÇÃO NAS TAREFAS DOMÉSTICAS

68. Tarefas domésticas ligadas à alimentação:

	Quem	Duração	Nível de satisfação
Compra			
Preparação			
Pôr a mesa			
Duração refeição			
Levantar a mesa			
Lavar a loiça			
Secar e arrumar			
Levar o lixo			

#### FICHA E. TRANSMISSÃO DOS CONHECIMENTOS

69. Com quem aprendeu a cozinhar? \_\_\_\_\_

70. Tem livros de cozinha? \_\_\_\_\_

70.1. Costuma consultá-los? \_\_\_\_\_

70.2. Se sim, com que frequência? \_\_\_\_\_

70.3. Costuma ver programas de televisão sobre culinária? \_\_\_\_\_

74. Que plantas aromáticas utiliza na preparação dos pratos? \_\_\_\_\_

74.1. Com quem aprendeu? \_\_\_\_\_

75. Tem conhecimento de plantas medicinais? \_\_\_\_\_

75.1. Que propriedades pensa terem as plantas de que me falou? \_\_\_\_\_

76. Deixar falar livremente sobre a transmissão de conhecimentos. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**FICHA F. ESTADO DE SAÚDE**

77: Tem problemas de saúde? \_\_\_\_\_

78. Prescrições médicas/Proibições alimentares.

79. Tem preocupações com o peso? \_\_\_\_\_

80. Segue uma dieta de emagrecimento? \_\_\_\_\_

80.1. Por sua autoria? \_\_\_\_\_

80.2. Recomendada por uma amiga? \_\_\_\_\_

80.3. Recomendada pelo médico? \_\_\_\_\_

81. Há quanto tempo segue a dieta? \_\_\_\_\_

81.1. Porque razão segue ou seguiu uma dieta? \_\_\_\_\_

82. Quais os alimentos que considera são bons para a saúde? E porquê? \_\_\_\_\_

83. Quais os alimentos considera inimigos para a saúde? E porquê? \_\_\_\_\_



## **Anexo III**

### **Arquivo documental**

























































## Bibliografia

AA.VV. (1990), *La sociabilité à table: commensalité et convivialité à travers les âges* (Actes du Colloque de Rouen), Rouen, Publications de l' Université de Rouen.

ABEL, M., CONSIGLIERI, C. (1998), *O Bacalhau na vida e na cultura dos Portugueses*, Lisboa, Academia do Bacalhau de Lisboa.

ABOIM, S. (2005), “As orientações normativas da conjugalidade”, in K. Wall (org), *Famílias em Portugal*, Lisboa, ICS, pp. 169-302.

AGUIAR, L. A. (1955), “Estudo da situação alimentar dos internados numa creche de Cascais”, vol. IX, nº. 3, pp. 83-98 (citado por Reis, 1960).

AKOUN, A. (1991), “Société et Publicité”, in J. Poirier, *Histoire des Mœurs, Modes et Modèles*, vol. II, Paris, Encyclopédie de la Pléiade, Ed. Gallimard, pp. 497-533.

ALLENDE, I. (1997), *Afrodite, Histórias, Receitas e outros Afrodisíacos*, Algés, Difel 82.

ALMEIDA, J. F. (1981), “Alguns problemas de teoria das classes sociais”, in *Análise Social*, vol. XVII, nº. 2, pp. 231-251.

ALONSO, J, REBOLLO, Alfonso, OUBIÑA, J. (2000), “Análisis de la demanda y estructura del consumo en España: consumidor español-consumidor europeo”, in J. A. Gimeno, *El Consumo en España: un panorama general*, Madrid, Fundación Argentaria-Visor Dis.

ALONSO, L. E., CONDE, F (1994), *Historia del consumo en España. Una Aproximación a sus orígenes y primer desarrollo*, Madrid, Debate.

ALTHUSSER, L. (1972), *Pour Marx*, Paris, Maspero (1ª. ed., 1965).

ALVES, D. (1984), *Era Lisboa e chovia*, Lisboa, Edição Livros do Brasil.

ALVES, D. (1992), *Era Tormes e amanhecia, dicionário gastronómico cultural de Eça de Queirós*, vol.I e II, Lisboa, Edição Livros do Brasil.

AMILIEN, V. (2005), “Entre Famille et Consommation: La cuisine comme Espace Social”, in G. Cazes-Valette (dir.), *Faire la Cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, Paris, Les Cahiers de OCHA, nº. 11, pp. 16-29.

ANDRADE, F. (1964), *Cascais, vila da corte: oito séculos de história de Cascais*, Cascais, Câmara Municipal de Cascais.

ANDRADE, F. (dir.) (1969), *Monografia de Cascais*, Cascais, Edição da Câmara Municipal de Cascais.

ANDRADE, P. (1991), “A Taberna Mediática, Local Reticular de Negociações Sociais e Sociológicas”, in *Revista Crítica de Ciências Sociais*, nº. 33, pp. 265-286.

ANSELMINO, M. A. (1987), *Fators influencing the emergence and acceptance of food innovations in twentieth-century American*, Columbia, University Teachers College.

ANTUNES, A. C., FERREIRA, C. M., PEREIRA, F. (2005), *De Cae Água a S. Pedro do Estoril*, Lisboa, Edições Colibri.

APFELBAUM, M. (dir.) (1998), *Risques et Peurs Alimentaires*, Paris, Éditions Odile Jacob.

ARNOTT, M. L. (1976), *Gastronomy: The anthropology of food and food habits*, The Hague, Mouton.

ARON, J.-P. (1967), *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19ème siècle*, Paris, Armand Colin.

ARON, Jean-Paul (1976), *Le mangeur du XIXème siècle*, Paris, Robert Laffont (1ª. ed., 1973).

ARONSON, N. (1980), “Working up an appetite”, in J. R. Kaplan (ed.), *A woman's conflict: The special Relationship Between woman and food*, Nova Jersey, Englewood cliffs, Prentice-Hall.

ASCHER, F. (2005), *Le Mangeur Hypermoderne*, Paris, Éditions Odile Jacob.

AUBERT, N. (dir.) (2004), *L'Individu hypermoderne*, Ramonville Saint-Agne, Éditions Érès.

AUGÉ, M. (1992), *Non-Lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Le Seuil.

AYMARD, M., GRIGNON, C. e SABLAN, F. (1994), *Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, INRA, (1ª. ed., 1993).

- BAKHTIN, M. (1987), *A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento*, trad. portuguesa do Brasil, Brasília, Editora Universidade de Brasília (1ª. ed., trad. francesa, 1970)
- BALANDIER, G. (1985a), *Le détour. Pouvoir et modernité*, Paris, Fayard, coll. L'espace du politique.
- BALANDIER, G. (1985b), “Le politique des anthropologues”, in M. Grawitz e J. Leca, *Traité de sciences politiques*, Vol. I, Paris, PUF.
- BAREHAM, J. (1995), *Consumer Behaviour in the Food Industry: A European Perspective*, Oxford, Butterworth-Heinemann.
- BARKER, D. (1972), “Young people and their homes: spoiling and «keeping close» in a South Wales town”, in *Sociological Review*, n.º. 20, pp. 569-590.
- BARRAU, J. (1983), *Les Hommes et leurs Aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*, Paris, Temps Actuels.
- BARRETO, A. (1983), “ O Estado e a Reforma Agrária: 1974-76”, in *Análise Social*, vol. XIX (77-78-79), 3º, 4º., 5º., pp. 513-575.
- BARRETO, A. [et al.] (1996), *A situação social em Portugal, 1960-1995*, Lisboa, ICS.
- BARROS, M. A. (2002), *As Práticas Alimentares Dos Jovens em Idade Escolar*, Oeiras, C.M.O..
- BARTHES, R. (1961), “Pour une psycho-sociologie de l'alimentation”, in *Annales E.S.C.* , n.º. 16 (5), Paris, pp. 977-986.
- BARTHES, R. (1964), “Rhétorique de l'image”, in *Communications*, n.º. 4, Paris, Seuil.
- BARTHES, R. (1975), “Lecture de Brillat-Savarin”, in Brillat-Savarin, *La physiologie du goût, Réédition*, Paris, Herman.
- BARTHES, R. (1978), *Mythologies*, Paris, Seuil, (1ª. ed., 1957).
- BAUDRILLARD, J. (1995), *A Sociedade de Consumo*, Lisboa, Edições 70, (1ª. ed., 1970).
- BAUMAUN, Z. (2000), *Modernidade líquida*, Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor.

BEARDSWORTH, A. (1995), "The management of food ambivalence: Erosion and Reconstruction?", in D. Maurer e J. Sobal, *Eating agendas. Food and Nutrition as Social Problems*, New York, Aldine de Gruyter.

BEARDSWORTH, A., KEIL, T. (1997), *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, Londres, Routledge.

BELCHIOR, M. (1964), "Desenvolvimento, Progresso e Agricultura", in *Análise Social*, vol. II, n°s. 7-8, pp. 407-462.

BENDER, A. E. (1988), "The influence of food processing on nutrition", in M. F. Moyal (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, Paris, John Libbery Eurotext.

BENEDICT, R. (1946), *Patterns of culture*, New York, Mentor Books.

BERG, M., CLIFFORD, H. (eds) (1999), *Consumers and luxury. Consumers Culture in Europe 1650-1850*, Manchester, Manchester University Press.

BERNAGE, B. (1930), *Le savoir-vivre et les usages du monde*, Paris, Gautier-Languereau.

BERNAGE, B. (1967), *Arte das Boas Maneiras*, trad. portuguesa, Lisboa, Portugália Editora.

BETTONICA, L. (1982), "Desde el plato único a la nueva cocina. Cuarenta años de cocina española", in *Conferencias culinarias*, Barcelona, Tusquet.

BISAULT, L. (1987), "Grandes surfaces alimentaires: le règne des hypermarchés", in *Economie et statistique*, n°. 196, pp.15-44.

BLAXTER, M. (1990), *Health and Lifestyles*, London, Tavistock/ Routledge.

BLOND, G. G. (1976), *Festins de tous les temps*, Paris, Fayard.

BLOND, G. G. (1989), *Historia pintoresca de la alimentación*, Barcelona, Caralt.

BLUMER, H. (1969), *Symbolic Interactionism: Perspective and Method*, Englewood Cliffs, Prentice-Hall.

BOBONE, P. (1999), *Socialmente Correcto*, Lisboa, Bertrand Editora.

BONNAIN-MOERDIJK, R. (1975), "L'Alimentation paysanne en France entre 1850 et 1936", *Études Rurales*, n°. 58, pp. 29-50.

- BOURDIEU, P. (1979), *La distinction: critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions Minuit.
- BOURDIEU, P. (1980), *Le sens pratique*, Paris, Les Éditions de Minuit.
- BOURDIEU, P. (1987), *A Economia das Trocas Simbólicas*, trad. portuguesa do Brasil, São Paulo, Perspectiva, (1ª. ed. 1982).
- BOURDIEU, P. (1989), *O Poder Simbólico*, trad. portuguesa, Lisboa, Difel.
- BOURDIEU, P. (1999), *A Dominação Masculina*, trad. portuguesa, Oeiras, Celta Editora (1ª ed. 1998).
- BOURDIEU, P., PASSERON, J.-C (s.d.), *A Reprodução*, trad. portuguesa, Lisboa, Veja (1ª. ed. 1970).
- BOURRE, J.-M. (1993), *Comida Inteligente: a dietética do cérebro*, Lisboa, Gradiva.
- BRAGA, P. (2003), *Leite, biografia de um género alimentar*, Sintra, Colares Editora.
- BRAGA, I., (s.d.), *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora.
- BRAUDEL, F. (1983), *O Mediterrâneo e o mundo mediterrânico na época de Filipe II*, trad. portuguesa, Lisboa, Dom Quixote (1ª ed., 1949)
- BRAUDEL, F. (1985), *Civilização material, economia e capitalismo*, trad. portuguesa, Lisboa/Rio de Janeiro, Ed. Cosmos (1ª. ed., 1979)
- BRAUDEL, F. (1992), *Civilização material, economia e capitalismo. Séculos XV-XVIII. As estruturas do quotidiano: o possível e o impossível*, trad. portuguesa, Lisboa, Ed. Teorema (1ª. ed., 1979)
- BRÈCOURT-VILLARS, C., (1995), “Du Brouet au potage”, in *Autrement*, nº. 151, pp. 66-69.
- BREÉ, J. (1995), *Los niños, el consumo y el marketing*, Barcelona, Paidós Comunicación.
- BREWSTER, J., JACOBSON, (1978), *The changing american diet*, Washington, Center for Science in The Public Interest (citado por Gracia, 1997).
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1982), *La physiologie du goût*, reed., Paris, Champs Flammarion (1ª. ed., 1848)

BRIZ, J. (ed.) (1990), *Publicidad en el sistema agroalimentario. Un análisis comparativo internacional*, Madrid, Mundi-Prensa.

BROUARD, J., CARTERON, B., CHABOT, J. [et al.] (1996), *Paroles et parcours de paysans: nous avons cru au progrès*, Paris, CREA, L' Harmattan.

BROWN, N. (1980), "Some observations on family eating patterns", in M. R. Turner (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

BURGAUD, F. (1986), "Qu'en est-il aujourd'hui des convenances de table", in *La Table et le Partage*, Paris, Doc. Française (Rencontres de l'École du Louvre).

BURNETT, J. (1989), *Plenty and want: A social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*, London, Routledge ( 1<sup>a</sup>. ed. , 1966).

CABRAL, M. V. (1987), "Portugal desde a revolução", in *Análise Social*, n°. 97, vol. XXIII, pp. 599-606.

CABRAL, M. V. (1988), *Portugal na Alvorada do Século XX. Forças sociais, poder político e crescimento económico de 1890 a 1914*, Lisboa, Editorial Presença.

CALVO, M. (1980), "De la contribution actuelle des Sciences Sociales et Humaines à l'alimentation", in *Ethnologie Française*, X, (3), pp. 335-352.

CALVO, M. (1982), "Migration et alimentation", in *Information sur les sciences sociales*, Londres, Sage publication, 21, n°. 3, pp. 383-446.

CALVO, M. (1983), "Des pratiques alimentaires", in *Economie Rurale*, n°. 154, Mars/Avril.

CALVO, M. (1989), *La diversité des pratiques alimentaires dans le macro-espace social*, Paris.

CALVO, M., THOUVENOT, C. (1985), "Diversité géographique et socio-culturelle de l' alimentation", in *Actes du I Congrès National, La Nutrition, L' Alimentation et l' Homme*, Paris.

CAMPORESI, P. (1990), *O Pão Selvagem*, trad. portuguesa, Lisboa, Ed. Presença (1<sup>a</sup>. ed. , 1980)

CAMPORESI, P. (1998), *The Magic Harvest. Food, Folklore and Society*, trad. inglesa, Cambridge, Polity Press (1<sup>a</sup>. ed. ,1983).



- CAMPOS, J. (1977), *Balanças Alimentares. A Balança Alimentar do Continente Português (INE), período 1963-75*, Estudos nº. 51, INE.
- CAPATTI, A. (1989), *Le goût du nouveau: origines de la modernité alimentaire*, Paris, A. Michel.
- CARDOSO, G., CABRAL, J. P. (2004), *Povoamento e Arquitectura Popular na Freguesia de Cascais*, Cascais, Junta de Freguesia de Cascais.
- CARDOSO, L. P., PEREIRA, M. M. (1988), *Lisboa hábitos de compra*, nº. 1, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- CARDOSO, L. , PEREIRA, M. M. (1990a), *Lisboa Recenseamento do Comércio 1987*, nº. 2, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- CARDOSO, L. (1990b), *Hipermercados*, nº. 7, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- CARMO, I. (1993), *Saúde em Tempo de Risco*, Lisboa, Relógio D' Água Editores.
- CARMO, I. (1997a), *Magros, gordinhos e assim-assim: perturbações alimentares dos Jovens*, Porto, Edinter.
- CARMO, I. (1997b), *Alimentação Saudável, Alimentação Segura*, Lisboa, D. Quixote.
- CARMO, I. (2000), "Alimentação e Sociedade", in *Actas dos VI Cursos de Verão de Cascais*, pp. 93-112.
- CARMO, I. (2006a), *Porque Não Consigo Parar de Comer?*, 4ª ed., Lisboa, Dom Quixote (1ª ed., 2003).
- CARMO, I. (2006b), *222 Perguntas e Respostas para emagrecer e manter o peso de uma forma equilibrada*, Lisboa, Dom Quixote.
- CARNEY, O. (ed.) (1995), *Fast-food, sotek cars and rock-n-roll. Palce and Space in Americain Pop Culture*, Maryland, Rowman and Littlefield Publishers.
- CAROU, M. Carmen (2003), *Sabemos lo que comemos? Salud y Seguridad Alimentaria, Del Colmado a Casa*, Barcelona, RBA Libros S.A.
- CARRASCO, S. (1986), *Una aproximación a la Antropología de la Alimentación: higienismo y alimentación obrera en Sabadell durante el cambio de siglo*, Dissertação de licenciatura, Bellatera, U.A.B.

CARRASCO, S. (1992), *Antropología i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentari*, Bellaterra, Servei de Publicacions U.A.B.

CARREIRA, H. (1996), "As Políticas Sociais em Portugal", in A. Barreto (org.), *A Situação Social em Portugal, 1960-1995*, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais da Universidade Nova de Lisboa, pp. 365-473.

CARTWRIGHT, A. (1964), *Human Relations and Hospital Care*, London, Routledge & Kegan Paul.

CARVALHO, R. (1985), *História do Ensino em Portugal*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.

CASTANHEIRA, M. E., RIBEIRO, M. E. (1977), "A repartição pessoal do rendimento em Portugal", in *Análise Social*, vol. XII (51), 3º, pp. 727-739.

CASTELAIN, J. P. (1989), *Manières de vivre, manières de boire: alcool et sociabilité sur le port*, Paris, Ed-Imago.

CASTELLS, M. (1996), *Nutrición y prensa*, dissertação de tese de doutoramento, Madrid, U.C.M.

CASTELOT, A. (1979), *L'Histoire à table*, Paris, Perrin.

CASTRO, Z., SOUSA, A. e FAVINHA, M. (coord.) (2003), *Falar de Mulheres Da igualdade à Paridade*, Lisboa, Livros Horizonte.

C.E.C.U. (1990), *Jornadas "Mujer, Publicidad y Consumo"*, Madrid.

CERTEAU, M. (1980), *L'invention du quotidien, T. II: Habiter et cuisinier*, Paris, Union Générale d'Éditions.

CHABERT, L. (1989), "Emballé c'est vendu!", in *Autrement*, Paris, nº108.

CHARLES, N., KERR, M. (1987), "Just the way it is: gender and age differences in family food consumption" in J. Brannen e G. Wilson (eds), *Give and take in families*, Londres, Allen and Unwin.

CHARMET, P. H. (1976), "Le Publicité et les media comme facteurs de modification du comportement alimentaire", in *Annales de la Nutrition et de l'Alimentation*, Paris, nº. 30, pp. 481-490.

CHATELET, N. (1977), *Le corps à corps culinaire*, Paris, Seuil.

CHIVA, M. (1985), *Le doux et l'amer*, Paris, Presses Universitaires de France.

CHIVA, M. (1996), "Le mangeur et le mangé: la subtile complexité", in I. Giachetti, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Polytechnica, pp. 11-30.

CHOMBART DE LAUWE, P. H. (1975), *Le Pouvoir et la Culture*, Paris, Stock/Monde Ouvrier.

CHOMBART DE LAUWE, P. H. (1977), *La vie quotidienne des familles ouvrières*, Paris, CNRS (1<sup>a</sup>. ed. , 1956).

CHOMBART DE LAUWE, P. H. (1971), *Pour une sociologie des aspirations. Elements pour des perspectives nouvelles en Sciences Humaines*, Paris, Ed. Gonthier Denoel (1<sup>a</sup>. ed. , 1969).

CHOMBART DE LAUWE, P. H. (1981), *Transformations sociales et dynamique culturelle*, Paris, CNRS.

CHOMBART DE LAUWE, P. H. [et al.] (1976), *Transformations de l' environnement, des aspirations et des valeurs*, Paris, CNRS.

C.I.S. (1984), *Mujer y publicidad*, Madrid, estudio 1.384.

C.I.S. (1984), *La desigualdad social en la vida familiar y doméstica*, Madrid, estudio 1433.

COBOS, J., LUQUE-ROMERO, A. (1995), "Costumbres alimentarias de los andaluces durante los rituales de paso de la presente centuria" in A. Garrido (comp), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, Val de Onsera.

COCHOY, F. (1999), *Une histoire du marketing*, Paris, La Découverte.

COHEN, P. (1993), *La réunion, une île entre nourriture et nourritures: approche anthropologique et bioculturelle de l' alimentation*, tese de dissertação de doutoramento em Antropologia, Université d' Aix-Marseille 3.

COHEN, P. (1998), "Un champ urbain de l' alimentaire: la vente des produits liés au souci du corps et de la santé", in *Journal des anthropologues*, n°. 74, pp. 29-46.

COHEN, P. (2000), *Le cari partagé. Anthropologie de l' alimentation à l'île de la Réunion*, Paris, Karthala.

COCKBURN, C., ORMROD, S. (1993), *Gender and Technology in the Making*, Londres, Sage Publications.

COLAÇO, B., ARCHER, M. (1999), *Memórias da Linha de Cascais*, Edição FAC-Similada, Cascais, C.M.C e C.M.O. (1<sup>a</sup> ed., 1943).

COLAÇO, J. (2004), *Novidade, Variedade e Quantidade: os encontros e desencontros nas representações do comer nas praças de alimentação em Shopping-Centers*, in <[www.seol.com.br/mneme](http://www.seol.com.br/mneme)>, 6 de Março de 2004.

COMBRIS, P. (1980), “Les grands traits de l'évolution de la consommation alimentaires en France, 1956-1976”, in *Académie d'agriculture de France*, n°. 12, pp. 1273-1284.

COMBRIS, P. (1995), “La consommation alimentaire en France de 1949 à 1988: continuités et ruptures” in N. Eizner, *Voyage en alimentation*, Paris, ARF Éditions.

COMBRIS, P. (1996), “Manguers et aliments: Que nous apprend l'analyse économique?”, in I. Giachetti, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, pp. 91-122.

COMBRIS, P., Volatier J. L. (1998), “Évolution des consommations et des comportements alimentaires”, in *Lettre scientifique de l'Institut français pour la nutrition*, n°. 56, pp. 1-12.

COMMUNICATIONS (1979), Nourriture, *Communications*, Paris, n°. 31, numéro especial.

COMMUNICATIONS (1982), Roland Barthes, *Communications*, Paris, n°. 36.

COMMUNICATIONS (1993), Le Gouvernement du corps, *Communications*, Paris, n°. 56.

COMMUNICATIONS (1996), Parcours de Barthes, *Communications*, Paris, n°. 63.

CONDOMINAS, G. (1954), *Nous avons mangé la forêt*, Paris, Mercure de France.

CONDOMINAS, G. (1965), *L' exotique est quotidien*, Paris, Plon.

CONDOMINAS, G. (1980), *L' Espace social à propos de l' Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.

CONSIGLIERI, C., ABEL, M. (s.d.), *Os Comeres do Mar de Palha, peixe e mariscos no estuário do Tejo*, Sintra, Colares editora.

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

CONTRERAS, J., GRACIA, M. (2005), *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*, Barcelona, Editorial Ariel.

CONTRERAS, J., GRACIA, M. (2006), “Manger Aujourd’hui en Espagne: nouvelles tendances”, in G. Cazes-Valette (dir.), *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d’un nouvel espace de modernité*, Paris, Les Cahiers de l’OCHA, n° 11, pp. 106-117.

CORBEAU, J.-P. (1991), *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger*, Thèse d’État de sociologie orientada por J. Duvignaud, publicado com o título *Penser l’alimentation, Entre imaginaire et rationalité* (2002).

CORBEAU, J.-P. (1992), “Rituels alimentaires et mutations sociales”, in *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. XCII, Paris, PUF, pp. 101-120.

CORBEAU, J.-P. (1997a), “Socialité, sociabilité et sauce toujours”, in *Cultures, Nourritures*, Internationale de l’immaginaire, Babel/Actes Sud, pp. 69-81.

CORBEAU, J.-P. (1997b), “Pour une représentation sociologique du mangeur”, in *Économies et Sociétés*, Développement agroalimentaire, n°. 23, pp.147-162

CORBEAU, J.-P., POULAIN, J.-P. (2002), *Penser l’Alimentation. Entre l’imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.

CORBEAU, J.-P. (2005), “Mythologies de l’après vache folle. Relecture de Roland Barthes. Comment le bifteck a perdu la frite...”, in <[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)>, 6 de Novembro 2005.

CORREIA, F. (1997), *Os Jornalistas e as notícias*, Lisboa, Editorial Caminho

COSTA, A. F. (1987), “Novos contributos para as velhas questões da teoria das classes sociais”, in *Análise Social*, vol. XXIII , n°. 98,4º, pp. 635-686.

COSTA, J. A. (1984), *The impact of food advertising on food consumption patterns in the U. S. and Mexico (United States)*, The University of Wisconsin Madison (citado por Gracia, 1997).

COWAN, R. S. (1983), *More work for mothers: the Ironies of housewave technology from the open hearth to the microwave*, New York, Basic Books.

CRESPO, J., HASSE, M. (1981), “A Alimentação no Colégio dos Nobres de Lisboa”, in *Revista de História Económica e Social*, n°.7, pp. 93-109.

COURTINE, R. J. (1970), *La gastronomie*, Paris, PUF.

CRONON, W (1991), *Nature's metropolis: Chicago and the great west*, New York, W.W. Norton.

CROZE, A. (1928), *Psychologie de la table*, Paris, Au Sans Pareil.

CUISENIER, J., GOURARIER, Z. [et al.], (1985), *Les français et la table*, Paris, Réunion des Musées Nationaux.

CUISENIER, J. (1986), “Le goût et la manière”, in *La table et le partage*, Paris, Doc. Française ( Rencontres de l'École du Louvre).

CUNQUEIRO, A. (1993), *A cozinha cristã do Ocidente*, Lisboa, Relógio d'Água (1<sup>a</sup>. ed., 1981).

CRUZ, J. A. (2000), “A Alimentação: A Procura de um Novo Equilíbrio”, in *Actas dos VI Cursos de Verão de Cascais*, 113-121.

CRUZ, J. (1991), *Alimentación y Cultura. Antropología de la Conducta Alimentaria*, Pamplona, Ediciones Universidad de Navarra, EUNSA.

CRUZ, Marques (s.d.), *Pão Nosso, uma história do pão na sociedade do ocidente europeu*, Colares, Colares Editora.

DARE, S. E. (1988), “Too many cooks. Food acceptability and women's work in the informal economy” in D. M. A. Thompson (ed), pp. 143-152 (citado por Gracia, 1997).

DAUREU, F., FRIEDLANDER, J., PASQUIER, M., e PRITCHETT, J. (1986), “La cuisine américaine”, in *Revue Française d'études américaines* , n<sup>o</sup>s. 27 e 28 (11), pp. 9-155.

DAVIS, D. M. (1795), *The Cases of Labourers in Husbandry*, Bath.

DAWELL, F. [et al.] (1986), “La cuisine américaine”, in *Revue Française d'Études Américaines*, n<sup>o</sup>. 11, pp. 27-28.

DEBRAY, Quentin (1983), *L'esprit des moeurs: structures et significations des comportements quotidiens*, Lausanne, Ed. Favre.

DELACOUR, M.-O., HULEU, J.-R. (2001), *La révolution Bio*, Paris, Éditions La Découverte.

DESCAMPS, P. (1930), *L'État Social des peuples sauvages*, Paris, Payot, (citado por Poulain, 2002).

DE SINGLY, F. (1996), *Le soi, le couple et la famille*, Paris, Nathan (Coll. Essais & Recherches).

DIEHL, J. M., LEITZMANN, C. (eds) (1986), *Measurement and Determinants of Food Habits and Food Preferences*, Euronutreport, nº 7 (E.C. Workshop, 1-4 May 1985) West Germany, Giessen (citado por Mennel [et al.], 1992).

DIAS, J. (1981), *Vilarinho da Furna, uma aldeia comunitária*, Lisboa, Imprensa Nacional, Casa da Moeda (1ª ed., 1948).

DIRN, L. (1998), *La Société française en tendances 1975-1995*, Paris, PUF.

DYHOUSE, C. (1977), “Good wives and little mothers: social anxieties and the schoolgirl’s curriculum 1980-1920”, in *Oxford Review of Education*, 3 (1), pp. 21-33.

DORFLES, G. (1989), *As Oscilações do Gosto. A arte de hoje entre a tecnocracia e o consumismo*, trad. portuguesa, Lisboa, Livros Horizonte.

DOUGLAS, M. (1973), *Pureza y peligro*, trad. espanhola, Madrid, Siglo XXI (1ª ed., 1969)

DOUGLAS, M. (1974), “Food as an Art Form”, *Studio International September*, pp. 83-88.

DOUGLAS, M. (1975), *Implicit Meanings*, London, Routledge (1ª ed., 1972).

DOUGLAS, M. (1977), “Structures of gastronomy”, in *The Future and the Past: Annual Report of the Russel Sage Foundation*, 1976-77, New York, Russel Sage Foundation.

DOUGLAS, M. (1978), “Culture”, in *Annual Report of the Russel Sage Foundation*, 1977-78, New York, Russel Sage Foundation, pp.55-81.

DOUGLAS, M. (1979), “Les structures du culinaire”, in *Communications* 31, Paris, pp. 145-170.

DOUGLAS, M. (1984a), “Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities” in *Three American Communities*, New York, Russel Sage Foundation.

DOUGLAS, M. (1984b), “Fundamental Issues in Food Problems”, in *Current Anthropology*, 25(4), pp. 498-499.

DOUGLAS, M. (1997), “Deciphering a Meal”, in A. Reader, *Food and Culture*, London, Routledge (1ª ed., 1975).

DOUGLAS, M. (1998), *Estilos de Pensar*, trad. espanhola, Barcelona, Gedisa Editorial (1ª ed. 1996).

DOUGLAS, M., GROSS, J. (1981), "Food and Culture: measuring the Intricacy of Rule Systems", in *Social Science Information*, 20 (1), pp. 1-35.

DOUGLAS, M., KHARE, R. S. (1979), "Commission on the anthropology of food: statement on its history and current objectives", *Social Science Information*, n.º. 19, pp. 903-913.

DOUGLAS, M., NICOD, M. (1974), "Taking the Biscuit: the Structure of British Meals", in *New Society*, 30 (637), pp. 744-747.

DOUGLAS, M., REUMAUX, F. (1988), "Complexité culturelle: cuisine et société", in *Sociétés*, n.º. 19 (Septembre), Paris, pp. 6-10.

DRULHE, M. (1996), *Santé et Société. Le façonnement sociétal de la santé*, Paris, PUF, coll. Sociologie d'aujourd'hui.

DUBOST, E. (1983), "Le jardinage populaire, travail ou loisir", colloque "Les Cultures populaires", Nantes.

DUMAZEDIER, J. (1962), *Vers une civilisation des loisirs?*, Paris, Le Seuil.

DUNANT, S., PORTER, R. (eds.) (1996), *The Age of Anxiety*, Londres, Virago Press.

DURHAM, W. H. (1991), *Coevolution: Genes culture, and human diversity*, Stanford, Stanford University Press.

DURKHEIM, E. (1998), *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris, PUF (1<sup>a</sup>. ed., 1894).

DUVIGNAUD, J. (1977), *Lieu et non lieux*, Paris, Galilée.

EDELbroek, W., BRUENS, A. (1988), "Development and introduction of healthier snacks", in M. F. Moyal (ed.), *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, Vol.2, Paris, John Libbery Eurotext.

EDEN, F. M (1797), *The State of the Poor*. Londres (citado por Herpin et Verger, 1991).

ELIAS, N. (1980), *Introdução à Sociologia*, trad. portuguesa, Lisboa, Edições 70 (1<sup>a</sup> ed., 1970).

ELIAS, N. (1989), *O Processo Civilizacional*, tradução portuguesa, Vol. I, Lisboa, Publicações Dom Quixote (1<sup>a</sup>. ed., 1939)

ELIAS, N. (1990), *O Processo Civilizacional*, tradução portuguesa, Vol.II, Lisboa, Publicações Dom Quixote (1<sup>a</sup>. ed., 1939)



- ELIAS, N. (1991), *A Condição Humana*, trad. portuguesa, Lisboa, Difel (1ª ed., 1985).
- ELIAS, N. (1995), *A Sociedade de Corte*, trad. portuguesa, Lisboa, Editorial Estampa (1ª ed., 1969).
- ELIAS, N. (1996), *Du temps*, Paris, Fayard (1ª ed. 1984).
- EMBER, C., EMBER, M. (1990), *Anthropology*, 6ª ed., Englewood Cliffs, Nova Jersey, Prentice-Hall.
- ENCARNAÇÃO, J. D' (1975), “Índices e suplemento”, in F. Andrade, *Cascais, vila da corte, oito séculos de história*, Cascais, Edição da Câmara Municipal de Cascais.
- ENCARNAÇÃO, J. D' (1979), *História e geografia de Cascais*, 3ª ed., Cascais, Publigráfica.
- ENGEL, E. (1895), *Les conditions de la production et de la consommation du Royaume de Saxe*, Paris (1ª ed. 1857).
- ENGELS, F. (1969), *The Condition of the Working Class in Engand*, London, Granada (1ª ed., 1845).
- ENGELS, F. (1975), *La situation de la classe Labourieuse en Angleterre*, trad. francesa, Paris, Editions Sociales.
- ENNES, P. (1994), *Histoire de table, les arts de la table des origines à nos jours*, Paris, Flammarion.
- ESPINET, M. (1984), *El Espacio Culinario. De la Taberna Romana a la Cocina Profesional y Doméstica del Siglo XX*, Barcelona, Tusquet Editores.
- ESTANQUE, E. e MENDES, J. M. (1997), *Classes e desigualdades sociais em Portugal. Um estudo comparativo*, Porto, Edições Afrontamento.
- ESTRELA, R. (2005), *A Publicidade no Estado Novo, Volume II (1960-1973)*, Lisboa, Simplesmente Comunicando-Edição de Revistas.
- FALCÃO, P. (2005), *Cascais menino*, Cascais, Academia de Letras e Artes, (1ª ed., 1970).
- FALK, P. (1996), “La magie des vitamines ou l’ avenir exorcisé”, in C. Fischler, *Pensée magique de l’ alimentation aujourd’ hui*, in Cahiers de l’ OCHA, nº. 5, pp. 54-64.

FARB, P., ARMELAGOS, G. (1985), *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoel.

FAUSTINO, P. (2004), *A Imprensa em Portugal: Transformações e Tendências*, Lisboa, Xerox Portugal.

FEBVRE, L. (1938), “Repartition géographique des fonds de cuisine en France”, in *Travaux du 1<sup>er</sup> Congrès international de folklore*, Tours (citado por Fischler, 1993a).

FENTON, A., OWEN, T. M. (eds) (1986), *Food in change: eatings Habits from the Middle Ages to the Present day*, Edinburgh, John Donald.

FERNIOT, J. (1993), *L' Europe à table*, Paris, Ed. du Mécène.

FERREIRA, F. A. (1946), *Problemas Científicos e Sociais da alimentação*, Lisboa, Cosmos.

FERREIRA, F. A., GRAÇA, M. E. (1985), *Tabela de Composição dos Alimentos Portugueses*, Lisboa, Ed. Instituto Nacional Ricardo Jorge.

FERRIÈRES, M. (2002), *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen âge à l'aube du XXe siècle*, Paris Éditions Seuil.

FERRO, J. P. (1996), *Arqueologia dos hábitos alimentares*, Lisboa, Publicações Dom Quixote.

FIDDES, N. (1991), *Meat: a natural symbol*, London, Routledge.

FILHO, J. (1997), *O Corpo e o Pão, O Vestuário e o Regime Alimentar Cabo-Verdiano*, Oeiras, C.M.O.

FINE, B., HEASMAN, M. e WRIGHT, J. (1996), *Consumption in the Age of Affluence: the World of Food*, London, Routledge.

FINKELSTEIN, J. (1985), “Dinning out: the self in search of civility”, in *Studies in Symbolic Interaction*, n.º. 6, pp. 183-212.

FINKELSTEIN, J. (1989), *Dinning out: a sociology of modern manners*, Cambridge, Polity Press.

FISCHLER, C. (1979), “Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne”, in *Communications*, n.º. 31, pp. 189-210.

FISCHLER, C. (1980), “Food Habits, Social change and the Nature/Culture Dilemma”, in *Social Science Information*, n.º. 19(6), pp. 937-953.

FISCHLER, C. (1985), "Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur", in *Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie*, n° 6, pp. 171-192.

FISCHLER, C. (1986a), "Learned versus "spontaneous" dietetics: French mothers' views of children should eat", in *Social Science Information*, n° 25(4), pp. 945-965.

FISCHLER, C. (1986b), "Food likes, Dislikes and some of their Correlates in a Sample of French Children and young Adults", in J. M. Diehl e C. Leitzmann (eds), *Measurement and Determinants of Food Habits and Food Preferences*, Euronutreport, n° 7 (E.C. Workshop, 1-4 May 1985) West Germany, Giessen (citado por Mennel [et al.], 1992).

FISCHLER, C. (1988), "Food, self and identity", *Social Science Information*, n° 27(2), pp. 275-292.

FISCHLER, C. (1989), "Cuisines and food selection", in D. M. H. Thomson (ed.), *Food Acceptability*, London, Elsevier, pp. 193-206.

FISCHLER, C. (1990), "Comportements alimentaires: les déstructurés font la mode", in *Libre Service Actualités*, n° hors série publié à l'occasion du Salon des Industries Alimentaires (SIAL).

FISCHLER, C. (1993a), *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Éditions Odile Jacob (1<sup>a</sup>. ed., 1990).

FISCHLER, C. (1993b), "Les aventures de la douceur", in *Autrement*, n° 138, pp. 35-44.

FISCHLER, C. (dir.) (1994), "Mangie, Charme et aliments", in *Autrement*, n° 149, pp. 10-19.

FISCHLER, C. (1996a), "Alimentation, morale et société", in I. Giachetti, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, pp. 31-54.

FISCHLER, C. (1996c), *Pensée magique et l'alimentation aujourd'hui*, Paris, Cahiers de l'OCHA, n° 5.

FISCHLER, C. (1997a), *Le repas familial vu par les 10-11 ans*, Cahiers de l'OCHA, n° 6.

FISCHLER, C. (1997b), "Le consommateur partagé" in *Le mangeur et l'animal*, *Autrement*, n° 172, pp. 135-148.

FISCHLER, C. (1998a), “Raison et déraison dans les perceptions des risques alimentaires”, in *Cahiers de nutrition et de diététique*, n°. 33(5), pp. 297-301.

FISCHLER, C. (1998b), “La maladie de la vache folle”, in M. Apfelbaum, (dir.), *Risques et peurs alimentaires*, Paris, Éditions Odile Jacob.

FISCHLER, C., (2001), “A «Mcdonalização» dos costumes”, in J. L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *História da Alimentação, 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. portuguesa, Lisboa, Terramar Editores (1ª. ed., 1996).

FITZGERALD, T. E. (ed) (1976), *Nutrition and Anthropology in Action*, Assen, Van Gorcum.

FONTAVA, M. H. (1997), *Receitas da cozinha Portuguesa: Manual de bem comer para bem viver*, Lisboa, Editorial Notícias.

FOUCAULT, M. (1966a), *Les Mots et les Choses*, Paris, Gallimard.

FOUCAULT, M. (1966b), *La Pensée de Dehors*, Paris, Fata Morgana.

FOUCAULT, M. (1969), *L'Archeologie du savoir*, Paris.

FOUCAULT, M. (1984), *Histoire de la sexualité, L'usage des plaisirs*, vol II, Paris, Editions Gallimard.

FOUCAULT, M. (1994), *História da Sexualidade-II. O Uso dos Prazeres*, trad. portuguesa, Lisboa, Relógio D'Água (1ª. ed. 1984).

FOUCAULT, M. (1994), “La gouvernementalité”, in Michel Foucault, *Dits et écrits*. Vol. IV. 1980-1988, Paris, Gallimard.

FOX, D. TH. (1981), *Children's television commercials ond their nutrition knowledge and eating habits*, Montana, University of Montana.

FLANDRIN, J. L. (1989), “Le lent cheminement de l'innovation alimentaire”, *Autrement*, n°. 108, Paris.

FLANDRIN, J. L. (1992), *Une chronique de Platine: pour une gastronomie historique*, Paris, Éditions Odile Jacob.

FLANDRIN, J. L., HYMAN, P., HYMAN, M. (1983), *Le Cuisinier français*, Paris, Montalba.

FLANDRIN, J. L., MONTANARI, M. (2001) (coord.), *História da Alimentação, 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. portuguesa, Lisboa, Terramar Editores (1ª. ed., 1996).

- FRANCO, F. (1995), *Sabedoria Popular, provérbios e alguns ditos*, Tavira, Tavira.
- FRAZER, J. (1981), *Le Rameau d'or*, Paris, Laffont, (1<sup>a</sup>. ed., 1911).
- FROMENTIN, G. (1988), “Les substitutions des matières premières au sein des aliments”, in M. F. Moyal (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, Paris, John Libbery Eurotext.
- GAMARNIKOW, E. [et al.] (eds) (1983), *The public and the private*, London, Heinemann.
- GARCIA, O. (1998), *Diagnóstico do Concelho de Cascais*, Câmara Municipal de Cascais, policopiado.
- GARINE, I. (1979), “Culture et nutrition”, in *Communications*, n<sup>o</sup>. 31, pp. 70-91.
- GARINE, I. (1980), “Une anthropologie alimentaire des français”, in *Ethnologie Française*, n<sup>o</sup>. 10(3), pp. 227-238.
- GARINE, I. (1991), “Les Modes Alimentaires; Histoire de l’Alimentation e des Manières de table”, in J. Poirier, *Histoire des Mœurs, Modes et Modèles*, vol. I, Paris, Encyclopédie de la Pléiade, Ed. Gallimard, pp. 1447-1627.
- GARINE, I. [et al.] (1993), “Antropologia de la Alimentación: Ensayos sobre la Dieta Mediterranea”, in *Actas del foro Alimentación y Sociedad: La Formación de la Dieta Mediterránea*, Almeria, Ed. Junta de Andalucía/Fundación Machado.
- GARINE, I. (dir.) (1996), *Bien manger et bien vivre*, Paris, Orstom e L’Harmattan.
- GARRIGOU, A. (dir.) (2000), *La Santé dans tous ses états*, Biarritz, Atlantica.
- GAULL, G. (1988), “Foods for the futur: role of industry”, in M. F. Moyal, *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, vol 2, Paris, John Libbery Eurotext.
- GASPAR, J. (1981), *Portugal em Mapas e Números*, Lisboa, Livros Horizonte.
- GASPAR, J. (1987), *Portugal nos Próximos 20 Anos*, Vol.I., Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- GEERTZ, C. (1978), *A Interpretação das Culturas*, trad. portuguesa do Brasil, Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor (1<sup>a</sup> ed., 1973).

GEERTZ, C. (2001), *O saber local. Novos ensaios em antropologia interpretativa*, trad. portuguesa do Brasil, Petrópolis, Editora Vozes.

GEX-FABRY, M. [et al.] (1988), “Multivariate analysis of dietary patterns in 939 Swiss adults: sociodemographic parameters and alcohol consumption profiles”, in *International Journal of Epidemiology*, nº. 17, pp. 548-55.

GIDDENS, A. (1994), *La estructura de clases en las sociedades avanzadas*, trad. espanhola Madrid, Alianza Universidad (1ª. ed., 1973).

GIDDENS, A. (1984) *The constitution of society*, Berkeley, University of California Press.

GIDDENS, A. (2000), *Sociologia*, tradução portuguesa, 2ª ed., Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian (1ª ed., 1989).

GIMENO, J. A. (2000), (coord.), *El consumo en España: un panorama general*, Madrid, Fundación Argentina.

GIRÃO, A. (1945), “Origens e Evolução do Urbanismo em Portugal”, in *Revista do Centro de Estudos Demográficos*, nº 1, Lisboa, INE.

GIRARD, L., MAYOL, P. (1980), *L'Invention du quotidien, habiter, cuisinier*, collec.10/18, 2, Paris, U.G.E.

GIROUARD, M. (1978), *Life in the English Country House*, Yales, Yales University Press.

GOFFMAN, E. (1993), *A Apresentação do Eu na Vida de Todos os Dias*, trad. portuguesa. Lisboa, Relógio D'Água (1ª. ed., 1959).

GOFFMAN, E. (1968), *Asiles, études sur la condition sociale des malades mentaux*, Paris, Les Éditions de Minuit.

GONÇALVES, L. (2005), *Histórias D'Hotel*, Edição do autor.

GONZALEZ TURMO, I. (1995), “Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares”, in A. Garrido (comp.), *Cultura alimentaria de España y América*, Huesca, La Val de Onsera.

GOODENOUGH, W. (1964), “Cultural anthropology and linguistics”, in *Language in culture and society*, Dell Hymes (ed.), Nova York, harper and Row.

GOODY, J. (1979), *La raison graphique*, trad. francesa, Paris, Éditions de Minuit.

- GOODY, J. (1998), *Cozinha, Culinária e Classes: um Estudo de Sociologia Comparativa*, trad. portuguesa, Oeiras, Celta Editora (1ª. ed., 1982)
- GOODMAN, D., REDCLIFT, M. (1991), *Refashioning Nature. Food. Ecology & Culture*, Londres, Routledge.
- GOULET, D. (1987), *Le commerce des maladies*, Quebec, Institut Québécois de recherche sur la culture (citado por Gracia, 1997).
- GOURARIER, Z. (1986), “Convivialité et civilité”, in *La Table et le Partage*, Paris, Doc. Française ( Rencontres de l’École du Louvre).
- GUILLOT, A. GUIBERT, P. (1989), “Le froid domestiqué: l’usage du congélateur”, in *Terrain*, nº 12, Paris, pp. 7-14.
- GRAÇA, Q. (1948), “Subsídios para uma política Agrária”, nº. 149, Lisboa, pp. 73-75.
- GRACIA, M. (1996a), *Paradojas de la alimentación contemporanea*, Barcelona, Icaria.
- GRACIA, M. (1996b), "Antropología de la alimentación", in J. Prat, A. Martínez (eds.), *Ensayos de la Antropología cultural*, Barcelona, Ariel.
- GRACIA, M (1996c), "El decalage entre el discurso del informante y sus prácticas: el caso de la alimentación", in J. L. Garcia (coord.), *Etnolingüística y analisis del discurso*, vol.II, VII Congreso de Antropología Social, Zaragoza.
- GRACIA, M (1997), *La Transformación de la Cultura Alimentaria, Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*, Madrid, Ministério de Educación y Cultura.
- GRAHAM, H. (1980), “Family influences in early years on the eating habits of children”, in M. R. Turner (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publishers.
- GRANDELA, F. (1994), *Memórias e receitas culinárias dos Makavenkos*, Lisboa, Marginália Editora.
- GRIFFITHS, S., WALLACE J. (eds) (1998), *Consuming pasions. Food in the age of anxiety*, Manchester, Manchester University Press.
- GRIGNON, C. (1980), “L’espace social des pratiques alimentaires”, in *Bulletin d’ information du Département d’ Économie et de Sociologie Rurales*, nº. 6, INRA.

GRIGNON, C. (1981a), “Alimentation et stratification sociale”, in *Cahiers de nutrition et de diététique*, n°. 16(4), pp. 207-17.

GRIGNON, C. (1981b), “ Styles de l'alimentation et goûts populaires”, Paris, INRA, policopiado.

GRIGNON, C. (1985), “Nos habitudes alimentaires sont-elles en train de changer?”, in *L'Histoire*, n°. 85, pp. 128-34.

GRIGNON, C. (1986a), *Les clientèles du restaurant universitaire*, Paris, INRAC-NOUS.

GRIGNON, C. (1986b), “Pratiques alimentaires et classes sociales”, in *Revue Problèmes Politiques et Sociaux*, n° 544, Paris.

GRIGNON, C. (1986c), “Les modes gastronomiques à la française”, in *L'Histoire*, numéro spécial, n°. 85.

GRIGNON, C. (1987), *L'Alimentation des étudiants*, Paris, INRA.

GRIGNON, C. (1988), “Les enquêtes sur la consommation et la sociologie des goûts”, in *Revue économique*, Paris, n°. 1, pp.15-32.

GRIGNON, C. (1989), “Hierarchical cuisine or standard cooking?”, in *Food and Foodways*, n°. 3(3), pp.177-83.

GRIGNON, C. (1993), “La règle, la mode et le travail: la genèse sociale du modèle des repas français contemporain” in M. AYMARD (orgs), *Le Temps de manger*, Paris, Ed. De la Maison des Sciences de l' homme, Paris, INRA.

GRIGNON, C. (1995), “L' alimentation populaire et la question du naturel”, in N. Eizner, *Voyage en alimentation*, Paris, ARF éditions.

GRIGNON C. (1997), “Évolution de la consommation de viande en France depuis 30 ans”, in *Cahiers de l'OCHA*, Paris, n°. 7.

GRIGNON C. (2000), *Les conditions de vie des étudiants*, Paris, PUF.

GRIGNON, C., GRIGNON CH. (1980a), “Styles d'alimentation et goûts populaires”, in *Revue française de sociologie*, n°. 21(4), pp. 531-69.

GRIGNON, C., GRIGNON CH. (1980b), *Consommations alimentaires et styles de vie, contribution à l' étude du goût populaire*, INRA, policopiado.

GRIGNON, C., GRIGNON, CH. (1984), “Les pratiques alimentaires”, in *Données Sociales*, 5<sup>a</sup> ed., Paris, INSEE, pp. 336-39.



GRIGNON, C., GRIGNON, CH. (1986a), “Pratiques alimentaires et classes sociales: des différences importantes”, in *Problèmes politiques et sociaux*, Paris, n°. 544, pp. 22-27.

GRIGNON, C., GRIGNON, CH. (1986b), “Alimentation et stratification sociale”, in *Cahiers de nutrition et de diététique*, Paris, n°. 16(4), pp. 207-17.

GRIGNON, CH. (1986), *Les variations régionales des consommations alimentaires*, Paris, INRA, policopiado.

GRONOW, Yukka (1996), *The Sociology of Taste*, Londres, Routledge.

GRUIER, F. (1989), “Quand les ingénieurs font la cuisine”, in *Autrement*, Paris, n°. 108.

HALBWACHS, Maurice (1933), *L' évolution des besoins dans la classe ouvrières*, Paris, Alcan.

HALBWACHS, Maurice (1970), *La Classe Ouvrière et les Niveaux de Vie*, Paris, Gordon & Breach (1<sup>a</sup>. ed., 1912).

HALBWACHS, Maurice (1994), *Les Cadres Sociaux de la Mémoire*, Paris, Albin Michel (1<sup>a</sup>. ed., 1925).

HAMBLIN, D. (1980), “Adolescent attitudes towards food”, in M. R. Turner (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

HARRIS, M. B. (1989), *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza Editorial (1<sup>a</sup>. ed., 1985).

HARRIS, M. B. (1994), *El materialismo cultural*, trad. espanhola, Madrid, Alianza (1<sup>a</sup>. ed., 1979).

HARRIS, M. B. (2000), *Teorías sobre la cultura en la era posmoderna*, Barcelona, Editorial Crítica.

HARRIS, M. B. e ROSS, E. (1987), *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple University Press.

HEASMAN, M. (1988), “Changes in total U.K. sweeteners market: an analysis of the use and marketing of artificial sweeteners and their promotion as part of healthy lifestyles”, in M. F. MOYAL (ed.), *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, Paris, John Libbery Eurotext.

HEMARDINQUER, J. J. (ed.) (1970), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin.

HENRIQUES, J. M. (2004), *História da Freguesia de Cascais: 1870-1908 (Uma Proposta de Estudo)*, Lisboa, Edições Colibri e Câmara Municipal de Cascais..

HERCBERG, S., ROVAD, C. e DUPIN, H (1988), “Evolution del consumo alimentario en Francia y en los países industrializados. Aspectos relativos a la Salud Pública”, in S. Hercberg. [et al.] (coord.), *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*, Madrid, CEA.

HERPIN, N. (1984), “Panier et budget: l'alimentation des ouvriers urbains”, in *Revue Française de Sociologie*, Paris, n°. 25, pp. 20-48.

HERPIN, N. (1988), “Le repas comme institution: compte rendu d'une enquête exploratoire”, in *Revue Française de Sociologie*, Paris, n°. 29, pp. 503-21.

HERPIN, N. e MOSER, G. (1980a), *La gestion des temps alimentaire. Compte rendu de fin de recherches*, Action Thématique Programée du C.N.R.S., n° 3395, multigr., Paris, CNRS.

HERPIN, N. e MOSER, G. (1980b), “Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps”, in *Revue Française de Sociologie*, Paris, n°. 21, pp. 4.

HERPIN, N., VERGER, D. (1991), *La consommation des Français*, Paris, La Découverte.

HERPIN, N., VERGER, D. (2000), *La consommation des Français, T. 1, Alimentation, habillement, logement*, Paris, Éditions La Découverte.

HILAIRE; B., MARCAND, M.C.e ROGER, P. (1988), “L'expérience de Bunso au Philippines: modèles d' une campagne de promotion de l' allaitement maternel”, in M. F. Moyal, *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, Vol. 2, Paris, John Libbery Eurotext.

HOSSENLOPP, J. (1995), “Autre produit autre goût”, in S. Bessis (dir.), *Mille et une bouche. Cuisines et identités culturelles*, Autrement, Paris, n°. 154, Março.

HUBERT, A. (1985), *L' alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord: de l' au-delà au cuisiné*, Paris, CNRS.

HUBERT, A. (1995), “Anthropologie et recherche biomédicale”, in J.-F. Baré, *Les applications de l'anthropologie*, Paris, Karthala.

HUBERT, A. (1997), “Adaptabilité humaine: biologie et culture. Du corps pesant au corps léger: approche anthropologique des formes”, in *Diététique et médecine*, 1997, pp. 83-88.

HUBERT, A. (1998), “Autour d’un concept: «L’Alimentation méditerranéenne», *Téchniques et Cultures*, Paris, n.º.s 31-32, pp. 153-160.

HUBERT, A. (2000), “Alimentation et santé: la science et l’imaginaire”, in *Cahiers de nutrition et de diététique*, n.º. 35, Paris, pp. 353-356.

HUNG, B., LING, L. e L.-ONG, S. G. (1985), “Sources of influence on infant feeding practices in Hong Kong ”, in *Social Science and Medicine*, 20 (11), pp.1143-1150 (citado por Gracia, 1997).

IGUN, U. A. (1982), “Child-feeding habits in a situation of social change: The case of Maiduguri, Nigéria”, in *Social Science and Medicine*, n.º 16, pp. 769-781 (citado por Gracia, 1997).

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1955), *Inquérito ao gado e Animais de Capoeira*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1970), *Inquérito às Despesas Familiares/1967-68*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1970), *Balança alimentar*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1977), *Inquérito às Despesas Familiares/1973-74*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1977), *A Balança Alimentar do Continente Português*, Série de Estudos, n.º. 51, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1982), *Inquérito às Despesas Familiares/1980-81*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1982), *Estatísticas Agrícolas, 1961 a 1981*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1992), *Inquérito aos Orçamentos Familiares/1989-90*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1993), *Portugal Agrícola*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1994), *Balança Alimentar Portuguesa/1980/92*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (1997), *Inquérito aos Orçamentos Familiares/1994-95*, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (2002), *Inquérito aos Orçamentos Familiares/2000*, NUT II, Lisboa, Serviços Centrais do Instituto Nacional de Estatística.

JEROME, N. (1975), “On Determining Food Patterns of Urban Dwellers in Contemporary United States Society”, in M. Arnoot (ed.), *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*, Paris, Mouton Publishers The Hague.

JUSTINO, D. (1988), *A Formação do Espaço Económico Nacional, Portugal, 1810-1913*, vol.I, Lisboa, Ed. Vega.

KAPLAN, J. R. (ed.) (1980), *A Woman's conflict: The special relationship between woman and food*, Nueva Jersey, Prentice-Hall Englewood Clifts.

KAPLAN, J. R. (1980b), “Introduction beauty and the feast”, in J. R. Kaplan (ed.), *A Woman's conflict: The special relationship between woman and food*, Nueva Jersey, Prentice-Hall Englewood Clifts.

KARDINER, A., LINTON, R. [et al.] (1945), *The psychological frontiers of Society*, New York, Columbia university Press.

KAUFMANN, J.-C. (2005), *Casseroles, Amour et Crises. Ce que cuisinier veut dire*, Paris, Hachette Littératures, Armand Colin.

KERR, M., CHARLES, N. (1986), “Servers and providers: the distribution of food within the family”, in *Sociological Review*, 34 (3), pp. 115-157.

KILANI, M. (1992), *Introduction à l' anthropologie*, Lausanne, Payot (citado por Poulain, 2003).

KING, S. (1980), “Presentation and the choice of food”, in M. Turner (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publishers.

KHARE, R. S. (1988), “La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas” in G. Ainsworth [et al.], *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Sebal/Unesco (citado por Gracia, 1997).

KOSHI, R. (1988), "Preferences and perceived social norms for division of work and family responsibilities among Japanese college students", in *Psychological Reports*, n.º. 63, pp. 403-406.

KURLANSRY, M. (2000), *O Bacalhau, Biografia do Peixe que mudou o Mundo*, trad. portuguesa, Lisboa, Terramar (1ª. ed. , 1997).

LACHANCE, P. A. (1988), "Food enrichment with vitamins and minerals", in M. F., Moyal, *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics.*, vol. 2. Paris, John Libbery Eurotext.

LAHLOU, S. (1996), "Cuisinons la représentation sociale", in C. Fischler, *Pensée magique et alimentation aujourd' hui*, Cahiers de l' OCHA, n.º. 5, pp.10-17.

LAMBERT, Jean-Louis (1987), *L' Évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Lavoisier.

LAMBERT, J.-L. (1992), " À table! La cuisine du statisticien", in *Autrement*, n.º. 5, pp. 77-85.

LAMBERT, J.-L. (1994), "Évolution de la consommation de produits allégés en France", in *Cahiers de nutrition et de diététique*, n.º. 34 (29), pp.147-150.

LAMBERT, J.-L. (1997), "Les habitudes alimentaires et leurs changements". Conferência no curso *La alimentation en el mundo mediterráneo. Del banquete platónico a las dietas cardiosaludables*, Cursos de Verão da U.C.M., El Escorial (citado por Gracia, 1997).

LAMBERT, R. (1968), *The hothouse society: an exploration of boarding-school life through the boys'and girls'own writings*, London, Weidenfeld & Nicolson.

LASLETT, P., WALL, R. (1972), *Household and Family in Past Time*, Cambridge, Cambridge University Press.

LAWRENCE, R. J. (1982), "Domestic space and society: a cross-cultural study", in *Comparative studies in Society and History*, n.º. 24 (1), pp. 104-30.

LEANDRO, M. E. (1987), "Alimentação e Relações Interculturais dos Emigrantes Portugueses na Região Parisiense", in *Cadernos do Noroeste*, vol.I, n.º.1, pp.31-40.

LEANDRO, M. E. (1995), *Au-delà des apparences, Les portugais face à l'insertion sociale*, Paris, Harmattan.

LEANDRO, M. E. (1998), *Sociologia da Família Metodologia e Programa*, Relatório de Provas de Agregação, UM, policopiado.

LEANDRO, M. E. (2001), *Sociologia da Família nas Sociedades Contemporâneas*, Lisboa, Universidade Aberta.

LEDRUT, R. (dir.) [et al.] (1979a), *L'évolution des pratiques alimentaires sous leurs aspects qualitatifs*, Toulouse, CERS.

LEDRUT, R. (dir.) [et al.] (1979b), *L'alimentation naturelle, les changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel*, Toulouse, CERS.

LE GUÉRER, A. (1998), *Les Pouvoirs de l' Odeur*, Paris, Éditions Odile Jacob.

LEMENOREL, A. (1992), “La Commensalité Contemporaine: invention d'une nouvelle façon de manger ? ”, in *La Sociabilité à table. Commensalité à travers les âges, Actes du Colloque de Rouen*, Rouen, Editions de l'Université de Rouen, n° 178.

LE MOS, M. (1991), *História da medicina em Portugal. Doutrinas e Instituições*, vol. II, Lisboa, Publicações Dom Quixote/ordem dos Médicos.

LE PLAY, F. (1856), *Les ouvriers européens: études sur les travaux, la vie domestique et la condition morale des populations ouvrières de l'Europe. Précédées d'un exposé de la méthode d' observation*, Paris.

LENSKI, G., LENSKI, J. (1987), *Human societies: An introduction to macro-sociology* (5<sup>a</sup> ed.), New York, McGraw-Hill.

LEROI-GOURHAN, A. (1973), *Évolution et techniques*, T.1, *L' homme et la matière*, T.2, *Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel (1<sup>a</sup>. ed., 1943 e 1945).

LEVENSTEIN, H (1988), *Revolution at the table. The transformation of the American diet*, New York, Oxford University Press.

LEVENSTEIN, H (1993), *Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America*, New York, Oxford University Press.

LEVENSTEIN, H (2001), “Diététique contre gastronomie: traditions culinaires, santé et santé dans les modèles de vie américains”, in J.-L. Flandrin et M. Montanari (eds.) *Histoire de l' alimentation*, Paris, Fayard, pp. 843-858.

LEVI-STRAUSS, C. (1958), *Anthropologie structurale*, Paris, Plon.

LEVI-STRAUSS, C. (1964), *Le cru et le cuit: Mythologiques I*, Paris, Plon.

- LEVI-STRAUSS, C. (1965), “Le triangle culinaire,” *L’Arc*, n° 26, pp.19-29.
- LEVI-STRAUSS, C. (1966), *Du miel aux cendres*, Paris, Plon.
- LEVI-STRAUSS, C. (1968), *L’origine des manières de table: Mythologiques III*, Paris, Plon.
- LEWIN, K. (1943), “Forces behind food habits and methods of change”, in National Research Council (eds.) *The problem of changing food habits*, Bulletin n° 108, pp. 35-65.
- LEWIN, K. (1959), *Psychologie dynamique*, trad. francesa, Paris, PUF.
- LIMA, A. (1983), “Contribuição para o estudo da mercantilização do sector agrícolas”, in *Análise Social*, vol. XIX (77-78-79), 3º., 4º.-5º., pp. 439-475.
- LIMA, A. (1985), “O rendimento em Portugal ao longo da última década”, in *Análise Social*, vol. XXI (87-88-89), 3º- 4º.-5º., pp. 473-497.
- LIMA, A. (1990), “Agricultura de pluriactividade e integração espacial”, in *Problemas e Práticas*, n° 8, pp. 55-61.
- LIPPS, B. L. (1988), “Young children’s food acceptance patterns: the role of experience”, in M. F. Moyal (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, Paris, John Libbery Eurotext.
- LOWE, M. (1979), “Influence of changing lifestyles on food choice”, in M. Turner, (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publishers.
- LOWIE, R.H. (1936), *Manuel d’anthropologie culturelle*, trad. francesa, Métraux. Paris, Payot.
- LOWIE, R.H. (1942), “The transitions of civilizations in primitive society”, in *American Journal of Sociologie*, n° 47, pp. 527-543.
- LUDTKE, A. (dir.) (1994), *Histoire du quotidien*, trad. francesa, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l’homme (1ª ed. 1989).
- LUPTON, D. (1996), *Food, the body and the self*, London, Sage.
- MAFFESOLI, M (1979), *La conquête du présent, pour une sociologie de la vie quotidienne*, Paris, PUF.
- MAFFESOLI, M (1981), *L’ombre de Dionysus*, Paris, Méridiens.
- MAFFESOLI, M (1985), *La connaissance ordinaire*, Paris, Méridiens.

MAFFESOLI, M (1988), *Le temps des tribus. Le déclin de l'individualisme dans les sociétés de masse*, Paris, Méridien-Klincksieck.

MAGALHÃES, D. (1994), *Diferenciações sociais entre práticas alimentares*, Provas de Aptidão Científica e Pedagógica, Fac. de Letras da Universidade do Porto.

MAGALHÃES, D. (1996), *A Taberna: usos do espaço e tempo*, Porto, Fac. de Letras da U.P.

MAGUIRE, M. (1991), "The indian prison", in R. Whitfield (ed.), *State of the prisons: two hundred years on*, London, Routledge.

MAHO, J., PYNSON, P. (1989), "Cantines, comment s' en débarrasser?", in *Nourritures, Autrement*, n.º 108, Paris.

MAILLARD, J. (1989), *Histoires de Tables*, Paris, Flammarion.

MALASSIS, L. (1979), *Economie agroalimentaire, l' Economie de la consommation et de la production agroalimentaire*, Paris, Cujas (1ª ed., 1973).

MALIK, V., SHARMA, S. (1988), "Regional variation in food habits and attitudes of elderly woman towards pregnancy and lactation", in M. F. Moyal (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, Paris, John Libbery Eurotext (citado por Gracia, 1997).

MALINOWSKI, B. (1970), *Une théorie scientifique de la culture*, Paris, Le Seuil (1ª. ed., 1944).

MALINOWSKI, B. (1975) *Los Argonautas del Pacífico Occidental*, trad. espanhola, Barcelona, Ed. Península (1ª. ed., 1922)

MARENCO, C. (1992), *Manières de Tables, modèles de moeurs 17ème-20ème siècle*, Cachan, Éditions de l' ENS.

MARENCO, C. (1995), "À Table", in *Autrement*, n.º 151, pp. 52-59.

MARQUES, M. M., NEVES, V., FRADE, C., LOBO, F., PINTO, P. e CRUZ, C. (2000), *O Endividamento dos Consumidores*, Coimbra, Almedina.

MARTI-HENNEBERGETAL, L., ARIJA V. [et al.] (1988), "Today's nutritional intake in a population of Spanish Mediterranean area", in M. F. Moyal (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, Paris, John Libbery Eurotext (citado por Gracia, 1997).

MARTINS, H. (2006), *Classe, Status e Poder*, Lisboa, ICS (1ª. ed., 1998).



MARTINS, M. (1990), *O Olho de Deus no Discurso Salazarista*, Porto, Edições Afrontamento.

MARX, K. (1965), “Fondements de la critique de l’ économie politique”, in *Oeuvres économiques*, Paris, Gallimard/ La Pléiade (1<sup>a</sup>. ed. 1857).

MASCARENHAS, M. P. (1983), *Le Discours Pedagogique de Jean Baptiste DE La Salle. Règle et savoir : une analyse de La Conduite*, Mémoire de Maîtrise, com defesa pública em Outubro de 1983, Université de René Descartes-Paris V, policopiado.

MASCARENHAS, M. P. (1998), *Práticas alimentares numa instituição de Solidariedade Social: A Fundação D. Pedro IV*, dissertação apresentada nas Provas de Aptidão e Capacidade Científica, com defesa pública em 19 de Março, Universidade do Minho, policopiado.

MATOS, H. (2000), *Costa do Estoril : um século de turismo [...]*, (s. l.), Junta de Turismo da Costa do Estoril.

MAUSS, M. (1923), “Essai sur le don, forme archaïque de l’échange”, in *Année sociologique*, N.S., n<sup>o</sup>.1, pp. 4, Paris.

MAUSS, M. (1925), “Essai sur le don”, in *Anthropologie et sociologie*, Paris, PUF.

MAUSS, M. (1925), “Les techniques du corps”, in *Anthropologie et sociologie*, Paris, PUF.

MCINTOSH, W., ZEY, M. (1989), “Women as gatekeepers of food consumption: a sociological critique”, in *Food and Foodways*, 34 (4), pp. 317-32.

MILLÁN, A. (1998), “La Cesta de Colores. Observaciones para un estudio sobre el color en alimentación”, in A. Barusi, F. X. Medina e G. Colesanti (ed.), *El Color en la Alimentación Mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la Nutrición*, Barcelona, Icaria Editorial.

MINTOSH, A. (1996), *Sociologies of Food and Nutrition*, New York, Plenum Press.

McKNNEY, S., BERGER, C., OLIM, A. (1988), “Influence of socioeconomic factors and food preferences on the nutritional intake of 51/2 years old males”, in M. F. Moyal (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, Paris, John Libbery Eurotext (citado por Gracia, 1997).

McKENZIE, J. C. (1979), “Economic influences on food choice”, in M. F. Turner (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publishers.

MEAD, M. (1943a), "The factor of food habits", in *Annals of the American Academy of Political and Societies*, n°. 225, pp.136-41.

MEAD, M. (1943b), "Dietary patterns and food habits", in *Journal of the American Dietetic Association*, n°. 19 (1), pp.1-5.

MEAD, M. (1949), "Cultural patterning and nutritionally relevant behavior", in *Journal of the American Dietetic Association*, n°. 25, pp. 677-680.

MEAD, M. (1957), "We Don't like what we don't eat", in *Cyprus Medical Journal*, n°. 9, pp. 90-93.

MEAD, M. (1963) *Moeurs et sexualité en Océanie*, trad. francesa, Paris, Plon, "Terre humaine", (1<sup>a</sup>. ed. 1928).

MEAD, M. (1964), *Food habits research: Problems of the 1960s*, Washington DC, National Research Council.

MEAD, M. (1970), The changing significance of food, in *American Scientist*, n°. 58, pp. 176-181.

MEAD, M., GUTHE, C. E. (1945), *Manuel for the study of food habits*, Bulletin of National Research Council, National Academy of Sciences 111, Éditions françaises avec une présentation d' A. Hubert e P. Poulain, Paris, Éditions Octares.

MECHIN, C. (1992), *Bêtes à manger: usages alimentaires des Français*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy.

MEHU, J. (1989), "Gastronomie sous vide", in *Autrement*, n°. 108, Paris.

MENNELL, S. (1986a), "Prospects for the history of food", in *Groniek: Gronings Historisch Tijdschrift*, n°. 95, pp. 7-21.

MENNELL, S. (1987a), "On the civilising of appetite", in *Theory, Culture and Society*, n°. 4 (3-4), pp. 373-403.

MENNELL, S. (1987b), "Eten in Nederland", *De Gids*, n°. 150 (2-3), pp. 199-207.

MENNELL, S. (1987c), *Français et Anglais à Table du Moyen Âge à nos jours*, trad. francesa, Paris, Flammarion (1<sup>a</sup>. ed., 1985).

MENNELL, S. (1988), "Indigestion in the nineteenth century: aspects of English taste and anxiety", in *Proceedings of the seventh Oxford Symposium on Food and Cookery*, London, Prospect Books, pp.153-61.

MENNELL, S. (1989), *Norbert Elias: Civilisation and the human self-image*, Oxford, Basil Blackwell.

MENNELL, S. (1994), “Les connexions sociogénétiques entre l’alimentation et l’organisation du temps”, in M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (dir.), *Le temps de manger, Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Editions de la Maison de l’ Homme, Institut National de la Recherche Agronomique, pp. 41-64 (1<sup>a</sup> ed., 1993).

MENNELL, S., MURCOTT, A., VAN OTTERLOO, A. H. (1992), *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, London, Sage Publications.

MENEZES, J. (1980), *Armadas Portuguesas: de meados do século XIV a meados do século XVI, Alimentação e abastecimento*, Lisboa, Editorial Resistência.

MENDES CORRÊA, A. A. (1949), *A alimentação do Povo Português*, Revista do Centro de Estudos Demográficos, n° 6, Lisboa, INE.

MENDES, F. (1983), “O sector agrícola, a economia nacional e as relações de troca intersectoriais (1950-80)”, in *Análise Social*, vol. XIX (77-78-79), 3°, 4°-5°, pp. 421-438.

MERCIER, M.-A. (1980), *La consommation alimentaire en 1977*, Paris, Collections I.N.S.E.E., M83

MERCIER, M.-A. (1984), *Repas à l’ extérieur et au domicile en 1980*, Paris, Collections l’ I.N.S.E.E..

MERLEAU- PONTY, M. (1945), *Phénoménologie de la Perception*, Paris, Gallimard.

MESSER, E. (1981), “Hot-cold classification: theoretical and practical implications of a Mexican study”, in *Social Science and Medicine*, n°. 15B, pp.133-145.

MESSER, E. (1984), “Anthropological perspectives on diet”, in *Annual Review of Anthropology*, n°.13, pp. 205-249.

MERTON, R. K. (1965), *Éléments de théorie et de méthode sociologique*, trad. francesa, Paris, Plon (1<sup>a</sup>. ed., 1949).

MICHEL, A. (1986), *Sociologie de la famille et du mariage*, Paris, PUF (1<sup>a</sup> ed., 1972).

MINTZ, S. W. (1985), *Sweetness and Power: The place of sugar in Modern History*, New York, Viking Penguin.

- MIRA, F. (1946), *O Trabalho e a Alimentação*, Lisboa.
- MIRA, F. (1948), “Inquérito Alimentar e Condições Sanitárias do Pessoal numa Exploração Agrícola”, in *Gazeta Médica*, nº. 1, pp. 371-380.
- MIRANDA, J. (2002), *Teoria da Cultura*, Lisboa, Edições Século XXI.
- MODESTO, M. L. (1984), *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa/S. Paulo, Ed. Verbo.
- MOLES, A. A. (1989), “Le système de la cuisine dans l’Art de manger”, in *Sociétés*, nº. 25-26.
- MÓNICA, M. F. (1999), *Cenas da Vida Portuguesa*, Lisboa, Quetzal Editores.
- MONTANARI, M. (1991), *Nuevo Convívio. Storia e Cultura dei piaceri della tavola nell’Età Moderna*, Latterza, Roma-Bari.
- MONTANARI, M. (1995), *La faim et l’abondance: histoire de l’alimentation en Europe*, trad. francesa, Paris, Le Seuil (1<sup>a</sup>. ed., 1995).
- MONTEIRO, S. (s.d.), *Comeres de 1900*, Sintra, Colares Editora.
- MONTESINOS, R. (2002), *Las Rutas De la Masculinidad*, Barcelona, Gedisa Editorial.
- MORIN, E. (1962), *L’esprit du temps*, Paris, Grasset.
- MORIN, E. (1973), *Le paradigme perdu: la nature humaine*, Paris, Le Seuil.
- MORIN, E. (1996), “Rationalité et rationalisation”, in C. Fischler, *Pensée magique et alimentation aujourd’ hui*, Cahiers de l’ OCHA, nº 5, pp. 109-110.
- MOULIN, L. (1967), “L’ Europe à table”, *Les Annales ESC*.
- MOULIN, L. (1975), *L’ Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Elsevier Séquoia.
- MOULIN, L. (1978), *La vie quotidienne des religieux au Moyen Âge*, Paris, Hachette.
- MOULIN, L. (1988), *Les Liturgies de la table*, Paris, Albin Michel.
- MOUTINHO, M. (1985), *História da Pesca do Bacalhau, por uma antropologia do “fiel amigo”*, Lisboa, Editorial Estampa.

MOREIRA, R. (1994), *Alimentação e práticas alimentares: uma abordagem sociológica, estudo de caso realizado no concelho de Sintra*, dissertação de tese de mestrado, ISCTE, policopiado.

MORRIS, L. (1990), *The workings of the household*, Cambridge, Polity Press.

MURCOTT, A. (1982), "On the social significance of the «cooked dinner» in South Wales", in *Social Science Information*, n.º. 21 (475), pp. 677-695.

MURCOTT, A. (ed.) (1983a), *The sociology of food and eating*, Aldershot, Dower.

MURCOTT, A. (1983b), "Cooking and cooked: a note on the domestic preparation of meals", in A. Murcott, (ed.), *The sociology of food and eating*, Aldershot, Dower, pp. 178-193.

MURCOTT, A. (1983c), "Women's place: cookbooks' images of technique and technology in the British kitchen", in *Women's Studies International Forum*, n.º 6 (1), pp. 33-39.

MURCOTT, A. (1983d), "It's a pleasure to cook for him: food, mealtimes and gender in some South Wales households", in E. Garmarnikow [et al.] (eds), *The Public and the Private*, London, Heinemann.

MURCOTT, A. (1986), "Opening the «black box»: food, eating and household relationships", in *Socioaaliliaaketieteellinen aikakauslehti* (Journal of Social Medicine, Finland) Vuosikerta, n.º. 2, pp. 79-84.

MURCOTT, A. (1987), "Feeding the children", in *Journal of Education Policy*, n.º. 2 (3), pp. 245-252.

MURCOTT, A. (1988a), "Sociological and social anthropological approaches to food and eating", in *World Review of Nutrition and Diet*, n.º. 55, pp. 1-40.

MURCOTT, A. (1988b), "On the altered appetites of pregnancy", in *Sociological Review*, n.º. 36 (4), pp. 733-764.

MURCOTT, A. (1988c), "Meal-time myths hard to swallow", in *Australian Financial Review*, n.º. 14, December, pp. 14-25.

MURCOTT, A. (ed.) (1998), *The Nation's diet: the social science of food Choice*, London, Addison Wesley Logman.

MURDOCK, G. P., PROVOST C. (1973), "Factors in the division of labour by sex: a cross-cultural analysis", in *Ethnology*, XII(2), pp. 203-225.

MURPHY, P., STAPLES, W. (1979), “A modernised family life cycle”, *J. Cons. Res.*, nº. 6, pp. 12-22 (citado por Bareham, 1995: 136)

MYRDAL, A., KLEIN V. (1968), *Women's two roles*, London, Routledge & Kegan Paul.

NANDA, S. (1991), *Cultural anthropology*, 4ª ed., Belmont, California, Wadsworth.

NEIRINCK, E., POULAIN, J-P. (1992), *Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers: techniques culinaires et pratiques de table, en France du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Éditions Jacques Lanore.

NETO, F. F. (1997), *Estudos de Psicologia Intercultural. Nós e Outros*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica.

NICOD, M., DOUGLAS, M. (1974), “Taking the biscuit: the structures of British meals”, in *New Societies*, nº.19, Londres.

NICOD, M. (1980), “Gastronomically speaking: Food studied as medium of communications”, in M. R. Turner (ed), *Nutrition and Lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

NORMANEXTON-SMITH, A. (1980), “Eating habits of the elderly”, in M. R. Turner (ed.), *Nutrition and Lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

OBERVATÓRIO DO COMÉRCIO (2001), *Relatório do Comércio em contexto Urbano*, Lisboa, DGC.

OBSERVATÓRIO DA PUBLICIDADE (2005), *Publicidade a produtos alimentares dirigida a crianças e jovens*, Relatório do Segundo Trimestre, policopiado.

ODEBIYI, A.I. (1989), “Food taboos in maternal and child health: the views of traditional healers in Ile-Ife, Nigeria”, in *Social Science and Medicine*, nº. 28(9), pp. 985-996.

ODDY, D. S. M. (ed) (1976), *The Making of the Modern British Diet*, London, Croom Helm.

ONFRAY, M. (1989), *Le ventre des philosophes, critique de la raison diététique*, Paris, Éditions Grasset & Fasquelle.

ORTIGÃO, R. (2002), *As Praias de Portugal. Guia do Banhista e do Viajante*, Lisboa, Frenesi (1ª ed., 1876).

ORWELL, G. (1974), *Down and Out in Paris and London*, Harmondsworth, Penguin (1ª. ed., 1933).

ORY, P. (1986), “La France des gastronomes”, in *Histoire*, nº. 85, pp. 89-93.

PAILLAT, M. (dir.) (1997), *Le mangeur et l’animal. Mutations de l’élevage et de la consommation*, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, nº 172, Paris.

PAHL, R. E. (1984), *Divisions of Labour*, Oxford, Blackwell.

PALÁCIOS, A. (2004), *As marcas na pele, as marcas no texto. Sentidos de tempo, juventude e saúde na publicidade de cosméticos em revistas femininas durante a década de 90*, dissertação de doutoramento Brasil, Universidade Federal da Bahia, policopiado, in <<http://bocc.unisinos.br/pag/palacios-annamaria-marcas-na-pele.pdf>>, acessado a 12 Dezembro de 2006.

PAQUETE, M. (s. d.), *Cozinha Saloia. Hábitos e Práticas Alimentares no Termo de Lisboa*, Sintra, Colares Editora.

PATTERSON, E. (1981), “Food-work: maids in a hospital kitchen”, in Paul Atkinson and Christian Heath (eds), *Medical Work: Routines and Realities*, Farnborough, Hants: Gower.

PAULUS, I. (1974), *The Search for Pure Food. A Sociology of Legislation in Britain*, London, Martin Robertson.

PENNINGTON, H. (1998), “Dinning with death”, in S. Griffiths, Wallace, J. (eds), *Consuming passions. Food in the age of anxiety*, Manchester, Mandolin, Manchester University Press, pp. 24-33.

PELTO, G. (1984), “Intrahousehold food distribution patterns”, in R. Alan (ed.), *Malnutrition: Determinants and Consequences*, New York, Liss, pp.285-293.

PELTO, G. (1987), “Cultural issues in maternal and child health and nutrition”, in *Social Science and Medecine*, nº. 25 (6), pp. 553-559.

PELTO, G. (1988), “Tendencias de la investigación en antropología nutricional”, in G. Ainsworth [et al.], *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco.

PELTO, P. J., PELTO, G. (1983), “Nutrition, health and culture”, in D.L. Romanucci-Ross, E. E. Moerman e R. Tancredi (eds), *The Anthropology of Medecine*, New York, Bergin.

PELTO, G., PELTO, P. J., MESSER, E. (1989), *Research Methods in Nutritional Anthropology*, Tokyo, The United Nations University.

- PERES, E. (1997), *Bem Comidos e Bem Bebidos*, Lisboa, Editorial Caminho.
- PERLES, C. (1979), “Les origines de la cuisine”, in *Communications*, n° 31, pp. 4-14.
- PÉRON, R. (1991), “Les commerçants dans la modernisation de la distribution”, in *Revue Française de Sociologie*, n° 32, pp. 179-207.
- PERROUX, F. (1963), “A Ideia de Progresso perante a Ciência Económica do nosso tempo”, in *Análise Social*, n° 2, vol. I, Abril, pp. 173-182.
- PETERSON, Y., BIRG, L. D. (1988), “Top Hat: the Chef as Creative Occupation”, in *Free Inquiry in Creative Sociology*, n° 16 (1), pp. 67-72.
- PIATTELI-PALMARINI, M. (1996), “Les illusions cognitives”, in C. Fischler, *Pensée magique et alimentation aujourd’hui*, Cahiers de l’ OCHA, n° 5, pp. 25-29.
- PIAULT, F. (1993), “Éditorial : une palce à table”, in *Autrement*, n° 138, pp. 10-13.
- PIETTE, A. (1989), “Folklore ou esthétique du brouillage”, in *Recherche sociologiques*, n° 20 (2), pp. 177-190.
- PIDDOCKE, S. (1981), “El Sistema de los kwakiutl del sur: una nueva perspectiva”, in J. R. Llobera, *Antropologia Económica: Estudios Etnográficos*, Barcelona, Anagrama
- PFIRSCH, J.-V. (1997), *Français, Allemands à table*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes.
- PHILLIPS, E. (s.d.), *Natal à Portuguesa*, Sintra, Colares editora.
- PILL, R. (1983), “An apple a day some reflections on working class mothers’ views on food and health”, in A. Murcott, (ed.), *The sociology of food and eating*, Aldershot, Dower, pp.117-128.
- PILL, R., STOTT, N. (1982), “Concepts of illness causation and responsibility: some preliminary data from a sample of working class mothers”, in *Social Science and Medecine*, n° 16, pp. 43-52.
- PILLSBURY, R. (1990), *From Boarding House to Bistro: the American Restaurant Then and Now*, Boston, Unwin Hyman.
- PIMENTEL, I. (2000), *História das Organizações Femininas no Estado Novo*, Lisboa, Círculo dos Leitores.



- PINARD, J. (1988), *Les industries alimentaires dans le monde*, Paris, Masson
- PINTO, A. (1963), “Distribuição do rendimento e estratégia de redistribuição”, in *Análise Social*, nº 2, vol. I, Abril, pp. 270-285.
- PINTO, J. (1985), *Estruturas Sociais e Práticas Simbólico-Ideológicas nos Campos. Elementos da Teoria de Pesquisa Empírica*, Porto, Ed. Afrontamento.
- PITTE, J.-R. (1991), *Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard.
- PITTE, J.-R. (2001), “Nascimento e expansão dos restaurantes”, in J.-L. Flandrin e M. Montanari (org.), *História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, trad. portuguesa, Lisboa, Terramar (1ª. ed. 1996).
- PLATT, B. S. [et al.] (1963), *Food in Hospital: a Study of Feeding Arrangements and the Nutritional Value of Meals in Hospitals*, London, Oxford University Press.
- PLATT, J. (1969), “Some problems in measuring the jointness of conjugal role-relationships”, in *Sociology*, nº. 3(3), pp. 287-297.
- POIRIER, J. (dir.) (1990), *Histoire des moeurs*, vol. I, Encyclopédie de la Pléiade, Paris, Éditions Gallimard.
- POLLERT, A. (1981), *Girls, Wives, Factory Lives*, London, Macmillan.
- POPKIN, B. M., LIM-YBANEZ, M. (1982), “Nutrition and school achievement”, in *Social Science and Medecine*, nº. 16, pp. 53-61.
- POULAIN, J.-P. (1985a), *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, thèse pour le doctorat de sociologie fondamentale, Université de Paris VII, éditée par l'atelier de reproduction des thèses Université de Lille.
- POULAIN, J.-P. (1985b), “Sens et fonction des appellations culinaires au XIX”, in *Sociétés*, nº 6, Masson.
- POULAIN, J.-P. (1994), “L'essence et la saveur”, in *Autrement*, nº. 149, pp. 140-147.
- POULAIN, J.-P. (1996), “Pour une anthroposociologie de l'alimentation”, in *Tourisme*, nº. 4, Université de Toulouse II.
- POULAIN, J.-P. (1997a), “Mutations et modes alimentaires”, in *Autrement*, nº. 172, pp. 103-120.

POULAIN, J.-P. (1997b), “La cuisine c’est plus que des recettes”, in *Pratiques alimentaires et identités culturelles*, Les études vietnamiennes, Hanoi, n°. 125-126, pp. 31-126.

POULAIN, J.-P. (1997c), “On mange aussi du sens”, in *Communautés éducatives: figures de l’obésité et conduites alimentaires*, n°. 99, pp. 16-21.

POULAIN, J.-P. (2002), *Manger aujourd’hui. Attitudes, normes et pratiques*, Paris, Privat.

POULAIN, J.-P. (2003), *Sociologie de l’alimentation*, Paris, PUF (1<sup>a</sup>. ed., 2002).

POULANTZAS, N. (1974), *Les Classes Sociales dans le Capitalisme Aujourd’hui*, Paris, Seuil.

PRATTALA, R. (1988), “Sociodemographic differences in food consumption patterns among finnish teenagers”, in M. F. Moyal, *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*, Vol. 2, Paris, John Libbery Eurotext.

PRATTALA, R. (1991), “Outlining multidisciplinary food research”, in E. L. Furst [et al.] (eds), *Palatable Worlds: Sociocultural Food Studies*, Oslo, Solum.

PRATTALA, R., HELMINEN, P. (1990), “Finnish meal patters”, in J. C. Somogyi e E. H. Koskinen (eds), *Nutritional Adaptation to New Life-Styles*, Basel, Karger.

PYNSON, P. (1987), *La France à Table, 1945-1980*, Paris, La Découverte.

PYNSON, P. (1993), “Mangeur fin de siècle”, in *Autrement*, n°. 138, pp. 69-78.

QUITÉRIO, J. (1987), *Livro do bem comer: crónicas de gastronomia portuguesa*, Lisboa, Assírio e Alvim.

QUITÉRIO, José (1992), *Histórias e Curiosidades Gastronómicas*, Lisboa, Assírio & Alvim.

RADCLIFFE-BROWN, A. R. (1922), *The Andaman Islanders*, Cambridge.

RAMALHO, M. (2003), *Uma Corte à Beira-Mar*, Lisboa, Quetzal Editores.

RAPPAPORT, R. (1987), *Cerdos para los antepasados: el ritual en la economia de un pueblo*, trad. espanhola, Madrid, Siglo XXI (1<sup>a</sup> ed., 1968)

RAU, V. (1984), *Estudos sobre a História do Sal Português*, Lisboa, Editorial Presença.

- REES, T. (1995), *Women and the Labour Market*, London, Routledge.
- RÊGO, M. (1998), *Livros Portugueses de Cozinha*, Lisboa, Biblioteca Nacional (1ª. ed. 1988).
- REIS, C. (1960), “A Nutrição e a Saúde Pública Portuguesa”, in *Revista do Centro de Estudos Demográficos*, nº 12, Lisboa, INE
- REITER, E. (1996), *Making fast food. From the fryin pan into the fryer*, McGill-Queen’s University Press Montreal (1ª. ed., 1991)
- RENNER, E. (1988), “Effect of thecnology on the nutritional value of dairy products”, in M. F. Moyal (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, Paris, John Libbery Eurotext.
- RESENDE, J. M. (2001), “Os Professores do Ensino Secundário e a Representação do Espaço e das relações Pedagógicas ao Longo do Estado Novo”, in *Sociedade e Cultura*, nº.3, *Cadernos do Noroeste*, Série Sociologia, Vol. 16 (1-4), pp. 295-321.
- RICHARDS, A. (1932), *Hunger and Work in a Sauvage Tribe: A Functional Study of Nutritional among the Southern Bantu*, London, Routledge.
- RICHARDS, A. (1937), *The food and nutrition of Africans natives*, International Institute of African Languages and Culture, Mémoire, nº. 13 (citado por Goody, 1998).
- RICHARDS, A. (1939), *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, Oxford, Oxford University Press.
- RICHARDS, A., WIDDOWSON, E. M. (1936), “A dietary study in northeastern Rhodesia”, *Africa* nº. 9, pp. 166-196.
- RICOEUR, P. (1963), “Entretiens avec Lévi-Strauss”, in *Esprit*, Paris, nº 11.
- RIESMAN, D., GLAZER, N., DENNEY, R. (1961), *The Lonely Crowd*, New Haven, Yale University Press (1ª. ed., 1950)
- RIGALLEAU, M. (1989), “Le mangeur solitaire”, *Autrement*, Paris, nº 108.
- RITZER, G. (1993), *The MacDonalidization of society*, Thousand Oaks, Pine Forge.
- RIVIÈRE, C. (1975), “Classes et stratification sociales en Afrique Noire”, in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, Vol. LIX, pp. 287-310.

RIVIÈRE, C. (1997), *Os Ritos Profanos*, trad. portuguesa do Brasil, Petrópolis, Vozes (1ª ed., 1932).

ROBIN, J. M., LÉVY-GARBOUA, L. (1988), “Les représentations implicites des goûts dans les modèles dynamiques de la demande”, in *Revue Économique*, Janvier, Vol 39, n°. 1, pp. 33-40.

ROCHA, E. (1977), “Portugal, anos 60: crescimento económico acelerado e papel das relações com as colónias”, in *Análise Social*, vol. XIII (51), 3º., pp. 593-617.

ROCHEFORT, R. (1995), *Le Consommateur Entrepeneur. Les nouveaux Modes de Vie*, Paris, Editions Odile Jacob.

RODRIGUES, J. (1983), “Continuidade e mudança nos papéis das mulheres urbanas portuguesas: emergência de novas estruturas familiares”, in *Análise Social*, vol. XIX (77-78-79), 3º., 4º., 5º., pp. 909-938.

RODRIGUES, T. (1996), “Cascais no último século: um caso de franca expansão populacional na Área Metropolitana de Lisboa”, *Arquivo de Cascais: Boletim cultural do município*, Cascais, Câmara Municipal de Cascais, n°. 12, pp. 147-170.

ROMÃO, A. (1982), “A economia portuguesa perante o movimento de integração europeia-algumas reflexões”, in *Análise Social*, vol. XVIII (72-73-74), 3º.-4º.-5º., pp. 1087-1103.

ROSA, M. J. (1996), “Envelhecimento demográfico: proposta de reflexão em curso”, in *Análise Social*, vol. XXXI (139), 5º., pp. 1183-1198.

ROSAS, F. (1990), *Portugal entre a paz e a guerra, 1939-1945*, Lisboa, Ed. Estampa.

ROSS, E. (1980), *Beyond the myths of culture. Essays in cultural materialism*, Nova York, Academic Press.

ROTBURG, R. I., RABB, T. (eds) (1985), *Hunger and History. The Impact of Changing Food Production and Consumption Patterns on Society*, Cambridge, Cambridge University Press.

ROZIN, E. (1995), “Saveurs pour tous”, in *Autrement*, n°. 151, pp. 148-55.

ROZIN, P. (1976), “The selection of food by rats, humans and other animals”, in J. Rossenblat, R. A. Hide, C. Beer, E. Shaw (eds), *Advances in study of behaviour*, vol. 6, New York, Academic Press, pp. 21-76.

ROZIN, P. (1994), “La magie sympathique”, in *Autrement*, n°. 149, pp. 22-37.

RUCK, N. (1980), “Social influences on the diets of immigrant families”, in M. R. Turner (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Londres, Applied Science Publish.

SÁ, F. (1945), *O Leite na Alimentação Humana. (O Problema do Leite)*, Lisboa, Cosmos (citado por Braga, 2003).

SÁ, F. (1992), *O Leite em Lisboa. História do seu Abastecimento*, Lisboa, Clássica Editora.

SABBAN, F., (1994), “Suivre les temps du ciel: économie ménagère et gestion du temps dans la Chine du VI siècle”, in M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (dir.), *Le temps de manger, Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Editions de la Maison de l’ Homme, Institut National de la Recherche Agronomique, pp. 81-108 (1<sup>a</sup>. ed., 1993)

SABIDO, J. L. (2005), *Tires quando eu era pequenino*, Cascais, Junta de Freguesia S. Domingos de Rana.

SAHLINS. M. (1976), *Âge de pierre, âge de l’ abondance, l’ économie des sociétés primitives*, Paris, Gallimard (1<sup>a</sup>. ed., 1972).

SALAMAN, R. N. (1991), *Historia e influencia social de la Patata*, trad. espanhola, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (1<sup>a</sup> ed. 1949)

SALGUEIRO, T. (1996), *Do Comércio à Distribuição*, Oeiras, Celta Editora.

SALVADOR, J. (1991), *Sociologie des genres de vie. Morphologie culturelle et dynamique des positions sociales*, Paris, PUF.

SANCHEZ PARGA, J. L. (1988), “El sistema alimentario en Ecuador”, in G. Ainsworth, [et al.], *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco.

SANTOS, B. (2006), *Este consumo que nos consome. Olhares sobre a sociedade de consumo actual*, Porto, Campo das Letras Editores.

SANTOS, B. (2002), “Globalização: Fatalidade ou Utopia?”, in B. S. Santos (org.), *Globalização. Fatalidade ou utopia?*, Lisboa, Edições Afrontamento.

SANTOS JÚNIOR, J. (1923), *Estudo antropológico e etnográfico da população de S. Pedro (Mogadouro)*, Trabalhos da Sociedade Portuguesa de antropologia e Etnologia, Porto, pp. 134 e segs.

SARTI, R. (2001), *Casa e Família, Habitar, Comer e Vestir na Europa Moderna*, trad. portuguesa, Lisboa, Editorial Estampa (1<sup>a</sup> ed., 1999).

SARACENO, C. (1992), *Sociologia da Família*, trad. portuguesa, Lisboa, Editorial Estampa (1ª ed. 1988).

SCHLOSSER, E. (2002), *O Império do Fast Food*, trad. portuguesa, Lisboa Quetzal Editores (1ª ed., 2002).

SCHMIDT, L. (1994), *Consumo bem espremido*, Lisboa, Gradiva.

SCHNEIDER, H. (1998), “Importação de alimentos: união de interesses entre produtores y consumidores ”, in G. Ainsworth [et al.], *Carência alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco.

SCHOLLIERS, P. (1994), “Le temps consacré à l’alimentation par les familles ouvrières en Europe aux XIXe et XXe Siècles, in M. Aymard [et al.] (dir.), *Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l’Homme, INRA, (1ª. ed., 1993).

SCHOTTLER, P. (1994), “Mentalités, idéologies, discours”, in A. Ludtke (dir.), *Histoire du quotidien*, trad. francesa, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l’homme (1ª ed. 1989), pp. 70-116.

SEARLE, R. J. (1972), *Les actes du langage*, Paris, Hermann.

SEDAS NUNES, A. (1964), “Portugal, sociedade dualista em evolução”, in *Análise Social*, vol. II, nºs. 7-8, pp. 407-462.

SEGALEN, M. (1999), *Sociologia da Família*, trad. portuguesa, Lisboa, Terramar Editores (1ª. ed., 1996).

SERRA, P. (2006), A televisão e a visibilidade como variável estética, in <<http://bocc.unisinos.br/pag/serra-paulo-televisao-estetica.pdf>>, acedido a 12 de dezembro de 2006.

SHACK, D. N. (1978), “Taster’s chose social and cultural determinants of food preferences”, in Th. Trenchard (coord.), *Diet of Man: needs and wants*, Londres, John Yudkin Applied Science.

SHAPIRO, L. (1986), *Perfection Salad: Women and cooking at the Turn of the Century*, New- York, Henry Holt.

SHARMAN, A. [et al.] (eds) (1991), *Diet and Domestic Life in Society*. Philadelphia, Temple University Press.

SHARPE, S. (1976), *«Just Like a Girl»: how girls learn to be women*, Harmondsworth, Penguin.

SHEPHERD, R. (1990), “Overview of factors influencing food choice”, in M. Ashwell (ed.), *Why we Eat What we Eat*, London, British Nutrition Foundation, pp. 12-30.

SHIFFETT, P. A., MCINTOSH, W. A. (1986), “Food habits and future time: an exploratory study of age-appropriate food habits among the elderly” in *International Journal of Aging and Human Development*, nº. 2481, pp. 1-15.

SIGAULT, F. (1994), “Alimentation et Rythmes sociaux: nature, culture et économie”, in M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (dir.), *Le temps de manger, Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Editions de la Maison de L’ Homme, Institut National de la Recherche Agronomique, pp. 67-80 (1ª ed., 1993).

SILVA, A. (1987), “Família e trabalho doméstico no “hinterland” de Lisboa”, in *Análise Social*, nº. 97, Vol. XXIII, pp. 531-562.

SILVA, M. (1982), “Crescimento económico e pobreza em Portugal (1950-74)”, in *Análise Social*, vol. XVIII (72-73-74), 3º-4º-5º, pp. 1077-1086.

SILVA, M. C. (2007), “Classe social: condição objectiva, habitus e acção colectiva”, in J. M. Pinto, V. B. Pereira (orgs.), *Pierre Bourdieu. A Teoria da Prática e a Construção da Sociologia em Portugal*, Porto, Edições Afrontamento.

SILVA, R. (1988), *Cascais*, Lisboa, Editorial Presença.

SILVA, R. H. (1991), “Estoril, Estação marítima, Climática, Thermal e Desportiva. As Etapas de um Projecto: 1914-1932”, *Arquivo de Cascais, Boletim Cultural do Município*, nº 10, pp. 41-59.

SILVA, L., TEVES H. (1971), *Vamos falar de Televisão*, Lisboa, Editorial Verbo.

SIMMEL, G. (1910), “Soziologie der Mahlzeit”, *Der Zeitgeist*. Supplement to Berliner Tageblatt. 19 Outubro 1910. reeditado in G. Simmel, *Brüche und Tur. Stuttgart*, K. F. Kohler 1957, pp. 243-50.

SIMMEL, G (1994), “The Sociology of Meal”, in *Foods and Foodways*, Vol. 5, pp. 345-351 (1ª ed., 1910).

SIMMEL, G. (1981), *Sociologie et Épistémologie*, Paris, PUF.

SIMMEL, G. (1986), *Sociología, I: Estudios sobre las formas de socialización*, trad. espanhola, Madrid, Alianza Universidad (1ª ed., 1908).

SIMMEL, G. (1999), *Cultura femenina y otros ensayos*, trad. espanhola, Barcelona, Alba Editora (1ª ed., 1905).

SIMTH, S. L. J. (1985), "Location patterns of urban restaurants", in *Annals of Tourism Research*, nº. 12 (4), pp. 581-602.

SMTH, R. (1889), *The religion of Semites*, Edinburg.

SOROKIN, P. A. (1975), *Hunger as a Factor in Human Affairs*, Gainesville, University Press of Florida (1ª. ed., 1922).

SPENCER, H. (1898-90), *The Principles of Sociology*, New York, D. Appleton (1ª ed., 1888)

STOUFF, L. (1970), *Ravitaillement et alimentation en Provence aux 14e et 15e siècles*, Paris, Mouton.

SYLVANDER, B. (1988), "L'alimentation service: résultats d'ênquetes", in *Économie et sociologie rurales*, Toulouse INRA- Centre de Recherches Agronomiques.

SYLVANDER, B. (1991), "Conventions de qualité et lien social sur les marchés agro-alimentaires", in *Pour*, nº 129, pp. 35-46.

SYLVANDER, B. LASSAUT, B. (1983), *Rôle des caractéristiques qualitatives des aliments dans l'évolution des consommations alimentaires : quelques analyses des cas*, Toulouse, INRA-Centre de Recherches Agronomiques, policopiado.

SYMONS, M. (1982), *One Continuous Picnic: A History of Eating in Australia*, Adelaide, Duck Press.

SYMONS, M. (1983), "An «abominable» cuisine", in *Petits Propos Culinaires*, nº. 15, pp. 34-39.

SYMONS, M. (1994), "Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay", in *Food and Foodways*, nº. 5, pp. 333-351.

TANNAHILL, R. (1973), *Food in History*, London, Eyre Methuen.

TARAS, L. H. [et al.] (1989), "Television's influence on children's. Diet and Physical Activity", in *Jornal of Developmental and Behavioral Pediatrics*, EE. UU., Vol. 10, nº. 4, citado por Gracia, 1997.

THOUVENOT, C. (1979), "L'évolution des habitudes alimentaires: les êtres humains ne sont pas que des machines à nourrir", in *Industries alimentaires et agricoles*, pp. 30-45.



THOUVENOT, C. (1987), *Le Pain d'autrefois: chroniques alimentaires d'un monde qui s'en va*, Nancy, Presses universitaires de Nancy.

TINKER, I. (1987), "Street foods: testing assumptions about informal sector activity by women and men", in *Current Sociology*, n°. 35 (3), pp. 1-110.

TIXERONT, J. (1991), "Histoire des équipements collectifs", in J. Poirier, *Histoire des Mœurs, Modes et Modèles*, vol. I, Paris, Encyclopédie de la Pléiade, Ed. Gallimard, pp. 1166-1269.

TOBIO, C. (2001), "La familia y el empleo: prácticas y discursos de las mujeres", in R. Philipp (org.) *Cuestiones Actuales de Sociología del Género*, Madrid, CIS (Centro de Investigaciones Sociológicas), pp. 83-104.

TORRES, A. (2004), *Vida Conjugal e Trabalho. Uma perspectiva Sociológica*, Oeiras, Celta Editora.

TRÉMOLIÈRES J. (1956), *La croissance comme index de l'état de nutrition*, Marselha.

TRÉMOLIÈRES J. [et al.] (1968), *Manuel élémentaires d'alimentation humaine*, Paris, ESF.

TRÉMOLIÈRES J. (1970), "Base pour l'étude de l'évolution des habitudes alimentaires", in *Cahiers de nutrition et de diététique*, n°. 5 (3), pp. 85-92.

TRÉMOLIÈRES J. (1975), *Partager le pain*, Paris, Robert Laffont.

TRENCHARD, Th. (1978), "The Inter-Relationship of Marketing and Nutrition", in Th. Trenchard (coord.), *Diet of man: Wants and Needs*, Londres, John Judkin Applied Science Publishers (citado por Gracia, 1997)

TRUNINGER, Mónica (coord.) (2005), *Consumos "Verdes": Alimentação e Riscos*, in <<http://www.google.pt>>, acedido a 20 de Março de 2005.

TRUSWELL, A. S., DARNTON-HILL, I. (1981), "Food habits of adolescents", in *Nutrition Reviews*, n°. 39 (2), pp. 73-88.

TURNER, B. S. (1982), "The discourse of diet", in *Theory, Culture and Society*, n°. 1 (1), pp. 23-32.

TURNER, C. (1967), "Conjugal roles and social networks: a re-examination of an hypothesis" in *Human Relations*, n°. 20 (2), pp. 121-130.

TURNER, M. (ed.) (1979), *Nutrition and Lifestyles*, London, Applied Science Publishers.

VALAGÃO, M. M., BAPTISTA, M.P. (1982), *Consumo e hábitos alimentares de um grupo de famílias rurais no Concelho de Ponte de Lima*, Caderno nº1, Lisboa, Inst. Nac. de Invest. Agrária, DEESA.

VALAGÃO, M. M. (1987), *Consumo e hábitos alimentares de um grupo de famílias rurais no Alto Douro*, Caderno nº9, Lisboa, Inst. Nac. de Invest. Agrária, DEESA.

VALAGÃO, M. M. (1989a), “A situação Alimentar em Portugal”, in *Revista Portuguesa de Nutrição*, nº. 1, pp. 15-26.

VALAGÃO, M. M. (1989b), “Práticas Alimentares dos Emigrantes. Mudança ou continuidade” in *Sociedade e Território*, nº. 8, pp. 81-91.

VALAGÃO, M. M. (1990), *Práticas Alimentares numa Sociedade em Mudança. Estudo de Caso numa Freguesia do Alto-Douro*, dissertação de tese de doutoramento, Monte da Caparica, Faculdade de Ciências e Tecnologia/ Universidade Nova de Lisboa, policopiado.

VALAGÃO, M. M. (1992), “A problemática do Estudo das Práticas Alimentares. O caso das Ciências Sociais”, in *Temas de Economia e Sociologia agrária*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Agrária, Departamento de Estudo de Economia e Sociologia Agrárias, pp. 327-349.

VARELA, J. (2001), “Mater familias versus pater familias. Modelos clásicos de sociologia del género: F. Engels y E. Durkheim”, in R. Philipp (org.) *Cuestiones Actuales de Sociología del Género*, Madrid, CIS (Centro de Investigaciones Sociológicas), pp. 83-104.

WEBLEN, T. (1953) *The theory of the Leisure Class*, New-York, Mentor (1ª ed., 1899).

VERBEEK, P-P. (2006), “Tecnópolis: a vida pública dos artefactos tecnológicos”, in *Análise Social*, nº. 181, Vol. XLI, pp. 1105-1125.

VELOSO, C. (1992), *A Alimentação em Portugal no Século XVIII nos Relatos de Viajantes Estrangeiros*, Coimbra, Livraria Minerva.

VIANA, F. (2003), *O cartaz e o outdoor ao serviço da comunicação política*, in <<http://bocc.unisinos.br/pag/viana-fernanda-cartaz-outdoor.pdf>>, acedido a 12 de Dezembro de 2006.

VIERA, J. (2000), *Portugal Século XX. Crónica em Imagens 1940-50*, Lisboa, Círculo dos Leitores.

VOLLE, P. (1995), “Le concept du risque perçu en psychologie du comportement: antécédents et statut théorique”, *Recherche et Applications en marketing*, vol. III, nº 1. Citado por Ferrières, M. (2002).

WALL, K. (1998), *Famílias no Campo. Passado e Presente em Duas Freguesias do Baixo Minho*, Lisboa, Publicações D. Quixote.

WALL, K. (2004), *Family Change and Family Policies in Portugal: Recent Developments*, Relatório do Observatory on the Social Situation, Demography and Family, Lisboa, ICS.

WALL, K. (org.) (2005), *Famílias em Portugal*, Lisboa, ICS.

WALL, K., GUERREIRO, M. D. (2005), “A divisão familiar do trabalho”, in K. Wall (org.), *Famílias em Portugal*, Lisboa, ICS.

WALLACE, (1998), “Introduction”, in S. Griffiths, Wallace, J. (eds), *Consuming passions. Food in the age of anxiety*, Manchester, Mandolin, Manchester University Press, pp. 1-12.

WARDE, A. (1997), *Consumption, food and taste*, Londres, Sage.

WARDE, A., MARTENS, L. (1998), “The prawn cocktail ritual”, in S. Griffiths, Wallace, J. (eds), *Consuming passions. Food in the age of anxiety*, Manchester, Mandolin, Manchester University Press, pp. 118-121.

WARDE, A., MARTENS, L. (2000), *Eating out*, Cambridge, Cambridge University Press.

WEBER, M. (1976), *The Agrarian Sociology of Ancient Civilisations*, London, New Left Books (1ª. ed., 1909).

WEBER, M. (1971), *Économie et Société*, Paris, Plon, (1ª. ed., 1920).

WERNER, O. (1973), “Structural anthropology”, in R. Naroll e F. Naroll (ed.), *Main currents in anthropology*, Nova York, Appleton-Century-Crofts

WELSHMAN, J. (1986), “School meals and the problem of malnutrition in England and Wales 1900-1939”, comunicação apresentada na Conferência Nutrition, in *History, Society for the Social History of Medicine*, UK, University of Sheffield.

WENLOECK, R.W. [et al.] (1986), *The Diets of British Schoolchildren: preliminary report of a nutritional analysis of a nationwide dietary survey of British Schoolchildren*, London, HMSO.

WEST, J. (ed.) (1982), *Work, Women and Labour Market*, London, Routledge & Kegan Paul.

WHIT, W. C. (1990), "The meaning of the health food movement", in *Comunicação apresentada no Congresso Mundial de Sociologia*, Madrid, Julho.

WHYTE, W. F. (1948), *Human Relations in the Restaurant Industry*, New-York, McGraw-Hill.

WHYTE, W. F. (1949), "The social structure of the restaurant", in *American Journal of Sociology*, nº. 54, pp. 302-310.

WHYTE, W. F. (1978), "When workers and customers meet", in W. F. Whyte (ed.), *Industry and Society*, New-York, McGraw-Hill, (1ª. ed., 1946).

WIEGELMANN, G. (1967), *Alltags und Festspeisen: Wandel und gegenwärtige Stellung (Everyday and Festive Dishes. Change and Contemporary Position)*, Marburg, N.G. Elwert.

WILMOTT, P. e YOUNG, M. (1960), *Family and Class in a London Suburb*, Harmondsworth, Penguin.

WILSON, C. A. (1973), *Food and drink in Britain*, Harmondsworth, Penguin.

WILSON, C. S. (1979), "Food, custom and nurture: an annotated bibliography on sociocultural and biocultural aspects of nutrition", in *Journal of Nutrition Education*, nº. 11 (Suplemento), pp. 221-263.

WILSON, G. (1989), "Family food systems: preventive health and dietary change-a policy to increase the health divide", in *Journal of social Policy*, nº. 18(2), pp. 167-185.

WOOD, R. C. (1995), *The Sociology of the Meal*, Edimburg, U.Press.

WOLF, N. (1990), *The Beauty Myth*, London, Chatto e Windus.

WRIGHT, E. O. (1978), *Classes, Crisis and The State*, Londres, NLB, pp. 15 e segs.

YOUNG, M., WILMOTT. P. (1957), *Family and Kinship in East London*, Harmondsworth, Penguin.

YOUNG, M., WILMOTT, P. (1975), *The Symmetrical Famile*, Harmondsworth, Penguin.

YUDKIN, J. , McKENZIE, J.C. (1964), *Changing Food Habits*, London, MacGibbon & Kee.

ZACKON, D. (1970), “Family food behaviour and attitudes”, in *Department of Nutrition, Queen Elizabeth College*, London, mimeo.

ZARCA, B. (1990), “La division du travail domestique. Poids du passé et tensions au sein du couple”, in *Économie et statistique*, Paris, INSEE, n° 228, pp. 29-40.

ZERUBAVEL, E. (1979), *Patterns of Time in Hospital Life: A Sociological Perspective*, Chicago, Chicago University Press.