

UFRRJ

INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
EM DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE**

DISSERTAÇÃO

**A COZINHA E SUAS PRÁTICAS: O COZINHAR DOMÉSTICO, SEUS
APRENDIZADOS, PERMANÊNCIAS E ALTERAÇÕES**

THAÍS ELETHERIO CORDEIRO

2017



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM
DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

A COZINHA E SUAS PRÁTICAS: O COZINHAR DOMÉSTICO, SEUS APRENDIZADOS, PERMANÊNCIAS E ALTERAÇÕES

THAÍS ELETHERIO CORDEIRO

Sob a Orientação da Professora

Maria de Fátima Ferreira Portilho

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Ciências Sociais, no Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade

Rio de Janeiro, RJ
Junho, 2017

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Biblioteca Central / Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

C 794 Cordeiro, Thais Eletherio, 1988-
c A cozinha e suas práticas: o cozinhar doméstico,
seus aprendizados, permanências e alterações / Thais
Eletherio Cordeiro. - 2017.
131 f.: il.

Orientadora: Maria de Fátima Ferreira Portilho.
Dissertação(Mestrado). -- Universidade Federal Rural
do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação de
Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e
Sociedade/Mestrado em Ciências Sociais , 2017.

1. culinária doméstica. 2. comida. 3. sociologia
da alimentação. 4. teorias das práticas. I. Portilho,
Maria de Fátima Ferreira , 1967-, orient. II
Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em
Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade/Mestrado em
Ciências Sociais III. Título.

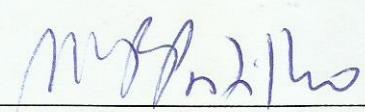
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

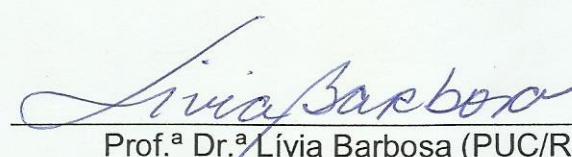
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento,
Agricultura e Sociedade (CPDA)

Thaís Eletherio Cordeiro

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais
em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade como requisito parcial para
obtenção do grau de mestre em Ciências Sociais.

Dissertação aprovada em 26/06/2017.


Prof.ª Dr.ª Maria de Fátima Ferreira Portilho (CPDA/UFRRJ)
(Orientadora)


Prof.ª Dr.ª Lívia Barbosa (PUC/RJ)


Prof.ª Dr.ª Claudia Job Schmitt (CPDA/UFRRJ)

APRESENTAÇÃO, AGRADECIMENTOS OU UM BRINDE!

A todos que fizeram este trabalho possível, meu muito obrigada.

Para deixar claro quem sou enquanto pesquisadora e autora, além de reconhecer minha voz entre essas linhas, nada mais justo com o leitor do que contar como cheguei até aqui e o que motiva esta caminhada. Desta forma, este brinde é feito não apenas para reconhecer e agradecer, mas para apresentar.

Talvez o interesse por Ciências Sociais tenha aparecido em minha vida ao mesmo tempo em que aquele pela publicidade declinava. Formada em comunicação, eu queria entender os porquês do consumo, o que as agências falhavam em conseguir. Entre o consumidor todo poderoso que tinha nas mãos as oportunidades de escolher livremente e aquele que era cegamente dominado pela publicidade, havia um abismo que eu não era capaz de alcançar.

A pesquisa de mercado foi a saída para tentar uma aproximação com o consumidor e suas visões de mundo. Foi também a saída para superar uma timidez que me acompanha desde sempre. Era preciso conversar com as pessoas, abordá-las nas ruas, nas praças, nos shoppings e fazê-las falar. Na pesquisa de mercado, conheci as diferentes metodologias que as empresas propõem, seus nomes curiosos e neologismos em inglês. O que depois descobri ser nada mais que variações de *surveys*, entrevistas em profundidade, grupos focais e métodos “inspirados na etnografia” (como, por exemplo, observação participante no ponto de venda, acompanhamento das compras com o consumidor, visita às casas de clientes para observar em loco como o produto estava sendo usado etc.). Porém, uma questão ainda me incomodava: a falta da teoria e da justificativa para aquelas abordagens. Quando havia uma teoria embasando os métodos, era sempre justificada com o uso daqueles autores que Alan Warde (2016) criticava: a virada cultural. Nossa tarefa era entender o consumo e seu papel na formação das identidades e da expressão estética. Os homens e mulheres com quem conversávamos eram reflexo desta visão de um consumidor ativo, que decide deliberadamente suas compras com base em noções identitárias e de estilo de vida. Era o auge da liberdade. Gritávamos aos sete ventos o fim das classes sociais, o fim da idade, o fim das estruturas e amarras sociais. Desta forma, os trabalhos desenvolvidos para as marcas de moda eram fáceis; difícil era quando tentávamos compreender o consumo de papel higiênico. A ênfase dada pelos estudos culturais

impossibilita este tipo de análise. Afinal, “as tendências daqueles estudos incluíam, primeiro, um foco na exibição de símbolos identitários para os outros, obscurecendo o fato de que a maior parte do consumo é ordinário e dificilmente notado¹” (GRONOW e WARDE *apud* WARDE, 2016, p. 4). O fato é que, talvez, o preparo da comida do dia a dia pode estar muito mais próximo do consumo de papel higiênico do que da compra de um vestido.

Já envolvida com o CPDA, acreditei que era preciso escolher um tema que fosse diferente, investigasse alguma tendência ou movimento novo que surgia no horizonte. Era assim que trabalhávamos na pesquisa de mercado, certamente seria assim que deveríamos trabalhar na academia. Então, pensei em estudar ecovilas e movimentos de diminuição do consumo. Mas isso parecia distante demais, fora da curva demais. Então, em conversa com a orientadora, Fátima Portilho — a quem vai o primeiro “muito obrigada”, por acreditar em mim, na pesquisa proposta e por me fazer entender que eu era capaz de seguir — optamos por investigar a culinária e seu aprendizado.

Enquanto decidia qual recorte dar ao tema comida, mergulhei em alguns cadernos de receitas escondidos nos armários da minha família. Percebi que praticamente nada que estava ali tocava qualquer espaço em minha mente. Não havia lembrança daqueles bolos e tortas. Não havia sequer um registro mental daqueles pratos, cujas fotos já estavam desbotadas pelo tempo. Receitas que foram recortadas da embalagem de creme de leite e coladas no caderninho. Ou anotadas a mão, eternizando nas folhas o nome da pessoa que criou o quitute, como “bolo de chocolate da Dona Hilda”. Nada do empadão da vovó, nem mesmo uma linha sobre o pirão da mãe. Aquelas receitas não tinham registro, mas tinham memória.

Os dedos ágeis da senhorinha que misturava farinha e banha não foram traduzidos no “modo de fazer”. Mas, o “minha filha, você tem que ir sentindo a massa, assim...” e a sensação que deixava claro o como seguir e o que fazer para chegar ao ponto perfeito são ensinamentos que ficaram na lembrança e guiam o preparo. A rapidez exata da colher raspando no fundo da panela de barro para preparar o pirão, assim como a consistência certa do creme, também não tem receita, mas o “Thaís, mexe isso direito”, igualmente, tem memória. Com essas duas lembranças, entendi que mais que as receitas, o que eu queria observar eram as técnicas culinárias e os objetos que as compõem. Como elas eram aprendidas, reproduzidas e modificadas? Além disso, como os objetos participam destas práticas, deste aprendizado e destas modificações? Quais objetos foram deixados de lado com

1 “Its proclivities included, first, a focus on the display for others of symbols of identity, obscuring the fact that most consumption is ordinary or inconspicuous” (GRONOW e WARDE *apud* WARDE, 2016, p. 4). Todas as traduções realizadas neste trabalho foram elaboradas pela autora e têm seu texto original transscrito em notas de rodapé.

o tempo e quais entraram em cena? Como a presença ou ausência dos objetos interferem na culinária? Por isso, o segundo “muito obrigada” vai para essas duas mulheres, vovó Olívia e minha mãe, Maria Odette, que ensinaram, com e sem palavras, a seguir em frente, não apenas na cozinha.

No entanto, minha forma de fazer comida não teve apenas este ponto de aprendizado. Foram cursos de técnica de cozinheiro, no Senac, muitos anos assistindo Marta Ballina e seus bolos coloridos, seguidos por Cozinha Maravilhosa de Ofélia, Ana Maria Braga e uma série de outros programas mais recentes na televisão, hoje inundada por Belas Gil, Ritas Lobo e Rodrigos Hilbert. A internet não ficou de fora, no meu Facebook um vídeo de comida abre a cada descida do cursor. Restaurantes. Cafés. Viagens. Como cúmplice e refém desta obsessão, o meu terceiro agradecimento é para aquele que acompanhou a jornada, comeu todos os experimentos, ouviu todos os pensamentos sobre comida e leu todos os textos: Raffaele, meu companheiro de vida e de aventuras.

Em uma das primeiras conversas com colegas no CPDA, aquela que se tornaria uma grande amiga disse que sempre seguimos caminhos que tem um pouco a ver com nossos pais, seja para fazer diferente, para resolver alguma questão não resolvida, ou por puro orgulho da nossa história. Essa dissertação tem um pouco dos três. O interesse em entender como a relação com a culinária se estabelece em uma comparação entre duas gerações partiu da percepção dos conflitos que vivi com minha mãe a partir do momento em que ia alterando meus fazeres em oposição ao que ela fazia. Apenas no exercício analítico para este trabalho percebi que muito do que eu lutava conscientemente para fazer diferente, permanecia, porque era assim que eu sabia seguir. Mudaram ingredientes, mudaram pratos, mudaram até algumas técnicas, mas a base do preparo segue a mesma que aprendi observando-a preparar o almoço de domingo, como uma tela coberta por várias camadas de cor que vão, lentamente, se sobrepondo e alterando o todo. Assim como as cores não alteram o formato da tela, os ingredientes não alteraram a lógica do preparo. A sequência do refogado e a presença dele em praticamente todos os pratos, a quantidade de cebola e alho como a base inalterada, a necessidade de um acompanhamento mais molhado para o arroz, a finalização com um tempero verde qualquer...

A amiga em questão merece um parágrafo de agradecimento só dela. Afinal, além de compartilharmos o interesse pela comida, nos apoiamos no ato de pular do precipício. Explico: uma passagem em um romance de Sartre diz que, quando amamos, há um momento no qual é preciso saltar por cima do precipício e, se refletimos, não o fazemos. O mesmo acontece com as mudanças de rumo na vida. Poderíamos, ela e eu, permanecer em nossos

empregos remunerados e deixar essa coisa de mestrado para outras pessoas. Mas decidimos saltar. Nos jogamos e, durante o voo, encontramos uma a outra. Este encontro me ajudou a permanecer sã. Manu, minha amiga do mestrado, você lerá isso e saberá que o parágrafo, assim como todo o trabalho, é para você também.

Na monotemática que o mergulho em uma dissertação impõe às conversas nas mesas de bar, muitos amigos foram tão importantes para o delineamento do objeto quanto as páginas dos livros. A partir das narrativas dos colegas do CPDA, que me ofereceram suas histórias culinárias tão diversas, em meio a um copo e outro, fui entendendo aquilo que a banca de qualificação deixou claro: a escolha por situar a pesquisa no Rio de Janeiro, em si mesma, já é um dado. Elisa e Anna, mineira e italiana, mesmo sem perceber, abriram meus olhos para as diferenças.

Minas tem um aprendizado culinário diverso do Rio. Tem sua “mineiridade” reforçada por políticas públicas que apostam na cozinha enquanto símbolo do que é ser mineiro (ABDALA, 1997). Tutu, pão de queijo, broa de milho, tudo reconhecidamente mineiro. O que é “reconhecidamente” carioca? Esta ausência de referência a um tipo específico de culinária, em oposição ao que aconteceria em algumas outras regiões do Brasil, deixa mais frágil o pensamento de que no Rio de Janeiro as técnicas e receitas culinárias seriam passadas de uma geração a outra de maneira sistemática, por meio de cadernos de receitas ou ensinamentos propositais e diretos. Desta forma, a ideia de uma prática altamente regulada (com direcionamentos explícitos gravados em recomendações e receitas de família) e com entendimentos práticos passados de geração a geração, dentro do núcleo familiar, não se sustentava no Rio de Janeiro.

Da mesma forma, o imigrante que tenta manter seus laços tradicionais com a terra natal por meio da comida também tem um aprendizado diferente. “Você devia falar com a gente”, Anna disse, antes de descrever como aprendeu com a avó, desde muito pequena, a fazer a virada de dedo para formar o nhoque, “que eu tento ensinar aqui, mas ninguém acerta”.

Assim como Anna, Elisa e Manu, muitos colegas se disponibilizaram a ouvir e falar por horas sobre o tema, dentro e fora do CPDA. Poder falar, muitas vezes, é a melhor forma de organizarmos as ideias e desatarmos nós que não se desfariam apenas com a ajuda de nossas sinapses. A famosa chuva de ideias, tão usada nas salas de reunião das agências de publicidade, foi essencial para começar a entender os caminhos. Este artifício não seria possível na ausência de amigos brilhantes que fizeram deste trabalho um de seus assuntos de

interesse. Patrícia, Saulo, Fabrício, Carla, Pedro, Ana Carla, Fabiane, Déborah e Fernanda, parceiros e co-autores simbólicos desta empreitada.

Ao meu pai e irmão agradeço por me ajudarem a manter a cabeça no lugar durante todo esse processo. O primeiro pelo seu pessimismo otimista que, apesar de quase sempre esperar o pior das pessoas, acreditava piamente na minha capacidade de dominar o mundo com um sorriso e fazer com que tudo saísse certo. Aquele que foi calma no meio da tempestade, simplesmente por acreditar em mim. O segundo por fazer da cozinha e do meu interesse em compreendê-la uma grande piada. Picar e ralar queijos, toda vez que uma das entrevistadas pedia para que eu desempenhasse esta atividade, sempre desenhava um sorriso em meu rosto, por culpa dele, meu irmão. “Quem dera ser um queijo”, sua paródia infantil da música do Fagner, surgia em minha mente, junto com o som da risada dele e isso, simplesmente, fazia com que tudo ficasse bem.

Como não poderia deixar de ser, às mulheres que abriram suas casas e suas histórias para mim, meu “muito obrigada”.

Às professoras Claudia Job Schmitt, Lívia Barbosa e Suzy dos Santos, muito obrigada pela leitura, sugestões e orientações durante a banca de qualificação. À última, obrigada também pelas receitas de *Facebook*, pelos vinagres e pelas deliciosas fotos do *Instagram*.

Agradeço o auxílio de toda a equipe da secretaria do CPDA pela forma carinhosa e rápida com a qual ajudaram em todas as questões burocráticas.

Pelo auxílio financeiro, agradeço também ao CNPQ.

RESUMO

CORDEIRO, Thaís Eletherio. **A cozinha e suas práticas: o cozinhar doméstico, seus aprendizados, permanências e alterações.** 2017. 111 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ. 2017.

Este trabalho tem por objetivo compreender as maneiras como o cozinhar doméstico cotidiano é aprendido, mantido e alterado em meio a uma crescente cacofonia de discursos sobre o comer e o cozinhar. As diversas abordagens das teorias das práticas foram usadas como lente analítica para observar o cozinhar do dia a dia. Com foco na ação e no processo de rotinização das práticas, este conjunto de teorias permite observar a influência mútua entre os sentidos dados à culinária, os aprendizados e as transformações do fazer comida e do ambiente material, que permitem a constituição e as alterações do cozinhar. Através de uma abordagem de pesquisa qualitativa, foram realizados encontros etnográficos nas casas de 12 mulheres, entre 29 e 60 anos, moradoras da cidade do Rio de Janeiro/RJ e portadoras de ensino superior completo. O recrutamento das participantes buscou contemplar a fase adulta do ciclo de vida, considerando fatores como nupcialidade e fecundidade. Os principais resultados da pesquisa foram: 1) a consideração da culinária doméstica enquanto *prática composta*, a qual tem sua manutenção na rotina e na não reflexão das ações; 2) a percepção de uma mudança de sentido do cozinhar doméstico, de uma atividade com objetivo de nutrição do corpo para uma atrelada ao prazer; 3) a presença de um aprendizado multifacetado, iniciado ainda na infância, a partir da observação do cozinhar materno e da ludicidade, e permeado por outras práticas como o comer fora e o viajar.

Palavras-chave: culinária doméstica; comida; sociologia da alimentação; teorias das práticas

ABSTRACT

CORDEIRO, Thaís Eletherio. **The kitchen and their practices: the domestic cooking, their learnings, permanencies and changes.** 2017. Dissertação (Master Science of Social). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ. 2017.

This study intends the comprehension of the forms how domestic cooking is learned, transformed and maintained, considering the cacophony of discourses about eating and cooking. Different approaches of practice theories were applied as tools to analyze every day cooking. By focusing on action and on the routinization process of practices, this theoretical orientation allows the observation of mutual influence between the senses attributed to culinary, the learning and transformation of cooking, and material environment. With a qualitative research approach, we performed ethnographic encounters in the houses of 12 women, between 29 and 60 years old, who lived in the city of Rio de Janeiro/RJ and had a college degree education level. The recruitment sought to contemplate the adulthood phase in the life cycle, taking in consideration factors like natality and nuptiality. The main results of the study were: 1) the consideration of domestic cooking as a compound practice, which has their reproduction in the routine and not on deliberative actions; 2) the perception of changes in the sense attributed to domestic cooking, from an activity made with the purpose of nutrition for the body, to one that is made in pursue of pleasure; 3) the presence of a multifaceted learning process, initiated in childhood, by observation of the cooking skills of the mother and by playfulness, and permeated by other practices, like traveling and eating out.

Key-words: domestic cooking; food; sociology of food; theory of practices

Lista de figuras

Figura 1: Reutilização de potinhos a mostra na casa de Carla.....	73
Figura 2: Facas a mostra na casa da Felícia.....	74
Figura 3: Alteração nos elementos das práticas culinárias domésticas.....	80
Figura 4: Decoração em vermelho e preto da cozinha de Felícia.....	86
Figura 5: Fontes de alterações nas competências em relação aos ciclos de vida.....	100

Lista de tabelas

Tabela 1: Prevalência de consumo de café, arroz, feijão e pão de sal.....	32
---	----

Sumário

INTRODUÇÃO OU PREPARANDO A MESA.....	1
1 REFERENCIAL TEÓRICO OU FACAS E PANELAS.....	24
1.1 As teorias das Práticas enquanto chave analítica.....	39
1.1.1 Culinária enquanto prática.....	44
2 CULINÁRIA ENQUANTO PRÁTICA COMPOSTA OU MÃOS À MASSA.....	58
2.1 A não reflexão nas culinárias domésticas.....	60
2.1.1 Das exceções à confirmação da regra.....	65
2.2 Competências, sentidos e materialidade.....	80
3 O AMBIENTE DA COZINHA E SEUS CORPOS HABILIDOSOS OU PROVANDO DO CALDEIRÃO.....	85
3.1 A cozinha e suas coisas.....	85
3.1.1 O ambiente da cozinha.....	86
3.1.2 Coisas da cozinha: micro-ondas, panelas e utensílios de silicone.....	90
3.2 A criação de um corpo habilidoso na cozinha.....	95
3.2.1 Coisa de menina: Ludicidade, Observação e pequenas tarefas na cozinha.....	97
3.2.2 Ciclos de vida, aprendizados e adaptações.....	102
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	107
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	112
ANEXOS.....	116

INTRODUÇÃO OU PREPARANDO A MESA

Quando a conversa se volta para a comida, assunto de maior importância, só os tolos e os doentes não lhe dão a merecida atenção.

Como água para chocolate - Laula Esquivel

Em uma conversa informal com um amigo produtor editorial sobre meu interesse em estudar “comida”, ainda sem um recorte e em fase inicial, fui aconselhada a tentar publicar um livro com base na dissertação. Afinal, “comida está na moda”, dizia ele. Mas, não é preciso ser produtor editorial para chegar a esta conclusão. Basta entrar em uma livraria e verificar prateleiras e mais prateleiras com cozinheiros e cozinheiras sorridentes nas capas. Tem opções para todos os gostos, entre guias nutricionais, receitas para dietas específicas, que vão da preocupação com as calorias às ideologias alimentares, como o veganismo ou crudivorismo, até histórias de ficção nas quais o tema aparece como pano de fundo ou mesmo como personagem.

Essa inundação de comida continua na TV a cabo, nos serviços de vídeos por *streaming*, nos sites de compartilhamento de vídeos, nas trocas de mensagens instantâneas, nas redes sociais digitais... Se considerarmos o cinema como ilustração, o cenário não é diferente. A comida está lá, muitas vezes como personagem essencial à trama. Transformada em iguaria pelas mãos do ratinho cozinheiro, na animação infantil *Ratatouille* (2007), ou tocada pelas lágrimas de Tita, em *Como água para chocolate* (1992). A comida transmite e causa emoções, dentro e fora das telas.

Este interesse pela comida pode ser considerado parte da tendência de gastronomização do alimento, como aponta Barbosa (2009, 2016). É a volta do prazer à mesa, é comida como experiência, lazer, sociabilidade e comensalidade.

Mas, como isso interfere nas refeições do dia a dia? Afinal, não é porque houve um aumento no interesse pela comida que, necessariamente, este interesse seja refletido no preparo das refeições diárias, aquelas cotidianas e rotineiras, o arroz com feijão. Essas acabam por ter sua dinâmica escondida pela rotina. São invisíveis para os atores e paradoxais para o

cientista social que se aventure a estudá-las. Estas foram as questões iniciais que me motivaram a entrar nas cozinhas de mulheres e investigar a culinária do dia a dia.

Ao mergulhar nesta temática, percebi que olhar apenas para aquilo que as pessoas diziam e escreviam sobre o cozinhar não seria suficiente. Os discursos, os cadernos de receitas, livros e programas de TV contam apenas parte da história. Parte esta que muitas vezes está distante daquilo que se passa na rotina da cozinha. Olhando os cadernos das mulheres de minha própria família, percebi que praticamente nenhum daqueles pratos fazia parte do que comíamos, nem de segunda a sexta, nem no final de semana, nem mesmo no Natal ou Páscoa. Onde está a receita do feijão, do arroz e do bife acebolado? Não havia.

Foi então que percebi que o objetivo era observar as técnicas culinárias, o “mão na massa” da cozinha. Desta forma, o enquadramento proposto pelas teorias das práticas se apresentou como o caminho analítico perfeito para a compreensão destes “fazeres e dizeres” (SCHATZKI; CETINA; SAVIGNY, 2001) na cozinha. Apesar dos diferentes autores e disciplinas, muitas vezes dissonantes, que fazem parte deste conjunto de teorias, elas têm em comum a ênfase dada às atividades práticas, à competência prática e a inteligibilidade mútua, antes do raciocínio estratégico e das motivações pessoais (WARDE, 2016). Sendo assim, as perguntas que nortearam este trabalho foram: como as práticas culinárias são aprendidas, transmitidas, reproduzidas e modificadas? Além disso, como os objetos participam destas práticas, deste aprendizado e destas modificações? Quais objetos foram deixados de lado com o tempo e quais entraram em cena? Como a presença ou ausência dos objetos interferem na culinária?

A melhor forma de responder a estas perguntas seria entrando nas cozinhas e cozinhando junto com aqueles responsáveis pelo preparo das refeições do dia a dia. O interesse, no entanto, não era dialogar com pessoas que cozinham profissionalmente. Isto excluiu, a priori, o trabalhador doméstico remunerado e pessoas que trabalham no serviço de comidas fora de casa (*chefs*, cozinheiros profissionais, merendeiras etc.). Mesmo assim, o universo a ser pesquisado seria muito amplo. Com quem falar, especificamente, para entender o cozinhar enquanto prática?

As pessoas na cozinha

Os dados empíricos que serviram de base para compreender como se dão os aprendizados da culinária doméstica, a transmissão, permanência e alteração dos “fazeres” e “dizeres” (SCHATZKI; CETINA; SAVIGNY, 2001) da cozinha foram coletados entre os

meses de setembro e dezembro de 2016, a partir de metodologias qualitativas aplicadas junto a 12 mulheres, moradoras da cidade do Rio de Janeiro/RJ, com idades entre 29 e 60 anos. Os únicos critérios para as escolhas destas mulheres foram que elas cozinhasssem as refeições diárias, ou seja, aquelas consumidas de segunda a sexta, tivessem o nível de escolaridade superior completo e não participassem ativamente de nenhuma organização relacionada à alimentação (ONGs, movimento *Slow Food* etc.).

O objetivo era entender as práticas de “consumidores comuns”, aqueles que Portilho (2010) chamou de atores sociais não organizados. Sigo também a proposta de Shove (2003), que afirma que, ao focar nas escolhas de indivíduos assumidamente militantes do ambientalismo, os estudos correm o risco de tornarem-se míopes para mudanças importantes nas práticas de consumo rotinizadas e corriqueiras. Nas palavras de Shove (2003):

A partir deste ponto de vista, estudos sobre moradores de eco-vilas ou investigações a respeito das crenças e ações de ambientalistas autoidentificados representam uma distração. O que conta é a grande e, em alguns casos, global mudança nas práticas ordinárias, rotinizadas e tomadas como óbvias. (p.9)²

Da mesma forma, chamo atenção para o fato de que ter como objeto de estudo os atores ligados a movimentos sociais relacionados à alimentação pode significar um desvio que impediria o entendimento das formas de culinária cotidianas.

Este recorte, no entanto, imprimiu certo limite no momento do recrutamento de pessoas dispostas a participar da pesquisa e abrir suas cozinhas para os olhos de alguém que não é da família ou amigo. Quando comecei a comentar com conhecidos sobre a dissertação, era constante o interesse em apresentarem-me a outras pessoas que estariam empolgadas por participar: “a fulana é ótima, super ligada a essa coisa de comida natural, vegana, é do movimento tal”. Quando a pessoa entendia que o objetivo não era discutir as ideologias alimentares, mas a prática culinária diária, mesmo que não “natural”, “vegana” ou “slow”, muitas vezes o interesse era reduzido.

Outro obstáculo encontrado ainda na fase de fechamento do objeto foi a escolha dos critérios usados para o recrutamento e posterior análise. Classe social? Classe de renda? Assim como percebido por Galindo (2014), em seu estudo a respeito das representações sociais sobre risco alimentar, fechar de antemão um critério de classe seria pressupor que esta categoria é a principal determinante para as percepções relacionadas à alimentação. Quando o

² *From this point of view, studies of eco-villagers or investigations into the beliefs and actions of self-confessed environmentalists represent something of a distraction. What counts is the big, and in some cases, global swing of ordinary, routinized and taken-for-granted practice (SHOVE, 2003, p. 9).*

assunto é as práticas culinárias, este tipo de assertiva se torna ainda mais complicado. Será que a forma de fazer o arroz, por exemplo, está associada a alguma consciência de classe específica? Ou, ainda, a uma característica determinantemente econômica?

A leitura de uma dissertação em História Social defendida na USP (OLIVEIRA, 2010) ajudou a estabelecer outro recorte, a escolaridade. A autora partia de inquietações próximas às minhas no começo desta trajetória. “Por que o saber cozinhar é tão bem-aceito e reconhecido, hoje em dia, se há algumas décadas as mulheres ‘estudadas’ se orgulhavam em não saber fritar nem um ovo?” (p. 3). Ora, por mais contestável que esta pergunta possa soar, ao afirmar a total negação da cozinha por estas mulheres, ela se mostra interessante. Fato é que o comer, o cozinhar e a alimentação ganharam protagonismo e centralidade na sociedade contemporânea (BARBOSA, 2016), mesmo entre as mulheres que, supostamente, não sabiam fritar um ovo.

A dissertação de Oliveira busca explicar, historicamente, o afastamento destas “mulheres estudadas”, ou seja, aquelas que, durante as três primeiras décadas do século XX, tinham acesso à educação formal primária e ginásial — onde aprendiam latim, francês, inglês, português, álgebra, geometria, ciências naturais, filosofia e história universal. A estas mulheres era exigida a destreza de servir bem aos maridos e família, colocando a mesa, conhecendo a dinâmica da apresentação dos pratos nos jantares e sendo boa anfitriã. Nunca esquentando a barriga no fogão. A leveza dos doces finos seria produzida pelas suas mãos, mas a comida quente, do dia a dia e das festas, ficaria a cargo das empregadas domésticas. “Esta mulher deveria dominar a formulação de cardápios, adequando-os às diferentes situações. A parte árdua — lavar, descascar, picar, refogar, assar, ensopar, fritar, escolher e dosar os temperos — não estaria ao seu encargo” (OLIVEIRA, 2010, p. 9).

A figura da empregada doméstica é importante neste cenário e, junto com a posse de eletrodomésticos, conferiria símbolos de status para a classe dominante e classe média urbana em formação.

Em contraposição à figura das donas de casa “estudadas”, cujo conhecimento da dinâmica da cozinha existia com o intuito de gerenciar a casa, mas não de realmente cozinhar a refeição diária, existe a das mulheres que dependiam de seu labor culinário para a manutenção da família. Mulheres pobres que tinham o cozinhar como fonte de renda, porém, não viam a transmissão deste ofício às filhas como desejável, pois enxergavam “apenas na educação, e não no ofício impregnado de preconceitos do qual tiravam seu sustento diário, a possibilidade de uma vida mais confortável e digna” (OLIVEIRA, 2010, p. 20).

Outra porta de entrada ao universo culinário foi através dos cursos técnicos. Estes ganharam fôlego na década de 1930 e em suas, versões voltadas para o público feminino, formavam “futuras donas de casa” e mestres em economia doméstica. Estes cursos acabaram por ter como público não as moças de um modo geral, mas serviam como formação para as classes menos favorecidas que iam para as cidades ocupar-se destas atividades manuais (OLIVEIRA, 2010).

Complementar ao estudo de Oliveira, podemos citar a reflexão realizada por Gonçalves (2014), em sua tese de doutorado defendida no CPDA/UFRRJ, a respeito do papel da indústria na educação culinária no Brasil após a introdução do fogão a gás e, um pouco mais tarde, da geladeira e outros eletrodomésticos. A companhia de gás passou a oferecer, em São Paulo e no Rio de Janeiro, nas décadas de 1920 e 1930, cursos de culinária destinado às empregadas domésticas, ensinando-as a utilizar aquela novidade da cozinha moderna.

Outra explicação que Oliveira (2010) encontra para o retorno à cozinha se dá através da história da inserção dos eletrodomésticos *Walita* (batedeira e liquidificador) no mercado brasileiro. Para atingir o público das classes mais altas, a estratégia da marca foi criar a Escolinha *Walita*, conhecida em todo o Brasil entre as décadas de 1940 e 1970. Essas novidades, “ao contrário do fogão a gás, tinham como público-alvo as próprias donas de casa, e não suas empregadas. O apelo era a rapidez, a ausência de sujeira e o fim do trabalho pesado, atributos sintetizados em uma palavra: modernidade” (OLIVEIRA, 2010, p. 143).

Com esses utensílios, a mulher da classe média, que não poderia contar com várias empregadas, teria, enfim, seu trabalho doméstico facilitado. A inserção desses utensílios na cozinha brasileira influenciou o tipo de comida a ser apresentado no cardápio das famílias, introduzindo sopas cremosas semelhantes aos cremes franceses, vitaminas de frutas e leite e papinhas batidas. As comidas que tinham mais destaque, tanto na Escolinha *Walita* quanto nos manuais dos aparelhos, eram os doces e bebidas, o que, segundo Oliveira, corrobora com a percepção de que as comidas desenvolvidas pelas donas de casa “estudadas”, mesmo nos anos 1960, ainda eram as sobremesas e os agrados, não as comidas de nutrição do dia a dia.

Apesar de importante, do ponto de vista histórico, por justificar o afastamento, a pesquisa de Oliveira se limita a pensar o retorno à cozinha, através do domínio da cocção de doces, apenas como forma de distinção e status para as moças da classe média, essa mulher que “outrora se orgulhava em ser doutora e ‘não saber fritar nem um ovo’” e agora “volta-se ao domínio da linguagem das panelas, sem o peso e a conotação da obrigação. Ao contrário, a

palavra de ordem atual é cozinhar por prazer, por opção e também pela possibilidade de inserção em determinados grupos sociais que hoje são identificados como ‘formadores de opinião’” (ibidem, p. 35). Essas mulheres frequentariam cursos e workshops para aprender as técnicas de preparo dos doces e comidas da moda e melhor ainda seria se conjugassem esta habilidade com o conhecimento sobre a harmonização de cada quitute com o vinho certo.

No entanto, ainda na pesquisa de campo preliminar, encontrei uma situação diferente entre as mulheres com ensino superior completo, as quais visitei e cozinhei junto. A comida que elas cozinhavam eram as de sal, de panela, do dia a dia. Desta forma, influenciada pelo estudo de Oliveira (2010), mas pouco convencida de que esta “mulher estudada” de quem ela fala esteja tão distantes das panelas de segunda a sexta, resolvi manter como critério para a seleção de participantes deste estudo o nível de instrução superior completo.

Segundo as teorias das práticas, as atividades humanas são entendidas como processos recursivos onde a repetição de uma dada performance, de forma semelhante entre diferentes atores, estabelece maneiras de fazer que influenciam a forma de fazer de outros que desejam participar da mesma atividade (WARDE, 2016). Considerando tal abordagem, como determinar, de antemão, que forças estão em jogo quando falamos da prática de cozinhar? Questões religiosas, regionais, políticas, de gênero e, também, de classe podem estar atuando como influenciadores. Sendo assim, classe seria apenas um, entre diferentes fatores que possivelmente estariam atuando na cacofonia de recursos que constituem a prática culinária.

O recorte de gênero realizado de antemão considera que as tarefas domésticas ainda são exercidas majoritariamente por mulheres. Segundo dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD/IBGE), 90% das mulheres brasileiras com 16 anos ou mais afirmaram realizar afazeres domésticos, enquanto 50% dos homens o faziam³ (INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA, 2012). Estes dados incluem, apesar de não terem sido estipulados na pesquisa do IPEA, as atividades ligadas à cozinha.

Outros estudos também indicam uma prevalência feminina na cozinha doméstica (BARBOSA, 2007; GALINDO, 2014; GOIDANICH, 2012). De acordo com o resultado dos grupos focais realizados para a tese de doutorado de Galindo (2014), mulheres adultas, casadas ou não, com ou sem filhos, assumem a tarefa de organizar, comprar e selecionar o cardápio doméstico. Mesmo aquelas que não gostam ou não sabem cozinhar assumem esta responsabilidade. Conclusão semelhante é encontrada por Barbosa (2007), cuja pesquisa

3 Números que sofreram suaves alterações desde 1995 (mulheres mantém os 90%, enquanto homens oscilam entre 46% e 50%), com poucas divergências entre as regiões brasileiras.

afirma⁴ — com base em dados quantitativos coletados entre fevereiro e maio de 2006, junto a 2136 pessoas, nas cidades de Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte, Curitiba e Porto Alegre — que as mulheres são as responsáveis pelas decisões dos cardápios em 70% dos casos.

Porém, este dado em si não afasta os homens do universo de pesquisa. “Homens também cozinham” foi uma das assertivas que vieram à tona quando este estudo estava sendo formulado. Sim, cozinham. No entanto, o cozinhar masculino é diferente do feminino, “é ocasional, jamais diário” (BARBOSA, 2009, p. 59). É comida de fim de semana, comida espetáculo, para reunir amigos. A cozinha feminina é a cozinha da nutrição. O psicólogo alemão, Volker Pudel (2007) enfatiza a diferença destes dois tipos de culinária: “A cozinha do espetáculo, ao contrário, é mais como num estúdio de televisão e com amigos que ajudam na cozinha. A cozinha do espetáculo é comunicativa, a cozinha da nutrição dá trabalho” (PUDEL *apud* BARBOSA, 2009). Desta forma, eles saem do universo de interesse desta pesquisa e sua entrada na cozinha tem uma discussão própria, a qual esta dissertação não pretende realizar a fundo.

A princípio, a ideia era realizar uma comparação entre duas gerações de mulheres, conversando com mães e filhas que cozinhavam em suas casas. O campo exploratório, porém, mostrou que as mães, cujos filhos já haviam saído de casa, pouco cozinhavam, restringindo-se ao preparo das refeições nos fins de semana ou para festas e aniversários. Desta forma, após o campo exploratório, a estratégia de recrutamento de participantes foi alterada para contemplar apenas mulheres que realizam as práticas relacionadas à culinária no dia a dia.

Busquei mulheres que estivessem vivendo a fase adulta do ciclo de vida (GALINDO, 2014; GALINDO; PORTILHO, 2015), especialmente considerando os fatores nupcialidade e fecundidade. Desta forma, com base na pesquisa de Galindo (2014), estabeleci o recorte de idade, entre 29 e 60 anos, como filtro para o convite às mulheres que participaram da pesquisa. Com o desenvolvimento do campo, ao perceber a importância do nascimento dos filhos para o desenvolvimento das práticas culinárias, senti a necessidade de manter o mesmo número de entrevistas para cada momento do ciclo de vida adulto. Desta forma, optei por entrevistar três mulheres de cada um dos quatro grupos a seguir: 1) solteiras sem filhos; 2)

4 Os 10 anos que separam o estudo de Barbosa (2007) e esta dissertação não estão sendo deixados de lado, porém, os dados de campo apontam, igualmente, para a maior presença da mulher nesta função doméstica.

casadas⁵ sem filhos; 3) casadas (ou divorciadas) com filhos menores de 12⁶ anos; casadas (ou divorciadas) com filhos adultos, acima de 28 anos.

A consideração sobre a idade dos filhos, se menores de 12 anos, e, portanto, ainda totalmente dependentes da comida oferecida pela mãe ou responsável, ou já adultos, acima de 28 anos, já não tão dependentes da comida materna, leva em conta as alterações que esta dependência imprime na culinária diária. Por exemplo, entre outras coisas, as mulheres com filhos pequenos apresentam uma preocupação maior com a criação de uma rotina alimentar mais rígida, com horários certos para comer e com pouca possibilidade de transformar a janta dos filhos em lanches (sanduíches, pastinhas acompanhadas de pães ou torradas, pizzas e petiscos etc.), do que as mulheres dos outros três grupos.

É preciso reafirmar que o interesse desta pesquisa foi o preparo das refeições diárias. Ora, no Brasil, beliscos e lanches não têm o status cultural de uma refeição (BARBOSA, 2007). Desta forma, não é de se estranhar que em alguns momentos presenciei o preparo do almoço e em outros o preparo do jantar, mas nunca o preparo de sanduíches, pastinhas ou petiscos (apesar de ter comida este tipo de alimento oferecido por algumas informantes durante as visitas). Nos lares onde o almoço era a principal refeição feita em casa, participei do preparo e almocei a comida feita pela entrevistada. Naqueles em que a janta era servida todos os dias, participei do preparo e jantei. Em casos nos quais as duas refeições (almoço e jantar) eram igualmente servidos, observei o preparo daquela que era cozinhada no momento em que a mulher se sentia mais à vontade para me receber.

Mesmo aquelas visitas realizadas nos finais de semana tiveram o objetivo de observar o preparo das comidas que seriam ingeridas de segunda a sexta. O fim de semana foi escolhido para a visita exatamente por ser o momento em que a entrevistada normalmente realiza o pré-preparo e congelamento das refeições que serão ingeridas durante a semana. Assim procedi pensando nos sistemas de refeições propostos por Barbosa (2007): o semanal, o de fim de semana e o ritual. Cada um dos sistemas tem suas lógicas e valores próprios, contam com a participação de pessoas diferentes e apresentam formas de preparo e de comensalidade diversas, com distintos significados atribuídos às refeições. No sistema semanal de refeições prevalece a lógica da praticidade, do imediatismo, da contenção de despesas (com o reaproveitamento dos restos de uma refeição para a outra) e, principalmente,

5 O casamento, neste caso, refere-se não apenas ao casamento civil, mas ao estado de união estável, contratual ou não, vivido pelas três mulheres entrevistadas.

6 O recorte por filhos menores de 12 anos considera as idades estabelecidas pelo Estatuto da Criança e do Adolescente e pelo IBGE para o reconhecimento da pessoa enquanto criança.

da rotina (BARBOSA, 2007). O interesse desta dissertação é entender esta comida de rotina, da nutrição, e não aqueles pratos tradicionais de fim de semana, ou, menos ainda, aqueles preparados em momentos rituais, como o Natal. Não interessa a esta pesquisa a receita daquele doce que era feito todos os anos nos aniversários dos netos e que hoje segue escondida no caderninho amarelado recuperado pela neta, como me mostrou uma entrevistada, a herdeira privilegiada do caderno da avó, o qual hoje serve mais como relíquia e lembrança afetiva do que como consulta. O que interessa aqui é aquela comida feita sem receita, do dia a dia, o “arroz com feijão” de sempre (mesmo que não tenha estes dois elementos).

Sentei à mesa e dividi a refeição com a maior parte das mulheres que me recebeu em sua casa. Algumas vezes comemos juntas, apenas a entrevistada e eu, em outras situações, dividi a comida com o resto da família, com a presença de maridos, filhos e irmãos. Durante o preparo das refeições, com a ciência das entrevistadas, o gravador de áudio permaneceu ligado, captando nossas conversas e os sons da cozinha. Quando terminávamos o preparo e sentávamos para comer, o gravador era desligado e a conversa se deslocava para outros assuntos que não a comida ou a culinária, mas frequentemente tangenciavam a rotina e as relações entre os membros da família. As partes dos encontros que não tiveram registro de áudio foram posteriormente registradas em um caderno de campo.

Além das gravações dos áudios, foram feitos registros fotográficos das cozinhas e dos utensílios e objetos encontrados no local. Estas fotografias funcionaram somente como registro e memória. Quando utilizadas nesta dissertação, serão apenas artifícios ilustrativos, considerando que não foram realizados estudos etnográficos da imagem.

Sem imagens, restam as palavras para transmitir ao leitor quem eram as mulheres protagonistas das histórias e ações sobre as quais esta dissertação se debruçou no caminho para entender as práticas culinárias. Para selecioná-las, realizei um chamado através do meu perfil na rede social *Facebook*, pedindo que amigos me indicassem mulheres que cozinhassem a comida diária, morassem no Rio de Janeiro e tivessem ensino superior completo. A partir dos comentários na rede social, entrei em contato com as mulheres indicadas e marquei os encontros de acordo com suas disponibilidades, pedindo em seguida que me apresentassem a outras mulheres que também cozinhassem em casa, seguindo a técnica da bola de neve.

Houve, claro, contratemplos nestes encontros que, de uma forma ou de outra, me impediram de realizar todas as etapas da pesquisa com as entrevistadas, como foi o caso de

Berenice e Helena⁷. As duas já não cozinhavam ou pouco faziam esta atividade. Mesmo assim, decidi considerá-las no estudo pelas histórias contadas e pelas memórias, já que ambas eram as mais velhas da amostra (60 anos), ou seja, pelos dizeres sobre o cozinhar.

Nesta apresentação das entrevistadas, sigo a ordem cronológica dos encontros. A primeira que se ofereceu para participar, ainda na fase do campo exploratório, foi Ana. Encontrei-a em seu apartamento, onde mora sozinha atualmente. Este é o primeiro apartamento no qual vive sozinha, contou-me orgulhosa enquanto me mostrava o local. O apartamento era pequeno, com uma cozinha apertada entre a sala e o quarto, formando uma espécie de corredor, com geladeira, fogão e pia, que leva até o banheiro. Ana me disse que a ex-inquilina não usava aquele ambiente como cozinha, por isso, teve um grande trabalho para que os bombeiros da cidade do Rio de Janeiro religassem o gás e criassem uma saída de ar que passava pelo banheiro, por questões de segurança.

Na cozinha, um escorredor de pratos de plástico azul segurava constantemente três pratos brancos, duas ou três colheres de sopa e uma caneca. A jovem disse que, como a cozinha é muito pequena, ela teve que se adaptar ao tamanho. “É o espaço certinho para me caber”, afirmou rindo de sua própria baixa estatura, mas resta pouco espaço para bagunças no processo de cozinhar. Quando morava com uma amiga, em um apartamento maior, com cozinha americana, a sua forma de cozinhar era diferente. Não economizava utensílios e, ao final do preparo da sua refeição individual, parecia que havia feito um banquete para várias pessoas. Então, no limite imposto pelos poucos metros quadrados da cozinha, a colher de sopa que mexe uma panela, toma um leve banho na pia, volta para as panelas... “Se você não tivesse aqui eu ia colocar na boca e meter de volta na panela. Tem gente que tem nojinho. Meu ex-namorado dizia ‘que nojo, Ana!’ Eu nem ligava, falava ‘você já me beija, tá com nojo da minha babinha?’, contou-me enquanto fritava bem o arroz que daria origem ao nosso almoço: um risoto de beterraba com queijo *brie*.

É importante frisar que o risoto para Ana é feito com arroz branco, não arbóreo, ou italiano, ou mesmo integral. Risoto, para ela, é qualquer prato a base de arroz em que os ingredientes se misturem de forma uniforme. O que faz a combinação de arroz com beterraba tornar-se um risoto de beterraba é justamente o fato de o legume ser colocado no arroz minutos antes da água secar totalmente, assim, a cor da beterraba se espalha pelo arroz tingindo-o em um único tom de rosa.

⁷ Todos os nomes das entrevistadas foram ocultados e substituídos aqui por nomes fictícios.

O queijo adiciona cremosidade. Porém, Ana afirma, enquanto acrescenta o laticínio, que não costuma colocar *brie* no seu dia a dia e que isso não influencia na qualidade do seu risoto. O queijo entra aqui como uma indulgência, ou como um “presentinho” (Miller, 2002). Como é considerado caro por Ana, o *brie* participa da receita quando a jovem acredita merecer, quando trabalhou muito, saiu pouco, não gastou dinheiro com bebida em barzinhos ou com outros “supérfluos” no seu dia a dia.

Ana trabalha como autônoma e administra o próprio horário. Como os seus dias funcionam em um ritmo de tempo decidido de momento a momento, o cozinhar funciona como um marcador de normalidade. É o tempo de parar, mesmo na correria do dia, e fazer sua própria refeição. Quando tem pouco trabalho, o almoço é preparado lentamente, cada legume cortado em pequeninos pedaços. Quando o trabalho está mais corrido, os pedaços aumentam um pouco e perdem em simetria. Os únicos momentos em que não cozinha é quando tem que trabalhar na rua, ou quando parte de uma reunião para a outra e tem que comer no caminho. Mas, isso, para ela, nunca é o ideal.

Em seguida, conversei com Berenice, uma mulher de 60 anos que mora com o marido, e já pouco cozinha. Encontrei-a junto com a sua filha em um café próximo a casa da jovem, na zona sul do Rio. A filha saiu de casa há 5 anos e Berenice, fora da condição de mãe responsável pela alimentação da casa, compra as refeições diárias em restaurantes. O marido tem uma relação pragmática com a comida, comer é apenas uma forma de manter-se vivo. Não existe prazer. Ela, que adora massas e pães, acaba não cozinhando. Porém, quando a filha ainda morava com ela, preocupava-se em fazer com que a menina se alimentasse da melhor forma possível, preparando diariamente o almoço e o jantar com arroz, feijão, carne e salada. O relato sobre a ausência desta tarefa diária causou certa melancolia na senhora que, sentada à minha frente enquanto tomava um café, pela primeira vez chorou durante a entrevista.

Não havia sido uma conversa fácil até aquele momento, já que sua alimentação havia se modificado recentemente por causa de um tratamento contra o câncer. Berenice estava se recuperando da doença e apenas agora tinha voltado a sentir os sabores da comida. Contou-me que a relação se inverteu. A filha havia passado a ser aquela que cozinhava para a mãe. A mãe chorava por não sentir o gosto da comida e chorava por não ter apetite. Mas, na entrevista, a primeira lágrima surgiu enquanto Berenice me dizia que a filha corria demais, trabalhava muito, e ela, como mãe, temia que a jovem, já com quase 30 anos, não se alimentasse direito.

As lágrimas da mãe fizeram a filha rir, “quanto drama”, mas deixaram claro o quanto a relação das duas tinha no “fazer comida” parte de sua dinâmica.

A filha contava das coisas que aprendera com a mãe e a mãe afirmava não saber que tinha influenciado tanto a culinária da filha. As lembranças sobre o mesmo momento, “o preparo da comida”, eram distintas entre as duas mulheres. Para uma, a responsabilidade e o cuidado de garantir uma alimentação saudável para outro ser; para a outra, momentos de aprendizado, mas, principalmente, momentos de estar junto com a mãe compartilhando conversas.

Não cozinhei com Berenice, nem frequentei sua casa, mas a conversa foi suficiente para perceber a necessidade de conversar com mães e entender como este fazer comida para os filhos se adequava à rotina e como a prática de cozinhar se estabelecia.

A terceira pessoa que encontrei foi Carla. Fui até sua casa, onde morava com a irmã, a qual no momento estava internada em um hospital, fazendo exames que posteriormente saberíamos que indicavam um câncer. As duas jovens dividiam o apartamento de dois quartos desde que os pais se mudaram para outra cidade. Cada qual cozinhava sua própria comida, mas, agora que a irmã estava doente, Carla buscava se encarregar da alimentação da casa, provendo alimentos que ela considerava os mais saudáveis, tentado, assim, minimizar os efeitos da doença na irmã e buscando na comida o remédio que seria capaz de curá-la ou de minimizar, de alguma forma, os sintomas.

A cozinha de Carla era bem maior do que a de Ana e dispunha de muitos utensílios: raladores capazes de cortar os alimentos em tiras finas, como se fossem macarrão, espremedores de alho que agilizam o processo de picar ou amassar, umas cinco ou seis colheres de pau, tábuas de corte, facas do chefe... Tudo à mostra, em cima da pia, sobre os armários ou em prateleiras.

Carla se mudaria em poucos meses para Oslo, onde moraria com o namorado, um norueguês que havia conhecido em uma das suas viagens de intercâmbio. Por isso, mostrava-me os utensílios que selecionara para levar consigo na viagem, principalmente o descascador de legumes em tiras e o espremedor de alho.

Enquanto preparávamos o almoço, um *curry* de legumes e cogumelos, o qual tinha como base um pacotinho de tempero em pasta industrializado e importado (cuja embalagem dizia não conter conservantes ou corantes), conversávamos sobre as influências do namorado em seu meu modo de cozinhar e comer. Com ele aprendeu a comer mais pimenta, a apreciar

mais o gosto picante. Ainda assim, disse-me que sua relação com estes sabores não é tão próxima quanto a dele, “capaz de comer pimenta a mordidas”. Desta forma, o alho que já fazia parte do seu repertório de sabores é usado com mais abundância, junto com o gengibre e a pimenta. No entanto, a refeição final ficou um tanto apimentada demais para o paladar de Carla, que não comeu nem metade do que havia colocado em seu prato e colocou a culpa do excesso de “picância” no pacote industrializado de *curry*.

Para a próxima entrevista, visitei a casa de Denise, onde comi outro risoto. Este produzido com arroz arbóreo, caldo de legumes feito em casa com água mineral de garrafa, cogumelos e ervilha congelada. Apesar do mesmo nome dado ao prato, a forma de cozimento de Denise é muito diferente daquela desempenhada por Ana. Para a minha quarta entrevistada, só pode ser chamado de risoto os pratos feitos com arroz arbóreo e caldo base (não água).

Encontrei Denise em sua casa, onde me esperava junto com o marido para cozinhar. A cozinha de Denise ficava no centro da residência. Entrava-se pela sala, e logo após o sofá e a TV, via-se a bancada da cozinha, um ambiente aberto em meio caminho para uma varandinha. Preparamos o jantar a seis mãos, após irmos juntos ao supermercado. Disseram-me que decidiam o jantar e cozinhavam juntos. Fazer comida e comer era parte da diversão e dos assuntos preferidos dos dois. Ambos cozinharam desde quando dividiam o apartamento com outro casal. Um influenciava o outro na hora do preparo, as técnicas foram discutidas e decididas em conjunto. Ele, que prepara em casa sua própria cerveja e a vende em alguns eventos de gastronomia, é muito focado na técnica e não se inibe em criticar se o prato estiver mal preparado tecnicamente, segundo seus conceitos. Ela, que antes preparava a comida de forma menos regrada, busca hoje, por influência dele e de amigos do casal, aprender mais sobre técnicas culinárias, tipos de cortes, formas ideais de preparo etc.

Posteriormente, visitei Elisa. Encontrei-a à noite, depois do seu trabalho, no apartamento que divide com uma amiga. Este é o terceiro apartamento em que vive depois que saiu da casa dos pais. Já havia morado sozinha e dividido a casa com o namorado. Em todas as situações de moradia, cozinhava.

O namorado de Elisa tem um filho e, ambos, pai e filho, lutam contra a balança. A presença da criança em sua vida foi um fator de alteração em sua forma de cozinhar. Existe constantemente uma disputa entre o que o enteado gosta de comer e aquilo que ela considera mais saudável, ou menos calórico. Desta forma, ela negocia os pratos a serem preparados nos finais de semana em que o garoto passa com o casal.

Atualmente, a jovem mora no bairro de Copacabana, a meia hora de distância do seu trabalho. Esta proximidade não havia sido sempre assim. Alguns anos antes, morava com os pais em Campo Grande, bairro da zona oeste da cidade do Rio de Janeiro. Os trajetos que a levavam de casa ao trabalho e do trabalho à faculdade ultrapassavam facilmente uma hora e meia. Neste processo de casa-trabalho-faculdade-casa, entrecortado por muitas horas dentro do transporte, somado ao pouco tempo para exercícios e, principalmente, para o lazer, contribuíram para que Elisa ganhasse peso. Nos fins de semana, exausta da rotina, bebia e comia com os amigos como forma de se livrar do estresse que o dia a dia lhe infligia. Quando percebeu, suas roupas já não cabiam mais em seu corpo. Neste momento, decidiu fazer uma dieta acompanhada de nutricionista, criou o hábito de cozinhar e levar a própria comida para o trabalho.

Dos tempos em que se consultava com a nutricionista, poucas práticas alimentares ficaram em sua rotina, mas o fazer comida para o dia a dia permaneceu. Hoje, sem as horas perdidas dentro do ônibus, consegue voltar para casa, passar no supermercado, como fizemos juntas em minha visita, e preparar o jantar e a marmita para o dia seguinte. Quando está muito cansada, transforma a janta em um lanche. Mas, nunca sai para comer fora e raramente pede comida de restaurantes em casa.

A cozinha de Elisa foi uma das maiores que visitei. Além de um fogão de duas bocas (onde poderia facilmente caber um de quatro), geladeira e pia com bancada de granito, a cozinha contava com uma mesa, onde ela, sua companheira de apartamento e eu jantamos juntas. O prato preparado foi um ensopadinho de carne, com cenoura, arroz integral e batatinhas compradas semi-prontas, feitas no forno. O que sobrou de nossa janta, virou a marmita para o trabalho do dia seguinte, como era costume.

Em uma segunda-feira à tarde, encontrei Felícia no supermercado próximo a sua casa. “Você come ovo?”, ela me perguntou, logo após nos cumprimentarmos, “eu não como carne segunda, pensei em fazer uma omelete”. Entramos no supermercado e compramos rapidamente o que precisava para complementar o almoço, em uma espécie de improvisação programada pelos corredores. Com os produtos comprados, fomos caminhando em direção à sua casa.

O apartamento que Felícia divide com o marido e dois gatos foi presente de uma tia. Mas, tudo na casa havia sido reformado pelo casal. A cozinha, pequena, mas pensada nos detalhes, com muitos eletrodomésticos e utensílios espalhados pelas bancadas e pelos

armários, demonstrava estar em constante movimentação. A jovem contou que além do almoço para si mesma e para a marmita do marido, prepara os lanches da janta e bolos confeitados para vender.

A confeitoria é um caminho recente em sua vida. Formada em biologia, Felícia está hoje terminando um doutorado na área, após ter passado um ano nos Estados Unidos em um intercâmbio de doutorado sanduíche. Desta viagem, trouxe muitos dos utensílios, inclusive a batedeira vermelha da marca *Kichen Aid*, objeto central e fonte de inspiração para a decoração da cozinha.

O almoço seguiu a mesma espécie de improviso observada nas compras. Ovos batidos, queijos cortados, é hora de colocar os ingredientes em uma frigideira dupla, onde base e tampa podem igualmente ir para o fogo, permitindo virar os ovos sem que haja sujeira. Omelete quase pronta, preparamos o arroz integral que acompanhou o prato. Felícia retirou dois potes com restinhos de berinjela e de molho de tomate da geladeira. O molho foi colocado sobre a omelete, e a berinjela se juntou ao arroz, como acompanhamento. Em menos de meia hora a refeição estava pronta. Da geladeira, repleta de potinhos, saiu ainda farelos de bolo que serviram de sobremesa ao serem esquentados no micro-ondas com doce de leite. Essa era a rotina de Felícia. Trabalhando de casa, um almoço completo, com algum tipo de proteína de origem animal e acompanhamentos, era preparado em minutos, todos os dias. Do resto da refeição da esposa, o marido preparava para o dia seguinte a sua própria marmita para levar ao trabalho.

A próxima refeição preparada para este estudo foi feita na casa de Gabriela. Foi difícil marcar o momento do encontro com esta mulher de 50 anos, mãe de dois meninos gêmeos, pois sua rotina tem os tempos livres contados. A responsabilidade de cuidar dos filhos e manter a casa é toda sua, apesar de hoje o irmão morar com ela, ajudando em tarefas da casa e nos deveres de casa dos filhos. Além do trabalho e do cuidado com a casa, Gabriela encaixa em sua rotina exercícios físicos diários em uma academia próxima. A proximidade entre sua casa e o seu trabalho, apenas uns poucos metros transcorridos em cinco minutos a pé, facilita a dinâmica da família. Ela pode, todos os dias, almoçar e jantar em casa com os filhos.

Gabriela conta com os serviços de uma diarista que vai à sua casa uma vez por semana arrumar o ambiente e preparar feijão. Como a dona da casa tem medo da panela de pressão, é tarefa da empregada cozinhar o alimento, mas o tempero fica a cargo da mãe dos gêmeos. Acompanhei esse processo de temperar o feijão para o resto da semana, preparar o arroz do

dia e o filé de frango grelhado. A salada já estava limpa na geladeira esperando o horário da janta. A refeição da família, normalmente, segue estes moldes: carne bovina ou de frango, arroz, feijão e salada.

O irmão de Gabriela nem sempre come junto com a família. Muito preocupado com o corpo, às vezes come apenas o frango com batata doce. A presença deste homem mais velho na casa tem impacto sobre a dieta dos meninos, que ficam empolgados para provar novos sabores por influência do tio. O tio veio da rua com um caldo de mocotó, eles provam. O tio gosta muito de banana, eles comem mais banana. Ainda assim, a regra básica é almoço e janta preparados pela mãe e uma fruta após cada refeição.

Na mesma semana em que visitei Gabriela, fui à casa de Helena, mãe de duas filhas maiores de 28 anos, uma delas já não mora com a mãe. Com Helena a conversa foi interrompida uma hora após começar, com a chegada da filha. A jovem estava com febre e demandou alguma atenção da mãe, desta forma, nosso encontro se encerrava ali. Apesar de não cozinharmos, conheci sua história, folheei seus cadernos de receitas e observei os livros que as filhas compraram e colocaram em uma estante da cozinha. “Esse aí é da fulana, mas eu não uso, acho os ingredientes muito difíceis”. Mostrou-me também, no *tablet*, como faz para achar receitas no *Google* quando deseja fazer algum prato mais elaborado.

Helena disse-me que a comida do dia a dia nunca foi preparada por ela. Quando era recém-casada, preparava besteiras para o casal, linguiça frita, sanduíches, ou simplesmente jantavam frutas. Após o nascimento das filhas, a babá se encarregava de preparar “comida de criança”, como purê de batata, ou macarrão com molho de carne moída. Depois que as filhas cresceram, a empregada continua cozinhando para a família, só que agora tem que conciliar as exigências das moças que sabem o que querem, entram e saem de dietas diversas, e a mãe, que após um infarto passou a restringir o consumo de algumas coisas, como pães e doces.

Desanimada por não cozinhar, segui para a próxima visita a outra mãe de filhos maiores de 28 anos com a certeza de que encontraria o mesmo cenário: uma mulher que nunca cozinhou a comida do dia a dia e prepara apenas os pratos de datas comemorativas, como Natal. Realmente, a presença marcante da empregada doméstica que preparava todas as refeições estava lá. Mas, agora que os filhos não estavam mais em casa, preparei com Ivone o almoço que seria consumido por ela e o marido durante a semana: arroz, salada e bife de carne bovina. Cortamos os bifes que ela fritaria durante a semana e o arroz foi feito em quantidade. Ela ainda conta com os serviços diários de uma empregada doméstica, mas acha

que a comida preparada por ela não é gostosa, principalmente o bife, frito até que os sucos da carne não existam mais. Existem alguns pratos que a empregada prepara e a dona da casa gosta e come, como estrogonofe e salada de batata com maionese. Mas, na ausência destes pratos, Ivone improvisa um bife, uma sopa ou um macarrão para a janta.

Quando os filhos viviam em casa era diferente, a empregada preparava as refeições e a família comia o que tinha. Porém, na ausência deles, o preparo da comida apenas para o casal não é visto como algo sacrificante e, de qualquer forma, existe a certeza de poder comer fora, ou pedir uma pizza sempre que queiram.

Almocei junto ao casal e, depois do almoço, o marido se encarregou da louça. Ele não cozinhava, mas tinha a função clara de manter a cozinha limpa após as refeições. Quando os filhos viviam em casa, os três, marido e dois filhos, dividiam a função de arrumar aquele ambiente. A cozinha de Ivone tinha um fogão de cinco bocas, cinco armários, nove gavetas dispostas em diferentes posições, duas bancadas, duas pias e uma mesa retrátil (dobrável e embutida dentro do armário) onde cabiam quatro pessoas. Todos os detalhes da cozinha eram detidamente limpos pelo marido e, depois de um tempo, parecia que aquele ambiente não havia sido sequer usado. Era uma cozinha grande em uma casa igualmente grande. O lar tinha sido construído pelo casal desde a planta, desta forma, os espaços eram exatamente como desejavam e o cuidado com a casa, apesar da empregada doméstica, era uma atividade que ambos gostavam de fazer durante o final de semana.

No fim de semana seguinte à entrevista com Ivone, visitei Jaqueline. O encontro foi em um domingo, após a volta da casa da Nona, avó do marido de Jaqueline, onde todos os domingos, desde que começaram a namorar, o casal e toda a família vão almoçar. Como já haviam comido, cozinhamos a refeição semanal de poucos meses de idade: papinha, agora com a introdução de carne!

Tudo naquele prato era novo para Jaqueline, mas, mesmo assim, ela apresentava destreza no preparo. “Você sabe descascar?” perguntou-me quando ofereci ajuda, “eu pergunto porque normalmente quem fica aqui na cozinha comigo não sabe fazer nada”. Sem sal e com poucos temperos, os ingredientes iam para a panela formando uma sopa. Esse era o contrário do que realmente fazia no dia a dia, disse-me. Sua comida, na verdade, levava muita pimenta, muito alho e cebola, mas para a bebê não cabia esse tipo de tempero, ela queria que a filha começasse a se familiarizar com os sabores dos ingredientes, sem máscaras.

Jaqueleine trabalha de casa. Portanto, o cuidado com as refeições da filha, de si mesma e do marido estão a cargo dela. Inclusive o lanche que o marido leva para o trabalho é ela que prepara, embala com carinho e coloca ao lado de um recadinho e uma foto instantânea da filha. Não foi sempre assim. Durante a sua gravidez, a mulher trabalhava fora e o marido, também. O local de seu emprego era distante aproximadamente uma hora de sua casa, tinha que usar como condução a barca que liga a cidade do Rio de Janeiro a cidade vizinha, Niterói. O movimento do mar a enjoava. Cansada e com mal estar, chegava em casa e cochilava no sofá. Durante esse tempo, o marido tomou para si a responsabilidade sobre as jantas do casal.

Assim que saiu do emprego e nasceu sua filha, voltou a rotina de preparo das refeições, encaixando o cuidado com a casa e a cozinha com os trabalhos como pedagoga em casa. O marido voltou à rotina de trabalhar fora e não se preocupar com o cuidado da casa. No dia de nossa entrevista, ele parecia desacostumado a cuidar da filha. Quando a criança foi entregue aos seus cuidados, a mãe afirmou: “já troquei, já comeu, só me chame se realmente necessário”, mas no primeiro sinal de choro da filha, o pai foi até a cozinha chamar Jaqueleine que, prontamente, seguiu para o quarto para providenciar os cuidados necessários.

Um tipo parecido de alteração na dinâmica alimentar marital quando ocorre o nascimento dos filhos aconteceu com Larissa. Mãe de dois meninos entre um e cinco anos de idade, Larissa é casada com um iugoslavo. Antes dos filhos, o marido fazia a janta, ou ambos preparavam o jantar juntos. Depois, esta tarefa passou a ser feita pela mulher, enquanto o marido cuida do filho menor. Larissa mora perto do metro, o que faz com que o trajeto entre sua casa e o trabalho seja rapidamente percorrido, por volta de 20 minutos. Ela chega em casa, prepara a janta e todos comem juntos sentados à mesa.

Preparamos um estrogonofe de frango para o jantar, com arroz branco, batata palha de saquinho e salada de tomate e alface. A cozinha era pequena e ficávamos nos esbarrando o tempo todo. Ainda assim, tinha espaço suficiente para o filho mais velho vir pulando, sentado em cima de uma bola pula-pula, tentando chamar a atenção da mãe e da convidada que nunca tinha ido à sua casa, eu. O marido nos interrompia a todo momento, pressionando pela refeição do filho menor. Larissa ficou confusa e atrapalhada na minha presença, o jantar atrasou, o filho mais novo foi levado para cama após comer sua papinha e não participou do jantar em família, o mais velho ficou muito excitado com a minha presença e fazê-lo comer foi tarefa difícil, o que irritou o marido. A dinâmica da casa parece ser mais serena do que

isso. Ainda assim, Larissa demonstra não gostar muito da tarefa de cozinheira e sentir falta do tempo em que o marido tomava para si a responsabilidade pela janta.

Agora que as personagens principais desta dissertação foram devidamente apresentadas, três considerações se fazem necessárias. A primeira delas é a relação entre o fazer culinário diário e a rotina destas mulheres na cidade do Rio de Janeiro. Apesar de não terem sido estabelecidos como critérios à priori, algumas características se sobrepõem entre as informantes. Todas as mulheres participantes da pesquisa moram relativamente perto dos seus trabalhos (no máximo meia hora de distância) ou trabalham a partir de casa. Esta condição facilita a organização, preparo e consumo das refeições diárias. Além disso, como pude observar quando realizei compras de supermercado com as participantes, ou pelo simples caminho até suas casas, existiam, invariavelmente, supermercados, padarias ou hortifrútis perto das residências. Locais onde as mulheres faziam compras rápidas sempre que necessário para complementar as refeições diárias.

O tempo gasto por estas mulheres em mobilidade não é a regra na cidade do Rio de Janeiro. Pelo contrário, de acordo com os dados da PNAD (IPEA, 2013), a média de tempo gasto de casa ao trabalho na região metropolitana do Rio de Janeiro foi de 47 minutos, em 2012. A maior média do país. Se considerarmos o percentual de trabalhadores que levam mais de uma hora de casa ao trabalho (24,7%), temos a dimensão do fato destas mulheres não representarem a condição da maioria dos moradores do Rio de Janeiro.

O segundo ponto que se sobrepõe a todas as participantes é o fato de que cresceram em ambientes onde não precisavam realizar atividades domésticas como obrigação, contando com serviços de empregadas domésticas ou com o trabalho das mães no cuidado da cozinha e do lar. A culinária que exerciam na casa dos pais era mais voltada para o lazer (preparo de doces para o próprio consumo, ajuda voluntária às mães em épocas de festa ou aqueles momentos em que a comida disponível para a família não as agradava).

Por último, é preciso comentar que o cozinhar parece ser influenciado por outros eventos e atividades que, a princípio, nada teriam a ver com o universo da cozinha doméstica. Fatores como casamento, nascimento dos filhos, viagens e mudança no emprego foram catalisadores de mudanças no fazer comida, mais do que aumento ou diminuição da renda, acesso ou não a alimentos ou mesmo o acesso à informação. Por exemplo, o supermercado perto da casa de Jaqueline era o mesmo antes e depois do nascimento da filha, o mesmo hortifrúti, a mesma oferta de alimentos. No entanto, os momentos em que sua rotina alimentar

mais sofreu alterações foram quando passou a trabalhar fora e após o nascimento da filha. Esta percepção vai ao encontro do que Warde (2016, p. 133) afirma sobre as consequências indiretas de outras práticas, como casamento, nascimento dos filhos e alterações no trabalho, no comer dos britânicos.

Ao levantar questões a respeito da culinária enquanto prática, encaminhamentos teóricos e metodológicos foram feitos. Afinal, as teorias das práticas, como discutirei no próximo capítulo, valorizam tanto os “dizeres” quanto os “fazeres” (SCHATZKI, 2001), dando maior ênfase para estes últimos. O que significa que entrevistas em profundidade fora do contexto da cozinha e do fazer comida não seriam suficientes para captar as ações. O roteiro semi-estruturado (Anexo 1) utilizado para as entrevistas em profundidade foi elaborado de forma que permitisse aplicá-lo durante a observação participante, no ato do preparo da refeição. Via de regra, antes de começar o preparo da refeição, ainda naquele momento no qual as participantes estavam reticentes com minha presença em suas cozinhas, alguns pontos do roteiro foram abordados, como a rotina alimentar da família e as memórias dos primeiros contatos e aprendizados dentro e sobre a cozinha.

Durante o preparo das refeições, avançávamos pelos pontos do roteiro, verificando o aprendizado de cada ação envolvida na prática culinária e os objetos envolvidos nestas ações. Por que cortar a cebola de uma determinada maneira e não de outra? Por que acrescentar os ingredientes na panela em um dado momento e não em outro? Por que aquela panela e faca específicas, e não outras? Em presença da ação, que normalmente não seria racionalizada, já que é parte da rotina da entrevistada, foi mais fácil despertar memórias e entender alguns influenciadores que funcionavam como dicas e gatilhos (WARDE, 2016) para o desenvolvimento da prática.

Por exemplo, imagine que uma pessoa lhe pergunte, do nada, longe de panelas ou facas, onde você aprendeu a cortar cebola. A não ser que você tenha feito algum curso, ou procurado algum vídeo ou material tutorial específico, é provável que sua memória a respeito desta ação habitual esteja perdida em alguma pasta isolada do HD da sua mente. Sem a ação para ajudar a encontrar esta memória, é possível que você não seja capaz de responder à pergunta. Mas, quando em presença da ação, as pessoas vão além do “eu sempre fiz assim” que o hábito impõe e buscam localizar os momentos do aprendizado, os quais, em uma mesma ação, podem ser muitos. O corte da cebola pode ter sido “engatilhado” (no sentido de *trigger*, em inglês) pela visualização da mãe cozinhando, mas também pela presença de uma

faca específica, ou pela memória de uma refeição em um restaurante ou no almoço de domingo...

Além do preparo da refeição, outras práticas, cujas regras e entendimentos interferem diretamente na forma de cozinhar, foram observadas: o comprar e o comer⁸. A compra, em realidade, não foi observada em todos os casos. As mulheres com filhos em idades abaixo de 12 anos apresentavam uma rotina de compra e preparo mais rígida, com pouco tempo livre para me receber em suas casas. Nos dias das minhas visitas, não foram realizadas compras em supermercados ou feiras. No entanto, o dever de casa e a hora de dormir e de comer das crianças foram acompanhados. Choros e frases como “tia, vem conhecer o meu quarto?”, “mãe, tô com fome, posso comer uma fruta?”, pequenos fragmentos de vida diária invadiram a entrevista, ou a entrevista invadiu pequenos fragmentos de vida diária.

Estes aspectos do trabalho, que extravasam a metodologia da observação participante e vão muito além da entrevista em profundidade, trouxeram algumas questões metodológicas. A hora de comer junto, quando o gravador era desligado e a conversa corria sem amarras, também trouxe dados que vão além da observação do preparo da refeição. Não seriam esses encontros o que Miller (2001) chama de “encontros etnográficos que ocorreram atrás das portas fechadas dos lares”⁹ (p. 1)?

Ainda durante a construção do projeto desta dissertação, debatemos na banca de qualificação a possibilidade, ou não, de realizar um trabalho etnográfico sobre os fazeres culinários. Precisamos entrar nas cozinhas! O problema é: como? Afinal, diversos estudos mostram que, aparte a família, poucos entram no ambiente restrito e privativo dos lares (MILLER, 2001), dificultando uma etnografia no sentido nato. Neste contexto, diferente do que a antropologia clássica preconizava, Miller afirma que uma saída para a etnografia dos lares é não viver nas casas dos participantes da pesquisa, mas visitá-las.

Considerando que o campo foi um pouco além de uma observação participante e muito diferente das entrevistas em profundidade, acredito ser seguro dizer que realizei encontros ou visitas etnográficas junto a 12 mulheres, com curso superior completo e moradoras da cidade do Rio de Janeiro. Cada um desses encontros durou entre 4 e 6 horas. Entretanto, este processo apresentou alguns entraves, algumas falhas que devem ser reconhecidas antes mesmo do leitor seguir em frente.

8 As observações e participações nestas duas práticas, comprar e comer, não foram registradas em áudio ou fotografia. Seus registros foram anotados posteriormente em um caderno de campo.

9 ...*ethnographic encounters that took place behind the closed doors of domestic homes* (MILLER, 2001, p.1).

Limites metodológicos

Etnografia pressupõe tempo. Tempo suficiente para gerar proximidade entre pesquisador e o objeto de seu estudo. Tempo para conhecer um dado grupo de pessoas e suas lógicas. A partir do contato com uma pessoa, nosso informante privilegiado, poderíamos conhecer a vizinhança, as fofocas, as conversas, sentar à mesa entre vizinhos e amigos e tomar um chá. Viveríamos um tempo na casa de um destes informantes e a proximidade possibilitaria a observação do dia a dia destas pessoas. Café da manhã, almoço, jantar... Dia após dia iríamos percebendo as práticas, os aprendizados e suas transformações.

Porém, observando a mim mesma como parte de uma família moradora da cidade do Rio de Janeiro, penso o quanto de decepção um pesquisador teria ao viver em meu lar. Nunca troquei mais do que “bom dia” com a mulher que mora no andar de cima. A senhora do andar de baixo não fala comigo para além de “menina, você pisa pesado demais”. Certamente o chá está fora de questão... Apesar do cheiro do refogado que invade a minha casa pela janela da cozinha, não faço ideia do que as outras famílias comem. A situação do meu lar não é, provavelmente, diferente de tantos outros. Ainda de acordo com Miller (2001), os antropólogos que estudam suas “próprias casas” (*anthropology “at home”*¹⁰) percebem que “não existe uma comunidade particular e não há razão para esperar que conhecer uma família levará a conhecer os vizinhos. Na realidade, a relação entre vizinhos pode ser superficial ou antagônica¹¹” (p. 3).

Desta forma, a proposta do “encontro etnográfico” é realizar visitas às casas das pessoas. Objetivo alcançado parcialmente para esta pesquisa. O primeiro obstáculo a reconhecer é a quantidade de visitas realizadas: apenas uma em cada lar (houve, no entanto, uma situação em que foram realizados dois encontros). Mesmo sem que a proposta fosse morar na casa dos informantes, o tempo continua sendo fator importante na etnografia. O que nesta metodologia demandaria mais do que um ou dois encontros por participante. O tempo, agora o disponível para uma dissertação de mestrado, foi um empecilho. Entre recrutar as participantes pela técnica da bola de neve, visitar, recolher material para análise, analisar os dados e escrever a dissertação propriamente dita, poucos dias restariam para um segundo ou terceiro encontros.

10 Este “*at home*” se refere não ao lar, ao domicílio propriamente dito, mas ao fato de pesquisadores estudarem suas próprias sociedades, um britânico estudando a Inglaterra, ou uma carioca estudando o Rio de Janeiro.

11 *They find there is no particular community and there is no reason to expect that knowing one family will lead to an acquaintance with its neighbours. Indeed the relationship between neighbours may be cursory or antagonistic* (MILLER, 2001, p. 3).

Outro limite é a ausência de informantes que vivessem relações não heteronormativas. Mesmo que as questões de sexualidade e gênero não sejam centrais em nossa análise, a percepção de que fatores relacionados a gênero e à divisão do trabalho doméstico interferem na prática culinária deixa evidente que a falta de diversidade da amostra neste sentido é um limite a se considerar. Da mesma forma, a ausência de mulheres transexuais também pode ser considerada um limite.

CAPÍTULO I

REFERENCIAL TEÓRICO OU FACAS E PANELAS

Ugwu estava na cozinha junto com Olanna, descascando cebolas e vendo o movimento dos ombros dela enquanto mexia a sopa no fogão. Cebolas sempre o faziam se sentir limpo, como se as lágrimas que arrancavam dele tirassem todas as impurezas.

Meio sol amarelo - Chimamanda Ngozi Adichie

Imagine como seria cozinhar sem facas e panelas. É possível? Certamente. Afinal, existem diferentes formas de transformar alimentos e ingredientes em comida. Ao invés das facas poderíamos rasgar os alimentos com as mãos e colocá-los sobre o fogo com a ajuda de um espeto, por exemplo. Mas, a presença de facas e panelas direciona nossos fazeres e alteram a forma como seguiremos no processo de cozinhar. O mesmo se dá com o referencial teórico. Dependendo das lentes teóricas adotadas, podemos olhar para as ações de cozinhar e comer de diferentes maneiras.

Nesta parte do trabalho, discutiremos brevemente algumas das principais contribuições para o estudo da alimentação e da culinária a partir das ciências sociais, tanto no Brasil, quanto no mundo. A partir delas, podemos começar a entrar nas cozinhas das entrevistadas¹² e testar alguns olhares possíveis. O objetivo aqui não é realizar uma revisão exaustiva do tema, mas apontar alguns caminhos para entender a comida a partir da sociologia e da antropologia. Após esta mirada sobre diferentes perspectivas, será possível justificar e compreender a decisão por adotar as Teorias das Práticas enquanto lente analítica para um estudo sobre a culinária e a alimentação.

É importante distinguir, antes de seguir em frente, os termos alimento e comida. Pois, de acordo com Barbosa (2007), os dois possuem significados distintos. Quando falamos do primeiro, nos referimos àquele conjunto de nutrientes necessários à reprodução biológica da vida humana, aqueles que serão usados pelas células para produção de energia. Já o segundo

¹² Nesta seção, utilizaremos os dados de campo de forma insípiente, enquanto ilustração de tendências ou conceitos já observados ou discutidos por outros autores. A análise dos dados com base nas Teorias das Práticas será realizada no próximo capítulo.

termo significa “o que, o como, o quando, o com quem, o onde e de que maneira os alimentos selecionados por um determinado grupo humano são ingeridos” (BARBOSA, 2007, p. 92).

Considerando que boa parte de literatura usada para este trabalho não tem tradução no Brasil e foi lida em inglês, deparamo-nos como uma questão semântica: como se dá essa diferenciação entre comida e alimento na língua inglesa? É óbvio que o uso das palavras depende dos seus contextos culturais. Se fosse simples transladar a amplitude de significados de uma língua a outra, esta tarefa não seria tão complexa ao ponto de gerar, por vezes, traduções incompletas, na melhor das hipóteses, ou erradas, na pior. Na tentativa de minimizar as armadilhas da língua, abro um parênteses aqui para tratar destas dificuldades.

A maior parte da literatura em língua inglesa usa a palavra *food* de uma forma genérica: *sociology of food*, *food habits*, *food studies*, *food trends*, *manufactured food...* Quando o objetivo é falar do significado cultural, o foco é mais na refeição (*meal*) ou em um momento específico de ingestão, como o jantar (*dinner*). Nestes casos, o debate recai sobre a qualificação da refeição. Desta forma, o que é investigado é a adjetivização, como no caso de *proper*, em *proper meal* (ALMAS, 2006), ou *cooked*, em *cooked dinner* (MURCOTT, 1982), enquanto resultado de processos socioculturais complexos. Já quando a intenção é se referir à alimentação, no sentido nutricional, o termo *nourishment* ganha peso, como em *inequality in nourishment*.

Um primeiro ângulo a se observar a alimentação e o comer poderia ser aquele proposto por Stephen Mennell (*apud* POLAIN, 2006) em seu estudo, influenciado por Norbert Elias, sobre como o apetite é civilizado. Em *All manners of food*, publicado pela primeira vez em 1985, Mennell analisa as mudanças históricas nos hábitos alimentares, ingleses e franceses, desde a idade média até a década de 1980. A partir do exame de livros de culinária, menus de banquetes, recomendações dietéticas e variadas fontes literárias, o autor defende que existe um processo de diminuição de contrastes entre diferentes hábitos e gostos alimentares, ao mesmo tempo em que seria possível notar um aumento das variedades no mesmo campo. As duas tendências seriam parte de um mesmo movimento, lados de uma mesma moeda. O apetite teria sido civilizado e os hábitos tornados mais regulares para todos, já que os mesmos alimentos estariam disponíveis nas gôndolas do mercado o ano inteiro e as pessoas poderiam comer aquilo que gostam, sem se sujeitarem muito às sazonalidades. Além disso, a indústria teria contribuído para a eliminação de variedades alimentícias, como alguns tipos de queijos, por exemplo. Por outro lado, a interdependência entre a alimentação

profissional e a doméstica, com um aumento das refeições fora de casa e o avanço das tecnologias e das estratégias de marketing, aproximariam das cozinhas domésticas ingredientes antes não disponíveis.

Mennell (*apud* POLAIN, 2006) analisou conteúdos relacionados à comida e à alimentação em revistas femininas inglesas e francesas entre o fim do século XIX e o fim da década de 1970. Suas análises apontam para algumas mudanças: maior número de ingredientes e produtos para culinária (*food-stuffs*), maior relevância de comidas importadas ou influenciadas por tradições de outros países e mais materiais escritos sobre culinária. Além disso, aponta que as revistas demonstram um crescente interesse e excitamento a respeito da comida, maior desejo por sentir-se cosmopolita e uma linguagem que fala com donas de casa de qualquer classe social.

Com um corpus de análise parecido, a culinária em sua manifestação escrita, uma pesquisa realizada por Laura Graziela Gomes e Lívia Barbosa (2004) levou em consideração livros de receita e de crítica gastronômica, além de cadernos e fichários de receitas publicados no Brasil ao longo do século XX e início do século XXI, criando um banco de dados de 907 títulos. As autoras partiram dos registros escritos sobre cozinha, culinária e gastronomia na busca de princípios classificatórios que ajudassem a entender mudanças ocorridas na sociedade brasileira durante o período.

A primeira mudança importante foi a transformação da cozinha, tanto como espaço quanto como fazer, de um lugar pouco nobre a um ambiente e atividade que demonstram o capital simbólico e conferem distinção (GOMES; BARBOSA, 2004). Tal movimento foi identificado pelo aumento do número de publicações de “tratados culinários / gastronômicos” e associado à difusão de eletrodomésticos da linha branca e a alterações na decoração da cozinha.

Hoje em dia, trata-se de fruir a culinária tanto em relação aos seus resultados finais quanto em relação à variedade de sabores, aromas, cores e consistências obtidas, mas, sobretudo, trata-se de fruí-la quanto ao seu próprio fazer e aos modos e técnicas de preparo. Assim, o que está em jogo como elemento de distinção é a artesania da própria cozinha, que inclui o possuir e o saber usar os utensílios certos, bem como o dominar as técnicas adequadas a cada preparo, a cada receita e alimento, sabendo retirar de cada um deles o melhor proveito nutricional e gastronômico. Nesses termos, os amigos, além de convidados e comensais, são, ao mesmo tempo, cúmplices, plateia e co-participantes de uma performance e de uma nova expressão de sociabilidade, que não se reduz mais à comensalidade entendida apenas como “comer juntos”. O que deve ser compartilhado, a dádiva, acima de tudo, é o próprio processo de preparo, e não apenas a refeição. (GOMES; BARBOSA, 2004, p. 11)

Este movimento que transfere a cozinha de lugar pouco nobre a lugar onde o fazer a comida se torna tão importante quanto o comer pode ser ilustrado com alguns dados de campo. A cozinha integrada à sala, principalmente (mas não restritivamente) no caso das entrevistadas mais jovens (solteiras, sem filhos; casadas, sem filhos; e com filhos menores de 12 anos), é uma realidade ou um desejo. Com esta estrutura arquitetônica a pessoa que cozinha pode estar junto aos amigos e familiares enquanto desempenha essa tarefa. Porém, este tipo de organização da casa cumpre, na justificativa destas mulheres, não tanto uma função distintiva, na qual o domínio das técnicas e os utensílios devem ser exibidos à “plateia” de amigos (por mais que a preocupação com a beleza dos utensílios e a decoração da cozinha seja uma constante), mas uma função de convite à sociabilidade. Cozinhar sozinha é chato e remete constantemente à noção de obrigação. Agora, se ao mesmo tempo em que cozinham elas possam enxergar os filhos que brincam na sala, ou conversar com amigos e parceiros, esta tarefa do dia a dia torna-se menos isolada, portanto, perde um pouco de sua carga negativa.

A ideia de que a cozinha deve ser arejada e bem iluminada, de preferência grande ou integrada à sala, esbarra na construção das casas e apartamentos onde estes espaços nem sempre estão a contento. Desta forma, na busca por um lugar para viver, a cozinha se torna um dos principais fatores de decisão, já que o prazer ao cozinhar deve ser considerado. Cozinhandos sozinha ou acompanhada, no dia a dia ou saindo um pouco da rotina, a busca pela redução da sensação de que cozinhar é chato, ou uma obrigação, é o que vale. É preciso ligar o som na sala e ser capaz de dançar um pouco enquanto pica os legumes, ou dar uma espiadinha na TV, ou mesmo se certificar de que o dever de casa do filho está sendo feito. De qualquer forma, a sensação de isolamento deve ser evitada.

Nas casas onde a cozinha era do tipo americana, perguntei sobre as sensações de sujeira ou cheiro incômodo espalhando-se pela sala, possivelmente um empecilho a este tipo de arquitetura. As respostas giravam em torno do preparo de alimentos gordurosos ou da fritura. O odor do refogado não é considerado ruim, mas o do preparo de frituras, sim. Desta forma, a própria técnica de cocção, por vezes, é utilizada como justificativa para a possibilidade e desejo de uma cozinha integrada à sala.

Outra alteração apontada por Gomes e Barbosa (2004) indica uma maior individualização da

culinária, com a presença de livros com títulos que indicam dietas, gostos e preferências particulares. No lugar de nichos maiores, como “comidas pras crianças”, ou “refeições para receber amigos”, são acionados públicos mais específicos. Numa mesma casa, podem conviver dietas macrobióticas, veganas, carnívoras... Na realidade, uma mesma pessoa pode vivenciar estas diferentes dietas durante a vida. Foi comum ouvir afirmações do tipo “quando eu era vegana”, ou “eu tentei ser vegetariana por um tempo”, ou ainda “hoje eu estou vegana”, indicando que esta dieta pode ser flexibilizada a qualquer momento, dando lugar a outros ingredientes, formas de preparo e ingestão.

Um caso interessante, o qual extrapola um pouco esta tendência, é o de um casal recém-casado, cuja esposa, Felícia (30 anos, bióloga), entrevistei em uma segunda-feira de outubro, em 2016. A esposa cozinha para si todos os dias, pois trabalha de casa, e o marido leva para o almoço, no trabalho, o que sobra de comida do dia anterior. Ela não come carne às segundas-feiras (segundo a campanha “Segunda sem Carne”¹³), mas o marido come. Desta forma, quando nos encontramos, ela preparou para nós uma omelete, já o marido levou na marmita o resto de carne moída do dia anterior. O fato de ela adotar esta dieta, neste dia específico, não impede ou impõe o consumo da mesma comida. Caso queira, dentro da mesma geladeira, ele poderá encontrar carne bovina ou frango, sem grandes problemas.

Além destas alterações, os títulos estudados por Gomes e Barbosa (2004) apontaram para uma “exo cozinha” em três níveis. Primeiro, a presença, cada vez mais marcante, de ingredientes e produtos industrializados, como biscoitos, balas e sorvetes, antes produzidos em casa. Segundo, a ampliação da comensalidade para além do grupo doméstico, agregando amigos, parentes e colegas do casal (e dos filhos). Terceiro, a culinária de outros países, com suas texturas e cores, entram também na cozinha brasileira através das publicações literárias.

A questão do corpo é abordada por meio dos livros que trazem a noção de dieta, no sentido de educação alimentar, a partir da década de 1970. Esta noção se divide em duas. Uma

13 “Segunda sem Carne” é uma campanha mundial, lançada em 2003 pela ONG *The Monday Campaigns Inc.* em associação com a *Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health*, com o objetivo de encorajar as pessoas a reduzir o consumo de carne, não ingerindo nenhum tipo durante um dia da semana, a segunda-feira. A principal motivação seria a saúde, pessoal e do planeta. Este dia foi escolhido por ser associado culturalmente ao início da semana e visto como um dia de novo começo, no qual dietas e exercícios são iniciados. Apesar de ter início nos Estados Unidos, campanhas parecidas e inspiradas no mesmo movimento surgem em todo o mundo. Em 2009, o ex-Beatle, Paul McCartney, junto com suas filhas, Stella e Mary, lançou a campanha *Meet Free Monday*, com o mesmo objetivo. Um livro de receitas prefaciado pelos McCartney foi lançado no Brasil pela editora Melhoramentos, em 2012. Em 2009, a campanha “Segunda sem Carne” foi lançada em São Paulo em uma parceria da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) com a Secretaria Municipal do Verde e Meio Ambiente (SVMA). (MCCARTNEY, 2012; MEATLESS MONDAY, S.d.; SEGUNDA SEM CARNE, 2011)

é vinculada à estética, segundo a qual o corpo malhado e magro é o referencial. Outra, com duplo significado, é ligada à nutrição, sendo, neste sentido, amparada nos discursos científicos; ou atrelada a estilos de vida, com foco na noção de identidade e escolhas individuais justificadas através de tradições alimentares não-ocidentais, posturas filosóficas ou preocupações ambientalistas. No caso da dieta científica, o corpo torna-se medicalizado em busca de maior longevidade. Na dieta vinculada às identidades, a ênfase está na interação do corpo com a mente e a espiritualidade (GOMES; BARBOSA, 2004).

Poderíamos observar a forma de cozinhar e comer enquanto expressão da identidade, como o faz os estudos da chamada virada cultural, que se preocupam com o papel das escolhas alimentares para pensar noções de pertencimento e identidade cultural. É o caso de alguns estudos que focam os saberes tradicionais indígenas (TEMPASS, 2010) e campesinos (KRONE, 2014; MENASCHE, 2007; RAMOS, 2007; WEDIG, 2009; ZANETTI, 2010).

Ao considerar o comer enquanto uma forma de consumo, Warde (2016) propõe uma abordagem crítica à virada cultural não apenas nos estudos sobre alimentação, mas nos próprios estudos do consumo. O autor acredita que este tipo de perspectiva teórica apresenta duas fontes de fraquezas: uma é o seu foco de atenção e a outra a sua teoria da ação.

Quando considera o consumo enquanto caminho através do qual as pessoas expõem umas às outras símbolos de identidade, os estudos baseados na ideia de virada cultural lançariam fumaça sobre o fato de que boa parte do consumo é ordinário, comum e, muitas vezes, simplesmente desinteressante. Pensando em comida, grande proporção do que ingerimos não é considerado digno de nota ou explanação. Por exemplo, foi comum em campo receber como resposta ao meu interesse pela comida do dia a dia afirmativas como: “Mas, na nossa casa é arroz com feijão mesmo, pode ser?” ou “Eu faço alguma coisa rapidinha, tipo ovo, é isso mesmo que você quer ver?”. Este espanto com o meu interesse pela comida da rotina e, em alguns casos, certa postura defensiva ou justificativa sobre aquilo que seria servido, deixa evidente o que Warde (2016) quer dizer quando afirma que grande parte do consumo não tem como intenção mostrar ao outro qualquer símbolo de identidade ou status. Na realidade, este tipo de comida ficaria restrito aos membros da família, se não fosse a intromissão da pesquisadora. Ainda em relação ao foco, Warde (2016) argumenta que, ao enfatizar a cultura, a estrutura social é subvalorizada, eclipsando fatores como a interação e a interdependência sociais, além de desconsiderar fatores como status e classe.

Um ponto da crítica de Warde (2016) à virada cultural é, em grande medida, parte central desta dissertação: a teoria da ação e a noção de escolha. Para o autor, a forma como as análises culturais enxergam a ação do consumidor é problemática, pois ao ver a ação enquanto atividade voluntarística e deliberada, pressupõe um consumidor ativo, expressivo e cheio de escolhas motivadas por preocupações com estilo de vida e identidade. Este é o consumidor das pesquisas de mercado e da publicidade! Donos das suas próprias escolhas, soberanos. Porém, nas palavras de Warde (2016):

O modelo de um ator ativo e reflexivo predominou, implicando que decisões conscientes e intencionais direcionam o comportamento de consumo e explicam o seu senso e direção. Em aspectos-chave, este modelo é similar àquele do consumidor poderoso, proposto pela economia neoclássica, no sentido em que as duas perspectivas compartilham do modelo básico e dominante de consumo enquanto processo no qual o indivíduo se engaja em diversos eventos, caracterizados por deliberação pessoal que precede decisões pessoais e independentes, tomadas objetivando a satisfação de preferências. Um dos objetivos deste livro é explorar o quanto longe nós conseguimos avançar sem o uso deste conceito de escolha (p. 4)¹⁴.

Poderíamos, de maneira antagônica à crítica proposta por WARDE (2016), optar por observar o consumo alimentar e a forma de preparo a partir de uma perspectiva que observe as diferenças de consumo entre pessoas de distintos níveis de escolaridade e profissões, considerando como a construção dos gostos a partir do *habitus* funciona como uma forma de distinção (BOURDIEU, 2008). Como exemplo de um estudo que segue este referencial teórico no Brasil, poderíamos citar a dissertação de mestrado de Oliveira (2010)¹⁵. A autora analisa como as mulheres que tinham acesso ao ensino formal durante as três primeiras décadas do século XX mantiveram-se afastadas do preparo da comida diária e tenta entender como, já no século XXI, a culinária passa a ser vista como sinônimo de *status* e diferenciação social. Essas mulheres frequentariam cursos e workshops para aprender as técnicas de preparo

14 *The model of an active and reflexive actor predominated, implying that conscious and intentional decisions steer consumption behavior and explain its sense and direction. In key respects, its model is similar to the sovereign consumer of neo-classical economics, for it effectively shares in the dominant and basic template of consumption which presents the process as one where the individual engages in very many discrete events, characterized by personal deliberation preceding personal, independent decisions made with a view to the satisfaction of preferences. One feature of this book is to explore how far we can advance without the use of such of a concept of choice* (WARDE, 2016, p. 4).

15 A pesquisa de Oliveira tem um caráter histórico, observando o lugar da transmissão do saber e do fazer culinário nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, durante o século XX, momento no qual as cidades passavam por um processo de modernização e assistiam à formação da classe média brasileira. O trabalho foca, principalmente, no papel atribuído às mulheres (tanto das classes populares quanto das classes médias) no preparo e provimento da alimentação familiar, na cocção de doces e na frequência em cursos e workshops de culinária.

dos doces e comidas da moda. Melhor ainda seria se conjugassem esta habilidade com o conhecimento sobre a harmonização de cada quitute com o vinho certo.

Obviamente, este tipo de consumo existe. Em campo, me deparei com uma destas mulheres que frequentam cursos, harmonizam vinhos e preparam comidas para amigos e parentes. O preparo e consumo alimentar de Denise (30 anos, jornalista, casada, sem filhos) sempre focaliza a “qualidade”¹⁶ dos ingredientes. A percepção de Denise vai ao encontro da definição de comida de qualidade proposta por Goodman e Goodman (2009):

Estes são alimentos — assim como as mercadorias orgânicas, que possuem locais de origem definíveis (e, frequentemente, certificados) e são “distinguidas” pelo gosto — os quais por meio de significados construídos material e socialmente, conferem-nos uma série de características que buscam separá-los de ‘outros’ alimentos (p. 208)¹⁷.

A busca de Denise pela qualidade percebida é refletida na compra de orgânicos, itens importados comprados em viagens gastronômicas e produtos adquiridos em feiras e compras coletivas direto com o produtor. As técnicas de preparo também são uma preocupação, utilizando utensílios igualmente comprados em viagens e recomendados por amigos *chefs* de cozinha ou vídeos especializados na internet. Todos os utensílios e ingredientes da cozinha de Denise foram meticulosamente pensados em termos de qualidade e, em última análise, funcionam como artigos que conferem status e distinção. As formas de preparo também são estudadas e comparadas com aquelas refeições oferecidas por restaurantes cujas cozinhas são assinadas por *chefs* reconhecidos, com o objetivo de atingir um resultado parecido com o destes locais. Porém, esse tipo de relação com a cozinha foi uma exceção. Além disso, dentro do próprio grupo em que se insere, a entrevistada pode, em alguns momentos, ter atitudes em relação à cozinha consideradas exageradas. Por exemplo, a partir desta visita, fui apresentada a mais três mulheres, as quais deixaram claro que não eram iguais a amiga: “ela é demais, exagera” ou “você deveria ter falado comigo primeiro, porque depois de comer o que ela prepara não dá pra competir”.

Esta vinculação do saber e do gosto de forma direta com a distinção de classe, proposta pela teoria de Bourdieu (2008), foi criticada por Warde (1997). O autor discorda da

16 A palavra qualidade, aqui, é usada entre aspas para enfatizar a ausência de juízo de valor da pesquisadora, mas uma valoração realizada pela entrevistada.

17 *These are foods — such as organic commodities, those with definable (and often certifiable) places of origin, and ‘distinguished’ by taste — that, through both materially and socially constructed means, affect a host of assignable characteristics that attempt to set them apart from ‘other’ foods (GOODMAN; GOODMAN, 2009, p. 208).*

força com que o conceito de *habitus* postula a determinação das práticas à posição econômica e social. Além disso, acredita que a significância cultural da comida como aspecto distintivo, na falta de estudos comparativos com outros países, se aplica mais efetivamente à França e não tem o mesmo caráter na Inglaterra, lugar de onde o autor fala e estuda. Seria possível fazer afirmação semelhante sobre o Brasil, considerando que o trio arroz, feijão e café (seguidos de perto pelo pão de sal), de acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF)¹⁸ 2008-2009, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), aparecem na maior parte das casas, sem alterações significativas de acordo com a renda, como se pode observar na Tabela 1.

Tabela 1: Prevalência de consumo de café, arroz, feijão e pão de sal

Prevalência de consumo de café, arroz, feijão e pão de sal e consumo médio per capita de café, arroz, feijão e pão de sal, por classes de rendimento total - Brasil - período 2008-2009

Alimentos	Prevalência de consumo alimentar (%)				Consumo alimentar médio per capita (g/dia)			
	Até R\$ 296	Mais de R\$ 296 a R\$ 571	Mais de R\$ 571 a R\$ 1 089	Mais de R\$ 1 089	Até R\$ 296	Mais de R\$ 296 a R\$ 571	Mais de R\$ 571 a R\$ 1 089	Mais de R\$ 1 089
Café	83,4	80,8	76,8	73,3	228,3	229,2	208,7	186,8
Arroz	83,2	86,5	85,9	79,9	168,1	171,7	165,7	129,7
Feijão	72,3	78,0	76,1	63,3	195,5	207,2	190,3	127,5
Pão de sal	55,7	64,1	67,0	67,3	48,8	55,3	57,0	51,7

Fonte: Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF/IBGE) – 2008/2009. Elaboração própria

Esta afirmação não nega as diferenças entre os pratos ou ingredientes usados em domicílios oriundos de diferentes posições econômicas, afinal, se seguirmos a própria POF 2008-2009, é possível identificar algumas discrepâncias em relação à renda. É o caso do milho (e das preparações a base de milho). Este ingrediente tem prevalência de consumo alimentar de 20,4% entre unidades familiares com rendimento de até 296 reais. Já naqueles lares com rendimento superior a 1089 reais, a prevalência é de apenas 7,6% (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010)

18 O IBGE realizou 4 POFs entre 1987 e 2009 (especificamente nos anos 1987/1988, 1995/1995, 2002/2003 e 2008/2009), as duas últimas com cobertura nacional. A de 2008/2009 contabilizou 55.970 domicílios, somando 190.159 residentes. Os dados da POF 2008/2009 foram obtidos a partir de 7 questionários, entre eles um bloco sobre Consumo Alimentar Pessoal. Neste questionário foram obtidas informações sobre o consumo alimentar efetivo de todos os indivíduos moradores da unidade familiar (unidade básica de investigação e análise da POF), com 10 anos ou mais de idade. O questionário de consumo alimentar foi aplicado a uma subamostra selecionada aleatoriamente do total da pesquisa. A partir dele foram registradas informações sobre os alimentos e bebidas consumidos, o horário, a quantidade, a forma de preparo e o local do consumo do alimento (dentro ou fora do domicílio) (BARBOSA; BARBOSA, 2014).

No entanto, dizer que a comida não tem um caráter distintivo forte no caso do Brasil é reconhecer que aquilo que comemos não é essencialmente uma fonte de distinção e status. Mais que isso, quando usado desta forma, pode, inclusive, ter o efeito contrário ao pretendido. Os dados de campo vão ao encontro da crítica de Barbosa (2009) quando a autora afirma que o conhecimento e o domínio das técnicas culinárias como “bem posicional” pode apresentar-se como um “tiro pela culatra”, já que, em alguns contextos, alardear este saber pode gerar desconforto e desqualificar aqueles que demonstram esses conhecimentos.

No mesmo artigo, Barbosa (2009) aborda detidamente 4 tendências da alimentação contemporânea no contexto brasileiro: a cientificização, a saudabilidade, a valorização da origem e a gastronomização. Para tanto, a autora utilizou como material os dados obtidos em pesquisa realizada no ano de 2006¹⁹, um banco de dados com registro de informações veiculadas na mídia sobre o tema alimentação, nutrição e gastronomia, além de um conjunto de 10 entrevistas com *chefs* brasileiros.

A primeira tendência, a cientificização, se subdivide em três dimensões: a desconstrução gastronômica, a gastronomia molecular e a medicalização da alimentação. Os dois primeiros estão muito distantes do grande público, restritos a alguns *chefs* de cozinha e especialistas da área.

Porém, durante o trabalho de campo, o interesse pelos processos químicos de transformação dos ingredientes, sob efeito de uma forma específica de cocção, a fritura em altas temperaturas, apareceu como justificativa para uma alteração de ingredientes e da própria prática culinária. A escolha do tipo de gordura a ser usada para fritar ou refogar, pautada na assimilação de discursos científicos a respeito dos processos químicos que envolvem a temperatura de saturação do óleo, foi similar em duas entrevistas. Em dois casos distintos a banha de porco apareceu como gordura preferida para a cozinha do dia a dia. Uma exceção, considerando que o azeite de oliva, o óleo vegetal e a manteiga apareceram como os principais tipos de gordura na culinária diária. As duas mulheres que usavam banha de porco para o refogado, Denise e Felícia, me garantiram que este seria o melhor tipo de gordura para a cozinha diária, considerando a temperatura de saturação e as configurações do ingrediente: “A banha tem uma temperatura de saturação bem alta, então, ela é boa pra cozinhar. Ela é boa pra fritura, porque ela não perde configuração, ela se mantém melhor”, afirma Felícia.

19 Dados coletados entre fevereiro e maio de 2006, junto a 2136 pessoas, em 10 cidades brasileiras com mais de um milhão de habitantes, os quais também serviram de base para o artigo “Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros” (BARBOSA, 2007).

É preciso ressaltar, entretanto, que o interesse das duas pelas técnicas culinárias é consideravelmente maior do que entre as outras entrevistadas, inclusive na busca de cursos e vídeos específicos sobre técnicas de cozinha. Ora, se parte dos objetivos da gastronomia molecular é a divulgação da ciência ao público a partir das práticas culinárias e a “exploração fisico-química das dicas culinárias” (BARBOSA, 2009, p. 22), é plausível afirmar que os debates ocorridos nas cozinha-laboratórios da gastronomia molecular alcançam, pelo menos em parte, estas cozinheiras. O interesse pelo tempo de saturação da gordura em relação à temperatura não quer dizer que a gastronomia molecular se apresente como uma determinante das práticas culinárias das entrevistadas, mas que algumas discussões sobre as transformações dos ingredientes podem chegar às cozinheiras domésticas como dicas de procedimento capazes de alterar, mesmo que momentaneamente, alguns procedimentos rotineiros.

Se a banha deixou de entrar na cozinha diária e saiu das gôndolas do supermercado com apoio do discurso médico e nutricional (medicalização da alimentação), ela é atualmente autorizada a retornar por outro discurso que vai além dos nutrientes e pensa nos processos de transformação dos mesmos quando associados à técnica de cocção. Neste caso, medicalização e gastronomia no nível molecular se encontram ou se afastam, dependendo do contexto. Por exemplo, o azeite pode ser considerado saudável pelo discurso médico, mas, dependendo da temperatura da cocção, ele passa a ser não-saudável por este mesmo discurso, só que agora pensado através das transformações da gordura em contato com o calor.

O azeite eu sei pela médica de um amigo que falava pra ele: não cozinhe com azeite! Porque ele tem colesterol alto e ela falava que o que podia estar arruinando o colesterol era isso. Porque se você cozinha com azeite, a temperatura de saturação dele é muito baixa e você transforma ele numa gordura ruim, ao invés de uma gordura boa (Nicole, 30 anos, bióloga).

Sobre esta diversidade de discursos médico-nutricionais, Barbosa (2009) percebe que, diferente do postulado pelo conceito de gastro-anomia, de Fischler²⁰, no contexto brasileiro esta multiplicidade não causa angústia ou ansiedade. No campo, isso se mostrou claro, já que o discurso médico só se apresentou como capaz de modificar algum aspecto da culinária quando atrelado a outros fatores, como preço, sabor e, principalmente, hábito. A rotina²¹, aquelas ações feitas praticamente sem reflexão, não é alterada tão facilmente e os discursos

20 Discutiremos a frente a forma como este conceito é construído em Fischler e como Barbosa (2009) enxerga as aproximações e afastamentos deste conceito no contexto brasileiro.

21 Uma discussão mais detida sobre rotina e hábito será realizada mais a frente, na seção sobre Teorias das Práticas.

médicos, mesmo quando recomendados diretamente por um profissional (no caso de dietas para emagrecer, ou no acompanhamento de alguma doença), nem sempre bastam para alterar a forma de preparo da comida.

Como exemplo da dificuldade de que as recomendações médico-nutricionais se tornem um dos determinantes das culinárias diárias, é possível citar os casos de duas entrevistadas que buscaram nutricionistas para ajudar em dietas para emagrecimento. A não adequação das recomendações profissionais às suas rotinas alimentares eram empecilhos. Jaqueline (pedagoga, 34 anos, casada, com filho menor de 12 anos), entrevistada no início de dezembro de 2016, tentou diferentes formas de perder peso durante a sua vida, entre elas os Vigilantes do Peso e consultas com nutricionistas. Esta última foi a que surtiu menos efeito:

As nutricionistas nunca davam certo. Porque elas começam a te dizer para comer um monte de coisas que estão fora do seu espectro de cultura alimentar. Por exemplo, eu como pão todo dia de manhã. “Ah, não, agora você vai comer essa papa de linhaça que eu vou te passar...” Tipo, se eu comesse uma papa de outra coisa qualquer de manhã, tudo bem. Mas, isso é muito fora do que eu normalmente fazia. Então, eu nunca me dei muito com nutricionista.

Elisa também tentou seguir as recomendações de nutricionistas. Algumas dicas acabaram incorporadas à sua rotina, como o hábito de guardar os restos da comida em potes de vidro, ao invés dos de plástico, para assim leva-los ao micro-ondas. Porém, as recomendações relacionadas aos ingredientes não tiveram o mesmo sucesso. O óleo de coco, sugerido pela profissional como substituto ao óleo de soja no refogado, hoje é encontrado na prateleira do banheiro, onde é usado como cosmético para cabelo. Novamente, o que estou querendo dizer não é que o discurso médico não seja importante na forma como as pessoas se relacionam com a comida, mas que frente a outros fatores, como rotina e gosto, ele não costuma ser determinante.

Outra opção de abordagem seria observar a alimentação e a culinária em seus aspectos permanentes e trabalhar com as invariantes do comportamento do comensal e sua relação com a globalização, a industrialização da produção alimentar e o individualismo (FISCHLER *apud* POULAIN, 2006). Neste sentido, trabalharíamos com três princípios invariantes propostos por Fischler: o pensamento classificatório, a incorporação e o “paradoxo do onívoro”. O primeiro princípio postula que cada cultura distingue o comestível daquilo que não é comestível, por meio de prescrições e proibições. Obviamente, estes critérios diferem de uma cultura para outra, porém, nenhuma prescinde de algum sistema de classificação.

De acordo com o segundo princípio, comer não seria apenas expressão ou representação da identidade, mas parte do processo de construção desta. O princípio de incorporação teria um duplo significado: fisiológico e psicológico/imaginário. No primeiro, comer é incorporar as qualidades de um alimento, no sentido nutricional. Os nutrientes alimentam tecidos e células e tornam-se o corpo do comedor. No outro, o comedor acredita que absorve, segundo a lógica do pensamento mágico, as qualidades simbólicas do alimento que consome. É a elevação da máxima “você é aquilo que você come” para além do discurso nutricional.

A terceira invariante, o “paradoxo do onívoro”, afirma que dentro de cada cultura existe um “sistema culinário” o qual define as regras, combinações e formas de preparo dos alimentos. Dentro de uma determinada cultura, os sabores já estariam “combinados” previamente, estabelecendo uma espécie de dicionário de sabores limitado, cabendo ao indivíduo poucas decisões frente a esta gama de possibilidades.

Agora, imagine uma ampliação infinita de verbetes, causada pela diminuição das pressões sociais que pesam sobre o comedor, o crescente individualismo e o afastamento entre o ser humano e os alimentos por meio da industrialização da produção alimentar. Some isso à segunda invariante, o princípio da incorporação, e teríamos o que Fischler chama de gastro-anomia, situação na qual o comedor, sem as regras que o diziam o que comer e frente a uma superoferta de alimentos e informações, sofreria de uma ansiedade alimentar devido à sobrecarga cognitiva a qual está sujeito. Afinal, “Se não sabemos o que comemos, não sabemos o que iremos nos tornar mas também o que somos” (FISCHLER apud POULAIN, 2010, p. 198).

Uma pesquisa elaborada por Barbosa (2007), no contexto brasileiro, apresenta aproximações e afastamentos em relação à tese da gastro-anomia. O caráter contraditório das informações sobre alimentação é percebido pelos indivíduos. Esta constatação, porém, não gera ansiedade na hora de escolher, já que são identificados os vilões e os mocinhos do cardápio, as comidas consideradas “gostosas” e aquelas que “fazem mal”. Para lidar com estas inconstâncias das informações, os indivíduos ou mantém aquilo que conhecem e sempre comeram, ou adotam a postura do equilíbrio entre restrição e liberalização. Os sentimentos negativos, de irritação ou tensão (e não de angústia e confusão), estão mais associados às mulheres responsáveis pela escolha do cardápio da família. No entanto, a origem destes sentimentos está mais relacionada à obrigatoriedade da tarefa do que à gastro-anomia.

Apesar de não se apresentarem como as ferramentas que pretendo usar para analisar a culinária diária, os autores aqui comentados fornecem algumas bases, tendências e pressupostos para este estudo. O primeiro ponto de atenção seria a observação de Stephen Mennell a respeito da interdependência entre a alimentação profissional e a doméstica, a partir do aumento das refeições feitas fora de casa (MENNELL *apud* POLAIN, 2006).

Este fenômeno — o comer fora do domicílio — não se deu apenas na França e na Inglaterra estudadas por Mennell. No caso brasileiro, Collaço (2008) afirma que refeições feitas fora de casa não eram comuns até duas décadas atrás. Hoje, entretanto, é possível verificar o aumento desta atividade, como indicam os números da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Os dados oficiais sobre alimentação fora de casa foram objeto de um estudo comparativo entre Brasil, Reino Unido e Espanha, realizado por Schubert *et al* (2016), com base nos dados oficiais disponibilizados pelos três países. Apesar dos limites relativos aos dados em si — abrangência das perguntas, falta de clareza nas definições e periodicidade nas coletas²² — apontados pelo estudo citado, é possível afirmar que os gastos relativos ao comer fora do domicílio no Brasil apresentaram um aumento de 2002 a 2009. Em 2003, a alimentação fora do domicílio representava 24,05% dos gastos totais das famílias com alimentação. Em 2008, esta porcentagem subiu para 31,14%. Os gastos relativos aumentam de acordo com a renda e, na faixa de renda familiar mais elevada (acima de 10.375 reais mensais)²³, esse índice gira em torno dos 50% (SCHUBERT *et al*, 2016).

Por mais que os dados relativos à alimentação fora do domicílio estejam desatualizados e exijam uma abordagem cautelosa, já que não foram realizados cruzamentos entre esta variável e outras, como nível de escolaridade, gênero ou estado de residência — para que fosse possível obter informações relevantes ao interesse deste estudo (mulheres, com ensino superior completo, residentes no Rio de Janeiro) — é possível afirmar que, possivelmente, a prática de comer fora de casa exerce alguma interferência na culinária doméstica, assim como Mennell reconheceu na Inglaterra e na França. Porém, de que forma

22 Apesar da intenção do IBGE de realizar a POF a cada 5 anos, a partir de 2002/2003 (sua primeira coleta de abrangência nacional), a pesquisa de 2014 / 2015 não foi realizada até o momento. Uma discussão a respeito desta e outras limitações relativas aos dados oficiais podem ser encontradas no artigo de Schubert *et al* (2016).

23 Devido a incongruências nas estratificações de renda entre os países e, no caso brasileiro, entre as próprias versões da POF (em 2002/3 foram considerados 9 estratos de renda, já em 2008/9 foram 7), Schubert e seus colegas (2016) optaram por considerar apenas os estratos menor e maior de cada país, independente da forma de estratificação.

esta interferência ocorre? Certamente não existe uma relação direta entre comer qualquer prato em um restaurante e reproduzi-lo em casa. Assim como não há uma relação causa-efeito entre o aumento dos ingredientes importados nas prateleiras de supermercado e o uso destes ingredientes na refeição diária. Nem tudo que os olhos veem, as mãos compram e nem tudo que entra na boca em uma dada situação é passível de ser reproduzido em outra. No entanto, seria ingênuo deixar de lado este dado, principalmente considerando o fato das entrevistadas relatarem tantas vezes a ida a restaurantes ou viagens como momentos importantes em suas lembranças relacionadas à comida.

Outro ponto a ser considerado são as descobertas de Gomes e Barbosa (2004) a respeito do que chamam de “exo cozinha”. As autoras sugerem, baseadas nos títulos e conteúdos de livros de receitas, que produtos ultraprocessados²⁴, como balas, sorvetes e biscoitos, antes produzidos em casa, tornaram-se mais presentes nas cozinhas a partir da década de 1980. Entretanto, é preciso não ter pressa ao ler este dado. Junto a isso, sabemos que, no Brasil, ainda compramos os ingredientes (carnes, grãos, legumes etc.) *in natura* para preparar comida em casa (BARBOSA, 2007). Desta forma, permanece a questão de como os produtos são utilizados na culinária do dia a dia. Não é por que o sorvete entra, que o feijão sai. Mesmo porque não raras são as vezes em que o pote plástico, depois de consumido o sorvete, vai virar recipiente para armazenar o feijão, por exemplo.

Ao mesmo tempo, a culinária de outros países está disponível a partir das páginas dos livros e, por que não, dos pratos oferecidos em alguns restaurantes (apesar dos dados oficiais não possibilitarem a averiguação deste dado no Brasil)²⁵. De que forma o conhecimento de outras culinárias interfere na culinária diária brasileira?

24 Como critério de classificação, estou utilizando a proposta do Guia de Alimentação para a População Brasileira (BRASIL et al., 2014). O Guia faz distinção entre alimentos *in natura* (frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos e ovos); minimamente processados (aqueles que passaram por alguma alteração antes de serem adquiridos — como limpeza, remoção de partes não comestíveis, refino etc. — entre eles o arroz, o feijão, o leite e as carnes); processados (são versões modificadas dos alimentos *in natura* ou minimamente processados, consumidos normalmente como ingredientes de preparações, como conservas, compotas, queijos e pães); e ultraprocessados (aqueles normalmente produzidos por grandes indústrias, como biscoitos, comida instantânea, refrigerantes etc.).

25 Uma das críticas realizadas por Schubert, Schneider e Díaz Méndez (2016) a respeito dos dados oficiais sobre refeições fora do domicílio no Brasil, Reino Unido e Espanha é exatamente a falta de amplitude de respostas em relação aos possíveis locais de consumo alimentar fora do domicílio. Dimensões como gosto e sociabilidade, por exemplo, não seriam captadas a partir do momento em que o tipo de restaurante ou local de consumo não é indagado. Dimensões morais, políticas e econômicas seriam igualmente difíceis de averiguar a partir dos dados oficiais. A abrangência das perguntas não ampara as várias possibilidades de situações em que este fenômeno pode ocorrer. Em muito difere se a “refeição fora de casa” foi feita em um restaurante de comida a quilo, *fast food* ou japonês.

Ainda sobre a “exo cozinha”, de que forma as dietas individualizadas dentro de uma mesma família ou, ainda, as diferentes dietas adotadas por uma mesma pessoa ao longo da vida, alteram as formas de cozinhar? É fácil imaginar que um vegetariano, ao deixar de comer carnes, mude os ingredientes que entram em sua panela. Mas, e as formas de preparo, enquanto técnicas culinárias, se alteram ou não?

Outra coisa que já sabemos de antemão é que existe um aumento dos discursos sobre alimentação (FISCHLER *apud* POULAIN, 2006) e que este quadro, no Brasil, não necessariamente leva a uma ansiedade (BARBOSA, 2007). Sabemos também que a alimentação e o comer passaram a ter protagonismo e centralidade na sociedade, sendo possível, a partir de um único prato, trazer a tona discursos e questões éticas e morais que vão muito além da alimentação em si mesma, vinculando a mesa da cozinha ao bem-estar humano, social e ambiental (BARBOSA, 2016). No entanto, ainda não sabemos como estes discursos atuam na alteração ou manutenção das práticas culinárias.

A diferença entre o que sabemos e o que queremos saber — de que maneira a culinária diária é aprendida, mantida e alterada, considerando todos estes fatos comentados anteriormente — é o que determina a teoria que vamos adotar. É neste sentido que as Teorias das Práticas funcionam aqui como a melhor faca e a melhor panela para guiar este estudo. A próxima seção se detém um pouco sobre estas teorias e abre o caminho para a compreensão dos dados obtidos em campo.

1.1 As teorias das Práticas enquanto chave analítica

A escolha pelo plural em “Teorias das Práticas” não é aleatória. Diferentes disciplinas utilizam as práticas como chave interpretativa, da filosofia à antropologia, passando pela linguística, estudos de mídia, estudos das ciências e da tecnologia, entre outras. Dentro da própria sociologia não é possível reduzir as teorias a um único autor ou corrente. Antes, muito resumidamente, as teorias das práticas podem ser consideradas, atualmente, como um *framework* que distancia a análise do individualismo e traz o social de volta (WARDE, 2016).

Apesar de suas diferenças internas, é possível identificar pontos de convergência entre as correntes teóricas. Um primeiro ponto é a percepção de que a vida social é constituída por um nexo de práticas humanas²⁶; sendo assim, fenômenos sociais, como instituições e poder, devem ser compreendidos por meio das estruturas e relações entre práticas (SCHATZKI,

²⁶ Schatzki (2001) atenta para o fato de que alguns autores “pós-humanistas” consideram igualmente as atividades de não-humanos, como as máquinas, neste nexo de atividades e práticas.

1997). Segundo Warde (2016), o que liga as diferentes correntes teóricas é o fato de que todas “dão precedência às atividades práticas como os meios pelos quais as pessoas asseguram suas passagens pelo mundo, desta forma enfatizando o ‘fazer’ acima do ‘pensar’, a competência prática acima do raciocínio estratégico, a inteligibilidade mútua acima das motivações pessoais e o corpo acima da mente” (p. 32)²⁷.

Spaargaren (2011) identifica duas gerações de teóricos das práticas. A primeira tem como principais nomes, na sociologia, Giddens (2003) e Bourdieu (1990, 2008). A segunda geração, mais atenta à presença dos objetos e infraestrutura material dentro das práticas sociais, conta com autores como Schatzki (1996, 1997, 2001), Reckwitz (2002) Shove (2003) e Warde (2016).

Na década de 1970, uma virada tanto epistemológica quanto ontológica aconteceu nas ciências sociais, em meio à cacofonia que seguia a desorganização do que Giddens (2003) chama de “consenso ortodoxo”. Este era pautado nos trabalhos de Parsons, nos Estados Unidos da América, e no marxismo, na Europa. A dualidade entre a primazia do social (objetivismo) ou a primazia do indivíduo (subjetivismo) como princípio básico determinante da natureza e do fazer humanos passa a não ser explicação suficiente. É neste contexto que tem berço o debate proposto pela primeira geração de cientistas sociais a buscar superar o dualismo agência-estrutura a partir da ênfase na noção de prática enquanto “rotinas comportamentais compartilhadas”²⁸ (SPAARGAREN, 2011, p. 815). Dois autores desta primeira geração merecem destaque: Bourdieu (1990) e Giddens (2003).

O primeiro estabelece um caminho do meio, afastando-se do objetivismo e do subjetivismo a partir da premissa de que o mundo social é construído e não passivamente representado. O princípio desta construção é um sistema estruturado e estruturante de disposições, saberes e competências, o *habitus*, o qual é constituído nas práticas e orientado por uma função prática (BOURDIEU, 1990, p. 53).

O *habitus* seria estabelecido de acordo com a posição social de uma dada pessoa, de forma que pessoas de origens sociodemográficas parecidas, provavelmente, mas não determinantemente, desempenhariam ações parecidas frente a situações similares. Afinal, teriam em comum uma gama de experiências passadas. O *habitus*, constituído a partir de ações aprendidas de acordo com experiências comuns, resultaria em grande nível de coerência

27 All give precedence to practical activity as the means by which people secure their passages through the world thereby emphasizing doing over thinking, practical competence over strategic reasoning, mutual intelligibility over personal motivation, and body over mind (WARDE, 2016, p. 32).

28 Shared behavioural routines (SPAARGAREN, 2011, p. 815).

coletiva e individual. O conceito de *habitus* é aquele que permite, em Bourdieu, o caminho do meio entre agência e estrutura, indivíduo e sociedade. A noção de prática, mais usada nos primeiros trabalhos do autor²⁹, foi posteriormente perdendo lugar para um uso mais intensivo do conceito de *habitus* e de campo como unidade analítica (WARDE, 2016).

Enquanto é possível encontrar uma ênfase na noção de prática nos primeiros trabalhos de Bourdieu, Giddens nunca conceituou esta noção, nem discutiu o seu uso como tema de estudo empírico. Seu trabalho deu centralidade a outros conceitos, como consciência prática, rotina e rotinização (WARDE, 2016, p. 35).

Na sua teoria da estruturação, Giddens (2003) tem como argumento central o conceito de dualidade da estrutura. Ao invés do dualismo entre estrutura e agência, o autor considera a relação entre agência e estrutura a partir da dualidade. Giddens afirma que as “propriedades estruturais dos sistemas sociais” são constituídas a partir do momento em que as condutas sociais são reproduzidas continuamente no tempo e no espaço. Os sistemas sociais são vistos como práticas sociais reproduzidas. Desta forma, a noção rígida de uma estrutura exterior, como uma espécie de exoesqueleto que determina os movimentos do ator, não cabe na teoria da estruturação de Giddens. Antes, os sistemas exibem “propriedades estruturais” e a estrutura só é percebida nas práticas e como “traços mnêmicos”, ou seja, aspectos da memória, que orientam a ação dos agentes. Sendo assim, estas propriedades estruturais são “ao mesmo tempo, meio e fim das práticas sociais que elas recursivamente organizam” (GIDDENS, 2003, p. 30).

Os princípios estruturais que simultaneamente organizam e são mantidos pelas práticas são governadas por regras e recursos. A maior parte das regras é conhecida tacitamente pelos atores. Eles, basicamente, sabem como agir a partir destas regras, que não são formulações, mas procedimentos de ação que informam como prosseguir.

O caminho do meio fornecido pela primeira geração de teóricos (Bourdieu e Giddens) serve apenas como primeiro passo e pressuposto para a análise. Afasta a noção de escolha individual ao mesmo tempo em que se distancia da ideia de que algo alheio às pessoas, como uma força sobrenatural, estaria governando nossas mãos e bocas quando falamos de comida. Afinal, até que ponto a decisão de colocar a quantidade x ou y de óleo no refogado pode ser considerada uma escolha, quando fazemos isso de forma tão automática?

²⁹ Os livros *Outline of a theory of practice* e *Logic of Practices*, foram publicados originalmente em 1972 e 1980, respectivamente.

No entanto, associar determinadas comidas a determinados *habitus* e a posse de capitais culturais e econômicos específicos (BOURDIEU, 2008) também não nos permite ir muito além na compreensão das práticas culinárias. Principalmente quando lembramos que, no Brasil, certos alimentos, como o arroz, o feijão e o café, perpassam a base da alimentação de todas as classes sociais (BARBOSA, 2007). Ainda assim, no máximo, teríamos conhecimento dos produtos e artigos consumidos por cada grupo, mas nada saberíamos sobre como aprendemos a cozinhar, como a culinária, enquanto prática social, é mantida e modificada no tempo e no espaço e, principalmente, como a presença de certos objetos e tecnologias transformam os fazeres culinários.

A segunda geração de teóricos das práticas, identificada por Spaargaren (2011), teve seu marco temporal na década de 1990. A principal contribuição deste grupo de pesquisadores, entre eles Schatzki (1996), Shove (2003) e Reckwitz (2002), foi trazer os objetos e tecnologias para o cenário analítico de forma a compreendê-los enquanto constitutivos das práticas sociais.

Reckwitz (*apud* SPAARGAREN, 2011) se aproxima da Teoria do Ator Rede ao reforçar a ideia de uma inter e intradependência entre agentes humanos e os objetos físicos e materiais. Porém, sem adotar a premissa proposta por Latour (2012) de que objetos, sistemas tecnológicos e híbridos “agem” de forma similar aos humanos.

As coisas não apenas representam ou tem valores atribuídos pelos seres humanos. Elas constituem as práticas. Spaargaren (2011) utiliza-se da expressão usada por Schatzki (1996), *hang together*, para explicar a entrada dos objetos e coisas na análise. Os objetos constituem o social tanto quanto os humanos.

É preciso recorrer diretamente a Schatzki (1996) para compreender o que significa atribuir aos objetos esta espécie de cola social. Para definir o “social”, o autor se utiliza da palavra alemã *Zusammenhang*, que em tradução literal para o português significa contexto, ligação, coerência ou coesão. Conhecendo um pouco da construção de palavras na língua alemã, é possível ir além da tradução do dicionário. *Zusammen* quer dizer junto, tendência, ou seja, algo como uma tendência a permanecer junto, formando um contexto a partir deste “estar junto”. Schatzki traduz a palavra para o inglês como um estado de *held-togetherness* em um contexto no qual cada vida humana segue individualmente. Este “estar junto”, traduzido pela palavra *Zusammenhang*, vai além dos indivíduos em inter-relação. Para

Schatzki, é por meio e através das práticas que o “social”, o estado de “estar junto” é estabelecido. A inter-relação entre indivíduos e coisas se dá por meio e dentro das práticas.

Pensar as práticas culinárias de forma isolada dos objetos seria o mesmo que tentar cozinhar sem panelas, facas e fogão. Seria possível? Certamente. Entretanto, perderíamos boa parte da dimensão de como se reproduz e modifica o cozinhar no tempo e no espaço. Estudar o cozinhar enquanto prática social requer perceber como o conhecimento mútuo — no sentido de *mutual understandings*, proposto por Schatzki (1996) — de “como seguir” na cozinha é constituído. Esse “saber como seguir” desempenhado pelo corpo sem muito raciocínio prévio (consequentemente sem uma “escolha” individual sobre cada ação) tem a sua performance direcionada por uma série de dicas e gatilhos do ambiente social, o qual inclui outras pessoas, símbolos e sugestões simbólicas, além da infraestrutura material (WARDE, 2016).

Importante frisar que a entrada de um novo objeto na cozinha não significa diretamente uma alteração da forma como cozinhamos. Afinal, de acordo com Spaargaren (2011):

A introdução bem sucedida de novos produtos nas práticas sociais depende não apenas da “apropriação mental” dos produtos pelos agentes humanos, mas pela adequação ou não adequação do novo produto em relação ao portfólio existente de objetos, corpos e significados que envolvem a prática (p. 817)³⁰.

Isso fica claro quando pensamos a presença, sem utilidade, de certos objetos nas cozinhas das informantes. O principal e mais recorrente deles é o *grill* elétrico em suas diferentes apresentações (*grill*, omeleteira, máquina de fazer *waffles* etc). Claro que seria possível analisar a ausência de uso destes artifícios com uma postura moralizante facilmente adotada frente ao consumo: “veja como eles compram coisas que não precisam, para agradar gente de quem não gostam, com o dinheiro que não têm”. Mas, isso seria simplista demais e, em realidade, não explicaria nada. A não adequação destes eletrodomésticos a outros objetos e, igualmente, à forma de fazer da prática culinária em questão é uma explicação plausível para o não uso. Por exemplo, observe a justificativa de Felícia (casada, sem filhos):

Eu trouxe até uma máquina de *waffles* lá dos Estados Unidos. Pergunta quando eu usei? Nunca! Eu tenho um *grill* e tenho a máquina de *waffle*... Nem o *grill* eu uso, quase! Eu faço geralmente uma comida mais rápida do que uma comida pra *grill*, que tem que ficar grelhando. Aí, quando é uma comida mais “coisa” eu tenho

30 *The successful introduction of new products entering social practices thereby comes to depend not just from the ‘mental appropriation’ of the products by human agents but equally so from the levels of fit or misfit the new products show with respect to the existing portfolios of objects, bodies and meanings involved in the practice* (SPAARGAREN, 2011, p. 817).

paciência de fazer tudo e não preciso fazer no *grill*. Eu faço na chapa. Meu jogo de panelas veio com uma chapa...

Agora que já é possível considerar os objetos (principalmente aqueles presentes na cozinha) enquanto componentes da prática culinária, podemos entrar nas cozinhas e entender como o “saber fazer” culinário é estabelecido e de que maneira ele pode ser transferido e alterado. Mas, antes, é necessário compreender a que tipo de prática social estamos nos referindo quando falamos de cozinhar. Para isso, a próxima seção se deterá por alguns instantes nos conceitos de prática integrativa, proposto por Schatzki (1996), e prática composta, cunhado por Warde (2016).

1.1.1 Culinária enquanto prática

Schatzki (1996) e Warde (2016) consideram a culinária como exemplo de prática integrativa. Mas o que isso quer dizer? O conceito foi cunhado pelo primeiro autor, o qual divide as práticas sociais em dois tipos distintos, mas não necessariamente opostos, ou separados: práticas dispersas e práticas integrativas. As primeiras são ligadas umas às outras a partir do entendimento de como realizar, reconhecer, identificar e também de responder a determinadas ações. O conhecimento teórico de como realizar uma dada ação está na própria capacidade de saber como realizá-la. Por exemplo, cortar e picar, enquanto práticas dispersas, requerem um entendimento de como realizar aquela determinada prática. Para o desempenho do corte não são necessárias regras explícitas. A mão sobe e desce e o corte é feito. O entendimento de como desempenhar esta ação é apreendido na própria ação. Pode ser que no processo dedos sejam cortados junto com aquilo que a princípio deveria sofrer o corte, mas isso não quer dizer que o entendimento não exista e não esteja guiando aquela ação.

Agora, imagine alguns exemplos de como um corte pode ser feito, em diferentes contextos. Eu posso cortar uma planta, na prática de jardinagem. Eu posso cortar um filé, na prática de cozinhar. Eu posso cortar cana, na prática de colher cana. Cada uma destas práticas maiores, jardinar, cozinhar, colher, são exemplos do que Schatzki (1996) chama de práticas integrativas, ou seja, “práticas mais complexas encontradas em, e, constitutivas de, domínios particulares da vida social”³¹ (p. 98). Notemos que o corte, enquanto prática dispersa, é encontrado em cada uma destas práticas integrativas, apenas sendo desempenhado de maneira diferente, requerendo um entendimento distinto de como prosseguir na ação. É fácil entender

³¹ By ‘integrative practices’ I mean the more complex practices found in and constitutive of particular domains of social life (SCHATZKI, 1996, p. 98).

que tentar cortar um filé da mesma forma como cortamos cana, ou uma plantinha no jardim, não surte o mesmo efeito.

O que nos leva a primeira característica que Schatzki (1996) afirma ser necessária para garantir a integração das práticas: a compreensão dos fazeres e dizeres de práticas dispersas dentro do contexto das práticas integrativas e do entendimento geral de como seguir nesta prática. Cozinhar é uma prática que requer que o corte seja realizado com uma precisão, força, pressão, ângulo e movimento distintos daqueles empregados na colheita da cana. Desta forma, o saber como cortar, considerando toda a noção do que é um filé perfeito para aquela receita, ou o entendimento de como cozinhar um filé de uma forma geral (e aí estão presentes entendimentos relacionados a outras práticas dispersas dentro do contexto da prática integrativa em questão, como fazer fogo, assar, etc) adquire perspectivas “sensibilizadas” (*sensitized*) por aquele contexto da compreensão do que é cozinhar.

Mas, não apenas os entendimentos orientam e guiam os fazeres e dizeres presentes e constituintes das práticas integrativas. Regras, princípios e direcionamentos explícitos são necessários. A palavra “explícito” é importante na noção de regra orientadora da ação, proposta por Schatzki. Diferente de Giddens (2003), cuja noção de consciência prática pressupõe regras tácitas sobre “como seguir”, as regras em Schatzki são explícitas. O que não quer dizer, necessariamente, que sejam escritas, mas que foram ditas em algum momento. Por exemplo, fazer arroz requer o entendimento de como reconhecer que o prato está pronto e este fazer (destapar a panela e perceber que o arroz está pronto) pode ser parte de um entendimento adquirido tacitamente. Mas, as orientações como “sempre tem que fritar bem o arroz antes de jogar a água”, “a água tem que estar dois dedos acima do arroz” ou “a panela sempre tem que estar entreaberta” são direcionamentos explícitos passados em algum momento para a pessoa que cozinha. Esta forma de fazer o arroz não é universal, algumas pessoas não o fritam, por exemplo, mas de qualquer maneira, a regra é explicitada entre aqueles que formam um “nós” e reconhecem estas práticas como as “corretas”.

Schatzki (1996) estabelece um último conceito (original e complexo) para explicar a ligação entre fazeres e dizeres em uma prática integrativa: a estrutura teleoafetiva. É possível dividir a noção de estrutura teleoafetiva em duas formas de organização, que podem aparecer juntas, ou separadas, na ação: teleologia e afetividade.

A primeira parte, a teleologia, se refere à organização de fins, propósitos, projetos e ações hierarquizados dentro da prática integrativa. Por exemplo, para fazer uma determinada

receita, uma série de ações deve ser desempenhada com o objetivo de obter um resultado final específico, como, por exemplo, uma salada saudável e apetitosa para os filhos. Diferentes formas de picar, cortar, organizar os alimentos no prato etc. serão colocadas em ação, hierarquicamente, para atingir este objetivo final.

A segunda parte, a afetividade, se refere à organização e expressão de emoções e humores por meio de fazeres e dizeres envolvidos na ação. Schatzki (1996) afirma que “nenhuma emoção ou humor particular é apropriado para a prática de cozinhar” (p. 101)³². E, ao contrário, cita as práticas rituais, religiosas e de celebração, e ainda a criação de filhos como práticas nas quais emoções específicas, como amor ou ódio, são importantes na organização dos fazeres e dizeres. Porém, será que é possível afirmar que emoções, crenças e humores não estão envolvidos nas práticas culinárias domésticas?

A literatura e o cinema há tempos exploram a relação da culinária com os sentimentos. Em *Como Água para Chocolate*, livro de Laura Esquivel, posteriormente adaptado para o cinema, as lágrimas, angústias e desejos da personagem Tita, durante o preparo das refeições, eram capazes de causar os mesmo sentimentos naqueles que ingeriam a comida preparada por ela. A publicidade também sabe explorar estes sentimentos. Um exemplo é a campanha do queijo cremoso *Philadelphia* e sua *Cozinhaterapia*, explorando a felicidade proporcionada por cozinhar junto ou para pessoas queridas. Afinal, segundo a publicidade da marca, *cozinhaterapia* está relacionada a “viver uma vida mais saborosa, com amigos e família, enquanto se prepara uma receita. É curtir todos os momentos do cozinhar”³³.

Mas, a afetividade não é encontrada apenas como recurso narrativo ou discurso midiático. No campo, foi possível perceber, nas lembranças das mulheres entrevistadas, a interferência dos sentimentos no processo de preparo das refeições. O que dizer de falas como a de Carla (solteira, sem filhos), afirmando que “sempre que eu estou triste a comida que faço fica ruim”? Será que o humor não altera as práticas a ponto de modificar o sabor final da comida? Ou ainda, quando o mau humor ou tristeza influenciam no que vai parar na panela e na forma de cocção, como no caso de Felícia (casada, sem filhos): “Tem dias que estou de mau humor e não quero cozinhar. Aí quando eu não quero cozinhar eu cozinho qualquer coisa. Cozinho um ovo, uma batata e tá bom”.

Diferente de emoções como raiva e tristeza, verbalizadas nas entrevistas, o amor e a alegria não tiveram sua manifestação descrita de forma direta no discurso das mulheres

32 *No particular emotions and moods, for instance, are appropriate for cooking* (SCHATZKI, 1996, p. 101).

33 Disponível em: <https://www.philadelphia.com.br/cozinhaterapia/> Acesso em 12 de abril de 2017.

visitadas, o que não quer dizer que não afetem suas práticas. Voltando à história dos primeiros contatos com a comida, ouvi comentários como o de Ivone, uma médica de 56 anos, mãe de dois filhos que já não moram com ela: “Comida de verdade, só quando eu comecei a namorar, porque eu queria impressionar o namorado, aí eu fiz a minha primeira comida, comida mesmo, de verdade”. Mas, mesmo que o amor romântico tenha sido pouco trazido à cena nos discursos das entrevistadas, o amor talvez seja o sentimento com manifestação mais difusa na culinária doméstica, principalmente entre aquelas entrevistadas que tem filhos.

De uma forma geral, podemos entender o amor de maneira compatível com os sentimentos de obrigação e responsabilidade e, seguindo Miller (2002), “como uma ideologia normativa que se manifesta em larga medida como prática em relacionamentos de longo prazo e não apenas uma visão romântica de um momento idealizado do namoro” (p. 33). Enquanto ideologia, o amor existe e se manifesta a partir de normas e expectativas que vão além da relação em si. Como manifestação prática, está presente em diferentes pequenas atitudes, como por exemplo, o cuidado com o tamanho do corte dos legumes para adequá-los ao gosto do outro; a criação de papinhas coloridas para que a alimentação do filho seja mais divertida e lúdica; o ato de “maquiar” o alimento pouco apreciado pelo filho para garantir que ele coma legumes, como misturar a cenoura ralada no arroz e cozinhar beterraba no feijão; a permissão do consumo e o preparo das comidas favoritas dos filhos (mesmo que sejam consideradas menos saudáveis ou mais trabalhosas) quando estes estão doentes, ou como sistema de recompensa³⁴...

No contexto aqui analisado, estas regras e expectativas da ideologia normativa do amor estão diretamente ligadas ao papel atribuído à mulher na nutrição e cuidado com os filhos. Como comentado no início deste trabalho, as mulheres ainda são as principais responsáveis pelas tarefas domésticas no Brasil. Este padrão normativo, assim como notado por Miller (2002) em seu estudo sobre compras para abastecimento doméstico, no norte de Londres, normalmente, não está ligado a um sentimento de ressentimento. No caso da alimentação dos filhos, as mulheres demonstram orgulho por criarem crianças que “comem direito”. Este tipo de demonstração foi constante no campo. A fala de Gabriela, uma mãe de gêmeos de 9 anos, é ilustrativa:

34 O uso da comida como sistema de recompensa e castigo foi verbalizado apenas de forma relacionada ao primeiro tipo de ação. No campo, não foram encontrados exemplos da comida sendo utilizada como forma de punição ou castigo.

Mas, olha, isso é uma coisa que me dá maior tesão, que eles comam bem. E os pais dos amiguinhos ficam encantados. A menina que trabalha aqui como diarista, trabalha em outra casa aqui no prédio. Ela fala “dá gosto ver eles comerem, que beleza”! Porque o amiguinho deles, ele não come nada, a mãe dele até fala “vou mandar você pra casa da Gabriela!”. Eu falo: “Manda, porque lá em casa não vai ter essa não...”

Considerando a antinomia saúde/beleza *versus* prazer/sabor identificada por Barbosa (2007) como um dos valores que orientam as decisões dos cardápios domésticos³⁵, o desejo de que os filhos cresçam comendo de tudo contribui para que o polo da saúde seja priorizado em detrimento do prazer e do sabor. A tendência ao primeiro polo é evidenciada pela alteração da rotina alimentar dos adultos, os quais antes do nascimento dos filhos aceitariam que a refeição da noite fosse composta por um “lanche” e não pela “janta”. Esta última vista pelas entrevistadas como mais adequada à alimentação das crianças³⁶. Importante frisar que o lanche e os sanduíches não são considerados nem almoço nem jantar, pela lógica alimentar dos brasileiros, mas são facilmente substitutos do jantar na refeição noturna (BARBOSA, 2007).

O caso de Jaqueline é também ilustrativo de como o amor, no sentido de cuidado e responsabilidade, altera a culinária doméstica. Ela e o marido têm uma filha de 5 meses. A bebê iniciou a fase da introdução de alimentos (para além do leite materno), mas desde sua gestação, algumas alterações na alimentação do casal foram introduzidas: passaram a jantar em casa e não apenas lanchar, introduziram mais vegetais à alimentação e passaram a sentar à mesa para realizar as refeições juntos. O marido de Jaqueline trabalha fora e ela, pedagoga e cientista social por formação, trabalha junto a direção de um colégio perto de onde mora, além de realizar projetos pedagógicos à distância, a partir de casa. Existe uma assimetria de condições entre os dois, pois, apesar de sua formação escolar formal, mais longa que a dele, ela não é a principal provedora da casa. Mesmo que ele lhe indique o desejo de que diminua o esforço e o tempo dedicado aos cuidados da casa, ela se auto atribui a responsabilidade.

35 Barbosa (2007) verifica três antinomias as quais pressupõem um conjuntos de lógicas e valores, por vezes opostos, que norteiam a escolha dos cardápios domésticos. A primeira opõe praticidade / improviso e planejamento / preferências individuais. A segunda considera restrição *versus* liberdade, subdividida nas antinomias saudabilidade / beleza *versus* prazer / sabor e economia *versus* extravagância. A terceira opõe rotina / tradição à variedade / novidade. Tal percepção é feita com base em uma pesquisa, realizada pela autora, dividida em duas fases, uma qualitativa, composta por análise do material obtido através de 50 grupos focais, contanto com a participação de 400 pessoas; outra, quantitativa, junto a 2136 pessoas.

36 Existem trabalhos que discutem o valor cultural do jantar, realizados junto a mães de crianças pequenas, na Noruega (ALMAS, 2006) e mulheres grávidas, no País de Gales (MURCOTT, 1982). A intenção aqui não foi entender estes valores ou compreender o que é considerado uma “refeição apropriada” para o jantar brasileiro, segundo as mães. Mas, perceber como o cuidado e o senso de responsabilidade, indissociável dos valores normativos atrelados ao sentimento de amor, estão presentes no cozinhar doméstico e interferem na prática culinária.

Minha referência de cozinha sempre foi a minha avó, que morava com a gente e era aquela pessoa que acordava, botava a mesa do café, sentava com a gente e a gente tomava o café. Quando a gente terminava, era aquela coisa, dobrava a toalha e a gente ficava na mesa da cozinha fazendo o dever de casa e ela ia fazer o almoço. Então, era aquela coisa da manhã toda fazendo o almoço. Aí ela terminava o almoço e a gente sentava e comia. Lavava a louça e a gente ia pra escola e quando a gente voltava, ela tava lá no mesmo lugar fazendo a janta, porque a janta não podia ser a mesma do almoço, não podia repetir comida. Então, assim, pra mim, sempre teve muito associado à coisa de cuidar, cuidar da família. É uma coisa que até eu me cobro. Ele [o marido] fica “você tá muito atolada, deixa aí que a gente come qualquer coisa”, e eu fico “não, a gente tem que comer direitinho”. É a minha forma de cuidar, de mostrar afeto, essa coisa de cuidar da comida

Diariamente, a pedagoga prepara o lanche que o marido levará para o trabalho, coloca junto com o sanduíche uma foto instantânea da filha e um recadinho (antes do nascimento da criança, iam junto com o lanche apenas os recadinhos). No entanto, Jaqueline acaba sendo uma exceção em comparação às outras entrevistadas com filhos. Entre elas é fácil fazer um paralelo com os achados de Miller (2002), o qual afirma que, na contemporaneidade, a criança torna-se objeto de devoção, em substituição ao parceiro. Nas palavras de Miller (2002):

Parece pois que tão completamente quanto a secularização derrubou a divindade do pedestal como objeto de adoração e a substituiu pela figura patriarcal do marido, o feminismo considerou paulatinamente o parceiro masculino como um sujeito não merecedor de devoção. Mas, em vez disso resultar no fim do modelo de auto-sacrifício do dever devocional, o marido foi substituído pelo mais novo objeto de devoção — a criança (p. 140).

Na perspectiva das mulheres entrevistadas, fora do pedestal, maridos podem ficar sem comida, podem ter que “se virar”, comer qualquer coisa, ou preparar eles mesmos os seus jantares, sem que isso gere qualquer sensação de culpa ou ansiedade. Já os filhos não. Desta forma, é interessante perceber que, talvez, Schatzki (1996) não esteja olhando para as práticas culinárias domésticas quando afirma que o cozinhar não conta com emoções específicas, assim como o amor ou o ódio, na organização de seus fazeres e dizeres. Afinal, entre as práticas que ele usa como exemplo para explicar a afetividade está aquela da criação de filhos, onde o cozinhar, não por acaso, encontra-se em diálogo constante.

De maneira didática, Warde (2016) afirma que para identificar uma prática integrativa precisamos pensar se, hipoteticamente, seria possível que existissem livros no estilo “ensine-se como”: ensine-se a plantar, ensine-se a construir móveis, ensine-se a cozinhar. Desta forma, a existência de material textual sobre culinária seria evidência da sua constituição enquanto prática integrativa. Afinal, esta capacidade de aprendizado e interesse de muitas pessoas em aprender tal prática pressupõe algumas coisas, como por exemplo:

Existirá uma base de conhecimentos, compreendendo, ao menos, um conjunto de entendimentos básicos compartilhados. Existirá, também, um propósito, uma série de objetivos ou satisfações antecipadas que proporcionem um esboço que promova instruções para obter performances padrões bem sucedidas. Existirão regras de performance adequadas para o treinamento de novos praticantes. Deixará claro que tipo de performances são consideradas competentes e distinguirá a boa da má performance (WARDE, 2016, p. 85)³⁷.

Já o comer, pra Warde (2016), não se enquadra perfeitamente nestes critérios. Comer é complexo demais. Comer é uma prática menos regulada, composta por uma cacofonia de recursos encontrados em outras práticas. É como se comer fosse formado por um quebra-cabeça fragmentado de outras diversas práticas, entre elas, a culinária doméstica e comercial. Mas também, práticas envolvidas nos sistemas de provisão alimentar e na organização das ocasiões de consumo, além da codificação e formalização de conselhos obtidos em manuais de nutrição, etiqueta e “gosto”.

Comer seria uma prática composta e, desta forma, uma análise que buscassem compreender suas performances deveria estar atenta às pressões e transformações de outras práticas relacionadas ao comer. Nas palavras do autor: “O conceito de uma prática composta coloca luz sobre como as práticas integrativas, enquanto elas se desenvolvem, estão sujeitas, igualmente, a pressões evolutivas internas e às pressões que surgem de ajustes em outras práticas adjacentes e algumas vezes distantes” (WARDE, 2016, p. 165)³⁸.

Ora, comer seria uma prática tão mais complexa do que o cozinhar doméstico? A presença de um material escrito, na figura dos livros de receitas, por exemplo, não pressupõe que o cozinhar, enquanto prática, se desenrole de acordo com aquelas regras e entendimentos postulados em suas páginas impressas.

É possível considerar os livros de receitas como intermediários das práticas culinárias. Porém, assim como o próprio WARDE (2016) afirma, o impacto dos intermediários nas práticas é indireto e funciona como mensagens fracas que, na maior parte das vezes, não são capazes de alterar o comportamento das pessoas.

O campo mostrou o mesmo em relação às práticas culinárias. Os livros estão ali, assim como os programas de TV e a internet, mas eles não pressupõem regras e entendimentos

37 *It will have a knowledge base, comprising at least a set of basic and shared understandings. It will also have a purpose, or set of goals, objectives or anticipated satisfactions, sufficiently adumbrated to produce instructions for attaining successful standards of performance. It will have rules of performance suitable for the purpose of coaching novices. It will make clear what types of performance are deemed competent and distinguish good from bad performances* (WARDE, 2016, p. 85).

38 *The concept of a compound practice throws light on how integrative practices, as they develop, are subject both to internal evolutionary pressures and to pressures arising from adjustments in other adjacent, and sometimes indeed rather distant practices* (WARDE, 2016, p. 165)

compartilhados. Eles funcionam, no máximo, como pistas que modificam aspectos de alguma prática que compõe o cozinhar. Por exemplo, quando uma entrevistada diz, ao grelhar uma carne, ter deixado de “espatar e jogar o bife pra lá e pra cá”, porque viu no programa da *chef* Rita Lobo que a carne fica mais saborosa quando não é mexida durante o cozimento, podemos afirmar que o programa de TV funcionou como momento de transformação daquela prática dispersa. Porém, não é possível afirmar o mesmo para a culinária enquanto uma prática complexa, composta por diversas outras dispersas.

A cena se repetiu, de forma similar, em quatro das 12 casas visitadas: livros de culinária estrategicamente dispostos nas prateleiras da cozinha, ou da sala, deixados ali para alguma consulta rápida e, também, para decorar o ambiente. Quando indagadas se executavam estas receitas no preparo das refeições diárias, as mulheres respondiam negativamente. Os livros estavam ali para dar algumas dicas, uma ideia de “como fazer”, que muitas vezes era substituída por grandes graus de improviso. As regras ali colocadas não eram seguidas, assim como regras de etiqueta e prescrições médicas que postulam “como comer” não necessariamente levam a mudanças nas práticas.

Se o material escrito, as imagens e os vídeos não são o suficiente para o reconhecimento dos entendimentos mútuos envolvidos na prática culinária, nem são capazes de antecipar qual o tipo de procedimento culinário será considerado “correto” para aquele grupo, como, então, afirmar que a culinária é um tipo de prática integrativa? E, não se encaixando neste tipo de prática, é possível dizer que se trata de uma prática composta, como Warde (2016) descreve o comer? Acredito que sim. Proponho, então, uma pequena troca de palavras nos textos de Warde (2016): no lugar de “comer”, “cozinhar”.

Representações sobre como cozinhar [comer, no original] que surgem do processo de intermediação são onipresentes, povoando o ambiente público de uma multidão de formas, não apenas como produtos da mídia, mas também na performance visível de outras pessoas, a infraestrutura comercial da cidade e conversas frequentes sobre comida e comer. (...) Embora moldada ou enquadrada por intermediações culturais, não implica nenhum efeito determinante sobre nenhuma performance particular. Uma razão para tal é que as pessoas não seguem regras, nem diretamente e fielmente implementam recomendações do tipo encontrada em manuais de dicas. Uma segunda razão é a necessidade de sempre adequar um curso de ações a uma situação particular. A terceira é que as dicas em circulação são quase sempre múltiplas, contestadas, encontram-se em competição e são contraditórias (p. 155)³⁹.

39 *Representations of how to eat arising from the intermediation processes are ubiquitous, populating the public environment in a multitude of forms, not only as media products but also in the visible performances of other people, the commercial infrastructure of the city and frequent conversation about food and eating. (...) While shaped or framed by cultural intermediations, no determinant effect on any particular performance is entailed. One reason is that people do not follow rules, nor directly and faithfully implement recommendations of the sort laid down in the advice manual. A second is the need always to make a course*

Para se ter uma noção do quanto a prática culinária sofre pressões provenientes de outras práticas integrativas, muitas vezes distantes, basta lembrar o quanto a disponibilidade de alimentos na gôndola dos supermercados ou feiras frequentados pelas entrevistadas influencia na forma como estas mulheres cozinham. Um exemplo de fácil compreensão está relacionado à forma de produção do alimento: se o ingrediente é orgânico, não é necessário descascá-lo, de acordo com Carla e Jaqueline. Para ter acesso ao orgânico, no entanto, é necessário que todas as práticas integrativas envolvidas numa cadeia de provisão sejam executadas: produção obedecendo às regras dos órgãos de certificação orgânica, processo de certificação, embalagem, distribuição...

Complicando um pouco, podemos pensar ainda no supermercado como infraestrutura comercial que fornece gatilhos que influenciam a culinária. Muito explorado por estudos de marketing, a disposição do produto nas prateleiras, capturando ou não o olhar da compradora, poderia contribuir para que determinado item fosse parar no carrinho de compras. Porém, esta relação não é direta. Um produto bem posicionado não necessariamente vai levar ao aumento das vendas. Afinal, como sugere o estudo que deu origem à tese de doutorado de Maria Elisabeth Goidanich (2012), as mulheres realizam um planejamento prévio das compras de supermercado, por meio de listas escritas ou registradas mentalmente.

Ainda assim, a lista, seja ela mental ou escrita, não é seguida cem por cento das vezes, à risca. Desvios, improvisos e artigos não planejados acabam dentro da sacola. Aí atuam as dicas do ambiente que, mesmo que involuntariamente, promovem gatilhos que podem levar à ação. A ênfase no ambiente externo — nos objetos, infraestruturas, mensagens e pessoas interagindo e agindo enquanto provedores de pistas e dicas que podem desencadear uma prática rotinizada — é uma das contribuições de Warde (2016) ao entendimento do comer. No entanto, o mesmo raciocínio se aplica ao cozinhar. Os sinais, propagandas, promoções, degustações no ponto de venda, outros consumidores comprando um determinado produto, além das embalagens, preços e outros tantos fatores do ambiente externo podem influenciar, mesmo que não diretamente, a escolha do cardápio e a forma de preparo.

De acordo com Goidanich (2012) o cardápio das refeições, muitas vezes, é decidido dentro do supermercado, a partir dos produtos disponíveis nas prateleiras. A lógica de funcionamento das compras segue um “improvviso planejado” (*Ibid.*, p. 148). Ainda segundo a autora, o fator “improvisação” do cardápio cotidiano contribui para que as compras dos

of action fit a particular situation. The third is that the advice in circulation is almost always multiple, contested, competing and contradictory (WARDE, 2016, p. 155).

ingredientes sejam realizadas em supermercados, minimercados e lojas perto da casa das mulheres. Este tipo de compra não foi acompanhada por Goidanich exatamente pela dificuldade de coincidir agenda da pesquisadora e das mulheres que participavam da pesquisa, considerando o improviso que estas compras pressupunham.

Mesmo que não fosse parte principal da minha observação, em alguns momentos presenciei este tipo de compra. Por vezes encontrava as entrevistadas diretamente no supermercado ou feira próximos às suas casas, ou após uma primeira conversa, a participante lembrava que precisava comprar ingredientes para o preparo das refeições e saímos, juntas, rumo ao mercado. De acordo com estas observações no ponto de venda, foi possível verificar que a escolha de um primeiro item pode direcionar toda a escolha do cardápio e, consequentemente, a prática culinária envolvida no preparo. Foi o que aconteceu com Elisa quando fomos ao supermercado, da rede Zona Sul, perto da sua casa, comprar os ingredientes para o jantar. Era uma noite de terça, após o expediente de trabalho dela, e ela queria algo rápido e de fácil preparo, como sempre acontecia nos dias de semana. Elisa ainda não sabia ao certo o que fazer, carne ou frango, foi flanando pelos corredores até encontrar uma peça de carne vermelha (sem se preocupar com o tipo corte), já cortada e posta em uma bandeja de isopor, embrulhada com plástico filme. A partir daí, resolveu preparar um picadinho com legumes. Isso implicou na compra de cenouras e de um complemento com batatinhas semi prontas de uma marca que ela havia provado na casa da sogra, dias antes.

É claro que a escolha não foi aleatória, nem única e exclusivamente determinada pela força do marketing no ponto de venda. Elisa tinha em sua mente algum nível de planejamento, o qual, mesmo no improviso, não se afasta do que é parte da sua rotina diária. Daí a decisão rápida pelo picadinho de carne com cenoura. Afinal, ela, assim como a maior parte das outras entrevistadas⁴⁰, não inventa muito na cozinha. Não adiantaria o supermercado colocar uma grande placa com setas coloridas apontando lasanhas congeladas, ela não compraria estes produtos. Afinal, não faz parte de seu hábito comê-los. Assim como não teve o menor efeito uma quantidade grande de embalagens com cortes de frango orgânico da marca Korin⁴¹ estarem presentes no corredor frio onde encontramos a carne bovina que foi parar na panela.

40 Há exceções a esta “não inventividade” e ao papel da rotina no preparo das refeições diárias. No próximo capítulo, na sessão “A não reflexão nas culinárias domésticas”, discutirei mais detidamente sobre o papel da rotinização e da reflexividade nas práticas cotidianas.

41 Empresa produtora de alimentos orgânicos, certificada com diferentes selos, entre eles, Produto Orgânico Brasil, IMO Control, Aqui tem agricultura familiar e Certificado Orgânico IBD. Informações retiradas do site da empresa. Disponível em: <http://www.korin.com.br/Acesso> em 25 de janeiro de 2017.

Para ela, que nunca tinha ouvido falar da marca, aqueles eram apenas pedaços de ave mais caros do que os que ela costumava comprar.

Quando falamos em escolha, por um lado, e hábito, por outro, entramos no centro da discussão de WARDE (2016) a respeito da natureza da ação e das práticas. Primeiro, o autor contesta a existência de atores decidindo de forma deliberada e ativa sobre sua própria alimentação. Porém, tem o cuidado de não ser behaviorista. Afinal, não somos cachorros adestrados com um jato de água na cara cada vez que fazemos xixi fora do lugar. O sistema estímulo-resposta não funciona tão bem assim com humanos.

Voltemos à cena de Elisa flanando pelo supermercado. Ela, apesar de dizer que não sabia exatamente o que cozinhar, não entrou por corredores onde não encontraria artigos familiares, mas seguiu por um caminho já conhecido: carnes, congelados, legumes. Este tipo de percurso nas compras, onde a compradora passa por alguns corredores, mas deixa de passar por outros, também foi percebido por Goidanich (2012). A pesquisa de campo da autora, junto a mulheres que desempenhavam as compras de abastecimento para seus lares, mostrou que nenhuma das compradoras percorreu todos os corredores dos supermercados visitados. Seguindo um mapa mental da loja, as mulheres “só entram [nos corredores] caso necessitem de algo cuja compra já estava planejada, percebam alguma ‘necessidade’ que não estava na lista e que está naquele corredor ou algum produto ou outro estímulo, como promoções de vendas, provoquem a curiosidade” (p. 121).

Dentro do supermercado, as decisões de Elisa sobre o que cozinhar aconteceram tão rapidamente quanto a caminhada por esses três corredores. Entramos, pegamos alguns itens, fomos ao caixa, pagamos e saímos. Na ausência de decisões deliberadas sobre o que fazer para o jantar frente a uma infinidade de possibilidades, o que considerar como influenciador das compras e, posteriormente, do preparo dos alimentos?

Warde (2016) afirma que, se concordamos com a ideia de que as ações não são desempenhadas após deliberação individual, como um evento mental interno, devemos enfatizar o papel do ambiente externo como guia para o comportamento. Está aí o pulo do gato que liga performances individuais ao social.

A forma como Warde (2016) constrói a sua visão sobre as performances humanas é baseada na rejeição da ideia de cultura como algo que é coletado e compilado enquanto conhecimento, internalizado nas mentes dos indivíduos na forma de normas e valores aprendidos através da socialização. Apoiado nos trabalhos de Ann Swidler e Paul DiMaggio

(*apud* WARDE, 2016, p. 112), considera que as performances individuais dependem do ambiente externo, cujas coisas culturalmente objetificadas e a performance de outras pessoas constroem pistas que direcionam a conduta. Internamente, o ator acessa a cultura como fragmentos desorganizados, como uma espécie de “caixa de ferramentas” a ser utilizada de acordo com este contexto de dicas e gatilhos encontrado no ambiente.

Agora, é claro que não podemos montar este quebra-cabeças apenas olhando para o ambiente externo e esperar respostas idênticas dos atores. Precisamos levar em conta como a repetição cotidiana das práticas deixa seus rastros no ambiente e como estes conhecimentos frágeis e fragmentados são coletados e colocados na caixa de ferramentas, não apenas de um único indivíduo, mas de uma população. E, a partir daí, perceber a existência de algo compartilhado nesta miríade de fragmentos. Afinal, “demonstrar a existência de uma prática requer tanto que indivíduos se repitam com o passar do tempo quanto que esta conduta possa ser observada repetidamente através de populações” (WARDE, 2016, p. 122)⁴².

A repetição de uma prática é importante para a corporificação da mesma. Ou seja, quanto mais você repete uma dada atividade, mais o seu corpo é capaz de desempenhar aquela ação, mais o “saber como seguir” torna-se um procedimento que o ator é capaz de desempenhar sem esforço e sem muito pensamento. Um exemplo, já comentado nos agradecimentos, é ilustrativo aqui: o caso da colega italiana que, como imigrante, conhece e executa diversas técnicas culinárias as quais não consegue passar para os amigos brasileiros. A jovem disse-me que era quase impossível ensinar aos seus amigos do Brasil como fazer a virada do dedo para formar o desenho do nhoque. Contava-me sobre suas recordações na cozinha da família, junto a avós e tias, enquanto fazia um movimento semi-circular no ar, trabalhando uma massa invisível.

Por mais que haja um processo de treinamento verbal de como virar o dedo para formar o nhoque, ou girar a colher de pau, afiar uma faca, bater claras em neve etc., a técnica do corpo (MAUSS, 2003) é aprendida a partir de um processo que muitas vezes não tem instruções verbais. Pense no “bater claras em neve” por um momento. Uma lembrança não apenas minha, mas de algumas das entrevistadas, envolvia uma avó (ou, menos frequentemente, uma mãe) batendo claras sobre um prato fundo, “deixando o pulso mole”, enquanto segurava um garfo nos dedos, formando, rapidamente, uma espuma em forma de nuvem. “E você, sabe fazer assim?”, eu perguntei às entrevistadas. Surgiam dúvidas, afinal,

42 *Demonstrating the existence of a practice requires both that individuals repeat themselves over time and that such conduct can be observed to be repeated across populations* (WARDE, 2016, p. 122).

como saber se “sabe-se fazer” quando esta atividade nunca havia sequer sido desempenhada desta forma. Batedeiras e *mixers* fazem o trabalho mais rápido e mais facilmente.

Warde (2016) afirma que ao se tratar da prática de comer, o aprendizado e a formação de um corpo capaz (ou habilidoso) é mais informal. Não existe ainda na escola a matéria “introdução ao comer”. Mas, segundo ele, existem aulas de culinária e economia doméstica (o que não é o caso do currículo brasileiro atual). Porém, essas não seriam suficientes: “O refeitório da escola é provavelmente mais relevante para o aprendizado do que a sala de aula” (p. 132)⁴³.

Conselhos e direcionamentos sobre o comer, assim como os encontrados em cartilhas governamentais e guias sobre dietas, entre outros, não costumam surtir o efeito esperado. No entanto, efeitos influenciados por outras práticas distantes, como casamento, mudanças no horário e tipo de emprego e nascimento de filhos, foram percebidos como muito mais presentes na vida de casais estudados qualitativamente por Warde (2016).

Ora, mas com a culinária diária não seria o mesmo? A presença nas cozinhas, mesmo que sem “ensinamentos”, não seria tão importante para o aprendizado culinário quanto livros e cursos? A chegada de filhos, casamento ou mudança de emprego não seriam tão importantes para a forma de preparo culinário quanto o são para o comer? O trabalho de campo junto as 12 casas visitadas mostra que sim. Digo mais, seguindo a mesma estrada de Warde, só que do outro lado do caminho, o comer é tão importante para o cozinhar quanto o oposto.

Talvez, tanto Warde (2016) quanto Schatzki (1996) estivessem observando apenas a culinária profissional ao considerarem-na uma prática integrativa, desprovida de afetividade. Sendo este o caso, existe sentido em perceber o cozinhar desta forma. Afinal, uma cozinha de restaurante tem suas regras explícitas, passadas não apenas por meio de livros e ensinamentos formais sobre culinária, mas também por legislações específicas, regras da vigilância sanitária e, muitas vezes, direcionamentos nutricionais. Os entendimentos e o “saber fazer” são expressos pelo bom uso de técnicas culinárias desempenhadas por um corpo treinado “na arte da cozinha”. A teleologia está ali, o fim é claro, o prato deve seguir para a mesa do cliente sempre com o mesmo esmero e as mesmas características divulgadas no menu. Mas e a afetividade? Pouco importa se o cozinheiro, ou a cozinheira, brigou com o chefe e está tendo um dia ruim, se está feliz ou triste. Nada disso deve interferir no prato a ser servido. É possível ainda considerar este tipo de culinária como uma prática não tão fragmentada e de

43 *The school dining hall is probably more relevant to learning than is the classroom* (WARDE, 2016, p. 132).

entendimentos não tão pulverizados e não influenciados por outras práticas diferentes e, por vezes, distantes.

Porém, os dois autores não fizeram esta distinção. Para ambos, esta prática serviu apenas como ilustração. Afinal, discutir detidamente a culinária não era o propósito de seus livros. Mas, é o propósito aqui! Por isso, utilizando as teorias das práticas como ferramenta, proponho analisar a culinária doméstica enquanto prática composta por excelência.

CAPÍTULO II

CULINÁRIA ENQUANTO PRÁTICA COMPOSTA OU MÃOS À MASSA

Vamos dizer que a gente tem diferentes pontos de vista... Eu acho, assim, se a gente é o que a gente come, então, eu só quero comer do bom e do melhor! Mas, pro meu pai, comida é combustível, se escolher demais o que coloca no tanque, o motor morre e não pega mais!

Ratinho Remí, Filme Ratatouille

Warde (2016), ao analisar o comer fora de casa, o fez tão rápido e inconclusivamente (como ele mesmo afirma em suas notas) que a complexidade de sua teoria, o foco no papel do ambiente externo, as influências de outras práticas e o papel da rotina e da repetição não ficaram claros. Consequentemente, no momento em que a cereja do bolo faria explodir um milhão de perguntas e respostas, o livro chega ao fim, deixando-me sem pistas de como instrumentalizar a teoria das práticas, como proposta por Warde, no estudo da culinária. Teremos que abrir este caminho devagar e são estes primeiros passos que pretendo dar nas próximas páginas.

Com o objetivo de mapear os primeiros contatos com a culinária, as fontes de aprendizado e os momentos de ruptura da prática culinária era preciso organizar, codificar e analisar os discursos coletados a partir das entrevistas e das anotações nos cadernos de campo. Primeiro, era necessário entender as formas de recrutamento para a prática culinária e o aprendizado dela enquanto entidade. Depois, ouvir e mapear as vozes dissonantes que atuam na construção de conhecimentos mútuos que servem como guia para a prática enquanto performance. E, finalmente, compreender os possíveis pontos de alteração e adaptação da prática. Desta forma, para manter a consonância com a lente teórica das Teorias das Práticas, era preciso garantir que as informações coletadas não fossem analisadas tratando as entrevistadas enquanto indivíduos isolados, mas como portadoras e reproduutoras da prática culinária em suas performances. Além disso, para considerar a materialidade como um dos pilares de uma prática social, seria necessário mapear os objetos e coisas envolvidas na

culinária diária. Para tanto, busquei organizar e codificar as informações com a ajuda de um programa de análise qualitativa, baseado na linguagem R, o RQDA (HUANG, 2014).

Primeiro, criei categorias amplas não associadas às teorias das práticas, como “primeiros contatos”, “fontes de aprendizado”, “momentos de ruptura”, “dificuldades” e “ingredientes”. Adicionei às categorias amplas as *tags* “crenças” e “valores”. Por crenças considerei aquilo que as mulheres acreditavam ou acreditaram em algum momento da vida, mas que tinham um caráter mais fluido e tendiam a alterações frente a novas leituras ou informações. Valores, em meu processo de codificação, referiam-se a noções mais rígidas a respeito do cozinhar e que não se alteravam facilmente. Depois, segui categorizando usando como *tags* conceitos das teorias das práticas: “práticas dispersas”, “práticas integrativas”, “afetividade” e “ambiente externo/mundo material”.

Em cada uma destas categorias, outros códigos eram adicionados conforme ia decupando o material. Por exemplo, em primeiros contatos havia: ajuda doméstica, comida de fim de semana / férias, comida para amigos, comprar, empregada doméstica, ensinamento direto de mãe para filha, ludicidade, observação e papel de gênero.

Como se pode perceber, alguns dos subcódigos pertenciam a diferentes categorias, como “comprar”, que pode pertencer ao mesmo tempo às categorias “primeiros contatos”, “prática integrativa”, “momento de ruptura” e “dificuldades”. Este pertencimento conjunto ajudou o entendimento do material de campo de forma visual. O RQDA é capaz de “plotar” as categorias e subcategorias, ou seja, organiza as informações de maneira gráfica, ligando os subcódigos às categorias amplas formando uma espécie de gráfico em rede. Desta forma, depois de codificar todo o texto, recorri aos gráficos para ter uma noção mais direta das categorias em relação, podendo sempre recorrer ao texto transscrito buscando entender o porquê da relação.

Obviamente, nada do que fiz no programa é muito diferente do que seria capaz de fazer analisando o material de campo com auxílio de fichas, planilhas, desenhos ou mesmo um editor de texto qualquer. Porém, a possibilidade de filtrar, cotejar, ou visualizar as relações entre categorias previamente criadas com o toque de um botão, ao final do dia, salvou algumas horas de análise, mesmo que antes deste momento tenha havido outras tantas horas transcrevendo, codificando e, principalmente, aprendendo a usar a ferramenta.

Este capítulo está dividido em duas seções. A primeira busca afastar a análise da ideia de escolha individual sobre as atividades desempenhadas na cozinha. Nesta parte, a ênfase

recai sobre o papel da rotinização e da habituação nas performances culinárias. Desta forma, versa sobre o fato de que as rotinas que orientam as performances, as quais carregam e reforçam a culinária enquanto entidade, não são objeto de reflexão. A segunda seção busca simplificar os dados de campo criando um ponto de partida para a compreensão de como as pessoas são recrutadas para a prática culinária, como se dão os aprendizados e os momentos de ruptura. Para tanto, recorri à obra de Elizabeth Shove, Mika Pantzar e Matt Watson (2012) e aos direcionamentos metodológicos propostos por eles para a compreensão das práticas sociais.

2.1 A não reflexão nas culinárias domésticas

Em menor ou maior grau, minha presença nas cozinhas causava algum desconforto entre as mulheres visitadas. Quando cediam à minha insistência em participar das etapas de preparo das refeições, passavam o alho ou a cebola para que eu descascasse. Isso quando minha função não se limitava à limpeza da louça. A princípio, a frase “não precisa fazer nada, senta aí e a gente vai conversando”, e outras similares, remetia-me a um desejo de controle sobre a cozinha e suas tarefas por parte das cozinheiras. No entanto, esta percepção inicial foi se alterando com o desenvolvimento da pesquisa.

A sensação de que as mulheres me afastavam dos afazeres por uma necessidade de “controle” foi influenciada pela leitura do trabalho de Flávia Galindo (2014), no qual a autora afirma que as mulheres adultas, casadas ou não, com ou se filhos, eram as responsáveis pela seleção e organização da comida do seu grupo doméstico. Desta forma, mesmo entre aquelas que não gostam desta atividade, é “na seara da cozinha que exercem autoridade e poder” (p. 202).

A mesma sensação da necessidade de controle materno, ou das avós, foi apontada como a principal justificativa para o não aprendizado precoce das técnicas culinárias. “Minha avó era do tipo que não deixava ninguém fazer nada na cozinha dela, ela controlava tudo”, ou “Minha mãe não confiava em mim, ainda não confia, então, quando ela vem aqui em casa e a gente vai cozinhar, ela não me deixa fazer nada”. A percepção, tanto minha, quanto das entrevistadas, de que as mulheres tinham “necessidade de controle sobre a cozinha” pode esconder outro motivo para a resistência à presença e intromissão de outras pessoas na cozinha. Esta presença estranha, interferindo no desenvolvimento das várias práticas dispersas que compõem a prática culinária, impõe uma quebra numa rotina automatizada, realizada, normalmente, sem grandes reflexões.

Quando insistia em tentar entender por que o corte era feito de tal tamanho, ou por que a quantidade de óleo era aquela colocada na panela, a interferência causava tanta confusão que interrompia o fluxo da ação, como se, de fato, apenas naquele momento a pessoa passasse a refletir sobre a própria ação. A expressão de confusão nos rostos, a narrativa entrecortada e a mudança repentina nos rumos da fala me pareceram indicativos de que a minha presença trazia à tona episódios de reflexão os quais normalmente não aconteceriam. Infelizmente para as crianças envolvidas indiretamente na pesquisa, minha observação do preparo do jantar causou o atraso da chegada da comida à mesa e, muitas vezes, alteração do sabor final dos pratos.

Porém, a assertiva anterior, “minha presença trazia à tona episódios de reflexão os quais normalmente não aconteceriam”, contém em si uma série de questões. Como é possível afirmar que o cozinhar não é uma prática reflexiva se, como indica Barbosa (2009), “nos dias atuais o comer de uma atividade corriqueira, prazerosa, privada e familiar transformou-se em uma atividade altamente consciente, regulada e política”?

Seguindo a reflexão que propus no capítulo anterior, o comer é tão importante para o cozinhar, quanto o cozinhar para o comer. Desta forma, se concordo com a ideia de que o comer pode ser considerado uma atividade consciente, regulada e política, por que não dizer o mesmo sobre o cozinhar? O que o campo parece indicar é que, apesar dos diversos discursos, atuando, ao mesmo tempo, de forma cacofônica, a respeito da comida e do comer cotidianos, o fazer comida segue rotinizado e não reflexivo. Enquanto as vozes se perpetuam nos restaurantes e nas diferentes telas que informam e dão eco às falas, seja na TV, no celular ou no computador, elas parecem silenciar ou diminuir o volume na presença da tábua de corte e na beira do fogão da cozinha de casa. Porém, isso não quer dizer que o cozinhar doméstico seja uma prática imutável e estável no tempo, ou que esteja atuando em uma bolha onde discursos não entram. O que quero dizer aqui é que apenas ouvir os discursos sobre o comer e entender que esta prática não está dissociada do cozinhar não permite compreender a culinária doméstica.

Um primeiro ponto a se observar é o seguinte: se temos acesso a vários destes discursos e, consequentemente, responsabilidades sobre nossas ações, por que não mudamos a forma de comer e cozinhar? Se o consumidor brasileiro sabe diferenciar os alimentos que fazem bem dos que são considerados vilões, isso independente da classe social e do nível de instrução, por que esses conhecimentos não se refletem, consequentemente, no aumento da

quantidade e da variedade de legumes, verduras e frutas nos pratos das famílias? Em essência, a pergunta que resume as anteriores: por que, apesar do aumento dos discursos sobre saudabilidade e da consciência a respeito dos alimentos, seja por meio de recomendações médicas e nutricionais, governamentais, sanitárias, ou mesmo ideológicas, as práticas culinárias cotidianas não se alteram a cada nova leitura sobre o que se deve comer ou como se deve preparar os alimentos?

A resposta estaria exatamente na repetição e na rotina das práticas cotidianas. Depois que a rotina se estabelece, é difícil deixar de realizar as ações daquela maneira. As práticas, pensadas tanto individual quanto coletivamente, têm na rotina, enquanto repetição de uma série de ações perpetuadas no tempo, um de seus alicerces. A metáfora usada por Warde (2016) para explicar o poder da rotina é interessante: imagine uma apresentação de dança. Braços e pernas se movem. Os pequenos fragmentos de movimento do corpo, os quais ajustam os passos e os conectam com a melodia da música, foram repetidos uma, duas, três, 5000 vezes até serem desempenhados sem que a bailarina pense neles. Estes fragmentos de movimento, possivelmente, não são verbalmente explicados, mas podem ser vistos como uma série de procedimentos desempenhados em sequência.

Procedimentos são manifestações da consciência prática, unidades de atividade constantemente disponíveis para o ator, as quais podem ser desempenhadas, sem pensamentos ou *design* adicionais e sem que o ator seja necessariamente capaz de explicar como os passos componentes poderiam ser imitados ou aprendidos por outras pessoas (WARDE, 2016, p. 128).⁴⁴

Explicar os porquês dos movimentos desempenhados pelo corpo, treinado e habilidoso, é tarefa difícil, quando não impossível. Daí surge a dificuldade de entender os aprendizados e treinamentos que levaram os corpos a saber realizar os procedimentos do cozinhar. No entanto, os discursos sobre a comida, sobre os alimentos e as memórias de momentos em que o cozinhar e o comer foram importantes, são facilmente verbalizados. Todas as entrevistadas sabem falar sobre o quanto tentam inserir ou diminuir em seu dia a dia os ingredientes tais ou quais, de acordo com diferentes ideologias alimentares, recomendações médicas, direcionamentos sanitários etc. O que leva a pressupor que, enquanto os dizeres são repletos de reflexão, os fazeres, não. Os fazeres enfrentam barreiras na rotina e muitas vezes mantém os desejos de mudança só na tentativa, ou nos limites do “sempre fiz assim”.

44 *Procedures are manifestations of practical consciousness, units of activity chronically available to the actor, which can be enacted, without more thought or further design and without the actor necessarily being able to explain how the component steps could be imitated or learned by another* (WARDE, 2016, p. 128).

Warde (2016) afirma que a reflexão e deliberação surgem quando existem impedimentos na orquestração da performance. Ele aponta três momentos nos quais este tipo de reflexão acontece. O primeiro é quando algo dá errado na rotina das performances e é preciso fazer um diagnóstico deste erro. A minha presença no preparo das refeições causou vários desses momentos, afinal, como uma mosca na cozinha, eu forçava uma alteração da rotina: “Opa, esqueci totalmente do sal no estrogonofe”, ou “Ficou picante demais, não precisa comer se não quiser”.

O segundo tipo de situação é quando as circunstâncias envolvendo a rotina se alteram. Estas alterações podem ser muitas, por exemplo, o caso de mudanças no ciclo de vida (casamento, nascimento dos filhos, viuvez, divórcio), de uma dieta médica, de uma mudança de convicção dietética (como quando a pessoa ou alguém da família se torna vegetariano) ou até mesmo quando existe uma alteração no ambiente comercial no qual a pessoa transita. Ou seja, são situações nas quais alterações em outras práticas, fora da culinária, acabam por forçar uma reflexão sobre o modo de seguir na cozinha. O caso de dietas médicas que exigem que seja cortado, ou diminuído, o uso de sal ou gordura faz com que ações tão automáticas quanto temperar ou refogar um arroz sejam colocadas em cheque e se tornem objeto de reflexão diária. Por isso, como comentado no capítulo anterior, esses tipos de recomendação tornam-se tão difíceis de seguir.

O hábito já está formado a partir de anos de repetição daquela performance não refletida, alterá-lo é, antes de tudo, ter que deliberar sobre uma ação que já era automática e já tem seu enraizamento naquilo que é considerado bom e gostoso, não apenas pela pessoa, mas pelo grupo no qual se insere. Para usar outra ilustração de Warde (2016), é como se, após a formação de uma trilha, desenhada após anos de trânsito constante por um caminho formado no meio de uma floresta, decidirmos nos embrenhar no meio do mato e rabiscar, aos poucos, outra passagem. Não é impossível, mas é mais difícil e requer que prestemos mais atenção aos passos os quais, na outra trilha, eram dados sem grandes reflexões.

O terceiro tipo de situação é aquele que envolve o chamado a uma justificativa de condutas passadas. Neste sentido, poderíamos dizer que existiria, atualmente, um aumento destes momentos de reflexão, como afirmado por Barbosa (2009), já que afloram discursos e questionamentos, partindo de diferentes fontes, a respeito das formas como comemos e cozinhamos. Existem as recomendações médicas e nutricionais, clamando por mudanças, trazendo uma avalanche de dados que, a partir da máxima “você é o que você come”, atrelam

nossa saúde ou doença a escolhas individuais. Existem questionamentos sobre a origem dos ingredientes que colocamos no prato, as condições de produção e todo o caminho percorrido até a panela. Existem ainda interrogações com foco em questões ambientais, traçando uma linha direta entre o que entra e sai de nossas cozinhas e o aumento da poluição e destruição ambiental. Afloram também os casos de riscos e escândalos alimentares, os quais colocam sob suspeita aquilo que colocamos na panela. Este tipo de reflexão, ao olhar para condutas passadas, cria oportunidades para mudanças nas condutas futuras. Porém, nem sempre é capaz de alterar as práticas.

Durante o campo, questionar atitudes passadas e criar momentos de reflexão foi a principal forma utilizada para entender os aprendizados e os porquês da culinária doméstica. Porém, quando perguntava os porquês de determinadas técnicas antes de começar a cozinhar com as mulheres, normalmente, as lembranças eram difusas e geraram respostas com argumentos que derivavam da máxima “sempre fiz assim”. Ao aprofundar e insistir na reflexão, já durante o preparo das refeições, foram relembrados pontos de contato entre a culinária e outras práticas, nos quais pequenas alterações nas ações haviam passado despercebidas e foram colocadas em cheque novamente quando questionadas. Por exemplo, Carla (solteira, sem filhos) contou que, durante um período de intercâmbio na Europa, tinha o hábito de realizar jantares temáticos com amigos de diferentes países, intercambistas como ela. Eram jantares italianos, espanhóis, indianos etc. cozinhados por colegas de cada um desses países. Dos jantares ficaram as lembranças dos pratos, os quais não são totalmente reproduzidos em sua casa, mas servem de referências de sabores e texturas.

Se, ao observar e conversar com dez mulheres, as trilhas pareciam bem demarcadas e os passos da dança já eram executados com naturalidade, como se o corpo fosse capaz de bailar sozinho, duas outras participantes da pesquisa pareciam estar em processo de adaptação a um novo caminho. Desta forma, o que antes para mim se apresentava como exceção, no decorrer do campo passou a parecer uma comprovação da regra. As práticas culinárias, por meio de aprendizados e repetições, e influenciadas pelo ambiente externo, material e social, tornam-se rotinizadas, não pensadas. Mas, ao participar de outras práticas, o indivíduo é colocado na condição de aprendizado e treinamento de novas regras e entendimentos, os quais, após um tempo de repetição, também estarão sujeitos a consciências práticas que guiarão o desempenho do corpo. Até o momento em que as regras e entendimentos de outras

práticas estiverem corporificadas, os pontos de reflexão serão mais constantes e as justificativas dos procedimentos mais claras.

Na próxima sessão, convido o leitor a mergulhar por algumas páginas nas histórias de Carla e Denise, buscando entender seu processo de mudança e adaptação dos fazeres na cozinha a diferentes práticas culinárias.

2.1.1 Das exceções à confirmação da regra

Na pesquisa de campo, dois casos pareceram, a princípio, se mostrar como exceção. Durante a observação do preparo das refeições, duas entrevistadas foram capazes de elaborar justificativas verbais para os modos de preparo e conseguiram apontar momentos específicos em que alguns procedimentos culinários foram alterados. São os casos de Carla, aquela que dizia “estar vegana” e Denise, aquela que buscava a “qualidade dos ingredientes” em primeiro lugar. Ambas afirmaram viver um momento em que refletiam e deliberavam muito sobre os modos de preparo dos alimentos, o corte, a temperatura do fogo, a forma de cozimento, tudo pensado no momento da execução de cada uma das ações. No entanto, as duas representam o famoso “exceção que comprova a regra”, além de se enquadrarem perfeitamente na discussão sobre agência proposta pelas teorias das práticas e debatida por Warde (2016).

O vegetarianismo de Carla e a busca por “produtos de qualidade” de Denise refletem o movimento de indivíduos que “algumas vezes, embarcam em projetos pessoais com a intenção consciente de mudar aspectos de suas próprias práticas e das práticas de outras pessoas⁴⁵” (WARDE, 2016, p. 144). Neste contexto, diferente do que uma visão focada no indivíduo poderia pressupor, existe um processo de recrutamento, engajamento e aprendizado de procedimentos em práticas já existentes, mas antes desconhecidas pelos atores. Isso afasta a ideia de escolhas pautadas no empoderamento individual e na reflexão pessoal atomizada.

O “projeto pessoal” de Carla estaria claramente relacionado ao engajamento na ideologia vegetariana e em suas práticas. No entanto, a ideia de qualidade, atribuída ao consumo de alimentos orgânicos, utilizada por Denise como justificativa às suas próprias práticas, transita por um terreno mais escorregadio. Não existia em sua fala, nem em suas atitudes na cozinha ou no supermercado, uma preocupação com o meio ambiente ou com responsabilidade social, o que a afastaria de um estilo de vida que Julia Guivant (2003) chama de *ecológico-trip*. Ao mesmo tempo, a partir de uma breve observação de seus armários e geladeira, foi possível perceber que a saúde também não parecia estar entre suas principais

45 *Individuals do sometimes embark upon projects with a conscious intention to change aspects of their own and others' practices* (WARDE, 2016, p. 144).

preocupações. No momento em que observei a presença de produtos considerados não saudáveis, como embutidos e molhos prontos, perguntei o motivo de sua escolha por orgânicos: era por saúde que ela comprava estes produtos? “Eu não me ligo muito com a saúde, não. Eu acho que é com coisa de qualidade mesmo. [Cozinhar e comprar pensando em] saúde é muito difícil”. Ora, se a preocupação não era com a saudabilidade, o engajamento no consumo de orgânicos e a alteração que este engajamento proporcionava na prática culinária de Denise também não estariam de acordo com o que Guivant (2003) chamou de *ego-trip*, um estilo de vida associado a uma ampliação da demanda por alimentos saudáveis.

Na impossibilidade de encaixar Denise nas definições de ecológico-trip ou ego-trip, é possível afirmar, no entanto, que a prática culinária em que está envolvida atualmente a aproxima de práticas ligadas aos movimentos que buscam “redes de consumo alternativo”, associadas a uma busca por “qualidade”, representada, para ela, por produtos “locais” e “orgânicos”. Coloco todas estas palavras entre aspas pois reconheço que qualidade, local, orgânico, assim como a palavra “alternativo” em contraposição à “convencional”, se inserem em um terreno contestado, tanto em sua construção social, quanto em seu tratamento teórico⁴⁶. Se, a princípio, os produtos das “cadeias alternativas de alimentos” eram distribuídos de forma paralela aos canais convencionais, sendo encontrados em feiras, cooperativas e redes de consumo direto com o produtor, passaram a ser encontrados também nas prateleiras de grandes cadeias de supermercados, adotando o mesmo discurso de qualidade, relacionado a sustentabilidade e, por vezes, produção local (GOODMAN; GOODMAN, 2009, p. 2). É o caso de alguns produtos da rede Zona Sul, onde Denise realiza parte de suas compras.

A porosidade dos termos está presente nos discursos e práticas de Denise. Se, por um lado, busca produtos locais ou orgânicos direto com o produtor, por outro, compra no supermercado de acordo com a noção de qualidade percebida por ela: “[Compro pensando em] qualidade, com certeza. Coisas como trocar o leite, só *Leitíssimo*⁴⁷”. As marcas são importantes para ela, mas se pudesse, compraria apenas em circuitos alternativos de feiras e clubes de compra coletiva de produtos direto com o produtor.

46 Para uma revisão dos estudos sobre *Alternative Food Networks* ver Goodman e Goodman (2009). Para uma análise sobre a conformação de tais redes no Brasil, ver Ferreira (2015).

47 Leitíssimo é uma marca de leite brasileira. No site da marca é possível encontrar as seguintes informações “Engarrafado na fazenda e produzido 100% com leite de nossas vacas. O Leitíssimo, mesmo antes de ser esterilizado, é 100% livre de antibióticos, substâncias carrapaticidas, tuberculose e brucelose”. Para reforçar esta mensagem, o site, também exibe fotos de vacas pastando, com a legenda “Foto tirada na Fazenda Leitíssimo”. Disponível em: <https://www.leitissimo.com.br/> Acesso em 06 de abril de 2017.

O seu discurso é intermeado de julgamento de valor sobre aqueles que não compram, cozinham ou consomem como ela. Desta forma, existe um caráter distintivo e moral em sua busca por qualidade. As redes de consumo e compras coletivas, como a Junta Local⁴⁸, o Clube Orgânico⁴⁹ e a Comida da Gente⁵⁰ foram importantes para seu engajamento em um novo tipo de culinária e contestação das formas como cozinhava e comia antes de conhecer estas redes de consumo. Segundo seu marido, “se ela pudesse, só comprava na Junta Local”. A frequência nas feiras da Junta Local e a amizade com pessoas que, igualmente, frequentavam tais locais, no Rio de Janeiro, foram considerados pontos de virada na forma como o casal cozinha. No entanto, Denise parece preferir estes meios por considerar os produtos “melhores”, não por uma preocupação com o pequeno produtor ou com questões relativas à reforma agrária, por exemplo.

O que começou com um foco nos ingredientes, somou-se a uma atenção maior à técnica. Assim como no discurso da Junta Local, na casa de Denise, os melhores ingredientes e melhores técnicas se juntam para o preparo de “comida boa, fresca e criativa”⁵¹. Sendo assim, a técnica passa a ser um dos principais pontos de reflexão na hora de cozinhar.

Presenciei alguns momentos de discussão entre o casal enquanto observava o preparo do risoto de cogumelos com ervilha (feito com caldo de legumes preparado na hora, com água mineral de garrafa comprada no supermercado Zona Sul). O primeiro debate foi sobre a

48 Junta Local se autointitula uma comunidade local e justa, que reúne pequenos produtores e cozinheiros e “gente a fim de comer bem, de forma consciente”. Os consumidores podem ter acesso aos produtores a partir de feiras realizadas periodicamente ou pela “sacola virtual”, tipo de compra onde o consumidor faz o pedido dos produtos desejados pela internet e eles são entregues em um local preestabelecido, como a Comuna, um restaurante em Botafogo, zona sul do Rio de Janeiro / RJ. Disponível em: <http://www.juntalocal.com> Acesso em 07 de abril de 2017.

49 O Clube Orgânico se autointitula uma rede colaborativa, na qual consumidores atuam como financiadores dos produtores ao se associarem ao clube. Pelo valor de R\$ 400,00 por mês, os consumidores recebem cestas semanais de acordo com a sazonalidade de produção e podem visitar os produtores que recebem o incentivo financeiro do Clube Orgânico para produzir alimentos orgânicos. Disponível em: <https://www.youtube.com/user/clubeorganico> Acesso em 07 de abril de 2017.

50 O Comida da Gente é formado por um grupo de pessoas que atua de forma colaborativa para estabelecer relações de compra e venda coletivas de diferentes produtos (entre eles, produtos orgânicos). Nem sempre a relação é direta entre produtor e consumidor, porém, busca-se diminuir os intermediários por meio de listas de compras coletivas. De acordo com o site do grupo, “O Comida da Gente é uma rede de compras colaborativas online que viabiliza novas formas de consumo, estreitando relacionamentos entre aqueles que consomem e aqueles que produzem”. Disponível em: <http://www.comidadagente.org> Acesso em 07 de abril de 2017.

51 A Junta Local oferece também comidas preparadas na hora ou prontas para o consumo no local ou para o comprador levar consigo. No site da Junta, o “rango” é descrito como: “Comida boa, fresca e criativa, feita por gente que entende do assunto. Nossos produtores são pessoas (e não empresas) que sabem o que estão fazendo. É gente no campo que se preocupa com a terra, são cozinheiros que buscam os melhores ingredientes e utilizam as *melhores técnicas*. (grifo meu).” Disponível em <http://www.juntalocal.com/> Acesso em 10 de abri de 2017.

gordura usada para iniciar o refogado do arroz. Denise pegou o azeite de oliva, mas foi interrompida segundos antes de jogar o óleo na panela: “O Risoto? Vai fazer risoto com azeite? Tá maluca?”, interpelou o marido. Mesmo respondendo “Claro que pode [fazer com azeite], a gente já fez assim várias vezes”, Denise acatou a desaprovação do marido e refogou o arroz na manteiga. Os debates seguiram em todas as etapas do preparo: mexe ou não o risoto enquanto o caldo seca? Com que frequência e com que vigor o risoto deve ser mexido? Finalmente, qual o momento certo de desligar o fogo, finalizar o prato e dizer “está no ponto”?

Os saberes sobre como seguir são reconstruídos a todo momento, forjados a partir do contato com outras pessoas, consideradas por eles como portadoras de legitimidade para falar sobre comida: amigos cozinheiros, *chefs* ou donos de restaurantes. O paladar também funciona como referência, o sabor e a textura encontrados em restaurantes são copiados e replicados em casa. O diálogo abaixo ilustra este processo:

Marido: Eu vi o Mário fazendo risoto e ele deixa o risoto, só mexe as vezes...

Denise: Só mexer às vezes? Ah, não, mexe um pouquinho... Não precisa mexer direto...

Marido: Eu vou finalizar com manteiga.

Denise: Coloca depois de colocar o queijo pra ver como vai ficar.

Marido: Pode colocar a ervilha?

Denise: Pode colocar, mas só tenta não desmanchar ela.

Marido: Vou botar no fogo baixo, mas acho que já tá no ponto bom.

Eu: Como você achou esse ponto ideal, pra você?

Marido: Fazendo muitas vezes.

Denise: O que acontecia, eu fazia e não ficava num ponto bom. Não ficava.

Marido: Na verdade, o ponto bom eu fui vendo comendo na rua e olhando e falando.

A forma como Denise busca a “qualidade” dos ingredientes e da comida preparada por ela ilustra a tendência de gastronomização do comer associado à culinária diária. Nesta tendência, tão importante quanto comer, é aquilo que se sabe sobre o comer (BARBOSA, 2009).

Por gastronomização do comer e do cotidiano, entenda-se o processo de valorização, reconhecimento, aprendizagem e fruição dos “prazeres da mesa” em toda a sua extensão. Esse se constitui de vários processos tais como a recuperação e o enobrecimento de práticas e saberes culinários definidos como artesanais, étnicos, tradicionais e autênticos; a ampliação da noção de gastronomia para todos os tipos de expressões culinárias; a incessante busca por novos produtos e ingredientes; as múltiplas formas de etiquetas presentes nas formas de ingestão, produção e compartilhamento dos alimentos, o aparecimento de novos atores ligados à alimentação e o comer e o aumento dos mercados e produtos relacionados à alimentação (BARBOSA, 2016, p. 104).

Estas características, quando associada à prática culinária, aproximam o fazer culinário doméstico ao profissional. Esta aproximação se dá também com os objetos da cozinha. Na casa de Denise, panelas, facas, raladores de queijo e aparelhos de precisão, como termômetro culinário e *sous-vide*⁵², foram comprados depois de longas pesquisas e conversas com amigos chefs de cozinha, em busca dos melhores utensílios para cada uma das funções. Estes materiais são utilizados no dia a dia, mesmo que o objetivo não seja impressionar algum convidado.

Os discursos de Denise e seu marido sobre comida e culinária são pontuados por termos técnicos aprendidos em programas de televisão e reuniões com amigos. Do picadinho de carne ao risoto, todos os pratos que preparam passam por grande grau de racionalização. Isso gera um julgamento de valor claro em relação à forma de preparo de outras pessoas. Um risoto só pode ser feito com arroz arbóreo e caldo base preparado em casa. “Claro, senão é só arroz. O problema é que as pessoas chamam de risoto o que não é risoto. Elas podem simplesmente chamar de outra coisa, tá tudo bem, ninguém vai ficar decepcionado”, afirma.

As práticas dispersas envolvendo a culinária, ou seja, o corte, a percepção do ponto “certo” da cocção dos alimentos, as medidas de colher etc. são colocadas sob avaliação e julgadas em relação aos pratos encontrados nos melhores restaurantes. Neste tipo de culinária *gastronomizada*, mais do que naquelas onde a racionalização e a deliberação não estão presentes em todas as etapas, as regras e os entendimentos sobre a forma de seguir na cozinha são construídos paralelamente ao comer fora, enquanto prática. Neste caso, o comer funciona como o grande ponto de alteração no cozinhar: “Quando a gente foi no menu degustação do Lasai⁵³ eu achei *foda*, cara, faz todo o sentido! Antes eu achava meio *babaquice*, pequeno.

52 O *sous-vide* é um aparelho que permite a cocção dos alimentos, em sacolas plásticas seladas à vácuo, sob temperaturas baixas e constantes

53 Refere-se ao Lasai, um restaurante situado na zonal sul da cidade do Rio de Janeiro / RJ. Segundo informações do site, o estabelecimento recebeu diversos prêmios, incluindo uma estrela Michelin, em 2015. Disponível em: <http://lasai.com.br/> Acesso em 06 de março de 2017.

Tudo era meio pequeno. Mas, é difícil, aí você valoriza isso. Aí você valoriza um pouquinho das coisas de casa, fazer umas coisas mais maneiras, mais legais”.

A culinária e as ideologias alimentares são apenas uma parte das reflexões, que perpassam a compra de roupas, produtos de limpeza e o consumo de uma maneira geral. Isso acontece tanto com Denise, quanto com Carla.

Assim como no caso dos termos “qualidade”, “orgânico”, “alternativo” e “local”, a definição de “vegetariano” também é escorregadia. “Vegetarianos podem ser praticantes parciais, abstendo-se de algum tipo de produto animal, podem ser veganos ou frutívaros” (BOYLE, 2011). Carla afirma estar em um processo de transição: de ovo-lacto-vegetariana — tipo de vegetarianismo no qual a pessoa consome ovos, leite e derivados, além de vegetais, frutas, oleaginosas e grãos — a vegana — tipo de vegetarianismo no qual a pessoa evita ao máximo o consumo de todos os tipos de produtos de origem animal, inclusive aqueles usados na indústria têxtil, como couro e lã, e, ainda, a diversão baseada em sofrimento animal.

É fácil perceber no seu discurso o que Joseph E. Boyle observa nos diferentes níveis de vegetarianismo: além de uma mudança dietética, existe uma adoção consciente de uma nova identidade, influenciada pela participação em um movimento coletivo com suas próprias regras, motivações e justificações. Existe um acolhimento e aprendizado gradativo das novas regras, de forma que raramente uma pessoa recém ingressa na prática da alimentação e culinária vegetariana vai aderir a dietas e consumos veganos, ou ao frutivorismo, de forma imediata.

O processo de iniciação de Carla no vegetarianismo e as justificativas sobre este início vão ao encontro dos resultados da pesquisa de Boyle (2011). Em estudo realizado a partir de entrevistas semi-estruturadas com um conjunto de 45 pessoas, auto-identificadas como vegetarianas, Boyle percebeu que, no início da adesão ao vegetarianismo, existe a prevalência de justificativas e motivações monotemáticas para a adoção deste tipo de dieta, as quais, posteriormente, passam a ser poli-temáticas. Os principais motivos de conversão seriam: 1) o estético/gustativo, ou seja, variantes da afirmação “não gosto do sabor / textura / sensação”; 2) a negação da injustiça, visão que considera o vegetarianismo uma espécie de protesto contra a exploração capitalista, ligada a noção de justiça social; 3) o direito dos animais, visão segundo a qual uma dieta vegetariana seria moralmente superior a uma que inclua o consumo de carne e produtos de origem animal; 4) a preocupação ambiental, ligada a uma crítica às formas de produção da indústria da carne e ao mau uso dos recursos naturais por esta indústria; 5) a

autorrealização, a qual acredita em uma melhora física, espiritual e/ou mental após a adoção de uma dieta vegetariana; e, por último, 6) a “história triste”, justificativa que atrela, diretamente, o consumo de carne a doenças vividas e que teriam sido curadas em decorrência do início de uma dieta sem carne.

A motivação inicial de Carla se enquadra nesta última. Durante uma viagem de intercâmbio pela Europa, passou 3 meses na Espanha, local onde acredita ter ficado doente pelo excesso de consumo de carne vermelha e frutos do mar.

Então, eu comi um monte de prato típico da Espanha e eles comem muita carne, muito fruto do mar, muita coisa pesada e poucas verduras e legumes. Depois desses três meses, meu estômago ficou destruído. Eu ficava enjoada todos os dias... Eu acordava enjoada! Fiquei com medo de estar grávida... E não sabia o que era. Assim, eu voltei para o Brasil querendo salada, legume, querendo uma alimentação legal. Foi naquele momento que eu virei vegetariana. Não foi porque eu resolvi “vou ser vegetariana agora”, não. Foi porque eu não queria carne. Falei: “Eu não quero, saturou, foi demais”. Assim que eu voltei e comecei a ter uma dieta vegetariana, meu estômago melhorou na hora, eu nunca mais tive esses enjoos.

Se no início retirar a carne por uma questão de saúde era a justificativa e pressupunha uma leve alteração nos fazeres, com o passar do tempo, Carla retirou de sua dieta alguns produtos processados e ultraprocessados os quais considerava não saudáveis⁵⁴; depois, a partir de leituras e buscas de informações sobre receitas vegetarianas, passou a se importar mais com os reflexos da indústria da carne no meio ambiente e o bem estar animal, retirando de sua dieta o leite de vaca e os seus derivados; por último, retirou também os ovos e qualquer produto de origem animal, como o mel. No discurso de Carla, é possível perceber este caminho da justificativa monotemática para uma justificativa politemática desenvolvida a partir de um maior engajamento na prática vegana.

As pessoas ignoram que é realmente uma indústria cruel e algumas querem continuar ignorando. Aí, quem não quer continuar ignorando acaba indo buscar outras alternativas. A minha motivação inicial foi a minha saúde, eu comecei daí. A partir disso eu cheguei no meio ambiente que pra mim também é uma coisa muito importante, você vê que o impacto da agropecuária é, indiscutivelmente, muito grande... E também passa pelos direitos dos animais, porque cada vez mais eu acho que eu vou desenvolvendo essa minha sensibilidade, essa minha compaixão pelos

54 Deixo claro que a noção de saudabilidade, atrelada à redução ou extinção do consumo de processados e ultraprocessados, aqui, está de acordo com a percepção nativa. Retirar os processados, não apenas no caso de Carla, significa retirar alguns ultraprocessados, como “comidas de caixinha”, aquelas que vão direto da bolsa de compras ao micro-ondas. Isso não significa, por exemplo, deixar de comprar produtos que possam ser usados como ingredientes, como molhos prontos, leite de coco, tomate pelado... Até mesmo a “comida pronta”, como *nuggets* ou batatinhas semi-prontas, podem ser comprados e consumidos em ocasiões em que se tem pouco tempo ou não se está com vontade de cozinhar, desde que estejam acompanhados de alguma coisa preparada por elas mesmas.

bichinhos, a vaquinha e o porquinho. Aí você olha pra um presunto e pensa assim: “cara, eu não vou comer um porco, sabe”.

Entretanto, o engajamento não foi realizado a partir de uma força de vontade individual, mas uma série de condições foram necessárias para que suas práticas culinárias se tornassem gradativamente mais pautadas em alimentos de origem vegetal. Entre estas condições, a participação em grupos lhe que forneciam informações sobre o veganismo enquanto dieta e enquanto estilo de vida, sobre a indústria da carne e sobre o bem estar animal, além da publicação de receitas e melhores formas de preparo. Além da participação nestes grupos, outras condições foram necessárias para seu engajamento na prática, como uma maior disponibilidade de tempo livre, pois estava desempregada e podia se dedicar a testar receitas e ler matérias, e o aumento do número de estabelecimentos comerciais que disponibilizam produtos vegetarianos próximos à sua residência. Afinal, “um contexto favorável, envolvendo um programa coletivo e a aprovação dos pares, torna mudanças individuais em comportamento muito mais prováveis”(WARDE, 2016, p. 146)⁵⁵.

⁵⁵ *A favourable context, involving a collective programme and peer approval, makes individual change in behaviour much more likely* (WARDE, 2016, p. 146).

Carla pensa em nutrientes e macronutrientes obtidos a partir da combinação de legumes, verduras, oleaginosas e temperos preparados por meio de técnicas culinárias que interfiram o menos possível na absorção destes nutrientes pelo corpo.

Quando eu vou bolar um cardápio, eu penso muito nos macronutrientes, mas eu pensei mais nisso depois que eu tirei os alimentos de origem animal, porque, realmente, você tira os nutrientes da sua alimentação quando você deixa de comer ovo, leite, essas coisas. E aí tem aquele negócio, você tem que ter a proporção certa de carboidrato, proteína e gordura. Então, eu tento pensar nos macronutrientes. Essa refeição vai ter arroz, feijão, isso e aquilo, pra suprir isso e aquilo. Agora, coisas relacionadas a minerais e vitaminas, às vezes, eu penso. Eu penso mais no sentido de ter que focar em colocar na minha alimentação o zinco, por exemplo, que é importante. O que tem zinco? Vou procurar ter sempre em casa.

Figura 1: Reutilização de potinhos a mostra na casa de Carla



Fonte: elaborada pela autora

Além disso, após a adoção do veganismo, o modo de preparo e os temperos usados precisaram ser repensados por Carla. Para chegar ao “nível de sabor” conseguido com a adição da carne aos preparos, segundo os critérios e sabores registrados em sua memória gustativa a partir de anos se alimentando de comidas que tinham produtos de origem animal como ingredientes, foi necessário também uma mudança nos tipos de tempero utilizados. Desta forma, a comida de Carla, hoje, é diferente daquela que comia quando criança e adolescente, preparada tanto pela empregada doméstica, que trabalhava para sua família, quanto por sua mãe, que cozinhava ocasionalmente.

Hoje em dia tudo que eu cozinho é diferente da minha mãe. Exatamente porque eu estou vegana. Eu vou fazer feijão e não boto carne no feijão. O meu feijão leva beterraba, inhame, às vezes eu coloco alguma outra coisa, tipo uma cenoura. E tem que ser bem temperado, porque a carne traz um gosto mais forte. Então, quando você não coloca ela, você perde esse sabor. Pra não abusar do sal, eu coloco vários outros temperos. Às vezes eu coloco curry, eu coloco coentro, então, ele fica bem diferente do que minha mãe faz. Eu aprendi a base com ela, mas eu fui fazendo o meu próprio desenvolvimento em cima de cada coisa.

A casa de Carla é repleta de livros que servem de direcionamentos para a combinação

Figura 2: Faz a mostra na casa da Felícia



Fonte: elaborada pela autora

de ingredientes e, de tempos em tempos, suas incursões na cozinha são antecedidas por

pesquisas na internet sobre a melhor forma de preparo. Ela presta atenção ao seu corpo e a qualquer sinal de resposta negativa, rastreia as suas práticas em busca da “falha” e, após o auto diagnóstico, realiza os ajustes que acha necessário. No entanto, os momentos deliberativos e reflexivos de Carla estão associados a uma parcela da prática culinária, o planejamento do cardápio, considerando a combinação entre os alimentos.

Poderíamos falar que estas atitudes são reflexo da segunda invariante do comportamento do comedor proposta por Fischler (*apud* POULAIN, 2006), o princípio da incorporação⁵⁶. Poderíamos, ainda, entender como a medicalização da alimentação (BARBOSA, 2009) ganha contornos e se desenha ilustrativamente no caso de Carla, percebendo no discurso da moça a crença na alimentação como remédio a ser administrado a partir da responsabilidade de cada um sobre si e sua saúde. Tudo isso parece fazer sentido.

Com as lentes das Teorias das Práticas, podemos perceber, também, um aumento no número de situações de reflexão e deliberação com base em novos entendimentos, no contexto de uma prática culinária pautada na adoção de um estilo de vida vegetariano. As práticas rotineiras são colocadas sob suspeita e a cozinheira é induzida a refletir e ajustar os procedimentos segundo as regras propostas por esta nova prática. Neste sentido, sim, o cozinhar vegetariano doméstico pode ser considerado uma prática integrativa, com regras e entendimentos específicos, colocados em palavras e aprendidos em livros, programas de TV e sites na Internet. Porém, diferente do proposto por Schatzki (1997), não desprovido de afetividade, pois esta característica da prática culinária parece estar presente em todas as suas manifestações domésticas.

Nos dois casos apresentados aqui é possível identificar momentos de ruptura claros. Em comparação às outras participantes da pesquisa, ambos os casos apresentam maior grau de rompimento com as formas de seguir da prática culinária anteriormente aprendida.

No primeiro, o processo de tornar-se vegetariana e, posteriormente, vegana, exige a adaptação de procedimentos. Mais do que deliberação individual, a adesão ao veganismo requer a participação em movimentos já estabelecidos. Neste contexto, não é estranho perceber que a identidade vegana de Carla é constituída, inicialmente, de acordo com regras e entendimentos que acompanham as tendências da medicalização, por um lado, e da

56 Relembrando o que foi comentado no capítulo anterior, o princípio de incorporação tem um duplo significado: fisiológico e psicológico/imaginário. No primeiro, comer é incorporar as qualidades de um alimento, no sentido nutricional. Os nutrientes alimentam tecidos e células e tornam-se o corpo do comedor. No outro, o comedor acredita que absorve, segundo a lógica do pensamento mágico, as qualidades simbólicas do alimento que consome. É a elevação da máxima “você é aquilo que você come” para além do discurso nutricional.

saudabilidade, por outro (BARBOSA, 2009). Quando Carla conta que o movimento que a levou a uma dieta vegana “foi um desenrolar por tentar comer mais saudável, eu passei por orgânicos até chegar no veganismo”, é fácil perceber que o caminho para uma alteração em suas performances foi gradual, na medida em que ia se engajando e sendo influenciada por outras práticas. Desta forma, acompanha uma ruptura parcial dos aprendizados obtidos no seio de seu grupo familiar. A palavra “parcial” é importante aqui, pois não houve uma negação completa da culinária materna ou familiar, mas uma maior influência de outras regras na forma de seguir na cozinha. Ainda prevalece o refogado, ainda segue o “feijão bem temperadinho” e o arroz preparado no refogado com cebola e alho. Mas, a partir desta tela em branco fornecida pela mãe (e comum a todas as entrevistadas), outras camadas vão se sobrepondo, sem fazer com que a base desapareça totalmente.

A adesão à prática vegana só é possível a partir do momento em que a tendência à saudabilidade ajuda a ampliar os pontos de reflexão e aumenta o número de referências sensoriais veganas para os adeptos desta prática. Por “referências sensoriais” me refiro às memórias gustativas, de textura e de cheiros envolvidos no comer vegano, os quais, posteriormente, servirão como “modelo” para a culinária. Ou seja, antes do “cozinhar vegano”, diferentes pontos de aprendizado sensorial do “comer vegano” e do “ser vegano” são necessários. Isso pressupõe a participação em outras práticas, como comer fora de casa (na escola, em restaurantes, no trabalho etc.) e viajar. A oposição simbólica entre alimento saudável e alimento gostoso (BARBOSA, 2009), precisaria ser superada, para só então a saudabilidade ser admitida enquanto regra a ser aplicada dentro da prática culinária. Para cozinhar, é necessário conhecer o sabor, a textura e o cheiro daquilo que vamos preparar.

No caso da Denise, existe uma ruptura mais brusca com a forma materna e familiar de fazer comida. Observando apenas pessoas como ela, que se autointitula uma “nerd da comida”, teríamos a ilusão de uma culinária pensada nos detalhes. A técnica, mais ainda do que os ingredientes, seria valorizada. A sua culinária estaria próxima daquela entendida por Warde (2016) e Shatzki (1996), ou seja, uma prática integrativa onde as ações seguem de acordo com regras e entendimentos claros, aprendidos de forma explícita, e onde a afetividade tem pouco espaço. Enquanto a habilidade corporal está sendo treinada para desempenhar a prática de forma fluida, momentos de reflexão seriam mais frequentes, afinal, o resultado final, a comida, está em constante aperfeiçoamento.

Em outro fragmento de diálogo entre Denise e o marido é possível perceber o quanto a técnica e o conhecimento são mais importantes do que a afetividade. Os dois me contaram que a mãe dele ofereceu um almoço, quando preparou uma receita de baião de dois, criticada pela não atenção aos detalhes técnicos.

Marido: Mas não ficou bom e foi falta de técnica da minha mãe, com certeza. A minha mãe sabe fazer algumas comidas muito bem, mas ela inventa e você vê a falta. Foi isso que a gente foi vendo. A gente viu que tem alguns detalhes que quando você vai cozinhar algo diferente é pressuposto da receita. A receita não te fala, você sabe que tem que fazer. Aí quando a minha mãe foi fazer esse baião, falou “ah, mas a receita foi de uma menina da Bahia”. Mas, como você confia, mãe?

Denise: A menina devia ser uma menina *whatever* da Bahia, não é uma cozinheira *fodona* da Bahia. Não é o Atala⁵⁷ fazendo um baião de dois.

Marido: É, mas o Atala é *fodão*. Eu vi, assim, a diferença. Sei lá, falta sabor e textura, falta complexidade quando a pessoa faz sem técnica. Porque a pessoa só faz o negócio, então, ela estraga.

No entanto, a culinária diária, não profissional, tem mais sobreposições de influências de outras práticas, menos raciocínio e mais ações rotinizadas do que estes dois exemplos podem aparentar. O aprendizado é mais fragmentado, os influenciadores mais diversos e as dicas fornecidas pelo ambiente e o mundo material são mais importantes no desempenho das atividades.

As teorias das práticas não enfatizam o papel da deliberação nas práticas cotidianas, mas isso não quer dizer que afirmem que as pessoas realizam atividades como robôs configurados para agir sempre da mesma forma, desde que as situações e o ambiente externo apresentem as mesmas características. Afinal, as práticas sociais se alteram com o tempo, são dinâmicas. Sendo assim, se nesta sessão busquei dar conta da rotina e da não reflexão, na próxima busco compreender as mudanças nas práticas culinárias não profissionais, sempre tendendo ao caminho do meio entre agência e estrutura. Para tanto, recorro a Elizabeth Shove, Mika Pantzar e Matt Watson (2012) no intuito de entender os elementos da culinária enquanto entidade.

2.2 Competências, sentidos e materialidade

Shove e seus colegas (2012) fornecem uma compreensão simplificada dos elementos que compõem uma prática social enquanto entidade. Para a existência desta é necessário que sejam estabelecidos links entre três conjuntos de elementos: 1) o material, englobando

57 Se referindo a Alex Atala, famoso *chef* brasileiro.

objetos, ferramentas e infraestrutura, que Warde (2016) chama de ambiente externo, além do próprio corpo; 2) a competência, ou seja, o “saber fazer”, que Giddens (2003) chama de “consciência prática”, ou “entendimentos mútuos”, como colocado por Schatzki (1997); e, por último, 3) o significado (*meaning*).

Este último elemento é um tanto escorregadio e tem pouco consenso entre os teóricos das práticas, já que engloba significados, motivações e emoções. Diferente de Schatzki (1997), para quem o conceito de estrutura teleoafetiva se desenvolve no momento da prática enquanto performance, Shove e seus colegas colocam o significado como parte do tripé que forma a prática enquanto entidade. Acredito que neste ponto seja possível conciliar as duas visões sobre significado, motivação e emoção, já que elas podem ser adotadas de forma não excludente. É possível que, enquanto entidade, os significados sejam parte integrante da prática sem que seja necessário excluir a importância das emoções para a prática culinária enquanto performance.

Os autores usam como exemplo a prática de dirigir para explicar metodologicamente a formação e quebra dos links entre os três elementos na criação, alteração e desaparecimento de uma prática, a partir da interdependência e modelação mútua entre os elementos. Neste caso, os significados que moldavam o dirigir estavam, na primeira década do século XX, associados à inovação e exibição de riqueza, tinham relação com aventura, ar livre e contato com a natureza. O dirigir, nesta época, pressupunha os serviços de um motorista, e as competências iam para além de dirigir, mas também passavam pela prática de consertar o carro, cuja estrutura material era particularmente desafiadora, requerendo habilidades específicas do motorista. A história do dirigir pressupõe remodelações nos significados, nas competências e na materialidade envolvida na prática de dirigir, a qual, associada ao significado de masculinidade, está atrelada a outras práticas, como a do conserto e reparo de automóveis (SHOVE; PANTZAR; WATSON, 2012).

Tendo em mente esta concepção mais ampla de significado, é possível perceber, a partir do campo, uma modificação neste elemento da prática culinária diária. Porém, diferente da prática de dirigir, amplamente documentada, o cozinhar doméstico não tem o mesmo número de publicações e riqueza de dados, portanto, no momento, é possível apenas considerar a alteração nos significados enquanto inferência a partir dos dados colhidos.

Entre as mulheres mais novas (solteiras, casadas sem filhos ou com filhos pequenos) o cozinhar diário está ligado a uma ideia de independência e a comida é vista como fonte de

prazer, mesmo durante a semana. Independência, para elas, está relacionada à possibilidade de escolher aquilo que vão comer, sem gastar muito. A fala de Elisa resume bem este significado: “É o hábito de ter que comer e não querer ficar refém de restaurante. Não querer ficar refém do que as outras pessoas cozinham. É poder escolher o que eu quero comer sem gastar um absurdo”. Desta forma, é fácil encontrar no discurso destas mulheres a negação da necessidade da contratação dos serviços de empregada doméstica para realizar a atividade de cozinhar (porém, sendo admitido a contratação para o cuidado de crianças, ou faxina), já que o “comer o que eu quero, sem gastar muito” pressupõe que elas preparam as comidas para si mesmas e para as suas famílias. Além disso, a comida como prazer e não “só pra encher a barriga”, como em uma fala de Ana (solteira, sem filhos), está afastada da noção de “comida de empregada”, a qual constantemente foi relatada como “não muito boa”, ou “gostosinha, mas sempre a mesma coisa”.

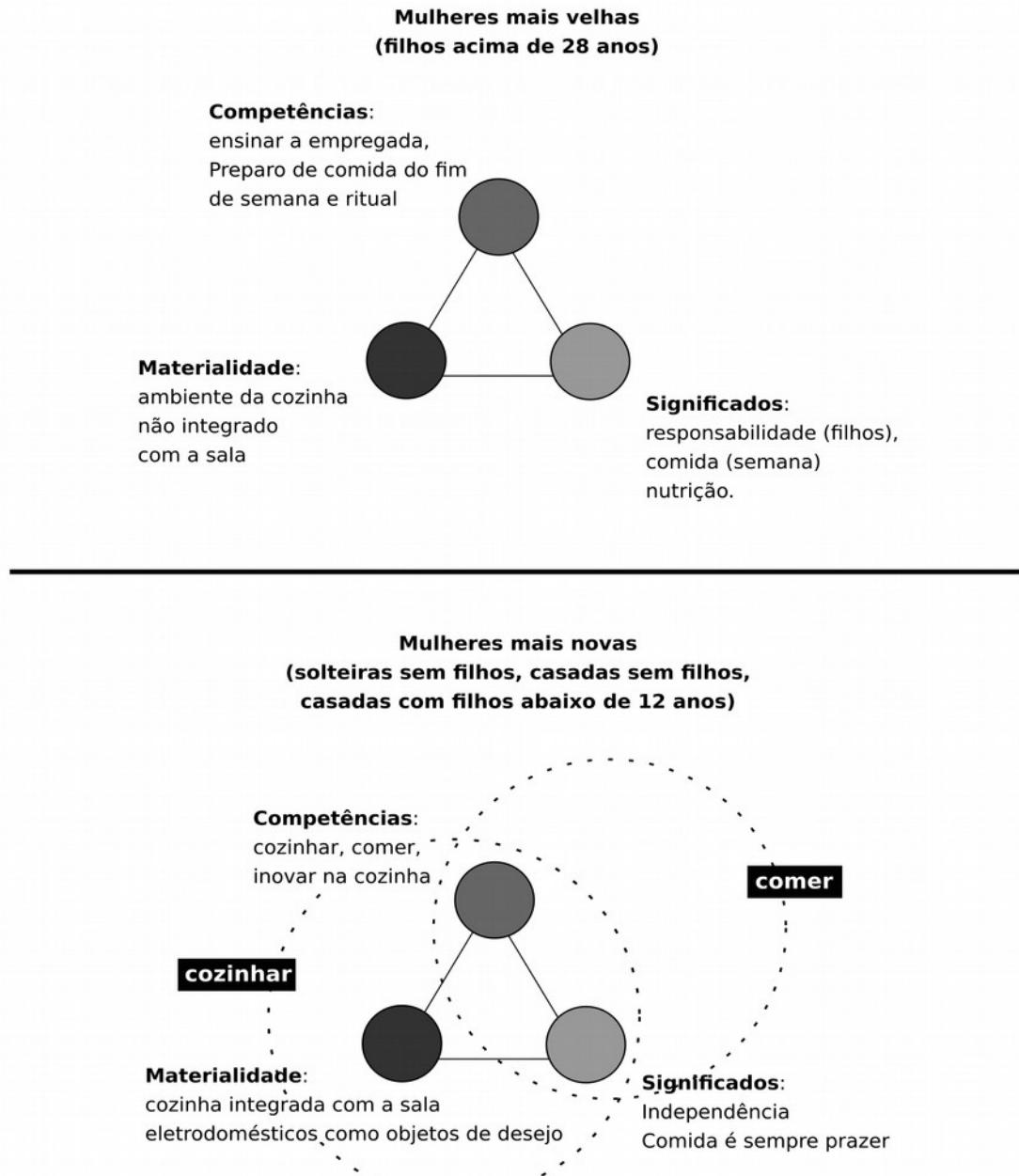
A partir do discurso das mais velhas (com filhos acima de 28 anos) e das memórias das mulheres mais novas em relação às suas mães, é possível perceber que o cozinhar diário estava atrelado à ideia de responsabilidade e a comida ingerida durante a semana menos ligada à noção de prazer. O que prevalecia nas refeições de durante a semana era a ideia de nutrição. Come-se porque tem que comer. A Responsabilidade, neste caso, era dirigida à alimentação dos filhos, já que na ausência deles, o comer poderia ser feito fora de casa, ou improvisado com o que se tinha dentro da geladeira, só pra “encher a barriga”. Entre estas mulheres, fazer comida de segunda a sexta poderia facilmente ser uma atividade relegada a terceiros, como empregadas domésticas, compra de comida pronta ou saídas a restaurantes.

Esta foi uma das dificuldades encontradas no início do recrutamento para participação da pesquisa. Se a intenção era conversar com mulheres que preparavam as refeições em casa e cujas mães também o fizessem, o espectro de possibilidades diminuía consideravelmente. Não foi incomum ouvir “minha mãe tinha empregada” ou “minha mãe já não cozinha mais, ela compra comida pronta”. O que antes era um problema, mostrou-se como dado importante na pesquisa, já que o “não cozinhar” é tão interessante para entender os sentidos da prática culinária quanto o “cozinhar”.

Como explicitado por Shove e seus colegas (2012), as práticas sociais são estabelecidas a partir da criação e quebra de links entre os três elementos. Desta forma, não é possível observar a mudança nos significados de maneira isolada, pois é preciso seguir a prática, não os atores, ou as coisas. Sendo assim, com base nas figuras criadas pelos autores

para explicar o dirigir (p. 29), sistematizo os três elementos da prática culinária doméstica e as

Figura 3: Alteração nos elementos das práticas culinárias domésticas



Fonte: elaboração própria com base em Shove, Pantzar e Watson (2012, p. 29 / 37)

alterações percebidas a partir da Figura 3.

O significado da comida diária como fonte de prazer caminha junto com a possibilidade de cozinhar também com prazer, observando os filhos, assistindo TV,

conversando com marido e amigos. Daí a importância dada para uma cozinha integrada ao resto da casa. Se a comida não é feita apenas para atingir o fim de encher a barriga, o cozinhar também não é visto como uma performance a ser realizada focando apenas o resultado final da comida na mesa ou no prato. Todo o processo é valorizado. Este processo perde o seu caráter prazeroso quando desempenhado isoladamente, com a mulher ficando sozinha na cozinha.

Quando o cozinhar é visto como uma responsabilidade a ser cumprida, de preferência rapidamente ou, melhor ainda, com a possibilidade de comprar pronto ou que outra pessoa o faça, sob sua orientação, o ambiente da cozinha não importa tanto. Da mesma forma, as cozinhas pequenas e isoladas acabam funcionando como um empecilho ao prazer de cozinhar entre aquelas que desempenham esta performance diariamente⁵⁸.

Os elementos, no entanto, não são exclusivos de uma única prática. Essa porosidade entre as práticas é também abordada por Warde (2016) e tem grande importância aqui. A transição do sentido da comida enquanto nutrição à comida enquanto prazer é parte importante também na constituição da prática do comer, especialmente o “comer fora”. Sendo assim, a interseção entre as duas práticas deve ser observada como algo que se retroalimenta e se influencia mutuamente.

Tendo em mente que a prática enquanto entidade se reproduz em consonância com o ambiente material, além de se manter e desaparecer a partir da própria prática, os links entre os elementos são criados ou desfeitos na medida em que a prática é desempenhada, como performance, dentro de um contexto material. Desta forma, o terceiro capítulo pretende olhar para a cozinha e suas coisas e para a criação de corpos habilidosos e competentes, capazes de agir rotineiramente e quase sem reflexão em constante relação com este ambiente.

58 No próximo capítulo, reservarei algumas páginas para falar mais detidamente sobre a estrutura da cozinha.

CAPÍTULO III

O AMBIENTE DA COZINHA E SEUS CORPOS HABILIDOSOS OU PROVANDO DO CALDEIRÃO

Só as panelas conhecem a fervura dos seus caldos...

Como água para chocolate - Laula Esquivel

A divisão do conteúdo desta dissertação em um terceiro capítulo serve apenas como estratégia narrativa e para a simplificação da análise. Afinal, é bom lembrar, o ambiente material é indissociável das práticas, tanto como entidades, quanto como performances desempenhadas por um corpo habilidoso.

Na primeira parte desta seção, coloco sob os holofotes alguns dos materiais envolvidos na culinária. O ponto de partida é o próprio ambiente físico da cozinha, sua posição e organização dentro das casas. Em seguida trago para a análise alguns dos objetos presentes nas cozinhas e utilizados pela maioria das entrevistadas: o micro-ondas, as panelas e os utensílios usados para mexer a comida na panela. Na segunda parte, busco traçar sentido neste mapa de diversos pontos de contato com a culinária, os discursos e as práticas com as quais o cozinhar se relaciona, com o objetivo de compreender como as práticas culinárias são aprendidas, mantidas e modificadas.

3.1 A cozinha e suas coisas

Neste bloco, detenho-me por algumas página à participação das coisas da cozinha no desenvolvimento da culinária diária. Tendo em mente a análise feita na seção 2.2, com base na proposta metodológica realizada por Shove e seus colegas (2012), parto da hipótese de que estaria existindo uma mudança de sentido no cozinhar. A geração mais nova, ao fazer comida em casa, estaria se distanciando de uma ideia de responsabilidade e obrigação ligada à percepção da comida enquanto nutrição, no sentido de “encher a barriga”, principalmente dos filhos. O que foi observado a partir das falas coletadas no campo, estas mulheres, solteiras ou casadas sem filhos, ou com filhos menores de 12 anos, estariam vendo a possibilidade de

cozinhar em casa como forma de não depender de terceiros para a alimentação de si mesmas e das suas famílias.

Além disso, comida, inclusive aquela ingerida de segunda a sexta, não parece ser vista apenas como fonte de saciedade da fome, mas como fonte de prazer. Em realidade, não estou sozinha nesta percepção, os dados de campo vão ao encontro do que Barbosa (2016) afirma ser uma mudança de significado do comer: de necessidade a lazer. Esta transformação de sentido, seguindo as teorias das práticas, não pode ser vista isoladamente. Quando atrelada ao comer dentro de casa e ao cozinhar a própria comida, é influenciada, ao mesmo tempo em que influencia, por mudanças materiais na cozinha e competências do “saber fazer comida”.

Primeiro, o próprio ambiente da cozinha é colocado em destaque. Depois, considerando que em cada cozinha visitada fui apresentada a uma infinidade de materiais, entre eles apetrechos e eletrodomésticos que foram descritos como “pouco usados”, atenho-me àqueles de maior uso entre as mulheres, os quais tiveram presença em todas as casas: micro-ondas, panelas e utensílios de silicone.

3.1.1 O ambiente da cozinha

Existe uma grande diferença entre sonho e realidade. Isso é óbvio e ficou muito claro no campo. Existe o sonho de ter uma cozinha integrada com a sala, existe o planejamento para que isso seja realizado um dia e existem as poucas pessoas que já conseguiram transformar o sonho em realidade.

Eu gosto muito de cozinha. No meu apartamento antigo a cozinha era grande, era uma cozinha americana. Aí, era muito bom ficar porque tinha espaço pra tudo! Agora, a minha cozinha é minúscula, é um corredor... (Ana, solteira, sem filhos, aluga um apartamento de sala e quarto, com cozinha considerada por ela pequena, no bairro da Glória)

Eu queria poder quebrar essa parede aqui. Mas, não dá, o apartamento não é meu. Quando a gente alugou, não pensou nisso, pensou no preço. Mas, se eu pudesse eu faria, quando for ver o próximo apartamento é uma coisa que eu quero. Ficar isolada aqui, enquanto tá todo mundo lá na sala é muito ruim. (Larissa, casada, com filhos menores de 12 anos, aluga um apartamento de dois quartos no bairro da Tijuca)

Eu morava num outro apartamento aqui mesmo na rua que a cozinha ficava mais isolada e eu já tinha morado num apartamento anterior que a cozinha era americana. Aí, quando eu vim ver esse apartamento aqui, uma das coisas que me interessou em comprar esse era justamente a possibilidade de voltar a ter cozinha americana, que pra mim é importantíssimo! (Gabriela, solteira, com filhos menores de 12 anos, dona de um apartamento de 2 quartos, no bairro de Botafogo / RJ)

Desta forma, não é que a alteração material tenha acontecido, em uma relação de causa e efeito, e as mulheres tenham passado a cozinhar mais em casa. A alteração de uma prática acontece em uma relação de influência mútua. Neste contexto, a mudança no significado do cozinhar em casa acompanha uma mudança de posição da cozinha em relação aos outros cômodos dentro das casas, tanto simbólica quanto fisicamente, o que vem acontecendo desde os anos 1980 (BARBOSA, 2016; GOMES; BARBOSA, 2004).

Em uma rápida pesquisa, verifiquei as plantas baixas de 40 novos empreendimentos imobiliários nos bairros de Botafogo e da Tijuca⁵⁹. Destes 40, 14 apresentavam, na planta, a opção de integração da cozinha com a sala. Os nomes variavam, “cozinha gourmet”, “cozinha ampliada”, “cozinha integrada”, “cozinha americana”, mas a solução arquitetônica era a mesma: a opção de integração da sala de estar, ou jantar, com a cozinha.

Esta observação não foi feita com a intenção de afirmar a ascensão de uma nova forma de construção das residências no Rio de Janeiro. Porém, considerando os discursos das mulheres escutadas na pesquisa, a existência deste tipo de planta pode fornecer algumas indicações em consonância com a hipótese de que existiria uma alteração no sentido dado ao cozinhar diário, deixando de ser uma atividade desempenhada por obrigação e responsabilidade, e se tornando uma atividade que também deve ser prazerosa. No entanto, as ações relacionadas ao cozinhar, quando realizadas isoladamente, são consideradas como motivo de sentimentos negativos que, de acordo com estas mulheres, poderiam ser evitados se a cozinha fosse integrada ao ambiente da sala. Afinal, o fato delas negarem a presença da empregada doméstica no dia a dia de suas cozinhas, mas não necessariamente de suas casas, não faz com que elas queiram que o seu cozinhar seja parecido com o cozinhar daquelas profissionais, principalmente no quesito isolamento. Isso fica claro nas palavras de Larissa: “Eu não quero ficar aqui que nem uma empregada, enquanto tá todo mundo na sala!”

De acordo com Barbosa (2016), este cômodo passa a ter centralidade no ambiente doméstico, sendo cada vez mais pensado, decorado e apresentado aos outros como um lugar importante. “A sociabilidade migrou da sala de estar e jantar para a cozinha. Enquanto se cozinha, se degusta, se fala sobre a origem e a qualidade dos ingredientes, sobre as vantagens dos novos utensílios e sobre os novos saberes culinários” (BARBOSA, 2016, p. 110). A

59 A busca foi feita através do site <http://lancamentosrj.com/buscar>. Foram observadas as plantas de todos os links válidos (que não apresentaram erro no carregamento por falha técnica do site) disponíveis na área “lançamentos” para os bairros de Botafogo e Tijuca. A busca pela palavra “Tijuca” apresenta apartamentos dos bairros da Barra da Tijuca, localizado na zona oeste do Rio de Janeiro, e da Tijuca, localizado na zona norte. Os resultados do bairro da Barra da Tijuca não foram verificados. Acesso em 26 de maio de 2017.

atenção à decoração e aos detalhes da cozinha pode ser exemplificada no caso de Felícia. Ela foi a única que verbalizou diretamente a importância que dava aos detalhes estéticos deste cômodo, mas isso não quer dizer que as outras mulheres não conferissem à decoração da cozinha o mesmo tipo de cuidado (o que é possível verificar pela presença de quadrinhos nas paredes, utensílios coloridos e enfeites de geladeira). Felícia pensou toda a decoração, a cor dos armários e dos utensílios combinando com seu bem mais querido na cozinha: a batedeira da marca *Kichen Aid*, que comprou durante um período no qual viveu nos Estados Unidos. O vermelho e o preto predominam, propositalmente.

Felícia: A batedeira eu sabia que queria uma batedeira dessa de qualquer jeito... Eu tinha que comprar de qualquer jeito. Ela é linda!

Eu: É... ela é linda mesmo. E você comprou pela beleza ou por quê?

Felícia: O que? Eu planejei toda a minha cozinha por causa dela! Eu planejei a minha cozinha toda preta e branco... Eu sabia que a porta do armário ia ser vermelha, porque eu queria a batedeira vermelha. Eu planejei a cozinha pensando na batedeira, porque ela é muito linda.

Figura 4: Decoração em vermelho e preto da cozinha de Felícia



Fonte: elaborada pela autora

Os objetos saem dos armários. Utensílios e panelas vão parar em ganchos, facas são atraídas à parede por ímãs, ou fincadas em suportes em cima da pia, potinhos de tempero ficam a mostra, em estantes, ou como ímãs de geladeira... Não importa tanto se os objetos colocados à disposição sejam novos. Potes antigos e reaproveitados são expostos tanto quanto aqueles comprados especialmente para a função de guardar ingredientes de cozinha.

Neste ponto, novamente, a observação do campo está de acordo com as percepções de Barbosa (2016). Os materiais da cozinha, agora expostos e também com função decorativa, mesmo quando este ambiente não está integrado fisicamente à sala, contribuem para “deixar ambígua a fronteira entre a sala de jantar e a cozinha, antes claramente estabelecidas, separadas e fechadas” (p. 110).

3.1.2 Coisas da cozinha: micro-ondas, panelas e utensílios de silicone

Na impossibilidade de falar detidamente sobre cada um dos vários objetos expostos e escondidos da cozinha, me atendo a três deles, o micro-ondas, as panelas e os utensílios de silicone. A escolha destes três, entre tantos outros, se dá pela importância conferida pelas mulheres a estes objetos durante a observação do preparo das refeições. O micro-ondas, em realidade, ganha destaque não pela observação do uso, mas pelo papel que lhe foi atribuído por algumas das participantes da pesquisa.

As mulheres reservaram para a minha visita o dia em que elas estariam preparando a comida desde o início. Desta forma, o micro-ondas foi acionado apenas em alguns momentos pontuais, como para esquentar um acompanhamento ou para descongelar, um pouco, o pote de feijão. Afinal, no momento do cozinhar, ele parece ser pouco usado.

Entre estas mulheres, receitas de micro-ondas não fazem o menor sentido. “É só pra esquentar coisas. Não sei nem como cozinha dentro dele, não. Acho estranhíssimo pessoas que cozinham no micro-ondas!”, me informou Helena, de 60 anos. Então, se este eletrodoméstico serve apenas para esquentar, pra que ter um aparelho destes na cozinha? Um pote em banho maria faria o mesmo efeito. Alguns poderiam argumentar que o micro-ondas economiza tempo. Mas, esta resposta diz pouca coisa sociologicamente.

O uso deste aparelho parece estar relacionado ao que Elizabeth Shove (2003) identificou como uma mudança no sentido do que é contemporaneamente considerado conveniência. Em sua formulação inicial, a ideia de conveniência não estava atrelada à noção de poupar ou administrar melhor o tempo, mas a facilidade de uso e funcionalidade dos objetos e ambientes. Depois, o que a autora chama de conveniências “modernas” no universo doméstico eram aquelas ferramentas que permitiam, ou era esperado que permitissem, que as tarefas de casa fossem desempenhadas em menos tempo. Em seu sentido contemporâneo, a conveniência estaria mais atrelada à capacidade de organização de horários e atividades. Sendo assim, os utensílios e objetos que proporcionam conveniência seriam aqueles que contribuem para que as pessoas administrem os seus afazeres diários. “Ao permitir que

usuários ‘armazenem’ o tempo, adiem atividades ou administrem e minimizem interrupções, ferramentas como esta aumentam a capacidade de organização autônoma. (SHOVE, 2003, p. 172)⁶⁰.

Ainda de acordo com a discussão proposta por Shove (2003), a questão central não é a diminuição do tempo livre, ou a falta de tempo, mas a percepção desta falta a partir de uma lógica de trabalho onde o tempo pode e deve ser organizado pelo próprio trabalhador (tanto no ambiente de trabalho, quanto em casa). Tempo este que é fragmentado, sendo preenchido por pedaços de atividades intercaladas. Por exemplo, frases como “enquanto eu cozinho, normalmente eu estou lavando roupa” foram comuns em campo.

Desta forma, o planejamento tem um papel importante e caminha junto com a noção de conveniência. Neste momento entra o micro-ondas. As mulheres entrevistadas mencionaram a importância deste eletrodoméstico em suas rotinas, mesmo sem utilizá-lo durante a minha visita. Ele permite que a responsável pela alimentação da família esquente os restos do dia anterior para um almoço rápido, enquanto ela responde uma mensagem de trabalho no celular. Permite que uma mãe tenha na geladeira o arroz e o feijão prontos. Com estes itens do cardápio já preparados, a mãe pode esquentá-los no micro-ondas enquanto grelha os bifes e prepara a salada para o almoço da família. Ou permite que os sanduíches congelados no domingo, para serem consumidos no café da manhã de segunda a sexta, tenham uma ajudinha para descongelar antes de serem esquentados no forno, mantendo o pão crocante.

O forninho elétrico, tem um papel complementar e às vezes substituto ao micro-ondas na casa de Jaqueline. É nele que parte das refeições é esquentada enquanto outras atividades são desempenhadas; é nele que os pratos preparados no final de semana e congelados são esquentados para o consumo.

Você deixa [o sanduíche] congelado, aí você tira, pode até ajudar um pouquinho com o micro-ondas ou coloca uma aguinha, coloca no forno e parece que você acabou de comprar. (...) Aqui a gente não tem o costume [de usar o micro-ondas] mesmo, a gente acaba aquecendo no forno. Alguns preparos mantém a crocância, acho que mantém a textura. Acho que as coisas ficam meio molengas no micro-ondas.

A diferença no uso e importância do micro-ondas está relacionada à forma como as famílias organizam os seus horários e o seu tempo. Aqui existe uma diferença considerável entre as famílias com filhos e aquelas sem filhos. De acordo com os dados do campo, uma das

60 *In allowiong users to ‘store’time, defer activity or manage and minimize interruption, tools of this kind enhance capacity for autonomous organization* (SHOVE, 2003, p. 172).

principais dificuldades das mães era o planejamento das refeições. Na vida delas, o freezer e o micro-ondas tem uma importância considerável, já que permitem que as refeições possam ser improvisadas com aquilo que foi previamente planejado. Planejamento e improvisação formam uma oposição apenas aparente. O freezer permite o planejamento, aglutinando o pré-preparo das refeições em dias específicos da semana. O micro-ondas (ou o forninho, no caso de Jacqueline) permite a improvisação planejada. Isto porque ele facilita o descongelamento (dos pães, do feijão, da papinha) e o aquecimento da comida sem que seja necessário que a mulher tire o alimento que deseja cozinhar ou esquentar muitas horas antes de prepará-lo.

Já nas famílias sem filhos, o planejamento semanal tem menos peso, já que o almoço ou o jantar podem ser substituídos por uma ideia simplificada de refeição, como fritar um ovo e comer com salada, cozinhar qualquer coisa rápida, lanchar (no jantar) ou mesmo sair para almoçar ou jantar fora. O micro-ondas, nestes casos, é visto como “importante, mas pouco usado”, ou até mesmo dispensável na cozinha. É o que acontece nas casas de Carla e de Ana. “Às vezes eu acho que seria melhor ter o arroz, o feijão, já guardado na geladeira. Só você vai comer, é só botar no micro-ondas. Às vezes faz falta. Mas, é muito raro, só de vez em quando, a maioria das vezes eu nem penso nele” (Carla, solteira, sem filhos).

Enquanto o micro-ondas permaneceu sem trabalho durante minhas visitas, as panelas e colheres para mexer o preparo foram protagonistas. No caso das panelas, os tamanhos variaram, mas os materiais se mantiveram constantes. Inox, para o preparo do arroz e, reinando soberano no preparo de carnes, frangos e ovos, o revestimento de politetrafluoretileno, comercialmente conhecido como teflon⁶¹. O fato de, entre tantas possibilidades de materiais disponíveis no mercado, o teflon ter uma presença tão marcante é interessante de ser observado.

O material foi descoberto em 1938, mas só começou a ser utilizado como revestimento para utensílios culinários em 1960. A jornalista Bee Wilson (2014) conta um pouco da história do desenvolvimento do uso deste material nos Estados Unidos:

O PTFE, ou politetrafluoretileno, era conhecido pelos químicos desde 1938. Essa substância escorregadia era usada para revestir válvulas industriais e equipamentos de pesca. Segundo consta, a mulher de Marc Grégoire [um engenheiro francês], foi a primeira a sugerir que ele tentasse usar o PTFE que vinha aplicando aos apetrechos de pesca para solucionar o problema de suas panelas, que faziam a comida agarrar. Ele descobriu um modo de ligar o PTEE a uma panela de alumínio. (...) O mundo ficou louco pelo Teflon. A DuPont lanchou seu primeiro recipiente antiaderente nos

61 Teflon é uma marca registrada da empresa DuPont. No campo, no entanto, o termo teflon não se refere à marca DuPont, mas ao revestimento antiaderente da panela.

Estados Unidos em 1961, chamando-o de ‘A panela feliz’. No primeiro ano, as vendas atingiram um milhão de unidade por mês. (...) Já em 2006, 70% dos utensílios de cozinha vendidos nos Estados Unidos tinham revestimento antiaderente; ele se torna a regra, em vez de exceção. (WILSON, 2014, p. 60)

A presença deste tipo de material nas cozinhas não se dá em um vazio discursivo e nem está livre de polêmicas sobre o seu uso. A possibilidade de refogar e fritar alimentos com menos gordura sem que eles grudem na panela é visto como uma vantagem. Mas, um novo risco⁶² ronda a cozinha: a passagem de resíduos químicos presentes no material da panela para a comida! Explicou-me Gabriela, enquanto preparava o refogado do arroz em uma panela de aço inox, pouco antes de fritar o filé de frango em uma frigideira com revestimento teflon:

Porque essas panelas de teflon, com o tempo de uso, elas vão sendo arranhadas, né? E aí aquele descascado é a gente que consome, naturalmente. Obviamente que em ínfimas quantidades. Quando você vê uma panela descascada, ninguém descascou, ela foi descascando com esse movimento de lavar, ou de riscar com outra panela, ou o movimento da colher... Então, aqui em casa é esse tipo de panela (inox), que facilita.

Ao observar o revestimento da frigideira, perguntei se aquela não apresentaria o mesmo problema de outras panelas com antiaderente. A esta questão, Gabriela responde que a diferença está no tempo de uso da panela, se o arranhado for recente, pode-se usar, caso seja um arranhado antigo, não.

Esta mesma preocupação com o descascado do teflon foi encontrada na casa de Larissa. Ela foi alertada pelo marido que todas as panelas velhas revestidas com o material deveriam ir para o lixo. “Mas, sabe como é, a gente vai deixando, deixando, e esquece de jogar fora. Aí a gente continua usando.” Nas casas de Denise, Felícia e Carla os cuidados são durante a limpeza, para que o lado áspero da esponja não arranhe nem desgaste o revestimento das panelas.

Wilson (2014) afirma que, apesar de ser uma substância atóxica, o PTFE, quando esquentado acima de 250°C, emite subprodutos gasosos que podem ser nocivos a saúde. Além disso, conta que em 2005 surgiu a suspeita, a partir da Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos, de que uma substância utilizada na produção do antiaderente poderia ser cancerogênica. A suspeita não foi comprovada até o momento e a DuPont, principal fabricante deste tipo de panela, afirma que não existe motivo para preocupação, já que após a fabricação não haveriam quantidades mensuráveis da substância no utensílio pronto. A questão é: a

62 Para um debate a respeito das representações sociais sobre os riscos do consumo alimentar, ver Galindo (2014).

suspeita é o suficiente para fazer ecoar os discursos sobre o risco do uso deste tipo de material na cozinha? Obviamente, as mulheres entrevistadas não estão surdas a estas vozes.

A mesma preocupação com a relação entre resíduos químicos e doenças aparece na fala de Carla, cujos utensílios são de teflon, mas nunca de alumínio: “Porque o alumínio tem estudos que apontam a relação com o Alzheimer e ele realmente acaba na comida”.

Se, também no caso das panelas, encontramos uma vastidão de discursos que, somados e dissonantes, transformam a escolha do material em um constante “essa panela é boa, mas...”, como explicar a prevalência, pelo menos nestes lares, do teflon? Uma possibilidade de resposta estaria atrelada ao papel da rotina na manutenção da prática. A forma de fazer a qual uma panela antiaderente está atrelada (menos uso de óleo e não necessidade de arear, ou esfregar a panela durante a limpeza) foi gradativamente sendo reproduzida no decorrer do tempo. O limpar e o cozinhar com panela antiaderente são práticas ligadas aos dois sentidos iniciais de conveniência observados por Shove (2003): facilidade de uso e diminuição do tempo despendido para realização de uma tarefa doméstica.

Nas casas visitadas, o uso de utensílios de silicone caminha junto com o uso das panelas antiaderentes. Consenso entre as mulheres entrevistadas, o principal motivo para não usar mais utensílios de metal ou madeira para mexer os alimentos dentro da panela seria a conservação do revestimento. As colheres de silicone evitariam que o politetrafluoretileno riscasse, mantendo, assim, as propriedades antiaderentes da panela.

Em uma passagem por qualquer loja de utensílios para casa e cozinha encontramos colheres disponíveis em vários materiais: madeira, silicone, bambu, inox... Porém, a escolha do material também não acontece em um vácuo discursivo e uma simples colher para mexer o refogado tem sobre si uma infinidade de camadas de debates. É possível perceber parte desta discussão na fala de uma das entrevistadas:

Como você está vendo aí, não tenho colher de pau. Mas, eu acho que isso já mudou, porque nesses programas [de culinária, na TV] eu vejo. Eu vejo o Claude⁶³, eu vejo que eles usam colher de pau. Porque teve uma época que a colher de pau tinha sido condenada e ido parar no fogo do inferno. Como ela vai fazendo umas rachaduras, tinham condenado, porque ali era um depósito de vírus, de impurezas, porque não dá pra limpar tão adequadamente. Então, eu acho até que tinha uma determinação da vigilância sanitária em restaurante... Então, eu passei a usar essa [de silicone], porque essa aí realmente não gruda nada. E fiquei usando. Mas, eu vejo que muita gente usa [a colher de pau]. Até to com vontade de usar colher de pau. Acho bonito, acho que é uma coisa, assim, de tradição.

63 Refere-se a Claude Troisgros, *chef* francês, que mora e atua no Rio de Janeiro, além de protagonizar diferentes programas de culinária no canal de televisão GNT, incluindo reality shows de competição entre profissionais e amadores na cozinha.

A fala de Gabriela relembra o momento em que a colher foi protagonista de um debate ocorrido após a divulgação da Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em 2004⁶⁴. Entre as boas práticas apontadas pela cartilha, está a utilização de utensílios e superfícies de trabalho mantidas sem rachaduras, trincas ou defeitos. O material alerta para o fato de que pequenas falhas na superfície dos utensílios podem contribuir com a proliferação de micróbios. A colher de pau, com suas imperfeições, passa, então, de utensílio essencial a fonte de risco alimentar. No outro lado do debate, em 2015, a campanha Comida é Patrimônio, lançada pelo Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN), ressalta as características culturais deste utensílio. De objeto diário, inerte e prosaico, passa a ser fonte de risco alimentar, para então ser recuperado como identidade, cultura e história. Em texto publicado em diferentes veículos na internet, Juliana Dias, co-líder da associação *Slow Food*, no Rio de Janeiro, e membro do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea-Rio), inicia sua argumentação a favor da colher de pau com a seguinte afirmação: “A colher de pau está impregnada de cultura, afetos, memória e sabor. É utensílio indispensável na cozinha brasileira, utilizada no dia a dia dos lares, seja no campo ou na cidade. Faz parte do ritual culinário, com seu acervo de gestuais e saberes” (DIAS, 2015).

Porém, como discutido no capítulo anterior, os discursos, sozinhos, não são capazes de modificar as práticas. Mesmo porque, como observado no campo, os objetos da cozinha não são trocados com a mesma velocidade com que os discursos sobre eles se alteram. É como se o dia a dia silenciasse as falas como condição para a plena execução da prática enquanto performance. Para além dos discursos, a forte presença dos utensílios de silicone nas cozinhas parece interessante, principalmente quando atrelada a uma redução da participação da colher de pau, relegada a permanecer na gaveta enquanto sua similar colorida prepara a comida.

3.2 A criação de um corpo habilidoso na cozinha

Nesta seção, ao tentar compreender os processos de aprendizado da culinária, convido o leitor a penetrar, novamente, na cacofonia. Retomando o que foi discutido até aqui, é possível afirmar que as teorias das práticas fornecem uma lente teórica capaz de observar o cozinhar a partir do fenômeno da habituação e da rotinização de procedimentos. Ou seja, o foco está nos modos de fazer aprendidos, rotinizados e desempenhados pelo corpo através da

64 Cartilha disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0> Acesso em: 03 de maio de 2017.

consciência prática, ou, utilizando o termo de Shove e seus colegas (2012), das competências. Entendo que se estes autores tivessem acesso à leitura desta dissertação, pensariam que o fato desta seção trazer as competências para o primeiro plano de análise seria como desequilibrar um banquinho de três pernas que sustenta todo o caminho teórico-metodológico proposto por eles. Mas, ao tentar mapear os aprendizados, esta medida analítica foi necessária, mesmo concordando com a ideia de que as competências não estão separadas dos materiais e dos significados.

Apesar da quantidade limitada de visitas e entrevistas, o foco desta pesquisa, como já dito, não está nos indivíduos e suas “escolhas e rotinas individuais”, mas na observação de padrões de performances que estes indivíduos carregam, as quais são repetidas e encorajadas coletivamente. O objetivo é compreender como as competências, ou, nas palavras de Giddens (2003), a consciência prática, ou ainda, entendimentos mútuos, nas palavras de Schatzki (1997), são estabelecidos. Afinal, os entendimentos mútuos são as condições para a existência de uma prática enquanto entidade. Para Warde (2016), a identidade de uma prática é “o resultado de experiências práticas acumuladas e extensas discussões e justificativas de várias performances, vigentes e potenciais⁶⁵” (WARDE, 2016, p. 151). Trabalho, portanto, a partir da compreensão de que as mulheres entrevistadas são “carregadoras” da prática culinária que não acaba nem termina em suas ações individuais, mas tem em suas performances a reprodução e, ao mesmo tempo, a reafirmação da culinária doméstica enquanto prática social.

Tal qual camadas de tinta em uma pintura, onde cores se misturam e se sobrepõem, buscarei compreender como diferentes práticas integrativas atuam e influenciam a culinária doméstica. Ao considerar a culinária doméstica uma prática composta, pressuponho que não exista uma única fonte de aprendizado, perpetuando regras e entendimentos claros sobre como seguir, passíveis de ser encontradas e resumidas em livros e cadernos de receitas. Afinal, a culinária doméstica não se restringe a debates sobre as melhores técnicas, ou sobre as formas de apresentar e servir um prato.

Esta seção está dividida em duas partes. A primeira trata dos contatos iniciais com a culinária, ainda na infância. A segunda busca mapear as mudanças que acompanham os ciclos de vida das mulheres e interferem na forma como cozinham, além de compreender a correlação entre a prática culinária e outras práticas integrativas.

65 “It is a result of accumulated practical experience and extensive discussion and justification of various actual and potential performances” (WARDE, 2016, p. 151)

3.2.1 Coisa de menina: Ludicidade, Observação e pequenas tarefas na cozinha

“Qual a sua primeira lembrança relacionada ao ambiente da cozinha? Não precisa ser necessariamente uma lembrança em que você esteja cozinhando...” Esta era, normalmente, a minha primeira pergunta em campo. O objetivo era compreender como aconteciam as primeiras exposições à prática culinária. Afinal, por mais que as histórias de tentativa e erro fossem divertidas, enquanto anedotas, era pouco provável que as pessoas aprendessem a cozinhar “explodindo fogões”, como na história contada por Milena, uma mulher casada, de 31 anos, ou “servindo cafés com gosto de sabão” e “frangos com cheiro de cocô”, como nas histórias contadas por Ivone, mãe de dois filhos acima de 28 anos, que não moram mais com ela. Então, após analisar mais detidamente os discursos relatando o início da vida na cozinha, percebi que antes do frango, do café e da explosão, outros contatos aconteceram. Vamos observar por um instante a história contada por Ivone:

Eu sabia fazer o bolo, mas não sabia fazer café. Aí, como o saco era de tecido, eu achei que aquele saco estava muito preto, aí eu resolvi lavar com sabão, detergente... E não clareava de jeito nenhum! Aí o pessoal esperando o café, eu fui fazer o café e ficou com gosto de sabão. Ficou com gosto de sabão, mas foi engraçado... A primeira galinha que eu fiz, era um frango inteiro, eu tinha que cortar ele, mas eu não sabia que tinha que limpar a parte traseira do bicho pra tirar o cocô. Tinha uma parte traseira do bicho que tinha cocô, sei lá. Só sei que tinha que tirar aquela bundinha lá. Mas, eu cozinhei tudo junto, tava com uma cara bonita, linda, mas tava com um cheiro... Aí a mamãe viu aquele negócio e falou “tá tudo errado, você tinha que ter limpado aquilo”. Aí tive que lavar tudo, tirar todo o tempero e refazer tudo de novo! (Ivone, 56 anos, grifos meus)

Antes do café, havia o bolo. Antes do frango, havia a mãe. Ou seja, o contato com a cozinha não parecia ter se iniciado com o preparo daqueles pratos nunca antes cozinados por ela. Tal percepção vai ao encontro do que Warde (2016) afirmava sobre o processo de aprendizado:

No entanto, o processo de aprendizado não é, normalmente, uma questão de tentativa e erro por parte de indivíduos autônomos. Ao invés disso, ele ocorre em um contexto de transmissão social de aspectos de uma prática compartilhada. Algumas vezes, isso ocorre por meio de instruções verbais, apenas, algumas vezes por meio de palavras e demonstrações práticas, outras vezes pela forma autodidata, na leitura de um manual. Contudo, a partir do momento em que é exposto pela primeira vez à prática, o novo praticante é influenciado por dicas e sinais sobre como outras pessoas, particularmente sobre como outros atores competentes, navegam e atravessam pela sequência de ações que abrangem as performances reconhecíveis da Prática (WARDE, 2016, p. 155)⁶⁶.

66 *However, the process of learning is not, usually, a matter of trial and error on the part of autonomous individuals. Rather it occurs in a context of a social imparting of aspects of a shared practice. Sometimes this is by means of verbal instruction alone, sometimes words and practical demonstration, sometimes in the autodidactic mode of reading a manual. However, from the point of first exposure to a practice, the novice is*

Nenhuma das mulheres lembrava-se de qualquer ensinamento verbal vivido ainda na infância. Apenas para duas entrevistadas, cujas mães acumulavam o trabalho doméstico e o trabalho fora de casa, sem auxílio dos serviços de empregada doméstica, as tarefas culinárias apareceram como obrigação na adolescência: fazer o arroz, lavar o feijão, passar o café. Ainda assim, enquanto ajuda pontual, não como responsabilidade exclusiva. Afinal, das 12 entrevistadas, seis cresceram com a presença constante de um serviço de empregada doméstica. Nestes casos, as mães só cozinhavam nos finais de semana ou dias especiais e as meninas, ainda crianças, só frequentavam a cozinha nestes momentos.

Mesmo que não tivessem sido ensinadas desde pequenas a cozinar, as meninas frequentavam a cozinha sempre que as mães ou avós estavam naquele local. Era lugar de ficar junto, de brincar e estudar em meio às panelas, aromas e sons. Nos casos de Ana e Jaqueline esta relação com a cozinha na infância foi mais forte do que com as outras entrevistadas, já que a mãe da primeira não trabalhava fora e passava a maior parte do tempo na cozinha, e a avó da segunda se dedicava ao preparo das refeições e, igualmente, passava a maior parte do tempo nesta área da casa.

A minha primeira lembrança de cozinha eu era bem pequena, sei lá, uns quatro, três anos... Aquela idade que você começa a lembrar alguma coisa. A minha mãe parou de trabalhar quando eu nasci, porque a gente teve que se mudar para uma casa que era muito longe do Centro, de tudo. Então, a gente ficava o dia inteiro junto dentro de casa. Enfim, ela era dona de casa, fazia nosso almoço, e eu era filha única, então, ou eu brincava sozinha ou eu ficava meio que seguindo e pentelhando ela. Eu adorava vê-la cozinhando, na hora do almoço eu botava uma cadeira do lado dela e ficava vendo ela preparar as coisas e tal (Ana, 29 anos).

Aí a gente cresceu num ambiente de muita comida, tinha essa história de que não podia repetir a comida do almoço na janta. E ela [a avó] cozinhava muito bem, fazia doce, fazia tudo. E eu cresci, como te falei, sentada ali na mesa, fazendo dever de casa, e ela cozinhando. Assim, os meus primeiros contatos com comida, que eu me recordo, são esses, da minha avó cozinhando (Jaqueline, 33 anos).

Mesmo entre aquelas que cresceram em uma casa onde a comida da semana era feita pela empregada doméstica, a cozinha era o local onde, no preparo da comida ritual e de fim de semana (BARBOSA, 2007), podia-se ficar com as mulheres mais velhas e “forrar forminhas de empada”, “brigar com as irmãs pelos docinhos que uma das mulheres deixava, sorrateiramente, rolar para de baixo da mesa”, ou, simplesmente, “ficar ali”, observando aqueles outros atores competentes cozinharem.

influenced by clues and cues about how other people, and particularly how other competent actors, navigate and traverse the sequences of actions that comprise recognizable performances of the Practice (WARDE, 2016, 155).

Neste momento da vida, a infância, a presença da afetividade, no sentido proposto por Schatzki (1996), ou seja o lugar da expressão de emoções e humores na organização dos fazeres e dizeres, tem papel predominante nos primeiros contatos com a culinária. Estes primeiros contatos, permeados pelo lúdico e pelo desejo de estar perto das mulheres mais velhas, de brincar na cozinha e receber o carinho da mãe, da avó, ou da tia ao ajudá-las a “forrar forminhas”, “enrolar docinhos” e “preparar a massa do pão” são orientadas e organizadas também pela afetividade. O amor enquanto manifestação prática está envolvido nestas lembranças e na criação de um “como fazer” o qual é anterior aos momentos em que as mulheres passam, elas mesmas, a serem responsáveis pela comida das suas próprias famílias.

Independente do momento do ciclo de vida e da idade da mulher entrevistada, a lembrança do processo de socialização na cozinha enquanto momentos de brincadeira e ludicidade foi constante. Mesmo entre aquelas que pouco frequentavam aquele ambiente, pois suas próprias mães também não o faziam com frequência, o “brincar de comidinha” era uma de suas distrações. A cozinha era imaginada no quintal e, junto com folhas e paus, o almoço de fantasia era servido para as bonecas.

Outro ponto de ludicidade ligado à culinária na infância é o preparo de bolos e doces para si mesmas e para amigos. O doce, na realidade, tem um papel importante no início do contato com a cozinha. O preparo do doce “do início ao fim” foi constantemente apontado como o primeiro prato feito sozinha. A saída do bolo de dentro do forno era acompanhada de um sentimento de excitação, “eu que fiz”!

Obviamente, a simples presença na cozinha não é determinante do fazer culinário futuro, o qual é sobreposto de diversas camadas de entendimentos e ensinamentos. Mas, como verbalizado por Larissa, uma arquiteta de 42 anos, mãe de dois meninos, as atividades, observações e brincadeiras na cozinha “acabam sendo um referencial estético”. Larissa se referia à textura e ao desenho da massa de empada a qual ajudava a avó a preparar, mas a ideia de “referencial estético” pode ser extrapolada.

Ali, na observação do preparo da comida da mãe, acontecem os primeiros contatos com a forma de fazer comida. Antes da rotinização, antes da internalização dos entendimentos que treinarão um corpo habilidoso na prática culinária, antes mesmo das dicas de procedimento fornecidas pela manipulação dos objetos materiais do ambiente da cozinha, com suas facas e panelas, micro-ondas e forninhos, o referencial estético é estabelecido. Por

mais que a mãe “não dê muita trela”, os cheiros dos temperos, a visualização do tamanho dos cortes, a textura da massa vão estabelecendo referenciais de como seguir na cozinha.

Nesta fase, aprende-se que o arroz “deve” ser refogado e o alho e a cebola entram em praticamente todos os preparos, como base para os outros sabores e aromas. Mesmo que, naquela época, não estivessem elas mesmas esquentando a barriga no fogão, ou cortando os legumes, as mulheres iniciaram ali o aprendizado. Até quando as camadas de ensinamentos afastam a culinária atual daquela feita na casa da mãe, as lembranças criadas naquele momento ajudam a direcionar o preparo das “coisas básicas”, principalmente do arroz.

Uma história contada por Jaqueline sobre o momento após o nascimento da filha, quando sua mãe esteve cuidando dela durante o período do puerpério, é ilustrativo do que estou chamando de “referência estética ou sensorial” formada a partir dos primeiros contatos com a cozinha. Jaqueline acreditava que sua comida já não parecia nada com a da mãe, afinal, durante sua infância e adolescência “só se comia besteira” na casa dos pais, na sua opinião. O fato da mãe ter passado a cozinhar para ela, fazer as compras e encher a geladeira de sua casa com ingredientes que ela mesma nunca compraria deixava Jaqueline irritada. Mas, ao mesmo tempo, o cheiro e o sabor da comida da mãe davam conforto, porque traziam a lembrança “de casa”.

Eu, por exemplo, não tinha o costume de usar cominho. E ela quando chegou aqui “cadê o cominho?”, e eu “não, eu não tenho cominho, eu não uso cominho”... Ela falava “não, tem que usar cominho! Tem que usar cominho”. E aí eu percebi que o que eu sentia falta do tempero da minha mãe, que a minha comida não tinha, era o bendito do cominho! Aí eu passei a usar cominho. Hoje eu tô usando muito mais cominho do que eu usei em 7 anos de casada.

Esta lembrança do cheiro, do sabor, das texturas é o que chamo de “referencial estético ou sensorial”. Mesmo que um ensinamento explícito não tenha sido feito, estas lembranças acabam se estabelecendo como uma primeira camada de entendimentos do cozinhar enquanto prática integrativa de uma forma geral, mas, principalmente, de como temperar enquanto prática dispersa. As quantidades de sal, de óleo, de alho e de cebola como bases para diferentes preparos acabam tendo seus fundamentos nestes primeiros contatos com a cozinha e com a comida.

Considerando que não houve um momento de ensinamento formal dos “pratos e preparos básicos”, este primeiro contato passa despercebido no discurso das mulheres e poucas vezes foi apontado como aprendizado. É como se aquela presença no ambiente da cozinha tivesse sido pouco ou nada importante para o seu futuro como principal responsável

pelo preparo da comida. Mas, quando começamos a cozinhar juntas e perguntei os porquês do “corte pequeninho”, ou da cebola e do alho, elas me diziam “isso eu peguei com a minha mãe, ela sempre fez assim”. Ou “ah, essas coisas básicas, arroz, feijão, eu aprendi com minha mãe... Com quem seria? Não tinha *youtube* naquela época!”.

Entre as mães existe a percepção de que se passou o básico para as filhas, isso porque estas tinham interesse em aprender, não por uma sensação de que era necessário o aprendizado. Em seus discursos, existia a ideia de que suas filhas “poderiam comprar comida pronta, ou comer fora”, sem a necessidade de cozinhar todos os dias. Porém, estas mulheres mais velhas, já mães de filhas adultas, relembram que, apesar de não terem sido ensinadas verbalmente, como parte de uma obrigação, existia na época de sua infância e adolescência a ideia de que “era legal saber fazer, era legal que a mulher soubesse cozinhar”.

Se bem que naquela época eu não era obrigada a fazer, mas era bom saber cozinhar porque era bonitinho a menina saber cozinhar, saber fazer crochê, saber fazer trabalhos manuais, ser delicadinha. Era meio que sim, porque antigamente tinha essa ideia, mas não era obrigada, eu não era obrigada a fazer. Eu ia fazer se eu quisesse fazer. Não tinha a obrigação de “não, hoje você vai ter que fazer um bolo de laranja” (Ivone, 56 anos)

Como comentado na seção anterior, parece existir uma ressignificação do valor atrelado ao cozinhar diário, o que influencia na forma como os ensinamentos são passados de mãe para filha. No discurso das mães de filhas adultas existia a lembrança de um valor no trabalho doméstico em si mesmo, apesar da “não obrigatoriedade do aprendizado”, atrelado ao papel social do feminino e da responsabilidade destas com a alimentação dos filhos. No discurso das mulheres mais novas, existia a percepção de que o valor não está no papel da mulher, mas na independência que o “saber cozinhar” proporciona, na possibilidade de controlar melhor aquilo que ela e sua família comem, além de não depender de outra pessoa para preparar a sua comida.

Essa mudança está acompanhada da percepção de que a contratação dos serviços de empregada doméstica (prática comum entre as mulheres mais velhas) não fará parte da vida doméstica das mulheres mais novas nos próximos anos, principalmente pelo custo da contratação dos serviços de uma empregada mensalista. Além disso, existe um discurso de negação da necessidade deste tipo de contratação, principalmente entre aquelas que ainda não tem filhos. Afinal, a partir do nascimento destes, elas consideram que pode haver a necessidade de contratação de uma babá, “porque vai precisar que alguém olhe a criança” (Elisa, solteira, sem filhos) enquanto elas trabalham fora. O discurso está atrelado à ideia de

justiça social, associada a não exploração de outras mulheres, e na esperança de uma divisão igualitária das atividades domésticas com maridos e futuros maridos.

Além da observação e da ludicidade na infância, algumas mulheres relataram a execução de pequenas tarefas na cozinha, como lavar louça, tirar a mesa do almoço e do jantar, preparar o arroz ou o café, catar e deixar os grãos de arroz e feijão de molho, ou ajudar a carregar as compras na feira. A atividade de catar os grãos era prática dispersa que fazia parte apenas da infância das mulheres acima de 40 anos, afinal, “o feijão de hoje já vem limpo, né? Não precisa catar”.

A observação, a ludicidade e o desempenho de pequenas tarefas na infância formam uma espécie de alicerce sensorial no qual, sob influência de outras práticas, a culinária doméstica vai se estabelecendo enquanto prática social. O arroz, o refogado e a referência de tamanhos, texturas e quantidade de óleo são ensinados, mesmo que não diretamente, pelo conjunto de “atores competentes”, no caso as mulheres das gerações anteriores (mãe, tias e avós), muitas vezes sem a necessidade de instruções verbais.

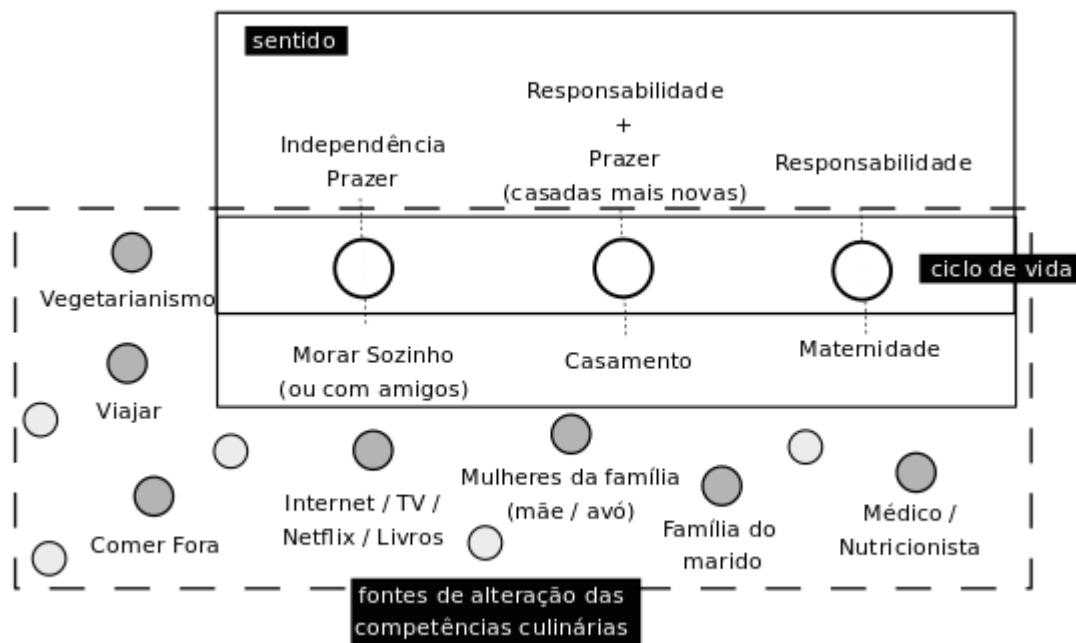
Nas próximas páginas buscarei desvendar as camadas de aprendizados, relacionando-as aos momentos do ciclo de vida das mulheres — sair da casa dos pais, casar e ter filhos — e aos fazeres e dizeres relacionados a outras práticas compostas que influenciam o cozinhar doméstico.

3.2.2 Ciclos de vida, aprendizados e adaptações

Com o auxílio do RQDA⁶⁷, busquei sistematizar as fontes de aprendizado e adaptação do cozinhar doméstico a partir dos discursos e da observação dos fazeres das 12 entrevistadas considerando o ciclo de vida em que se encontravam. Como discutido até aqui, considero o cozinhar uma prática composta. Desta forma, as fontes de aprendizados são diversas e os links criados entre a prática culinária e o contato com outras práticas e discursos podem ser efêmeros (como no caso da adoção de dietas de emagrecimento) ou ter influência limitada. Os dados coletados permitiram esquematizar as fontes de influência, os sentidos e os ciclos de vida como visualizado na Figura 5:

⁶⁷ O RQDA é um software de análise qualitativa, baseado na linguagem R (HUANG, 2014).

Figura 5: Fontes de alterações nas competências em relação aos ciclos de vida



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados de campo

A linha tracejada significa o caráter efêmero e frágil da relação entre a prática culinária, em cada um dos ciclos de vida, e as práticas e discursos que podem ser fontes de adaptação das práticas dispersas que compõem o cozinhar. O que quero dizer com isso? Nenhuma fonte de aprendizado, sozinha, tem a capacidade de alterar as competências, o saber fazer, da culinária como um todo. Por isso o caráter efêmero e não totalmente absorvido dos entendimentos obtidos através do encontro da culinária com outras práticas. As bolinhas mais claras, sem legenda, representam todas as outras possíveis fontes de contato não mapeadas e não observadas, mas que possivelmente atuam nos fazeres domésticos.

O primeiro momento no qual as mulheres entrevistadas se viram totalmente responsáveis pela sua própria alimentação foi quando saíram da casa dos pais e construíram o seu próprio lar. Todas elas, independente de estarem vivendo esta fase há pouco tempo ou já terem deixado a casa dos pais há muitos anos, viveram este momento em algum ponto da vida. A saída para um casamento é diferente de morar com amigos ou sozinha, por isso será tratada separadamente mais adiante. Nesta parte do texto focarei nos dados coletados junto às cinco entrevistadas que viveram a experiência de sair de casa, sem se casar.

Relembrando que existe uma possível mudança de sentimento em relação à comida durante a semana, deixando de ser vista apenas como nutrição para ser considerada também uma fonte de prazer, a comida de segunda a sexta não é só aquela “que enche a barriga”. Desta forma, quando se encontram sozinhas com a responsabilidade de cozinhar para si e não têm como, ou não querem, sair para comer fora de casa, as mulheres buscam o conhecimento de atores competentes para obter direcionamentos de como seguir. Se durante o tempo que viviam na casa dos pais o ensinamento havia sido passado em forma de observação, ludicidade ou pequenas tarefas, quando saíam de casa e só sabiam cozinhar arroz (e outras pequenas coisas, como temperar um bife ou preparar uma salada), precisavam aprender.

A primeira fonte volta a ser a mãe, agora em busca de ensinamentos verbais. “Aí eu fui perguntando para minha mãe. Mãe, como faz não sei o que? E ela manda um textinho ensinando como fazer. E eu pergunto quase tudo pra ela, tudo. A minha mãe é meu livro de receitas, antes de olhar no Google”, explicou-me Elisa, a participante que demonstrou o menor distanciamento da forma de fazer comida materna. Afinal, para ela, a comida da mãe já é uma fonte de prazer, é a sua maior referência de “comida gostosa”. Assim como ela, esse retorno inicial à culinária “de casa” foi constante entre aquelas que iam morar sozinhas.

A regra aqui é a continuidade, a manutenção da prática culinária passada de mãe para filha. Porém, olhando as sacolas de compra, os pratos e a dispensa destas mulheres e perguntando, diretamente, “o que você faz igualzinho a sua mãe e o que você não faz?” as certezas da continuidade desvanecem. Apesar da manutenção da base do refogado, novos ingredientes, formas de preparo e sabores são inseridos no dia a dia. Não é possível falar de ruptura, mas adaptação de algumas práticas dispersas.

O temperar foi a prática dispersa que mais sofreu adaptações. Entre as mulheres que moram sozinhas e são solteiras, a principal fonte de adaptação desta prática tem origem no contato com outras duas práticas: o viajar e o comer fora. Quando engajadas nestas práticas, as mulheres tomam para si outras referências de possibilidades de combinações entre ingredientes e temperos em um mesmo prato. Frango temperado com canela, diferentes combinações de temperos para salada, curry, molho shoyo... Não significa que a comida do restaurante ou o prato provado durante uma viagem serão reproduzidos na íntegra na cozinha de casa. Os temperos podem ser utilizados sem que a receita seja seguida. Afinal, como comentado brevemente por Warde (2016), a comida do restaurante tem um nome, uma receita específica, a comida de casa, não.

Os temperos, ao serem adaptados do “comer” para o “cozinhar”, já não seguem as mesmas normas do restaurante ou qualquer outro local em que foram consumidos em primeiro lugar. A lógica que prevalece é a da soma, não a da substituição. Gengibre, com pimenta, com curry, com o que tiver disponível, somado ao refogado de cebola e alho. O refogado se mantém, desde a casa da mãe, afinal, é “base da boa comida do brasileiro, né?”, como afirmou Felícia, meio intrigada com minha pergunta sobre onde tinha aprendido que o refogado funciona como base para o preparo dos pratos.

Os ingredientes foram comprados depois de o sabor ter sido conhecido fora da rotina da comida de casa. O comer funciona como fonte de aprendizado de sabores, dando pistas de novas formas de temperar. Neste sentido, a prática composta “comer”, a qual funciona de acordo com conhecimentos mútuos que se articulam a partir de ensinamentos dispersos e discursos cacofônicos sobre o que, o como e o onde comer acaba por influenciar no cozinhar. Parece óbvio afirmar que o comer vem primeiro do que o cozinhar. Afinal, comemos muito antes de cozinharmos e é fato também que podemos comer, sem cozinhar. Mas, pensar na interconexão e influência mútua entre o comer fora, enquanto prática social composta, e a prática do cozinhar doméstico pode proporcionar ganchos interessantes sobre os processos de modificação desta culinária. Porém, com os dados que dispomos até o momento sobre o comer e o cozinhar no Brasil enquanto práticas, não é possível compreender de que maneiras os entendimentos mútuos que formam um, atuam como fonte de aprendizados para os entendimentos mútuos do outro.

O comer fora de casa como uma prática que influencia o cozinhar doméstico não é percebido apenas entre as mulheres que saem de casa para morar sozinhas ou com amigos. Entre aquelas que estão (ou já foram) casadas, esta influência também está presente, porém, tem menor força do que outras fontes de aprendizados, como a família da sogra e os gostos do marido.

A nupcialidade funciona como um grande fator de alteração do comer e do cozinhar. Neste caso, o prazer se soma à responsabilidade, atrelada ao papel da mulher como principal responsável pelas atividades do lar, já que a mulher passa a cuidar não apenas da sua alimentação, mas da alimentação do outro. Porém, se no discurso das mulheres mais velhas o cozinhar é uma responsabilidade a ser cumprida com o objetivo de alimentar a família, no discurso das mulheres mais novas o cozinhar tem que ser feito com prazer e a comida deve ser, igualmente, fonte de prazer. Novamente, não existe uma absorção completa de receitas,

passadas por escrito ou segundo um ensinamento específico, mas sim uma adaptação a partir da observação dos fazeres da sogra, os quais, muitas vezes, não são muito diferentes daqueles encontrados nas cozinhas de suas próprias mães. O momento de adaptação dos fazeres culinários pós-casamento se dá apenas no início, antes que a mulher estabeleça a sua própria rotina, tendo sempre em mente a conciliação dos gostos do casal.

A maternidade é outro momento de adaptação das práticas. Porém, diferente dos outros dois momentos, entre as mulheres entrevistadas, existe a percepção de que há um aumento do número de informações sobre o comer dos filhos, consequentemente, sobre o cozinhar. A relação com as fontes de informação é conflituosa. “Devem deixar as crianças comerem sozinhas?”, “Pode ou não pode passar a papinha no liquidificador?”, “Açúcar de vez em quando pode? E sal? O quanto é esse ‘de vem em quando?’... São muitas perguntas e, nestes casos, a cacofonia incomoda. O sentido encontrado no tripé da culinária enquanto prática, aqui, é a responsabilidade com a alimentação dos filhos, traduzida pelo desejo de que eles comam de forma saudável, ou seja, gostem de comer de tudo e de maneira diversificada, principalmente com o consumo de legumes, verduras e frutas. Neste sentido, algumas práticas dispersas como “esconder os legumes no feijão” ou inserir legumes em todas as refeições são introduzidas na rotina.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Falar sobre comida, de maneira ampla, e sobre culinária, especificamente, não constitui uma tarefa fácil. Ainda mais quando a culinária colocada em questão é aquela feita em casa, um lugar privado, onde os pratos e seus preparos não são facilmente observáveis por pessoas externas à família. Podemos observar os carrinhos de compras, podemos olhar as postagens dos pratos nas redes sociais digitais. Podemos ouvir o que as pessoas falam na TV, na internet e nas revistas sobre o comer e o cozinhar. Ainda assim, não teríamos dimensão do como as pessoas efetivamente cozinham, como aprendem a cozinhar e como esta prática se altera com o tempo. Este foi o desafio que este trabalho buscou realizar.

A principal proposta desta dissertação foi a adoção das teorias das práticas como lente teórica e metodológica para observar as questões relativas à alimentação, com foco na culinária doméstica. Quando seguimos as práticas, e não os atores, ou as coisas, isoladamente, somos capazes de entender permanências e mudanças nos fazeres e dizeres, ou seja, nas ações rotinizadas individuais e coletivas, caminhando em um meio termo entre agência e estrutura. Conseguimos observar além dos discursos. Afinal, estes muitas vezes não são capazes de explicar os porquês da permanência ou alteração de uma prática. Mais que isso, com a segunda geração de teóricos das práticas (SPAARGAREN, 2011) é possível compreender a presença e a importância das coisas para a manutenção das práticas, sem que elas tomem o primeiro plano da análise e deixem para trás significados e formas de fazer e agir (SCHATZKI, 1996, 1997, 2001; RECKWITZ, 2002; SHOVE, 2003; WARDE, 2016). Este tipo de abordagem foca a prática e seus elementos, ou seja, os significados, as competências e as materialidades (SHOVE, PANTZAR e WATSON, 2012), ao mesmo tempo e indissociavelmente.

Com o objetivo de observar as práticas culinárias enquanto performance (os fazeres) e captar as competências relacionadas ao fazer comida de segunda a sexta, foi necessário que eu visitasse as mulheres participantes desta pesquisa. Além das entrevistas em profundidade, as quais me dariam acesso aos dizeres, os discursos, sobre a culinária, seria preciso observar e participar do processo de preparo das refeições. Desta forma, durante a observação

participante, cozinhei, limpei, sentei à mesa e comi junto com estas mulheres e suas famílias. Apenas assim foi possível acessar e compreender fazeres que, na ausência da performance, provavelmente seriam descritos apenas como “sempre fiz assim”.

É importante retomar o que já sabíamos antes de começar esta empreitada. Primeiro, os discursos sobre o comer e a alimentação abundam. Afinal, nas últimas décadas, este tema vem ganhando centralidade e protagonismo (BARBOSA, 2016). Apesar do caráter contraditório das informações sobre o comer e a alimentação, o que para Fischler (*apud* POULAIN, 2010) poderia ser fonte de ansiedade e gastro-anomia, no Brasil a relação das pessoas com estes discursos não parece ser de ansiedade ou angústia. Os brasileiros, em geral, reconhecem os vilões e os mocinhos dos pratos e, frente à cacofonia, ou prevalece a rotina, ou adota-se o discurso do equilíbrio (BARBOSA, 2009).

Em segundo lugar, de acordo com Mennell (*apud* POLAIN, 2006), em pesquisa feita na França e na Inglaterra, existe um aumento das refeições feitas fora de casa, contribuindo com uma interdependência entre cozinha profissional e doméstica. No Brasil, não é diferente. Hoje, é possível verificar o aumento do “comer fora”, como indicam os números da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), conduzida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Em 2003, a alimentação fora do domicílio representava 24,05% dos gastos totais das famílias com alimentação. Em 2008, esta porcentagem subiu para 31,14%. Na faixa de renda familiar mais elevada (acima de 10.375 reais mensais), esse índice gira em torno dos 50% (SCHUBERT et al, 2016).

Por último, a existência de uma “exocozinha” (GOMES; BARBOSA, 2004) em três níveis. O primeiro evidencia que, a partir da década de 1980, existe um aumento da presença de ultraprocessados nas casas brasileiras, em que produtos como sorvetes, balas e comidas prontas congeladas, antes produzidos em casa, passaram a ser adquiridos no supermercado (GOMES; BARBOSA, 2004). O segundo relata o aumento da presença das culinárias de outros países no comer brasileiro. O terceiro versa sobre a individualização das dietas em uma mesma casa, situação na qual é possível ser vegetariano, ter um marido que coma carne e um filho adotando uma dieta com poucos carboidratos, por exemplo.

Todas as coisas que já sabemos servem de argumento para o primeiro ponto desenvolvido nesta dissertação: a culinária doméstica seria uma prática composta, no sentido de WARDE (2016). Sendo assim, seria influenciada, porém não determinada, por diversos intermediários. Os discursos sobre o comer e sobre a alimentação, o ambiente comercial dos

supermercados e feiras, o aumento da frequência em restaurantes, a “exocozinha”, todos estes fatos pressupõem práticas que existem paralelamente à culinária e cujas existências tem influência também no fazer comida de todos os dias. Porém, nenhum destes discursos e práticas, sozinhos, são capazes de alterar a culinária. Afinal, as pessoas não seguem totalmente os manuais e regras, nem alteram suas formas de fazer a cada novo discurso sobre o comer, ou a cada alteração no cenário comercial, nem a cada lançamento de produtos alimentícios, muito menos a cada visita a um restaurante diferente. O que não quer dizer que elas não busquem informações, ouçam, leiam e adotem dietas, comprem e experimentem os lançamentos dos produtos alimentícios, ou visitem novos restaurantes. No entanto, o campo deixou claro que seguir uma nova dieta é difícil, mudar velhos hábitos é complicado e muito facilmente voltamos a formas de fazer o que sempre fizemos. Ou seja, os discursos são cheios de reflexão, mas os fazeres seguem o fluxo da rotina. Frente à cacofonia de discursos e intermediários, o que parece se manter é o “sempre fiz assim”.

O que o campo mostrou é que parece existir, na culinária diária, uma espécie de silenciador de discursos que permite que as atividades na cozinha, executadas por um corpo habilidoso, possam ser realizadas sem reflexão constante, de maneira rotinizada. Este silenciador está pautado exatamente no papel da rotina e do hábito na articulação dos fazeres. Porém, esta afirmação dá conta apenas das permanências da culinária, como por exemplo, o lugar cativo do refogado de cebola e alho, a continuidade do arroz, feijão, bife e salada, ou seja, aquilo que as mulheres alegam fazer igual às suas mães. Mas, a rotina não dá conta das alterações nos fazeres e dizeres. Além disso, afirmar o papel da rotina no aprendizado de uma competência qualquer não avança muito na direção de entender como esta competência é construída, reproduzida e modificada.

A centralidade e protagonismo que a comida e a alimentação ganharam nas últimas décadas (BARBOSA, 2016), caminha em consonância com o segundo argumento defendido neste trabalho: existiria, hoje, um deslocamento do significado do cozinhar doméstico. Se, entre as mulheres mais velhas, o discurso sobre o cozinhar é permeado pela ideia de responsabilidade com os filhos e a comida do dia a dia é vista como aquela que deve ser ingerida para encher a barriga e nutrir o corpo, entre as mulheres mais novas o comer de segunda a sexta não poderia deixar de lado o prazer. Desta forma, o cozinhar estaria elevado ao patamar de fonte de contentamento.

A materialidade acompanharia esta mudança de sentido. Desta forma, as cozinhas seriam mais integradas à sala, os utensílios seriam elementos de decoração e os eletrodomésticos se tornariam objetos de desejo.

As competências também se alterariam e o comer fora ganharia papel primordial no aprendizado e no desenvolvimento dos fazeres na cozinha. Desta forma, seria possível afirmar que o desenvolvimento e alterações das competências da cozinha doméstica aconteceriam na interseção entre a prática do comer e a prática do cozinhar. O caráter desta e de outras influências seria efêmero e não totalmente absorvido. Por exemplo, a partir da prática de comer fora, as mulheres entrevistadas relataram fazer uma alteração nos temperos. Esta mudança aconteceria em uma relação de soma, não de substituição. Soma-se à cebola e ao alho outros elementos de sabor, como o curry, ou o gengibre.

Porém, como defendido no primeiro argumento, o comer fora não poderia ser considerado uma fonte determinante de aprendizado sobre o cozinhar. Afinal, ir a um novo restaurante não significa, necessariamente, reproduzir o que foi comido na cozinha de casa. Desta forma, chegamos ao terceiro ponto discutido neste trabalho: o saber fazer do cozinhar doméstico seria aprendido, pelas mulheres, a partir do contato com a cozinha ainda na infância e seria modificado aos poucos, sob a influência de diferentes discursos e na interseção com diversas práticas.

O aprendizado na infância não seria estabelecido através da explicitação de regras e ensinamentos formais, mas sim através da ludicidade e da observação. A afetividade (SCHATZKI, 1996, 1997, 2001) que orienta as ações das mães e mulheres mais velhas na cozinha tem grande importância na formação de um saber fazer inicial, ainda não expressado e nem explicado com palavras. Os primeiros contatos com o cozinhar forneceriam uma espécie de “referencial estético e sensorial” de como seguir na cozinha. Este referencial direcionaria principalmente aquelas ações que as mulheres não sabem explicar como aprenderam, como o tamanho do corte dos legumes, a quantidade de óleo e de sal. O argumento principal aqui é que seria a partir de formas de fazer aprendidas pela observação e pela ludicidade, ainda na infância, que o “sempre fiz assim” se constrói. Neste sentido, a culinária doméstica, diferente do que propõe Schatzki (1996), estaria repleta de afetividade não apenas na reprodução das ações, mas também na construção das competências.

Entrar nas cozinhas, observar as formas de fazer comida e compreender como as competências culinárias são formadas e alteradas, em um contexto em que as pessoas ainda

cozinham em casa, apresenta-se como um desafio importante a ser aceito por cientistas sociais que estejam empenhados em compreender as temáticas relativas à alimentação e ao comer. Ao observar a prática, talvez possamos ser capazes de nos aproximar do que as pessoas efetivamente cozinharam e comem, não do que elas falam sobre o comer e o cozinhar.

Esta dissertação busca dar um passo nesta direção. Mas, este parece ser ainda um caminho a se explorar. Exatamente por andar por uma trilha não aberta, é importante reconhecer algumas barreiras a serem transpostas em estudos futuros. Ao me propor a observar a prática, não estabelecendo, a priori, um grupo social circunscrito a ser estudado, permiti que os dados coletados saíssem do controle, abrindo muitas brechas, mas fechando poucas. Por exemplo, a partir dos dados, não foi possível aprofundar como, exatamente, cada uma das fontes de aprendizado mapeadas, viagens, dietas, discursos médico-nutricionais e diferentes mídias e programas de TV e internet, influenciam o cozinhar. Assim como não foi possível aprofundar a compreensão das alterações influenciadas pelos ciclos de vida. Está posto o desafio para os próximos passos...

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.
- ALMAS, Reidar. Domestic dinner: representations and practices of a proper meal among young suburban mothers. *Journal of Consumer Culture*, v. 6, n. 2, p. 203–228, 2006.
- BARBOSA, Ana Luiza Neves de Holanda; BARBOSA, Lívia. *Hábitos alimentares no Brasil: uma análise de seus fatores socioeconômicos e demográficos*. In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, VII, 2014, Rio de Janeiro. *Anais...* Rio de Janeiro, 2014.
- BARBOSA, Lívia. A ética e a estética na alimentação contemporânea. In: CRUZ, Fabiana Thomé da; MATTE, Alessandra; SCHNEIDER, Sérgio (Org.). *Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias*. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2016, p. 95–123.
- BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, v. 13, n. 28, p. 87–116, jul. 2007.
- BARBOSA, Lívia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, MICHELE DE LAVRA; PACHECO, JANIE K. (Org.). *Juventude, consumo e educação 2*. Porto Alegre: EPM, 2009, p. 15-64.
- BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: EdUsp, 2008.
- BOURDIEU, Pierre. *The logic of practice*. Califórnia: Standford University Press, 1990.
- BOYLE, Joseph E. Becoming vegetarian: The eating patters and accouts of newly practicing vegetarians. *Food and Foodways*, v. 19, p. 914–333, 2011.
- BRASIL et al. *Guia alimentar para a população brasileira*. Brasília: Ministério da saúde, 2014. Disponível em: <<http://portalsauda.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>. Acesso em: 18 abril 2016.
- COLLACO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, v. 19, n. 1, p. 143–171, 2008.
- DIAS, Juliana. Manifesto Colher de Pau. *Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional*. 8 de abril de 2015. Disponível em: <<http://fbssan.org.br/2015/04/manifesto-colher-de-pau/>>. Acesso em: 28 abril 2017.
- FERREIRA, Isis Leite. *Redes alternativas de produção e consumo de alimentos: estudo de caso do Movimento de Integração Campo-Cidade (MICC/SP)*. 2015. Dissertação (Mestrado

em Ciências Sociais) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

GALINDO, Flávia Luzia Oliveira da Cunha. *Comendo bem, que mal tem?* Um estudo sobre as representações sociais dos riscos alimentares. 2014. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro., Rio de Janeiro, 2014.

GALINDO, Flávia Luzia Oliveira da Cunha; PORTILHO, Maria de Fátima Ferreira. O consumo alimentar e o ciclo de vida das famílias urbanas na perspectiva dos tipos ideais. *Rev. Augustus*, v. 20, n. 39, p. 106–118, jun. 2015.

GIDDENS, Anthony. *A constituição da sociedade*. 2^a ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

GOIDANICH, Maria Elisabeth. *Mamãe vai ao supermercado: Uma abordagem etnográfica das compras para o cotidiano*. 2012. Tese (Doutorado em Ciências Humanas) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

GOODMAN, David; GOODMAN, Michael K. Alternative Food Networks. In: *International Encyclopedia of Human Geography*. Elsevier, 2009. p. 208–220.

GUIVANT, Julia S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. *Ambiente e Sociedade*, v. 6, n. 2, p. 63–81, dez. 2003.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. *Estudos Históricos*, v. 33, p. 3–23, jun. 2004.

HUANG, Ronggui. RQDA: R-based Qualitative Data Analysis. R package version 0.2-7, 2014. URL <http://rqda.r-forge.r-project.org/>.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 - 2009: Despesas, Rendimentos e Condições de Vida*. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/pt/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=245130>>. Acesso em: 2 mar. 2017.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. *Trabalho para o mercado e trabalho para casa: persistentes desigualdades de gênero*, Comunicados do IPEA, nº 149. Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, 2012. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/comunicado/120523_comunicadoipea0149.pdf>. Acesso em: 4 out. 2016.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. *Indicadores de mobilidade urbana da PNAD 2012*, Comunicados do IPEA, nº 161. Brasília: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, 2013. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/comunicado/131024_comunicadoipea161.pdf> Acesso em: 1 abr. 2016.

KRONE, Evander Eloí. *Comida, memória e patrimônio cultural: a construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil*. 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

LATOUR, Bruno. *Reagregando o social: uma introdução à teoria do ator-rede*. Salvador/Bauru: Edufba/Edusc, 2012.

MEATLESS MONDAY. *Meatless Monday The Global Movement - Meatless Monday*. Disponível em: <<http://www.meatlessmonday.com/the-global-movement/>>. Acesso em: 21 nov. 2016.

MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. [S.l.]: Editora UFRGS, 2007.

MILLER, Daniel (Org.). *Home Possessions: Material Culture behind Closed Doors*. Oxford, Nova York: Berg, 2001.

MILLER, Daniel. *Teoria das compras: o que orienta as escolhas dos consumidores*. São Paulo: Nobel, 2002.

MURCOTT, Anne. On the social significance of the “cooked dinner” in South Wales. *Social Science Information*, v. 21, n. 4/5, p. 677–696, 1982.

OLIVEIRA, Débora Santos de Souza. *A transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do século XX*. 2010. Dissertação (Mestrado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

PORTILHO, Fátima. *Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania*. 2. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2010.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 1^a ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

RAMOS, Mariana Oliveira. A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RECKWITZ, Andreas. Toward a theory of social practices: a development in culturalist theorizing. *European Journal of Social Theory*, v. 5, n. 2, p. 243–263, 2002.

SCHATZKI, Theodore R. Practice mind-ed orders. The practice turn in contemporary theory. Londres e Nova York: Routledge, 2001. .

SCHATZKI, Theodore R. Practices and Actions: a Wittgensteinian critique of Bourdieu and Giddens. *Philosophy of the social sciences*, v. 27, n. 3, p. 283–308, Setembro 1997.

SCHATZKI, Theodore R. *Social Practices: a Wittgensteinian approach to human activity and the social*. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.

SCHATZKI, Theodore R.; CETINA, Karin Knorr; SAVIGNY, Eike Von (Org.). *The practice turn in contemporary theory*. Londres e Nova York: Routledge, 2001.

SCHUBERT, Maycon Noremberg; SCHNEIDER, Sergio; DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia. O “comer fora de casa” no Brasil, Reino Unido e na Espanha: uma revisão das bases de dados estatísticos oficiais e perspectivas para comparação. In: ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, VIII, 2016, Niterói. *Anais...* Niterói: [s.n.], 2016.

SEGUNDA SEM CARNE. *O que é a campanha? Segunda Sem Carne.* . [S.l: s.n.]. Disponível em: <<http://www.segundasemcarne.com.br/o-que-e-a-campanha/>>. Acesso em: 21 nov. 2016. , 30 jul. 2011

SHOVE, Elizabeth. *Comfort, cleanliness and convenience: The social organization of normality*. Oxford, Nova York: Berg, 2003.

SHOVE, Elizabeth; PANTZAR, Mika; WATSON, Matt. *The Dynamics of social practice: everyday life and how it changes*. Londres: Sage Publications, 2012.

SPAARGAREN, Gert. Theories of practices: Agency, technology, and culture. Exploring the relevance of practice theories for the governance of sustainable consumption practices in the new world-order. *Global Environmental Change*, v. 21, p. 813–822, 2011.

TEMPASS, Márton César. “*Quanto mais doce, melhor*”: Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

WARDE, Alan. *Consumption, Food and Taste: culinary antinomies and commodity culture*. Londres: Sage Publications, 1997.

WARDE, Alan. *The Practice of eating*. Cambridge: Polity Press, 2016.

WEDIG, Josiane Carine. *Agricultoras e Agricultores à mesa: Um estudo sobre campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação*. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

WILSON, Bee. *Pense no garfo! Uma história da cozinha e de como comemos*. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

ZANETTI, Cândida. *Sabores e saberes: hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari / RJ*. 2010. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

Anexo 1: **Roteiro Semi-estruturado para entrevista em profundidade**

Objetivo geral: Identificar percepções a respeito da prática culinária diária e suas alterações (pensar nos ciclos de vida — saída de casa, nupcialidade, fecundidade e saída dos filhos de casa — e como estes momentos influenciam a culinária);

→ Antes da observação do preparo das refeições

- Como funciona a rotina da culinária diária? (rotina, preparo, organização)
Objetivo: conhecer como a mulher organiza a rotina de preparo das refeições.
Observar as relações entre planejamento e improvisação, percepções sobre obrigatoriedade, responsabilidade e prazer.
- Gostaria que você me contasse a sua história com a cozinha. Quero saber como você se envolveu com a cozinha, desde o primeiro momento que você se lembra de ter contato com esse ambiente, não necessariamente com você cozinhando.
Objetivo: Perceber, pela memória, como foi o início e o desenvolvimento do aprendizado culinário, quais as fontes de aprendizado, quais atores estão envolvidos neste processo.
- Em quais contextos aconteceram os seus primeiros contatos com a cozinha e suas tarefas?
Objetivo: Perceber interesses e obrigatoriedades relacionadas à culinária e a atividades relacionadas a ela (compras, limpeza da cozinha, colocar a mesa etc.). Captar os primeiros marcadores de aprendizado.
- O que mudou de lá pra cá? Por que? Como? (explorar os momentos do ciclo de vida — Quando saiu da casa dos pais, o que mudou? Quando casou, o que mudou? Quando teve filhos, o que mudou? E quando os filhos saíram de casa, o que mudou?)
Objetivo: Perceber as fontes de alteração das práticas. Perceber como ideologias alimentares (caso existam), dietas e tendências da alimentação influenciam a culinária.
- O que lembra de sempre ter feito, com quem e como aprendeu? O que passou a fazer depois de um tempo? Por que? Em que contexto? Você consegue identificar momentos de ruptura na forma de fazer comida (eu fazia assim, depois passei a fazer diferente)? Por que?
Objetivo: Aprofundar sobre o desenvolvimento do aprendizado e alterações.
- [caso não tenha sido abordado de forma espontânea] Quais são as suas percepções sobre o fazer essa comida de segunda a sexta? Como você se sente ao fazer a comida de segunda a sexta? Estes sentimentos mudaram com o tempo? (observar mudanças de sentimento sobre o cozinhar em relação aos ciclos de vida)
Objetivo: Perceber sentimentos de obrigatoriedade, responsabilidade, angústia, prazer, felicidade etc.

- O seu humor influencia, de alguma forma, o cozinhar?
Objetivo: Perceber a influência das emoções e humores na prática culinária.

→ Durante o preparo da refeição, na cozinha

- Quais instrumentos você mais usa na cozinha? Isso muda de refeição pra refeição? Isso mudou com o tempo? Quando você foi montar a sua casa, quais os objetos você comprou primeiro? E depois? Quais objetos você adicionando a sua cozinha? Como você percebeu que queria ou precisava comprar esses novos objetos? Por que?
- Pensando no ambiente da sua cozinha, você está satisfeita com ele? Sempre foi assim, ou você modificou com o tempo? Tem algo que você gostaria de mudar? Por que? Objetivo: Entender o papel dos objetos no fazer culinário. Como eles alteram as práticas e como são percebidos pela cozinheira.
- [Observando os movimentos e os materiais usados durante o preparo da refeição] Por que você corta / pica / refoga/ coloca essa quantidade de óleo / cozinha desta maneira? Você sempre fez assim ou mudou com o tempo? Com quem você aprendeu? Por que você faz desta maneira?
- [Observando o uso de panela, faca, colheres, utensílios, eletrodomésticos etc.] Esse objeto, você sempre usou ele? Por que adquiriu? Por que usa mais esse e não outros?
- [Caso não tenha sido abordado de forma espontânea] Você assiste algum programa, lê livros, tem cadernos de receita etc.? De uma forma geral, você procura informações sobre cozinha e cozinhar? Como essas informações entram no seu dia a dia? Influenciam na forma como você faz comida?
Objetivo: Perceber a presença de intermediários no aprendizado e como as informações são apreendidas no dia a dia.

Pergunta adicionada após o aparecimento espontâneo da questão da empregada doméstica nas primeiras entrevistas: [Caso não tenha surgido espontaneamente] Você já contratou ou pretende contratar os serviços de empregada doméstica? Por que? Em quais momentos?

→ Somente com as mães

- Você se interessou / se interessou em passar este conhecimento para os seus filhos? Por que? Como foi esse processo? Eles ajudavam na cozinha?