



Universidade do Minho
Instituto de Ciências Sociais

Igor Dutra Baptista

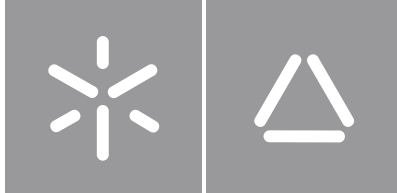
A Construção Afetiva da Comida

A Construção Afetiva da Comida

Igor Dutra Baptista

UMinho | 2021

Junho de 2021



Universidade do Minho
Instituto de Ciências Sociais

Igor Dutra Baptista

A Construção Afetiva da Comida

Dissertação de Mestrado
Mestrado em Sociologia
Cultura, Lazer e Turismo

Trabalho efetuado sob a orientação do(a)
Professor(a) Doutor(a) Maria Paula Vilhena Mascarenhas

Junho de 2021

DIREITOS DE AUTOR E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO TRABALHO POR TERCEIROS

Este é um trabalho académico que pode ser utilizado por terceiros desde que respeitadas as regras e boas práticas internacionalmente aceites, no que concerne aos direitos de autor e direitos conexos.

Assim, o presente trabalho pode ser utilizado nos termos previstos na licença [abaixo](#) indicada.

Caso o utilizador necessite de permissão para poder fazer um uso do trabalho em condições não previstas no licenciamento indicado, deverá contactar o autor, através do RepositóriUM da Universidade do Minho.



**Atribuição
CC BY**

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

AGRADECIMENTOS

Agradeço profundamente as pessoas que me trouxeram aqui, que me permitiram física, econômica, ética e psicologicamente concluir o segundo degrau em relação a um sonho. Estes poucos que me permitiram chegar aqui sabem as dificuldades e o que este processo significa para mim, agradeço-vos por nunca terem deixado de me apoiar, mesmo aqueles que não tinham consciência do quanto ajudaram.

Primeiramente queria agradecer aos meus pais, Antônio Carlos Baptista e Jaqueline Gonçalves Dutra, sem vocês nada disso poderia ter sido possível desde o princípio. Sem a disciplina, educação, amor e carinho que nunca me foi privado eu não seria hoje homem que se sente apto a escrever uma tese e perseguir um sonho. Obrigado pelos sacrifícios, pelas horas mal dormidas, pelas vezes que me ouviram sem que nada do que eu falasse fizesse sentido, e mesmo não fazendo sentido vocês me apoiaram, para vocês dedico esse trabalho e todo meu amor.

Agradeço a minha avó e meu avô, Maria do Carmo Gonçalves Dutra e João Emídio Dutra, que foram minha base emocional para passar por tudo que o processo de investigação e escrita me causou, agradeço a vocês pois mesmo sem vocês saberem tudo que eu fiz, faço e vou fazer é para vocês, para vocês, dedico todo meu carinho e meu eterno amor.

Agradeço a minha namorada, Marina Galvão Prezotti, sem você o processo do mestrado teria sido milhões de vezes mais penoso do que foi. Obrigado por me emprestar seus ouvidos mesmo quando as discussões iam para além das nossas capacidades, sem nossas conversas, debates e trajetória acadêmica juntos nada disso surgiria, dedico a você o mesmo que dedicou a mim durante esse árduo percurso, todo o apoio e companheirismo da vida.

A minha orientadora, Profa. Dra. Maria Paula Vilhena Mascarenhas, agradeço profundamente por aceitar a proposta de me orientar, tal qual para contribuir com uma discussão tão prolífica e por presentear-me com todo o suporte que orientadora poderia prover e ainda mais. Obrigado pelas longas conversas, orientações e indicações que enriqueceram grandemente o debate proposto, com toda certeza, sem esse suporte esse trabalho não teria saído do projeto.

Agradeço ao Prof. Dr. Stephen Mennell por tão prontamente responder meus e-mails com dúvidas e perguntas que demandavam um retorno muito forçado a memória sobre Norbert Elias, obrigado por sanar

minhas dúvidas e me enviar textos ainda no original manuscrito, suas contribuições foram, certamente, definitivas neste trabalho.

A toda direção dada por mim por Profa. Dra. Rita Ribeiro, agradeço imensamente pelas reuniões, momentos após aula e os incansáveis e-mail trocados para que aqui chegasse, foi, certamente, um prazer conhecer e compartilhar de uma supervisão tão apurada e cuidadosa.

Agradeço, por fim, mas não menos importante, aos meus amigos e colegas, que suportaram a minha existência estressada e confusa, André Braga e Rafael Schwan, pelas longas conversas e muitas xícaras de café inesperadas, pelas discussões sobre o futuro e pela atenção que me deram nesse tempo, vocês sempre terão espaço na minha vida e na minha mesa. A Gabriel Almeida dedico minha gratidão por, desde 2015, ouvir sobre esse momento e me motivar, do seu jeito próprio, a alcançar, isto é, por mim e por você, uma conquista daqueles que tanto falamos. A Paula Pevidor apresento minha gratidão por todos as extremamente longas conversas sobre assuntos que para você nada fazem sentido, mas sua presença foi determinante para que eu pudesse continuar com a cabeça no lugar. Agradeço a Pietro Margoto, por sentar-se a minha mesa por muitas segundas-feiras seguidas para falarmos sobre a finalização desse trabalho, pelos convites e promessas que somente ao fim vieram a ser consolidados, pelo apoio ilustrativo e pela grande amizade. Vocês eu levo para a vida.

Para todos os outros que o nome aqui não está citado, mas que foram parte efetiva e essencial desse processo, expresso minha mais honrosa gratidão, seja pelas conversas, pelas orações, pelas motivações, ou somente para consciência de que algo estava sendo feito no caminho de um sonho.

Obrigado,

Igor Dutra Baptista

*Dedico esta tese aos meus avós, Carminha e João,
expoente máximo do amor em minha vida.*

DECLARAÇÃO DE INTEGRIDADE

Declaro ter atuado com integridade na elaboração do presente trabalho académico e confirmo que não recorri à prática de plágio nem a qualquer forma de utilização indevida ou falsificação de informações ou resultados em nenhuma das etapas conducente à sua elaboração.

Mais declaro que conheço e que respeitei o Código de Conduta Ética da Universidade do Minho.

RESUMO

A alimentação é transversal na vida de todos os indivíduos e ela, com o passar dos anos ela vai agregando significados múltiplos e únicos para cada indivíduo em cada experiência específicas. Cada indivíduo volta a experimentar sensações, sentimentos e emoções durante sua vida inteira e muitas vezes em torno de uma mesa ou de frente a um alimento, esta maneira de interpretar os signos da alimentação que ela coleciona através da própria experiência do indivíduo afeta sua alma, seu psicológico, seu emocional. A forma positiva ou negativa desses afetos estão intrinsecamente conectadas ao que foi imbuído na alimentação durante sua trajetória de vida. O presente trabalho versa sobre a construção afetiva da comida através dos processos de interpretações de signos, memórias e emoções. Esta investigação social terá como objetivo construir epistemologicamente, prévia e concomitantemente aos resultados, o conceito de afetividade alimentar; mapear as atividades afetivas familiares e geracionais na realidade brasileira e portuguesa; compreender o papel da alimentação no seu caráter afetivo para movimentos de resistência alimentar frente as mudanças no panorama global e o reforço da ideia de raízes culturais alimentares, pertença e tradição e por fim a forma como estes conceitos perpassam inconscientemente as gerações familiares e extrapolam assim para além do ambiente doméstico familiar. Estes resultados foram explorados através da análise qualitativa do conteúdo de materiais recolhidos através de questionários, num primeiro momento, e por entrevistas de grupos focais, num segundo e último momento. Esta investigação alcançou resultados que apontam para a construção inconsciente de forma diferente em cada geração estudada referente a construção afetiva da alimentação e como ela se produz e reproduz na vida cotidiana do indivíduo luso e brasileiro.

Palavras-chave: Afetividade; comida afetiva; alimentação; simbólico; emoções.

ABSTRACT

Food is transversal in the life of all individuals, and, over the years, it adds multiple and unique meanings for every individual in each specific experience. Each individual goes back to experiencing sensations, feelings, and emotions during their entire life and often around a table or in front of a food, this way of interpreting the signs of food that they collect through the individual's own experience affects their soul, your psychological, your emotional. The positive or negative form of these affects are intrinsically connected to what was imbued in food during their life trajectory. This thesis deals with the affective construction of food through the processes of interpretations of signs, memories, and emotions. This social investigation will aim to build epistemologically, prior and concomitantly to the results, the concept of food affectivity; mapping family and generational affective activities in the Brazilian and Portuguese reality; understand the role of food in its affective character for food resistance movements in the face of changes in the global panorama and the reinforcement of the idea of food cultural roots, belonging and tradition and finally how these concepts unconsciously permeate family generations and thus extrapolate to in addition to the familiar home environment. These results were explored through the qualitative analysis of the content of materials collected through questionnaires, at first, and by focus group interviews, at a second and last moment. This investigation reached results that point to the unconscious construction in a different way in each studied generation regarding the affective construction of food and how it is produced and reproduced in the daily life of Portuguese and Brazilian individuals.

Keywords: Affection; comfort food; feeding; symbolic; emotions.

INTRODUÇÃO	1
CAPÍTULO 1: SOBRE COMIDA, MEMÓRIA E EMOÇÕES	7
1.1. Comida e cultura: reflexões epistemológicas	7
1.1.1. Comida e cultura: o espaço social alimentar	8
1.1.2. Sociologias da Alimentação	10
1.1.3. A alimentação em seu caráter processual: Uma contribuição elisiana.....	16
1.1.4. A individuação e a subjetivação: mudança sensível e alimentação.....	19
1.2. Memórias e emoções: uma construção do indivíduo em sua realidade cotidiana	28
1.2.1. Para uma sociologia das emoções: Nobert Elias e David Le Breton.....	29
1.2.2. O indivíduo e suas idiossincrasias na construção cotidiana.....	33
1.3. A construção do comedor afetivo	34
1.3.1. O comedor.....	35
1.3.2. Afetividade alimentar e a construção do comedor afetivo.....	39
1.4. Uma “Era Afetiva”	43
1.4.1. O amanhecer de uma cultura afetiva e os tempos sombrios	44
1.4.2. O cuidado de si: subjetivação, reflexividade, perspectiva ecosófica e psicoafetiva.....	55
1.4.3. O comedor afetivo: relembrando a pertença.....	57
1.5. A problemática e os objetivos	61
1.5.1. Objetivos do estudo	62
CAPÍTULO 2: REFLEXÕES METODOLÓGICAS SOBRE AS SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO	64
2.1. Considerações Metodológicas das Práticas Alimentares	64
2.1.1 Os métodos	65
2.1.2 Técnicas de investigação	66
2.1.2.1 Pesquisa e análise bibliográfica.....	69
2.3.1. O questionário.....	70
2.3.1.1. Usos do questionário online autoadministrado	73
2.3.1.2. A preparação do questionário	76
2.3.1.3. As amostras	81
2.3.1.4. A construção da amostra de participantes no Focus Group.....	85
2.3.2. Focus Group	86
2.3.2.1. A preparação e condução do grupo de foco.....	87
2.3.3. A análise de conteúdo das entrevistas por Focus Group	89

2.3.4 Tratamento e análise estatística dos dados.....	93
CAPÍTULO 3: O ADVENTO DO COMEDOR AFETIVO	94
3.1. Perfis sociodemográficos luso-brasileiro.....	95
3.2. Afetividade alimentar luso-brasileira.....	99
3.3. Os resultados dos Grupos Focais	117
3.3.1. Dimensão Psicoafetiva	118
3.3.2. Dimensão das qualificações físicas alimentares.....	128
3.3.3. Dimensão das classificações emocionais.....	132
3.3.5. Dimensão das interações: Sociabilidades	135
CONSIDERAÇÕES FINAIS: UMA LEITURA SOBRE AFETIVIDADE	144
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	150
ANEXOS.....	166
Anexo 1 – Formato do questionário.....	166
Anexo 2 – Guião do Focus Group.....	168
Anexo 3 – Transcrição <i>Focus Group</i> – Brasil.....	170
Anexo 4 – Transcrição <i>Focus Group</i> – Portugal.....	182
Anexo 5 – Quadro de Análise do Conteúdo <i>Focus Group</i> – Brasil.....	199
Anexo 6 – Quadro de Análise do Conteúdo <i>Focus Group</i> – Portugal.....	205
Anexo 7 – Termo de Consentimento.....	212

Introdução

O ato de incorporar um alimento é indivisível e pessoal, pois, consiste em levar o alimento até à boca, iniciando assim o processo de digestão. Desta forma, o alimento cumpre os propósitos biológico e nutricional de saciar as necessidades fisiológicas do indivíduo. Contudo, no decorrer da evolução humana, esse processo foi passando por mudanças que aumentavam a complexidade do ato de incorporar.

Comer pode ser compreendido numa perspectiva fisiológica, como um ato vital comum à existência humana e animal. Durante séculos, a incorporação foi entendida unicamente com o propósito de alimentar o corpo. A linha de pensamento nutricional pode ser encontrada em diferentes abordagens sociológicas buscaram adequar diversas incidências ao ato necessário e biológico de comer. Algumas delas pensam o uso material dos alimentos sem abordar o processo de interpretação e das relações entre os alimentos e os indivíduos, como o caso da abordagem materialista-cultural. Em outros casos, até mesmo, abstendo-se do processo de significação e aceitando somente a perspectiva biológica. Abordagens como esta distanciam o indivíduo da sociedade e do universo das representações. Categorizando a alimentação com o propósito único de satisfação nutricional. De fato, ao não contemplar os processos simbólicos, as perspectivas teóricas nutricionais vão paradoxalmente contra a premissa levi Straussiana de que “o alimento é bom para pensar, então é bom para comer”, pois, considera que um alimento deva, unicamente, cumprir com propósitos nutricionais e não com necessidades simbólicas.

Conforme a evolução humana acontecia, a necessidade de comer e alimentar nutricionalmente o corpo nunca pode ser retirada do universo de interpretações e valores do alimento. Facto que leva ao desenvolvimento de diferentes áreas de estudos que contemplam o universo simbólico da alimentação. O processo de conectar diferentes significados e implicações simbólicas sobre atividades indispensáveis, necessárias ou cotidianas passou a ser recorrente na vida social (Malinowski, 1970; 1975). Classificar a alimentação, uma atividade necessária do cotidiano de qualquer indivíduo ou animal, para além do ato nutricional é interpretar e desenvolver satisfação própria num ato essencial para vida humana.

O ato de comer e incorporar não é mais um ato isolado (Fischler, 1990), ocorre num universo coletivo enquanto também passa por novas e diferentes significações. O ato de incorporar ganhou diferentes aspectos no decorrer da História, as festividades e cultos religiosos na Idade Clássica, os banquetes da Idade Média e Moderna, o consumo conspícuo e distintivo da alimentação na Época Moderna. Ato indivisível, a

incorporação do alimento, entra num universo de normas, significados, interações, comensalidade e tradições.

Com a paulatina construção social da dimensão simbólica da alimentação assente nos signos, nas representações, atitudes e valores, a afetividade ganha relevância para o indivíduo comedor. De facto, a alimentação ultrapassa as necessidades de distinção social, a teatralização da refeição e dos grandes banquetes. Ela impulsiona diferentes significados no sujeito. Na relação do indivíduo com sua trajetória, inserido no processo sincrónico de interdependências e génese do universo de sentidos, está a alimentação cotidiana que passa por múltiplas mudanças. Assim, a significação do alimento se inicia antes da comida no prato, começa antes do seu ciclo alimentar, da produção à escolha, do preparo à mesa, da incorporação à sociabilidade, das garfadas à comensalidade.

Partindo do entendimento da alimentação como fato total no sentido maussiano, consideramos as dimensões simbólicas e psicológicas do comedor. Procuramos compreender a interpretação que os indivíduos fazem do ato de comer, não tendo em conta os constrangimentos estruturalistas ou do senso comum e da aleatoriedade de escolhas, contemplando o indivíduo complexo e plural. Fazendo parte dum processo intrínseco de mudança contínua, constituído por suas emoções e sentimentos e com a sua maneira de gerar e se conectar com significados e memórias.

Este indivíduo se relaciona com os objetos e as diferentes maneiras de comer e de se alimentar inseridas na sua trajetória, contribuindo assim para a construção do seu arcabouço simbólico afetivo. Esse processo ocorre durante toda sua história de vida, tem simultaneamente um carácter individual e coletivo, levando consigo os significados de suas interações e suas experiências que são postas à mesa junto à comensalidade no ritual da alimentação. Essa complexidade é o nó da teia de relações que constrói a sociedade e constituem as configurações que impelem e são impelidas pelos indivíduos que nela se inserem (Elias, 1989).

A construção afetiva é individual, pois acontece no indivíduo, mas é no coletivo que ela ganha significado e forma. A afetividade na comida faz referência à vida do indivíduo, às suas memórias, aos sentidos próprios e emoções. Influencia-se pelas relações que tem com os outros e com quando foram construídas. O ato de comer carrega estes significados que podem ser transmitidos através dele.

Esse indivíduo está inserido na trama social que reside sobre diferentes regras normativas. Impelido por diferentes processos, relações de poder, instituições e interdependências (Elias, 1989; 1990). Não podemos falar de um indivíduo isolado, pois a instituição de suas memórias coletivas (Halbachws, 1990) são parte essencial para a construção e estabelecimento de suas afetividades e suas permanências. O indivíduo é parte orgânica e dinâmica de uma sociedade, ele por si não seria capaz de instituir um sistema de significados que fosse basal para suas emoções, sentidos, representações e sentimentos, ele necessita de pertencer a um grupo para isso.

Na alimentação, por seu fator conecto com a vida humana, um indivíduo poderia abster-se de todos os caracteres que vão para além do fisiológico. Ele poderia continuar a se alimentar exclusivamente para sobreviver, sem promover desenvolvimento de significados além do necessário para que habilite a sua sobrevivência. Contudo, este indivíduo comprometeria seus significados, sua pertença, ele estaria desconexo de sua realidade social. É a conexão dele com outros indivíduos, a interdependência e a inserção num sistema configuracional que torna possível que o ato de comer seja imbuído de características simbólicas de forma consciente e inconsciente.

A sociedade, como pano de fundo desses processos, caracterizaria simultaneamente os seus indivíduos – na mesma medida que pensamos sobre essas sociedades pensaríamos sobre os indivíduos que as compõem – e a forma como podemos pensá-la é multifacetada no campo científico da Sociologia. As discussões sobre a sociedade hoje abordam a perspectiva das grandes mudanças e quebra de paradigmas, ou, uma permanência de valores.

De certo a comida é inerente a todos, é o que todos nós temos de comum, a necessidade de comer e beber (Simmel, 1994). Simmel (1994) aponta na refeição – alimentação como fato completo e não o ato de comer isolado – o caráter de “ente sociológico”, que é conteúdo de ações compartilhadas, geradora da força socializadora. “Uma alimentação comum pode produzir, então, os mesmos efeitos que uma origem comum” (Durkheim, 1968, p. 481).

A refeição é uma ação social em todas as direções, supera os indivíduos e composta por eles, a refeição revela a comensalidade (Simmel, 1994). É nesse ambiente de comensalidade e socialização que nos deparamos com uma instituição do coletivo, uma construção afetiva da comida. Comensalidade e

socialização tem uma semelhança sociológica indispensável para a estrutura da hipótese proposta, ambas só podem ser desenvolvidas em interação com o outro.

Os afetos são incorporados também no ato de cozinhar e surgem nos sabores (Le Breton, 2009, p. 271), mas cada indivíduo, baseado na sua história pessoal experimenta sensações e gera significados diferentes, decifram dados diferentes ainda que sejam sobre o mesmo objeto. Suas percepções sensoriais e sua visão de mundo são referentes aos simbolismos adquiridos pelas interações, pelas suas experiências, representações e significados.

Deste modo, “o gosto tem a ver também com o que os indivíduos são, com que representam em suas relações com as coisas” (Flandrin, 1986, pp. 308-309) isso expressa em cada indivíduo sentimentos distintos. A proposta não é entender o padrão dos sentimentos, pois uma relação estrutural aqui não cabe para pensar que um todo ocorre igual para cada um, muito pelo contrário, a ordem da interação simbólica e todos os conceitos até agora elaborados servem para apontar que cada indivíduo desenvolverá de forma única e individual – por ser para si – uma construção afetiva da comida, mas que esta está em constante mudança por conta das interações que sempre acontecerão até o fim da vida de cada um.

A comida sempre vai colocar indivíduos em torno de simbolismos comuns (Le Breton, 2009, p. 309) mas nunca dos mesmos. A emoção sempre será diferente em cada um e eles sairão da refeição também diferentes, afinal “as emoções nascem de uma avaliação mais ou menos lúcida de um acontecimento por parte de um ator nutrido de uma sensibilidade própria;” (Le Breton, 1999, p.10)

Temos, então, um sujeito com complexos conceitos sobre si, desenvolvidos no seio de uma sociedade em transição, em constante conflito entre permanências e rupturas. Ao mesmo tempo, se relaciona em uma configuração própria da sociedade onde ele só existe em contato e dependência com os outros, onde se comunica e se relaciona mutuamente. Nessa relação interacional ele, como sujeito ativo, tem significações, valores, representações próprias e se coloca frente a ação simbólica de novas significações e ressignificações. Esses momentos de interação simbólica acontecem, no caso do comedor, em frente a uma refeição onde ele interage, tanto com o alimento quanto com seus pares, e esse momento único, de consequências também únicas no indivíduo, está proposto a acontecer até o fim de sua vida. As emoções criadas no momento da refeição fazem referência a antigas representações, memórias, momentos, antigas emoções agora revividas. Isto influencia a escolha, forma, local, preparo e com quem comer. Em sua grande

maioria isto tudo passa despercebido da reflexão do indivíduo, mas se cristaliza e é expresso toda vez que come, em qualquer circunstância, a comida que ele construiu – inconscientemente – como afetiva.

Diante destas reflexões sobre o ato alimentar e a afetividade com a comida familiar, a memória dos alimentos e das comidas que transportam o comedor afetivo para tempos e espaços do passado, a dissertação foi construída a partir dos objetivos em que se pretende compreender o processo de construção da afetividade alimentar, alinhando-o com momentos, memórias, interações, datas, pessoas e alimentos específicos, tudo que pudesse rememorar as experiências alimentares do comedor hipermoderno, os seus sentimentos, as suas emoções e seus afetos em redor da alimentação cotidiana e festiva. Procuramos ainda conhecer as relações de interação no seio familiar e na ordem das interações geracionais como se apresentam as diferentes relações familiares a partir de dois *Focus Group*. Os participantes do Brasil e de Portugal têm idades diferentes de forma a apreender a afetividade alimentar de quatro gerações no sentido de Mannheim. Pretendemos entender o papel das tradições alimentares familiares nas refeições cotidianas e festivas, bem como as tradições desenvolvidas pelas famílias em suas sociabilidades e ao longo de três gerações para Portugal. A centralidade em torno da afetividade imbuída aos alimentos, aos ritos e às tradições assumem uma maior relevância.

Assim sendo, compreender essas memórias constitui o objetivo central da investigação. Inserir o comedor afetivo no seu ambiente de existência contínua onde apresenta as suas ações, construir as suas representações individuais e coletivas que, paulatinamente, montam e remontam o ambiente afetivo em torno das práticas alimentares. Pretendemos ainda explorar a própria experiência das lembranças alimentares a partir do trabalho com a memória social. Apreender as memórias das comidas afetivas, as gramáticas culinárias, as receitas e das refeições familiares. Apelar para as memórias dos cheiros e sabores de outrora, para as criatividade culinárias, bem como apreender a memória dos lugares das refeições, das sociabilidades familiares na cozinha e na refeição e as memórias das temporalidades alimentares. Registrar as reações emotivas e afetivas dos participantes em relação à alimentação, à preparação dos alimentos, aos pratos e às refeições familiares para assim discernir os processos e direções das mudanças alimentares.

Esta dissertação está dividida em três capítulos que precedem a exposição do que é a construção afetiva da comida e da alimentação. O primeiro capítulo contempla uma discussão epistemológica do conceito de afetividade alimentar e da forma como emerge o comedor afetivo, as suas preocupações, as necessidades e as relações com o ambiente em que vive e se alimenta, bem como as suas interações com

outros indivíduos que coexistem socialmente com ele. No segundo capítulo, apresentamos uma discussão do cenário metodológico no que se refere a investigações socioantropológicas sobre as práticas alimentares, com ênfase naquelas relacionadas ao simbólico, à cultura e ao imaginário. A seguir, expomos as escolhas metodológicas que permearam a nossa investigação, uma discussão entre o leque de opções investigativas e o desenho da prática metodológica. O terceiro e último capítulo apresenta os resultados da investigação e como eles embasaram a discussão teórica e as proposições sobre o comedor afetivo do Brasil e de Portugal. Iniciámos pelos perfis sociodemográficos dos inquiridos para, em seguida, caracterizar afetividade alimentar declarada e apreendida segundo as variáveis sociodemográficas. A análise dos grupos focais permitiu explorar como se constrói a afetividade alimentar, as suas relações com o ato alimentar, em particular com a comida familiar. Por fim, as considerações finais que alinham os resultados apresentados com as potencialidades de pesquisa, as dificuldades e os aspectos ainda não explorados.

Capítulo 1: Sobre Comida, Memória e Emoções

Afastar a criança da cozinha é condená-la a um exílio que a aparta dos sonhos que nunca conhecerá. Os valores oníricos dos alimentos ativam-se ao se acompanhar a preparação. Quando estudamos os sonhos da casa natal, veremos a persistência dos sonhos da cozinha. Esses sonhos mergulham num longínquo arcaísmo. Feliz é o homem que, em criança, “rodou em volta” da dona de casa! (Bachelard, 2013, p. 69-70).

Este capítulo trata do referencial teórico que serviu de base à problemática do nosso estudo. Para tanto, serão contextualizadas reflexões epistemológicas sobre a sociologia da alimentação e do comedor. Igualmente será realizado um resgate da cultura afetiva e das emoções dos comedores na pós-modernidade.

1.1. Comida e cultura: reflexões epistemológicas

A comida tem feito cada vez mais parte consciente da vida do indivíduo. O que antes fazia parte de um processo contínuo relacionado com a sobrevivência, numa abordagem estritamente biológica, acaba tomando proporções em diferentes esferas e campos da vida social. As esferas do biológica, do ecológico, do nutricional, do cultural, do psicológico, dentre tantas outras, vêm crescendo como áreas multidisciplinares de estudos, desenvolvendo assim um campo completamente renovado de estudos sobre alimentação. Coube às Ciências Sociais, em muitos dos casos, especificamente à Sociologia e à Antropologia, compreender o campo simbólico e do imaginário, elevando a alimentação, a comida e o comedor para além dos seus atributos biológicos (Fischler, 1993).

Para propósito desta dissertação, temos de destacar aqui as qualidades culturais da alimentação pois, como afirma Contreras, (2007, p.1) “a alimentação constitui uma via privilegiada para reflexão sobre as manifestações do pensamento simbólico, e a alimentação em si constitui, em certas ocasiões, uma forma de simbolizar a realidade”. Stephen Mennell (1987) aponta que para estudar qualquer sistema alimentar é importante que consideremos os contextos socioeconômicos e culturais específicos. Para tal, precisamos

entender como a cultura e a comida se relacionam e são princípio gerador e estruturante de “espaços sociais” (Condominas, 1980).

1.1.1. Comida e cultura: o espaço social alimentar

Compreender o que é cultura torna-se importante para entendermos como a comida está inserida nela e também para trazermos à tona as limitações do termo cultura para tratar do “alimentar” social. A comida e a alimentação são princípios geradores e, ao mesmo tempo, também princípios gerados, como afirma Poulain (2002, p. 247), “a alimentação deixa então de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social, tanto quanto, senão mais, que a sexualidade ou o parentesco”. Dessa forma, conseguimos perceber o alimento ganhando tónus cultural quando o inserimos no campo dos símbolos, “O homem é provavelmente consumidor de símbolos tanto quanto de nutrimentos” (Trémolières, 1971). Edward Burnett Tylor (1871) define cultura como:

Cultura ou civilização, no sentido etimológico mais lato do termo, é esse todo complexo que compreende o conhecimento, as crenças, a arte, a moral, o direito, os costumes e as outras capacidades ou hábitos adquiridos pelo homem enquanto membro da sociedade (1871, p.1).

Estaria assim a alimentação e a comida inseridas nesse emaranhado que compõe a cultura e uma civilização? A resposta para esta pergunta é complexa a partir do momento que isolamos ou aglomeramos instituições sociais sobrepostas e não compreendemos o movimento que influi em todas elas durante o ato de comer, de se alimentar. As variáveis que imbricam sobre o comedor e sua refeição derivam de diferentes lócus na esfera social e são condicionantes a ele. A cultura, restringida ao grupo determinado, ou seja, a sociedade específica da qual se estuda, é uma das variáveis condicionantes no universo de possibilidades do comedor. A cultura estabelece um eixo de confluência condicional no indivíduo, ou grupo de indivíduos dependendo da comida ou alimento estudado, que se relaciona com outras variáveis. Fischler (1990) vai indicar diferentes eixos variáveis culturais sob a realidade do comedor como as permissões e proibições religiosas. O autor afirma que: “a variabilidade das escolhas alimentares humanas procede sem dúvida em grande medida da variabilidade dos sistemas culturais: se não consumimos tudo que é comestível biologicamente se deve a que tudo que é comestível biologicamente não é culturalmente comestível.” (Fischler, 1990, p. 33).

Jean-Pierre Poulain (2002) vai denominar esse universo como “espaço de liberdade” do comedor. Existem diferentes formas de se limitar o espaço de liberdade do comedor pela via cultural e talvez limitar não seja a palavra mais adequada para se nomear esta parte do processo, pois, tal qual conceitua Fischler (1990), o ser humano é por excelência um omnívoro e dada essa característica, as variáveis ecológicas, biológicas e culturais são o que lhe direcionam para o que ele possa escolher os alimentos e a comida. O autor desenvolve que “não existe atualmente nenhuma cultura conhecida que esteja completamente desprovida de um aparato de categorias e de regras alimentares, que não conheça nenhuma prescrição ou interdição concernente ao que tem que comer, o que não tem que comer e como tem que comer” (1990, p. 59). Na esteira do conceito de espaço social de Condominas (1980), Poulain (2002) e Poulain e Proença (2003) propõem o conceito de espaço social do comedor.

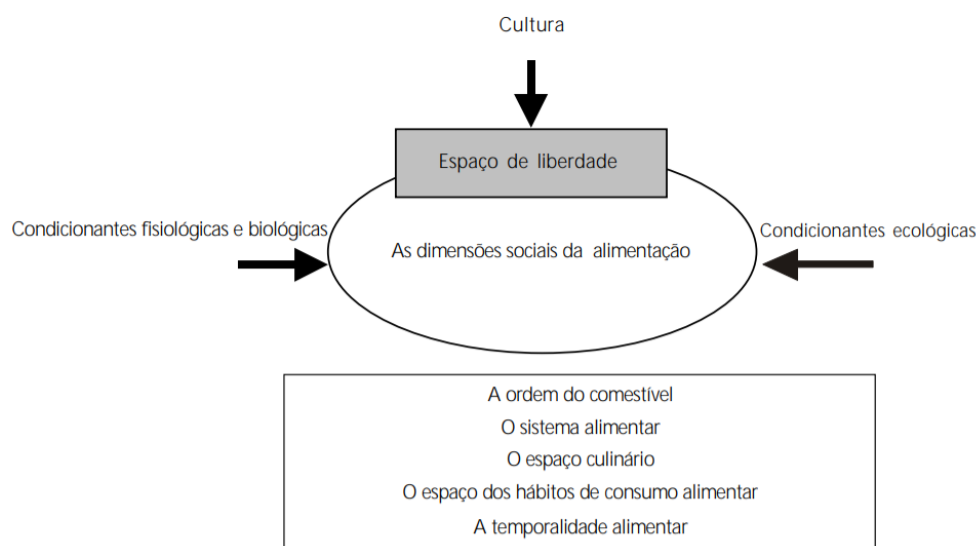


Figura 1: O Espaço social alimentar

Fonte: Poulain, J-P & Proença, R. (2003). O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. Revista Nutrição, p. 251.

Considerando o conceito do espaço social alimentar, ao estudar um modelo alimentar, implica compreender as diferentes confluências de variáveis presentes no objeto de investigação em questão: as condicionantes fisiológicas e biológicas, as condicionantes ecológicas e a cultura. Estas vão moldar as

dimensões do espaço social alimentar que apresentarão o que é comestível, o sistema alimentar, o espaço culinário, o espaço dos hábitos de consumo alimentar e a temporalidade alimentar (Poulain, 2003, p. 251). Mesmo que coloquemos variáveis semelhantes em diferentes modelos de sociedades, uma pequena variação cultural remodelaria todo o espaço social. A alimentação é “um cenário privilegiado em que se manifestam as particularidades culturais, reivindicações nacionais [...]” (Contreras, 2007, p. 13).

Para além da dimensão da escolha que conflui de uma via cultural, temos as outras dimensões influenciadas por estas vias culturais que apresentam características únicas, estruturantes e estruturadas pela formação cultural da sociedade. A cozinha, a identidade e a linguagem são também desenvolvidas no espaço social e geram cultura. A cozinha de uma sociedade é “uma linguagem em que esta sociedade ‘traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que sem saber, não se resigne revelar suas contradições’” (Fischler, 1990, p. 18). Fischler ao citar Lévi-Strauss (1968) evoca a forma como uma cozinha pode revelar culturalmente nuances da sociedade onde está inserida. Ao mesmo tempo, ela dita uma linguagem completamente diferente de qualquer outra sociedade. Isso também é princípio gerador de identidade para os indivíduos e para o coletivo, “A identidade cultural coincide com a identidade alimentar de forma especial nas comidas coletivas [...] Se trata de momentos que reformam os laços e as redes sociais.” (Contreras, 2007, p. 16).

Esses fatores determinam o quão culturalmente inscrita está a cozinha e a alimentação em uma sociedade, movimenta-se nos diferentes espectros institucionais da mesma, caracterizando-a como um fato social total maussiano (Mauss, 1950) e revelando que para a compreensão desse fato social total é necessário compreender um todo social.

1.1.2. Sociologias da Alimentação

A área que estuda alimentação vem sendo desenvolvida com o passar dos anos, vagando por diferentes ciências e, em muito dos casos, acaba-se encontrando dificuldades de localizar com exatidão o lócus onde ela realmente se insere. Poulain (2002) e Fischler (1990) apontam que a comida conquista um diferente olhar das ciências ditas duras – ciências biológicas e naturais – que conotam a alimentação com o caráter exclusivamente biológico e físico, limitando seu universo de possibilidades e ações.

É inegável as qualidades fisiológicas e biológicas do ato de comer. Durante séculos não representou diferentes fins para além dos biológicos. Porém, o interesse sociológico, indicado pelo interesse das Ciências Sociais e Humanas, no ato de comer foi tomando forma na medida que passavam a perceber a alimentação como um reflexo de características do social. Agora a comida e as práticas alimentares recebem status semelhantes a língua, crenças e sexualidade, sendo capaz de representar um povo (Moulin, 1975).

A emergência das diferentes características relacionadas ao ato de comer, e de se alimentar, conectadas com diferentes aspectos da vida social, livrando-se das amarras estritamente biológicas e físicas, tornaram a alimentação um campo de discussões sociológicas e de desenvolvimento epistemológico. Poulain (2002) descreve que a primeira fase de construção da alimentação no interesse sociológico se deu no mundo de língua inglesa por Goody (1982), Murcott (1988), Mennell, Murcott e Van Otterloo (1992), McIntosh (1996), Beardsworth e Keil (1997). Todavia, foi Jack Goody (1982) que desenvolveu o início de uma discussão sobre as diferentes áreas que abordam a alimentação no campo das Ciências Sociais, indicando-as em três eixos: o funcionalismo, o culturalismo e o estruturalismo.

Essa definição do campo da alimentação se constrói em duas fases diferentes, aponta Poulain (2002, p. 138), num primeiro momento até meados de 1960, há um desinteresse em tratar alimentação dado a “futilidade” do tema, como podemos perceber da nota de abertura do livro “Um banquete de palavras” de Jean-François Revel (1979) “[...] escrever este livro foi para mim um divertimento”, onde o autor, de fora do campo científico especialista, aventura-se a estudar o tema alegando divertimento próprio. Ainda na afirmação de Poulain (2002), a segunda fase foi, em concreto, notadamente dedicada à fundação de um campo onde a alimentação fosse o objeto. Neste momento, localizam-se as obras de Lévi-Strauss (1964), Moulin (1967), de Aron (1967), de Garine (1978), Fischler (1979), Coubeau (1991) e diversos outros autores que hastearam a bandeira em prol da alimentação como objeto de estudo sociológico.

A alimentação poderia dar conta, nesta fase, de ser explicada a partir das postulações, paradigmas e posturas epistemológicas que na primeira fase não era ainda cogitado pelos clássicos. A sua utilização ocupa um espaço em discussões maiores sobre religião, economia, organização e consumo. Mascarenhas (2007, p. 24) afirma sobre as abordagens clássicas da alimentação “estes autores, na sua maioria, não tomaram em conta os alimentos, a comida e as refeições em conjunto nas esferas familiar e pública como objeto de análise”.

Dentro das divisões balizadas por Goody (1982), a abordagem funcionalista desenvolve-se sob a égide da função social da alimentação, cristalizadas na afirmativa de Mascarenhas (2007, p. 27) sobre Radcliffe-Brown (1922) “o qual observou que “a atividade social mais importante era de longe a procura de comida”, sendo em redor e a propósito da comida, que os laços e os sentimentos sociais, eram, na maioria das vezes, invocados e vivenciados”. A alimentação fazia parte do sustento, não só biológico, mas também do social da vida humana. Audrey Richards, expoente da Antropologia da Alimentação, dentro da corrente funcionalista, ao estudar as tribos indígenas da África Austral, aponta sem hesitar que “a nutrição enquanto processo biológico é mais fundamental do que a sexualidade. Um homem pode viver sem satisfações sexuais, mas sem alimento ele morre inevitavelmente” (Richards, 1932, p. 9-10).

Richards inova nas afirmativas sobre a alimentação e ao dizer que “a fome é o principal fato determinante nas relações humanas, primeiro no seio da família e, em seguida, nos grupos sociais maiores, na cidade, numa classe de idade ou nos estados políticos” (Richards, 1939, p. 9). De acordo com Poulain (2002, p. 143), a afirmação da autora causa uma “inversão de perspectiva, a alimentação é colocada como uma atividade estruturante e organizadora do social”. Mesmo com esses apontamentos a alimentação continuava como consequência de uma necessidade, por assim dizer, dentro da corrente funcionalista, a alimentação e suas componentes surgiam na realidade social por motivos necessários, como aponta Malinowski (1970, p.100) “o garfo aparece onde a sua necessidade se faz sentir e muda de forma e de função ao capricho das necessidades das novas determinantes da cultura e do lugar”. Ainda que a alimentação estivesse presente na vida social, podemos apontar aqui que, na abordagem funcionalista, se dava como acessório a outras atividades.

Sobre a perspectiva estruturalista, Mascarenhas (2007, p. 21) sublinha os indícios de uma terceira fase que é constituída por autores do estruturalismo cultural. Esta emerge como corrente forte dentro dos estudos da alimentação no século XX. Nomes como Mary Douglas (1973, 1974, 1975, 1977, 1978, 1979, 1984a, 1984b), Levi-Strauss (1964, 1965, 1968) e Roland Barthes (1961, 1978) acrescentam em suas obras as relações das estratificações sociais e seus tempos nos constrangimentos dos indivíduos e, conseqüentemente, os seus hábitos alimentares fortemente enraizados na cultura e na herança familiar alimentar. Como aponta Poulain (2002, p. 147-148):

Para os estruturalistas, a linguística coloca-se como ciência-modelo para a análise dos fatos sociais no conjunto das ciências humanas [...] atribuindo-se como objetivo interpretar a sociedade, em seu

conjunto, em função de uma teoria da comunicação, Lévi-Strauss, aplica-se à decodificação das estruturas inconscientes do culinário, como ele tinha feito, alguns anos mais cedo, para as estruturas do parentesco.

O pensamento estruturalista vai tentar ler esses constrangimentos e decodificar a forma como o indivíduo se porta em situações específicas quando coagido por essas estruturas, como podemos ver na afirmativa: “a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura [...]” (Lévi-Strauss, 1968, p. 411). Dessa maneira, as estruturas sociais podem ser lidas através das práticas de cozinha, tornando-se elemento basilar para a análise das instituições, tal qual afirma Poulain (2002, p. 149) “o alimentar consolida seu “estatuto sociológico””.

Mascarenhas (2007, p. 42) apresenta três críticas direcionadas às abordagens estruturalistas e funcionalistas. A primeira relacionada a validação e aceitabilidade, a segunda a simplificação como diferentes símbolos representavam um indivíduo ou coletivo, sendo assim, uma estrutura social, no caso dos estruturalistas, e por fim, a falta do componente histórico e do que excedia o funcional.

Nesse ritmo existiam diferentes abordagens para tratar da alimentação, Mead (1928, 1945) e Lowie (1936) darão início a uma abordagem por vias da Antropologia cultural voltando sua atenção para o ato alimentar. Essa abordagem será o início do campo culturalista e, mais a frente, materialista-cultural e estruturalista-culturalista, mas nesse momento se atendo ao primeiro. Jean-Pierre Poulain (2002, p. 146) sublinha que a definição proposta por Mead e Guthe na sua obra “Manual de pesquisa alimentar”, quando houve o esforço para classificar hábitos alimentares, contempla o paradigma explicativo da corrente culturalista com “as maneiras segundo as quais os indivíduos ou grupos de indivíduos, em resposta às pressões sociais e culturais, escolhem, consomem e disponibilizam certas porções dos produtos alimentares existentes” (Guthe; Mead, 1945, p. 13).

Contreras (2007) discorre sobre como a “identidade cultural” confluíu para alimentação, principalmente quando compartilhada, embebendo-a em símbolos e representações. Esses valores simbólicos vão ser suporte para a importância cultural de uma comida, refeição ou prática alimentar numa sociedade. Esse processo transmite e traduz nuances culturais de cada sociedade através do ato alimentar quando reproduzido pela sociedade e estudado.

A cultura é a mediadora de um contato de três vias. Podemos ver ela gerenciando a relação entre diferentes indivíduos juntamente com uma cristalização objetiva da cultura, uma expressão cultural, um

material cultural (Kroeber, 1948). Isto acaba por validar e revalidar a afirmativa de Mintz (2001, p. 32) “o comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido”. O autor apresenta ainda a via da geracionalidade onde aponta que “nossos filhos são treinados de acordo com isso”, relevando um caráter de permanência, no caráter geracional, da influência cultural no ato alimentar.

Delegar à cultura este papel, evoca a questão de como o pertencimento social também é reflexo das práticas e costumes alimentares. Os alimentos e os processos em que se envolvem o seu preparo são fundamentais para a construção de um senso de pertença não só numa sociedade, mas também numa cultura específica (Fischler, 1988). Essas características imputadas à cultura provocaram o vislumbre dela como via mútua de estudo das práticas alimentares e da própria cultura.

Por sua vez, a corrente materialista-cultural, inaugurada e representada por Marvin Harris, antropólogo americano, será apoiada sob o paradigma de que toda regra culinária pode ser explicada, seja ela imbuída de símbolos culturais ou não, por uma análise de vantagens e desvantagens (Fischler, 1990).

Fischler (1990, p. 42) desenvolve que Harris propõe explicações desde “proteção da vaca sagrada na Índia, o consumo de insetos na Europa Ocidental, a valorização do boi nos Estados Unidos, a hipofagia e até mesmo o canibalismo [...] formuladas em termos de adaptação, de ajuste de vantagens para com as coações ecológicas e econômicas”.

Essas práticas eram explicadas pelos custos favoráveis em relação a outras escolhas alimentares, conveniência, constrangimentos ecológicos e geológicos, produção e reprodução animal e vegetal. Como sobre o caso da prática de se alimentar de insetos, praticada no Paraguai, o autor afirma que, dada a formação ecológica, animais de grande porte são de difícil criação e reprodução, logo, consumir insetos é uma opção rentável e viável. A característica que leva essa sociedade a se organizar culturalmente dessa maneira não afeta, por exemplo, as sociedades europeias que apresentam abundância de animais de grande porte para fins alimentícios (Harris, 1985).

Fischler (1990) desenvolve ainda sobre Harris que o autor recebe influência de antigas abordagens que não ganharam notoriedade na sua época de surgimento, a antropologia ecológica, que apresentava explicações de rupturas culturais a partir das mudanças no ecossistema.

A abordagem estruturalista-culturalista é representada, dentre outros autores, por Mary Douglas, antropóloga inglesa, e é traduzida em sua máxima pela autora quando afirma que

As regras de comestibilidade só podem ser compreendidas estruturalmente, e não tentando reconstruir as relações de causa e efeito que uma ou outra delas, tomadas isoladamente, podem implicar. A interpretação estrutural revela como se reúnem as regras de conduta para construir um padrão inteligível (Douglas, 1979, p. 147).

A autora aponta que a cultura pode e deve ser explicada a partir de termos culturais (Fischler, 1990), conotando assim a cultura uma inteligibilidade isolada de outros fatores sociais.

Lévi-Strauss (1968) também utiliza paradigmas estruturalistas-culturalistas quando apresenta o triângulo culinário. Mascarenhas (2007, p. 41-42) afirma sobre o autor que “A interpretação de Lévi-Strauss, sobre as dimensões culturais da cozinha, foi determinante no estudo da alimentação como fator de identidade cultural, visto ter legitimado a cozinha como objeto de estudo.”. O trabalho do autor incide sobre as transformações alimentares causadas por influência da cultura.

A crítica à abordagem estruturalista, tal qual a crítica às outras abordagens até aqui apresentadas que versam sobre cultura, ressalta que há uma vasta quantidade de abordagens diferentes, porém, aqui nos atemos às abordagens que descrevem as linhas gerais do nosso estudo – são pautadas nos isolamentos de fatores explicativos caracterizados pela utilização de vias únicas para explicação dos fenômenos sociais, neste caso, os fenômenos sociais alimentares. Essa visão do fato social é pautada na construção durkheimiana, onde um fato social só pode ser explicado por outro fato social, no caso, as práticas alimentares só poderiam ser explicadas por instituições que construíssem outros fatos sociais.

Porém, a visão que se compartilha neste trabalho é a mesma desenvolvida por Edgar Morin (1962, 1973, 1996), Fischler (1980), Poulain (2002, 2003), e Corbeau (2002) e classificada por Mascarenhas (2007) como um movimento “pluri-inter-trans-disciplinar”. Esse movimento soma as perspectivas sociológicas até então desenvolvidas outros caracteres que, por vezes, já tinham sido levados em conta na construção epistemológica do ato de se alimentar, mas que não tinham sido postas em confluência simultânea sobre a alimentação.

A entrada da Psicologia, Biologia, Ecologia, Nutrição, Geografia, História, Sociologia e Antropologia para as diferentes análises dos efeitos e causas sociais da alimentação abriram o leque de opções para os estudos na área. Morin (1973, p.146) afirma sobre esse sistema “único, federativamente integrado, fortemente intercomunicante do cérebro do *sapiens* que permite a integração federativa ou biológica, do

cultural, do espiritual, em um sistema único biopsicossociocultural”. Na esteira de Edgar Morin, Claude Fischler propõe um método transdisciplinar para estudar a alimentação. O autor afirma que:

um tema propriamente transdisciplinar, um objeto para múltiplas incursões, que seria preciso encarar de pontos de vistas múltiplos: biológico, econômico, antropológico, e etnológico, sociológico e psicossociológico, psicanalítico, psicológico, histórico, arqueológico, geográfico e geopolítico e assim por diante. No entanto, esses olhares especializados não revelarão a verdade, justapondo-se, encaixando-se como as peças de um quebra-cabeça; cada um deles é portador não de uma parte da verdade, mas de toda uma verdade completa. Verdades aliás complementares e não concorrentes, pois interativas e irreduzíveis umas às outras. Isso quer dizer que a transdisciplinaridade, mesmo que aventureira, deveria prevalecer sobre a simples pluridisciplinaridade (1979, p.1).

Essas afirmações de Fischler provocam Poulain (2002) e Mascarenhas (2007) que equacionam que os estudos alimentares não residem sobre a égide de uma Sociologia da Alimentação, mas sobre diferentes Sociologias da Alimentação que se desdobram por diversas outras áreas e nunca se isolam ou bastam em seus paradigmas explicativos. Em seguida, debatemos o caráter processual no estudo da alimentação.

1.1.3. A alimentação em seu caráter processual: Uma contribuição elisiana

Os trabalhos de Norbert Elias não foram, discriminadamente, sobre alimentação, mesmo que passassem ou se relacionassem por vezes a alimentação, práticas alimentares, consumos e costumes. A contribuição que majoritariamente se apresenta no trabalho de Elias se dá pelo paradigma explicativo que ele propõe ao desenvolver seus trabalhos, uma sociologia de tipo processual.

Ainda que uma análise macrossocial, como afirma Poulain (2002, p. 202) sobre Elias, o vocabulário sobre a agência e agentes nunca foi priorizado por Elias e, até mesmo, refutado em alguns casos. Elias não utilizava as terminologias de macro e micro, desenvolvendo um tipo de linguagem epistemológica diferente para representar suas ideias e conceitos.

Elias desenvolve no decorrer de suas obras – principalmente *O processo civilizacional vol. 1 e 2* (1989, 1990) – conceitos como configuração, interdependência, *habitus*, mudança, processo, sociogênese e psicogênese. Esses conceitos aportam a teoria elisiana na leitura do social. O autor percebe a sociedade como um tecido movediço, em permanente movimento e mudança. Esse tecido é composto por diversos fios que, para compor a malha do tecido, ou recortes dessa malha, entrelaçam-se e ligam-se uns aos outros

de uma maneira interdependente. Um tecido não poderia ser composto somente de um fio, ou de um pequeno conjunto de fios, ele é composto por milhares de fios que, mesmo sem a inteira consciência de seu papel, estrutura diferentes partes da malha.

As mudanças, na linguagem elisiana, compõem parte explicativa da sociologia processual. O processo permanente de mudança, adaptações, conquista de conhecimento, criação e renovação de vínculos interdependentes são partes explicativas dos fenômenos sociais. Um indivíduo reviverá em sua micro história o que já se passou em sua macro história (Mennell, 1985) e com isso gera novas mudanças. Por isso, o conceito de configuração é estabelecido por Elias e, posteriormente, por seus alunos e afiliados teóricos, como “configuração é usado para denotar o padrão que as pessoas estão interligadas em grupos, estratos sociais, sociedades – padrões de interdependência que compassam toda forma de cooperação e conflito e que são raramente estáticos e não-mutáveis” (Mennell, 1985, p.15).

Mennell (1985), discípulo de Elias, explicita como as interdependências, na escala do tecido social, são estudadas na sociologia elisiana, em que não devemos retirar a variável histórica para entendermos as conexões sociais (Mennell, 1985, p. 15; Elias, 1987, p. 208). Para tal, o autor aponta que o objetivo da abordagem processual é desenvolver uma explicação “sociogênética” de como surgem os “modos de comportamento individual, os gostos culturais, as ideias intelectuais, a estratificação social, o poder político e a organização econômica” (1985, p. 15-16) e como estão conectados uns aos outros, como se influenciam, como mudam de um para outro, qual são as suscetibilidades de mudança e porque se diferem e como afetam a vida social.

A influência das grandes malhas de tecido da sociedade compele o indivíduo de alguma maneira, até por isso, poderíamos classificar a sociologia elisiana como macrosocial. Contudo, os indivíduos que constituem esse tecido, influenciam, de forma semelhante a estrutura. Esse constrangimento do indivíduo se contrapõe a sociogênese e adentra no campo da psicogênese, Elias apontava que

A sociogênese e a psicogênese são sempre interligadas, ou seja, processos de longa duração como a divisão do trabalho, formação do Estado, industrialização, burocratização e marketização estão sempre conectados a processos da longa duração de formação de consciência ou mudanças na formação psicológica ou *habitus* (Mennell, 2015, p. 5)

Desse modo, a sociologia elisiana contribui para uma visão do social interligado e interdependente, composto da perspectiva histórica e evolutiva do ser humano, da construção e passagem de conhecimento

e do condicionamento da consciência humana constrangida, mas não limitada a cordões estruturais. Pois, o *habitus* social é o que os homens singulares compartilham com os demais que se interligam com eles, mas, ao mesmo tempo, é o lócus de início de características pessoais ligadas à memória e à infância que determinaram a singularidade e complexidade de cada ser social (Elias, 1987).

Norbert Elias foi um autor utilizado em trabalhos de diferentes naturezas e escopos, dentre eles, os estudos que foram desenvolvidos sobre alimentação e seus diferentes componentes – costumes, práticas, regras e outros – porém, dentro da esfera da alimentação *per se*, tal qual este trabalho se insere, destaca-se dois trabalhos de tradição elisiana, um desenvolvido Stephen Mennell intitulado *All Manners of Food* (1985), onde o autor apresenta um estudo sobre as maneiras de comer e do gosto na França e na Inglaterra. Na esteira do método sociogenético proposto por Elias, o autor estuda a alimentação dos tempos da Idade Média até o presente em que escreve, passando pelos processos evolutivos das maneiras e modos, práticas, instrumentos e costumes alimentares. Outro trabalho da tradição elisiana é o trabalho confeccionado por Maria Paula Mascarenhas (2007) sobre a cultura alimentar em Cascais de 1960 até 2005, onde, utilizando os conceitos propostos por Elias e Mennell, a autora desenvolveu a tese com base nas mudanças evolutivas (comporta-se aqui mudanças de todas as naturezas, biológicas, ecológicas, ecológicas, nutricionais, culturais, alimentares, dentre outras) na sociedade portuguesa residente em Cascais para localizar mudanças processuais no decorrer de várias gerações sociais segundo o conceito de Karl Manheim (1993).

Estes trabalhos abriram as portas para compreensão das dimensões evolutivas que podem ser desenvolvidas no que tange a questão cultural e as práticas alimentares cotidianas que se localizam no centro das mudanças nas vidas dos indivíduos, a partir da sociedade que se inserem e das mudanças que participaram, consciente ou inconscientemente. É importante ressaltar que a abertura epistemológica sobre a visão de indivíduo no caso elisiano valoriza perspectivas relacionados a afetos, emoções, memória e infância como fatores decisivos para a construção do homem singular e plural, o indivíduo que vai constituir a sociedade em questão.

Torna-se acutilante saber como os conceitos de individuação e subjetivação são úteis para explicar a afetividade da comida.

1.1.4. A individuação e a subjetivação: mudança sensível e alimentação

A partir da alimentação como fato total cotidiano, tendo em conta as dimensões simbólicas e psicológicas do comedor, pretendemos compreender a interpretação que os indivíduos dão ao ato alimentar. Contemplar um indivíduo complexo e plural, fazendo parte de um processo intrínseco de mudanças contínuas, com as suas emoções e seus sentimentos, é uma maneira de gerar e se conectar com os seus significados e suas memórias. É este indivíduo que se relacionará com os objetos, os signos, os diferentes modelos alimentares inseridos na sua trajetória e que construirá seu arcabouço simbólico afetivo.

Devemos pensar o indivíduo na sua história de vida – biografia, trajetória, num processo contínuo de individuação. O conceito de individuação é proposto por Gilbert Simondon (2009) em sua obra *L'individuation à la lumière des notions de formes et d'information*. O autor trabalha a forma como um indivíduo passa por diferentes processos de individuação no decorrer da sua vida ao passo que isto o afeta de acordo com suas características pré-individuais e as afeta. De acordo com o autor, deve-se supor “uma individuação anterior à própria individuação, suscetível de explicá-la, produzi-la e conduzi-la” (2009, p. 24). Estas características são tanto as físicas, no sentido biológico, tanto quanto as disposições psicológicas de cada um. O indivíduo por si só não produz individuação, é necessário que ele esteja inserido na realidade, num meio, e este conjunto produz a individuação. A partir do seu princípio como sujeito, sua heciedade, ou seja, suas características pré-individuais, o sujeito passa por uma individuação, e por estar inserido no mundo que, por sua vez, é composto de outros sujeitos que interagem entre si, gera-se uma condição de individuação coletiva. Simondon afirma que “o coletivo intervém como resolução da problemática individual o que significa que a base da realidade coletiva está parcialmente contida no indivíduo, sob a forma da realidade pré-individual que permanece associada à realidade individuada” (2009, pp. 33-34). Isto é, a vida individuada do sujeito é resultado complexo da individuação onde o passado não é excluído do indivíduo, mas é sim usado como instrumentos para a realidade que se está vivendo e está porvir (2009, p. 352).

O conceito da individuação é completo e corrobora com a ideia das representações, individuais e coletivas que são subseqüentes em sua construção em relação à percepção. Como também afirma Le Breton (2009, p. 24) “a percepção é uma toma de posse simbólica do mundo, um decifrar que situa o homem em posição de compreensão a respeito dele”. Primeiro se percebe algo e depois a sua representação é construída, logo depende da interpretação dos signos que ali estão apresentados de alguma maneira. A representação é única, após sua criação ela é fixada em lembrança, nunca em sua forma concreta ou

original, como afirma Durkheim (1994, p. 28) “as representações passadas persistem na qualidade de representações e desde que a lembrança consista, não em uma criação nova e original, mas simplesmente em um novo ressurgimento à lucidez da consciência”. Essa afirmação nos coloca na situação de que as percepções e representações subsistem nos indivíduos, fazendo parte e constituindo o seu ser. E como este indivíduo não compõe sozinho sua realidade, temos que pensar na composição da sua coletividade, “a vida coletiva, como a vida mental do indivíduo, está construída de representações individuais e as representações coletivas [...]” (Durkheim, 1994, p.10). A forma como Durkheim aponta que as representações desenvolvem um impacto profundo nos indivíduos, nos dá abertura para as relacionar com as emoções, “uma representação não se produz sem influir sobre o corpo e o espírito” (1994, p. 29). Esses impactos que acontecem tanto na vida individual nos seus processos internos como na vida coletiva, vão ser dependentes da sua origem, e levarão consigo suas marcas. (Durkheim, 1994; Simondon, 2009).

As representações coletivas têm de ser tomadas a partir da ideia de que a sociedade é um conjunto de várias partes, este é por essência o seu substrato. “Representações coletivas são produzidas pelas ações e reações trocadas entre as consciências elementares que constituem a sociedade” (Durkheim, 1994, p. 41). É esse conjunto do que Durkheim está a chamar de consciências elementares em interação que produzirão o “sistema de significações” (Barthes, 1961).

No que se refere à alimentação, ela não se restringe apenas ao ato de comer. Ela se expande para os rituais, as tradições, a comensalidade etc. A sociologia do comedor proposta por Jean-Pierre Corbeau (2002, 2005) e Jean-Pierre Poulain (2002), dentre outros autores, assimila as representações no âmbito alimentar. Paula Mascarenhas (2007) considera que:

Nesta concepção, as práticas alimentares lidas como o resultado do encontro de um comedor socialmente identificado, foram analisadas, recorrendo às categorias clássicas da sociologia, a uma situação, a um contexto social identificado e a um alimento específico sobre o qual se agregavam as representações no interior de um universo sociocultural. Estes três elementos, segundo Corbeau, constituem o vértice superior do “triângulo do comedor” que varia simultaneamente no espaço e no tempo (2007, p.66).

O comedor, para Corbeau é um “indivíduo plural capaz de atualizar comportamentos diferentes na sua lógica e no seu significado, segundo os contextos sociais e o tipo de alimento” (Corbeau, 1997b, p. 155).

O autor demonstra a importância de uma representação dos alimentos dentro do sistema específico dessas relações.

De certo, a comida é inerente a todos, é o que todos nós temos de comum, a necessidade de comer e beber (Simmel, 1994, citado por Mascarenhas, 1999). O autor defende na refeição – a alimentação como fato completo e não o ato de comer isolado – o caráter de “ente sociológico”, que torna conteúdo de ações compartilhadas, geradora da força socializadora. Em contrapartida, uma comida em comum “pode produzir, então, os mesmos efeitos que uma origem comum” (Durkheim, 1968, p. 481).

A refeição é uma ação social em todas as direções, para além dos indivíduos e composta por eles, a refeição revela a interdição de comensalidade (Simmel, 1994). É nesse ambiente de comensalidade e socialização que nos deparamos com a ideia de uma instituição no coletivo de uma construção afetiva da comida que é do indivíduo. Comensalidade e socialização tem uma semelhança sociológica indispensável para a estrutura da hipótese proposta, ambas só podem ser desenvolvidas em interação com o outro.

Corbeau distingue essa dimensão em duas noções, socialidade e sociabilidade. Socialidade é o conjunto das forças determinantes de caráter social ou cultural que determinam ou guiam a ação do agente no momento de sociabilidade. Esta por sua vez é “um processo interativo no qual os indivíduos escolhem formas de comunicação e de trocas que os ligam aos outros” (Corbeau, 1997a, p. 151).

As interações criam a comunicação do sistema de significações, composto até agora do sujeito, suas características pré-individuais, suas representações, seus signos e significados. Agora todos eles se encontram “sobre a mesa” num fluxo de trocas e ressignificações. Durkheim (1994) afirma que as representações não são criadas uma segunda vez, que elas se aproximam do que foi sentido no seu primeiro momento, mas não da mesma forma. Em contrapartida, Simondon (2009) afirma que o resultado do processo de individuação é sempre sobreposto pelo seu caráter contínuo. Roland Barthes (1961) assinala que os signos e os significados são criados a partir de uma forma linear de comunicação. Em contrapartida, Marcel Proust direciona as interpretações desse signos para a construção das memórias (Deleuze, 2003). A interação conecta todos estes aspectos durante e após a refeição para que o indivíduo. Essa mudança se dá no indivíduo mediante o que ele sentia e vai sentir, pelos seus sentidos, afetos e emoções. Heinich (2001), Mennell (1998) e Mascarenhas (1999 e 2007) afirmam que Norbert Elias é o precursor de uma Sociologia dos Afetos. Os trabalhos de Elias fundamentam a parte das relações da emoção e afetos desenvolvidos pela Antropologia dos Sentidos e das Emoções com os trabalhos de David Le Breton (1999 e 2009).

Deste modo, “as emoções individuais e a própria cultura emotiva derivam de processos coletivos de incorporação de formas de ser e estar no mundo a partir de processos tensos, conflituais de negociação e disputa [...]” Koury (2013, p. 85). Norbert Elias (1989, 1990) considera que as emoções deveriam ser contidas para que se pudesse viver em sociedade. O ato de separar as emoções para que se haja com racionalidade ainda está presente em nossa sociedade, mas a emoção não é facilmente apartada da seleção e preparação dos alimentos e da refeição.

Le Breton (2009, p. 29) afirma que a emoção “é um processo simbólico, ou seja, uma aprendizagem que se incorpora, que leva os integrantes da comunidade a identificar e reconhecer [...]” o que está programado para acontecer. Aprendemos a sentir, mas sentimos, talvez aprendamos a nomear o que sentimos e isto varie de cultura para a cultura, mas afetividade ao comer é universal, tal qual a necessidade de comer. O autor considera que:

A sensação gustativa remete a um significado: é ao mesmo tempo um conhecimento e uma afetividade que se encontram em ação [...] a esfera gustativa entrega metáforas essenciais para julgar a qualidade da existência [...] O gosto é sentido da percepção dos sabores, porém corresponde a uma sensibilidade particular marcada pela pertença social e cultural, e pela maneira em que o indivíduo singular se acomoda a ela, segunda acontecimentos próprios de sua história. (Le Breton, 2009, p. 268).

Os afetos são incorporados no ato de cozinhar e surgem nos sabores (2009, p. 271), mas cada indivíduo, baseado no seu pré-individual, experimenta sensações e gera significados diferentes, decifra dados diferentes mesmo que sejam sobre o mesmo objeto. As suas percepções sensoriais e sua visão de mundo são referentes aos símbolos adquiridos pelas interações, pelas características pré-individuais, representações e significados.

Neste sentido, “o gosto tem a ver também com o que os indivíduos são, com que representam em suas relações com as coisas” (Flandrin, 1986, pp. 308-309). Isso expressa em cada indivíduo sentimentos distintos. A proposta não é entender o padrão dos sentimentos pois uma relação estrutural não cabe neste estudo. Para pensar como tudo ocorre em cada comedor, será necessário apreender a ordem da interação simbólica.

Todos os conceitos acima mencionados servem para sublinhar que cada indivíduo desenvolverá de forma única e individual – por ser para si – uma construção afetiva da comida, mas que esta está em constante mudança por conta das socialidades num determinado tempo e das sociabilidades de cada um. De facto, a comida sempre coloca os indivíduos em torno de simbolismos comuns (Le Breton, 2009, p. 309),

porém, a emoção sempre será diferente para cada indivíduo. Afinal “as emoções nascem de uma avaliação mais ou menos lúcida de um acontecimento por parte de um ator nutrido de uma sensibilidade própria” (Le Breton, 1999, p.10).

As decorrências da alimentação no seu caráter simbólico podem ser colocadas de diferentes formas em cada indivíduo, pois, na sua “individualização” (Simondon, 2009), carregam diferentes informações pré-individuais que proporcionam diferentes estruturas mentais para interpretações. A alimentação é um terreno de construção de personalidade (Kardiner & Linton, 1945). Esse processo de construção não é somente individual, solitário, ele passa pelos comentários de comensalidade, pois, o hábito de comer em conjunto é, de certa forma, um minúsculo cruzamento de histórias (Certeau & Giard, 1996), contribuindo para que a construção afetiva da comida seja, no indivíduo, o espelho de si nas suas mais íntimas características, a sua história de vida, as suas interações e suas configurações.

A construção afetiva é individual pois acontece no indivíduo, mas é no coletivo que ela ganha significado e ganha forma para que a construção seja possível. A afetividade em relação à comida faz parte da vida do indivíduo, das suas memórias, sentidos próprios e emoções, na relação que tem com os outros naquele momento em que foram construídas de forma inconsciente e que emergem no ato de comer e, além de emergir, podem ser passadas através dele.

Esse indivíduo está inserido na trama social que, por sua vez, reside sobre diferentes regras normativas, sob diferentes processos, relações de poder, instituições e interdependências. Não podemos falar de um indivíduo isolado, principalmente pois a instituição de suas memórias coletivas (Halbachws, 1990) são parte essencial para a construção e estabelecimento de suas afetividades e, essencialmente, nas suas permanências. O indivíduo é parte orgânica e dinâmica de uma sociedade, ele por si não seria capaz de instituir um sistema de significados que fosse basal para suas emoções, sentidos, representações e sentimentos, ele necessita pertencer a um grupo para isso.

Na alimentação, por seu fator conector da vida humana, um indivíduo podia se abster de todos os caracteres que vão para além do fisiológico da alimentação. Ele poderia continuar a se alimentar exclusivamente para sobreviver, sem promover o desenvolvimento de significações além do necessário para que habilite a sua sobrevivência. É a conexão dele com outros indivíduos, a interdependência e a inserção num sistema configuracional que torna possível que o ato de comer seja imbuído de características simbólicas de forma consciente e inconsciente.

Michel Foucault (1984) propõe o conceito de subjetivação que se define pela relação consigo que se constrói a partir das experiências próprias e da relação com os outros, uma forma de constituição de si a partir das normalizações que são propostas a partir das relações de poder (Foucault, 1984, p. 90). Nota-se que a relação consigo não seria possível caso não houvesse as relações externas ao indivíduo. Essas relações externas são o que normatizarão e institucionalizarão formas de regras e leis que governarão os indivíduos. Sendo dessa maneira, necessário a subjetivação, uma busca de uma verdade própria, de um autoconhecimento, uma autoconsciência e autocontrole (Mascarenhas, 2012a, p. 115). Deleuze aponta sobre a dimensão da subjetividade é que ela provenha do poder e do saber, mas que não seja dependente deles para continuar existindo (Deleuze, 2012, p. 109).

Isto se aplica à alimentação na forma de normas e dispositivos de controle que surgem, apresentando diferentes formas de saber que irão se institucionalizar e irão provocar o sentimento de vigilância do sujeito – sujeito aqui no sentido daquele que se sujeita, tal qual, sujeito como indivíduo – dessa maneira a dietética toma lugar de atenção no estudo aqui proposto.

A dietética irá ditar as normas e as regras pelas quais a alimentação, dita saudável, deveria ser feita e muitos sujeitos irão adotar e apreciar esta sujeição normativa, seja pela falta de controle de si, seja pela escolha em se submeter. Isto caracterizará a busca por ser saudável que incessantemente vem sendo o objetivo de muitos indivíduos (Vigarello, 2005; Gimeno, 2002; Mascarenhas, 2012a). A construção do saudável será pautada em dispositivos sociais que farão o papel de impelir o indivíduo a seguir um certo padrão de beleza, não se relacionando somente a saúde, mas com aparência, como aponta Umberto Eco sobre o século XX “tem sido testemunhado uma luta dramática entre a beleza da provocação e a beleza do consumo” (Eco, 2010, p. 78) e isto move a relação consigo e com o outro na sociedade.

Junta-se aqui duas perspectivas sobre a dietética, em primeiro plano, uma perspectiva da saúde embasada pelos crescentes estudos sobre os prejuízos da alimentação contemporânea que apresentam resultados na saúde do indivíduo dado as práticas por ele feitas (Contreras, 2005; Garcia, 2003; Rozin et al, 2006; Rozin et al, 1999; Rial, 1997) e a questão da obesidade que pode ser trabalhada fora do escopo das escolhas práticas por seu caráter epidemiológico (Poulain, 2013). Em segundo plano, a perspectiva que foi construída sobre os efeitos da dietética na vida do sujeito, que é a busca pelo corpo padronizado, por si só

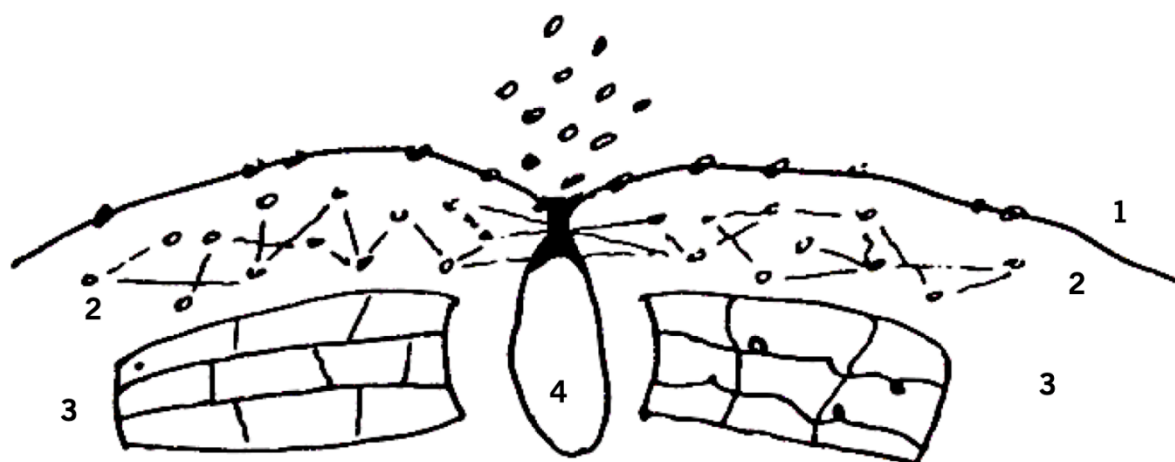
a utilização da “padronizado” para representar um corpo pelo qual se busca, ideal, já remonta a uma normatização.

Neste trabalho apresenta-se uma terceira perspectiva proposta por Mascarenhas (2012a) no seu trabalho sobre a alimentação e a dietética nos processos de subjetivação com base em dois fundamentes foucaultianos. O primeiro apresenta-se como, a partir de Deleuze (2012, p. 109), a relação do homem livre consigo na forma de “dietética” dos prazeres, apresentar um cuidado e governo de si para apresentar condições de, por si só, governar seu próprio corpo (Foucault, 1984). O uso da palavra condições, no caso de Foucault, não apresenta indício algum de algo para além do físico e do social, no sentido de continuar sendo um sujeito ativo. A discussão sobre a forma como a realidade social incide na vida do indivíduo tem local reservado nas discussões capítulos adiante. O segundo fundamento foucaultiano assenta sob a égide da memória e sua importância para o sujeito. Deleuze aponta que a “memória é o verdadeiro nome da relação consigo, ou do afeto de si por si” (2012, p. 115). O autor retoma a Immanuel Kant para apresentar a perspectiva do tempo no efeito em si mesmo. O tempo era de certa forma “auto afecção”, sendo basilar para a construção da subjetividade. Deleuze (2012, p. 155) continua relacionando tempo com memória, “o tempo como sujeito, ou melhor, subjetivação, chama-se memória”. O autor reforça que a memória “curta” não representa aquilo em que se baseia a subjetivação, mas sim a “memória absoluta”, aquela que se faz presente no presente e molda relações, pois é parte integrante do sujeito.

Esses dois fundamentos suportam, a afetividade alimentar, uma alimentação que traz emoção. Esta faz parte da dietética, agora não só no cuidado com seu corpo físico, mas com a saúde mental, que lhe dará condições de se governar, de se cuidar. A partir disto, dividimos a subjetivação em diferentes níveis condizentes com as propostas deste trabalho e, com base no diagrama apresentado por Deleuze (2012, p. 128). De forma a representar o pensamento foucaultiano, desenvolveu-se, dentro da “zona de subjetivação” a relevância afetiva da alimentação.

FIGURA 1

DIAGRAMA DE FOUCAULT



1. Linha do lado de fora
2. Zona estratégica
3. Estratos
4. Dobra (zona de subjetivação)

Figura 2: Diagrama de Foucault

Fonte: Deleuze, G. (2012), Foucault. São Paulo: Brasiliense

FIGURA 2

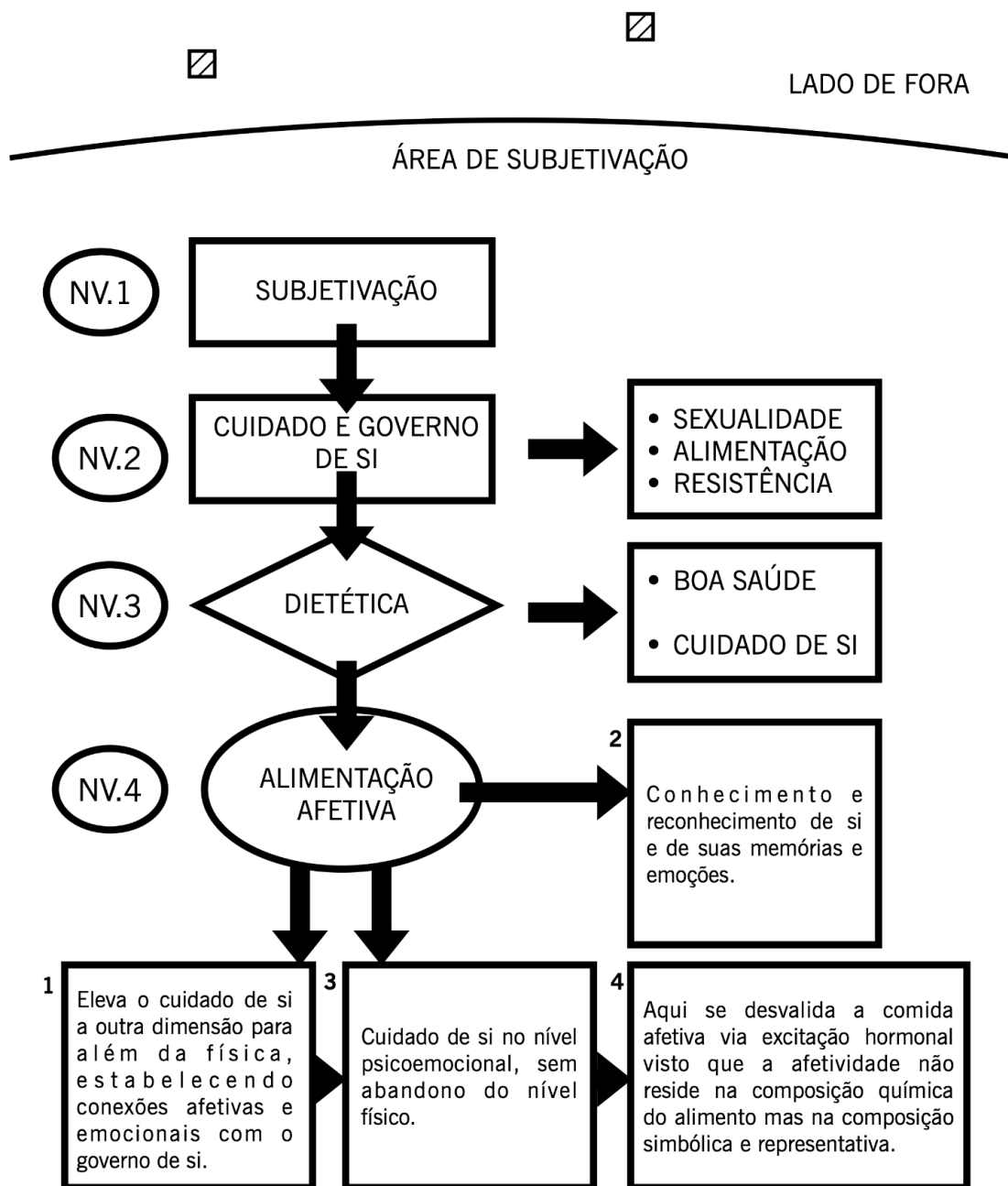


Figura 3: Diagrama da subjetivação. Encontra-se dentro da zona de subjetivação da Figura 1
 Fonte: Autor

Devemos compreender o lado de dentro, para Foucault, como o que “condensa o passado (longo período), em modos que não são de forma alguma contínuos, mas o confrontam com o futuro que vem de fora, trocam-no e recriam-no” (Deleuze, 2012, p. 127). A zona de subjetivação para Foucault é a dobra com o lado de fora, então a zona sofre influências do lado de fora da mesma forma que o recria a partir dos

estratos. A relação com o lado de fora é baseada nas relações de poderes que pairam fora do ser e o saber que reside no indivíduo como resultado dessas interações, “cabe a relação com o fora colocar novamente em questão as forças estabelecidas e, finalmente, cabe à relação consigo chamar e produzir novos modos de subjetivação” (Deleuze, 2012, p. 127).

É na relação do indivíduo com o poder e na produção do saber que a relação consigo se constitui, reside então a dobra e o forro, “todo espaço de dentro está topologicamente em contato com o espaço do lado de fora, independentemente das distâncias e sobre os limites de um vivente” (Deleuze, 2012, p. 126). Estamos inseridos num duplo movimento, de cristalizar o saber que advém das relações de força, relações de poder que acontecem do lado de fora e passamos assim por uma transição de estratos em estrato, perpassando camadas e superfícies dessas reminiscências visuais e sonoras das relações de poder (Deleuze, 2012) que alimentam e são promovidas pela existência das dimensões de dentro e de fora.

Dessa forma, vemos como que as relações tecidas do indivíduo consigo e com seus próximos se relacionam com a forma como o indivíduo faz sua leitura “”do mundo em que ele vive. Dessa forma este processo pode influenciar a vida alimentar e as escolhas do indivíduo, não só nas ações coletivas, mas também nas individuais. Levamos as marcas da subjetivação pela nossa trajetória, como uma segunda natureza que apela por preferências e vislumbres.

Em seguida, explicaremos como as memórias em relação à alimentação familiar desencadeiam emoções e afetividades alimentares.

1.2. Memórias e emoções: uma construção do indivíduo em sua realidade cotidiana

As memórias e emoções estão estritamente conectadas. Um indivíduo é constituído por suas experiências, ou seja, por sua história (Elias, 1980; Le Breton, 2009). Sua micro história será refletida em sua macro história, como aponta Norbert Elias (1980). Para além disto, temos Deleuze assinalando a importância da memória na constituição do sujeito e no seu processo de subjetivação, a memória e a individualização estão conectadas (Elias, 1985, p. 209).

Essas emoções são construídas no contexto do tecido social entrelaçado, ou seja, feito de relações entre diferentes indivíduos que vão as perceber de formas diferentes e levar a experiência individualizada

pelo resto de sua história. Estas relações emocionais são mais fortes quando pautadas na relação com o nós e não só com o eu (Elias, 1985, p. 226). Temos essas relações caracterizando, modificando, construindo e reconstruindo o habitus social (Elias, 1985). O *habitus* é fonte das características únicas e pessoais que distingue os homens sociais de outros membros da sociedade, ao mesmo passo que, os fazem partilhar características com seus pares (Elias, 1985, p. 204-205). Por este motivo, entender o indivíduo em sua trajetória, que perpassa o cotidiano e suas relações, onde se construíram as emoções e memória que ele carrega é basilar para a construção epistemológica desta dissertação aqui apresentada.

1.2.1. Para uma sociologia das emoções: Norbert Elias e David Le Breton

O trabalho de Norbert Elias apresenta diferentes abordagens no que tange os afetos. Todavia, teve o seu início na tensão social que era causada pelo controle das pulsões humanas para sobrevivência na sociedade estudada por Elias no *Processo Civilizacional* (1989, 1990). Elias, em 1987, num artigo intitulado *On human beings and their emoticons: A process-sociological essay*, vai falar sobre a importância das emoções na sociologia processual e como elas medeiam a relação social. Koury (2013) explica como as emoções derivam de processos coletivos de caráter processual da sociologia elisiana. O autor defende que:

As emoções, e a própria cultura emotiva, derivam de processos coletivos de incorporação de formas de ser e estar no mundo a partir de processos tensos, conflitais de negociação e disputa entre estabelecidos e os considerados outsiders da comunidade e que contagiam com seus modos e estilos de vida não condizentes com o costume e a moral local (Koury, 2013, p. 85)

Esta proposta do autor nos atenta para como se constrói, na esteira de Elias, as posições, os valores e a importância das emoções nas sociedades “pós processo civilizacional”. O quão basilar se constitui a construção individual do sujeito para que, quando inserido na malha social, ele cumpra seu papel nas interações, nos jogos e nas disputas de poder que a sociedade movimenta. De certa maneira, o conceito de psicogênese, proposto por Elias, quando se refere às incorporações da sociedade, pode ser considerado uma “forma específica de economia psíquica das emoções e dos afetos” (Koury, 2013, p. 84).

Para compreendermos o pensamento de Elias e, em particular, o das emoções, temos de retomar o já foi dito em relação à sua sociologia processual e o caráter que ele dá à construção do saber e à forma como o conhecimento impulsiona a evolução social, que se usa como pano de fundo para as análises elisianas. Elias (1987) defende, a partir do estudo comparativo sobre a evolução da linguagem e da

comunicação nos primeiros anos da vida humana, que é comum e, usualmente obrigatório, que as crianças aprendam dos mais velhos, e este processo envolve afeto e emoção. Elias vai chamar essas relações de “*love-and-learn relationships*”, mesclando-se com o que ele aponta como o processo social de aprendizagem, a “evolução natural produz disposições processuais que permanecem dormentes, até mesmo atordado, incapaz de realizar seu potencial funcional, a não ser que seja ativado por um processo de *love-and-learn*” (1987, p. 348)

Ainda neste pensamento de Elias, nota-se como o autor pauta a inteligibilidade dos conhecimentos e das relações com a consciência e as emoções, estabelecendo uma diferença capital em relação aos animais, “por isso a sociedade humana está apta a mudar sem existir novas evoluções biológicas, somente pela inteligibilidade das formas de laço” (1987, p. 350). As emoções que perpassam a vida humana são consequência dos processos evolutivos e processos inteligíveis na história humana e de um humano (1987, p. 352).

Foi o fato de que, na história humana, o conhecimento inteligível se apresentou mais forte que o conhecimento biologicamente adquirido que fez com que os seres humanos fossem capazes de controlar suas pulsões e suas ações de acordo com as necessidades. Justifica-se assim como a teoria das pulsões apresentadas por Elias no “Processo Civilizacional” é relevante para o nosso estudo dos afetos e emoções.

Mesmo que Norbert Elias tenha sido apontado como o precursor da Sociologia dos Afetos e das Emoções, é com David Le Breton que ela toma forma teórica. Utilizando-se do aparato conceitual da Antropologia, o autor eleva os estudos sobre os sentidos, as emoções e os afetos a todos os níveis do social e a todas as esferas da vida social.

Le Breton (1999) considera que o estudo dos sentidos, sentimentos e emoções resulta numa leitura de um sistema de sentidos e valores únicos para a sociedade que se propõe estudar, ou de um determinado grupo social, e dessa maneira essa leitura e análise apresentam os princípios de organização dos vínculos sociais que ali se relacionaram. O autor defende que, exterior ao sujeito, existe um mundo sensível que, pela prolongada exposição e convivência do indivíduo nele, interage de forma singular com o ser humano e com sua biografia, sua história, esse mundo sensível é construído através do sistema simbólico apresentado por Ernst Cassirer (1975, p. 43). Essa interação com o mundo sensível – por se referir a poder ser sentido –

torna o indivíduo que nele vive sensível – do sentido de atento, passível de sentir as nuances da vida social que habitam nesse sistema simbólico.

Quando bebê necessitamos de interações para instituir os valores e significados da nossa cultura social, isto nos auxilia a constituir e construir o nosso universo simbólico, ao qual vamos utilizar de referência durante nossa vida. Na vida adulta precisaremos retroalimentar este universo com os processos de inteligibilidade provocados pelas experiências de vida.

De acordo com David Breton (1999, p. 105), “a ressonância própria de um acontecimento passado, presente ou futuro, real ou imaginário, em relação do indivíduo com o mundo [...] é um momento provisório nascido de uma causa precisa em que o sentimento se cristaliza com a intensidade particular [...]”

O autor apresenta a importância dos sentidos, a forma de relação do indivíduo com o mundo sensível, com outros indivíduos. As emoções são “emanações sociais associadas às circunstâncias morais e à sensibilidade particular do indivíduo” (1999, p. 114). E, como escolha teórica, o autor utiliza conceitos tais como “história pessoal” e “biografia” para elevar a importância dos processos passados na vida do indivíduo, a sua importância na construção afetiva.

Le Breton (1999, 2009) desenvolve uma sociologia pautada na individualidade do sujeito e nos processos emocionais e afetivos que a moldaram. Essa individualidade acompanhará o sujeito durante sua vida e, por causa dela, ele tomará posições diferentes, “todo homem caminha num universo sensorial vinculado ao que sua história pessoal fez com a educação” (Le Breton, 2009, p. 5). Essas posições diferentes podem ser até mesmo numa situação idêntica, pois, a história pessoal e a forma em que cada indivíduo foi sensível, as emoções e os afetos o levará a diferentes ações, “ao passar a um mesmo bosque, indivíduos são sensíveis a dados diferentes” (Le Breton, 2009, p. 5).

É importante ressaltar que esses indivíduos tão íntimos com suas sensações, sentimentos e emoções, são conectados entre si e com os outros. A relação que provoca essas sensações não é só de seres humanos com o mundo externo, mas também com os seres humanos que compartilham esse mesmo espaço com eles. É a orientação cultural que formará um prisma de significados entre os sujeitos em interação numa relação sincrônica entre os seres, suas sensibilidades individuais em diversas situações coletivas. A forma como se vê e sente o mundo são referentes aos simbolismos que, até aquele momento, os sujeitos adquiriram (Le Breton, 2009, p. 25).

David Le Breton progride em seus trabalhos para falar de sentidos, afetos e emoções na alimentação com base em seus trabalhos antropológicos. Em sua obra *El sabor del mundo* (2009), o autor apresenta algumas reflexões que se relacionam com as práticas alimentares e o universo simbólico e sensorial que as rodeiam e as imbuem de sentidos para além das limitações fisiológicas e biológicas. O autor desenvolve ponderações sobre o gosto e sobre as sensações gustativas num primeiro plano, sobre como estes dispositivos são consequências de como os indivíduos se situam no universo simbólico que a sua cultura cria no entorno da sociedade. Na perspectiva do gosto, o autor leva para além do pensamento de Bourdieu (1988) onde o gosto é uma construção social por dispositivos diversos da sociedade, Le Breton aproxima-se muito mais de Flandrin (1986, p. 308-309) quando refere que o “gosto tem a ver também com o que os indivíduos são, com que representam em suas relações com as coisas”. O autor estabelece que:

O gosto é sentido da percepção dos sabores, porém corresponde a uma sensibilidade particular marcada pela pertença social e cultural, e pela maneira em que o indivíduo singular se acomoda a ela, segundo acontecimentos próprios de sua história (Le Breton, 2009, p. 268).

Vemos novamente o papel fundamental da história dos sujeitos e como as percepções sensoriais foram formadas. Como estas são mecanismos de descodificação de um mundo de referências familiares para o sujeito pois estes mecanismos já lhe foram dados e ordenados em categorias de pensamento que o indivíduo se apropria junto com a interação social (Le Breton, 2009).

Não podemos deixar de retornar a ideia de que história individual e história pessoal que o autor trabalha dado que se relaciona intimamente com o conceito de memória. O autor em algumas passagens sobre como se dá a apreensão sensorial em tribos onde existia a presença de um xamã que efetuava rituais religiosos, Le Breton refere que: “Os sentidos se corrigem, se revelam, se mesclam, remetem a uma memória, a uma experiência que toma ao homem em sua integridade para dar consistência ao mundo” (2009, p 46). A biografia que o autor evoca em sua obra é retomada ao sujeito e influencia seus dispositivos sensoriais a partir de memórias.

A afetividade perpassa a obra de Le Breton, o autor reflete que os sabores estão imbuídos por afetividades e que uma dita “cultura afetiva” se vincula a uma pertença social numa comunidade (Le Breton, 2009), “as preferencias alimentares são marcadas por uma afetividade construída em relação com o outro” (Le Breton, 2009, p 273-274).

Relacionando a afetividade com memória, o autor aponta que o gosto e as sensações alimentares são tidos como um dado social e cultural. São uma memória que carregamos desde a infância e que nossas experiências de nossa história de vida se misturam com a memória, se modificam e melhoram. Os alimentos vão ganhando e adquirindo valores e sentimentos, comer e amar a comida, como as relações sociais que as envolvem, demandam aprendizagem (Le Breton, 2009). A comida, segundo o mesmo autor, “reúne os indivíduos em torno de simbolismos comum” (2009, p. 309). Estes simbolismos em comum constroem o universo simbólico que é a especificidade da relação humana e esta relação, esta interação está incluída na cultura afetiva (Le Breton, 1999).

Esta construção dos sentidos, participando de seu universo, que aflora as emoções do indivíduo e o torna sensível a diferentes interpretações dos signos, muitas vezes dos mesmo signos que outrora já esteve em contato em sua trajetória. Não obstante essa construção é cotidiana, dessa maneira, as individualidades emergem nas relações social, tal que será trabalho no próximo adendo.

1.2.2. O indivíduo e suas idiosincrasias na construção cotidiana

O indivíduo tece suas relações, constrói-se, remodela-se e vive em seu cotidiano. Analisá-lo fora do seu universo e de suas interações é impossível visto que o entrelaçamento no campo social é inerente da existência humana e das criações de laços.

José Machado Pais classifica o cotidiano como “o que se passa todos os dias: no cotidiano nada se passa que fuja à ordem da rotina e da monotonia” (Pais, 2002, p. 30). O cotidiano é onde temos nossa relação conosco e com os outros. Onde a rotina se apresenta de forma consciente e inconsciente ao mesmo tempo, guiando nossas ações acerca do trabalho, da religião, da família e da alimentação.

O autor, pesquisador da área da Sociologia da Vida Cotidiana, aponta majoritariamente que “o cotidiano é um lugar privilegiado da análise sociológica na medida em que é revelador, por excelência, de determinados processos do funcionamento e da transformação da sociedade e dos conflitos que a atravessam” (Pais, 2002, p. 76). Este trabalho não se inscreve necessariamente na Sociologia da Vida Cotidiana pelos seus meandros teóricos e escolhas metodológicas, porém é no cotidiano que o indivíduo se encontra e as reflexões sobre o diário, o rotineiro e as interações devem ser presentes para que possamos determinar a posição do indivíduo no mundo simbólico e no mundo real.

A visão de Pais sobre o cotidiano acaba por imbricar diretamente nos enfoques apontados pela sociologia processual e na visão elisiana. Balandier (1983, p. 6) desenvolve sobre a sociologia do cotidiano que seus planos de interrogação sobre a sociedade assentam nas reflexões sobre o sujeito individual, as suas interações e relações mais próximas, aquelas mais evidentes, as regulares e diárias, apresentando assim uma fuga das grandes definições de macrosocial no microssocial, eleva-se aqui a importância do indivíduo e suas escolhas cotidianas. Outro ponto evocado por Balandier é que, a partir dessa visão alargada do sujeito, podemos perceber as práticas e as representações que perpassam o sujeito em seu cotidiano e na sua teia de relações.

Nesta imbricação que conectamos as reflexões sobre o cotidiano com o que se apresentou aqui até então, tem-se o sujeito com suas características sensíveis, inseridos em um teia de relações que diariamente se remodela, modifica-se e se rearranja. Inserido num universo simbólico individual e coletivo, partilhado ou não, que lhe dá significância para o mundo em que ele vive, cercado de tensões, disputas e jogos e tão rotineiro como o ato de acordar, esse sujeito se senta à mesa para se alimentar. O ato alimentar passa a ser parte de um todo, um todo de práticas, escolhas e consequências, agora subjetivado e individualizado no sujeito, parte do seu presente e da construção de um passado. Esse indivíduo tão complexo e plural é um comedor com as suas emoções, afetos e seus múltiplos significados em relação à comida.

1.3. A construção do comedor afetivo

“O que comemos se converte em nós mesmos.
Alimentos adentram nosso corpo e convertem-se na nossa
substância mais íntima”
(Fischler, 1995, p. 11)

O movimento de construção conceitual daquele que se localiza no centro dos estudos e das práticas alimentares se dá por uma multiplicidade de fatores. Os estudos de Edgar Morin, em meandros dos anos 70, abrem uma nova perspectiva teórica sobre o comedor. O autor esforça-se para que o comedor seja contemplado em sua perspectiva ontológica e para tal elevará as pesquisas sobre alimentação ao nível “multitransdisciplinar”, como afirma Poulain (2002, p. 177). Esta complexidade que agora envolve o indivíduo que se coloca como peça fundamental na alimentação, o caracteriza por suas várias entradas e existência num sistema biopsicossociocultural (Morin, 1973, p 146). Um dos primeiros trabalhos na esteira

de Morin é o trabalho de Claude Fischler sobre o *omnívoro* e status de comedor no tempo, seguido por Jean-Pierre Poulain (2002) e Jean-Pierre Corbeau (2002).

1.3.1. *O comedor*

Claude Fischler em seu trabalho intitulado *Gastronomie, gastro-anomie* (1979) trabalhou em primeira mão, o comedor inserido neste novo movimento da sociologia do comedor. É neste trabalho que o autor apresenta e defende o princípio da incorporação nos processos alimentares, “quando incorporamos um alimento fazemos com que vá para a interioridade mais profunda” (Fischler, 1995, p. 11). Este princípio de incorporação tem tradição nos trabalhos de Frazer (1981), Durkheim (1998), Lévi-Strauss (1964), Moulin (1975) e Aron (1976).

A incorporação dos alimentos modela a construção do pensamento de Fischler sobre o indivíduo, “o fato de que os alimentos são incorporados e atravessam a barreira do corpo, para se tornarem o próprio comedor” (Poulain, 2002, p. 179). Este pensamento será integrante de situações de escolha, de ansiedade, de classificações e de processos que farão o comedor pensar sobre o que come, “a alimentação é, com efeito, uma função biológica vital e, ao mesmo tempo, uma função social essencial.” (Fischler, 1995, p. 14).

Este autor desenvolverá no seu trabalho as invariantes que atravessam a vida do “comedor eterno”, aquele que detém as características essenciais do comedor que são: o pensamento classificatório, o princípio da incorporação e o paradoxo do onívoro. Esta classificação fará com que Mennell em seus trabalhos considere Fischler como “neoestruturalista” (citado em Poulain, 2002, p. 180). Estas características se adaptarão ao contexto cultural onde o comedor está inserido, porém, em essência serão estas que sempre se relacionarão entre si.

O pensamento classificatório consiste na racionalização e, por conseguinte, a classificação daquilo que é bom para comer. A incorporação consiste em fazer com que as qualidades do alimento se tornem do comedor tanto no campo físico-biológico como no campo imaginário-simbólico. O comedor precisa ter cuidado com o que lhe é imposto como comida. Para tal, desenvolvem-se normas e regras classificatórias sobre toxidade, nutrientes, sensações, capacidades biológicas do alimento que regulam e modelam o espaço de liberdade do comedor. De acordo com Fischler (1995, p. 35) “em toda cultura existem regras de grande

complexidade que governam o consumo de alimentos e comportamento do comedor apoiando-se nas classificações estabelecidas”.

Em contrapartida, o princípio da incorporação assentará o comedor no centro do universo social e numa ordem cultural (Mascarenhas, 1999; 2007). Para Fischler (1995), a alimentação tem duas dimensões, a primeira se relaciona no sentido do biológico para o cultural, ou seja, do caráter nutritivo para o universo simbólico. A segunda do individual para o coletivo, da unidade psicológica para a função social. Mascarenhas (2007, p 65) aponta que os alimentos e as maneiras de serem determinados culturalmente levam o comedor, ao incorporar, chamar a si diversas qualidades do alimento. No caso de alguns alimentos, isso pode levar o comedor a se inserir numa trama de identidade coletiva, pertença, distinção e alteridade, interiorização de valores e composição de laços sociais.

Por fim, o paradoxo do onívoro, sendo regulado pelo “sistema culinário”, Ficheler (1980, citado por Poulain, 2002, p. 182), entendido como um “subconjunto do sistema cultural composto de uma série de regras definindo a ordem do comestível, os modos de preparação e de consumo”. Todo alimento novo passaria pelo processo de “adequação” e “adaptação”, o que seria mais uma “procura” pelo local ideal num sistema já definido e muitas vezes consagrado. É o sistema culinário que vai adequar o novo alimento na realidade já existente, fixando suas regras, proibições, combinações e receitas. Poulain (2002) afirma que o comedor inserido num sistema culinário culturalmente definido tem poucas decisões para tomar, pois o sistema culinário encarrega-se de uma grande parte das decisões. Dessa forma, refere o autor que:

O enfraquecimento das pressões sociais que pesam sobre o comedor, associado ao crescimento do individualismo por um lado, e, por outro lado, à industrialização da produção, da transformação e da comercialização alimentar que cortam o vínculo entre homem e seus alimentos, geram um contexto de gastroanomia no qual domina “a ansiedade alimentar” (Poulain, 2002, p. 182-183).

É partir deste problema que o comedor moderno enfrenta o paradoxo do onívoro, pois, “se não sabemos o que comemos, não sabemos o que iremos nos tornar, mas também o que somos” (Fischler, 1990, p. 70). É o fato de o ser humano se poder alimentar basicamente de tudo, por causa das capacidades adquiridas evolutivamente, que compele às suas capacidades e construções adquiridas no universo cultural e simbólico a delimitação de suas possibilidades. Mesmo podendo, o comedor não incorpora todos os alimentos disponíveis.

Por sua vez, Jean-Pierre Corbeau, na esteira de Fischler, desenvolve o aparato do comedor na direção dos níveis das interações e o quanto elas serão determinantes socialmente para a continuidade ontológica do comedor. Para Corbeau “os comensais – comedores – são em parte subdeterminados por suas origens sociais, mas dispõem simultaneamente de um espaço de liberdade mais ou menos amplo que lhes permite adaptar, modificar e fazer evoluir as formas de suas práticas alimentares” (Poulain, 2002, p. 189). São essas práticas alimentares que serão o centro do conceito de comedor para J-P. Corbeau, pois, são elas que serão tidas como resultados da interação de um comedor identificado socialmente, de uma situação específica, de um contexto social, e de um alimento particularmente inserido no universo sociocultural e simbólico. São esses os elementos que constituem o “triângulo do comedor” com características de variabilidade dentro do espaço social e do tempo.

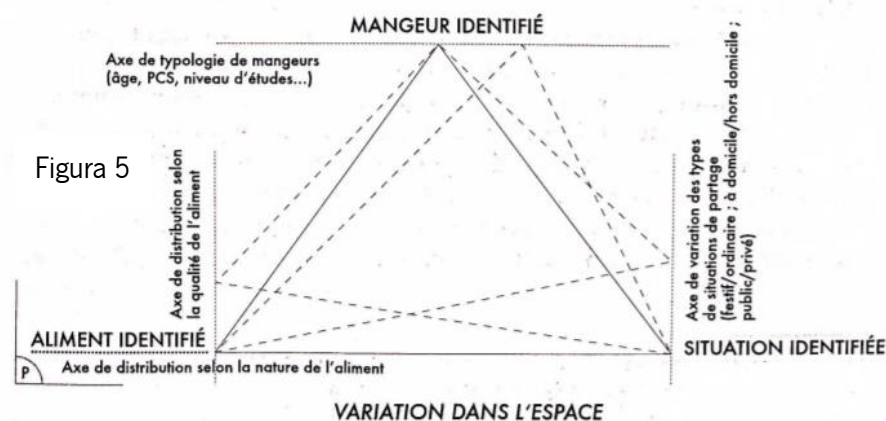
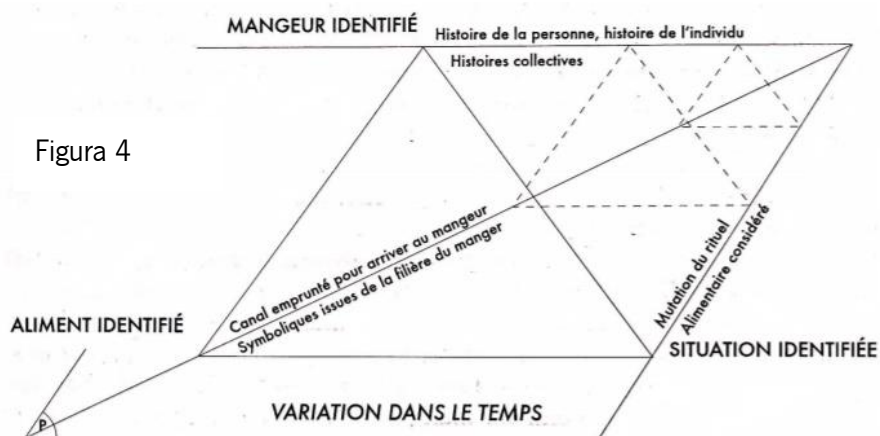


Figura 4: Triângulo do comedor (comedor identificado no vértice superior; situação identificada no vértice inferior direita; alimento identificado no vértice inferior esquerda; e o que transversal ao comedor que são suas construções simbólicas)

Figura 5: Os mesmos eixos agora compõem o triângulo e suas modificações a partir do espaço.

Qual a dinâmica do triângulo do comedor? A esta questão Corbeau (1997) explica que:

O triângulo varia no espaço já que nós postulamos que o consumidor é plural, que as atitudes e comportamentos mudam segundo os indivíduos, mas também segundo as situações nas quais eles se encontram envolvidos; segundo a natureza do alimento, seu aspecto, o imaginário que se associa a ele. **O triângulo varia também no tempo**, já que cada um desses elementos possui uma história: individual ou coletiva para o comedor; criadora de símbolos para o produto (momento de aparecimento em nossas sociedades, raridade, canal empregado para chegar até o comedor) confirmando a transformação das formas e dos rituais alimentares para a situação de consumo. (Corbeau. 1997, p. 155)

Essa perspectiva trabalhada pelo autor vê o indivíduo de forma plural. Como indivíduo plural, o comedor terá como referência o universo sociocultural onde está inserido. De forma a descrever a pluralidade de comportamentos e as lógicas dos comedores, Corbeau utiliza a noção de *ethos*, de Max Weber. O *ethos* é o resultado do encontro entre as forças centrífugas (as pulsões, as paixões, o imaginário e a invenção resultantes das interações do ego e das forças centrípetas (civildade, normalização da estética corporal, constrangimentos dietéticos, econômicos e comerciais (Corbeau, 1997b, p. 151). O lugar de articulação entre os determinantes sociais e as dinâmicas individuais geram a margem de liberdade da sociabilidades. Neste artigo, Corbeau distingue as noções de socialidade e de sociabilidade, noções centrais para entender a tripla relação representada no triângulo do comedor, o vértice onde o indivíduo se coloca no centro da sua relação com a comida e com o sistema sociocultural onde ele está inserido e com os outros que compõem esse cenário juntamente com ele. Sobre a socialidade, o autor refere que:

[...] o impacto cristalizado sobre os indivíduos de modelos culturais majoritários numa visão de mundo dada. Esta visão de mundo decide, no seio de uma cultura, o que deve ser adquirido por seus membros em função do lugar que eles ocupam, para uma dada amostra, numa situação portadora de hierarquias econômicas, sociais, de relações de gêneros, de acesso ao conhecimento e aos modos de experiência (Poulain & Corbeau, p. 150)

Dessa maneira, a socialidade pesa sobre o indivíduo, podendo ter características conscientes ou não, uma qualidade que por vezes pode ser aceita, reprimida, oculta, valorizada ou renegada, mas que o indivíduo nunca poderá se desfazer dela, o acompanhará pela sua trajetória.

A sociabilidade, por sua vez, será o “processo interativo no qual os indivíduos escolhem as formas de comunicação e de trocas que os ligam aos outros” (Poulain & Corbeau, 2002, p.151). Neste processo, é necessário apresentar as regras impostas pela socialidade. O comedor “pode, então, ou exibir uma vontade

de reprodução social aceitando ser um simples objeto ou produto da socialidade, ou desenvolver dinâmicas criativas através de interrelações que eles procuram provocar [...]”. É a partir da relação entre essas duas dimensões que as práticas sociais se diferenciam, evoluem e transformam (Corbeau,1997a, citado por Poulain, 2002, p. 189).

Corbeau com o posicionamento do comedor como indivíduo plural “capaz de atualizar comportamentos diferentes na sua lógica e no seu significado, segundo os contextos sociais e tipos de alimento” (1997b, p. 155), levou a Jean-Pierre Poulain imbuir na sociologia da alimentação, a partir do comedor, a ideia de “preparar a todo trabalho de contextualização de práticas, de uma análise histórica das representações sociais que se agregam sobre os produtos do estudo das transformações das formas de sociabilidade e de sua codificação em rituais profanos e, enfim, do reconhecimento da influência dos determinantes sociológicos clássicos.” (Poulain, 2002, p. 190).

Essas contribuições aportam as construções epistemológicas desenvolvidas até então neste trabalho. Vemos agora um indivíduo – o comedor – centrado em seu universo sociocultural, com diferentes pressões sobre suas escolhas e caminhos, justificadas pelos seus caminhos no sentido de sua trajetória e de sua evolução biológica e cultural, sua inserção no universo simbólico particular e específico a sua modelação a partir dele, suas necessidades humanas modernas, suas ansiedades e sua posição social cotidiana, seus conflitos e suas resoluções diárias. Muitas dessas necessidades se tornaram, com o passar do tempo, afetivas, relações de laços verdadeiros e significantes entre indivíduos e entre indivíduos e sua alimentação. A incorporação afetiva agora passa a ser importante para a continuidade do indivíduo na sua vida social, por isso, a afetividade alimentar pode ser vista como essencial na vida do comedor.

1.3.2. Afetividade alimentar e a construção do comedor afetivo

A afetividade cerca o comedor durante toda sua vida, toda sua trajetória. Independentemente da idade o sujeito já foi exposto, apresentado e impelido a apreender afetos por objetos e pessoas, “sentimento e emoção nascem de uma relação com o objeto, da definição que faz o da situação dentro da qual está implicado [...]” (Le Breton, p. 105-106). Como afirma Elias (1987, p. 357), é nas interações face a face que se revelam as emoções. De acordo com Le Breton, “A afetividade se entrelaça com os acontecimentos

significativos da vida coletiva e pessoal, implica num sistema de valores posto à prova pelo indivíduo, uma interpretação de fatos segundo uma chave moral específica” (Le Breton, 1995, p. 109).

O autor desenvolveu o tema da afetividade nas suas obras, principalmente em *Les passions ordinaires* (1998). As características da afetividade e das emoções já foram mencionadas anteriormente. Todavia, importa lembrar que a conceituação do autor passa pelas características adquiridas e apreendidas durante a vida do indivíduo desde sua infância. Construídas de forma inconsciente, na maioria das vezes, reforçam-se nas interações com o mundo social e simbólico até ao momento em que as emoções e os afetos vêm à tona. As emoções têm um carácter provisório que passa pelas classificações sensíveis e as experiências pessoais, individuais e coletivas do sujeito, até ao momento que, se revelam e tomam assim o carácter de afetos e emoções *per se*.

Essas características não se destinam a serem aplicadas, exatamente, na comida, no mundo alimentar. Contudo, as reflexões do autor sobre as qualidades afetivas relacionadas com a alimentação estão presentes na sua obra. A título de exemplo, quando fala da gustação, remete-a para uma memória ou significado. É um descobrimento do sentimento e ao mesmo tempo uma afetividade que se revela. O gosto também carrega sua marcação afetiva por ser construído no seu do ambiente sociocultural onde o comedor se insere (Le Breton, 2009). Os gostos estão impregnados de afetividade. Dessa maneira cada sujeito sentirá o que está comendo de uma forma diferente (Ibidem, 2009). O que nos interessa aqui é a forma como isso é construído. Ora Elias (1987) já deu indícios sobre a conexão entre as interações e as emoções. Le Breton (2004) e Corbeau (1997b) apontaram sobre a característica coletiva do comedor, da alimentação e da capacidade de gerar pertença. Esses indícios epistemológicos começam a guiar o caminho proposto por este trabalho.

Jésus Contreras (2007) chama a atenção para o conceito de “pratos-totem”. Contreras defende que a construção de uma identidade cultural é concomitante à identidade alimentar, principalmente nas comidas que envolvem interações entre os pares, ou seja, pessoas de mesma precedência. Esses momentos vão reformar as ligações entre as pessoas envolvidas e as interligações que elas têm uns com outros, as redes sociais. O compartilhamento de preparos, sabores, saberes e identidades irão conferir aos pratos e preparos a qualidade de “pratos totêmicos” ou “comida totem” (Contreras, 2007). Para o autor esse processo “atribui-lhes um valor simbólico muito peculiar que faz com que eles sejam um centro de identidade cultural”

(Contreras, 2007, p. 16) e de indicadores característicos que transformarão essa interação e a comida em únicos e especiais, de certa forma, afetivos.

Essas práticas criam representações coletivas, “produzidas pelas ações e reações trocadas entre as consciências elementares que constituem a sociedade” (Durkheim, 1988, p. 41). Esta é uma qualidade que se agrega ao alimento de uma forma muito específica que cria representações coletivas e cria representações individuais, “originam-se das relações que se estabelecem, tanto entre indivíduos, de tal forma combinados, quanto entre grupos secundários que se interpõem entre o indivíduo e a sociedade total” (Ibidem, 1988, p. 41). Ainda agora sobre as representações no universo das práticas alimentares temos que “uma alimentação comum pode produzir, então, os mesmos efeitos que uma origem comum” (Durkheim, 1968, p. 481). Um dos lugares mais fecundos para o surgimento das representações sociais foi trabalhado por Émile Durkheim como sendo na família, o lugar das primeiras formas de representação coletiva.

Na vida de um comedor, as relações e interações se dão por muitos anos no seio da família. É aqui que “estas práticas se convertem na parte do patrimônio de pertença e servem depois para lembrar a emoção e a identidade por parte da geração seguinte” (Contreras, 2007, p. 16) e onde se desenvolverá a maior parte das memórias que os comedores levarão para o resto de sua trajetória, “a cozinha da mãe segue sendo durante toda a vida uma cozinha de referência e reverência” (Le Breton, 2009, p. 274). Já dizia Le Breton sobre a forma como a alimentação em casa, na primeira infância, tem reflexos na vida do sujeito.

A construção de uma afetividade alimentar, na primeira infância e, em seguida, na escola e nas interações, carrega mais significados simbólicos para o sujeito. Este processo de rememoração é mais intenso nas refeições festivas marcadas por bons e até por maus momentos. A forma como esses afetos e emoções provisórios (Le Breton, 1999, 2009) serão levados para a vida e lembrados e reforçados em momentos afetivos são abarcados no conceito de memória involuntária de Proust (2006, p. 71), desenvolvido por Deleuze (2003).

Dentre as características que emergem da obra de Marcel Proust, *À la recherche du temps perdu*, ressalta mecanismo da memória involuntária. A melhor forma de expô-la é em contraponto à memória pura bergsoniana (Bergson, 1999). Podemos dizer que, uma em contraponto a outra. A memória bergsoniana conta com o processo de lembrança – rememoração – aproximado das qualidades e capacidades subjetivas que acontece de forma consciente na mente. Em contrapartida, em Proust, essa memória “voluntária” existe,

porém, é relativamente “menos forte” que a memória involuntária (Proust, 2006, p. 70) que, por sua vez, tem relações mais afinadas com o mundo e com o sensível. A memória involuntária descrita na obra Proust (2006) vai representar aquilo que foi memorado e levado para um nível tão profundo de intimidade e subjetividade que não se faz consciente, mas que no ato de descoberta dessa profundidade de relevância para o sujeito se “quebra o feitiço” e se torna evidente. Esta profundidade afetiva aplica-se ao ato alimentar. Um determinado alimento, um prato específico, uma refeição e uma interação podem criar essa emoção e afetividade alimentar.

É esta confluência de conceitos sobre o comedor que propomos no nosso estudo. O que difere do comedor de Fischler e de Corbeau é o fato de que agora, visto as situações pós-modernas, podemos concluir que as necessidades psicológicas e emocionais estão cada vez mais em voga no jogo social. Esta maneira de se portar no mundo sociocultural e ser cada vez mais necessitado de afetos e emoções para se manter conectado com a sua história de vida alimentar.

As necessidades do dia a dia, o estresse causado pelos conflitos diários, as insatisfações com a realidade em que se está inserida, tudo isso compõe o cenário onde o indivíduo demanda de um refúgio, demanda de suas memórias, força emocional e psicológica para que consiga continuar o seu dia e, ao mesmo tempo, satisfazer uma necessidade vital, comer, é ainda mais útil e simultaneamente gratificante.

Relembrar da família nos momentos de desprendimento e distanciamento, lembrar bons momentos de interações comemorativas notáveis, enfim, afetivas para o sujeito, coloca-o em contato com seu Eu, fortalece sua identidade e sua pertença. Centraliza-o num sistema cultural e simbólico em que ele mesmo construiu a partir do sistema sociocultural em que ele está inserido e agora no ato alimentar ele reforça, cria, recria e relembra momentos que “aquecem sua alma”.

Esta construção afetiva, viva no indivíduo, emerge nos contextos de maior vulnerabilidade do indivíduo, de novas necessidades, uma “Era Afetiva” passa a existir para corroborar com novos anseios desse sujeito.

1.4. Uma “Era Afetiva”

O indivíduo se constitui em diferentes níveis de interação, com o meio, com outros indivíduos, com objetos, em interação social – no nível de interação com instituições sociais como trabalho, a cultura, as regras, as dinâmicas – e em todos esses níveis são geradas interdependências e conexões (Elias, 1960). Durante uma trajetória, essas interdependências estão sujeitas a ressignificações de atitudes e sentidos. Essas ressignificações modificam a forma como o indivíduo vai lidar com suas próximas interações e relações, e assim por diante.

O indivíduo complexo se forma a partir do produto único das relações que lhes são propostas durante sua trajetória, consigo, com o meio e com o coletivo. O resultado disto modifica suas próprias relações (Simondon, 2009, p. 348). O autor aponta que o indivíduo não se aparta nunca da sua realidade e, por sua vez, produz sua individuação no interior desta realidade. Concluindo que o processo de individuação passa pela complexidade de conter as consequências do passado e utilizar delas como instrumentos para resolver as dificuldades futuras (Simondon, 2009, p. 352).

Nessa perspectiva, as relações hoje são influenciadas por diferentes incidências tais quais a relação com a natureza e a ecologia; o universo da família e do trabalho; o cuidado de si e a relação consigo. Esse formato de entrelaçamento social constrói um indivíduo único, complexo. Este indivíduo se relaciona com os seus semelhantes, também únicos e complexos, com interesses distintos e trajetórias próprias. Nessa relação, o indivíduo se conecta no tecido social e processualmente se constrói de acordo com essas conexões.

Na modernidade tardia, passamos por problemas e situações que alteram completamente a natureza da vida social cotidiana e compele diferentes sentimentos na nossa experiência pessoal (Giddens, 2002). A mudança no universo do trabalho, a aceleração da vida social, a liquidez das relações interpessoais, a vulnerabilidade da pertença social e a fragilidade das relações sociais constituem o cenário das dificuldades diárias do indivíduo. A forma como isto se alastra para as experiências que estão por vir é consequência da reflexividade e da emergência de um *self* reflexivo, pois, segundo Giddens (2002, p. 18) “a reflexividade da modernidade diz respeito à possibilidade da maioria dos aspectos da atividade social e das relações materiais com a natureza serem revistos radicalmente à luz de novas informações ou conhecimento”.

O cenário da modernidade e da reflexividade do ser racional é tocado por diferentes níveis de problemas, obstáculos, reinvenções, ressignificações e aprendizados. Muitos destes, como apontam Mascarenhas (2012b), Maffesoli (2010) e Giddens (2002), remodelam as relações dos homens com o meio, com a natureza e consigo. Logo, temos uma recriação de relações prévias dos indivíduos à luz de uma reflexividade, mas que são contidas ainda na realidade do próprio indivíduo, sujeitas à cultura, ao espaço social e ao cotidiano.

A modificação das necessidades no sentido racional, prático e utilitarista vai em direção a uma compressão dos tempos sociais, acelerando-os (Mascarenhas, 2012b). Essa aceleração, no que se refere à alimentação, compreende, por exemplo, as mudanças das comidas domésticas para os *fast foods* (Fischler, 1990; Poulain, 2002). Contudo, as novas necessidades emergentes como resultado da vulnerabilidade do indivíduo indiciam a procura por novos caminhos, um caminho de retorno ao orgânico, ao regional, doméstico, caseiro, uma procura pelo que mais se aproxima de uma comida afetiva (Mascarenhas, 2015).

Essas mudanças determinam os ditames da nova era afetiva, de uma cultura afetiva. Os espaços sociais vão sendo reorganizadas a partir das novas necessidades do ser, do comedor. Os interesses são realinhados para um cuidado de si, um cuidado que vai para além da dietética de Foucault (1983), um cuidado com o que lhe afeta, com o que lhe é afetivo. Este novo momento, constrói um indivíduo cada vez mais complexo e consciente, influenciado pela cultura em que está inserido, criador e remodelador de diferentes espaços sociais alimentares, com uma nova perspectiva sobre si, sobre o outro e sobre o ambiente e sobre a sua alimentação, um comedor afetivo.

1.4.1. O amanhecer de uma cultura afetiva e os tempos sombrios

Entender a cultura afetiva, passa por entender a cultura como um todo e como chegamos a uma era de culturas afetivas. Para além das discussões sobre a origem do conceito científico de cultura e da noção de cultura, temos que considerá-la como um aspecto da realidade social, parte intrínseca de uma sociedade independente e que apresenta aspectos substantivos e epistemológicos (Gay citado por Hall et al, 1997). A cultura pode ser entendida como parte da estrutura empírica da realidade, fator participante na organização das instituições, nas atividades e relações culturais, e na construção de conhecimento.

Hall (1997) aponta que vivemos em “mundos múltiplos e virtuais”. A mídia e as redes sociais são “sistemas nervosos” que “encurtam a distância entre sociedades distintas”. As diferentes culturas que antes caracterizariam diferentes sociedades, hoje se veem conectadas numa cultura globalizada, num processo de *McDonaldização* do globo. A categoria do espaço e do tempo têm sido comprimidas de maneira a causar a “homogeneização cultural” (Hall, 1997, p.2), encurtando as distâncias e, conseqüentemente, as diferenças culturais.

Dessa forma, uma sociedade global, não completamente homogênea, facilita a partilha de aspectos culturais, sociais e econômicos. Com essa conexão global, as conseqüências negativas da velocidade e da mudança dos tempos sociais passam a ser partilhadas em todos os aspectos da vida social numa escala mundial. A cultura tem um papel fundamental nesta mudança. Hall considera que “a cultura tem assumido uma função de importância sem igual no que diz respeito à estrutura e organização da sociedade moderna tardia, aos processos de desenvolvimento do meio ambiente global e à disposição de seus recursos econômicos e materiais” (Hall, 1997, p. 2).

O átomo das relações sociais e culturais é o indivíduo, sendo ele que compõe o grupo. Um coletivo de indivíduos virá a ser uma sociedade. Este indivíduo contém parte da realidade coletiva que se vai estabelecer nele no decorrer de sua trajetória, ou seja, na sua história de vida (Simondon, 2009, p. 33-34). A forma como esse indivíduo age e vive seu cotidiano é baseada nos sistemas e códigos de significações que formulam o sistema cultural onde ele está inserido. Este sistema, através do indivíduo, garante que toda ação social é “cultural” (Hall, 1997).

Zygmunt Bauman (2007) ao refletir sobre a noção de cultura em Bourdieu (1979), afirma que a cultura consiste em ofertas, destinadas a classes específicas e que são selecionadas para consumo a partir dos interesses da própria classe, sendo a existência da cultura confinada a viver “pela criação de novas necessidades/desejos/vontades e não pela coerção” (Bauman, 2007, p. 20). Essas necessidades culturais levam a ações sociais, como por exemplo, a busca por um novo tipo de alimento, um alimento para alma, um alimento que afete. A vida acelerada, os ditames de mercado, as regras sociais exacerbadas pelas necessidades econômicas, a compressão do espaço-tempo, a mudança dos tempos sociais e destes mesmos tempos alimentares (Mascarenhas, 2012b), transportam o indivíduo, na procura de um conforto diferente, algo que o afete, que mova a sua alma. As ações sociais desse indivíduo, desse comedor afetivo, imbuídas em afeto, emoção e sentimento constroem uma cultura afetiva.

Uma era dos afetos como defende Maffesoli (2014) no seu livro *O Homus eroticus*. A era moderna terminou em meados do século XX com os seus paradigmas. O individualismo dá lugar à “pessoa plural”. A crença no presente sai de cena para a valorização do presente e o racionalismo cai diante do sentimento o que Maffesoli (2014) denomina por “espírito coletivo” da pós-modernidade. Um retorno ao “espírito da comunidade”. Heidegger já tinha falado desta transformação da sociedade do Eu para a sociedade do Nós. Surge uma "alma multiplicada" a que Maffesoli denomina por "organismo místico".

A reflexão sobre os tempos sombrios em uma modernidade tardia ocorre pela relação entre o tempo que vivemos desde 2020, as características modernas que compõem este cenário. Temos também o fator de exacerbação das características da modernidade tardia de Giddens (2002) e a reflexividade de Beck (1997) e Giddens (1997).

Giddens define sobre a modernidade que “pode-se dizer, rompe o referencial protetor da pequena comunidade e da tradição, substituindo-as por organizações muito maiores e impessoais.” (2002, p. 38). A dinamização que o autor agrega ao conceito de modernidade contribui para os mecanismos de desencaixe. Estes garantem um nível de impessoalidade profundo nas relações sociais e corroboram para um distanciamento gradual das imediações das relações. Para além da impessoalidade, o caminho de constante procura e desenvolvimento de conhecimento sobre a vida social traz grande peso para vida do indivíduo visto que agora ele se vê desanexado de características identitárias mais tradicionais, até mesmo, de tradições, como por exemplo tradições alimentares.

Zygmunt Bauman (2007) fala sobre a modernidade líquida tratando da forma das relações, da liquidez e da falta de certezas. Aponta também para o redimensionamento do fator temporal da vida moderna e como ela se comporta. O autor ainda desenvolve sobre as difíceis situações da vida moderna onde a instabilidade, sobretudo, leva a um sofrimento gradual por parte do indivíduo, sofrimento este agravado pelo desapego a forma de tradições, tradições e culturas limitantes.

Anthony Giddens alertou sobre o fator do sofrimento quando descreveu a forma como o indivíduo se portava na estrutura moderna tardia onde “o indivíduo se sente privado e só, num mundo em que lhe falta o apoio psicológico e o sentido de segurança oferecidos em ambientes mais tradicionais.” (Giddens, 2002, p.38). O autor descrevia o que seria hoje agravado fortemente e se tornaria fonte de sensibilidade pela situação que o mundo enfrenta desde 2020.

Mascarenhas (2007, 2012b) já delineava a mudança dos tempos alimentares como reflexo das mudanças processuais na vida social, nos moldes propostos por Norbert Elias. Dentro da modernidade tardia, no que se refere à alimentação, enfrentou-se problemas que Fischler (1990) e Poulain (2002) estudaram nos seus trabalhos, isto é, a mudança para a sociedade de superabundância, o excesso de controle alimentar, a luta contra obesidade.

Quando situamos a tese de Mascarenhas (2007) sobre as mudanças das culturas alimentares em Cascais, temos um cenário de aceleração da mudança cada vez mais evidente a partir da década de 90 do século passado. Por um lado, o leque de escolhas alimentares no mercado é cada vez maior e, por outro, os tempos dedicados à preparação dos alimentos e às refeições são cada vez menores (Mascarenhas, 2007; 2012b). Como reflexo da mudança nas temporalidades, a busca por alimentos de preparos mais rápidos, ou a compra de alimentos já prontos ou em estado de pré-preparo, aproxima o indivíduo de alimentos cada vez mais processados. Para além disto, houve a aceitação cada vez mais evidente dos *fast foods* e da cadeia de alimentos ultra processados. O crescente consumo de comidas mais rápidas, pré-preparadas intensificou-se nas famílias estudadas na década de 90 em Cascais. Paralelamente, é a partir dos finais desta década que as críticas aos alimentos proveniente da indústria agroalimentar e do *Fast Food* se intensificam. Em paralelo, o discurso dietético, no que se refere a uma boa saúde, condena o consumo destes alimentos. O discurso médico nutricional, os considera “calorias vazias” pelo grande valor calórico sem agregação de nutrientes essenciais numa dieta diária. Isto incide diretamente no quanto são moldadas as necessidades e interesses dos indivíduos de cuidar de si e o quanto eles pensam em cuidar do ambiente em que habitam (Mascarenhas, 2007).

A modernidade tardia já era um cenário onde o indivíduo tinha propensão a um determinado desapego com as tradições alimentares. Esse indivíduo, desacoplado de suas tradições, de culturas identitárias e de suas memórias afetivas, vê-se no início de 2020 no centro de uma crise global, crise esta que abalaria os alicerces psicoemocionais, económicos e sociais de todos os indivíduos.

A situação pandêmica da COVID-19 teve efeitos sobre o sistema alimentar português, nas diversas fases do sistema desde a produção, passando pela distribuição, até a mesa do comedor. Para além disso, a crise pandêmica alastrou-se consequentemente para a vida econômica em todos os países, assistindo-se à paralização de todos os serviços não essenciais, prejudicando as entradas e saídas de capital e as movimentações econômicas que sustentavam grande parte da população. Muitas pessoas se viram em

posições completamente novas em relação ao seu fluxo de ação alimentar, reestruturando todo o espaço social alimentar do comedor. De facto, o comedor informado de hoje opta por sistemas alimentares locais e/ou sistemas alimentares alternativos.

Outra característica da vida pandêmica foram os *lockdowns* espalhados por todos os Estados do globo que forçosamente, por medidas sanitárias, descomprimiram o acelerado tempo social. Transformaram os dias de trabalho fora de casa em longos dias dentro de sua residência, as idas a restaurantes ou compras *delivery* e *take-away* chegarem a cessar em alguns países ou diminuir exponencialmente em outros. O comedor moderno tardio, ou como conceituou Fischler (1990) o *omnívoro*, vê-se na posição de resistir e se adaptar.

Mintz (2001) apontou que “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais permanecem” (p. 32). O comedor, sensível pela situação pandêmica da sociedade global, fragilizado pelos alicerces estruturais abalados, vê-se na posição de reinventar o seu espaço social alimentar, a sua rotina. Este mesmo indivíduo afetado pelos sucessivos confinamentos, fragilizado pela falta de conexão com as tradições e as raízes, não perdeu em momento algum, como afirma Mintz, a sua memória afetiva alimentar.

A função simbólica alimentar passa a ser sensível aos olhos e paladar do comedor, a “comida é central para identidade individual. Qualquer indivíduo humano é constituído, biológica, psicológica e socialmente pelas comidas que ele/ela escolhe incorporar” (Fischler, 1988, p. 275). Realçou-se os papéis da comida na vida do comedor. Pode alimentar o indivíduo não só fisicamente, como também simbolicamente e afetivamente, de acordo com o que necessita. As suas necessidades são modificadas pelo momento em que vive, “questões de identidade somente emergem quando a identidade está abalada” (Fischler, 1988, p. 288-291).

De acordo com Beck (1997, p. 61) “o microcosmo da conduta da vida pessoal está interrelacionado com o macrocosmo dos problemas globais, terrivelmente insolúveis”. A modernidade só pode ser classificada como reflexiva quando ela aborda a si mesma e se torna um problema. O indivíduo agora ressignifica o que seria um problema para si, em termos da sua saúde, da sua alimentação, do seu corpo. O reflexo dos problemas globais empurra gentilmente o indivíduo a repensar seu espaço social alimentar.

Para além disso, leva o indivíduo a pensar cada vez mais em si e como se colocará diante das mudanças e do perigo que a vida como um todo se encontra.

A sensibilidade do indivíduo foi desenvolvida, repensada ou, até mesmo, lembrada pelas características que foram surgindo no processo de isolamento social, não sendo diferente em relação com a alimentação. “Comer e amar a comida, tal qual suas relações sociais demandam aprendizagem” (Le Breton, 2009, p. 274).

A cultura afetiva, ligada à alimentação, ganha importância em tempos de crise, podendo reforçar laços, como por exemplo, os familiares. As refeições são realizadas no espaço doméstico pelos motivos de *lockdown*. Muitos indivíduos passaram a preparar sua própria comida e a dos seus companheiros de residência. Outros dedicaram mais tempo à alimentação, tanto no preparo como na ritualização da refeição que antes era realizada nas cantinas ou locais de trabalho. Essa ressignificação da alimentação na pandemia se contrapõe às práticas alimentares. Houve um restabelecimento de vínculos ou a sua reconexão, hipótese que estudaremos em trabalhos futuros.

A memória agora emerge no indivíduo dado a sua sensibilidade e suas novas relações, “as preferências alimentares são marcadas por uma afetividade construída em relação com o outro” (Le Breton, 2009, p. 273-274). As pertencas são revitalizadas, os gostos passam a ser evidentes pois muitos agora preparam sua própria comida, cozinhar passa a ser uma tarefa onde pode se depender empenho

Gosto é sentido da percepção dos sabores, porém, corresponde a uma sensibilidade particular marcada pela pertença social e cultural, e pela maneira em que o indivíduo singular se acomoda a ela, segundo acontecimentos próprios da sua história (Le Breton, 2009, p. 268)

A comida passa a poder ser utilizada como aquilo que move a alma do sujeito, dá-lhe significado e motivação. A nova busca por conexões humanas, com suas memórias e suas práticas, leva os indivíduos a aprender, reaprender, até mesmo, lembrar as práticas alimentares de outrora. A busca pelo tradicional passa a ser uma realidade na vida de muitos indivíduos durante o tempo de isolamento. A procura pela pertença e pelo cuidado de si são fatores modificadores da vida social e do seu espaço social alimentar. Essa necessidade de pertença surge pela desacoplagem do indivíduo do seu coletivo habitual, “os homens só conseguem experiências a si próprio enquanto indivíduos que se distinguem dos outros homens porque vivem na companhia destes [...]” (Elias, 1994, p. 218). Um eu sem a referência do nós que provoca uma necessidade afetiva e de afirmação, um eu desprendido do seu coletivo (Elias, 1994).

O ritmo de trabalho, os estudos, as tarefas domésticas e de lazer ditam a estrutura das temporalidades, em particular, em relação à alimentação cotidiana. Estas responsabilidades causam mudanças e rearranjos. Essas mudanças podem ser vistas, como aponta Mascarenhas (2007), no emaranhado de relações processuais e coletivas, que demonstram a força das relações interdependentes que acontecem no decorrer de nossas vidas. São esses processos que modificam as práticas alimentares. Essas modificações afetam diretamente a dimensão “simbólica e coerciva da alimentação” (Mascarenhas, 2007, p.384), pois mudam as formas, a transmissão de conhecimentos, as tradições, redefinem-se papéis e reformulam cotidianos.

Por fim, essas mudanças, aponta Mascarenhas (2007, p.386), desencadeiam “um movimento de resistência, mobilizando os indivíduos e os grupos sociais a uma revalorização e reinvenção de gastronomias locais, regionais e nacionais”. A afetividade alimentar acaba por ser uma via de tentativa de retomar as raízes e as tradições. E a mesma afetividade alcança um novo estatuto na alimentação, de ser uma ferramenta para as reformulações contemporâneas da alimentação, tal como sublinha Mascarenhas (2007, p. 389), “a alimentação contemporânea tornou-se hoje, na maioria dos grupos domésticos estudados, objeto de saúde, de terapêutica, de estética e de um ecologicamente correto”.

Nestes tempos se encontra o comedor afetivo. Em relação consigo e com os outros, em um mundo de incertezas e acelerado por suas normas e diferenciações. Este cenário é central para compreender certos anseios do comedor afetivo nas suas atuais práticas alimentares e as modificações que nela foram provocadas. Em seguida, apresentaremos as dimensões do espaço social alimentar afetivo e quais as dimensões que se modificaram em tempos de crise.

1.4.2 Espaço Social Alimentar Afetivo

Condominas (1980, p. 77) classifica o conceito de espaço social como “o espaço determinado pelo conjunto dos sistemas de relações, características do grupo considerado” (citado em Poulain, 2003a, p.25). O espaço social alimentar articula dimensões psicológicas, sociais e fisiológicas (Poulain, 1985; Paul-Lévy, 1997) com a ansiedade alimentar, constituindo o comedor afetivo. De fato, o espaço social representa dimensões físicas, geográficas e espaciais – conectadas diretamente com os sistemas de representações e estruturas do imaginário (Poulain, 2004), respeitando os limites de ambas as dimensões.

No que se refere ao espaço social alimentar, o modelo em si permite espaços de liberdade (Poulain, 2004) para o comedor. Esses espaços de liberdade logo estão mais limitados em situação pandêmica.

A alimentação é constringida por algumas pressões, como elenca Poulain (2004), biológicas e bioquímicas e, por seguinte, pressões ecológicas. Essas pressões não compelem inteiramente o comedor a um espectro fechado de escolhas alimentares, deixa, pelo contrário, um grande espaço para uma “intervenção” cultural e de necessidades simbólicas, pois, “o homem é provavelmente consumidor de símbolos tanto quanto de nutrientes” (Trémolières, 1971).

Assim sendo, “os fenômenos sociais totais são pluridimensionais, dispostos em camadas, em classes, degraus sobrepostos” (Gurvich, 1958; Corbeau, 1991). Logo, o espaço social alimentar partilha da mesma estrutura, as suas dimensões são articuladas entre si, conectam-se e se afetam. O espaço social alimentar, de acordo com J-P Poulain (2003, 2004)¹ é dimensionado em seis espaços – categorias – diferentes que se comunicam mutualmente na medida que são realizadas e colocadas em práticas pelo comedor. São eles: o espaço do comestível, o sistema alimentar, o espaço culinário, o espaço dos hábitos de consumo alimentar, a temporalidade alimentar e o espaço de diferenciação social.

O espaço do comestível se situa nos processos das escolhas humanas frente a um conjunto de produtos alimentares que compõem o seu leque de possibilidades. Essas possibilidades podem ser influenciadas pelo ambiente ou pelo mercado, ou, o pode se plantar e desenvolver no espaço que lhe convém (Condominas, 1980; Fischler, 1990). Envolve também os processos de escolhas desse mesmo grupo na seleção, aquisição e conserva dos alimentos escolhidos (Poulain, 2004). As primeiras etapas desse espaço são de caráter biológico, geográfico, logístico, económico, aquilo que permite a existência daquele alimento como opção para a comunidade. O espaço do comestível apresenta também a definição social do alimento, o que é incluso ou excluído do processo de escolha alimentar. Por outro lado, aparta-se das características simbólicas e imaginárias do alimento, pois elas emergem dentro do sistema classificatório que definem o alimento e após de passar pelo crivo cultural, localizado fim do processo de escolha (Poulain, 2004).

O sistema alimentar é definido diretamente pelo que Poulain, citando Lewis, afirma “para que um alimento seja consumido por um comedor, é preciso que ele chegue até ele” (2004, p. 252). As tecnologias

¹ A primeira tradução em português das dimensões do espaço social alimentar sugerida por Poulain (2002a e 2002b) foi realizada por M. P. Mascarenhas (2007, pp. 93-95). Todavia esta tradução foi apresentada em 2002.

constituíram uma estrutura de opções de transporte, trato, produção e transformação dos alimentos com o passar das décadas. Depois da escolha e da definição biológica e ecológica do alimento, o crivo cultural e adaptativo para cada sociedade, o sistema alimentar definirá o meio pelo qual aquele alimento chegará à mesa do comedor, como estará disposto para ser comestível.

Estas dimensões do espaço social alimentar passaram por redefinições pois as vias de entrada dos alimentos desde o início da cadeia de compra que se inicia nos produtores e passa por processos de importação, exportação, sistemas logísticos de transporte até o canal de compra e a mesa do consumidor. As fases do sistema alimentar global foram afetadas pelos *lockdowns*. O que é comestível teve de ser repensado, o que era alimento foi definido e redefinido, priorizado ou não e, em muitos casos, o canal de compra foi reflexo das alterações na dinâmica mundial de abastecimento, influenciando não só no que chega à mesa do comedor, mas quanto chega e em que qualidade chega.

A terceira dimensão do espaço social alimentar é o espaço culinário. Este espaço está destinado aos ritos da cozinha, as disposições, as técnicas, a construção da identidade alimentar, e os processos que Levi-Strauss (1965) classificou como sendo causados pela incidência da cultura no produto natural para um produto comestível. O comedor imbui na comida que prepara os significados que lhe são sensíveis e que lhe são acessíveis. Além de ser, hoje, o início das interações e dos ritos de sociabilidade (Corbeau & Poulain, 2002) que se desenvolvem não somente nas salas de jantar, mas nas cozinhas e na junção das cozinhas com salas em um estilo arquitetônico que provém um ambiente de sociabilidade durante a refeição e seu preparo, conectando ainda mais os comedores no momento coletivo de confecção e incorporação.

Para além dessas novas características, foi reinventado todo um conjunto de novas normas sobre o espaço culinário no cenário pandêmico. O ato de comer agora não se encontra mais num cenário de restaurante ou numa sala compartilhada de almoço/jantar no trabalho. Passa a ser na sua própria cozinha, com aqueles com que se divide o espaço doméstico. A sua própria cozinha passa a ser redescoberta, tanto o espaço físico, quanto as possibilidades culinárias.

A quarta dimensão do espaço social alimentar consiste no espaço dos hábitos de consumo alimentar. Poulain (2004, p. 256) nos alerta para a forma como as culturas alimentares variam nas diferentes sociedades e, por vezes, na mesma. Os grupos sociais se comportam de forma diferente em cada rito, em cada forma de socialização. Esta dimensão corresponde exatamente ao ato de incorporação e aos rituais

que o cercam. Os significados e os modos, aquilo que cada comedor expressará ao ser colocado em cenário de incorporação com outros comedores em interação.

Sob as dimensões do consumo e da prática culinária incidem várias pressões. Dentre elas, a sociabilidade e a socialidade que desempenham papel fundamental na dinâmica social alimentar. Corbeau & Poulain (2002) classificam a socialidade como representante “do estatuto de todo ser humano que vive em sociedade, sujeito as formas de socialização que são produzidas culturalmente, e se inscrevem nas trajetórias plurais suscetíveis de serem ativadas” (2002, p.118). São os conjuntos de determinismos sociais que vão ditar as interações da sociabilidade. Em contrapartida, Corbeau (1997) define socialidade como:

o impacto cristalizado sobre os indivíduos de modelos culturais majoritários numa visão de mundo dada. Esta visão de mundo decide, no seio de uma cultura, o que deve ser adquirido pelos seus membros em função do lugar que eles ocupam, para uma dada amostra, numa situação portadora de hierarquias econômicas, sociais, de relações de gêneros, de acesso ao conhecimento e aos modos de experiência (Corbeau, 1997, p.150)

Por outro lado, a sociabilidade é a forma como o comedor em interação com outros comedores irá colocar em jogo as interações e os constrangimentos da sociabilidade, sendo uma expressão concreta dos determinismos sociais. O mesmo autor refere que:

A sociabilidade afirma como um processo interativo no qual os indivíduos escolhem as formas de comunicação, de troca que os ligam aos outros. Eles podem, então, ou exibir uma vontade de reprodução social aceitando ser um simples objeto ou um produto da socialidade, ou desenvolver dinâmicas criativas através de interrelações que eles procuram provocar (Corbeau, 1997, p. 151).

Essas regras ditam o formato do espaço dos hábitos alimentares. Todavia, durante a pandemia as regras e limitações de interação social aumentaram drasticamente pela proteção sanitária. Porém, houve um acréscimo significativo na valorização da interação dado a proibição de algo cotidianamente banal. O valor social, simbólico e afetivo de interagir no contexto da alimentação ganhou mais importância.

A quinta dimensão do espaço social alimentar se pauta pelas temporalidades alimentares. Esta dimensão apresenta uma serie de “ciclos temporais socialmente determinados” (Poulain, 2004, p. 257), que perpassam a trajetória do comedor e se modificam de acordo com suas propensões e determinações sociais para cada situação específica. As proibições, obrigações e ritmos alimentares se modificam na medida que o ser humano evolui como comedor da idade infantil até a idade adulta e a velhice. Avança e regride nas regras e na temporalidade alimentar. Os papéis do tempo em cada um dos recortes evolutivos

da trajetória do indivíduo se apresentam de forma diferente tais quais se deslocam culturalmente de sociedade para sociedade e de tempos sociais para tempos sociais. Mascarenhas (2012b) explica como os papéis e os tempos sociais alimentares nas últimas décadas se constroem e se modificam dado as relações dicotômicas do ser com o ambiente.

É nesse contexto das últimas três dimensões do espaço social alimentar que se pautou a esmagadora quantidade de novas dinâmicas durante a pandemia e, simultaneamente, assiste-se a uma emergência da cultura afetiva. A forma como se alimenta, desde o preparo até o consumo, e os tempos alimentares entre as atividades cotidianas foram completamente reformulados quer por necessidades logísticas, quer pelas mudanças nas obrigações sociais como trabalho e estudo. Uma dessas necessidades traduziu-se na busca em reforçar os símbolos, as convicções, tradições e a necessidade psicoafetiva.

Come-se sozinho, cozinha-se sozinho, não se come fora de casa. Altera-se o espaço da refeição, muda da mesa da cozinha para o sofá, do sofá para a cama. A refeição passa de um lanche para uma refeição completa, do suco para o vinho. No lugar do *fast-food*, os comedores preferem cozinhar pratos tradicionais ou pratos afetivos, pratos da infância ou preparos das avós. Reviver passa a ser uma necessidade, um cuidado consigo. Uma cozinha afetiva para quem prepara os alimentos e para quem come. Assistimos uma ressignificação das atitudes cotidianas que, exatamente por serem cotidianas, passavam despercebidas. E hoje passam a ser desejadas pela mudança do *status* da vida social. Há uma esperança do retorno à normalidade com novos valores posicionados.

Por fim, a sexta dimensão do espaço social alimentar se classifica como o espaço da diferenciação social. Esta dimensão é o que classificará cada grupo social, os seus limites, os seus contornos dentro da mesma composição cultural, de classes sociais até configurações regionais. Cada alimento é atribuído para um grupo social e as vezes rejeitado por outros muitos. Assim sendo, “comer traça as fronteiras identitárias entre os grupos humanos de uma cultura para outra, mas também no interior de uma mesma cultura entre os subconjuntos que a constituem” (Poulain, 2004, p. 258).

As escolhas do comedor têm aspectos qualificados e qualificadores, em uma via de mão dupla se relacionam no campo do que é afetado e afeta as condições de organização do espaço social alimentar, “não ocupam somente a posição de efeito, mas também de causa” (Paul-Lévy & Segaud, 1983, p.19). Esse caráter “causa-efeito” da alimentação no espaço social do comedor terá um papel revolucionário nas

escolhas alimentares da sociedade pandemia ou pós-pandêmica. A reflexividade e o cuidado de si são intensificados pelas situações de constrangimentos causados pela pandemia.

1.4.2. O cuidado de si: subjetivação, reflexividade, perspectiva ecosófica e psicoafetiva

A reflexividade, quando a modernidade se vê como problema para si, leva o indivíduo a flertar com a ideia de seu *self* ser um problema para si. Mascarenhas (2012b) aponta que as práticas cotidianas do comedor não correspondem com as interiorizações que são normatizadas pela dietética moderna, sendo assim uma área de constante conflito interno do indivíduo em seu habitual ao alinhar suas práticas diárias com a normatização das regras.

A dietética moderna leva em consideração os aspectos bionutricionais enquanto desconsidera nisso os processos histórico-sociais em que o indivíduo se insere. A dietética para Foucault (1976) é uma construção normativa das relações entre o saber e o poder. Resultando na construção de uma lógica concisa do conhecimento e confluindo diretamente nos poderes vigilantes. Assim impele os resultados normativos no sujeito. Essa pressão relacionada ao cuidado de si ao conflitar com o saber e poder produz uma interiorização destas dinâmicas, sendo este o processo de subjetivação.

Muitos autores estudaram sobre a forma como a mudança na dietética de uma sociedade revelam e modificam a relação com o seu coletivo (Elias, 1985; Foucault, 1976; Vigarello, 2001, 2004, Mascarenhas, 2012b). Por sua vez, o processo de subjetivação e o cuidado de si está inteiramente ligado a reflexividade da modernidade, pois, como afirma Mascarenhas (2012b, p. 108) “os modelos de subjetivação, segundo Foucault, estão essencialmente constituídos por uma rede de relações de poder/saber que conduzem o sujeito a produzir sua própria verdade, transformando-o em um objeto de conhecimento de si mesmo”.

A produção desse sentimento, causando uma relação dialética com a reflexividade, divide espaço com um processo interno que levará o indivíduo a explorar e aspirar mudanças no seu espaço social, incluindo o espaço social alimentar. Este processo é a reflexão sobre “as novas sensibilidades, as mentalidades, as socialidades e sociabilidades” (Mascarenhas, 2012b, p.106). Compreender suas novas necessidades leva o indivíduo a um nível de autoconsciência que acompanha o automonitoramento e o autocontrole pelo alcance da prática de vigilância.

Norbert Elias (1985) já alertava para a impossibilidade de separar as mudanças processuais e as interações dos indivíduos na trama das configurações e das mudanças. Muitas práticas culturais e institucionais tiveram como objetivo a produção de informações e conhecimentos focados no indivíduo. Esses processos levaram a criar os contornos do indivíduo moderno, por sua vez, o comedor afetivo: “uma pessoa que sente que tem necessidades, motivações, traços e características cujo livre arbítrio está supervisionado pela consciência” (Mascarenhas, 2012b, p. 108).

Contudo, o cuidado de si estudado por Foucault (1984, 1985, 1988) volta os olhos para a dietética que, no contexto das últimas décadas, tomou forma de uma “profecia de uma dieta saudável racionalizada” (Mascarenhas, 2012a). A busca pelos corpos perfeitos, seguindo uma norma estética do magro e do saudável (Ibidem, 2012a), carrega indícios da pressão pelo saudável, belo e aceitável socialmente.

Os processos pelo qual o comedor passa em sua experiência coletiva, configura a sua trajetória de acordo com essas interações e teia de relações, moldando suas experiências subjetivas, levando o comedor a passar por diferentes “níveis de simbolização alimentar e dietética, assim como diferentes configurações de identidades, valores e normas” (Ibidem, 2012a, p. 112). A realidade social e cotidiana que é cenário de existência deste comedor, modificou-se no processo de suas interações com o meio, com os outros e consigo. Afetou sua visão das experiências passadas, resignificando-se, e mudando seu horizonte de expectativas quanto a forma de se entender e querer cuidar de si.

Não obstante, os processos de normatização e medicamentação da alimentação e do corpo continuarem a acontecer de forma contínua, não são apreendidos de igual forma pelos sujeitos pois dependem dos seus processos de subjetivação (Ibidem, 2012a). Deste modo, os sujeitos influenciados nas suas práticas alimentares pelos processos de normalização de uma alimentação saudável e, concomitantemente, fragmentam a informação, desenvolvendo uma norma própria. Esta norma, por sua vez, segue ideais culturais expressas pela significação do ser ecosófico que implica na maneira como o sujeito se relaciona, se comporta e respeita o meio do qual e no qual ele vive (Mascarenhas, 2015).

A emergência dessas necessidades na construção do conhecimento sobre alimentação, saúde e cuidado de si ampliou o efeito das sensibilidades do indivíduo. A alimentação presente no cotidiano recebe a atenção do comedor. Retornamos as conexões com as necessidades e os vazios psicoafetivos que a nova condição mundial acabou por criar nos indivíduos que assiduamente se preocupam consigo e com os outros.

A revalorização e ressignificação provê espaço para a saudade, a nostalgia, a emoção e os sentimentos, mediados pela memória social individual e coletiva de experiências alimentares do passado e interações frente aos limitadores físicos, sociais e afetivos. Levando o comedor a um universo diferente de sentimentos, significados, onde ele busca, no ato de comer, reconectar-se com raízes familiares ou culturais, procurando por uma comida que o aconchegue, uma comida afetiva.

1.4.3. O comedor afetivo: relembando a pertença

As referências de pertença passam pela memória, como mediadora das relações, emoções e sentimentos que já vivemos. Os eventos, no momento que acontecem, são interpretados pelos indivíduos sensíveis que constroem os significados a partir de sua “visão de mundo”, influenciados pelas suas representações individuais e coletivas, sua pertença cultural e suas idiossincrasias dando um novo aspecto simbólico para além do acontecimento *per se*.

Dessa maneira, cada indivíduo interpreta o evento de formas diferentes. Os mesmos eventos são interpretados por diferentes prismas das trajetórias individuais, interações e interdependências. São definidos de maneiras completamente diferentes mesmo que por dois indivíduos que ocupem posições sociais relativamente iguais ou pertençam aos mesmos grupos.

Os mecanismos mentais que podem ser elencados como detentores de maior relevância no processo de construção afetiva são os signos e as memórias. O aspecto sincrônico que estes dois conceitos contêm, são os eixos norteadores da construção do processo de lembrança afetiva e a forma como isto atrai no comedor diferentes desejos e anseios. Estes novos interesses constroem as práticas alimentares, muitas vezes de forma inconsciente, outras, pela escolha.

Deleuze, em seu trabalho sobre Proust e os Signos (2010), desenvolve o conceito de signos de acordo com a análise do romance *À la recherche du temps perdu* de Marcel Proust. Para o autor, os signos compõem a fragmentação de uma imagem que remontará o semblante da mesma imagem no ato de lembrança, “os signos são objetos de um aprendizado temporal, não de um saber abstrato. Aprender é, de início, considerar uma matéria, um objeto, um ser, como se emitissem signos a serem decifrados, interpretados” (Deleuze, 2010, p. 4). Os processos dessa interpretação estão para além da codificação da ação, estão nos processos de individuação e de subjetivação que o indivíduo percorreu e têm em sua

trajetória, em sua realidade cotidiana. A interpretação é o conceito fundamental na ideia dos signos. Eles fazem parte da realidade concreta e são interpretados em processos de aprendizagem, uso e recodificação (Deleuze, 2010). Deleuze, a partir de Proust, indica uma multiplicidade de mundos, mas que são conectados pelo sistema dos signos:

A unidade de todos os mundos está em que eles formam sistemas de signos emitidos por pessoas, objetos, matérias; não se descobre nenhuma verdade, não se aprende nada, senão por decifração e interpretação. Mas a pluralidade dos mundos consiste no fato de que estes signos não são do mesmo tipo, não aparecem da mesma maneira, não podem ser decifrados do mesmo modo [...] (Deleuze, 2010, p. 14)

Os mecanismos de decifração são individuais, pré-individuais como afirma (Simondon, 2009). São processos pelo qual o indivíduo já vivenciou, interiorizou, significou e a partir de então utilizará nas suas codificações, nas suas interações e nas suas interdependências, levará como parte de si tão que não dissociável da sua personalidade, do seu ser. As suas conexões pessoais e coletivas, representam base dos processos relacionados aos signos pois “nunca se aprende fazendo como alguém, mas fazendo com alguém” (Deleuze, 2010, p.21).

Sobre os signos existe uma classificação específica que Deleuze utiliza para confluir o conceito de memória aos signos e a sua formação, Deleuze os chama de signos sensíveis. “Apreendemos uma qualidade sensível como signo; sentimos um imperativo que nos força a procurar seu sentido” (Deleuze, 2010, p.50). É este conjunto de signos, com essa conotação, que desenvolve o conceito de memória involuntária para o autor (2010, p. 50). Este conceito é central na vida do comedor afetivo, pois contempla de forma efetiva a maneira com a qual as comidas afetivas provocam no comedor afetivo diferentes sentimentos no seu cotidiano através das memórias, das experiências vividas e o do seu passado. Contudo, para discutirmos a memória involuntária e os signos, devemos dedicar algumas reflexões à memória social coletiva.

Maurice Halbwachs refere que “as lembranças permanecem coletivas e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais só nós estivemos envolvidos, e com objetos que só nós vimos” (Halbwachs, 1990, p. 26). O autor aponta o quão significativa a memória coletiva é para a relação social, reforçando a sua dependência de interações. Halbwachs centra-se na discussão que leva como base o caráter essencial das relações e pertença de grupos para a sustentação de memórias em todos os níveis, não só coletivas, mas individuais.

O autor utiliza, à sua maneira, o conceito que aqui tratamos como individuação por Simondon, ao apresentar a tese que “temos sempre conosco e em nós uma quantidade de pessoas que não se confundem” (Halbwachs, 1990, p. 26). Mostra como levamos conosco, em nossas memórias e lembranças, traços de antigas interações. Referindo-se à criação de memória sobre eventos marcantes, o autor afirma que “em nossa vida houve um certo número de incidentes marcantes que não puderam deixar de acontecer” (1990, p.26). Halbwachs fala sobre o aspecto temporal da vida, as passagens da infância até a velhice e, conseqüentemente, a morte. Porém, existem eventos que são inevitáveis e provocam certo impacto a partir da sensibilidade de quem interpreta o signo que ali se põe. O cotidiano em si é um universo de rotinas que são, em sua grande maioria, inevitáveis. A alimentação, o trabalho, a família, dentre outros aspectos tão inerentes à vida cotidiana, são atividades que hoje não se desassociam da vida social e que não há total consciência do quão inseparável são da existência humana, tão pouco a sua importância psicoafetiva de como afirma Halbwachs (1990, p. 32) “a memória social é sempre vivida, física ou afetivamente”.

O aspecto central da memória para Halbwachs se concentra na pertença coletiva, a pertença a um grupo. O autor afirma “nos lembramos daquilo que pertencemos de alguma forma” (1990, p. 31), não nos lembraríamos, mesmo que sendo relativamente parte de um grupo, como por exemplo, uma turma de ensino médio e dos eventos que aconteceram no seu decorrer, pois, mesmo que pertencendo fisicamente ao grupo, a criação da memória está relacionada ao pertencimento afetivo. Lembraremos então de muitos outros mais eventos daquele pequeno grupo de amigos mais próximos, mas não de muitos outros da mesma turma (Halbwachs, 1990).

Uma situação vivida só alcança o *status* de memória, tomando lugar relevante na vida do indivíduo, se ele se sentiu afetivamente ligado ao grupo que ele pertenceu (D’Alessio, 1993). A pertença vai para além de constar fisicamente no mesmo ambiente, ou virtualmente no mesmo ambiente. Ela vai de uma contínua pertença afetiva, pois o afetivo indica pertencimento. É neste âmbito que a primeira instância é no contexto familiar ou um grupo de amigos muito próximos em que a afetividade alimentar se constrói. São desses momentos e dessas interações que se sentirá vontade de retorno, que se sentirá vontade de reviver.

Nesse âmbito, outro autor, o historiador Pierre Nora (1993), em sua conceituação da memória cunha o termo de “lugares de memória”, estes lugares não são físicos, mas são locais imaginários, simbólicos, que “expressam o desejo de retorno a ritos que definem os grupos, o movimento de resgate dos sinais de pertença” (D’Alessio, 1993, p. 104).

O conceito dos signos e da memória involuntária de Deleuze são evocadas pela experiência cotidiana do comedor. Remetem ao que Proust, por Deleuze, afirmou que são plenas “as reminiscências ou das lembranças involuntárias, da alegria celestial que nos dão os signos da memória e do tempo que eles nos fazem bruscamente redescobrir” (Deleuze, 2010, p.51).

Esta “alegria celestial” e o “redescobrir” referente aos tempos passados são interpretações que se movem pelos signos sensíveis que foram interpretados sobre determinado evento. A busca por associações entre uma sensação presente e uma sensação passada, ou “contiguidade da sensação passada com um conjunto que vivíamos então, e que ressuscita sob a ação da sensação presente” (Deleuze, 2010, p. 53) são catalisadores da busca pela afetividade alimentar quando ela passa do inconsciente para o consciente.

Aquilo que foi construído em nossa memória de forma voluntária apresenta dois presentes numa relação dupla relativa (Deleuze, 2010). Algo relacionado com uma experiência presente se situa também num tempo passado, enquanto continua a se relacionar ao que está sendo vivido. A busca para conseguir juntar todos os signos relacionados a um momento de afetividade alimentar passa a ser uma atividade complexa. As interações, a receita, o preparo, o sabor, os cheiros, a conversa e, muitas vezes, as mãos que preparam a comida, são elementos que completam em sentido as memórias. A memória proustiana nunca apresenta caráter fidedigno, visto que é uma recomposição de signos que, mesmo dispostos da mesma maneira, não compõem o mesmo quadro, como aponta o Deleuze

[a memória] não retomamos de um presente atual ao passado, não recompomos o passado com os presentes, mas nos situamos imediatamente no próprio passado; que esse passado não representa alguma coisa que foi, mas simplesmente alguma coisa que é e coexiste consigo mesma como presente; que o passado não pode se conservar em outra coisa que não nele mesmo, porque é em si, sobrevive e se conserva em si (Deleuze, 2010, p.55).

A memória involuntária consiste em um nível na semelhança entre duas sensações. Pelos signos sensíveis, relacionando assim dois momentos um no presente e um no passado. Tornando, esta memória em uma memória consciente. Contudo, de outro modo, “a semelhança nos remete a uma estrita identidade: identidade de uma qualidade comum às duas sensações, ou de uma sensação comum a dois momentos, o atual e o antigo” (Deleuze, 2010, p.57), a ressonância que essa memória tem alcança os dois momentos e conecta eles para o indivíduo, provocando o comedor afetivo, lembrando-o da primeira vez que provou uma comida com o fato dele estar comendo-a no momento.

Não obstante, a memória involuntária conecta o contexto com a sensação (Deleuze, 2010), este aspecto é primordial para a reprodução e provocação do comedor afetivo que, por necessidades de afeto e emoção, mergulha no seu universo simbólico, procurando conforto no seu cotidiano o que muitas vezes reside num preparo que a avó do comedor fazia anos atrás. E no ato de remonte “ressurge na sensação atual, sua diferença com a relação à antiga sensação se interioriza na sensação presente” (2010, p. 56), imbuindo de novas interpretações signos reconstruídos, o que é reconstruído

Ressurge de forma absolutamente nova. Não surge como esteve presente; surge como passado, mas esse passado não é mais relativo ao presente que ele foi, não é mais relativo ao presente em relação ao qual é agora passado [...] não é mais uma simples semelhança entre o presente e o passado, entre um presente que é atual e um passado que foi presente, nem mesmo uma identidade dos dois momentos; é muito mais o *ser-em-si* do passado (Deleuze, 2010, p.57)

Reviver passa a ser uma reconstrução de uma sensação passada através da comida afetiva, do preparo e do ritual afetivo, tudo pode ser afetivo se tiver afetado. Uma memória afetiva involuntária pode ser revivida e reconstruída em diferentes níveis e escalas a partir daquilo que está a seu alcance, “A memória involuntária nos dá a eternidade, mas de tal forma que não tenhamos a força de suportá-la mais do que um instante, nem o meio de descobrir-lhe a natureza” (Deleuze, 2010, p.59).

Faz parte do processo de afetividade do comedor notar o afeto a partir da sua sensibilidade pelos signos. O fato de a memória construída em contato com estes signos ser involuntária faz com que dependa do comedor ser sensível quanto aos signos e, em dados momentos, acontece a partir da interpretação destes (Deleuze, 2010).

A memória constitui a base fundamental do comedor, pois sua trajetória define suas afetividades, suas experiências e seus momentos marcantes. A memória, sua subjetividade, subjetivação, reflexividade, suas interações na realidade social e seu cotidiano moldam o universo simbólico interiorizado pelo comedor e o transformam num comedor afetivo que levará a cabo suas necessidades por afeto e buscará, dentro do seu cotidiano, saciá-las.

1.5. A problemática e os objetivos

As práticas de um comedor afetivo se estendem para vários espectros da vida social e nos diferentes campos de onde ele é participante. As práticas alimentares, sendo elas transversais no cotidiano do indivíduo,

fazem parte presente do mundo de construções representativas e simbólicas do sujeito, sendo assim fragmento de relevância axiológica na construção de uma trajetória individual e coletiva.

Tendo em vista as regras de sociabilidade e socialidade apresentadas por Corbeau (2002), onde os indivíduos são geridos pelas forças da socialidade e colocados em situações de sociabilidade, temos a máxima epistemológica que o comedor afetivo constrói suas relações de sociabilidade e, concomitantemente, desenvolve suas filiações e preferências alimentares para o campo simbólico, preferências representativas, preferências afetivas. A partir dessas preferências representativas e preferências afetivas no indivíduo, partimos para o campo do que se torna possível de escolhas alimentares baseada nas implicações significativas de certas refeições e alimentos específicos.

Essas são as implicações internas ao sujeito – estas tangem suas representações e construções individuais – que são sincronicamente criadas, modificadas e expostas à expressão externa das práticas sociais alimentares e às sociabilidades de cada indivíduo. A realidade social modificará os alcances e potencialidades das representações afetivas criadas na subjetivação do comedor afetivo dado o seu lócus social, classe, trabalho e também no que se relaciona ao alimento, bem como a disponibilidade, o custo e o que se relaciona ao acesso real ao alimento.

Essa antítese relacional em que o sujeito se coloca com suas construções, suas expressões e limitações externas constituem a problemática deste trabalho. Quais são os motivos, as ações e implicações do comedor afetivo quando inseridos no mundo social? Quais são as relações com as representações? Qual a sua relação com as tradições alimentares familiares? O quanto se estende as influências culturais, de origem e local e o quanto se relaciona com as características físicas do alimento? De que forma estes aspetos se compreendem na busca por conforto e afetividade no ato de comer.

1.5.1. Objetivos do estudo

O objetivo geral dessa investigação é compreender o caráter teórico de uma construção simbólico-afetiva de maneira contínua em torno do ato de comer, relacionando-a com os alimentos, as refeições e as situações específicas de convívio. Essa afetividade levaria ao desencadeamento de expressões emocionais, psicológicas e físicas como bem-estar e conforto. Explorar e compreender o cotidiano dessas memórias ao inserir o comedor afetivo no seu ambiente de existência contínua onde apresenta as suas ações, constrói as

suas representações individuais e coletivas e, paulatinamente, monta e remonta o ambiente afetivo em torno das práticas alimentares.

Pretendemos explorar a própria experiência das lembranças alimentares a partir do trabalho com a memória social. Aprender as memórias das comidas afetivas, as gramáticas culinárias, as receitas e as refeições familiares nas dimensões das práticas e da afetividade. Apelar para as memórias dos cheiros e sabores de outrora, para as criatividade culinárias, bem como apreender a memória dos lugares das refeições, das sociabilidades familiares na cozinha e na refeição e as memórias das temporalidades alimentares. Registrar as reações emotivas e afetivas dos participantes em relação à alimentação, à preparação dos alimentos, aos pratos e às refeições familiares para assim discernir os processos e direções das mudanças alimentares.

Outros objetivos mais específicos pautam-se em perceber como esses alimentos específicos compõem um quadro de tradição alimentar que é transversal no estrato social e compreender que a refeição em seu caráter significativo afetivo carrega um peso também transgeracional no seio familiar.

Dessa forma, procurámos dar um contributo científico para a alimentação nos seus aspetos cultural e simbólico, estabelecendo parâmetros de assimilação das tradições pelos indivíduos e como estes perpassam muitas vezes pelas características afetivas que se atribuem ao alimento e aos momentos. Essas características trariam efeitos positivos à vida dos indivíduos no cotidiano, num mundo social e nos campos onde ele se coloca.

Capítulo 2: Reflexões metodológicas sobre as Sociologias da Alimentação

Neste capítulo, expomos as estratégias metodológicas utilizadas na investigação. Algumas ressalvas são necessárias de antemão pois, esta investigação foi realizada durante a pandemia provocada pelo vírus Sars-CoV-2. Suas variações e desdobramentos afetaram todas as esferas da vida social e não seria diferente no campo científico.

O nosso estudo tinha inserções de trabalho de campo, encontros e entrevistas. De facto, foi ainda mais complexo transpassar as dificuldades de execução e demandou diferentes e criativas formas de fazer. A situação pandémica trouxe efeitos muito negativos sobre os resultados do nosso estudo, bem como nos desdobramentos das representações simbólicas que, dado o momento sensível que a população atravessa, incidiram ou não na exacerbação de expressões físicas e psicológicas das características afetivas de diferentes aspectos da vida de todos os dias, com repercussões nas práticas alimentares familiares dos entrevistados.

2.1. Considerações Metodológicas das Práticas Alimentares

As reflexões metodológicas desta investigação tiveram como base as experiências práticas e científicas apresentadas nos trabalhos de Jean-Pierre Poulain (1985a, 1985b, 1994, 1996, 1997a, 1997b, 1997c, 2002, 2003) e Mascarenhas (1999 e 2007). Os autores desenvolveram estudos sobre as práticas alimentares e representações, apresentando assim diferentes aportes de técnicas de investigação e análises valiosas para os novos trabalhos na Sociologia da Alimentação.

Poulain (2002) apresenta vários caminhos e um conjunto de reflexões sobre as estratégias metodológicas no estudo das práticas alimentares que posteriormente elencaremos. Poulain e Proença (2003, p. 370-371) apontam os níveis do fato social alimentar e dentre esses níveis assinalam os “valores” e “sistemas simbólicos” que são eixos chave para a investigação. Sendo assim, provam que é possível estudá-los a partir das práticas alimentares. Os autores assinalam várias vias de entrada (Poulain & Proença, 2003, p. 377-380) nas práticas sociais alimentares. De facto, podemos delinear várias técnicas de

investigação para o estudo das práticas alimentares. Interessa-nos em particular as práticas alimentares familiares, a incorporação do ato alimentar e o comedor afetivo.

2.1.1 Os métodos

As contribuições de Poulain e Proença (2003) relativas ao mapeamento de métodos e técnicas para a investigação das práticas sociais alimentares, permitiu-nos ancorar a nossa escolha que foi feita a partir dos obstáculos de investigação e de maneira a potencializar os resultados a partir dos objetivos almejados.

A partir dos tipos de dados a serem coletados, os autores apresentam diferentes tipos de técnicas que seriam mais indicadas para a obtenção do material empírico. Como a presente investigação propõe um estudo sobre a comida afetiva e os símbolos a partir das práticas alimentares e suas memórias familiares, as técnicas de coleta mais indicadas pela literatura são: a observação participante, questionário exploratório autoadministrado das comidas afetivas, o questionário por entrevista, as entrevistas semiestruturadas e as histórias de vida alimentar. As técnicas de investigação foram escolhidas a partir das dificuldades apresentadas pelo momento pandémico global e o que se adequava mais ao recorte temporal de um mestrado, tal qual a disponibilidade da amostra.

Para além do trabalho de Poulain e Proença (2003), outros autores vão servir como guias para as escolhas metodológicas da dissertação, dentre eles Bourdieu (1973, 1979), Elias (1980, 1990, 1994, 1994, 1994c, 1997), Mennell (1985), Mascarenhas (1997, 2007), Gonçalves (1996, 2004), Corbeau e Poulain (2002), Desjeux (1996) e Bertaux (1979, 1988, 1997). Assim sendo, “[...] todo o pensamento científico deve mudar diante de uma experiência nova; um discurso sobre o método científico será sempre um discurso de circunstância” (Bachelard, 1996, p. 97).

A partir deste apontamento de Bachelard a proposta metodológica deste trabalho inicia com a escolha do método hipotético-dedutivo visto que há o objetivo de pensar e comprovar uma hipótese teórica e que, após a recolha de dados, poderá ser alterada com base nas evidências investigativas. Serão seguidas, por isso, as propostas sobre este método desenvolvidas Karl Popper (1935) e apresentadas por Bourdieu em *Le métier de sociologue* (1973), pois, como afirma Gonçalves (2004, p. 35) “há quem considere a obra de Pierre Bourdieu e colaboradores, *Le métier de sociologue*, como um expoente na sistematização e argumentação do método hipotético-dedutivo.”

Kaplan (1972, p. 12) descreve o método hipotético-dedutivo de maneira a apresentar o papel do investigador no decorrer de uma investigação sob a luz dessa premissa, o autor aponta que:

[...] o cientista, através de uma combinação de observação cuidadosa, hábeis antecipações e intuição científica, alcança um conjunto de postulados que governam os fenômenos pelos quais está interessado, daí reduz ele as consequências por meio de experimentação e, dessa maneira, refuta os postulados, substituindo-os, quando necessário, por outros, e assim prossegue.

Na esteira elisiana e de seus herdeiros, devemos também levar em conta o aparato metodológico, para ser mais exato, a forma metodológica que Elias utiliza nas investigações processuais. Tendo em mente a evolução dos processos numa longa duração, Elias afirma (s/d, p.1) que “estão estreitamente ligados à convicção que surgiu gradualmente após muitos testes empíricos, que na verdade criou forma em constante interdependência com estudos empíricos de detalhes, que a mudança que as figurações de interdependência que os seres humanos sofrem (...)”.

Por isso, o uso das metodologias para análise processual, na longa duração, deve evoluir tal qual seu objeto de estudo. Isto contribui para o alargamento do conhecimento sobre o processo e, por conseguinte, daquilo que se estuda e os caminhos pelos quais foi construído o cenário onde ele está inserido. Compreender o processo pelo qual a figura metafísica do comedor afetivo está inserido e o modo no qual ele tem se adaptado e moldado às realidades sociais é de suma importância para compreender como ele se expressa no cotidiano.

A partir dessas escolhas metodológicas, as técnicas foram definidas a partir das necessidades investigativas do trabalho e adequando-as aos objetivos propostos. As exposições que se seguem são das técnicas de investigação que passaram por crivos diferentes a partir das necessidades de adaptação da investigação frente a obstáculos e entraves de pesquisa.

2.1.2 Técnicas de investigação

Técnicas de investigação são determinadas condutas, definidas previamente e propagáveis, utilizadas para conceber resultados relacionados com a recolha e o tratamento de uma determinada informação necessária para atividade de pesquisa (Almeida & Pinto, 1980, p. 78).

Dessa maneira, as técnicas selecionadas visaram fazer possível a execução do trabalho proposto em busca dos resultados pretendidos, tentando escapar às ilusões, vícios e falácias em que adentrar aos métodos e às técnicas podem levar, como atenta-nos Gonçalves (2005, p. 44):

No modo de usar as técnicas costumam insinuar-se vícios, falácias e ilusões com efeitos perversos, responsáveis por autênticas situações de reificação. Nalguns casos deixa de ser o artista a dominar a técnica e passa a técnica a dominar o artista; já não é, por exemplo, o objectivo a ditar a técnica, mas a técnica a ditar o objectivo; subverte-se a relação entre sujeito e objecto, meios e fins.

A dicotomia quantitativa e qualitativa no quesito da escolha de abordagens é assunto decorrente entre metodólogos. Para além do debate no campo do estudo das metodologias, temos o debate no seio da configuração de cada pesquisa e o que lhe cabe melhor nas escolhas das propostas metodológicas de cada trabalho frente aos objetivos e objeto teórico. De facto, “cada método e técnica de pesquisa fornece uma perspectiva diferente do mundo social, alguns aspetos do mundo social só podem ser atingidos com um método” (Moreno & Martinez, 2008). Sendo cada método proposto para um diferente objetivo em relação ao objeto estudado, Guerra (2006) aponta como mudança no panorama dos debates sobre essa dicotomia entre quali-quantitativa como centrados nas mudanças na sociologia do século XX.

As pesquisas desenvolvidas até esse marco utilizavam a estrutura de análise dentro da perspectiva das relações de causalidade das ações sociais. Guerra (2006, p. 7) apresenta a importância do pensamento weberiano na construção de um novo eixo focal da sociologia. Max Weber (1992) modifica o foco da vida em sociedade para a significação cultural, centrando a análise sociológica nos sentidos, comportamentos e no contexto de diferentes racionalidades e interações em que os atores se colocam durante as ações sociais (Guerra, 2006, p. 7).

A ascensão dos estudos relacionados aos eixos subjetivos dos indivíduos concretos ganha relevância e o que parece ser mais adequado para o estudo destes fatores sociais é a pesquisa qualitativa. Como aponta Flick (2004) essa relevância é dada pela crescente pluralidade, esta pluralidade é o conjunto dos conceitos de “nova obscuridade” (Harbernas, 1996), individualização das formas de vida e dos padrões biográficos (Beck, 1992) e a dissolução de desigualdades sociais dentro de uma nova diversidade de ambientes, subculturas, estilos e formas de vida (Hradil, 1992).

Flick (2004, p. 22) aponta que “a pesquisa qualitativa estuda o conhecimento e as práticas dos participantes”, a forma como a sociedade tem passado por suas mudanças e se estruturado dentro de si,

tem caminhado cada vez mais para a direção onde as causalidades não simplesmente corroboram como o todo relacionado a explicação casuística, mas que a individualidade de cada indivíduo concreto inserido naquele contexto passa a ser relevante. Essa construção não desmonta a importância das metodologias quantitativas, somente as afasta de pesquisas com objetivos especificamente qualitativos.

Esse ponto de referência, construído no âmbito da sociologia do século XX, eleva o *status* das análises e conceitos que se aportam sobre as redes de interconexões, as estratégias dos agentes, as representações individuais e coletivas, as trajetórias que se apresentam, tudo o que constrói a vida social diversa como ela é (Lionel-Henri Groulx, 1997, p. 58). As situações estudadas a partir das metodologias qualitativas podem transpassar as singularidades de uma narrativa isolada e construir processualmente uma representação sociológica coletiva da mesma situação (Bertaux, 1997, p.33).

Assumir a multicausalidade da realidade social faz parte da escolha de uma metodologia qualitativa, visto que seria improvável contemplar toda a infinitude das causas de um fenômeno social. Esta mesma multicausalidade é o princípio gerador das análises qualitativas onde se pauta o desenvolvimento de seus acontecimentos na realidade social. Ramos (2013, p. 61) descreve os propósitos da escolha de uma metodologia quantitativa para a análise de problemas da realidade social, sendo eles: comparar ou descrever características de grupos sociais, realidades, contextos ou instituições; estabelecer relações causais; inferir resultados para uma população a partir de resultados representativos. Estes propósitos têm seu uso a partir da premissa de igualdade e multicausalidade, porém, dentro da proposta da “variabilidade das relações entre as formas de comportamento e os significados que os atores lhes atribuem através de suas interações sociais” (Guerra, 2006, p. 17) não cumprem de forma total seu papel e tão pouco contempla a ampla realidade que fenômenos simbólicos e subjetivos apresentam nos objetivos e objetos desta investigação, pois, “comportamentos idênticos do ponto de vista físico podem corresponder a diferentes significados sociais” (Guerra, 2006, p.17).

A pesquisa qualitativa e a utilização de sua metodologia, quando adequada ao estudo, fornece o conjunto de instrumentos necessários para alcançar o universo subjetivo do indivíduo – suas representações, símbolos e significados – que ele relaciona e cria de acordo com o mundo que ele está inserido e ao conjunto de acontecimentos que transpassa sua trajetória. Não obstante, essa subjetividade não se postula como singular ao indivíduo, mas resultado de um complexo processo de socialização e compartilhamento de

práticas e valores em sociedade, ou em diferentes campos dela, resulta em uma intersubjetividade (Lalanda, 1998, p. 875).

Esta situação decorre do fato de que o conjunto de resultados de diferentes investigações apelam para a conjuntura global, o arranjo das tendências das mudanças na longa duração, assim localizando o contexto em que os indivíduos concretos se relacionam e interagem (Guerra, 2006, p. 8).

Daniel Bertaux em seu trabalho sobre os relatos de vida já apontava as diferentes narrativas de vida como objeto de estudo para apresentar uma “sucessão de contextos interativos de personagens, onde as experiências relatadas não só afetam esses contextos, mas também transformam os próprios atores” (Bertaux, 1979). O autor sublinha o o quão fundamental para um estudo qualitativo são os fatores externos e internos na construção do sujeito, considerando que “o acento não é colocado na interioridade dos sujeitos, mas sim, no que lhes é exterior, isto é, nos contextos sociais sobre os quais adquiriram um conhecimento prático” (Bertaux, 1997, p. 17).

Tendo em conta, o enquadramento deste trabalho no seio das pesquisas qualitativas se aporta no fato de que o estudo de símbolos, representações, subjetividade e principalmente, afetividade tem que ser explorados nas narrativas, coletados a partir das experiências de interações, e, principalmente, a forma como os atores agem “tendo em conta a percepção dos outros e balizados por constrangimentos sociais que definem intencionalidades complexas e interativas” (Guerra, 2006, p. 9). Sendo assim possível, emergir o contexto, o enredo onde se apresenta diferentes temporalidades, “definindo assim a historicidade de um fenómeno social, não apenas como resultado de uma sucessão de momentos, mas como um processo” (Lalanda, 1998, p. 879).

2.1.2.1 Pesquisa e análise bibliográfica

A coleta de informações e conhecimentos científicos que existem sobre as múltiplas camadas que compõem um tema de pesquisa já representa área instituída e oficial em roteiros de projetos de investigação. Não obstante, pesquisar sobre o tema e aprofundar as diferentes abordagens e interpretações que o rodeiam, uma pesquisa bibliográfica com objetivo de construção de um Estado da Arte engloba desenvolver um catálogo informacional sobre cada camada que compõe o objeto de pesquisa na sua totalidade.

O objeto de pesquisa pode ser visto como um composto de camadas relacionadas e ao mesmo tempo autogeridas por sua própria realidade – o contexto, os atores, os campos, as práticas e as representações – cada uma dessas deve ser vista de forma a se aprofundar na literatura especializada para a coleta de dados e informações que irão compor o quadro do Estado da Arte da investigação.

Tal qual qualquer outro, este trabalho utilizou a pesquisa e análise bibliográfica para a construção de um Estado da Arte que contemplasse cada aspeto, cada camada do objeto de pesquisa, que, no caso desta pesquisa, é a afetividade alimentar.

As camadas que foram definidas como as que compõem o tema deste trabalho foram representações, emoções, as bases teóricas das sociologias da alimentação, diferentes abordagens de metodologias de estudo das práticas alimentares, sentidos (físicos), memórias e sociabilidade e socialidade. Aprofundado em cada área chegamos ao conjunto de autores que criaram a base do trabalho, onde as propostas, objetivos e hipóteses foram fundadas e estabelecidas.

Durante a pesquisa bibliográfica, foi selecionado um conjunto de autores que compuseram o quadro teórico que sustenta as hipóteses do comedor afetivo, a forma como ele se constrói em uma trajetória e como ele se sustenta na realidade social atual. Cada uma dessas camadas supracitadas foram desenvolvidas baseadas em referências conceituais teóricas que também proveram insights metodológicos. Esses autores foram, no que tange a sociologia processual e a das emoções e dos afetos Norbert Elias (1980, 1989, 1990; 1994a; 1994b; 1994c; 1995, 1997), na sociologia das emoções e dos sentidos David Le Breton (1999, 1990) e, por fim, na sociologia do comedor Jean-Pierre Corbeau (1991, 1992, 1997a, 1997b, 2002, 2005) e Poulain (2003).

2.3.1. O questionário

A escolha das técnicas de investigação foram, como técnica de levantamento (Flick, 2013, p.110) e como forma de inquérito (Silva & Pinto, 1990), o questionário. *A priori*, como aponta a literatura especializada

O inquérito permite-nos aceder a um elevado número de informações sobre os indivíduos. Acerca do passado, da intimidade, de práticas actuais dificilmente abertas, por exemplo, à observação. Embora com alguns limites, possibilita o estudo sistemático das atitudes, das opiniões, das preferências, das

representações, do sentido subjectivo das acções. Pode-se ainda sondar o que está a acontecer numa sociedade e os efeitos decorrentes. (Gonçalves, 2005, p. 78)

Virgínia Ferreira (1990) desenvolve um trabalho que remonta as origens e progresso do inquérito como questionário. A autora reconstrói as origens apontando a função do questionário para a sociologia atual. O questionário é uma forma de perguntar e “toda acção de pesquisa se traduz no acto de perguntar” (1990, p. 165), sendo assim, o questionário representa fulcral posição no ato de investigação e pesquisa.

Recorremos ao questionário como “pesquisa de levantamento” (Flick, 2013), visto que o objetivo não era uma análise quantitativa, mesmo que os resultados do questionário aplicado ofereçam dados suficientes para que a análise estatística seja feita com rigor metodológico, mas sim o levantamento da amostra para o aprofundamento de uma metodologia qualitativa do grupo focal. Ferreira (1990) atenta-nos para as dificuldades e declives no uso do inquérito por questionário, por isso, a pesquisa foi conduzida de forma a, em primeiro lugar, desviar dos acidentes e irregularidades de usar o questionário para levantar a amostra populacional e também evitar os obstáculos naturalmente impelidos no uso deste tipo de inquérito.

Cicourel (1964) e Phillips (1973) ressaltam que para relacionar os resultados de um questionário dever-se-ia instituir uma equivalência entre as unidades da pesquisa. Ferreira (1990) aponta isto como um princípio do questionário indivisível de seu uso. Os dois autores assinalam que o questionário, por ser inflexível em sua forma, postula uma equivalência e uma igualdade na sociedade utilizada como amostra, independente do universo dela, seja um grupo, família, ou sociedades globais.

Essa dificuldade intrínseca da coleta de dados por questionário constituiu ponto fecundo de discussão na construção epistemológica da metodologia deste trabalho. Visto que relacionado ao objeto de pesquisa, a amostra e os objetivos de uma abordagem qualitativa com abertura de respostas era a mais indicada pela literatura (Guerra, 2006). Porém, como a amostra ainda era desconhecida, uma pesquisa de levantamento foi necessária, para que as unidades que iriam compor a amostra fossem elencadas. Dessa maneira, chegamos ao posicionamento de Flick (2013, p. 110) em que “a maioria das pesquisas de levantamento é baseadas em questionários”.

O sociólogo Poulain (2003), ao desenvolver seu trabalho sobre as metodologias na apreensão de práticas alimentares, aponta várias técnicas de investigação para as estudar, entre as quais o questionário como instrumento central na coleta de grandes quantidades de dados como opiniões, comportamentos declarados, reconstruções e representações, amplia o vislumbre de variáveis que são possíveis tratar numa

pesquisa. Poulain (2003, p. 44) apresenta um quadro qualificando os alcances e limitações das técnicas de coleta para os estudos na área da sociologia da alimentação. Refere que o questionário engloba práticas reconstruídas, práticas declaradas, normas individuais, opiniões, atitudes, valores e símbolos, dependendo do formato que se aporta ao questionário. A partir dessas discussões, os caminhos foram traçados para este trabalho.

Tendo em conta os objetivos deste trabalho, no que se relaciona ao estudo de um fenômeno singular, o questionário e os seus resultados quantitativos estatísticos, acabam por enfrentar uma dificuldade frente à complexidade do fenômeno (Boudon, 1990). Assim sendo, adequamos o questionário de forma a obter uma primeira avaliação do campo e do conjunto amostral com o objetivo de, a partir dos resultados desta primeira fase, desenvolvermos a escolha e a organização da segunda técnica de investigação, a do *Focus Group* que obtemos a uma análise estatística dos aspectos sociodemográficos da amostra e da análise do conteúdo das entrevistas.

As nossas estratégias metodológicas do trabalho empírico prendem-se com as seguintes escolhas e etapas relativas a um questionário, propostas de forma geral no trabalho de Claude Javeau (1982). O autor desenvolve etapas que devem ser cumpridas no processo de inquérito sociológico e aqui foram adaptadas à nossa pesquisa: 1. A definição das estratégias de campo; 2. A definição do modelo de análise; 3. A delimitação do universo de pesquisa; 4. A amostragem; 5. A construção do projeto de questionário; 6. O teste do projeto; 7. A redação definitiva do questionário; 8. A administração do questionário online; 9. A elaboração da estrutura da base de dados e introdução dos dados; 10. A análise dos resultados, 11. A redação do relatório parcial relativo à análise de dados.

A partir da plataforma de base de dados, a redação do relatório estatístico e a análise dos resultados do questionário permitiram traçar os perfis sociodemográficos das pessoas que responderam. São aqueles que declaram ter afetividade com a comida que qualificámos para a fase dos grupos focais cujos resultados foram submetidos à análise de conteúdo proposta por Bardin (1980).

O projeto de investigação inicial previa um cronograma para a pesquisa de campo. A estratégia inicial era selecionar, a partir das entrevistas por questionário e do perfil sociodemográfico dos inquiridos, os participantes dos grupos focais presenciais. Contudo, dado o cenário pandêmico, essa estratégia foi repensada e adaptada à realidade de alguns casos em que o grupo não pudesse ocorrer. Ficou definido que,

a plataforma do grupo focal fosse escolhida a partir das preferências dos inquiridos, pois, neste momento global, não podíamos retirar as pessoas de sua zona de conforto dado os riscos sanitários.

2.3.1.1. Usos do questionário online autoadministrado

O questionário on-line vem sendo utilizado e estudado, cada vez mais abrangente, desde a década de 1980, inicialmente via e-mail e depois nos chamados questionários *web-based* já em meados da década de 1990 (Schonlau *et al.*, 2001). Amplamente estudado nas últimas décadas, hoje em reconstrução devido às dificuldades que as entrevistas por questionário levantam em situação pandêmica.

As pesquisas de mercado acabam por dominar a desenvoltura dos estudos das vias eletrônicas de inquérito, com uma literatura pautada nas forças e fraquezas da utilização do método como os trabalhos de Ilieva *et al.* (2002), Malhota (2004), McDaniel e Gates (2005) e Wilson e Laskey (2003). As análises metodológicas que os trabalhos da área de marketing desenvolveram, acabaram por apontar forças e fraquezas relevantes para a utilização do meio eletrônico por parte das Ciências Sociais, somados ao conceito abordado por Tull (1976) em que apresenta os inquéritos como uma “coleta sistemática de informações a partir dos respondentes com o propósito de compreender e, ou, prever alguns aspectos do comportamento da população em estudo”. Temos assim a potencialização do uso, no caso dos problemas enfrentados hoje na sociedade – o caso da COVID 19 – forçou a utilização de meios de inquéritos indiretos *on-line*, ou seja, no formato digital sem contato físico.

O questionário on-line não é o único que se adequa às indicações sanitárias para continuidade de atividades acadêmicas em período pandêmico. Ao lado do questionário digital – eletrônico ou on-line – teríamos dentre os métodos clássicos de inquérito, a utilização do método por telefone. Em relação a este Evans & Mathur (2015, p. 207) desenvolvem a comparação junto ao questionário on-line, e dentre os argumentos apresentados pelos autores, retemos os seguintes: os seus custos, a amostragem randômica, o controle sobre os processos de inquérito, a interação pessoal. O que se destaca em relação ao inquérito presencial, é a velocidade de respostas, a aquisição das repostas e o processamento das informações obtidas. Neste quesito o questionário on-line apresenta uma utilização prática maior e, para o que mais afrente será exposto, uma melhor adequação para com a escolha da amostra deste trabalho. Hipólito *at al.* (1996) apresenta argumentos nas comparações entre os dois métodos, isto é, a compilação de seus

resultados comparativos são, como aponta Vasconcelos & Guedes (2007), a agilidade na aplicação, o controle e os seguimentos das respostas; acrescenta ainda a agilidade na organização dos resultados, a facilidade de utilização de amostras grandes e diversas, a flexibilidade e diversidade na estrutura e formulação de perguntas e respostas, o seu baixo custo e exigências estruturais como respostas completas e ordem de resposta. Contudo, todo trabalho deve ser adaptado às realidades do tema e de pesquisa como aponta Mattar (1996), o investigador tem que dominar a combinação de métodos de pesquisa de forma a se adequar ao perfil e estrutura da amostra.

Por um outro viés, somado as vantagens de um método sobre outro para a realidade de pesquisa aqui apresentada e as dificuldades metodológicas impostas pelo momento de crise sanitária vivida nos anos de execução desta investigação por conta do COVID-19, a relevância da escolha de um método que tenha como via de entrada e execução a internet é também um espaço para discussão metodológica visto que a crescente da internet e o seu alcance nos diversos tipos e formatos de sociedade foi, e é, o motivo pelo qual os estudos metodológicos encontraram solo fecundo para desenvolver investigações utilizando a internet como instrumento indispensável.

Faleiros *at al.* (2016) sobre o inquérito via internet reforça alguns dos pontos já tratados aqui e apresenta alguns outros como o problema da língua, que no caso do questionário escrito é facilitado pelas diferentes formas de correções e revisões. Enquadra-se aqui também o caso do questionário on-line, em comparação ao do questionário aplicado por telefone, por exemplo. Outro ponto relevante evocado pelos autores (2016, p. 5) é a capacidade de anonimato e imparcialidade implicados pela “não presença” do pesquisador/investigador no ato de resposta do questionário ao mesmo passo que provem comodidade no ato da resposta visto que há uma janela de possibilidades de se responder, para além, dos já citados isto é, o seu custo, a facilidade de construção de banco de dados e o controle de respostas em tempo real.

A “não presença” do pesquisador/investigador neste caso aponta para outra característica metodológica desta investigação, a escolha pelo questionário autoadministrado. O levantamento bibliográfico para a construção da estratégia metodologia deste trabalho relevou que a discussão dos questionários on-line e questionários autoadministrado andam a par, pois, somente agora em tempos pandémicos que a utilização de plataformas de comunicação – Zoom, Google Meet, dentre outros – emergiram de forma concisa para o uso científico mesmo já sendo este tipo de plataforma consolidado em alguns meios. Logo, a utilização de tais plataformas fica em segundo plano na escolha para o desenvolvimento de trabalhos e

investigações científicas, perdendo espaço para as técnicas que utilizavam da interação pessoal e física entre o inquirido e o investigador. Porém, com o avanço das plataformas de pesquisa e de inquérito desde a primeira década do século XXI, isto é, os questionários on-line e, em grande medida, autoadministrados ganharam folego e força no caos sanitário provocado pela pandemia do COVID-19. Na afirmativa de Schonlau *at al.* “mais afrente, no futuro, alguns especialistas esperam que a maioria dos inquéritos sejam feitos online” (2002, p. 94), porém, ainda não se desenvolveram trabalhos sobre as mudanças metodológicas, os avanços ou os retrocessos. Apresentamos em seguida, uma discussão dos pontos negativos da autoadministração via on-line dos questionários.

Evans & Mathur (2005) assinalam vários pontos de discussão sobre os inquéritos on-line, dentre eles alguns elementos decorrem da autoadministração destes mesmos inquéritos. As possíveis fraquezas, as falhas derivam de dois pontos de referência distintos; um deles reside, ou acaba por surgir, no fato do pesquisador não estar presente para possíveis esclarecimentos nos momentos relacionados com as respostas às perguntas, outro reside no uso da tecnologia e das pré-noções estabelecidas pelo pesquisador em relação à tecnologia e à disposição do inquirido. O primeiro ponto de referência diz respeito aos problemas derivados da não presença do pesquisador no ato da resposta. Evans & Mathur (2005) elencam a falta de instruções adequadas para as respostas, a impessoalidade, os problemas de privacidade e uso de dados são as fraquezas mais evidentes do uso do método on-line e aqui apresentamos também como problema específico da autoadministração. Porém, estes problemas, desse ponto de referência específico, não apresentam o quadro completo das dificuldades com o on-line e o autoadministrado. O ponto de referência que toca a parte tecnológica deste método completa o quadro de suas fraquezas, mas é onde também reside hoje a maior solução destes problemas dado a infinidade de ferramentas para contornar estes obstáculos.

Os problemas relacionados ao uso da tecnologia são, de acordo com os autores (2005, p. 210), a ideia de ser roubo de dados – *spam* – ou qualquer outro tipo de lixo eletrônico, a dificuldade na medida das escalas amostrais da internet, as variações tecnológicas e a falta de experiência/expertise com instrumentos eletrônicos e/ou online. Um outro aspeto negativo é a falta de participação ativa dos pesquisadores o que retira a credibilidade em relação ao que se passa no encontro face-a-face. A ausência de uma explicação e apresentação formal da pesquisa, o uso de dados e a privacidade digital são outros aspetos negativos, segundo (Evans & Mathur, 2005; Mattar, 1996). A existência de diferentes versões, de diferentes sistemas

e diferentes usos da internet são os dois últimos elementos de fraqueza desta técnica. Todavia, hoje as plataformas de inquérito on-line têm desenvolvido layouts, páginas e modelos que simplificam as respostas e as instruções no processo de resposta. Deste modo, as dificuldades apresentadas pelo uso da internet e o sistema digital (on-line) de resposta de inquéritos têm também a sua importância na taxa de adaptação e evolução destes meios que vêm caminhando a passos largos para um local ideal para execução de determinadas investigações.

Estes elementos aliados ao difuso e limitado leque de opções que se apresentam oportunas para a continuidade e execução desta pesquisa, acabaram por criar a base juntamente com as características amostrais do trabalho que incluem, de forma básica pois ainda há um espaço para discussão da construção das duas amostras, isto é, pessoas de dois países diferentes, com línguas similares mas não idênticas, o espectro de idades, as classes sociais envolvidas e a conveniência gerada pela utilização de uma técnica de investigação com recurso ao eletrónico. Esses pontos reforçam a adoção da técnica por via on-line. Como o intuito da pesquisa é de fazer, a partir do questionário, um levantamento de potenciais entrevistados, o uso do questionário on-line acabou por parecer mais adequado para a realidade da investigação.

2.3.1.2. A preparação do questionário

“Cada entrevistado interpreta as perguntas a seu modo, mediante a linguagem e a visão do mundo que o caracterizam” (Gonçalves, 2007, p. 209). Nos questionários, o entrevistado é o inquirido e é a partir das escolhas das respostas que podemos ter um vislumbre das suas características mais pessoais e que correspondam com os objetivos de uma investigação.

De tal forma, o codificador e analista da entrevista também interpreta as respostas dos entrevistados a partir do conjunto de informações e instrumentais metodológicos que lhe são conferidos no processo de preparo da análise. Junto às categorias e aos referenciais escolhidos a partir dos interesses de pesquisa, procuramos adequar a realidade do indivíduo e das informações que ele perpassa em seu discurso com o que é proposto pela investigação, determinado pelas suas próprias escolhas metodológicas. Dessa maneira, as análises das respostas passam pelo processo de análise de conteúdo feita por um analista que neste caso, é o investigador. Assim sendo, o investigador impele nas suas categorias e classificações, as influências

da sua própria trajetória e dos seus objetivos. Por isso, no processo de avaliação das respostas, devemos ter como prática a reflexividade sociológica proposta por Bourdieu (1973).

Todavia, para alcançar as respostas pretendidas que corroborem com as hipóteses da investigação, se demanda esforço para não nos desviarmos do caminho das querelas do método investigativo e da prática sociológica. Juntamente com a amostra, as construções do questionário, da codificação, da disposição e forma, precedem os preparativos para receber as respostas e analisá-las.

Ferreira (1990) explicita que a escolha pelo questionário é, quase em sua totalidade de ocorrências, uma escolha pelo caminho estatístico e a análise quantitativa de seus resultados. Ora, nesta investigação trabalhamos no cenário de que a pesquisa por questionário proveria, na medida do possível, margens para uma escolha dos participantes do *focus group*, logo, as respostas passariam por um crivo de análise qualitativa, mesmo que podendo prover variáveis quantitativas caso se enquadrassem na nossa investigação.

A preparação do questionário seguiu as indicações e ponderações metodológicas dos trabalhos de Gonçalves (1996; 2004; 2007), Ferreira (1990), Selltitz *et al.* (1974) e Ghiglione & Matalon (1978). Estes autores exauriram a subtileza metodológica para a execução dos métodos na prática sociológica. Para tal, desenvolverem reflexões sobre o rigor de suas aplicações, pois “Qualquer erro, qualquer inépcia, qualquer ambiguidade, repercutir-se-ão no conjunto das operações ulteriores, incluindo as próprias conclusões finais” (Ghiglione & Matalon, 1978, p. 96).

Os questionários para o sociológico, em termos de redação de perguntas, tomam usualmente como princípio de que o inquirido deva ter a possibilidade de resposta fechada e aberta. As escolhas entre esses dois tipos de resposta determinarão o tipo de material de análise que derivará deste esforço investigativo. Respostas fechadas, demarcarão, em sua grande maioria, dados quantitativos para a execução de conferências estatísticas. Dentre esses dados demarcados temos o que Ferreira (1990, p. 175) classifica como variáveis independentes, igualmente conhecidas como clássicas, as variáveis sociodemográficas, objetivas ou socioeconômicas, que irão conferir informações sobre o inquirido tais como o “sexo”, a “idade”, os “grupos etários” que identificam as gerações sociais, o “local de residência”, dentre várias outras variáveis relevantes para a investigação tais como a afetividade declarada e apreendida com as práticas alimentares, em particular com os alimentos e a comida.

A principal característica das perguntas fechadas são que o codificador – investigador que desenvolve e prepara o questionário (Ferreira, 1990) – tem conhecimento prévio das respostas e, até mesmo, prevê algumas delas quando tem conhecimento da amostra. Em contrapartida, as perguntas de respostas abertas, por sua vez, produzirão um diferente tipo de resultado, um resultado que deverá passar, em grande parte das vezes, por uma análise de conteúdo (Gonçalves, 2004, p.84). Essas perguntas deixam à deriva a imaginação do codificador, o universo delimitado pela própria pergunta em que vagará as possibilidades de resposta. Gonçalves (2004, p. 83-84) alerta para um terceiro tipo de perguntas, as perguntas que abrem a possibilidade de uma resposta semiaberta, onde as respostas são de conhecimento do codificador do questionário, porém, há a opção de o inquirido optar por uma resposta livre em relação às oferecidas pelo codificador.

A partir das situações da investigação e dos seus objetivos concretos, bem como da premissa de Ferreira (1990, p. 184), “as formulações das perguntas deverão ser tomadas em função de cada situação e objetivo”. Assim sendo, a construção do questionário obedeceu ao impulso de mapear memórias afetivas, apegos emocionais e sentimentais relacionados com o ato de comer, características essas que levariam a uma proposta de aprofundamento numa fase posterior da investigação.

Este impulso, essa necessidade de pesquisa, se pautará pela desenvoltura natural e inconsciente dos inquiridos em que as fluidezes de suas memórias fossem revividas no ato da resposta, sem a necessidade de limitações. A busca da ótica particular da realidade, conduz ao facto que a pergunta deveria comportar uma “di-visão” (Bourdieu, 1980). Gonçalves (2007, p. 208), citando Ferdinand de Saussure (1978), diz que “o que caracteriza um signo, uma palavra é o seu valor, que não se define substantivamente, mas pela teia das relações possíveis numa constelação de sentidos”. A procura dessa constelação de sentidos permite estabelecer esse “contrato de comunicação” (Gonçalves, 2007, p. 203) que “relembra de uma situação de interação social” (Ibidem, p. 203).

O uso das perguntas abertas permite, ao perguntar sobre as suas características, extrair e apreender a base do sistema de categorização incorporado e inato, apreendido junto das tipificações sociais, os esquemas de percepções estruturadoras de sentidos que refletem as práticas e as ações de cada um (Ferreira, 1990, p. 175). A procura dos sentidos da afetividade alimentar levou-nos a equacionar perguntas no formato aberto, escolha que nos pareceu mais adequada aos objetivos propostos. As respostas às

variáveis sociodemográficas foram obtidas por perguntas fechadas, com exceção da pergunta quanto ao gênero onde a pergunta “outro” comporta respostas individuais.

Partindo assim para as etapas do preparo do questionário, seguimos de forma geral as propostas metodológicas dos trabalhos de Claude Javeau (1982), adaptando-as à nossa realidade de pesquisa, isto é, a construção do projeto de questionário, a redação definitiva do questionário, a administração do questionário, a elaboração do ficheiro e a introdução dos resultados na base de dados e, por fim, a análise dos resultados.

Gonçalves (2004, p. 78-93) elenca cinco dimensões para redação do questionário, isto é, a forma das perguntas, os problemas e os cuidados de linguagem, as reações e efeitos indesejados, a sequência das perguntas, a economia e a apresentação do questionário. A reflexão do autor prende-se com as formas e os instrumentos metodológicos para evitar o enviesamento e potencializar os resultados da investigação, de forma a cumprir com seus objetivos. As perguntas devem ser equacionadas de forma a não provocar desconfortos e devem ser feitas de forma perspicaz para não enviesar a investigação. Devemos entregar ao inquirido todo o instrumental necessário para que ele, por sua vez, consiga responder ao que é pedido.

O desafio da nossa pesquisa em relação à elaboração do questionário teve o propósito de formular as perguntas e a sua ordem de forma a não enviesar as respostas. Dar ao inquirido as ferramentas para compreender a pergunta e, ao mesmo tempo, não o conduzir para uma direção desejada. Dentre estas dificuldades, tínhamos que corroborar com o fato de que cada uma das perguntas ser “um indicador dos retidos para detectar a presença e medir a intensidade das variáveis a que o objeto de análise foi operacionalmente reduzido” (Ferreira, 1990, p. 174).

Para a execução de tal projeto, por fim, as perguntas do questionário foram submetidas, antes de seu teste, ao moroso processo de análise proposto por Kornhauser e Sheatsley (Selltiz *at al.* 1976, p. 613-657), e explicitador por Gonçalves (2004, p. 90):

É necessária esta pergunta? Qual a sua utilidade? O assunto exige uma pergunta separada, ou pode ser integrado noutras perguntas? Este ponto já está adequadamente incluído nas outras perguntas? A pergunta é desnecessariamente minuciosa e específica para os objetivos do estudo?... Há necessidade de várias perguntas sobre o assunto desta pergunta? Deve subdividir-se a pergunta?... A pergunta abrange adequadamente o campo? Há necessidade de material afim para interpretar as respostas?...As pessoas têm a informação necessária para responder à pergunta? É um

assunto que podem descrever adequadamente? A pergunta exige respostas que a pessoa não pode dar ou não pode dar com precisão? Esse aspecto está dentro da experiência da pessoa? É uma lembrança distante, apagada ou difícil? É uma experiência não analisada ou não verbalizada? Está sujeita a grandes erros de observação ou recordação? A pergunta solicita opiniões sobre assuntos tão desconhecidos pela pessoa que sua opinião não tem o sentido aparente?...

Feito este processo, chegamos ao texto preliminar das perguntas, enviado para pré-teste e novamente passados pelo processo de análise das perguntas, adequação das respostas, correção e reestruturação caso fosse necessário. No seguimento destas etapas, concluímos o texto final das perguntas e a estrutura do questionário (Anexo 1).

Em relação à estrutura do questionário, dividimos em duas partes. A primeira versa sobre as características sociodemográficas do inquirido; a segunda incide sobre as práticas alimentares no cotidiano. Explorar as experiências individuais e coletivas a partir de respostas abertas. As perguntas foram construídas de forma a tentar explorar e relacionar o máximo de informações possíveis de forma a apreender o processo de afetividade alimentar. Buscou-se abranger gostos pessoais através das perguntas tais como “Tem comida preferida ou receitas preferidas? Qual (is)?”. Com o objetivo de procurar conexões com os eventos memoráveis – no sentido de memória construída – relacionados com afetividade alimentar, elaborámos a seguinte pergunta: - “Você come esse alimento por algum motivo específico? “Disponibilidade?”, “Lembrança alimento ou prato?”, “Preparo ou somente gosto?”, ou em “algum preparo alimentar ou evento festivo específico é uma memória afetiva para você? Pôr quê?”.

Para além dessas perguntas, com o objetivo relacionar figuras familiares com memórias afetivas alimentares, elaborámos as seguintes perguntas: - “você visita sua família com frequência? Se sim, ou caso você a visitasse, isto te lembraria ou te daria desejo de comer alguma comida específica preparada por alguém específico? Qual e quem?”. No mesmo sentido, o questionário tinha uma parte sobre a afetividade com a comida relacionadas com amigos ou familiares: “Alguma comida te lembra alguém (familiar, amigo, ou grupo de familiares e amigos) ou momento marcante?”; “O que você come em momentos emocionais? (tristeza, felicidade, solidão....) Liste relacionando com o sentimento”; “Se pudesse escolher qualquer comida para esse momento sentimental, qual seria?”; “Numa situação de visita à família você aguarda por um momento de interação com familiares? Se sim, isto te remete a algum preparo específico ou refeição específica?”. No fim do questionário, prevemos uma pergunta aberta para os comentários sobre possíveis

experiências que tenham sido revividas, alguém que foi lembrado, alguma comida ou memória relacionada a comida ou preparos, para que os inquiridos pudessem responder de forma mais livre.

Sendo assim, partimos para o que já fazia parte do projeto do questionário, a construção da amostra, não podíamos perder de vista as suas características. Estas já vinham sendo pensadas e levadas em conta desde o princípio para alinhar a linguagem, a cultura e as idiossincrasias do grupo programado.

2.3.1.3. As amostras

As classificações das amostras condizem com as características pertinentes relacionadas a duas lógicas a do seu universo e da sua aleatoriedade. A primeira se refere ao universo da amostra e como ele se compõe em relação a realidade, caso este se aproxime da composição real da sociedade em estudo a amostra se classifica como representativa, pois passa assim a representar aquela população real. Caso ele não se aproxime é uma composição independente da população real, esta amostra se classifica como não representativa, pois não faz jus de forma direta a população real em que se insere a investigação. Estas duas classificações específicas conferem a amostra o caráter generalizador, seja a amostra representativa, que no caso, verifica uma hipótese extensível a população pois o universo da amostra divide características similares ou iguais a população real, e no caso da não representativa ela acaba que por não agregar tanto valor generalizador em seu uso. A aleatoriedade da amostra é conferida a partir da possibilidade de um indivíduo que compõe a mesma de ser escolhido, quando esta possibilidade é conhecida a amostra representativa probabilística, no caso da representativa não probabilística, ela se classifica como não aleatória pelo fato de não se conhecer a probabilidade de um elemento ser escolhido para participar da amostra.

A população proposta nesta investigação classificou-se como *hard-to-reach* pois foi iniciada em Portugal, sem contatos ou meios financeiros de disseminação do questionário, e longe do Brasil acentuado pelos menos problemas logísticos e financeiros. Dessa maneira, a conveniência de iniciar a amostra a partir da rede de contatos já estabelecida pelo investigador no âmbito das aulas do mestrado e da prévia interação dos anos de vida no Brasil tornou-se ponto de início da construção da amostra como um todo.

A nossa amostra não probabilística foi sujeita a uma técnica de amostragem acidental pois é a mais adequada em relação aos objetivos acima traçados para o questionário em formato online. A amostra dos

inquéritos por questionário foi construída dentro das qualidades de não representativa, não probabilista e por técnica de amostragem acidental. O questionário foi enviado para a lista de contatos construída a partir de conveniência, onde algumas pessoas foram selecionadas para disseminar o *link* do questionário em grupos de amigos e familiares. O *link* ficou aberto para respostas durante 3 meses.

Estas proposições surgiram na adequação do método de análise ideal para as especificidades da própria investigação e dos meios para execução, sendo assim escolhida a *snowball sampling* – amostragem bola de neve – para dar continuidade a aplicação dos questionários.

Com o intuito de corroborar com as intenções da investigação e adequação destas características com os objetivos propostos a escolha pelo método de amostra bola de neve pareceu apropriado, Trow (1957, p. 290-295) diz que o uso desta amostra não produz uma amostra representativa e Handcock & Gile (2011) referenciam o uso desta amostra como relacionadas a um mecanismo de uma amostra de conveniência.

A literatura sobre a amostra bola de neve classifica-a como uma amostra acidental e de conveniência pelo característica *hard-to-reach* da população proposta ao estudo (Parker *at al.*, 2020). A consolidação do uso desta amostra e da sua construção epistemológica se deu nos trabalhos relacionados a populações onde a pesquisa, por algum motivo, era insustentável logística e, ou, financeiramente dizendo, como o trabalho de Becker (1953) sobre os usuários de maconha em Chicago. Biernacki & Waldorf (1981) apontam o uso desta amostra para “coletar amostras de populações na qual a abordagem das amostras padrão são, ou, impossíveis ou caras de uma maneira a tornar inviável, com o objetivo de estudar características dos indivíduos na população”. Por esse motivo, a amostra inicial é desenvolvida a partir deste mecanismo de conveniência, condenando a continuidade da amostra a ser não probabilística (Handcock & Gile, 2011, p.5).

A construção de amostras dentro das amostras que se moldam no decorrer da pesquisa, derivam comumente do conceito de amostra teórica de Glaser e Strauss (2006) em que definem como aplicável a um estudo em que “o processo de recolha de dados e geradores da teoria pelo qual o investigador colhe, codifica e analisa simultaneamente os seus dados e decide que dados necessita colher posteriormente, de forma a desenvolver a teoria tal como ela emerge” (2006, p. 109)

As amostras não representativas normalmente são utilizadas em estudos especificamente qualitativos, estudos “que visam mais a apreensão de lógicas e de processos sociais do que a inferência e a

generalização estatística” (Gonçalves, 2007, p. 56), adequando-se de maneira ideal as propostas aqui já apresentadas.

Tendo como objetivo de entender o processo social e psicológico em torno da construção de comidas afetivas o uso desta amostra encontra solo fértil para utilização baseado no proposto por Glaser e Strauss (1967) em relação a construção da amostra teórica tal qual aponta Biernacki & Waldorf (1981, p. 144) “não faz parte testar hipóteses predeterminadas numa amostra representativa que pode permitir extrapolar para toda a população”, mas sim buscar por esses processos.

Visto isso, foi determinado um grupo de pessoas baseados nos ditames de rede de contatos de antigos alunos do curso de sociologia da Universidade do Minho, atuais alunos do curso de sociologia e do mestrado em sociologia da Universidade do Minho, alunos do mestrado em história da Universidade do Minho, e demais pessoas de contato prévio de escola, licenciatura e trabalho do Brasil. Assim foi definida a parte inicial da amostra, a qual serviria como *seed* das demais pessoas a serem alcançadas. Foi requisitado dessas pessoas no ato de recrutamento – foi enviada um e-mail convidando a participar e auxiliar nesta parte da investigação – que enviassem o questionário para grupos de familiares e amigos próximos, e se fosse possível pedir que os pais respondessem também, dado o interesse nas relações intrafamiliares e intergeracionais.

A dimensão da amostra do Brasil conta com cento e quarenta e uma pessoas que responderam, sendo quarenta e nove do gênero masculino e noventa e uma do gênero feminino. Em contrapartida, a amostra de Portugal contempla apenas dezessete pessoas que responderam ao questionário, sendo quinze do gênero feminino e dois do gênero masculino (Quadros nº 1 e nº 2).

Quadro n° 1: Gênero dos respondentes

	Frequência	%	% acum
Masculino	49	34,8	34,8
Feminino	91	64,5	99,3
Outros	1	,7	100,0
Total	141	100,0	

Fonte. Levantamento por questionário, Brasil

Quadro n° 2: Gênero dos respondentes

	Frequência	%	% acum
Masculino	2	11,8	11,8
Feminino	15	88,2	100,0
Total	17	100,0	

Fonte. Levantamento por questionário, Portugal

Apesar da amostra utilizada não ser representativa, apresenta características sociodemográficas que foram desenhadas de acordo com os objetivos. A investigação procura agregar a amostra pessoas com idade a partir de 15 anos sem restrições quanto a um limite máximo de idade.

Quadro n° 3: Grupos etários dos respondentes

	Frequência	%	% acum
18-30 anos	62	44,0	44,0
31-45 anos	35	24,8	68,8
46-60 anos	38	27,0	95,7
>60 anos	6	4,3	100,0
Total	141	100,0	

Fonte. Levantamento por questionário, Brasil

Quadro n° 4: Grupos etários dos respondentes

	Frequência	%	% acum
18-30 anos	7	41,2	41,2
31-45 anos	8	47,1	88,2
46-60 anos	2	11,8	100,0
Total	17	100,0	

Fonte. Levantamento por questionário, Portugal.

Quanto ao local de nascimento houve uma divisão dos questionários que foram aplicados, pois, uma das características da amostra que se relacionava com o objetivo de apreensão da construção simbólica e afetiva da comida na realidade luso-brasileira impelia um grupo de brasileiros e um grupo de portugueses, sem restrições quanto ao país que residiam no momento do inquérito. Não havia também restrições quanto com quantas pessoas residia, nem por rendimento médio da casa, mesmo que estas características tenham composto o quadro de dados sociodemográficos da amostra, explicitando assim as restrições ou não restrições das escolhas amostrais (Flick, 2004, p. 80-89).

Deste modo, a partir da construção da primeira amostra, aquela construída para ser submetida aos questionários, surgiu a construção da segunda amostra. A estrutura desta amostra construída nestes ditames compreende-se dentro dos parâmetros de Glaser e Strauss no que se refere a amostragem teórica e, tal qual afirma Flick (2004, p. 82), “é a mais próxima da abstração da vida cotidiana”, sendo este o grande cenário desta investigação.

Tendo em conta que a proposta da investigação é de trato qualitativo das informações recolhidas, pois pretendemos compreender as memórias, as representações, as emoções e símbolos em relação às práticas alimentares, práticas incorporadas, que por sua vez, são abarcadas em características subjetivas de indivíduos ou grupos. A escolha de métodos quantitativos no âmbito de uma pesquisa com o tempo hábil de um mestrado não condizia com a realidade de pesquisa. O número de casos que se esperava analisar nesta investigação pautou-se nessas regras supracitadas para estabelecer a abordagem qualitativa.

O tema da investigação – as comidas afetivas – também corroborou para a adequação desta amostra. Como já apresentado anteriormente, esta amostra se ajusta aos temas específicos qualitativos e de caráter subjetivo, e provê unidades que interagem entre si naturalmente (Coleman, 1958), sendo também tema de natureza sensível e privada (Biernacki & Waldorf, 1981, p. 143), acrescentam ainda os autores “o método concede uma amostra para estudo que é referenciada entre pessoas que compartilham ou sabem de outros que possuem alguma característica que são de interesse da pesquisa” (1981, p. 141).

2.3.1.4. A construção da amostra de participantes no Focus Group

Tendo como base a *grounded theory* e o formato de amostra proposto por Glesser e Strauss (2006) a construção da amostra a partir dos questionários se desenvolveu exatamente como descrito, uma amostra construída a partir dos resultados dos questionários. Estes direcionaram a investigação para os grupos que detinham as características relevantes para a emergência das teorias e a confirmação das que já passaram por processos durante a primeira fase da investigação. A seleção da amostra no modelo teórico agregou para a seleção de indivíduos específicos com potenciais assuntos para compor um grupo focal e agregar nos resultados da investigação, a amostra no modelo teórico “é o processo de coletar dados para gerar teoria durante a coleta, codificação e análise dos dados e decidir que dados coletar em seguida e onde encontrar eles, com objetivo de desenvolver a teoria enquanto ela surge” (Glesser & Strauss, 2006, p. 45).

Dessa forma, escolheu-se a partir do conjunto de respostas do questionário potenciais respondentes para participação no “grupo focal”. Os critérios de constituição dos *Focus Group* foram a afetividade alimentar declarada ou notada nas respostas e o interesse em preencher a área destinada a comentários sobre o questionário e seus efeitos durante e depois do ato de resposta. O conjunto destas disposições foi determinante para a construção da amostra dos grupos brasileiros e portugueses.

Os grupos focais – brasileiros e portugueses – foram compostos por quatro participantes, mais o animador/observador. A proposta inicial eram sete e seis participantes, respectivamente, porém, no dia da realização o número foi reduzido para quatro por motivos de desistência de participação e motivos pessoais. Cada um dos grupos incluiu três participantes do gênero feminino e um participante do gênero masculino.

Todavia, em relação aos grupos dos portugueses, houve um número baixo de adesão às respostas dos questionários apesar do apelo direto por parte do investigador ou daqueles que se propuseram em ser assistentes – *seeds* – para encaminhar os questionários. Assim sendo, a construção da amostra do grupo focal de portugueses foi feita a partir de conveniência e cadeia de recomendação juntamente com a resposta do questionário.

Na aplicação do questionário emerge então uma das fraquezas da utilização do questionário on-line, a relação e a interação entre o inquiridor e o inquirido. Limitada pela mensagem de convite e o ato de explicar a investigação dentro da margem do necessário para evitar o enviesamento da mesma, a relação entre os dois lados caminha na linha tênue entre a atitude profissional investigativa e a boa relação com o inquirido que podia ser estabelecida em tão poucos meios (Ferreira, 1990, p.188).

A não interação direta e a falta de maleabilidade na apresentação das intenções do questionário visto que o envio da mensagem via digital acaba por prejudicar a adaptação dos aspetos relevantes do discurso na relação estabelecida no contato (Moscovici, 1976, p. 48), e este contato é o que irá definir os elementos estruturais de sentido que o inquirido irá utilizar para lidar com inquérito (Ferreira, 1990, p. 191). Deste modo, de forma a contornar isso ou pelo menos minimizar, a mensagem de apresentação foi redigida, apresentando o investigador e o projeto de investigação, colocando a cada um a posição de convidar futuros inquiridos. Segundo a cadeia de conveniência e *seed*, foi providenciado uma maior quantidade de informações para que em caso algum, o potencial inquirido tivesse dúvidas.

2.3.2. Focus Group

As abordagens qualitativas compõem um quadro específico nas práticas metodológicas na área de Sociologia. Dentre as diversas técnicas de investigação, três delas se destacam no nosso estudo, a entrevista em profundidade, a entrevista semiestruturada e o *Focus group*. Tal qual qualquer outra área de discussão do uso de técnicas singulares, ou como parte de uma escolha múltipla de técnicas para uma única

investigação, cada uma apresenta pontos positivos e pontos negativos, potenciais forças e fraquezas. Cada uma destas se relacionará diretamente com os objetivos de cada investigação e a situação onde ela se encontra no seu cronograma de execução.

Gondim (2003, p. 151) localiza os *Focus group* (os grupos focais ou grupos de foco) como numa posição intermediária entre as entrevistas em profundidade e a observação participante. Morgan (1996, p. 130) define grupos focais como uma técnica de recolha de dados que usa da interação grupal no âmbito de uma discussão sobre determinado tópico ofertado por um mediador. O autor apresenta três componentes do grupo focal na qualidade de técnica, sendo elas, considerar o grupo focal como técnica de recolha de dados, a compreensão de que a fonte dos dados é a interação na discussão do grupo e o papel ativo do moderador em criar ambiente para discussões com o objetivo de recolher os dados que lhe interessam (Morgan, 1996, p. 130). Morgan & Krueger (1993) afirmam que a interação durante o grupo oferece dados valiosos no consenso e divergência entre os participantes.

No que se refere a qualidade dos dados Veiga & Gondim (2001) apontam o grupo focal como recolha dos dados sobre as percepções, as atitudes e as representações sociais. Há a possibilidade de extrair material referente a informações, a experiências, a sentimentos e representação em grupos temáticos de tamanhos específicos (Alzaga, 1998; Canales; Peinado, 1995). Dado essas potencialidades desta técnica houve convergência com o material que era proposto ser recolhido e alinhado com a parte teórica.

A comparação das técnicas em discussão relativa à nossa investigação levou-nos a concluir que o grupo focal apresenta uma vantagem nas interações, na recolha de informações subjetivas ou intrassubjetivas, bem como “não explorar simplesmente o que as pessoas têm a dizer, mas prover *insights* das fontes de comportamentos e motivações complexas” (Morgan & Krueger, 1993). O conjunto destes fatores é desencadeado pela interação entre o grupo (Morgan, 1996, p. 139) pelo fato de se enquadrar no “*group Effect*” (Carey, 1994; Carey & Smith, 1994), e, tal qual afirma Poulain & Proença (2003, p. 373) “grupos focais permitem estudar as representações dos comedores e o sentido que eles dão às suas ações”.

2.3.2.1. A preparação e condução do grupo de foco

Baseado nos objetivos da investigação, traçar um guião que compreendesse todas as dinâmicas e variáveis que poderiam contribuir para os seus desdobramentos era parte importante do processo

investigativo. Conceber o guião de maneira a “dar espaço às formas de narração do entrevistado” (Guerra, 2006, p.53) e proporcionar espaço para que as ações emergjam do diálogo da entrevista foi o objetivo do do guião, adaptado para o cenário das entrevistas de grupo onde o “efeito de grupo” afeta de maneira positiva e negativa a condução da entrevista. O guião versou sobre temas gerais das práticas alimentares consideradas afetivas e a maneira como a memória involuntária (Deleuze, 2010) apresentou o cenário afetivo dos entrevistados.

Compreender o cotidiano dessas memórias constitui o objetivo central, afinal, inserir o comedor afetivo no seu ambiente de existência contínua onde apresenta as suas ações, constrói as suas representações individuais e coletivas, e paulatinamente monta e remonta o ambiente afetivo em torno das práticas alimentares foi, de fato, o tema geral do guião (Anexo 2).

A conduta e a duração da entrevista em grupo focal foram adequadas em grande medida pela situação do estado da investigação, como, por exemplo, a plataforma na qual foram executadas as entrevistas que, por escolha dos entrevistados, foi a plataforma de comunicação Zoom. Esta plataforma ofereceu suporte para fazer e gravar as entrevistas em diferentes formatos, facilitando assim o processo de tratamento do material. Todavia, a própria plataforma apresentava uma limitação temporal de 40 minutos pelo que tivemos de planejar as entrevistas com esta duração. Esse fator acabava por modificar a postura do investigador como animador e observador do grupo. O guião que deveria ser estruturado para que não ficassem assuntos sem serem discutidos.

Debus (1988, p. 21) aponta que os Focus Group podem ter a duração de 40 minutos se o assunto for muito específico, sendo que o ideal é não ultrapassar mais do que 40 minutos. Desta forma, seguimos esta proposta o que foi complicado e de aplicação difícil. Cada grupo focal acabou por passar alguns minutos dessa marca temporal.

No que se refere a conduta de entrevista, adaptada à realidade da investigação, tivemos como diretriz o “pressuposto epistemológico de que o informador é um ator racional capaz de dar sentido às suas ações e que o objeto da entrevista é apreender o sentido subjacente à vida social” (Guerra, 2006, p. 51). Procurámos, como recomenda Gonçalves (2006, p.73-75), criar um ambiente de mútua confiança. Foram explicitadas as intenções da investigação e esclarecida a finalidade, a metodologia, os papéis e as regras de

interação, pois, “quanto melhor o entrevistado souber o que se lhe pede, o porquê e o para quê, qual o interesse e os objetivos em jogo, tanto melhor será a comunicação” (Ibidem, p. 73).

Os grupos foram realizados como planejado na plataforma Zoom, tiveram durações de 1h02 para o grupo focal brasileiro e 1h28 para o grupo focal português. Não houve nenhuma dificuldade de execução por parte dos participantes e nem do instrumental utilizado. As transcrições foram realizadas, respeitando as normas de anonimato. Utilizamos nomes fictícios para efeito de transcrição e análise. Todos os participantes apresentaram termo de consentimento assinado, permitindo o uso das informações, a imagem e voz caso necessário.

Cada um dos entrevistados teve direito de fala reservado para cada discussão que foi proposta durante o grupo. Nenhum utilizou o direito de se abster da discussão, provendo assim material valioso para a discussão deste trabalho e para análises posteriores.

2.3.3. A análise de conteúdo das entrevistas por Focus Group

No que tange a investigação das comidas afetivas, tomamos como princípio a afirmação de Cartwright (1953) sobre a ferramenta de análise: “a análise do discurso é passível de apreender todo comportamento simbólico”. Como esta investigação trabalha com construções subjetivas, partimos desta análise para chegarmos aos resultados obtidos.

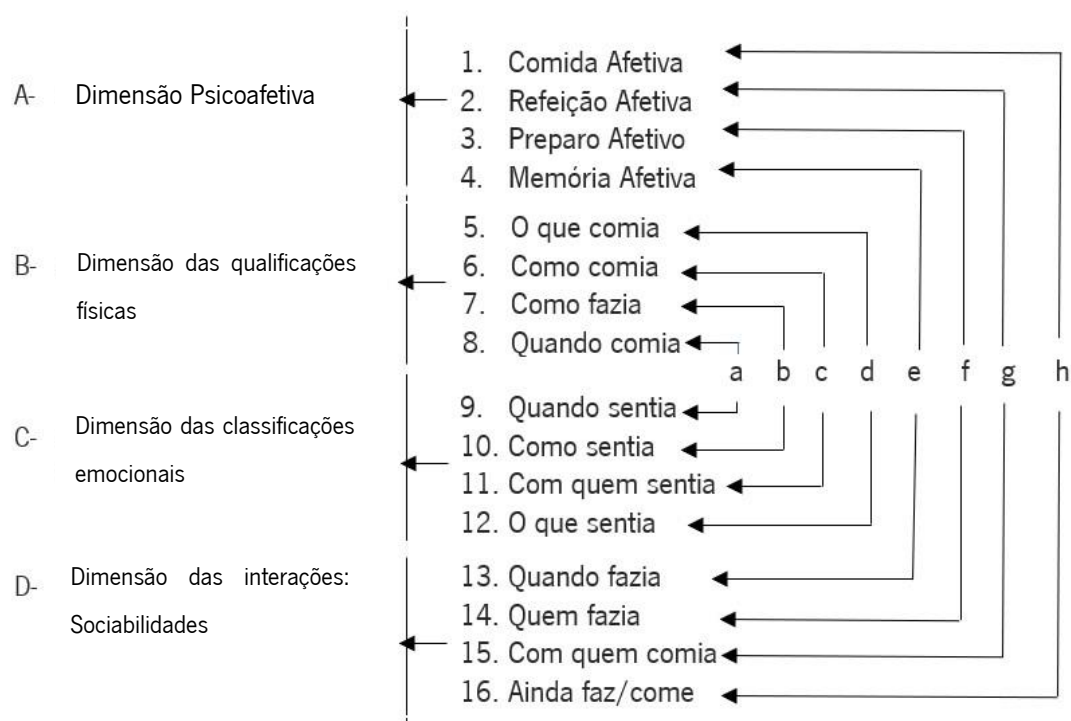
Vala (1990, p. 104) aponta que a análise do discurso é um processo de desmontagem e montagem de um discurso, localizar através atribuições de significados, relacionando a forma como o discurso foi produzida, as condições no qual foi produzido e a condição de produção da análise. Sendo assim as características de analisar o que foi dito inseridas no discurso afetivo proporcionado pela coleta de dados tornam-se a fonte primária de análise.

Em busca dos aspectos subjetivos, afetivos e pessoais do discurso sobre a memória de práticas alimentares, temos que considerar que “a matriz de pensamento que se manifesta na linguagem não revela apenas ou, sobretudo, da lógica formal, mas de uma lógica que envolve convenções e símbolos, aspetos racionais e não-racionais, conscientes e inconscientes” (Vala, 1990, p. 110). Sendo esses bases para

compreender como se comportar o comer afetivo em relação a posição que ocupa hoje em relação as práticas alimentares que se recorda.

Para tal a construção das categorias de análise que corroborasse a análise emergente dos dados, deveria estar de acordo com os aspectos relevantes em todo do ato alimentar. Hogenraad (1984) define a categorização como agregar um conjunto de sinais da linguagem que seja reflexo da construção teórica que foi proposta pela estrutura da investigação. Assim sendo, uma categoria de análise deve ser composta por palavras-chave que expressem o conceito que tem como objetivo atingir e que se despendam acessórios que indiquem e descrevam a amplitude semântica deste conceito. Isto é, o abarcamento de uma parte do discurso numa determinada categoria aponta que estes acessórios ou esta palavra-chave existem neste segmento. Dessa maneira, chegou se ao quadro de análise referencial do conteúdo das entrevistas, num formato que se relacionasse com as intenções da investigação e com a configuração dos discursos recolhidos, adaptado do modelo usado por Bales (1950, p. 9).

Figura nº 5: Modelo de análise da afetividade alimentar do comedor



Sendo as relações propostas:

a- Momentos Afetivos	e- Cotidiano Afetivo/Ocasão Especial
b- Ritos Afetivos	f- Figuras Afetivas
c- Refeições Afetivas	g- Interação Afetiva
d- Comida Afetiva	h- Memória Revivida

Cada uma dessas relações completam o quadro de referências de análise dos conteúdos que serão preenchidos no modelo da grelha abaixo:

Quadro nº 5: Grelha de análise de conteúdo categorial

Categorias	<i>Referenciais</i>	Casos
R1. Dimensão Psicoafetivas	R1.1. Comidas afetivas	
	R1.2. Refeição afetiva	
	R1.3. Preparo afetivo	
	R1.4. Memória afetiva	
R2. Dimensão das qualificações do espaço social alimentar	R2.1. O que se comia	
	R2.2. Como se comia	
	R2.3. Como se fazia	
	R2.4. Quando se comia	
R3. Dimensão das qualificações emocionais	R3.1. Quando se sentia	
	R3.2. Como sentia	
	R3.3. Com quem e referente a quem sentia	
	R3.4. O que sentia	
R4. Dimensão das interações (sociabilidade)	R4.1. Onde se fazia	
	R4.2. Quem fazia	
	R4.3. Com quem comia	
	R4.4. Ainda se faz/come	

Fonte: Autor, baseado em Bardin (1980) e Bales (1950)

Nesta grelha serão transcritos os trechos dos discursos retirados das entrevistas por grupos focais. Dessa maneira, produz-se os resultados da investigação, compondo-se assim o quadro teórico conceitual do comedor afetivo nas ações simbólicas e psicossociais que ele se relaciona. As categorias foram criadas a partir do que se relaciona teoricamente com a construção destas ações simbólicas, o que elas representam, os processos mentais e significantes do comedor afetivo.

A dimensão determinada para as relações psicoafetivas (R1) integra as referências que se criaram para a impressão e representação afetiva, o momento que involuntariamente se significou e ressignificou – quando em contato com as interações (R4) – uma comida específica, uma refeição ou um preparo (um rito) ou a memória em si. Essa área conecta-se diretamente com a área as interações – sociabilidade e socialidade – onde dá valor, sustenta simbolicamente, o alimento, a refeição, o preparo, ou seja, da forma a memória afetiva, completa o seu significado, reinterpreta o significado ou agrega significado. Essa área dispõe de referenciais de com quem se fazia, com quem se comia, quando e as capacidades de reviver fisicamente a

memória realizando-a novamente. Estas disposições são relacionadas com a afetividade do momento de incidência, o momento em que se busca reviver.

No centro disto encontra-se a construção própria e individual, por vezes de construção coletiva, das significações, o universo simbólico em que aquela memória flutua no indivíduo que são as qualificações físicas (R2) e emocionais (R3). Cada indivíduo qualificará suas memórias das práticas alimentares de uma determinada forma seja pela forma, pela cronologia, pela interação, pelos sentidos – visão, olfato, paladar ou audição –, e classificará e qualificará suas memórias da forma em que sua afetividade (Spinoza, 2009) o impele. Mapear quem são as figuras, as refeições, os momentos, os pratos, as receitas, os preparos que são importantes a ponto de serem qualificados e classificados pelo próprio afetado compreende no ato carga daquilo que é, e ao mesmo tempo não é, consciente, essa construção é a o âmago do comedor afetivo.

2.3.4 Tratamento e análise estatística dos dados

Os dados gerados pelos questionários foram lançados numa base de dados no *Statistical Package for the Social Sciences* – IBM SPSS. As perguntas abertas foram submetidas a uma análise do conteúdo das respostas, seguindo a duas perguntas gerais e as variáveis sociodemográficas definidas.

As categorias de variáveis relevantes e assim tratadas a partir do questionário e lançadas na base de dados foram as seguintes: “idade”, “gênero” com três categorias (masculino; feminino e outros); “profissão”, “migrante” com três categorias (migrante interno; imigrante; não migrante), “residência” com oito categorias (reside com os pais; reside com esposa, esposo, namorado ou filhos; reside sozinho; reside com avós, primos ou tios; reside com amigos); “Tipo de família”; “rendimentos da residência” – para cada país, Brasil ou Portugal, foi estabelecido as regras em que essa pergunta normalmente era apresentada, no caso do Brasil em número de salários (1-2 salários; 3-5 salários; 6-9 salários; 10-15 salários; 16+ salários), e no caso de Portugal em quantidade de euros (500-600 euros; 601-1000 euros; 1001-1600 euros; 1601-2400 euros; 2400+ euros) – e, por fim, as variáveis que foram desenvolvidos como “afetividade declarada” e “afetividade notada”.

Procedemos à análise estatística uni variada conforme a natureza das variáveis e à análise bivariada, relacionando as variáveis sociodemográficas com as variáveis relativas à afetividade alimentar declarada pelos inquiridos e à afetividade notada que foi apreendida a partir dos enunciados dos discursos.

Capítulo 3: O advento do comedor afetivo

Os resultados da investigação decorreram da caracterização epistemológica e, junto aos resultados dos questionários e dos grupos focais, a caracterização do comedor afetivo luso-brasileiro no seu universo cotidiano. Suas práticas, valores e símbolos que emergem, das trajetórias pessoais e processos sociais ao longo de sua vida, na sua realidade cotidiana, seja no trabalho, em casa, ou quaisquer que sejam as dimensões físicas que ele se insere durante seu dia a dia.

Apresentar-se-á os resultados dos questionários e as características das amostras dos quais foram retirados os participantes escolhidos para dar continuidade à investigação na etapa dos grupos focais. Foram feitos diferentes gráficos que relacionam a afetividade declarada ou afetividade notada dos seus inqueridos em relação a diferentes categorias de análise e utilizando diferentes parâmetros de comparação. Estes resultados foram levados em conta para a escolha dos participantes dos grupos focais que sua análise consistia na última etapa da investigação.

A análise do conteúdo, explicitada no capítulo 2, foi realizada, distribuindo os recortes do discurso em grandes áreas categoriais que representam diferentes dimensões do ato alimentar e do cotidiano do comedor. São elas, a área psicoafetiva que reflete os acontecimentos que afetam a dimensão simbólica, através das memórias *per se*, os preparos, as refeições e as comidas afetivas. Esses relatos – dentro do discurso – são imbuídos de sentimentos e emoções, verdadeiros afetos. A segunda área é referente às qualificações dos próprios indivíduos sobre o espaço social alimentar, o que se comia, como se comia e fazia e quando se fazia. A terceira são as qualificações emocionais dos indivíduos sobre a sua realidade alimentar, ou da sua lembrança, quando sentiram algo, como se sentiram, com quem e referente a quem sentiram algo e o que se sentiu. Por fim, a área das interações, dedicada para os ritos de sociabilidade, onde se fazia a comida, quem fazia, com quem se comia e se ainda existe o processo.

Cada uma dessas subcategorias, relaciona-se entre si, tal qual apresentamos a construção afetiva é um processo múltiplo não somente nas interações, mas também nas suas dimensões e isto se alastra para diferentes espaços do dia a dia e da vida subjetiva do sujeito. A comunicação entre o que se passa em cada categoria com outras é o que interlaça e fortalece os atos afetivos, comunicando-se com diferentes camadas, aspectos, da vida do indivíduo e seus círculos de interações.

3.1. Perfis sociodemográficos luso-brasileiro

Os questionários por sua vez irão prover os dados estatísticos relativos às características sociodemográficas dos inquiridos no Brasil e em Portugal. As perguntas abertas foram submetidas a uma análise categorial. Tais perguntas apresentam qualidades analíticas a partir de dados lexicais e de linguagem que se alinhem com as interações propostas na investigação. Os Quadros nº 7 e nº 8 apresentam os perfis sociodemográficos dos inquiridos em relação à Idade e ao Gênero.

Quadro nº 6: Perfis dos inquiridos no Brasil em relação aos grupos etários e gênero

Contagem		Gênero		
		Masculino	Feminino	Total
Grupos etários	18-30 anos	27	34	61
	31-45 anos	15	20	35
	46-60 anos	6	32	38
	>de 60 anos	1	5	6
Total		49	91	140

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil

Em relação ao Brasil, responderam cento e quarenta pessoas ao questionário on-line. Os mais jovens, a geração do novo milénio, representam 43,6% da amostra, sendo 19,3% do gênero masculino e 24,3% do gênero feminino. O grupo etário entre 31 e 45 anos abarca as gerações de 80 e 90 do século passado, representando 25,0% da nossa amostra, 10,7% do gênero masculino e 14,3% do gênero feminino. As gerações de 70 e 80 representam 27,1%, sendo a maioria do gênero feminino, 22,9% contra 4,3% do gênero masculino. Por último, a geração de 60 representa na amostra apenas 4,3%.

Quadro nº 7: Perfis dos inquiridos em Portugal em relação aos grupos etários e gênero

Contagem		Gênero		
		Masculino	Feminino	Total
Grupo etário	18-30 anos	0	7	7
	31-45 anos	2	6	8
	46-60 anos	0	2	2
Total		2	15	17

Fonte: Levantamento por questionário, Portugal

Para Portugal, a geração do novo milénio representa 41,18% do género feminino, 47,06% para a geração entre a década de 80 e 90 dos quais 35,3% são do género feminino e apenas 11,8% do género feminino. Por último, a geração de 70 e 80 representa 11,8%.

Quadro nº 8: Perfis socioprofissionais dos inquiridos no Brasil

	Frequência	%
Membros das Forças Armadas, Policiais e Bombeiros	2	1,5
Profissionais das Ciências e das Artes	74	55,6
Trabalhadores de Serviços Administrativos	18	13,5
Trabalhadores dos serviços, vendedores do comércio em lojas e mercados	4	3,0
Trabalhadores agropecuários, florestas e da pesca	3	2,3
Estudante	32	24,1
Total	133	100,0
Total	141	

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

A maioria das frações de classe pertence à categoria Profissionais das Ciências e Artes, representando 55,6%, seguindo-se a dos estudantes com 24,1%; a categoria dos trabalhadores de serviços administrativos representa 13,5% a dos membros das forças armadas, policiais e bombeiros 1,5%.

Quadro nº 9: Perfis socioprofissionais dos inquiridos, Portugal

	Frequência	%
Especialistas das actividades intelectuais e científicas	1	5,9
Técnicos e profissões de nível intermédio	4	23,5
Pessoal administrativo	4	23,5
Trabalhadores dos serviços pessoais, de protecção e segurança e vendedores	3	17,6
Estudante	4	23,5
Desempregado (a)	1	5,9
Total	17	100,0

Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

Em contrapartida, em Portugal, tanto as categorias técnicos e profissões de nível intermédio e pessoal administrativo como estudantes representam 23,5% cada uma destas frações de classe.

Quadro nº 10: Níveis de renda dos inquiridos no Brasil

	Frequência	%
Sem salário	8	5,7
1-2 Salários Mínimos	20	14,2
3-5 Salários Mínimos	54	38,3
6-9 Salários Mínimos	33	23,4
10-15 Salários Mínimos	18	12,8
16+ Salários Mínimos	8	5,7
Total	141	100,0

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

O Quadro nº 10 apresenta os níveis de renda dos inquiridos no Brasil, 38,3% auferem três a cinco salários-mínimos o que se traduz entre 3.300 e 5.500 reais, 23,4% têm de renda entre 6.600 e 9.900 reais e apenas 5,7% têm mais de 17.600 reais mensais. Para fins comparativos, um dia de trabalho remunerado no Brasil, na base salarial, ganha-se 55 reais. Em Portugal, ganha-se 32.5 euros por um dia de trabalho equivalente. Quaisquer conversão direta acaba por ser inconveniente visto os diferentes custos de vida.

O Quadro nº 11 mostra os níveis de rendimentos mensais dos inquiridos em Portugal dos quais 37,5% auferem um salário mensal entre 1001 e 1660 €, 25% têm salários entre 1601€ e 2400€. Podemos dizer que os grupos se situam entre classes média baixa, no caso do Brasil e classe média, no caso de Portugal, tendo em conta que rendimentos líquidos do casal.

Quadro nº 11: Níveis de rendimentos dos inquiridos em Portugal

	Frequência	%
601-1000 €	5	31,3
1001-1600 €	6	37,5
1601-2400 €	4	25,0
>2400 €	1	6,3
Total	16	100,0
Omisso NR	1	
Total	17	

Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

Os quadros nº 12 e 13 mostram o tipo de famílias inquiridas no Brasil e em Portugal. A maioria são famílias nucleares com filhos ou sem filhos, representando 79,6% para o Brasil e 94,1% para Portugal.

Quadro nº 12: Tipo de famílias dos inquiridos no Brasil

	Frequência	%
Família nuclear	109	79,6
Família unipessoal	19	13,9
Família alargada	4	2,9
Amigos	5	3,6
Total	137	100,0
NR	4	
Total	141	

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Quadro nº 13: Tipo de famílias dos inquiridos em Portugal

	Frequência	%
Família nuclear	16	94,1
Família unipessoal	1	5,9
Total	17	100,0

Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

Os quadros nº 14 e nº 15 dizem respeito às migrações pois elas podem influenciar as práticas e a afetividade alimentar em relação à região de origem e onde viveram com suas famílias. Assim sendo, para os inquiridos do Brasil, 51,1% são naturais da região onde residem, 39% são migrantes internos provenientes de outras regiões, 9,9% são imigrantes de outros países.

Quadro nº 14: Movimentos migratórios no Brasil

	Frequência	%
Migrante Interno	55	39,0
Imigrante	14	9,9
Não migrante	72	51,1
Total	141	100,0

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

No caso de Portugal, o não migrante representa 64,7%, isto é, são naturais e residem na mesma região, 29,4% são provenientes de outras regiões de Portugal e apenas 5,9% são imigrantes de outros países.

Quadro nº 15: Movimentos migratórios em Portugal

	Frequência	%
Migrante Interno	5	29,4
Imigrante	1	5,9
Não migrante	11	64,7
Total	17	100,0

Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

Apresentámos os perfis sociodemográficos dos que responderam aos questionários autoadministrados relativos aos dois países Brasil e Portugal. Estes perfis são relevantes para o estudo das práticas alimentares e, em particular, no que toca a explorar a afetividade alimentar com a os alimentos e comida familiar. No ponto seguinte, analisaremos esta afetividade segundo as variáveis sociodemográficas.

3.2. Afetividade alimentar luso-brasileira

Para além dessa quantificação, os dados gerados no IBM SPSS sobre a existência ou não de uma das duas afetividades – notada ou declarada – na composição da amostra será gerada para questões comparativas com os dados e resultados na análise de conteúdo. Estes últimos derivam da análise dos questionários de forma exaustiva a partir do princípio lexical de análise e do princípio do enquadramento de experiências nos parâmetros construídos teoricamente como afetivos no sentido das práticas alimentares. O primeiro, o uso das palavras afetividade, emoção, saudades, uma gama específica de palavras que decorrem das emoções e sentimentos envolvidos nas experiências descritas pelos inquiridos e da relação do uso destas palavras com a consciência do ato de alimentar.

Durante a análise das respostas do questionário, chegamos a alguns casos de afetividade declarada em que o inquirido utilizava as palavras e, ou, frases para declarar ou contar uma experiência pessoal. Em relação às suas memórias afetivas, uma das respondentes ao questionário relata que:

Muitas memórias afetivas associadas à comida são da minha infância. As pizzas e lasanhas que a minha mãe fazia, os bolos que eu preparava, os churrascos de meu pai... Memórias afetivas mais recentes foram construídas com o meu marido e a sogra. Ele se entusiasma na hora de preparar hambúrgueres gourmet e carnes assadas, ela faz feijoada especialmente para mim com muito amor. E consigo sentir isso em cada garfada. São momentos compartilhados muito bons. Pela companhia, pelo momento e pelas emoções que são passadas para o alimento. (Ana Luiza, 24 anos, Brasil)

Em termos de representação da afetividade declarada, uma das inquiridas afirma que:

Deu para perceber que minha memória afetiva relacionada a comida estão todas ligadas à casa da minha avó. Lá era o lugar em que toda família se reunia pelo menos três vezes ao ano. Agora, como os dois já se foram, perdemos nosso ponto de encontro. Hoje é cada um com sua família, poucos conseguem se reunir. Cláudia, 49 anos, residente no Brasil.

Outros inquiridos falam de memória afetiva, mas sem necessariamente referir-se a ela. Falam com saudades de uma época considerada pelos próprios como afetivas. Uma das entrevistadas relata que: “Na minha família sempre teve grande fartura de comidas e sempre que nos reunimos é um momento muito especial e cheio de afetividade.” (Fernanda, 47 anos, Brasil).

Em termo de qualidade das memórias afetivas, um dos entrevistados afirma que: “Todas me remeteram ao tempo de infância na roça, família reunida, muita conversa, diversão, interação a mesa. Memórias afetivas muito lindas!” (Cláudio, 26 anos, Brasil).

Um outro participante remete para uma pessoa específica, referindo que: “Tenho uma lembrança afetiva do café da tarde na casa do meu avô. Ele fazia o melhor café com leite e ovo frito com linguiça. Só tomava leite na casa dele, porque era ele quem fazia”. (Juliana, 32 anos, Brasil)

Tivemos ainda em conta a descrição de experiências envolvendo sentimentos que não apresentassem a consciência do ato:

Como mencionei em cima, o arroz de algo, é o frango estufado, fazem-me lembrar da minha ama, que partiu recentemente. A sopa que ela confeccionava com tanto amor é uma lembrança que ficará para sempre na minha memória. Nunca comi uma sopa tão boa como aquela e nenhuma tem o mesmo sabor como aquela tinha. Como os meus pais são separados desde quando era bebê, sempre fui para a casa do meu pai aos fins de semana, desde os meus 6 meses de idade. Todos os domingos a minha avó paterna cozinhava arroz de cabidela, comida tradicional portuguesa que eu adorava. Agora, não consigo comer só de pensar como é confeccionada e os alimentos que a constituem. (Rutileia 21 anos, Portugal)

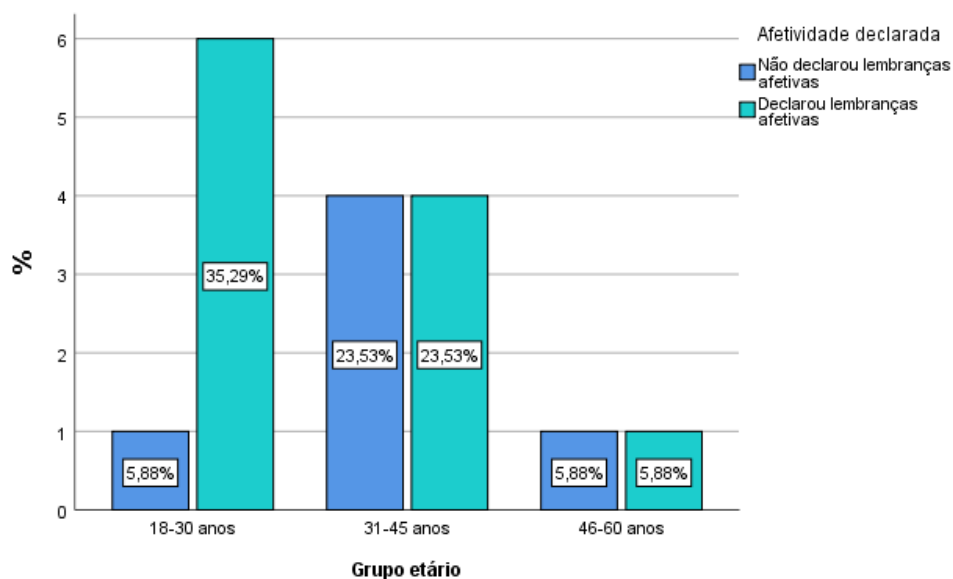
Nos momentos mais íntimos relacionados com uma saudade que ainda permanece na história de vida da Sandra:

A minha avó que já faleceu... Além de já ter sentido o cheiro dela existem comidas que nunca serão as mesmas.... Há momentos a mesa que me lembro dela ou por não estar bem parecido ou porque de alguma forma esta semelhante, mas existem coisas que ficam na memória e que nunca mais se repetem (...). (Sandra, 40 anos, Portugal)

O tratamento dos dados no SPSS possibilitou ainda elaborar análises estatísticas. O questionário foi respondido por dois grupos segmentados, o grupo dos brasileiros e o grupo dos portugueses de forma a adequar as diferenças linguísticas que poderiam provocar problemas metodológicos.

3.2.1. Perfis sociodemográficos e a afetividade declarada em Portugal

Gráfico n° 1: Relação Grupo etários e afetividade declarada



Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

Da totalidade das pessoas que responderam ao questionário em Portugal, 35,29% dos mais jovens com idades compreendidas entre 18 e 30 anos declaram ter lembranças afetivas com a comida familiar e apenas 5,88% não tem uma afetividade com a comida. Isto se pode explicar pelo facto deste grupo etário usufruir dos cuidados dos avós enquanto os pais exercem uma atividade profissional. Em contrapartida, nas idades entre 31 e 45 anos, os que declaram ter lembranças afetivas, representam apenas 23,53% e com igual percentagem para aqueles que não têm uma afetividade declarada com a comida familiar. No grupo etário dos mais velhos, entre 46 e 60 anos, correspondendo à geração de 70 e 80, a afetividade declarada com a comida representa 5,88%, igual percentagem para aqueles que declaram não ter afetividade com a comida familiar. De realçar que o número de respondentes é menor no último grupo etário. Deste modo, as percentagens horizontais permitem atenuar as diferenças na amostra entre os três grupos etários.

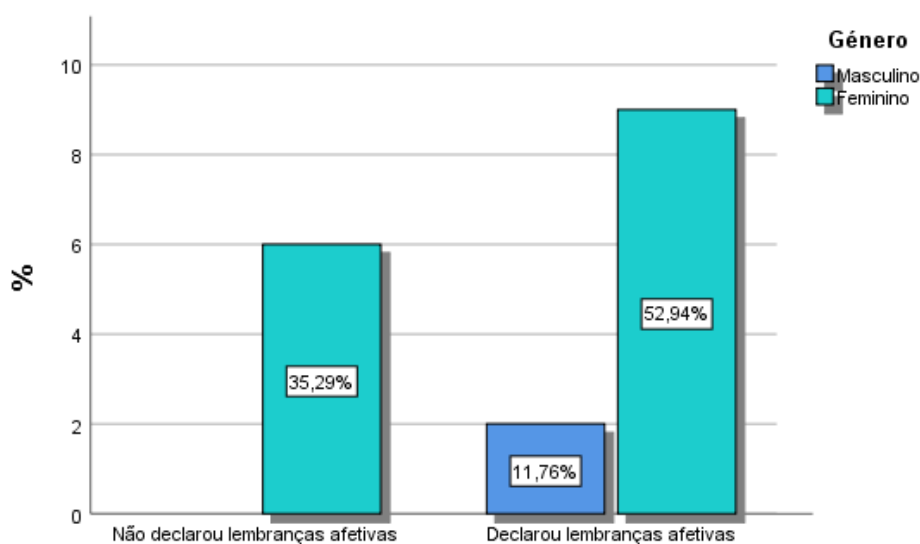
Quadro nº 16: Relação grupo etário e afetividade declarada, % horizontal

% em Grupo etário		Afetividade declarada		Total
		Não declarou lembranças afetivas	Declarou lembranças afetivas	
Grupo etário	18-30 anos	14,3%	85,7%	100,0%
	31-45 anos	50,0%	50,0%	100,0%
	46-60 anos	50,0%	50,0%	100,0%
Total		35,3%	64,7%	100,0%

Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

De facto, em 100%, são os mais jovens que têm uma afetividade declarada mais elevada com a comida, representando 85,7%, seguindo-se os mais velhos com 64,5% e finalmente, aqueles com idades compreendidas entre 31 e 45 anos que declaram ter lembranças afetivas com a comida, representam 50%. É neste grupo etário que a percentagem é mais elevada daqueles que afirmam não ter lembranças afetivas com a comida familiar.

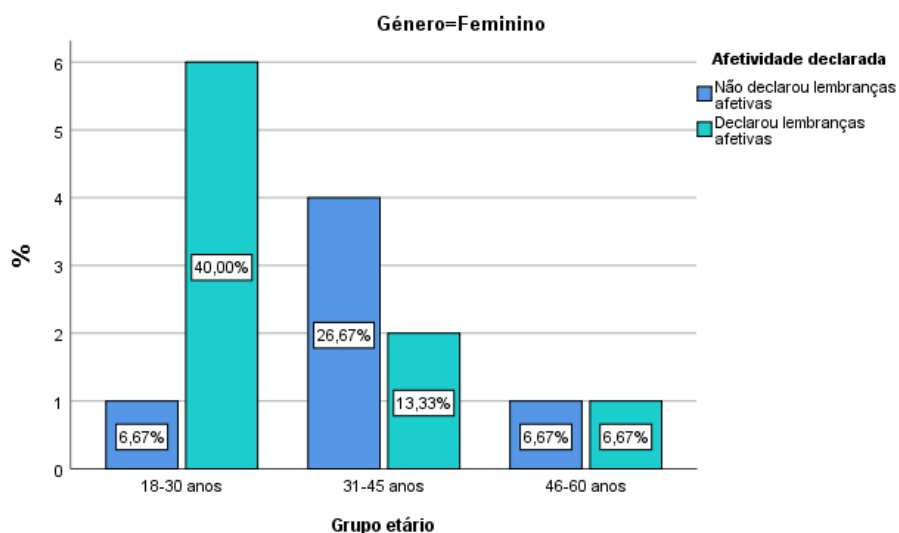
O gráfico seguinte mostra que 35,29% do género feminino não tem uma afetividade declarada com a comida familiar. O género masculino com idades compreendidas entre 31 e 45 nos declara ter lembranças afetivas com a comida (11,76%), representando o total da amostra.

Gráfico nº 2: Relação género e afetividade declarada com a comida

Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

A relação entre as duas variáveis sociodemográficas, “Gênero feminino” e “Grupos etários” e a afetividade declarada com a comida familiar (Gráfico nº3), mostra que é no grupo etário mais jovens que estas lembranças afetivas declaradas com a comida são mais elevadas, representando 40%, seguindo-se o grupo etário entre 31 e 45 anos com apenas 26,67% e os mais velhos com 6,67%.

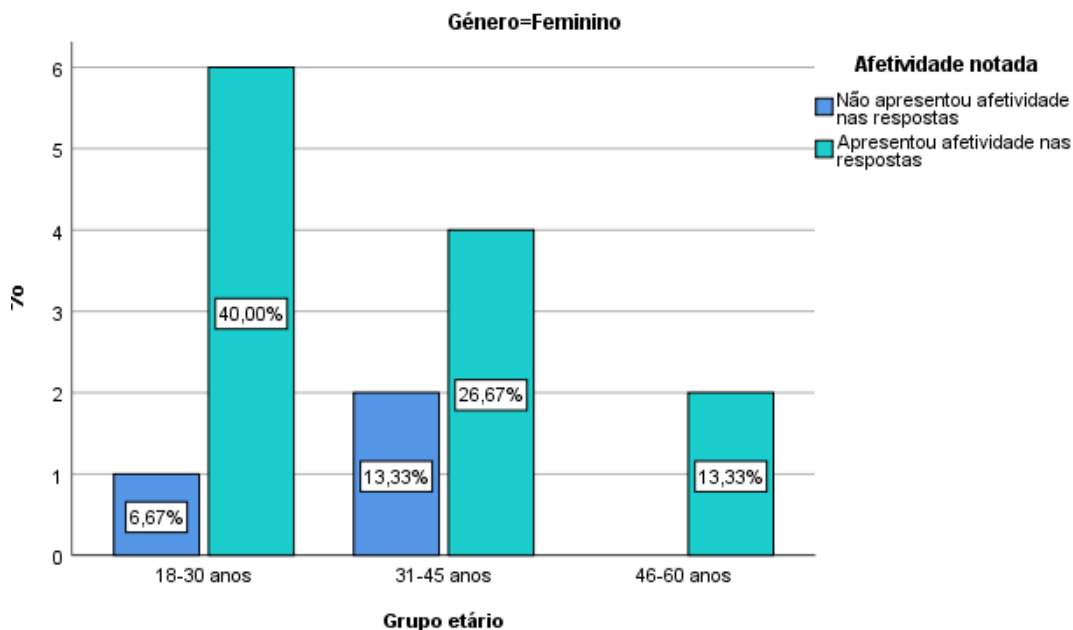
Gráfico 3: Relação entre gênero feminino, grupo etários e afetividade declarada com a comida



Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

Em relação à afetividade notada a partir das respostas às perguntas abertas a afetividade notada com a comida familiar (Gráfico nº4), é também no grupo etário mais jovem que estas lembranças afetivas com a comida são mais elevadas, representando igualmente 40%, seguindo-se o grupo etário entre 31 e 45 anos com apenas 26,67% e os mais velhos com 13,33% o que revela lembranças afetivas com a comida mais elevadas do que a afetividade declarada para este último grupo.

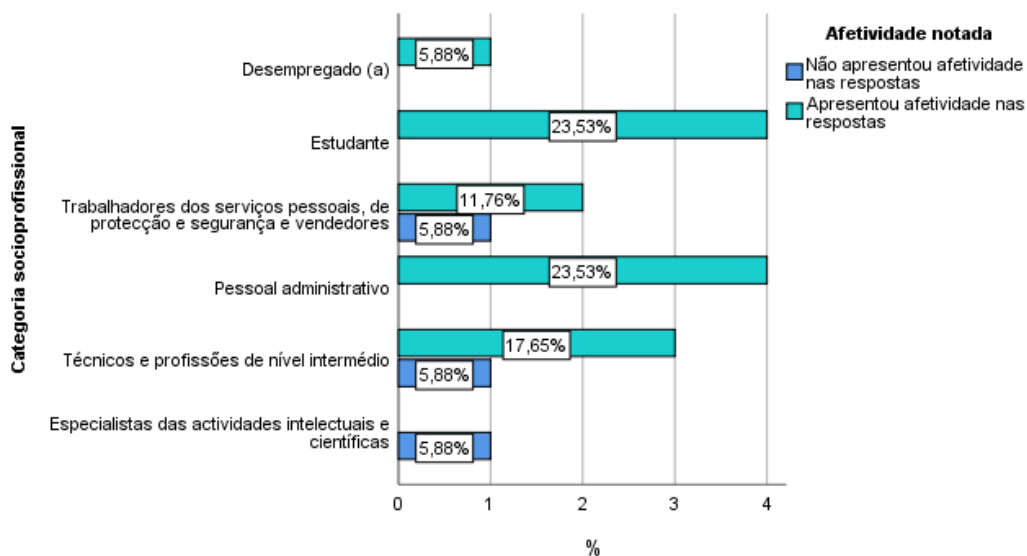
Gráfico 4: Relação entre gênero feminino, grupo etários e afetividade notada nos enunciados com a comida



Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

Na página seguinte, o gráfico nº 5 mostra a relação entre a categoria socioprofissional dos inquiridos e a sua afetividade notada a partir das respostas abertas. São os estudantes e o pessoal administrativo que mais lembranças afetivas têm com a comida, representando 23,53%. Os técnicos e profissões de nível intermédio que revelam uma afetividade com a comida, representam 17,65% contra 5,88% que não apresentam lembranças afetivas nas respostas. As classes sociais mais elevadas, especialistas das atividades intelectuais e científicas não apresentam nenhuma afetividade com a comida familiar.

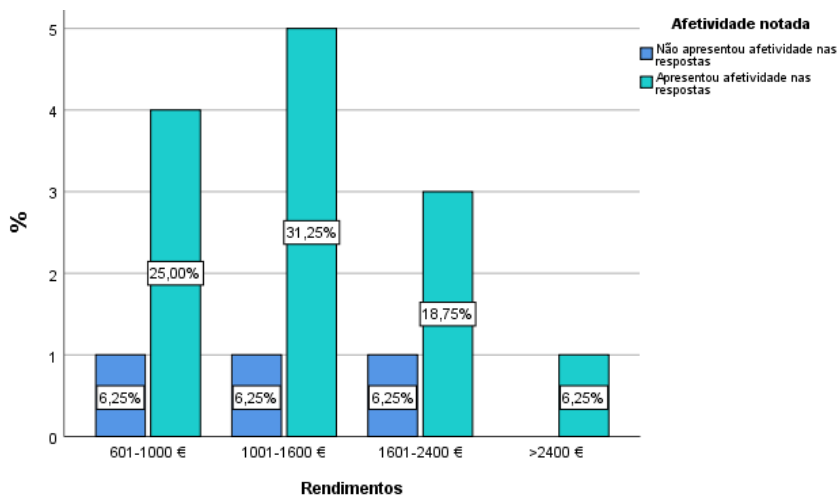
Gráfico n° 5: Relação entre a categoria socioprofissional e afetividade notada nos enunciados



Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

O Gráfico seguinte permite relacionar os rendimentos auferidos e afetividade notada nos enunciados dos inquiridos em Portugal. As pessoas com salários entre 1001€ e 1600€ têm uma maior afetividade com a comida, representando 31,25%, seguindo-se as pessoas com salários mais baixos (25%).

Gráfico n° 6: Relação entre os rendimentos e afetividade notada nos enunciados



Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

Nos inquiridos com salários mais elevados a afetividade com a comida representa 6,25% o que significa que os enunciados revelam que este grupo apresenta elevada afetividade com a comida familiar dado que nenhum deles manifesta uma não relação de afetividade com a comida.

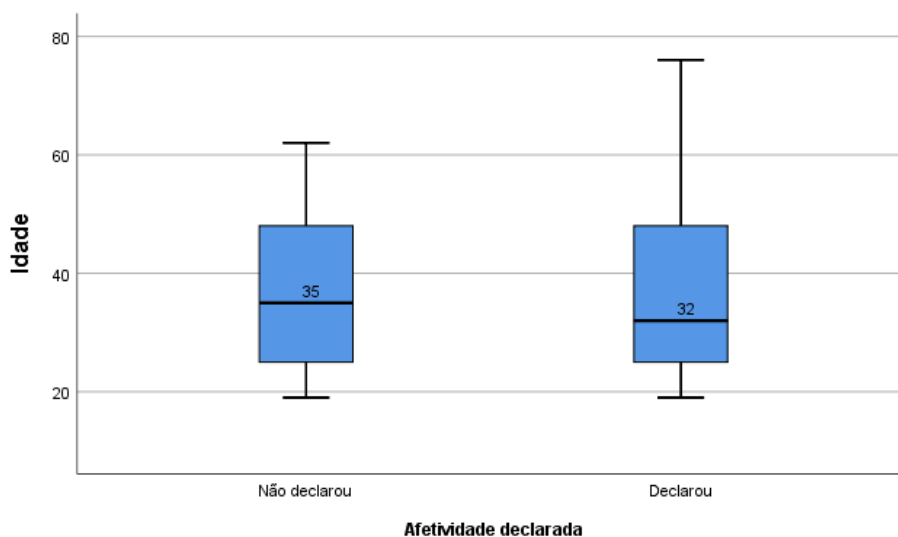
O Quadro nº 17 permite uma melhor leitura desta relação pois anula as diferenças na amostra. As percentagens horizontais mostram efetivamente que os rendimentos mais elevados, os médios e os mais baixos têm uma afetividade revelada mais elevada, sendo a diferença de 15 pontos percentuais em relação aos inquiridos com níveis de salários mais baixos.

Quadro nº 17: Relação entre rendimentos e afetividade com a comida a partir dos enunciados, em % horizontal

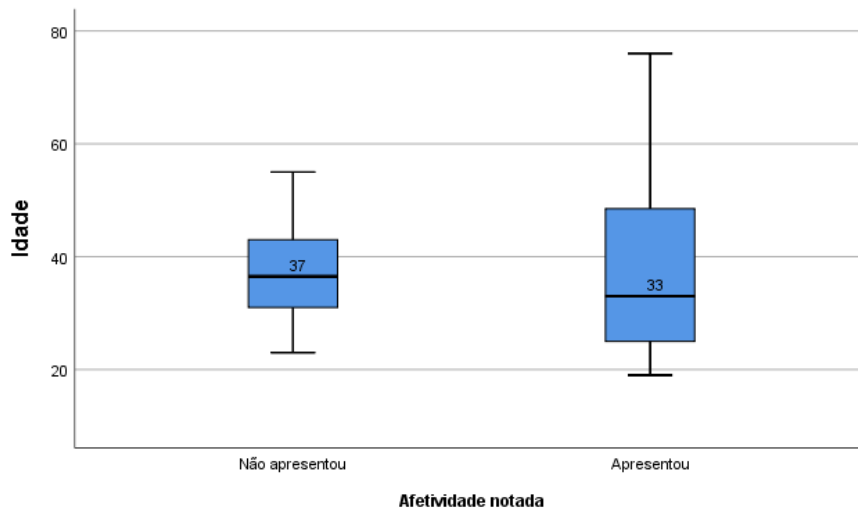
% em Rendimentos		Afetividade notada		Total
		Não apresentou afetividade nas respostas	Apresentou afetividade nas respostas	
Rendimentos	601-1000 €	20,0%	80,0%	100,0%
	1001-1600 €	16,7%	83,3%	100,0%
	1601-2400 €	25,0%	75,0%	100,0%
	>2400 €		100,0%	100,0%
Total		18,8%	81,3%	100,0%

Fonte: Levantamento por questionário, Portugal.

De salientar que os estudantes têm uma elevada afetividade com a comida e por não terem rendimentos estão nos casos omissos.

Gráfico nº 7: Caixa de bigodes – Idade segundo a afetividade alimentar declarada

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Gráfico nº 8: Caixa de bigodes da Idade segundo afetividade alimentar apreendida

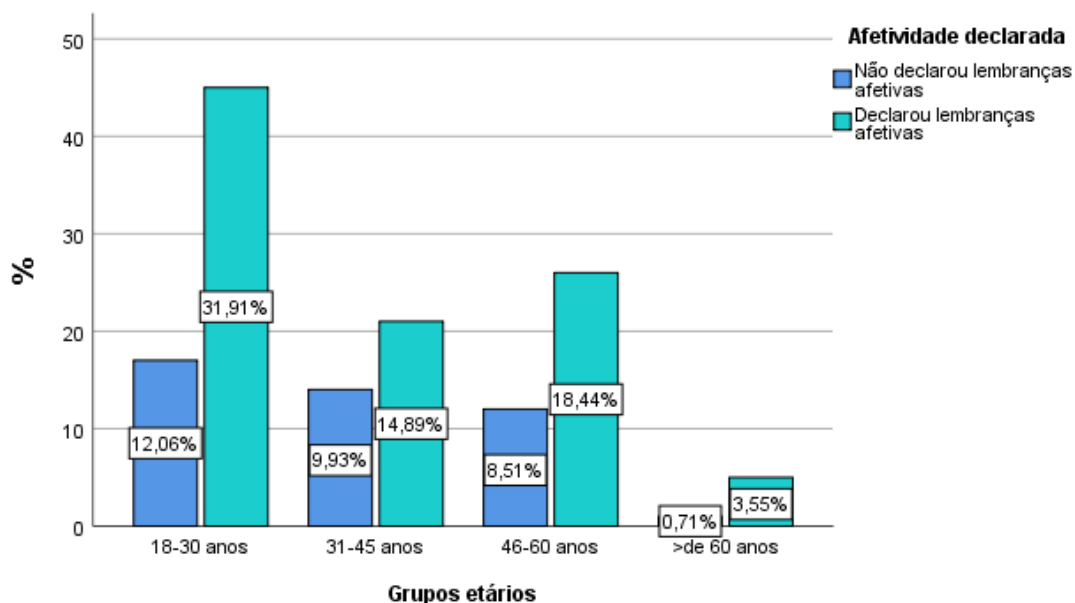
Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Os gráficos nº 7 e nº 8 representam a caixa de bigodes das idades em relação à autodeclaração das afetividades alimentares e às afetividades alimentares nos enunciados respectivamente. No primeiro gráfico,

dos 44 respondentes, 50% com idades compreendidas entre 19 e 35 anos e os restantes 50% entre 35 e 62 anos declararam não ter afetividades alimentares. Em contrapartida, 97 inquiridos declaram ter afetividade alimentar em relação à comida familiar, 50% com idades entre 19 e 32 anos; os restantes 50% entre 32 e 76 anos.

No que se refere às percentagens das idades dos que declaram afetividade alimentar, as pessoas mais novas das gerações entre 1985 a 1990 são as que declaram afetividades alimentares em percentagem mais elevada (31,91%) do que as gerações possivelmente anteriores a 1985 (Gráfico nº 9). Isto revela a possibilidade de que as gerações mais novas no Brasil tenham uma relação de afetividade mais íntima com a comida das avós do que as gerações anteriores.

Gráfico nº 9: Relação entre grupos etários e afetividade declarada com a comida familiar, em %



Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Ainda na esteira das análises etárias relacionadas com as afetividades alimentares, o Quadro nº 19, mostra que em 100% dos inquiridos no Brasil, são os grupos dos mais jovens e dos mais velhos que apresentam uma percentagem mais elevada, 72,6% e 83,3%. De salientar que a geração do novo milénio revela características de relações mais próximas com as figuras familiares das avós, podendo ser este um dos motivos da relação mais próximas com a afetividade alimentar – a comida das avós.

Quadro nº18: Relação entre grupos etários e afetividade declarada com a comida familiar, em % horizontal

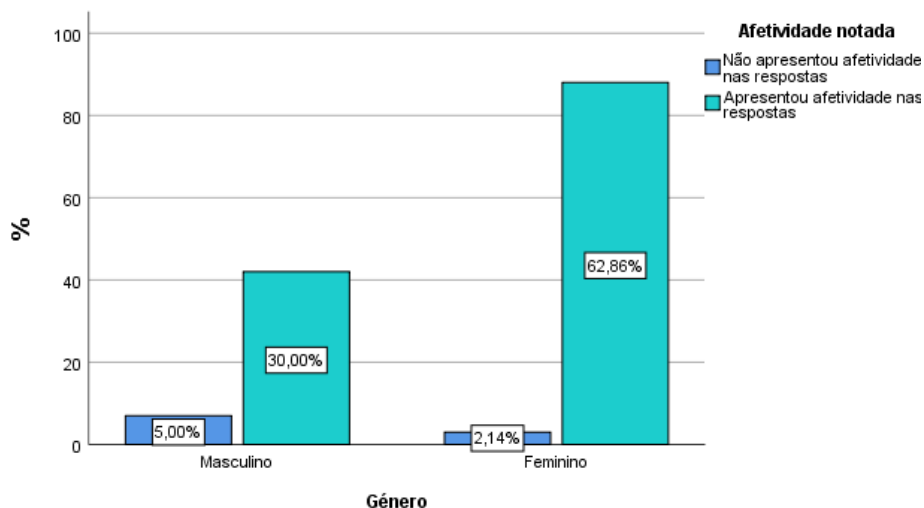
% em Grupos etários		Afetividade declarada		Total
		Não declarou lembranças afetivas	Declarou lembranças afetivas	
Grupos etários	18-30 anos	27,4%	72,6%	100,0%
	31-45 anos	40,0%	60,0%	100,0%
	46-60 anos	31,6%	68,4%	100,0%
	>de 60 anos	16,7%	83,3%	100,0%
Total		31,2%	68,8%	100,0%

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

As gerações das décadas de 80 e 90 do século passado têm também uma forte relação afetiva com a comida familiar, representando 68,4%. Podemos concluir que todas as gerações declaram ter uma forte relação de afetividade alimentar com a comida familiar.

A análise da relação entre o gênero e a afetividade alimentar apreendida nos enunciados, Gráfico 10, mostra uma discrepância entre a afetividade com a comida familiar.

Gráfico nº 10: Gênero e afetividade alimentar com a comida familiar apreendida nos enunciados, em % horizontal



Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

De facto, o gênero feminino apresenta uma mais elevada relação com as afetividades alimentares apreendidas nos enunciados, 62,86%. Em contraponto, o gênero masculino representa 30% desta afetividade na mesma referência de análise. Isto, deve-se em parte a um maior número de participantes do gênero feminino na amostra. De forma, a minimizar as diferenças na amostra, determinámos as percentagens horizontais no quadro seguinte.

Quadro nº19: Relação gênero e afetividade com a comida apreendida nos enunciados, em % horizontal

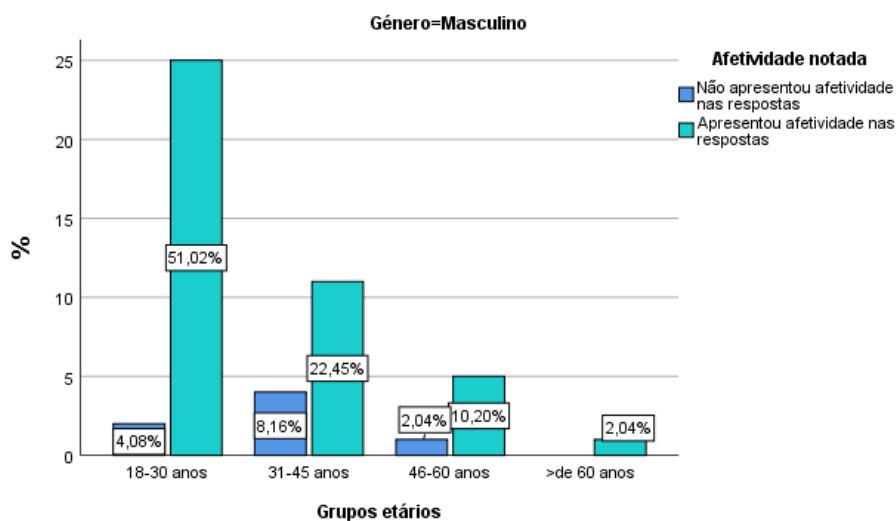
% em Gênero		Afetividade notada		Total
		Não apresentou afetividade nas respostas	Apresentou afetividade nas respostas	
Gênero	Masculino	14,3%	85,7%	100,0%
	Feminino	3,3%	96,7%	100,0%
Total		7,1%	92,9%	100,0%

Fonte Levantamento por questionário, Brasil.

De facto, em 100%, o gênero feminino apresenta sensivelmente uma percentagem mais elevada de afetividade alimentar com a comida familiar, diferindo da do gênero masculino em 11 pontos percentuais.

Se relacionarmos o gênero e os grupos etários, quais os que manifestam uma maior afetividade alimentar com a comida familiar?

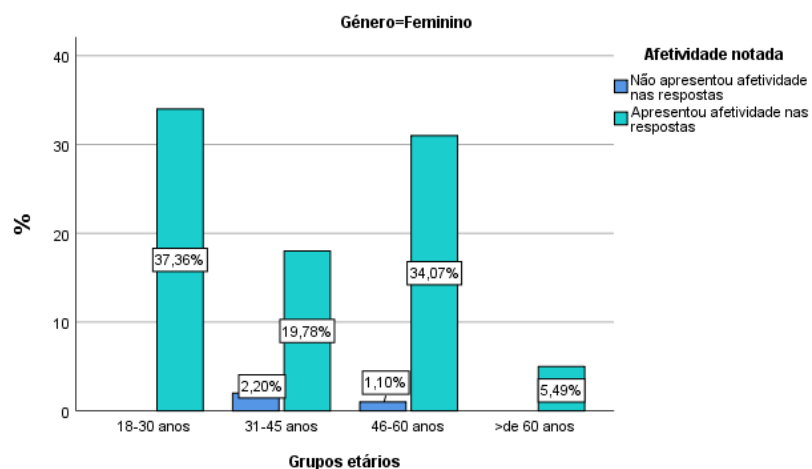
Gráfico nº 11: Gênero masculino, grupos etários e afetividade alimentar com a comida familiar apreendida nos enunciados, em %



Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Os gráficos nº 11 e nº12 mostram estas diferenças de afetividade alimentar apreendida segundo o gênero. É no grupo mais jovem de gênero masculino, entre 18 e 30 anos, que esta percentagem é mais elevada (51,02%), sendo menor no gênero feminino para o mesmo grupo (37,36%). No grupo etário entre 31 e 45 anos e de gênero masculino, esta afetividade representa 22,45%, sendo ligeiramente inferior ao gênero feminino (19,78%). No grupo etário dos 46 a 60 anos, neste caso a afetividade é mais elevada para o gênero feminino do que para o gênero masculino, diferindo cerca de 24 pontos percentuais.

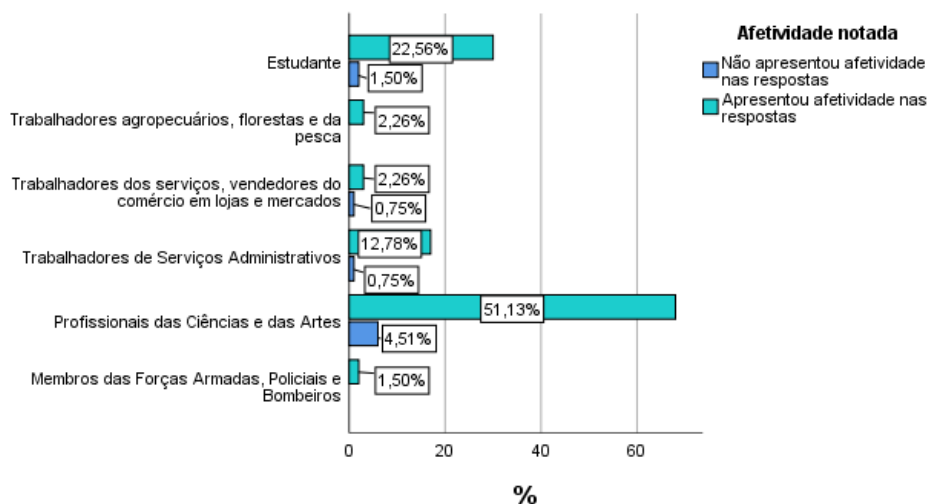
Gráfico n° 12: Gênero feminino, grupos etários e afetividade com a comida familiar apreendida nos discursos, em %



Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Contudo, no que se refere ao gênero feminino, podemos notar diferentes percentagens entre os grupos geracionais, isto é, 37,36% dos inquiridos entre 18 e 30 anos apresentam uma afetividade alimentar nos seus discursos. Porém, 34,07% dos inquiridos do grupo etário entre os 46 e 60 anos revelam também uma afetividade com a comida familiar nos enunciados, subvertendo as ideias de que o grupo etário fica mais velho e a afetividade se dissipa.

Gráfico n° 13: Categorias socioprofissionais e afetividade com a comida familiar apreendida nos enunciados, em %



Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

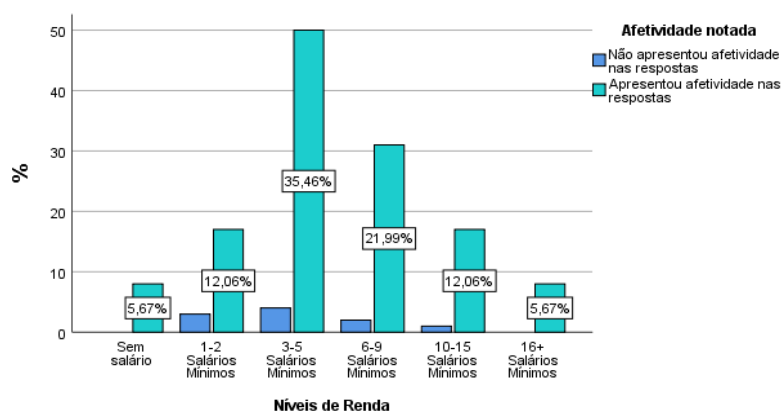
Esta afetividade alimentar apreendida no Brasil é mais elevada nos estudantes (22,56%) e nos profissionais das Ciências e das Artes (51,13%). As percentagens horizontais permitem uma interpretação mais adequada. De facto, considerando a igualdade da amostra a 100%, é nas categorias socioprofissionais mais elevadas e nos agricultores que a percentagem desta afetividade alimentar é mais elevada, atingindo 100%, seguida dos trabalhadores administrativos (94,4%) e dos estudantes (93,8%). Facto que se confirma no Gráfico nº 14 e no Quadro nº 21 em relação da afetividade alimentar com a renda.

Quadro nº 20: Categorias socioprofissionais e afetividade apreendida nos discursos, Brasil

% em Categorias socioprofissionais		Afetividade notada		
		Não apresentou afetividade nas respostas	Apresentou afetividade nas respostas	Total
Categorias socioprofissionais	Membros das Forças Armadas, Policiais e Bombeiros		100,0%	100,0%
	Profissionais das Ciências e das Artes	8,1%	91,9%	100,0%
	Trabalhadores de Serviços Administrativos	5,6%	94,4%	100,0%
	Trabalhadores dos serviços, vendedores do comércio em lojas e mercados	25,0%	75,0%	100,0%
	Trabalhadores agropecuários, florestas e da pesca		100,0%	100,0%
	Estudante	6,3%	93,8%	100,0%
Total		7,5%	92,5%	100,0%

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Gráfico nº 14: Níveis de renda e afetividade alimentar apreendida nos discursos, em percentagem



Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Nos níveis de renda entre 3 a 5 salários mínimos, a percentagem de afetividade alimentar apreendida com a comida familiar é mais elevada, representando 35,46%, seguindo-se o nível de renda entre 6 e 9 salários mínimos com 21,99%. Nas percentagens horizontais a leitura das diferenciações é mais visível, permitindo uma melhor interpretação dos resultados.

Quadro nº 21: Níveis de renda e afetividade com a comida familiar apreendida nos enunciados, em % horizontais

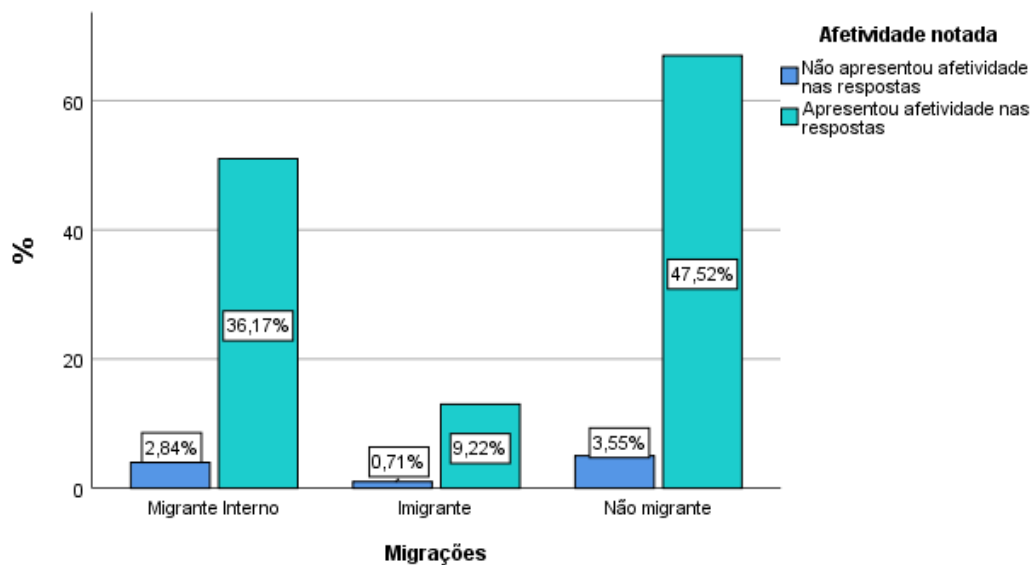
% em Níveis de Renda	Afetividade notada		Total
	Não apresentou afetividade nas respostas	Apresentou afetividade nas respostas	
Sem salário		100,0%	100,0%
1-2 Salários Mínimos	15,0%	85,0%	100,0%
3-5 Salários Mínimos	7,4%	92,6%	100,0%
6-9 Salários Mínimos	6,1%	93,9%	100,0%
10-15 Salários Mínimos	5,6%	94,4%	100,0%
16+ Salários Mínimos		100,0%	100,0%
Total	7,1%	92,9%	100,0%

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

De facto, são os estudantes e as classes sociais média e alta cujas rendas aferidas são acima de dezesseis salários-mínimos que apresentam uma afetividade alimentar apreendida mais elevada, seguidos dos que auferem entre 10 e 15 salários-mínimos (94,4%) e dos que ganham entre 6 e 9 salários mínimos. Isto leva-nos a equacionar que, é nas classes superiores e com níveis de escolaridade mais elevados que as afetividades alimentares com a comida familiar são mais intensas pois recordam com saudade e emoção tanto os pratos como as sociabilidades.

Em relação às migrações, são os não migrantes que apresentam uma afetividade alimentar mais elevada com a comida familiar (Gráfico nº 15), ascendendo a 47,52%. Contudo, estas diferenças são atenuadas quando se determina as percentagens horizontais (Quadro nº 22).

Gráfico nº 15: Migração e afetividade com a comida familiar apreendida nos discursos, em percentagem



Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Quadro nº 22: Migração e afetividade com a comida familiar apreendida nos discursos, em % horizontais

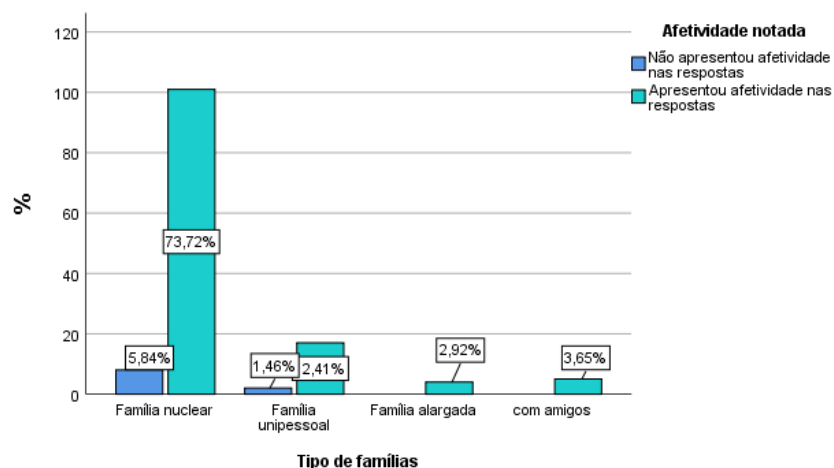
% em Migrações		Afetividade notada		Total
		Não apresentou afetividade nas respostas	Apresentou afetividade nas respostas	
Migrações	Migrante Interno	7,3%	92,7%	100,0%
	Imigrante	7,1%	92,9%	100,0%
	Não migrante	6,9%	93,1%	100,0%
Total		7,1%	92,9%	100,0%

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Em relação às migrações, a afetividade apreendida a partir dos discursos não apresenta diferenças percentuais.

O Gráfico nº 16 mostra a relação entre o tipo de família e afetividade alimentar apreendida nos discursos. As famílias nucleares apresentam maior afetividade alimentar nos discursos, ascendendo a 73,72%.

Gráfico nº 16: Tipo de família e afetividade com a comida familiar nos discursos, em %



Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

As percentagens horizontais permitem relativizar estas percentagens (Quadro nº 23). De facto, a afetividade alimentar é mais elevada tanto nas famílias nucleares como nas famílias alargadas, estas últimas em presença de várias gerações dentro da casa. Facto que merece uma explicação diz respeito àqueles que vivem com os amigos pois, neste tipo de famílias, a afetividade alimentar representa 100%.

Quadro nº 23: Tipo de família e afetividade com a comida familiar apreendida nos enunciados, em % horizontais

% em Estrutura		Afetividade notada		
		Não apresentou afetividade nas respostas		Total
		Apresentou afetividade nas respostas	Apresentou afetividade nas respostas	
Estrutura	Família nuclear	7,3%	92,7%	100,0%
	Família unipessoal	10,5%	89,5%	100,0%
	Família alargada		100,0%	100,0%
	com amigos		100,0%	100,0%
Total		7,3%	92,7%	100,0%

Fonte: Levantamento por questionário, Brasil.

Como podemos notar, as relações afetivas com a comida desenvolvem-se de forma mais prolífica em ambientes com famílias nucleares, possivelmente pois ainda se mantém resquícios de tradições das antigas gerações comparados as novas formulações e reformulações familiares que ocupam espaços no século XXI. Para além disto, podemos notar também, um relação de gênero e afetividade, onde, em grande parte o gênero feminino ocupa espaços de maior declaração de afetividades comparada ao gênero masculino.

A partir destas informações angariadas pela análise dos dados provenientes dos questionários autoadministrados fomos as análises dos grupos focais que derivaram da amostra do primeiro inquérito e versariam por um maior aprofundamento das qualidades afetivas das comidas e suas conexões com a realidade de cada indivíduo e sua história.

3.3. Os resultados dos Grupos Focais

Os perfis sociodemográficos e as afetividades alimentares declaradas e apreendidas nos enunciados dos discursos permitiram elencar os potenciais participantes nos grupos focais que pudessem agregar um debate sobre as experiências afetivas com a comida familiar.

O grupo focal foi dividido em grupos regionais – um grupo de brasileiros e um grupo de portugueses – escolhidos a partir de resultados prévios dos questionários e do prospeto de possível contribuição para a investigação. O grupo focal composto por brasileiros foi constituído por quatro participantes, cinco convidados previsto e um não compareceu, um integrante do gênero masculino e três do gênero feminino. O grupo focal português foi composto também por 4 integrantes, um quinto integrante também foi convidado e não pôde comparecer. Também constituído por 1 integrante do gênero masculino e 3 integrantes do gênero feminino.

O grupo brasileiro tinha seus integrantes pertencentes a classe socioprofissional dos Profissionais das Ciências e das Artes, sendo eles professores por formação e ocupação. O grupo português apresentou em sua composição 3 Estudantes e um Profissional de Nível Técnico ou Médio. Os brasileiros que compunham o grupo tinham níveis de rendimentos, dois deles, entre 3 a 5 salários mínimos brasileiros, cerca de 450-550 euros, e outros dois entre 6 a 9 salários mínimos brasileiros, cerca de 590-1200 euros. O grupo de portugueses se abstiveram da pergunta sobre rendimentos.

No que se refere a grupos etários, o conjunto de brasileiros participantes localizavam-se, três deles, na faixa geracional dos 46-60 anos, e um deles entre 18-30 anos de idade. O grupo de portugueses era mais igualitário sendo dois deles entre 18-30 anos e os outros dois entre 30-45 anos de idade.

3.3.1. Dimensão Psicoafetiva

A dimensão psicoafetiva diz respeito às relações da memória com a comida onde se gera a afetividade. As categorias de análise desta dimensão incidem sobre a comida afetiva, a refeição afetiva e o preparo afetivo e a memória declarada que também ela é afetiva, tendo como pano de fundo a memória involuntária (vide Quadro nº 5, o modelo de análise, p. 90?).

Num primeiro momento, os participantes do grupo focal de brasileiros foram questionados sobre a afetividade em torno de uma comida, a comida que os levava a recordar algo, uma comida marcante, nesse contexto. A entrevistada um evocou três comidas diferentes que lhe traziam lembranças agradáveis: “dentre eles o que me recorda, e que me traz muitas lembranças era a papa de milho verde” (Maria, 47 anos, Brasil).

A papa de milho verde é um preparo moroso, com diversos processos tais como cortar as espigas de milho, processar as espigas, espremer o líquido para iniciar o processo de cocção e, a partir deste, gera-se o mingau de milho doce. Muitas vezes as famílias reúnem-se para o preparo como era o caso da entrevistada um. Esta comida relembra os momentos felizes que ela viveu e que continua a viver em redor deste prato.

A entrevistada um continua, “não só a papa também como outros alimentos que nós temos costume de fazer como a Torta Capixaba” (Maria, 47 anos, Brasil). A torta capixaba é um preparo complexo que pertence a uma tradição anual na época da Semana Santa. É uma época em que não se come carne bovina, especificamente. As famílias do Estado do Espírito Santo, usualmente, não tanto pelos motivos religiosos, fazem a torta capixaba que é uma torta com base de palmito, bacalhau e claras de ovos. É uma opção alimentar em vez da carne de animais ruminantes. Este preparo usualmente reúne a família. Por fim, no que tange a comidas afetivas, a entrevistada um evoca que: “Galinha caipira com caldinho e com pirão, porque é uma briga, tem que fazer e tem que fazer muito porque todo mundo quer um pouquinho” (Maria, 47 anos, Brasil).

Numa análise contextual das experiências alimentares do entrevistado, este prato é uma comida do cotidiana, não sendo, porém, uma comida de processos complexos e comida festiva. Podemos concluir, sobre esse referencial da entrevistada um, um conjunto de comidas afetivas, algumas delas relacionadas com datas festivas em que a família se reúne. Uma outra está relacionada com uma prática culinária cotidiana e não uma cozinha festiva. Além de uma referência, em contexto de memória afetiva, um terceiro alimento que marca a trajetória da entrevistada. Diferentes níveis de interação simbólica e temporal na construção dos símbolos e significados em redor da comida familiar. Igualmente na categoria das relações psicoafetivas, referenciando-se na ideia de comida afetiva, a entrevistada n° 2 descreve que:

Na época de criança, em janeiro tinha o ciclo certinho das chuvas, então Mutum [Cidade do interior de Minas Gerais], é uma cidade que quando faz frio faz frio mesmo, então nessa época a gente fazia canjiquinha, que aqui a gente conhece como pela égua. (Matilde, 49 anos, Brasil)

A entrevistada utiliza aqui de aspectos sensíveis à memória local, ao clima e ao tempo do ano para reforçar o simbolismo em torno de uma comida, o pela égua, ou, canjiquinha. É um preparo próprio que vem do milho seco moído, tradicionalmente em moinho de pedra. Contudo hoje é comercializado em todo e qualquer supermercado brasileiro. No fim deste preparo o grão de milho é grosseiramente moído e entra na confecção de uma sopa com carnes caseiras e miudezas. É um prato característico de climas mais frios e das cidades do interior, muito consumido em casas de rendas mais baixas. A mesma entrevistada informa que:

Estou jantando mingau de jiquiri lembrei de você”, então eu acho que nada mais memória afetiva que isso né. Também tem a galinha caipira com aquele caldinho, porque a gente faz no Igor, mas não fica do mesmo jeito nunca, mas a gente tenta e insiste ne (...) (Matilde, 49 anos, Brasil)

Neste caso, o enquadramento na categoria e no referencial diz respeito à qualificação de um alimento como afetivo e uma conceitualização própria, por parte do entrevistado, isto é, do que ele classifica como afetivo. Este entrevistado, por sua vez, conecta suas memórias de forma mais vivida a pessoas, ainda vivas e a comidas que foram únicas na trajetória dele, aderindo a um forte senso de afetividade e consciência.

O entrevistado n° 3 descreve uma infância com comidas afetivas que remetem para a dimensão física-geográfica onde passou parte de sua história de vida. Assim afirma que: “em Belém do Pará, e lá eu tive contato com alguns pratos específicos de Belém, em especial comer o açaí né, como uma refeição, como almoço, a janta” (Fernando, 29 anos, Brasil).

Numa dimensão diferente da afetividade alimentar, a comida de aconchego, recordando um dia festivo muito especial, o Natal. A entrevistada nº 4 diz que: “Realmente naquele momento que a gente pega o capeletti e joga o queijo parmesão ali remete a gente no aconchego, da avó, do avô, do dia 25 que era uma tradição afetiva mesmo.” (Andreia, 47 anos, Brasil). Neste enunciado há uma conexão das interações que fazem parte do universo simbólico em torno de uma comida que, por sua vez, potencializa-se na temporalidade alimentar da “janta”.

Ainda na área psicoafetiva das comidas afetivas relacionadas com os movimentos migratórios no Brasil, a entrevistada nº 4 refere que “Na verdade, minha avó descendente de italianos, meu avô de português, então a gente tinha a tradição, eles tinham né, todo dia 25 de Natal minha avó não falava nem o capeletti falava “capletto” (Andreia, 47 anos, Brasil).

As refeições afetivas apresentam características que sobressaem da comida cotidiana. Comer é afeto, porém, comer naquele momento especial, daquela forma, com os familiares, é o que completa o afeto. A maioria dos enunciados dos discursos remetem para a cozinha tradicional de regiões do Brasil e para a comida de aconchego das refeições afetivas. Dentro da dimensão psicoafetiva, concentramo-nos na preparação dos alimentos das comidas afetivas. Esta dimensão remete para o universo dos sentidos em que o olfato ressalta aquilo que a visão cristaliza, atenta o paladar à espera do que está para acontecer. É na cozinha, no lugar onde o ato de cozinhar se manifesta, que o império dos sentidos reina. O alimento passa a ser imbuído de símbolos e significados muito antes de ser consumido. A preparação dos alimentos e dos pratos faz-nos mergulhar no universo dos sentidos. A entrevistada nº 1 afirma que: “Eu tenho várias memórias afetivas em relação ao preparo dos alimentos” (Maria, 47 anos, Brasil).

Por sua vez, a entrevistada nº 2 relaciona a afetividade alimentar com a preparação de um prato cotidiano, a sopa. Ela refere que:

É a sopa de macarrão. Minha filha não gosta de verdura na sopa, então, é a sopa de macarrão com uma carinha mesmo, então é assim choveu, não importa se está frio ou não, ela já fica “mãe vai ter sopa? (...) quando chove ela fala tia Matilde você pode fazer sopa?”, e quando ela está aqui e Mila está aqui também, aí eu falo “gente está chovendo” e elas falam “oba, vai ter sopa”, só por causa da chuva, então são memórias afetivas que dá aquele aconchego também. Ela já tem 25 anos e desde criança é assim. (Matilde, 49 anos, Brasil)

A afetividade relacionada com a preparação da comida perpassa gerações. Alcança novos horizontes de entre tradições e inovações alimentares. Revitaliza práticas culinárias de outrora, adicionando ou

substituindo alimentos e técnicas culinárias, agregando significados. Dessa forma, a afetividade alimentar perdura e reinventa-se.

Matty Chiva (1997) demonstra como o gosto e os afetos desenvolvem-se durante a primeira infância, tecendo as primeiras emoções. Durante os processos de socialização, o sujeito aprende o que é um alimento, distingue o que é comestível do não comestível, constitui e atualiza um repertório alimentar em ligação com o contexto cultural e simbólico em que vive, interage com os outros comedores e se constrói-se como um comedor afetivo. A entrevistada n° 2 relata que:

Tem que ser da minha mãe é a galinha caipira com caldinho (...) agora a sopa para minha filha por exemplo mesmo que a gente esteja lá na roça, na casa minha mãe, se for sopa sou eu quem tem que fazer, e meus sobrinhos foram no mesmo caminho também. (Matilde, 49 anos, Brasil)

No mesmo sentido, a entrevistada n° 4 afirma que: “Então a minha avó que a gente chama de vovó Tete, ah, até me emociono, ela fazia questão de preparar para a gente um almoço” (Andreia, 47 anos, Brasil).

Outras gramáticas culinárias envolvem-nos a numa tradição que nos foi impelida, não de forma penosa necessariamente, por um terceiro, e dessa maneira, faz parte da nossa experiência alimentar. O entrevistado n° 3 afirma que: “Então minha relação com o prato afetivo é essa relação que me lembra um pouco a infância, a terra da minha mãe, que ela gosta muito” (Fernando, 29 anos, Brasil).

Partindo para as memórias afetivas, ainda dentro da dimensão das relações psicoafetivas, temos um conjunto descritivo ou nominativo de memórias afetivas.

Entrevistadas	Citações
N° 1, Maria, 47 anos, Brasil	“Memórias afetivas, minha família tem muitas memórias afetivas, em relação a comida então... nosso pai... é muita memória afetiva”
N° 2, Matilde, 49 anos, Brasil	“E memórias afetivas eu realmente tenho muitas [...] ... memórias afetivas com comida é o que não falta. [...] E o porco era a mesma coisa” (...) “as memórias afetivas da minha vida são todas em janeiro, porque eram as férias todas na roça”.

Fonte. Levantamento dos enunciados a partir do *Focus Group*, Brasil

O entrevistado 3 recorda com emoção a comida de sua mãe, esta comida de aconchego que aquece a alma. Este participante relata que:

Eu me lembro que geralmente quando começa a esfriar aqui em casa, começa a chegar o inverno aqui em casa, minha mãe começa a preparar alguns pratos que me trazem esse mesmo sentimento né... de aconchego, de calor na alma mesmo [...] minha mãe costuma fazer a canja de galinha, um prato assim que todo mundo pede quando chega nessas temporadas, e o caldo verde que é uma tradição de certa forma aqui, sempre nesse período de frio aqui em casa. (Fernando, 29 anos, Brasil)

Algumas memórias se constroem exatamente sobre os signos mais sensíveis do olfato, a memória afetiva alimentar e em relação aos cheiros dos cozinhados. A participante nº 4 afirma que:

Eu conseguia trazer dentro de mim o cheirinho da casa da minha avó, que era aquele cheirinho da comida, da acolhida, de um neto não gostar de comer algo e ela já ter outra coisa pronta, são coisas que a gente guarda mesmo no coração" (...) "E depois disso a questão da galinha caipira a gente também tinha essa tradição e eu sinto, eu passo agora(...)", ou, de eventos de infância que nunca mais se repetiram. É uma memória afetiva, mas o porco a gente se afeiçoou a ela, que era a Juju. (Andreia, 47 anos, Brasil).

Esses signos, momentos e universos materiais construíram um total simbólico que representa diferentes formas de afetividades através da memória.

No que se segue ao *Focus Group* dos participantes portugueses, o resultado da análise de conteúdo revela uma afetividade alimentar com as figuras dos avôs e avós. O entrevistado nº 1 aponta que: "Minha avó paterna fazia uma receita lá que é um prato que é o milho frito [...] quando eu vejo isso eu lembro-me dela" (Marcos, 20 anos, Portugal).

A comida afetiva está relacionada com os laços familiares e o sentimento do amor. A entrevistada nº 2 relata que: "A minha avó já faleceu e nos no carnaval, na casa dela, comíamos, ela fazia para nós umas sopas gordas [...]" (Margarida, 42 anos, Portugal).

Este poder de evocação das emoções positivas ou negativas associadas a sensações organolépticas, no cenário onde a comida afetiva se constrói em relação ao e com o outro, a entrevistada nº 3 conta que: "O arroz de cabidela eu, por acaso até gosto, eu só gosto, não se compara com o da minha tia, a mulher do meu padrinho" (Carlota, 23 anos, Portugal).

Um lembrança torna viva a comida da avó. Este poder de evocador é mais forte do que o poder visual ou auditivo. Apenas alguns alimentos e comida são impulsionadores de emoções. Tomemos como referência Marcel Proust, quando descreve o gosto da pequena Madalena molhada no chá e enquanto o bebia se transportava no tempo e no espaço de sua infância, à casa de sua tia onde costumava passar as

férias. Todos nós, vivemos este tipo de emoções associadas à alimentação que nos transporta no tempo e no espaço (público ou privado) o que Proust denomina por memória involuntária. Todavia, nem todos os cheiros são armazenados na memória de longo prazo. A entrevistada n° 4, evoca as papas de serrabulho de sua mãe:

Eu vou falar das papas de serrabulho que é algo que por muito que eu tento fazer e ninguém da minha família consegue fazer papas como minha mãe fazia [...] toda vida vou me lembrar das papas, porque era algo e é algo que eu adoro, mas não consigo aquele sabor, não consigo por muito que eu vá a restaurantes, procure pessoas muito antigas que fazem. (Rita, 40 anos, Portugal)

O entrevistado 3 ainda descreve como um alimento não preparado necessariamente pela pessoa, pode passar por processos de memorização nos transportam para o universo dos sentidos, das emoções e da afetividade, cristalizando ainda mais a ideia da sociabilidade, interação e interdependência no seio do processo de construção simbólica dos alimentos, quando afirma que:

Ovo kinders, meu pai já faleceu e todos os domingos íamos a um café lá na minha aldeia, em Montalegre, então eu ia com ele ou ele sempre me trazia um ovo kinder, então toda minha vida que eu via um ovo kinder (Carlota, 23 anos, Portugal)

No que se refere a uma tradição cotidiana dos domingos à tarde, Carlota ao falar de uma tia diz que: “Aquilo para mim não era uma tradição era um domingo normal que por se tornar uma rotina, mas num dia sinto falta da rotina, das pessoas, e do chá” (Carlota, 23 anos, Portugal).

Referimos à interação novamente cristalizada na forma de um símbolo imbuído num alimento. A entrevistada n° 2 apresenta também, a mesma conexão de interações com outra figura, a figura da tia. Temos aqui uma ressignificação de uma comida que hoje perdura ainda no universo simbólico do entrevistada, evocando primeiro uma emoção negativa para mais tarde se transformar numa emoção positiva. Margarida relata que: “Praticamente todo sábado que íamos visitar essa tia, e eu odiava porque ela me dava chá com bolacha maria, e vou lhes dizer, passei de odiar para amar” (Margarida, 42 anos, Portugal).

A entrevistada n° 4 apresenta semelhante ressignificação de uma comida no que se relaciona uma figura de sua infância, a da avó. Afirma que:

São dois alimentos que eu remeto sempre para as minhas avós e é algo que eu hoje em dia como, adoro, e sempre que eu estou a comer estou a lembrar disto, estou sempre a dizer a toda gente, como é que é possível, eu criança não gostava disso, e agora gosto. (Rita, 40 anos, Portugal)

Além das conexões diretas entre um ente querido e a alimentação, seja ela uma comida preparada por ela ou não, há a comida afetiva que está diretamente associada com as datas festivas. As participantes nº 2 e nº 4 descrevem as comidas familiares durante o Carnaval, São João, o Natal e a Páscoa. A entrevistada nº 2 diz que: “Passei a fazer no Domingo de Páscoa arroz de pato, aquele arroz de pato especial” (Margarida, 42 anos, Portugal).

A entrevistada nº 4 refere que:

É uma data especial, então devemos comer uma coisa especial, que todo mundo goste. Então nós começamos a optar pelo bacalhau com broa, não deixo de cozer as batatas com o bacalhau porque no dia de Natal gostamos de comer o cabrito assado no forno acompanhado com a roupa velha, isso meus filhos já gostam [...] temos o carnaval, não abduco do cozido à portuguesa, nem por sombras, vou muito longe comprar as carnes caseiras, porque pronto, adoro, e cá em casa toda gente gosta [...] não abduco do São João, sardinhas assadas também estão fora de questão. (Rita, 40 anos, Portugal)

Partindo para as refeições afetivas, do grupo focal dos portugueses, temos uma divisão dual entre os preparativos feitos pelos próprios entrevistados e aqueles que foram feitos outros familiares. No que se refere às refeições afetivas, a entrevistada nº 4 afirma que: “Eu em relação a datas festivas tento ser o mais tradicional possível” (Rita, 40 anos, Portugal).

Não obstante, a entrevistada nº 3 apresentou diferentes refeições que conotavam, independente da qualidade e quantidade da comida, evoca emoções e os afetos das refeições com outros. Diz que:

Minha tia até às vezes me fala que tenho que ir lá comer o arroz, já é tradição isto [...] tenho uma tia que me lembro dela pela quantidade de comida [...] meu aniversário era especial, o meu pai e a minha mãe me acordavam de manhã para o pequeno-almoço e isto para mim era sempre um grande dia quando eu era miúda. (Carlota, 23 anos, Portugal)

Movendo-nos para o espaço da cozinha, a preparação das comidas afetivas, deparamos com a mesma dicotomia entre a saudade, as emoções positivas e o dever cumprido. Algumas práticas alimentares são afetivas quando relacionadas com as receitas familiares às quais se deu um cunho pessoal. A entrevistada nº 2 aponta que:

[...] E quando eu como [...] transmite-me a saudade o sentimento de ver cumprido. Fazer aquela receita [...] para mim é normal e que eles dizem que não, então na minha vez já sei que vai ser arroz de pato, como já faço há muito tempo é normal que os mais novos gostem do meu arroz de pato [...] porque eles dizem que eu faço um arroz de pato que ninguém faz igual. (Margarida, 42 anos, Portugal)

Ou, como num misto de realizar uma comida afetiva que não se consegue reproduzir apesar de seguirmos a receita. A mesma participante assinala que: “Hoje posso fazer e faço, mas não é a mesma coisa, o sabor não é o mesmo, naquela altura, naquela hora tinha aquilo” (Margarida, 42 anos, Portugal).

Por outro lado, temos também os preparativos culinários que são mais tradicionais que se transportam nas memórias. Reconstruções de momentos marcantes, atribuindo à comida uma afetividade indissociável de determinadas configurações culinárias familiares. As entrevistadas n° 2 e n° 4 referem respectivamente que:

Conhece sopa seca, vai a mesma calda das rabanadas do Natal, mas é posta em camadas com açúcar amarelo e canela, vai ao forno e no meio vai com uma folhinha de hortelã coberto com o resto da calda e vai no forno até ficar tostadinhas. (Margarida, 42 anos, Portugal)

Lembro-me que comia lá uma coisa que detesto e odeio e lá eu comia e adorava que era bacalhau passado por ovo, frito, e eu nunca como isso, eu odeio, mas naquele dia, ou era pelo cansaço, fome, ou pelo convívio, não sei, mas naquele dia eu comia. (Rita, 40 anos, Portugal)

Estas relações com a comida, práticas declaradas pelos entrevistados, representam uma construção, mais ou menos consciente, da afetividade alimentar. Relacionam-se com momentos, lugares, pessoas, sentidos, emoções e várias outras dimensões do universo material e simbólico em que estamos inseridos. Uma categoria de análise demonstra-se insuficiente perante a multiplicidade de significados com diferentes signos que podem ser identificados no processo de análise.

Ainda na dimensão das relações psicoafetivas, partindo para a referência das memórias afetivas do grupo focal português, temos algumas expressões de experiências declaradas de afetividade que só podem hoje ser perceptíveis através da memória. A figura da avó ressurgue novamente relacionada com a comida de forma sentimental nos nossos entrevistados. Todos eles declararam memórias afetivas, de uma maneira ou de outra, relacionadas com a figura dos avós. O participante n° 1 relata que:

Minha avó materna, já falecida, dava-me sempre quando vinha aos domingos aquela coisa de que os avós se juntarem aos netos e fazerem aquilo que os pais não querem, darem chocolates. E eu lembro-me sempre disso quando minha avó vinha nos fins de semana aos domingos geralmente, trazia sempre alguma coisa pra dar para minha ou para minha irmã, ela trazia sempre aquele doce para nunca se esquecer da avó, quando estiver velhinha não se esqueça dela e tal. (Marcos, 20 anos, Portugal)

A entrevistada n° 2 remeto-nos para a memória olfativa e gustativa. Afirma que:

Eu já fiz, minha mãe faz, mas ninguém faz como a minha avó, o cheiro [...] o cheiro da altura, o cheiro da casa, aquele cheiro característico das feitas por ela, não há igual [...] eu sei a receita de cor e nunca é igual. (Margarida, 42 anos, Portugal)

Este tipo de enunciados é recorrente em discursos que revelam sentimentos saudosos e emoções fortes e positivas em relação à alimentação, em especial os cheiros e os sabores. A forma como terceiros preparam as receitas, como quando as avós fazem algum preparo, é tão assimilado junto a receita que eles passam a ser como ingredientes. Passa a ser indispensável para aquele preparo que aquela figura esteja ali ao fazê-lo, sendo assim alcançando os afetos e as lembranças.

A entrevistada nº3 considera que:

Eu acho que só lá que as comíamos, que só lá que tinham aquele sabor, como por exemplo, omelete por muito que se façam em casa, pronto, minha mãe e minha avó faziam, fosse o que fosse, era uma coisa que me remete aquele local que eu ia para lá. (Carlota, 23 anos, Portugal)

Quando uma comida do cotidiano, a omelete, é transportada para um evento único, este prato passa a ter uma outra significação, transforma-se numa comida agradável que lhe impulsiona sensações em torno daquele prato.

Em contrapartida, a entrevistada nº 4 tem memória de comidas familiares que lhe produzem emoções negativas. O tempo apaga esta emoção negativa sobre as ervilhas quebradas, transformando-a em emoção positiva associada aos laços afetivos que a prendem à figura dos entes queridos, as avós. Ela relata-nos que:

Minha avó dava-me aquilo sempre, sempre, ela me dava ervilhas de quebrar, e eu odiava aquilo, eu chorava que não queria ir para a casa da minha avó por causa das ervilhas [...] é algo que vou me lembrar sempre, e vou sempre associar os dois alimentos as minhas avós e agora que gosto, ainda mais. (Rita, 40 anos, Portugal)

A entrevistada nº 3, por sua vez, apresenta uma memória afetiva alimentar diferente associada a refeições festivas, tal como nos indica:

O Natal dela já não era assim, nós abríamos os presentes todos, havia sempre alguém mascarado, havia não sei quantos chocolates, não sei quantas sobremesas, não é que hoje em dia não exista, mas é que efetivamente os nossos pais, tios, avós, continuam todos a cozinhar. (Carlota, 23 anos, Portugal)

Assim sendo, o dia especial do Natal no presente é diferente da festa do passado. Pode-se ter as mesmas iguarias, porém, uma nova figuração da tradição festiva foi estabelecida no seio familiar, revelando uma mudança acelerada dos rituais natalícios por redução do núcleo familiar de origem e dos comensais em volta da mesa e pela introdução de rituais mais urbanos.

O entrevistado nº1 descreve vividamente as memórias afetivas sobre épocas “memoráveis” no conceito dele, dignas de serem revividas na medida do possível para que nunca possam ser esquecidas.

Afirma que:

Neste caso um café uma coisa qualquer e eu fico sempre com aquela memória que nunca vou esquecer [...] e eu por acaso lembro-me de situações de amigos de família, nomeadamente pessoas mais velhas que já faleceram, e da Madeira, e quando íamos no verão lá tinha sempre figos, tinham figos [...] são aquelas coisas que ficam, não é a questão de outras formas de fazer, mas era aquela forma que era feita, é questão da memória que já está dessa forma e lembramos sempre sem conseguir desassociar (Marcos, 20 anos, Portugal).

Neste caso, as interações e as memórias de alimentos específicos acentuaram o valor simbólico dos alimentos potencializados por momentos, épocas do ano e companhias, estruturando todo um mundo de significados mesmo que seja em coisas simples como café e figos.

Algumas outras memórias remetem para experimentação sensoriais no comedor afetivo, transportando para outro tempo e outro lugar. A entrevistada nº 2 refere que: “Realmente isso transporta-me a esta época de criança [...] lembro-me do cheiro [...] todos aqueles chás me lembram minha tia” (Margarida, 42 anos, Portugal). Os “signos sensíveis” (Deleuze, 2010) modificaram os significados daquela comida ou bebida, afloraram um universo de camadas simbólicas a serem descobertas nessa memória individual e familiar.

Os enunciados dos entrevistados revelam como a dimensão psicoafetiva através da memória involuntária onde se encontra a afetividade. A comida afetiva a refeição afetiva e o preparo afetivo fazem menção ao universo sensorial. A memória declarada transporta as emoções individuais que contêm sentimentos de nostalgia sob o universo dos signos que também ela é afetiva, tendo como pano de fundo a memória involuntária

3.3.2. Dimensão das qualificações físicas alimentares

Partindo agora para a dimensão das qualificações físicas alimentares, procurámos as referências de forma a conectar as relações da afetividade com o alimento tanto na sua composição como alimento *per se*, a forma como se comia, como se incorporava, como se preparava e quando se comia. Explorámos assim diversas dimensões do espaço social alimentar desde a compra até ao consumo na refeição cotidiana e festiva. Determinados alimentos foram, de alguma maneira, imbuídos de afetividade. Novamente, é importante localizar essas referências que se cruzam com outras, comunicam-se, pois, o carácter processual garante uma teia de relações entre o universo material e social e dos seus participantes.

Sendo assim, as citações aqui estão relacionadas com a dimensão psicoafetiva, como no caso da entrevistada nº 1, ao falar da papa de milho verde, torta capixaba, galinha caipira com pirão, canjiquinha ou pela égua, mingau de jiquiri, sopa de macarrão, milho cozido, milha assado, mingau de milho, angu e torresmo. No caso do entrevistado nº 3 ao referir-se ao açaí, à canja de galinha, à galinha com quiabo e polenta. A entrevistada nº 4 ao falar do capeletti, pães caseiros e pela égua. São comidas afetivas e que ficam no aparato mental de cada um dos entrevistados.

Por outro lado, a descrição das refeições e dos seus ritos ocupou espaço reservado nas discussões do grupo focal. A entrevistada 2 esclarece que:

É aquela coisa de você estar comendo a sopa é diferente, e eu acho engraçado que quando é outra comida “normal” as vezes a gente come sentado na frente da TV, a gente come sentado num banco na cozinha, mas quando é a sopa não, vai todo mundo para a mesa e come na mesa, é um ritual, é outra coisa, é um aconchego, e eu acho isso muito legal. (Matilde, 49 anos, Brasil).

A descrição de um ritual específico, com pessoas específicas, transforma o ato cotidiano de comer em algo maior, em algo que valha a pena sentir e levar consigo, passar de geração em geração.

Não obstante, os espaços sociais alimentares brasileiro e português apresentarem diferenças, as experiências do ato alimentar remetem para o universo simbólico específico. Algumas lembranças vão para a conexão de pessoa com os utensílios utilizados, como o caso da entrevistada nº 1: “a forma como meu avô preparava certos tipos de alimento [...] porque era feita num tacho, num fogão a lenha, ele trazia o milho” (Maria, 47 anos, Brasil). Outras, o longínquo processo de preparo do alimento e a interação no decorrer dele, ou, o ritual específico pelo qual passava cada processo daquele preparo, como a entrevistada nº 2 aponta sobre os preparos de milho e de porco:

Papa de milho verde em janeiro, colhendo milho, então assim, era o dia inteiro mexendo com comida, era milho cozido, milho assado, o mingau de milho que tinha que raspar o tacho, e o tacho era aquela briga para quem iria raspar [...] e então o dia que matava o porco era o dia inteiro mexendo com porco, porque era muita coisa para fazer. Minha avó fazia um panelão [referência a uma panela grande] de angu, porque lá em “Minas” [referência a Minas Gerais, estado do sudeste do Brasil] era chamado de angu o que a gente chama aqui de polenta, e o que a gente comia era carne com angu o dia inteiro, então era fazendo torresmo, fazendo (...). (Matilde, 49 anos, Brasil)

Em outros enunciados, as memórias estão associadas aos preparos, ao lugar e ao ambiente no qual se desenrola o preparo e a refeição, utilizando materiais específicos da roça. Matilde não só nos informa das práticas alimentares de sua infância como também nos revela os rituais de colheita e de preparo de dois alimentos específicos do Brasil, o jiquiri, que entra na confecção culinária de um prato, o mingau, e o preparo do milho que se utiliza na confecção dos pratos fubá e canjiquinha:

Então também é todo um ritual né... colher o jiquiri com cuidado para não se machucar com os espinhos, retirar os espinhos para refogar o jiquiri para depois fazer o mingau [...] na época meu avô tinha o moinho de pedra que era movido a água, então a gente colhia o milho, levava lá para fazer o fubá e tinha a canjiquinha. (Matilde, 49 anos, Brasil)

Durante o processo da primeira socialização alimentar, Matilde aprende a familiarizar-se com os alimentos, as maneiras de o preparar e os rituais. Esta construção não se restringe a um ato mecânico, é sobretudo uma criação de identidade de si e de alimentar-se que, por sua vez, se inscreve num contexto cultural e simbólico de Minas Gerais. É a partir da memória que Matilde nos revela uma tradição alimentar familiar, isto é, uma saber-fazer inerente aos alimentos e seu preparo.

No caso do entrevistado nº 3, temos uma prática transmutada de uma cultura alimentar regional que é incorporada nas suas práticas alimentares cotidianas do presente. Fernando nos transporta para outra tradição alimentar de preparo do açaí, o fruto de uma palmeira da Amazônia, muito utilizado na confecção de pratos e bebidas: “lá eles têm esse hábito de preparar o açaí, bater o açaí e colocar farinha e do lado sempre tem um pratinho com pedaço de peixe, uma calabresa, uma coisa pra beliscar, um charque frito” (Fernando, 29 anos, Brasil).

Por fim, na dimensão das qualificações físicas alimentares do grupo focal brasileiro, temos os marcos temporais festivos que determinam a afetividade. A lembrança de um alimento em datas religiosas, tal qual afirma Maria “que nós temos costume de fazer como a Torta Capixaba também na época da Semana Santa” (Maria, 47 anos, Brasil). Esta situação se explica pelo fato de que na Semana Santa não se consome carne,

por isso, a alternativa se torna comer peixe, como é o caso da Torta Capixaba, preparo de bacalhau, palmito e claras de ovos.

A entrevistada 4 fala da comida do Natal, que independe da situação, segue-se a tradição:

Podia estar 40 graus, mas a gente tinha que tomar no dia 25 aquela sopa e nós fomos criados com essa tradição, de tomar a sopa, o que minha avó chamava de “capletto” porque ela aprendeu assim, então ela fazia aquilo ali, então o manuseio era desde a massa, ela preparava a massa, a massa não era comprada, então ela preparava a massa, então era 4-5 dias antes tinha todo um preparo para receber a família nesse dia 25 (Andreia, 47 anos, Brasil).

Iniciando a dimensão das qualificações físicas, para os resultados coletados do grupo focal português, apresentamos o que se comia, identificado aqui pelo “antes”. Começando pela expressão da simplicidade das afetividades alimentares vividas pelas entrevistadas nº 2 e nº 4: “realmente não era algo especial, era só um chá feito por ela, às vezes de cidreira que ela tinha muito no quintal” (Margarida, 42 anos, Portugal). A entrevistada nº 4 relembra o cheiro e o sabor de um alimento de base do regime alimentar português na frugalidade, o pão: “hoje em dia acho que a fartura também é maior e as pequenas coisas, aquele sabor, aquele pão húmido, aquele cheirinho são coisas que não se conseguem” (Rita, 40 anos, Portugal).

A afetividade alimentar não se restringe apenas aos alimentos e preparos culinários, está estreitamente ligada aos conteúdos, às comidas e às sequências das refeições que compõem o cenário das memórias alimentares desde a infância e que se procuram perpetuar no tempo, transmitindo-as às novas gerações:

Havia sempre o bacalhau, os panados, as febras aceboladas dentro do pão, depois fazia o champarrião que é o vinho com cerveja e açúcar e nós pequeninos, aquilo era uma maravilha, então, lá está, são tradições que eu tento sempre manter e passar aos meus filhos. (Rita, 40 anos, Portugal)

A ocasião, muitas vezes, se desenvolve através dos seus atores. O cenário de uma afetividade alimentar, um desejo de retorno, um desejo de perdurar aquele momento, eleva um evento de caráter simples e cotidiano para a égide de tradição familiar, passando de geração em geração, mantendo-o vivo o sentimento.

Partimos assim para a forma como se fazia e como se relaciona diretamente com o preparo culinário afetivo e como ele é interpretado pelos indivíduos, como ele marca os indivíduos e devém uma memória.

Retomemos o que diz o entrevistado n° 1, quando se refere ao milho frito feito pela avó: “que é basicamente milho que é feito num quadradito que é uma forma lá específica, bastante particular” (Marcos, 20 anos, Portugal) ou pela maneira como apanhavam os figos no verão:

O fato de ir apanhar figos no fundo da casa e depois quando nós íamos para a praia com os amigos e quando voltamos estavam lá os figos, o fato de dar a casa e de ter lá os frutos, tinham os meios para comer isso, está lá, lembramos disso” (Marcos, 20 anos, Portugal).

Outros participantes, como a entrevistada n° 2 e n° 4, descrevem suas práticas da forma como elas são feitas, “Por norma eu estou na cozinha, por norma, e depois vem as mães, as tias, que estão a cozinha, estão a fazer os rissóis, a fritar os bolinhos, estão a preparar outras entradas” (Margarida, 42 anos, Portugal) e em “eu por muito que tente, por mais que as pessoas tentem fazer agora, só o fato de ser um animal criado em casa, caseiro, com amor, carinho, essas coisas todas, já tinha um sabor especial” (Rita, 40 anos, Portugal). Estes testemunhos imbuem suas próprias práticas em afetos e já carregam em sua trajetória pessoal o que lhes afetou outrora.

A entrevistada n° 4 apresenta uma forma comum de preparar as papas de sarrabulho, um prato tradicional da cozinha minhota, que ela viu e aprendeu a fazer com a mãe e agora apresenta o processo de forma diferente pois embebe-se de afetos e memórias:

As papas, talvez por ser carnes caseiras coisas do gênero, é assim, agora não conseguimos memos fazer, os condimentos que nós deitamos, as especiarias são as mesmas mas é diferente. Aquele cheiro, aquele sabor, até a textura é diferente, são coisas que não se consegue se justificar nem explicar e lembro-me que minha mãe, nas papas, isso também é muito usual, fazia uma trouxinha com pano, que punha lá várias especiarias, eu mesmo assim faço isto e fica sempre diferente (Rita, 40 anos, Portugal)

As práticas alimentares herdadas levam nelas emoções e sentimentos. A entrevistada n° 2 aponta para a matança do porco: “na altura da matança de porco reuníamos toda família, separar as carnes, era herdado da família” (Margarida, 42 anos, Portugal).

A tradição alimentar cristalizada nas temporalidades festivas, nos feriados e datas marcantes, contribuem para a construção da afetividade alimentar, momentos que usualmente tem como auge as sociabilidades em volta da mesa:

Quando minha avó era viva a mesa, na sala de jantar, a mesa da sala digamos assim, aquele espaço que era só para alturas especiais, na altura do Natal até o ano novo aquilo estava desde meados de

dezembro até meados de janeiro, um mês de mesa lá, lembro-me especialmente a questão do Natal que havia vez que a mesa ficava lá sempre posta como se fosse usar, pronto, era Natal. (Marcos, 20 anos, Portugal)

O Natal ocupa um lugar de proeminência nas memórias afetivas em redor da alimentação e das práticas alimentares declaradas. Igualmente, as épocas do Carnaval e da matança do porco têm importância tal como a entrevistada n° 2 e n° 4 ressaltam: “[...] e eu faço sempre no Carnaval esta receita” (Margarida, 42 anos, Portugal) e “então havia sempre a matança do porco na altura do carnaval que era para comer o cozido e na altura de novembro que era para fazer as papas de sarrabulho coisas assim” (Rita, 40 anos, Portugal).

Apresentámos as qualificações físicas das práticas alimentares luso-brasileiras, destacando alguns dos seus aspetos. Demonstrámos como as práticas alimentares podem ser indutoras de sentimentos e emoções, isto é, construtivas da afetividade alimentar. Torna-se acutilante debruçar sobre as classificações próprias da dimensão das emoções.

3.3.3. Dimensão das classificações emocionais

Direcionamo-nos agora para a dimensão das classificações emocionais, aquilo que se apreende no discurso dos entrevistados, isto é, quando a pessoa sente algo, como se sente em relação à alimentação, por quem sente o afeto e qual é o afeto. Os enunciados referentes a esta dimensão são mais difusos, dada natureza inconsciente de alguns afetos. De facto, poucos participantes declaram com clareza as características deste momentos ao mergulharem nas suas memórias. Explorar e apreender as emoções e os afetos implica recorrer à técnica das histórias de vida alimentar de modo a captar as características destas emoções. Ora esta técnica sugere um contacto presencial prolongado do investigador com os entrevistados o que não foi possível.

A entrevistada n° 2 apresenta uma descrição de um momento especial, qualificando as suas emoções em relação com a comida, bem como os momentos de interação, o dia em volta da mesa, Matilde diz que: “e todo mundo trabalhando, mas era aquele trabalho alegre, todo mundo participava, todo mundo ajudava, todo mundo comia, e a gente passava um dia muito gostoso” (Matilde, 49 anos, Brasil).

A entrevistada n° 1 qualifica as suas emoções de forma mais direta e saudosa, evocando as memórias do avô: “e isso me traz muitos sentimentos bons, muitas memórias afetivas do meu avô nesse processo [...] isso nos traz uma alegria muito grande de poder ter tido essa oportunidade de viver esse tempo com meus avós na roça” (Maria, 47 anos, Brasil).

Memórias de uma emoção, memórias de um tempo que não volta, que não pode ser revivido senão pela tentativa de transmissão da tradição alimentar. Em outro momento, a Maria descreve a emoção que a avó iria sentir, caso estivesse presente: “Tem outra comida também que se a vovó tivesse aqui agora ela ia até chorar, que é a galinha caipira” (Maria, 47 anos, Brasil).

A saudade é evocada pela entrevistada n° 4, ao rememorar um evento que não acontece mais da mesma maneira, isso a move e a afeta de forma muito pessoal:

Porque é muito vivo essa lembrança de minha avó preparando e fazendo questão sabe de preparar aquilo tudo o almoço, de acordar um por um, de vir almoçar, então era sempre um peixe, um bacalhau, que ela gostava de preparar, então era uma coisa que realmente deixou a gente muito tocado e até hoje a gente sente essa falta, por esse momento. (Andreia, 47 anos, Brasil)

Em relação aos portugueses participantes do grupo focal, temos a referência de quando se sente algo, que pode estar relacionado a uma pessoa específica, como no caso do entrevistado n° 1: “quando eu vejo isso, eu lembro-me dela” (Marcos, 20 anos, Portugal), ou como no caso da entrevistada n° 2 e n° 4 que relacionam as suas emoções a pessoas e momentos festivos: “na Páscoa minha avó fazia coelho assado e frango assado, e fazia arroz de pato” (Margarida, 42 anos, Portugal) e em “lembrei-me de uma coisa que eu tenho muitas saudades era quando meus pais matavam o porco” (Rita, 40 anos, Portugal).

Temos também e emoção sentida na experiência alimentar. A entrevistada n° 2 descreve que: “[...], mas que realmente quando como é muito bom, adoro, mas não é igual, igual a dela não há nenhuma” (Margarida, 42 anos, Portugal), e a entrevistada n° 4, revela um sentimento de saudade, uma emoção de pesar de não poder reviver um momento tão importante “é algo que é impossível nós conseguirmos ter de novo, não é que não é há, eram períodos de vida diferentes, nós dávamos valor a certas coisas que hoje em dia não damos” (Rita, 40 anos, Portugal).

Como a afetividade está relacionada com as sociabilidades, o preparo e a comida, temos assim referências aos sentimentos com quem se sente e por quem. Estes ocupam um lugar distinto nos discursos, pois, representam a forma como um laço se cria através da comida. O entrevistado n° 1 afirma que: “nunca

se sabe como era feito pela minha avó, não vem aquele sabor tão natural, tão típico” (Marcos, 20 anos, Portugal). A entrevistada nº 2 apresenta igualmente essa conexão: “o cheiro, tudo que envolve esse prato, essa receita, que é uma sobremesa, tudo me transmite a ela e então ninguém faz igual” (Margarida, 42 anos, Portugal) e a entrevistada nº 4 fala sobre o fator indispensável de determinada pessoa na execução de um preparo, “aquele sabor era único, era dela.” (Rita, 40 anos, Portugal). Por vezes, o laço vai para além dos familiares mais próximos (pais e avós) e alcança outros níveis de interação como no caso da entrevistada nº 3:

Fugindo um cadinho das mães e das avós, que a comida delas é sempre melhor que o de outras pessoas [...] são sempre comparando com o da minha tia, qualquer arroz que eu coma eu vou pensar no da minha tia. (Carlota, 23 anos, Portugal)

Para além de, por quem se sentia emoções e afetos, o revelar de um sentimento é importante para entender o nível de consciência das práticas alimentares. Estas são lembradas, revividas em relação a alguém ou como forma de homenagem. A título de exemplos, as entrevistadas nº 3 e nº 4 apontam para a importância das pessoas com quem se come: “faltam as pessoas, não é só a comida, faltam também as pessoas” (Carlota, 23 anos, Portugal) e “é uma forma de me sentir mais perto das pessoas que perdi” (Rita, 40 anos, Portugal). Quando se sente falta de alguém ausente, emerge um sentimento de saudade, de quem partilhava contigo algo, como apontado pela entrevista nº 2 e nº 3 respectivamente: “mas é triste quando acaba, pois, acabou a festa, acabou o convívio” (Margarida, 42 anos, Portugal) e “no início custava muito e vinha aquela saudade [...] acho que falta mesmo aquela parte de carinho de fazer” (Carlota, 23 anos, Portugal).

Em outros casos o cotidiano emerge e ultrapassa os eventos festivos. O peso do cotidiano e da rotina são recobrados quando o princípio motivador da afetividade que, por vezes, não se encontra mais lá, como no caso do entrevistado nº 1:

Eu sinto mais falta das datas normais do cotidiano daquilo que nós damos por garantido, do que aquilo que nós fazemos mais barulho, mais espetáculo naquela data, e essas datas cotidianas é o que eu mais valorizo, mais sinto falta, são as particularidades. (Marcos, 20 anos, Portugal).

Este poder da comida de evocar emoções e afetos é referenciado nos enunciados dos entrevistados. Determinados alimentos induzem emoções quando ligados a relações familiares e de amizade. A afetividade

alimentar desperta as emoções e os sentimentos. As qualificações da dimensão das emoções relacionam-se com o cenário alimentar e das interações que provocam emoções e geram sentimentos.

As referências de pertença passam pela memória, como mediadora das relações, emoções e sentimentos. Os acontecimentos do passado são interpretados pelos indivíduos sensíveis que constroem os significados a partir de sua “visão de mundo”, influenciados pelas suas representações individuais e coletivas, sua pertença cultural e suas idiossincrasias dando um novo aspecto simbólico para além do acontecimento *per se*.

Dessa maneira, cada indivíduo interpreta o evento de formas diferentes. Os mesmos eventos são interpretados por diferentes prismas das trajetórias individuais, interações e interdependências. São definidos de maneiras completamente diferentes mesmo que por dois indivíduos que ocupem posições sociais relativamente iguais ou pertençam aos mesmos grupos.

3.3.5. Dimensão das interações: Sociabilidades

A dimensão das interações, focada nas sociabilidades do ato alimentar e no ato de comer, é uma dimensão basilar no desenvolvimento da investigação, dada a importância que se releva atribuir à interação com família, amigos e qualquer grupo maior – cada um com sua intensidade própria – no ato alimentar. A prática das interações demonstra agregar significados complexos ao alimento, ao seu preparo e à refeição, particulares para cada um dos indivíduos.

Dessa maneira, a referência a locais onde se faziam a comida é o ponto de partida das interações pois os locais modificavam as interações disponíveis no universo dos indivíduos, como a entrevistada nº 1, do grupo focal brasileiro, afirmou:

Como por exemplo papa de milho verde na roça. Quando eu e minha irmã éramos crianças nosso passeio de domingo era ir à casa do meu avô que tinha um sítio lá em Roda d'Água, lá eles preparavam muitos pratos. (Maria, 47 anos, Brasil)

O local indica interações específicas – a roça – como apontado pela entrevistada. Faz parte da realidade alimentar familiar da entrevistada nº 2: “avós morando na roça então... memórias afetivas com comida é o que não falta.” (Matilde, 49 anos, Brasil).

Outro fator da sociabilidade, que faz parte da interação e das interdependências, emergiu do fato de quem preparava o prato tornava-se parte integrante do símbolo daquela comida. Assim sendo, as interações de quem cozinhava passam a surgir de forma diferente nos relatos, como na descrição das atividades feitas pelo avô da entrevistada nº 2: “meu avô engordava um porco o ano todo para matar quando os netos chegassem lá para passar as férias”, ou na avó “então a minha lembrança é sempre minha avó colhendo o jiquiri”, ou então, ainda, na figura que ocupou o lugar da avó na ausência “amanhã faz mingau de jiquiri porque a Matilde gosta” (Matilde, 49 anos, Brasil).

Outros pratos são inseparáveis de quem o faz, como desenvolveu o entrevistado nº 3 sobre quem prepara determinado prato:

eu tenho uma irmã mais velha que ela cozinha muito bem e a gente gosta muito de tudo que ela faz no geral mas tem pratos específicos que tem que ser feitos pela minha mãe e tem pratos que podem ser feitos pela minha irmã [...] galinha com quiabo e polenta minha mãe que tem que fazer porque é o melhor prato que ela faz, a costela é ela que faz, ai tem outros pratos que eu e minha irmã podemos fazer, mas aqui a gente realmente respeita que determinado prato não pode ser feito por outra pessoa tem que ser feito por determinada pessoa. (Fernando, 29 anos, Brasil)

Essas divisões vão para além do conhecimento do preparo da refeição, são reforços dos símbolos que foram imbuídos nestes alimentos em momentos anteriores e que para a preencher a memória afetiva devem ser confeccionados pela pessoa que o preparou no passo, como se ela fosse o ingrediente final.

Outras interações se pautam numa tradição familiar. Ela alcança novos horizontes toda vez que é impelida na rotina e no cotidiano dos novos arranjos familiares que acontecem no decorrer de uma trajetória de vida, como aponta a entrevistada nº 4:

Então ela fazia questão de preparar a massa, passar na maquininha que antigamente era difícil, com o tempero dela, isso aí foi tão forte e é tão forte na nossa família que terminou se expandindo para minha família materna também. (Andreia, 47 anos, Brasil)

A mesma entrevistada desenvolve sobre a continuidade desse legado, dessa tradição, “minha Tia Celi que faz e prepara também o capeletti” (Andreia, 47 anos, Brasil), representando a reprodução da tradição através de um ato de preparo alimentar e posterior incorporação.

Os entrevistados evocam não só as memórias olfativa e gustativa, isto é, a capacidade que o olfato e o paladar têm de fazer uma pessoa se recordar com rapidez e intensidade de algum evento ligado com a alimentação e a alguém da família. Basta sentir novamente aquele cheiro ou saborear o mesmo alimento e

a mesma comida para que a cena do passado afluí as lembranças de memórias com uma intensidade e uma incrível riqueza de pormenores.

A entrevistada n° 4 fala igualmente da afetividade alimentar relacionada com os amigos. O pão da mãe da amiga Jaqueline desvenda simultaneamente emoções e afetos:

Sim, e indo além de família, levando para o lado da amizade, eu tenho uma memória muito afetiva dos pães da mãe da Jaqueline, porque na época que eu trabalhava no Castro Alves quantos pães ela levava para a gente e até hoje eu falo “pão de dona Carminha”, o pão igual o dela não existe, é único, é algo que toca o coração da gente até hoje que o pão de dona Carminha. Mas o pela água de Jaqueline ninguém supera não... Não tem igual! (Andreia, 47 anos, Brasil)

Não obstante, nas sociabilidades às refeições, desenrolam-se momentos de afetividade, de emoção. Consolida-se memórias coletivas, memórias que buscamos reproduzir posteriormente para reviver o sentimento positivo, ou saudoso de alguém ou de uma época tal como descreve a entrevistada n° 2 sobre as reuniões familiares em redor da mesa:

E o que eu sinto mais falta é desse encontro, porque como a centralidade eram meus avós, a partir do momento que eles faleceram a gente não tinha mais essa centralidade [...] porque eram muitos netos, juntava neto com sobrinho que morava perto, juntava todo mundo era um dia de festa, o dia inteiro fazendo isso em volta da cozinha e da comida. (Matilde, 49 anos, Brasil)

E ainda momentos passados conforme a entrevistada n° 1 desenvolve: “e eu, minha irmã e meus primos, era uma festa quando isso era feito e depois a gente brigava para raspar o tacho da papa de milho verde” (Maria, 47 anos, Brasil). Momentos que se foram e que hoje residem na memória, revividos, mas experienciados de forma distinta.

Outras afetividades nas interações residem no ato alimentar do cotidiano, as práticas e a forma das ações delimitam as afetividades dentro dos grupos que partilham esse momento, como na família do entrevistado n° 3:

O horário das refeições as vezes são momentos de união entre a gente aqui [...] e a gente está sempre ali ao redor dela, comendo com ela [...] são momentos oportunos para a gente se reunir e trocar momentos afetivos juntos. (Fernando, 29 anos, Brasil)

O conjunto dessas atividades, para além do cotidiano, com as atividades especiais, em datas festivas, em momentos marcantes são, aliadas a uma memória afetiva, a um comida afetiva, a sentimentos e a

emoções. Elas são cativantes no que se refere a reprodução, logo, grande parte da afetividade está em ainda fazer, ou ainda comer daquela maneira, com aquelas pessoas.

Conectando-se com a experiência da papa de milho e sua relação com irmãs e primos no ato de comer, a entrevistada n° 1 relaciona-se com o referencial da reincidência da ação quando ela descreve que:

E até hoje ainda temos o costume de fazer, não em fogão a lenha mais, fazer lá na casa de mamãe a papa de milho verde e todas as vezes que a gente se reúne para fazer isso a gente se lembra dessa época. (Maria, 47 anos, Brasil)

É em busca de sentir a mesma coisa do passado que tentamos reviver através das práticas alimentares. Aquilo que outrora vivemos, como a entrevistada n° 4 descreve numa de suas experiências:

Uma tradição que a gente tem até hoje e que dá aquele quentinho no coração toda vez que a gente pega lá aquele pratinho de capeletti, porque é realmente uma coisa que ficou na memória afetiva e é uma coisa muito forte. (Andreia, 47 anos, Brasil)

Essas tradições que se revivem, acabam por provocar desejos de permanência. A mesma entrevistada fala sobre isto quando diz que: “essa tradição que é da minha família paterna passou para minha família materna, então hoje a minha família materna tem” (Andreia, 47 anos, Brasil), alcança afetivamente outros núcleos de pessoas, outras dimensões da vida social, família, amigos, colegas de trabalho, outras gerações:

Então assim na minha família se eu te falar hoje uma pessoa que não toma essa sopa é difícil, porque todos gostam, inclusive meus filhos que já é uma outra geração, mas todos gostam, porque é uma coisa que foi muito vivida e saboreada. (Andreia, 47 anos, Brasil)

Por outro lado, o entrevistado n° 3 descreve uma tradição que, no momento de sua efetiva consolidação durante infância não representava o mesmo sentimento que hoje. Ao realizar o ato alimentar, o Fernando promove e concretiza a afetividade, visto que perpassa e mantêm viva uma tradição de origem, uma conexão com algo que está distante fisicamente, mas não culturalmente:

Minha mãe encontrou um contato aqui no ES, próximo a nossa casa, e ela sempre ia lá buscar o açaí com esse senhor que trazia de Belém com uma frequência muito grande, e hoje em dia ele tem um plantio na casa dela, no quintal da casa dele, então tem o hábito, minha mãe tem o hábito de ir lá e comprar e preparar pra gente. (Fernando, 29 anos, Brasil)

A tradição alimentar transmite-se às novas gerações o que impele neles a cultura que lhes pertence mesmo que a desconexão física com a cultura no seu local de origem exista:

A gente substitui as refeições que a gente tem por açaí e assim é eu não sei se aqui em casa, até as crianças mais novas, minhas sobrinhas mais novas, elas adoram, trocam a comida pelo açaí tudo mais e olha que elas nem tiveram essa convivência da infância em Belém, virou uma tradição aqui em casa. (Fernando, 29 anos, Brasil)

Partindo para as análises provenientes dos grupos focais dos portugueses, ainda na dimensão das interações e das sociabilidades, temos a referência do local físico e suas descrições de onde eram feitas as comidas e as refeições. Novamente, a casa dos avós volta a ser local de referência para interações alimentares, como descreve a entrevistada n° 2 em várias situações distintas:

A casa minha avó, o cheiro, tudo que envolve esse prato, essa receita, que é uma sobremesa [...] como meus avós têm uma quinta, e não sei se vocês sabem, mas há muito o que comer, há demasiada coisas para comer, há muito o que falar, há muito o que entreter [...] no carnaval, vamos todos comer junto a minha avó. (Margarida, 42 anos, Portugal)

A mesma entrevistada leva em consideração, para além das memórias e das afetividades dela própria na sua trajetória, ela agora também é referência para a realização das atividades afetivas alimentares:

E quando nos juntamos assim, não é na minha casa pois minha casa é pequena, mas vamos para um parque, ou um outro lugar, levamos aquele fornos para aquecer, ou para uma casa grande que tenha forno e fazemos um arroz de pato. (Margarida, 42 anos, Portugal)

Os lugares alteram-se na medida que as tradições são reinventadas, substituindo ou adicionando outros alimentos e outras técnicas culinárias, conteúdos alimentares simplificados, interações nas refeições cotidianas com um número reduzido de comensais. As características essenciais da tradição alimentar coexistem com a modernidade alimentar. Estas características poderão permanecer na geração mais jovem devido à afetividade alimentar. Muitas vezes estes jovens não têm o necessário para reproduzi-las, mas desejam conservar as tradições alimentares tanto pelos seus gostos alimentares como pelas emoções que determinados alimentos, determinados preparos, comidas e interações lhes afetam.

Tal qual, da mesma forma que o lugar, as pessoas que faziam, convidavam e/ou partilhavam a mesa com os outros vão ganhando papel fundamental na construção das afetividades, como testemunha o entrevistado n° 1, lembrando-se do passado: “quando matavam o porco chamavam todos para irmos lá e

conviver [...] quando dava a altura matavam o porco separavam as partes e chamavam os amigos” (Marcos, 20 anos, Portugal).

As interações existem igualmente nos preparos de uma comida, num ritual muito maior que, no *background* das interações, a entrevistada n° 2 refere: “as pessoas chegam 10, 10:30, e o que nós fazemos, vamos fazendo as entradas, pomos já a mesa, um faz isso, outro faz aquilo, estamos ali até 18h conversando, a mesa, a comer, a conviver” (Margarida, 42 anos, Portugal), as pessoas passavam por prezar estes momentos quase no mesmo nível que o momento da incorporação.

Novamente, a figura da cozinheira, ou cozinheiro, no preparo ganha foco na afetividade alimentar “há algumas comidas que ela está sempre a dizer que gosta mais das da minha mãe, da minha avó, do que das minhas” ou em “já falta aquele ingrediente especial, falta a minha mãe a fazer para ela” (Margarida, 42 anos, Portugal - entrevistada n° 2). Mais uma vez, estamos perante atividades alimentares cotidianas ligadas a traços de afetividade que vão para além de uma simples rotina para algo importante, relevante e marcante para o indivíduo:

Eu associo muito o chá, e por isso que quando ele falou eu me lembrei, não consigo beber chá sem pensar em minha madrinha, minha madrinha é uma das pessoas que conheço que mais beber chá, e então ela fazia sempre chá para ela e para mim e todos os domingos era sempre chá. (Margarida, 42 anos, Portugal)

Algo que sempre era visto e feito junto a uma pessoa, algo que não se conotava importância ao ato em si, ao ato alimentar no presente em que foi vivido, mas que ao revisitá-lo, ele ganha um significado diferente, um significado novo, como para a entrevistada n° 3:

Por falar na minha mãe, e já falaram aqui dos jantares que se faziam no Natal, na matança do porco, nos aniversários, nas festas da aldeia, por acaso sempre todos meus tios, os irmãos do meu pai, porque do lado do meu pai eu tenho mais família, minha mãe é filha única, então todos iam e gostavam muito da comida da minha mãe. (Carlota, 23 anos, Portugal)

Já a entrevistada n° 4 apresenta o mesmo na relação da filha com a avó paterna dela, “minha filha gosta muito mais da lasanha da minha sogra que propriamente da minha, ela diz que tem um sabor totalmente diferente, além de eu fazer exatamente igual, mas acho que deve ser feita com mais carinho” (Rita, 40 anos, Portugal). A Rita declara que por ser um preparo comum, talvez ela não empenhe tanto carinho quanto a sogra o faz.

Não é diferente, no caso dos portugueses, a relação de interação com quem se come, o ambiente em que se come, tal qual é para os brasileiros como vimos anteriormente. As narrativas do entrevistado n° 1 faz referência ao ambiente da refeição “não é o prato em si, tudo a volta disso, dar a casa, dar a mesa, o espaço, e era mesmo um espaço bastante particular” (Marcos, 20 anos, Portugal). De igual modo, a entrevistada n° 2 reforça os sentidos das interações:

Minha família em grandes almoços nesses espaços de tempo, estamos a comer, não é propriamente comer, é conviver (...) estamos sempre a mesa, normalmente a comer, uns arrumam, outros põem a mesa, outros cozinham, outros tiram café, outros fazem isto, outros aquilo, mas sempre a mesa, sempre a conviver (...) estamos sempre a mesa, normalmente a comer, uns arrumam, outros põem a mesa, outros cozinham, outros tiram café, outros fazem isto, outros aquilo, mas sempre a mesa, sempre a conviver” (Margarida, 42 anos, Portugal).

Por sua vez a entrevistada n° 3 declara a importância do convívio, isto é, da comensalidade e da sociabilidade numa data especial “o fato de eu lembrar do aniversário é pelo convívio das pessoas, mas muitas vezes porque acabaria pelo que sinto falta da companhia” (Carlota, 23 anos, Portugal). Por vezes a interação adquire maior importância do que a comida em si, marcando mais do que de fato a refeição marcou na data. A entrevistada n° 2, porém, apresenta a importância das datas festivas para a interação quando se refere à do Natal:

Nas festas, no Natal, os dias que antecedem o Natal, há sempre um dia ou outro que nos reunimos, o dia depois do Natal, os dias da Páscoa, o carnaval, são dias festivos que a família se encontra, depois acontecem os aniversários [...] dias antecedem ao Natal vamos fazer os preparativos, vamos fazer os bolos, vamos preparar a casa, a mesa, o sítio onde vamos almoçar ou jantar. (Margarida, 42 anos, Portugal)

Outros destacam a relevância das sociabilidades alimentares familiares para além das datas especiais. Uma das entrevistada relata que:

Minha família vinha-se toda, todo mesmo, era mesmo aquele encontro de família [...] eles começavam mesmo muito cedo, logo de manhã estavam a beber vinho branco com açúcar, mas lembro-me dessa altura, e recordarmos dessa altura é a melhor que há, vinho branco com açúcar e bacalhau frito, ou pão com panados, bolinhos. (Margarida, 42 anos, Portugal)

A entrevistada n° 2 aponta para a complexidade das refeições familiares e como elas estabelecem uma conexão direta com sentimentos e emoções que remetem para as interações. Lembranças daqueles momentos e das sociabilidades.

Não obstante, não podemos perder de vista a importância do cotidiano, muito expressada pelo entrevistado n° 1:

“Domingos que minha avó vinha, meu avô faleceu em 2009 e minha avó foi 2019, e foram anos que minha avó vinha cá e almoçava, e eu atribui mais valor a isso do que por exemplo a Páscoa” (Marcos, 20 anos, Portugal). Afirma também sobre a relação com a avó e os pais com: “eu estava com minha avó para comer com ela [...] almoço cá com meus pais e minha irmã, daqui alguns anos, eu já estou na universidade, começo a trabalhar e vou deixar de ter esse momento de almoço” (Marcos, 20 anos, Portugal).

1° Marcos ao falar das duas práticas alimentares cotidianas, valoriza as refeições do dia a dia e as dos dias festivos.

Além do valor que se agrega ao momento no cotidiano, temos o valor agregado a um alimento específico que nos é afetivo. A entrevistada n° 3 refere esse valor atribuído ao alimento “eu queria comer o ovo kinder com meu pai e não propriamente com ela” (Carlota, 23 anos, Portugal). Aquele alimento representa algo que para ela não é divisível, esse aspecto pode ser imbuído aos alimentos pela necessidade que vem da saudade do momento e da companhia.

Por fim, voltamos às interações que aconteceram, marcaram e que hoje ganham espaço para serem revividas, revisitadas e realizadas com novas pessoas que entram na nossa vida social e fazem parte das nossas interações.

A entrevistada n° 2 revela uma experiência que no passado era negativa e, hoje, é ponto de conexão com um tempo ao qual já não se tem acesso a não ser pela comida: “agora eu passei a tomar chá todos os dias com bolachas, isto para dizer que aquilo que eu odiava, detestava, que eu ia lá e ela me dava o chá” (Margarida, 42 anos, Portugal). Isto, por vezes, é potencializado pelos laços de interação e interdependência que conectavam as pessoas, as memórias afetivas e a cristalização delas nos alimentos acabam por nos reconectar com aquilo que não temos mais contato por motivos que não podemos controlar, como no caso da entrevistada n° 4:

Na Páscoa também continuo a fazer o cabrito assado porque é algo que me remete ao meu pai, meu pai fez um forno cá fora, no nosso jardim, que é o forno de cozer pão, e nós sempre fizemos lá o cabrito e continuo a fazer as coisas pra me sentir mais próximo dele, se me perguntarem se é o prato que eu mais gosto, não, não é, mas naquele dia é especial, pronto. (Rita, 40 anos, Portugal)

Ou como uma forma solene de homenagem, ainda que faltem elementos naquele momento, como a mesma entrevistada apresenta numa experiência diferente:

Aniversário do meu pai, ainda hoje, meu pai já faleceu a três anos, mas vamos sempre buscar o leitão porque era o que ele gostava e é uma forma de comemorar o aniversário dele, que ele está presente, que não está esquecido, que está ali connosco. (Rita, 40 anos, Portugal)

Outros são representados pela entrevistada nº 3 em sua experiência que talvez seja a mais representativa das afetividades, os encontros de família: “nós fazemos os encontros no final de verão, de família, e quase sempre sou eu a fazer a comida” (Carlota, 23 anos, Portugal)

Os discursos dos participantes são um espelho daquilo que nos é afetivo, nos é inerente. O ser humano vive em um mundo de signos que são interpretados de acordo com nossa história individual e marcam o indivíduo para a vida. O mesmo se aplica em relação à alimentação.

De facto, a alimentação envolve várias fases desde a produção dos alimentos, a compra, a armazenagem, o preparo e a incorporação. Todas estas fases comportam diferentes significados, promovem configurações, interações e sociabilidades.

Essa relação com o outro é pautada para além da interação, a interação em redor da mesa. A sociabilidade emerge nas experiências aqui apresentadas, e cada uma das dimensões da sociabilidade apresentam características particulares, a dimensão espaço-situacional, a dimensão qualitativa e a quantitativa (Mascarenhas, 2012c). Elas são essenciais para qualquer grupo doméstico e com qualquer nível de interação familiar ou similar. Essas são modificadas pela realidade que da vida social, o trabalho, o estudo, a composição familiar, as mudanças na própria alimentação no carácter institucional – indústrias e mercado global. Contudo, a afetividade é o que move a alma, galga a sua própria dimensão simbólica, caracterizando-a e ressignificando.

Considerações finais: Uma leitura sobre afetividade

A afetividade emerge no cotidiano do indivíduo, no momento que ele está cercado pelos aspectos mais frívolos do dia a dia social, ele se impregna de memórias e sentimentos, cristaliza-se o processo de afetividade na comida e alimenta sua alma.

O referencial teórico que serviu de base à problemática do nosso estudo sobre as práticas de um comedor afetivo que constrói suas relações de sociabilidade e, concomitantemente, desenvolve suas filiações e preferências alimentares para o campo simbólico, preferências representativas, preferências afetivas. São as implicações internas ao sujeito – que tange suas representações e construções individuais – que são sincronicamente criadas, modificadas e expostas à expressão externa das práticas sociais alimentares e das sociabilidades de cada indivíduo. A realidade social modificará os alcances e potencialidades das representações afetivas criadas na subjetivação do comedor afetivo dado o seu lócus social, gênero, classe, trabalho e também no que se relaciona ao alimento como a disponibilidade, custo e acesso real ao alimento.

Procurou-se conhecer quais são os motivos, as ações e as implicações do comedor afetivo quando inseridos no mundo social e as relações com as representações, com as tradições e família e o quanto se estende a influências culturais, de origem e local e com as características físicas do alimento. De que forma estes aspectos se compreendem junto à busca por aconchego e afetividade no ato de comer. Para tanto, foram contextualizadas as reflexões epistemológicas sobre a sociologia da alimentação e do comedor, bem como um resgate da cultura afetiva e das emoções dos comedores na pós-modernidade.

A alimentação afetiva, no seu caráter processual, estende-se para a área das qualificações familiares das interações, e para aqueles laços que se tornam afetivos sem a necessidade de uma conexão familiar. Constrói-se pautado nas relações afetivas e dos afetos em si, monta-se o pano de fundo de evoluções e mudanças nas práticas e nas tradições alimentares. São basilares para que a continuidade de certas escolhas e noções alimentares aconteça e alcance diferentes gerações, para além do seio familiar, mas iniciado, em sua grande parte, na infância e no ambiente doméstico. Esses conhecimentos apreendidos nestes cenários são levados pelos indivíduos para suas diferentes realidades e as realidades interacionais que eles terão durante sua trajetória pessoal. Estas mesmas interações compoem os nuances e especificidades das sociedades em si, num processo dual de construção e influência. Permanentemente construindo e sendo construída influenciada por uma era das afetividades, para além da comida e para além da família.

Na esteira dos dois fundamentos foucaultianos sobre a dietética e os processos de subjetivação que suportam a afetividade alimentar, uma alimentação que traz emoção. Dividimos a subjetivação em diferentes níveis condizentes com base no diagrama apresentado por Deleuze (2012, p. 128), de forma a desenvolvermos, dentro da “zona de subjetivação”, a relevância afetiva da alimentação.

Inserido num universo simbólico individual e coletivo, partilhado ou não, que lhe dá significância para o mundo em que ele vive, cercado de tensões, disputas e jogos e tão rotineiro como o ato de acordar, esse sujeito se senta à mesa para se alimentar. O ato alimentar passa a ser parte de um todo, um todo de práticas, escolhas e consequências, agora subjetivado e individualizado no sujeito, parte do seu presente e da construção de um passado. Esse indivíduo tão complexo e plural é um comedor com as suas emoções, afetos e seus múltiplos significados em relação à comida.

O comedor – centrado em seu universo sociocultural, com diferentes pressões sobre suas escolhas e caminhos, justificadas pelos seus caminhos no sentido de sua trajetória e de sua evolução biológica e cultural, sua inserção no universo simbólico particular e específico a sua modelação a partir dele, suas necessidades humanas modernas, suas ansiedades e sua posição social cotidiana, seus conflitos e suas resoluções diárias. Muitas dessas necessidades se tornaram, com o passar do tempo, afetivas, relações de laços verdadeiros e significantes entre indivíduos e entre indivíduos e sua alimentação. A incorporação afetiva agora passa a ser importante para a continuidade do indivíduo na sua vida social, por isso a afetividade alimentar pode ser vista como essencial na vida do comedor.

A afetividade cerca o comedor durante toda sua vida, toda sua trajetória. Independentemente da idade o sujeito já foi exposto, apresentado e impelido a apreender afetos por objetos e pessoas, “sentimento e emoção nascem de uma relação com o objeto, da definição que faz o da situação dentro da qual está implicado [...]” (Le Breton, p. 105-106), e como afirma Elias (1987, p. 357) é nas interações face a face que se revela as emoções.

É esta confluência de conceitos sobre o comedor que propusemos no nosso estudo, difere do comedor de Fischler e de Corbeau pelo fato de que agora, em situações pós-modernas, podemos concluir que as necessidades psicológicas e emocionais estão cada vez mais em voga no jogo social. Esta maneira de se portar no mundo sociocultural e ser cada vez mais necessitado de afetos e emoções para se manter conectado com a sua história de vida alimentar.

As aflições do cotidiano acelerado e as mudanças nos ditames dos saberes e dos conhecimentos sobre saúde, saúde emocional, alimentação, corpo, beleza, dentre outros, provocaram mudanças nos horizontes de escolha de incorporação dos comedores. O dia a dia passou a ser, para além das obrigações, uma busca incessante pelos níveis naturalizados de saúde, beleza e boa forma, e a saúde emocional tem cada vez mais tomado seu espaço neste horizonte de expectativas.

Uma temporalidade emerge desse processo, a temporalidade geracional. Tal qual os problemas da modernidade reflexiva incidem sobre determinados indivíduos de forma diferente, a afetividade e sua construção alimentar no indivíduo apresenta diferentes características em diferentes indivíduos dependendo das suas características geracionais.

Vemos uma incidência, ou ao menos, uma necessidade, uma afeição, maior nas gerações que se localizam entre 1960-1980 pela comida afetiva, mas assentada na memória, uma tentativa de alcançar aquilo que conscientemente se sabe que não existe mais, saudosismo de uma época que valia muito e que não pode mais ser revivida dessa maneira. Essa geração não vive os constrangimentos de forma incidente da modernidade sobre seu dia a dia pois estão na fase de desaceleração, ainda não por completo, logo o cansaço emocional e a fragilidade psicológica não afligem da mesma forma que as outras gerações que subseguem, logo, a necessidade vem da maneira de reviver, rememorar, sentir outra vez.

Não obstante, a geração de 1980-2003 vive um tempo diferente, atravessado por um crescimento dos conhecimentos sobre alimentação, a modificação nos abastecimentos, a passagem para uma sociedade de superabundância (Fischler, 1990; Poulain, 2003) e sendo vulgarizada pelos movimentos de *mcdonaldização* do mundo (Fischler, 1990), para além disso as características reflexivas da modernidade constroem a consolidação simbólica dessa geração no que se refere ao seu espaço social alimentar.

A velocidade social das passagens entre estudo, trabalho e família no cotidiano movimentam necessidades culturais e de pertença no indivíduo, a identificação básica do eu, do *self*. A alimentação é local de acolhimento no que se refere a pertença cultural (Fischler, 1988), e a afetividade combina a pertença cultural, com a aconchego do que lhe afeta, do que move sua alma, do que te transporta para momentos tão íntimos e afável que acalentam a alma e abraça o indivíduo.

Esta geração, cada vez mais próxima da atual, que se fragiliza pelas mudanças globais, que busca não por rememorar um momento, mas para pertencer ao presente baseado num passado, um passado que

foi presente e que não passa disso, é uma relação de afeto verdadeiro pelos signos que se cristalizam no alimento, na refeição ou no rito. Essa geração é propensa a passar pelas dificuldades emocionais e de pertença exatamente por essas fronteiras estarem cada vez mais tênues na modernidade e as relações cada vez mais líquidas representam cada vez menos por toda encenação social (Goffman, 2007, 2012), mas é na *back region* (Goffman, 2007, p.111-121) que a cozinha se situa, é ali que a representação social se desmancha e pode haver interações no nível real de conexão, tendo o alimento, a refeição, o preparo e o rito como mediadores dessa troca de afetos.

Com base nas interações do cotidiano que afetividade surge no indivíduo e se apega aos signos que têm na sua composição simbólica aspectos semelhantes a afetividade, a comida. Carregada de significados culturais passam a significar memória, emoções, sentimentos e afetos. Na necessidade de interações simbólicas a indispensabilidade por contato afetivo torna aquele alimento, daquele momento da trajetória, desejado, é ele que reestabelece as conexões afetivas do indivíduo com seus desejos emocionais, com seu *self* emocional, com seu *self* afetivo, onde aflora a afetividade de uma trajetória de vida.

Ao passo que se cuida da saúde, que os ditames da beleza e do corpo saudável, emergem e controlam numa disputa de força as determinações alimentares, vê-se como possibilidade de escape e foco na saúde psicológica e emocional a busca por um alimento que te conecte, que te lembre, que te afete. O reconhecimento e a produção de autoconhecimento sobre isto no indivíduo faz parte do processo de subjetivação do comedor afetivo moderno, a compreensão da importância dos afetos no cotidiano como parte essencial da sua alimentação é, contudo, a grande consequência dos processos mais profundos de reflexividade do indivíduo em seu processo de individuação e subjetivação.

Podemos concluir, nessa investigação, que a afetividade está ligada a cenários cotidianos, rotineiros, mesmo que datas festivas ou comemorativas elas são, em certa medida, parte do cotidiano e da rotina de grupos familiares ou de indivíduos isolados. A afetividade alimentar não está relacionada a pratos complexos de alta gastronomia, necessariamente – mesmo que ainda sim possam existir processos de construção afetiva que os envolvam tal qual um prato caseiro – está muito mais intrinsecamente relacionada aos preparos mais comuns, aqueles que representam mais um ponto de conexão na realidade do cotidiano, uma conexão com o local, regional, com a cozinha caseira, uma resistência a todo esse movimento de ultra processados e *mcdonaldização* da alimentação (Mascarenhas, 2007).

Vimos como a afetividade alimentar se relacionando às temporalidades, às sazonalidades e às climatizações como por exemplo, o verão, o tempo de férias, o calor que levava a ir à praia, ou a chuva que levava a desejar alimentos para esquentar. Esses aspectos podem ser considerados “extra” dimensional no aspecto das relações com espaço social alimentar, mas que no que se refere a afetividade devem ser tomados como variável visto que a repetição de tais aspectos podem servir como “gatilhos”, como acionadores, das necessidades afetivas.

A afetividade alimentar também se relaciona com as mudanças e permanências no consumo, modifica-se o necessário mesmo de um alimento afetivo para que lhe seja permitido sua execução, que seja possível. As mudanças e permanências podem ser em várias dimensões do espaço social alimentar, na distribuição, acessibilidade, no preparo, na receita, em quem cozinha ou a forma de consumir, é de fato conclusivo que há, na geração mais velha investigada, uma mudança na via de construção afetiva. A geração de 1960-1980 passou pelo processo de construção como agente passivo, que assimila e interpreta os signos que lhes são colocados por outros em seu cotidiano, e agora, para a geração de mais próxima dos anos 90, estes da primeira geração citada, passam a ser agentes ativos da construção afetiva, produzindo os signos que agora serão interpretados por outros.

Essa realidade de construção e assimilação ou interpretação dos signos é um movimento paradoxal e permanente na vida do comedor afetivo, ele não está limitado por ditames etários para participar dos movimentos de construção afetiva, contudo, os dados apresentaram grande participação ativa na construção dos signos afetivos por parte das gerações mais velhas, e a participação ativa não invalidou, em momento algum, a forma como eles próprios eram afetados pelo preparo, sendo assim, uma ação dialética dentro da construção da afetividade, na mesma medida que a afetividade constrói também é construída, durante e após isto, permanece se construindo.

A memória coletiva é expoente da constante construção da afetividade e o agregamento de novos signos à medida que eles passam a ser interpretados pelas mesmas vias e necessidades afetivas daqueles que primeiro foram assimilados. A memória coletiva é baseada na sociabilidade e a modificação do que significa “comer junto” e “cozinhar para” na sociedade moderna vem ditando novas atribuições ao conceito de sociabilidade, através da socialidade, das regras e normas que surgem e se modificam. Cozinhar para e comer junto passaram a ser signos de afetos, demonstração máxima de apreço, pois, usualmente, acontece

em ambiente de confiança, acontece na *back region* da vida social, onde os indivíduos estão mais expostos e dispostos a interação real e afetiva.

Por fim, a afetividade alimentar leva o indivíduo, movido pelas suas necessidades, afetos e memórias, a buscar um alimento que lhe conecte com um tempo que não temos mais acesso e a única maneira de acessarmos ele é interpretarmos a mesma qualidade de signos que outrora interpretamos naquele momento, a comida, por sua vez, cristalizou em si todo esse universo sensível, capturou as emoções que ali estavam em jogo e em interação e atrelou aquele alimento físico as características afetivas que ali perpassaram, num processo mutuo e permanente de construção simbólica e afetiva da comida.

Referências Bibliográficas

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

Alzaga, B.R. (1998). Grupos De Discusión: De La Investigación Social A La Investigación Reflexiva. In: Galindo, J. (Coord.) *Técnicas De Investigación En Sociedad, Cultura Y Comunidad*. México: Addison Wesley Longman

Aron, J.-P. (1967), *Essai Sur La Sensibilité Alimentaire À Paris Au 19ème Siècle*, Paris, Armand Colin.

_____. (1976), *Le Mangeur Du Xixème Siècle*, Paris, Robert Laffont (1ª. Ed., 1973).

Bachelard, G. (1996). *A Formação Do Espírito Científico: Contribuição para uma Psicanálise do Conhecimento*. Rio De Janeiro: Contraponto.

_____. (2013). *A Terra E Os Devaneios Da Vontade: Ensaio Sobre A Imaginação Das Forças*. 4. Ed. São Paulo: Wmf Martins Fontes

Balandier, G. (1983). *Essai D'identification Du Quotidien*. Cahiers Internationaux De Sociologie 74 (Sociologie Des Quotidiennelés).

Bales, R.F. (1950). *Interaction Process Analysis: Method for The Study of Small Groups*, Cambridge, Addison-Wesley

Bardin, L. (1980). *Análise De Conteúdo*, Lisboa, Edições 70.

Barthes, R. (1961), Pour Une Psycho-Sociologie De L'alimentation, In: *Annales E.S.C.*, N°. 16 (5), Paris, Pp. 977-986.

_____. (1978), *Mythologies*, Paris, Seuil, (1ª. Ed., 1957).

Bauman, Z. (2007) Cultura: Aventuras Líquidas-Modernas De Uma Ideia. *Configurações – Revista De Sociologia*, N. ° 3: 11-22

Beardsworth A., Keil E. T., (1997), *Sociology on The Menu. An Invitation to The Study of Food and Society*, Routledge, London.

Beck, U. (1992). *Risk Society*. London: Sage

Becker, H. (1953). Becoming A Marihuana User. *American Journal of Sociology*, 59(3), 235-242. Retrieved June 11, 2021, From <http://www.jstor.org/stable/2771989>

Bergson, H. (1999), *Matéria e Memória. Ensaio Sobre A Relação Do Corpo Com O Espírito*. Tradução: Paulo Neves. 2ª Edição. São Paulo: Martins Fontes.

Bertaux, D. (1979), «Écrire La Sociologie», In: *Information Sur Les Sciences Sociales*, Londres E Beverly Hills, Sage, 19 (1), Pp. 7-25.

_____. (1997), *Les Récits De Vie: Perspective Ethnosociologique*. Paris, Nathan Université; (2016), 3 Ed. Paris, Armand Colin.

Biernacki, P., & Waldorf, D. (1981). Snowball Sampling: Problems and Techniques of Chain Referral Sampling. *Sociological Methods & Research*, 10(2), 141–163.
<https://doi.org/10.1177/004912418101000205>

Boas, F. (1911). *The Mind of Primitive Man*. New York: Bibliolife.

Boudon, R. (1990). *Os Métodos Em Sociologia*. São Paulo: Ática

Bourdieu, P.; Chamboredon, J-C.; Passeron, J-C. (1973). *Le Métier De Sociologue*, Paris-La Haye, Mouton.

_____. (1979), *La Distinction: Critique Sociale Du Jugement*, Paris, Les Éditions Minuit.

_____. (1980), L'identité Et La Représentation. Éléments Pour Une Réflexion Critique Sur L'idée De Région, *Actes De La Recherche En Sciences Sociales*, 35, Pp. 63-72.

_____. (1988). *Le Sens Pratique*. Paris: Les Éditions De Minuit,

Canales, M.; Peinado, A. (1995) Grupos De Discusión. In: Delgado, J. M.; Gutierrez, J. *Métodos Y Técnicas Cualitativas De Investigación En Ciencias Sociales*. Madrid: Suintens.

Carey, A. (1994) The Group Effect in Focus Groups: Planning, Implementing and Interpreting Focus Group Research. In: Morse, J. M., Ed., *Critical Issues in Qualitative Research Methods*, Sage Publications, Thousand Oaks, Pp. 225-241.

Carey, M. A.; Smith, M. W. (1994). Capturing The Group Effect in Focus Groups: A Special Concern In: *Analysis. Qualitative Health Research*, 4(1), 123–127. <https://doi.org/10.1177/104973239400400108>

Cartwright, D. (1953) Analysis of Qualitative Material, In: Festinger, L. & Katz, D. (Eds) *Research Methods in The Behavior Sciences*, Nova Iorque, Holt.

Cassirer E., (1975), *Essai Sur L'homme*, Paris, Minuit.

Certeau, M. & Giard, L. (1996) *A Invenção Do Cotidiano: 2. Morar E Cozinhar*. Petrópolis: Ed. Vozes.

Cicourel, A.V. (1964). *Method And Measurement in Sociology*. New York: The Free Press of Glencoe, 1964. 247 Pp, *Social Forces*, Volume 43, Issue 3, March 1965, Pages 433–434.

Coleman, J.S. (1958), *Relational Analysis: The Study of Social Organizations with Survey Methods*. *Human Organization*, 17:28–36.

Condominas, G. (1980), *L'Espace Social À Propos De L'Asie Du Sud-Est*, Paris, Flammarion

Contreras, J., (2005). Patrimônio E Globalização: O Caso Das Culturas Alimentares. In: Canesqui, A.M.; Garcia, R.W. D. (Org.). *Antropologia E Nutrição: Um Diálogo Possível*. Rio De Janeiro: Fiocruz, 2005. P. 129-146.

_____, (2007), *Alimentación y Religión*, Humanitas, Humanidades Médicas, N. 16 (Junio), Pp. 13- 31

Contreras, J., Gracia, M. (2005), *Alimentación Y Cultura*. Perspectivas Antropológicas, Barcelona, Editorial Ariel.

Corbeau, J.-P. (1991), *Essai De Reconstruction Utopique Des Formes Et Des Jeux Du Manger*, Thèse D'État De Sociologie, orientada por J. Duvingnaud, publicado Com O Título *Penser L' Alimentation, Entre Imaginaire Et Rationalité* (2002).

_____. (1997a), Socialité, Sociabilité Et Sauce Toujours, In: *Cultures, Nourritures, Internationale De L' Imaginaire*, Babel/Actes Sud, Pp. 69-81.

_____. (1997b), Pour Une Représentation Sociologique Du Mangeur, In: *Économies Et Sociétés, Développement Agroalimentaire*, N°. 23, Pp.147-162

Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P. (2002), *Penser L' Alimentation. Entre L' Imaginaire Et Rationalité*, Toulouse, Privat.

D'aléssio, M.M. (1993). *Memória: Leituras de M. Halbwachs e P. Nora*. Rev. Brasileira De Hist. S.Paulo, V.13. N° 25/26, Pp. 97-103.

Debus, M. (Org.). (1988) *Manual Para Excelência Em La Investigación Mediante Grupos Focales*. Pennsylvania: University of Pennsylvania/ Applied Communications Technology, Needham Porter Novelli.

Deleuze, G. (2012), *Foucault*. São Paulo: Brasiliense.

_____. (2010), *Proust e os signos*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2010

Desjeux D. (1996) L'ethnologie, Une Méthode Pour Comprendre Les Comportements Alimentaires Domestiques. In: Desjeux J-F, Hercberg S. (Dir.) *La Nutrition Humaine, La Recherche Au Service De La Santé*. Paris: Inserm-Nathan.

Douglas, M. (1973), *Pureza Y Peligro*, Trad. Espanhola, Madrid, Siglo Xxi (1ª. Ed., 1969)

_____. (1974), *Food as An Art Form*, Studio International, September, Pp. 83-88.

_____. (1975), *Implicit Meanings*, London, Routledge (1ª. Ed., 1972).

_____. (1977), Structures of Gastronomy, In: *The Future And The Past: Annual Report Of The Russel Sage Foundation, 1976-77*, New York, Russel Sage Foundation.

_____. (1978), Culture, In *Annual Report of The Russel Sage Foundation, 1977-78*, New York, Russel Sage Foundation, Pp.55-81.

_____. (1979), Les Structures Du Culinaire, In: *Communications 31*, Paris, Pp. 145-170.

_____. (1984a), Food in The Social Order: Studies Of Food And Festivities, In: *Three American Communities*, New York, Russel Sage Foundation.

_____. (1984b), Fundamental Issues in Food Problems, In: *Current Anthropology*, 25(4), Pp. 498-499.

Durkheim, E. (1994). *Sociologia E Filosofia*. Ícone Editora: São Paulo

_____. (1998), *Les Formes Élémentaires De La Vie Religieuse*, Paris, Puf (1ª. Ed., 1894)

Elias, N. (1980), *Introdução À Sociologia*, Trad. Portuguesa, Lisboa, Edições 70 (1ª Ed., 1970).

_____. (1987). *On Human Beings and Their Emotions: A Process-Sociological Essay*. Theory, Culture & Society, 4(2–3), 339–361. <https://doi.org/10.1177/026327687004002008>

_____. (1989), *O Processo Civilizacional*, Tradução Portuguesa, Vol. I, Lisboa, Publicações Dom Quixote (1ª. Ed., 1939)

_____. (1990), *O Processo Civilizacional*, Tradução Portuguesa, Vol.II, Lisboa, Publicações Dom Quixote (1ª. Ed., 1939)

_____. (1994), *A Sociedade Dos Indivíduos*, Rio De Janeiro, Jorge Zahar Editor.

_____. (1995), *A Sociedade De Corte*, Trad. Portuguesa, Lisboa, Editorial Estampa (1ª. Ed., 1969).

_____, S/D, *Note on My 'Method*.

Evans, J. & Mathur, A. (2005). The Value of Online Surveys. *Internet Research*. 15. 195-219. 10.1108/10662240510590360.

Faleiros, F. et al. (2016). Use Of Virtual Questionnaire and Dissemination as A Data Collection Strategy. In: *Scientific Studies*. Texto & Contexto - Enfermagem [online], V. 25, N. 04

Ferreira, V. (1990). O Inquérito Por Questionário Na Construção De Dados Sociológicos. In: *Metodologia Das Ciências Sociais*. Porto: Edições Afrontamento.

Fischler, C. (1979), "Gastro-Nomie Et Gastro-Anomie: Sagesse Du Corps Et Crise Bioculturelle De L'alimentation Moderne", In: *Communications*, N°. 31, Pp. 189-210.

_____. (1980), "Food Habits, Social Change and The Nature/Culture Dilemma", In: *Social Science Information*, N°. 19(6), Pp. 937-953. 459

_____. (1985), "Alimentation, Cuisine Et Identité: L'identification Des Aliments Et L'identité Du

Mangeur”, In *Recherches Et Travaux De L'institut D'ethnologie*, N°. 6, Pp. 171-192.

_____. (1986a), “Learned Versus “Spontaneous” Dietetics: French Mothers’views of Children Should Eat”, In: *Social Science Information*, N°. 25(4), Pp.945-965.

_____. (1986b), “Food Likes, Dislikes and Some of Their Correlates” In: *A Sample Of French Children And Young Adults*, In: J. M. Diehl E C. Leitzmann (Eds), *Measurement And Determinants Of Food Habits And Food Preferences*, Euronutreport, N° 7 (E.C. Workshop, 1-4 May 1985) West Germany, Giessen

_____. (1988), *Food, Self and Identity*, *Social Science Information*

_____. (1989), “Cuisines and Food Selection”, In: D. M. H. Thomson (Ed.), *Food Acceptability*, London, Elsevier, Pp. 193-206.

_____. (1990), *L'omnivore: Le Goût, La Cuisine Et Le Corps*. Paris, Éditions Odile Jacob

_____. (1993b), *Les Aventures De La Douceur*, In *Autrement*, N°. 138, Pp. 35-44.

_____. (1994), *Mangie, Charme Et Aliments*, In *Autrement*, N° 149, Pp. 10-19.

_____. (1996a), *Alimentation, Morale Et Société*, In: I. Giachetti, *Identités Des Mangeurs, Images Des Aliments*, Paris, Polytechnica, Pp. 31-54.

_____. (1996c), *Pensée Magique Et L 'Alimentation Aujourd 'Hui*, Paris, Cahiers De L 'Ocha, N°. 5.

_____. (1997a), *Le Repas Familial Vu Par Les 10-11 Ans*, Cahiers De L 'Ocha, N°. 6.

_____. (1997b), *Le Consommateur Partagé*, In: *Le Mangeur Et L 'Animal, Autrement*, N°. 172, Pp. 135-148.

_____. (1998a), *Raison Et Déraison Dans Les Perceptions des Risques Alimentaires*, In: *Cahiers De Nutrition Et De Diététique*, N°. 33(5), Pp. 297-301.

_____. (1998b), *La Maladie De La Vache Folle*, In: M. Apfelbaum, (Dir.), *Risques Et Peurs Alimentaires*, Paris, Éditions Odile Jacob.

_____. (2001), *A «Mcdonalização» Dos Costumes*, In: J. L. Flandrin, M. Montanari (Dir.), *História Da Alimentação*, 2. Da Idade Média Aos Tempos Actuais, Trad. Portuguesa, Lisboa, Terramar Editores (1ª. Ed., 1996).

_____. (1993), *L'omnivore: Le Goût, La Cuisine Et Le Corps*. Paris, Éditions Odile Jacob

Flandrin, J.-L. (1986), *Pour Une Histoire Du Goa*, En Ferniot, J., Le Goff, J., *La Cuisine Et La Table*, Seuil, Paris

- Flick, U. (2004) *Uma Introdução A Pesquisa Qualitativa*. Porto Alegre: Bookman
- _____. (2013). *Introdução à Metodologia de Pesquisa*. Porto Alegre: Penso.
- Foucault, M. (1976), *Histoire De La Sexualité, 1, La Volonté De Savoir*. Paris: Gallimard.
- _____. (1984), *Le Souci De Soi: Histoire De Sexualité 3*. Paris: Gallimard.
- Frazer, J. (1981), *Le Rameau D'or*, Paris, Laffont, (1^a. Ed., 1911)
- Garine (De) I., (1978), *Population, Production and Culture in The Plains Societies of Northern Cameroun and Tchad: The Anthropologist in Development Projects*, *Current Anthropology*, 19,42-65.
- Ghiglione, R. & Matalon, B. (1997). *O Inquérito: Teoria e Prática*, Oeiras, Celta.
- Giddens A., Beck, U.; Lash, S. (1997). *Modernização Reflexiva*. São Paulo: Ed. Unesp
- Giddens, A. (2002). *Modernidade e Identidade*. Rio De Janeiro: Jorge Zahar. 233p.
- Gimeno, C. (2002). El Vegetarianismo ¿ Dieta Prudente O Estilo De Vida?, In: Mabel Gracia Arnaiz (Coord.) *Somos Lo Que Comemos. Estudios De Alimentación Y Cultura En España*. Barcelona: Ariel
- Glaser B. G.; Strauss, A. L. (2006) *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*. Reprinted. New York: Aldine De Gruyter.
- Goffman, E. (2007), *A representação do Eu na vida Cotidiana*. 14^a Ed. Petrópolis: Vozes.
- _____. (2012). *Ritual de Interação: ensaios sobre o comportamento face a face*. 2^a ed. Petrópolis: Vozes.
- Gonçalves, A. (1996), *Imagens e Clivagens: Os Residentes Face Aos Emigrantes*, Porto, Afrontamento
- _____. (2004) *Métodos E Técnicas De Investigação Social I*. ICS – Universidade Do Minho
- _____. (2007), *A Difícil Arte De Perguntar: Aporias E Apostas Da Redacção Do Questionário Para Inquérito Sociológico*, *Comunicação e Sociedade*, 12, Pp. 201.

- Gondim, S. M. G. (2003). *Grupos Focais Como Técnica De Investigação Qualitativa: Desafios Metodológicos*. Paideia, 12(24), 149-162
- Goody J., (1982), *Cooking, Cuisine, And Class. A Study in Comparative Sociology*, Université De Cambridge Traduit En Français Cuisines, Cuisine Et Classes, Collection Alors, Centre Georges Pompidou.
- Grawitz, M. (1976). *Méthodes Des Sciences Sociales*, Paris, Dalloz
- Guerra, I. C. (2006). *Pesquisa Qualitativa e Análise de Conteúdo. Sentido e Formas de Uso*, Estoril, Principia Editora.
- Habermas, J. (1996) *Racionalidade e Comunicação*. Lisboa: Edições 70
- Halbwachs, M. (1990), *A Memória Coletiva*. Tradução De Beatriz Sidou. 1ª Ed. São Paulo: Centauro.
- Hall, S. (1997) A Centralidade Da Cultura: Notas Sobre As Revoluções Culturais Do Nosso Tempo. In: *Educação & Realidade*. Jul/dez. 1997. P. 15-46.
- Handcock, M. S., & Gile, K. J. (2011). *Comment: On the Concept of Snowball Sampling. Sociological Methodology*, 41(1), 367–371. <https://doi.org/10.1111/J.1467-9531.2011.01243.X>
- Harris, M. B. (1985), *Bueno Para Comer: Enigmas de Alimentación y Cultura*, Madrid, Alianza Editorial
- Heinich, N. (2001) *A Sociologia De Norbert Elias*. Bauru, Sp: Edusc, 2001
- Hipólito, J. A. M. et al. (1996), Como Usar A Internet Em Pesquisa. In: *I Semead – Seminários Em Administração Programa De Pós-Graduação Em Administração*, FEA-USP, São Paulo, 15-16 outubro 1130p.
- Hogenraad, R. (1984). *Notes De Recherche I: Contenus Mentaux Et Analyse Du Contenu*, Louvain-La-Neuve, Faculté De Psychologie Et Des Sciences De L'éducation
- Ilieva, J., Baron, S.; Healey, N.M. (2002), Online Surveys in Marketing Research: Pros and Cons, *International Journal of Marketing Research*, Vol. 44 No. 3, Pp. 361-76.

- Javeau, C. (1982). *L'enquête Par Questionnaire: Manuel À L'usage Du Praticien*, Bruxelles, Editions De L'université De Bruxelles.
- Kaplan, A. (1972). *A Conduta Na Pesquisa – Metodologia Para As Ciências Do Comportamento*. São Paulo: Editora Herder
- Kardiner, A., Linton, R. [et al.] (1945), *The psychological frontiers of Society*, New York, Columbia university Press.
- Koury, M. G. P. (2013), *Emoções E Sociedade: Um Passeio Na Obra De Norbert Elias*. História: Questões & Debates, Curitiba, V. 59, N. 2, P. 79-98, jul./dez. 2013.
- Kroeber, A.L. (1948). *Anthropology* (2nd Ed.). Harcourt, Brace.
- Lalanda, P. (1998). Sobre A Metodologia Qualitativa Na Pesquisa Sociológica, In: *Análise Social*, Vol. XXXIII (148) (4º), Pp. 871-883.
- Le Breton, D. (1999). *Las Pasiones Ordinarias*. Tucumán: Buenos Aires.
- _____, (2009). *El Sabor Del Mundo: Una Antropología De Los Sentidos*. Nueva Visión: Buenos Aires
- Levi-Strauss, C. (1964), *Le Cru Et Le Cuit: Mythologiques I*, Paris, Plon. 471
- _____. (1965), *Le Triangle Culinaire*, L'arc, N°. 26, Pp.19-29.
- _____. (1968), *L'origine Des Manières De Table: Mythologiques III*, Paris, Plon.
- _____. (1968), *L'origine Des Manières De Table: Mythologiques III*, Paris, Plon
- Lowie, R.H. (1936), *Manuel D 'Anthropologie Culturelle*, Trad. Francesa, Métraux. Paris, Payot.
- Maffesoli, M (2009). *Le Réenchantement Du Monde: Une Éthique Pour Notre Temps*. Paris: Perrin, 2009.
- Malhotra, N.K. (2004), *Marketing Research: An Applied Orientation*, 4th Ed., Prentice Hall, Englewood Cliffs, Nj.
- Malinowski, B. (1970), *Une Théorie Scientifique De La Culture*, Paris, Le Seuil (1ª. Ed., 1944).

_____, (1975) *Los Argonautas del Pacífico Occidental*, trad. espanhola, Barcelona, Ed. Península (1^a. ed., 1922)

Mann, P. H. (1973). *Métodos De Investigação Sociológica*, Rio De Janeiro, Zahar Ed

Mascarenhas, M. P. (1999). *Práticas Alimentares Numa Instituição De Solidariedade Social: A Fundação D. Pedro IV*, Dissertação Apresentada Nas Provas De Aptidão E Capacidade Científica, Com Defesa Pública Em 19 De Março, Universidade Do Minho, Policopiado.

_____(2007). *A Cultura Alimentar Nos Grupos Domésticos: Cascais 1960-2005*, Tese de Doutoramento.

Braga: Universidade do Minho, Edição em Cd-Rom. URL:

<http://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/7135/7/TeseFinal.pdf>

_____(2012a). Alimentación y dietética en los Processos de Subjetivación. In: *Alimentación, Salud y Cultura: Encuentros Interdisciplinares*. Tarragona: Publicaciones URV, Colección de Antropología Médica, pp. 113- 130. ISBN: 978-84-695-6294-9. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/24765>

_____(2012b). Alimentação e Tempos Sociais. In: Emília Araújo & Eduardo Duque (Eds.) (2012) *Os Tempos Sociais E O Mundo Contemporâneo. Um Debate Para As Ciências Sociais E Humanas* Universidade Do Minho: Centro De Estudos De Comunicação E Sociedade / Centro De Investigação Em Ciências Sociais.

_____(2012c). Mascarenhas, Maria Paula (2012). Sociabilidades em volta da mesa. In *Atas do VII Congresso Português de Sociologia*. [edição on line, PAP1563], pp. 1-21. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/24763>

_____(2012d). Cultura alimentar em Cascais. Passado e Presente. In Maria Marta Lobo de Araújo, António Clemente Lázaro, Anabela Ramos, Alexandra Esteves (org), *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo: olhares sobre a alimentação através da história*. Edição: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória», Braga, Novembro 2012, pp. 183-201. ISBN: 978-989-8612-04-5.

_____ (2015). Culturas alimentarias en proceso de cambio. In *Otras maneras de comer. Elecciones, convicciones, restricciones*. Barcelona: Observatorio de la Alimentación & Fundación Alicia, ebook, pp. 384-410. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/41319>

Mattar, F. N. (1996), *Pesquisa De Marketing: Metodologia E Planejamento*. São Paulo: Editora Atlas, 1996. 336 P., Volume 1, 3a Edição

Mauss, M. (2003), *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify.

McDaniel, C. And Gates, R. (2005), *Marketing Research*, 6th Ed., John Wiley & Sons, New York, NY.

McIntosh A., (1996), *Sociology of Food and Nutrition*, New-York, Plenum

Mead, M. (1963), *Moeurs Et Sexualité En Océanie*, Trad. Francesa, Paris, Plon, “Terre Humaine”, (1ª. Ed. 1928).

Mead, M., Guthe, C. E. (1945), *Manuel for The Study of Food Habits*, Bulletin of National Research Council, National Academy Of Sciences 111, Éditions Françaises Avec Une Présentation D’ A. Hubert E P. Poulain, Paris, Éditions Octares.

Mennell S., Murcott A., Van Otterloo A., (1992), *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, London, Sage.

Mennell, S. (1985). *All Manners of Food*. England: Oxford

_____. (1998) *Norbert Elias: An Introduction*. Dublin: University College Dublin Press, 1998.

_____. (2015). *Sociogenesis And Psychogenesis: Norbert Elias’ Historical Social Psychology as A Research Tradition in Comparative Sociology*. University College Dublin.

Mintz, Sidney W. (2002), Comida E Antropologia: Uma Breve Revisão. *Revista Brasileira De Ciências Sociais* [online]. 2001, V. 16, N. 47 [Acessado 11 junho 2021], Pp. 31-42. Disponível Em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>. Epub 17 Abr 2002.

Mitrani, N. Gurvitch, G. (Dir), *Traité De Sociologie*. In: Revue Française De Sociologie, 1960, 1-1. Pp. 105-108.

Moreno, R.; Martinez, R. (2008), Causality as Validity: Some Implications for The Social Sciences. *Quality & Quantity*, Amsterdam, V. 42, P. 597-604.

Morgan, D. L. (1997). Focus Groups as Qualitative Research (Second Edition Ed.). Sage Publications, Inc. <https://www.doi.org/10.4135/9781412984287>

Morgan, D. L.; Krueger, R. A. (1993). When To Use Focus Groups and Why. In: D. L. Morgan (Ed.), Sage Focus Editions, Vol. 156. Successful Focus Groups: Advancing the State of The Art (P. 3–19). Sage Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781483349008.N1>

Morin, E. (1962), *L 'Esprit Du Temps*, Paris, Grasset.

_____. (1973), *Le Paradigme Perdu: La Nature Humaine*, Paris, Le Seuil.

_____. (1996), Rationalité Et Rationalisation, In: C. Fischler, *Pensée Magique Et Alimentation Aujourd ' Hui*, Cahiers De L ' Ocha, N° 5, Pp. 109-110.

Moscovici, S. (1976). *La Psychanalyse: Son Image Et Son Public*. Paris: Puf, 1976. Conforme Impressão De 1961.

Moulin L., (1975), *L'europêâ Table, Introduction À Une Psychosociologie des Pratiques Alimentaires*, Bruxelles, Elsevier Séquoia.

Murcott A., (1988), *Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating*, World Review of Nutr. And Diet., 55, 1-40

Nora, P. (1993), *Entre Memória e História: A Problemática dos Lugares*. Projeto História, São Paulo, N.10, P.7-28

Pais, J. M. (2002). *Sociologia Da Vida Quotidiana*. Teorias, Métodos E Estudos De Caso. Lisboa: Imprensa De Ciências Sociais.

Parker, C, Scott, S.; Geddes, A. (2019) *Snowball Sampling*. Sage Research Methods Foundations.

Paul-Lévy F., (1997), "Toxiques, Épistémologisons, Épistémologisons, Il En Restera Toujours Quelque Chose", In Poulain J-P Éd., *Pratiques Alim Entaires Et Identités Culturelles*, Étudesvietnamiennesnq3-4 1997, 163-204.

Paul-Lévy F., Segaud M., (1983), *Anthropologie Du Espace*, Paris, Centre De Création Industrielle, Collection "Alors".

Phillips, D. L. (1973). Paradigms, Falsification, and Sociology. *Acta Sociologica*, 16(1), 13–30.

<https://doi.org/10.1177/000169937301600102>

Popper, K, R. (1965). *The Logic of Scientific Discovery*. New York: Harper and Row.

Poulain J-P. (1985a), *Anthroposociologie de la Cuisine et des Manières de Table*, Thèse Pour Le Doctorat De Sociologie Fondamentale, Université De Paris Vii, Éditée Par L 'Atelier De Reproduction Des Thèses Université De Lille.

_____. (1985b), Sens Et Fonction Des Apellations Culinaires Au Xix, In: *Sociétés*, N° 6, Masson.

_____. (1994), L 'Essence Et La Saveur, In: *Autrement*, N°. 149, Pp. 140-147.

_____. (1996), Pour Une Anthroposociologie De L 'Alimentation, In: *Tourisme*, N°. 4, Université De Toulouse II

_____. (1997a), Mutations Et Modes Alimentaires, In: *Autrement*, N°. 172, Pp. 103-120.

482

_____. (1997b), La Cuisine C 'Est Plus Que des Recettes, In: *Pratiques Alimentaires Et Identités Culturelles*, Les Études Vietnamiennes, Hanoi, N°. 125- 126, Pp. 31-126.

_____. (1997c), On Mange Aussi Du Sens, In: *Comunautés Éducatives: Figures De L 'Obésité Et Conduites Alimentaires*, N°. 99, Pp. 16-21.

_____. (2002), *Manger Aujourd 'Hui*. Attitudes, Normes Et Partiques, Paris, Privat.

_____. (2003a), *Sociologie De L 'Alimentation*, Paris, Puf (1^a. Ed., 2002).

_____. (2013). *Sociologia Da Obesidade*. São Paulo: Editora Senac São Paulo; 2013.

Poulain, J-P, & Proença, R.P.C. (2003b). Reflexões Metodológicas Para O Estudo Das Práticas Alimentares. *Revista De Nutrição*, 16(4), 365-386. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000400001>

- Poupart, J., Groulx, L., & Desalauriers, J. (1997). *La Recherche Qualitative: Enjeux Épistémologiques et Méthodologiques*, Montréal: Morin.
- Proust, M. (2006). No Caminho de Swann. Tradução de Mário Quintana. São Paulo: Globo (Em busca do tempo perdido, v. 1)
- Quivy, R. & Campenhoudt, L. Van (1992). *Manual de Investigação em Ciências Sociais*, Lisboa, Gradiva.
- Radcliffe-Brown, A. R. (1922), *The Andaman Islanders*, Cambridge
- Ramos, M. (2013), Métodos Quantitativos e Pesquisa em Ciências Sociais: Lógica e Utilidade do uso da Quantificação nas Explicações dos Fenômenos Sociais. *Mediações*, V. 8, N. 1, P.55-65, Londrina.
- Revel J.-F. (1979), *Un Festin en Paroles*, Paris, Pauvert
- Rial, C.S.M. (1997), Os Fast-Foods: Uma Homogeneidade Contestável Na Globalização Cultural. *Horizontes Antropológicos*, Ano 3; Vol. 5, P. 140-180, jul. 1997.
- Richards, A. (1932), *Hunger and Work in A Sauvage Tribe: A Functional Study of Nutritional Among the Southern Bantu*, London, Routledge.
- Rozin, P., Fischler, C., Imada, S., Sarubin, A., & Wrzesniewski, A. (1999). *Attitudes To Food and The Role of Food in Life: Comparisons of Flemish Belgium, France, Japan and the United States*. *Appetite*, 33, 163–180
- Rozin, P., Kabnick, K., Pete, E., Fischler, C., & Shields, C. (2003). *The Ecology of Eating: Part of The French Paradox Results from Lower Food Intake in French Than Americans, Because Of Smaller Portion Sizes*. *Psychological Science*, 14, 450–454.
- Saussure, F. (1978). *Cours De Linguistique Générale*, Paris, Payot. Edição Original: 1915
- Simmel, G (1994), *The Sociology of Meal*, in *Foods and Foodways*, Vol. 5, pp. 345-351 (1ª. ed., 1910).
- Schonlau, M., Fricker, R.D. Jr; Elliott, M.N. (2001). *Conducting Research Surveys Via E-Mail and The Web*, Rand Corporation, Santa Monica, Ca.

Schonlau, M., Fricker, R.D.; Elliott, M.N. (2002). *Conducting Research Surveys Via E-Mail and The Web*, Mr-1480-Rc, Santa Monica: Rand.

Selltiz, C.; Jahoda, M.; Deutsch, M.; Cook, S. W. (1974). *Métodos De Pesquisa Nas Relações Sociais*, São Paulo, E.P.U./Edusp.

Silva, A.S; Pinto, J.M, (1990). *Metodologia Das Ciências Sociais*. Porto: Edições Afrontamento

Simondon, G. (2009). *La Individuación*. Cactus: Buenos Aires.

Trémolières J., (1971), *Pollutions Et Nuisances: Un Nouveau Mythe*, *Cahiers De Nutrition Et Diététique*, 6, 3, 25-28.

Trow, M. (1957), Comment On "Participant Observation and Interviewing: A Comparison". *Human Organization* 1 September 1957; 16 (3): 33–35.

Tull, D. S. & Hawkins, D. I. (1976). *Marketing Research, Meaning, Measurement and Method*. Macmillan Publishing Co., Inc., London.

Tylor, E., 1871. *Primitive Culture*. London: J. Murray.

Vala, J. (1990). A Análise De Conteúdo, In: *Metodologia Das Ciências Sociais*. Porto: Edições Afrontamento.

Valagão, M. M, (1989a), *A situação Alimentar em Portugal*, in *Revista Portuguesa de Nutrição*, nº. 1, pp. 15-26.

_____, (1989b), *Práticas Alimentares dos Emigrantes. Mudança ou continuidade*, in *Sociedade e Território*, nº. 8, pp. 81-91.

Vasconcelos, L; Guedes, L.F.A. (2007). *E-Surveys: Vantagens e Limitações Dos Questionários Eletrônicos Via Internet No Contexto Da Pesquisa Científica*.

Veiga, L.; Gondim, S.M.G. (2001). *A Utilização de Métodos Qualitativos na Ciência Política e no Marketing Político*. *Opinião Pública* [online]. V. 7, N. 1 [Acessado 11 junho 2021], Pp. 1-15.

Vigarello, G. (2001 [1978]), *Le Corps Redressé*. Paris: Armand Colin.

_____. (2005), *História da Beleza: O Corpo e a Arte de Embelezar da Renascença até aos nossos dias*. Lisboa: Teorema.

Weber, M. (1992). *El Problema de la Irracionalidad en las Ciencias Sociales*. 2ª Edição. Editorial Tecnos, S.A. Madrid

Wilson, A.; Laskey, N. (2003), Internet-Based Marketing Research: A Serious Alternative to Traditional Research Methods. *Marketing Intelligence & Planning*, Vol. 21 No. 2, Pp. 79-84.

ANEXOS

Anexo 1 – Formato do questionário

Afetividade alimentar

Este questionário faz parte de uma etapa de pesquisa da minha dissertação de mestrado sobre a práticas alimentares.

Obrigado por responder, sua contribuição é imprescindível para conclusão do meu trabalho.

*Obrigatório

1.1 Nome *

1.2 Idade *

1.3 Gênero *

Feminino

Masculino

Outro

1.4 Profissão *

1.5 Local de nascimento (Cidade e País) *

1.6 Local de residência (Cidade e País) *

1.7 Reside com familiares? Se sim, quais? Se não, mora sozinho? Se não, com quem? *

1.8 Renda média da casa

1-2 Salários

3-5 Salários

6-9 Salários

10-15 Salários

16+ Salários

1.9 Contato (e-mail ou WhatsApp) *

2.1 Tem comida preferida ou receitas preferidas? Qual? *

2.2 Alguma comida te lembra alguém (familiar, amigo, ou grupo de familiares e amigos) ou momento marcante? Se sim, quem e justifique. *

2.3 O que você come em momentos emocionais (tristeza, felicidade, solidão, qualquer sentimento)?
Liste relacionando com o sentimento. *

2.4 Você come algum alimento por algum motivo específico? Lembrança, preparo, ou somente gosto? *

2.5 Se pudesse escolher qualquer comida para algum momento sentimental, qual seria e por quê? *

2.6 Você visita sua família com frequência? *

Sim

Não

2.7 Se sim, ou, caso visitasse, a visita lembraria algo relacionado a comida, ou te daria desejo de comer alguma comida específica preparada por alguém específico? Qual e quem? *

2.8 Numa situação de visita à família você aguarda por um momento de interação com familiares? Se sim, isto te remete a algum preparo específico ou refeição específica? *

2.9 Algum preparo alimentar ou evento festivo específico é uma memória afetiva para você? Por quê? *

2.10 Utilize essa área para falar um pouco de algumas experiências caso essas perguntas tenham te lembrado alguém, algum momento, alguma comida, alguma memória relacionada a comida ou preparos, momentos que você leva até hoje na sua vida.

Anexo 2 – Guião do Focus Group

GUIÃO FOCUS GROUP

Recursos: 1 animador + 1 observador

Número de participantes máximo: 6 (Focus Group PT), 6 (Focus Group BR)

Gerações nascidas: 1945-1955; 1955-1965; 1975-1985; 1995-2005

Idades: 21-44 (PT); 22-49 (BR)

Classes sociais: Variadas

Região Geográfica: Brasil/Portugal

Lugar de realização: Colibri Zoom ou Google Meeting

Duração: 1h00 a 1h30

Plano de análise

1ª parte:

- a) Identificar as memórias dos participantes sobre as comidas afetivas, relacionar com as sociabilidades, locais, refeições e participações.
- b) Reconstrução de memórias e narrativas da comida afetiva
 - a. Ênfase na confecção da refeição, cenário, participantes e descrição por parte do narrador.

2ª parte:

- c) Para as memórias de comidas afetivas dos participantes, listar as ações concretas:
 - a. Quais eram os pratos
 - b. Quem os fazia
 - c. Onde faziam
 - d. Como era o processo
 - e. Quem estava envolvido
- d) Caso as memórias das refeições sejam/foram em família:
 - a. As refeições em família eram agradáveis?
 - b. Eram corriqueiras?
 - c. Quais marcaram mais? Por quê?

Introdução: Apresentação do projeto de investigação. Comidas afetivas desenvolvido no âmbito da dissertação do mestrado em Sociologia, ano letivo 2020-21.

Objetivos principais: Explorar a própria experiência das lembranças alimentares a partir do trabalho com a memória social. Apreender as memórias das comidas afetivas, culinária, receitas e das refeições familiares nas dimensões das práticas e afetiva. Memórias dos cheiros e sabores de outrora. Criatividades culinárias. Memória dos lugares das refeições. Memória das sociabilidades familiares na cozinha (preparação dos alimentos) na refeição. Memórias das temporalidades alimentares. Registrar as reações emotivas e afetivas dos participantes em relação à alimentação, preparação dos alimentos, pratos e refeições familiares. Discernir os processos e direções das mudanças alimentares.

Focus Group: Apelar às vossas experiências e memórias alimentares familiares

Discussão-debate em redor de três grandes perguntas. Troca de ideias. Pretendo conhecer a vossa opinião sobre as vossas experiências de comidas afetivas a partir das memórias familiares alimentares. É importante que saibam que o debate é anónimo. Aceitam a sua gravação para efeito de transcrição? Irei tomar notas das informações, mas sem especificação nominativa. Na qualidade de animador da sessão terei as funções de respeito pelo tempo de palavra e ideias de cada um. No caso de desvio ao tema deste encontro, permitam-me que corte a palavra e de vos recentre no tema no debate.

Para que este focus group tenha resultados é importante a vossa participação e criatividade.

Anexo 3 – Transcrição *Focus Group* – Brasil

- A- Animador/Observador – Igor Dutra Baptista
- 1- Participante 1 – Maria
- 2- Participante 2 – Matilde
- 3- Participante 3 – Fernando
- 4- Participante 4 – Andreia

Obs.: A participante 4 chegou atrasada por motivos de conexão de rede internet. Participante 5 e 6 (Masculino e Feminino) confirmaram participação, mas não responderam ao chamado e nem apareceram no dia. Participante 7 (Feminino), não aceitou o convite dizendo que não tinha horário disponível para o dia em questão. Foi perguntado o consentimento de voz, imagem e informações, avisado o anonimato previamente em folheto informativo em que aguardo (21/04/2021) o retorno assinado. Os nomes acima assinalados são fictícios para prever o anonimato a partir de agora.

A: Então, feita uma rápida apresentação do projeto de pesquisa e da iniciativa que eu estou fazendo aqui é basicamente dizer que na qualidade de animador e observador do *focus group* eu vou ter a função de respeitar o tempo de palavra de cada um, não temos nada definido, somos poucos aqui, é uma questão de falarmos do tema em questão e falarmos respeitando um ao outro, mas na qualidade de animador e observador eu fico com essa questão de controlar as falas para que não haja nenhum atropelo. E caso aconteça qualquer desvio do assunto em questão, permitam-me recolocar o assunto na trajetória da proposta. O *focus group* ele depende da interação, participação e criatividade de cada um para lembrar, rememorar, enfim, existem algumas perguntas centras que são algumas perguntas de início que eu considero só uma questão de como cada um se lembra. Eu acredito metodologicamente que a melhor forma de eu colocar perguntas centrais é contar o que é para mim um pouco do que eu pretendo o que vocês pensem, no sentido do que seria interessante que vocês buscassem em suas memórias sobre tais eventos. Como eu faço parte do grupo como animador eu posso expressar um pouco sobre o que a gente tem como objetivo, basicamente o que a investigação busca é identificar a partir de vocês aquele momento onde comer algo específico possa ser um ponto de contato com uma memória de infância, adolescência, ou da vida adulta, tanto faz a parte da trajetória, de uma figura, uma tia, um pai, uma avó, um irmão, cozinhando algo, de um processo de preparo de uma refeição, as vezes do natal, as vezes de uma refeição diária, é uma memória que te lembra alguém de uma forma especial, aquilo que quando você come você come por um motivo, por um propósito, por saudades da minha terra, da minha avó. Eu estou a quase dois anos em

Portugal, então eu sei o que é fazer “mentira” num domingo à tarde porque minha avó fazia “mentira” em casa, então é esse tipo de experiência, é o tipo de experiência que te remonta a uma memória, é um prato, um preparo, uma refeição que te remonta a alguma época, algum lugar, a alguma pessoa específica, indiferente de quem seja ou de onde seja. Enfim, é esse tipo de experiência que eu queria incitar uma conversa sobre, mas de uma forma rápida antes de falarmos sobre experiências, eu queria pedir que cada um se apresentasse um pouco, nome, data, profissão, só para ficar registrado.

1: Meu nome é Maria, sou formada em gestão de pessoas, tem 4 anos que trabalho na área de folha de pagamento numa empresa de software, eu tenho 47 anos e é um prazer poder estar participando dessa reunião, relatar nossas memórias afetivas, minha família tem muitas memórias afetivas, em relação a comida então... nosso pai... é muita memória afetiva, mas é um prazer estar aqui.

2: Meu nome é Matilde, sou formada em Letras-Português, tenho 49 anos, trabalho no magistério minha vida inteira, não sei fazer outra coisa que não ser professora, sou professora há 32 anos já, realmente a vida inteira. E memórias afetivas eu realmente tenho muitas, avós morando na roça então... memórias afetivas com comida é o que não falta.

3: Olá boa tarde, meu nome é Fernando, eu tenho 29 e sou formado em História, sou de Cariacica – ES, e estou no meu estágio de doutoramento em História atualmente. E é um prazer estar aqui participando com vocês desse grupo.

A: Eu que agradeço a participação e colaboração de todos, disponibilizando-se nessa fase corrida de fim de mestrado em tempos de pandemia, fazendo reunião no zoom por causa da pandemia. Eu não queria fazer muitas perguntas, eu queria que o diálogo fluísse, mas não vejo muito como não fazer visto que o grupo é muito heterogêneo. Mas então eu queria perguntar, porque eu acredito que terei que assim fazer, se tem alguma coisa que remete a um sentimento afetivo, sentimento de carinho as vezes, ou saudade, de que vocês relacionam com algum preparo alimentar, com alguma época do ano, de alguma forma com alguma pessoa, com uma pessoa preparando ou comendo um prato que você preparou, eu queria saber desse tipo de interação, queria saber se vocês tem alguma história relacionada a isso, enfim, se isso remete a alguma coisa se isso lembra alguma coisa, ou algo afetivo no sentido da alimentação para vocês que não seja necessariamente esses exemplos que eu dei, o conceito de afetividade é muito amplo em tempos de

pandemia, qualquer coisa pode ser afetivo nesses dias, enfim, queria perguntar para vocês alguma coisa nesse gênero.

1: Então, eu tenho várias memórias afetivas em relação ao preparo dos alimentos, a forma como avô preparava certos tipos de alimento como por exemplo papa de milho verde na roça. Quando eu e minha irmã éramos crianças nosso passeio de domingo era ir na casa do meu avô que tinha um sítio em Roda d'Água, lá eles preparavam muitos pratos, dentre eles o que me recorda, e que me traz muitas lembranças era a papa de milho verde, porque era feita num tacho, num fogão a lenha, ele trazia o milho e eu e minha irmã e meus primos, era uma festa quando isso era feito e depois a gente brigava para raspar o tacho da papa de milho verde e isso me traz muitos sentimentos bons, muitas memórias afetivas do meu avô nesse processo. E até hoje ainda temos o costume de fazer, não em fogão a lenha mais, fazer lá na casa de mamãe a papa de milho verde e todas as vezes que a gente se reúne para fazer isso a gente se lembra dessa época e isso nos traz uma alegria muito grande de poder ter tido essa oportunidade de viver esse tempo com meus avós na roça, igual a Matilde falou, quem tem avós na roça tem muitas memórias afetivas e não só a papa também como outros alimentos que nós temos costume de fazer como a Torta Capixaba também na época da Semana Santa, e dentre outros ne. Tem outra comida também que se a vovó tivesse aqui agora ela ia até chorar, que é a galinha caipira com caldinho e com pirão, porque é uma briga, tem que fazer e tem que fazer muito porque todo mundo quer um pouquinho e o primeiro neto dela é o campeão da fila para comer. E isso vai passando de geração para geração.

A: São relatos de coisas que vão passando ne? Já acontecia lá com o bisavô e foi passando até o neto esse tipo de interação, esse nível de interação. Mesmo não sendo no mesmo lugar que era antes, mas as pessoas estão envolta da mesa comendo juntas ainda.

[Pausa para a entrada de outra integrante da conversa que chegou mais tarde por motivos de conexão da internet]

2: Agora vamos para avós fazendo carne de porco... Era janeiro, as memórias afetivas da minha vida são todas em janeiro, porque eram as férias todas na roça e isso foi continuidade até enquanto meus avós eram vivos a gente manteve isso, janeiro, férias era roça, só comecei a viajar para outros lugares depois que meus avós faleceram e a gente acabou perdendo um pouco essa centralidade. Assim como tinham a papa de milho verde em janeiro, colhendo milho, então assim, era o dia inteiro mexendo com comida, era milho

cozido, milho assado, o mingau de milho que tinha que raspar o tacho, e o tacho era aquela briga para quem iria raspar porque eram muitos netos, juntava neto com sobrinho que morava perto, juntava todo mundo era um dia de festa, o dia inteiro fazendo isso em volta da cozinha e da comida. E o porco era a mesma coisa, meu avô engordava um porco o ano todo para matar quando os netos chegassem lá para passar as férias, então o dia que matava o porco era o dia inteiro mexendo com porco, porque era muita coisa para fazer. Minha avó fazia um *panelão* [referência a uma panela grande] de angu, porque lá em “Minas” [referência a Minas Gerais, estado do sudeste do Brasil] era chamado de angu o que a gente chama aqui de polenta, e o que a gente comia era carne com angu o dia inteiro, então era fazendo torresmo, fazendo... e todo mundo trabalhando, mas era aquele trabalho alegre, todo mundo participava, todo mundo ajudava, todo mundo comia, e a gente passava um dia muito gostoso, e o que eu sinto mais falta é desse encontro, porque como a centralidade eram meus avós, a partir do momento que eles faleceram a gente não tinha mais essa centralidade, agora é cada filho juntando com seus próprios netos, então os netos da minha mãe vão para a casa da minha mãe, os netos da minha tia vão para a casa dela e a gente não tem esse encontro assim que é a família inteira junta porque os pilares se foram infelizmente, mas a comida que eu não ouço ninguém falar dela é o mingau de jiquiri, que é uma plantinha, uma trepadeira, com folhas cheias de espinhos, então também é todo um ritual né... colher o jiquiri com cuidado para não se machucar com os espinhos, retirar os espinhos para refogar o jiquiri para depois fazer o mingau, então a minha lembrança é sempre minha avó colhendo o jiquiri, depois ela ficou doente, acamada então quando eu chegava lá ela falava para a minha prima que tomava conta dela: “amanhã faz mingau de jiquiri porque a Matilde gosta” e minha mãe também agora está chique, está na roça lá com internet, aprendendo a mexer no celular, fazer vídeo, esses dias ela fez mingau de jiquiri e me mandou “estou jantando mingau de jiquiri lembrei de você”, então eu acho que nada mais memória afetiva que isso né. Também tem a galinha caipira com aquele caldinho, porque a gente faz no lgor, mas não fica do mesmo jeito nunca, mas a gente tenta e insiste ne...

4: Não fica igual...

1: Igual a da vóvó não tem

2: É, não tem, não tem...

4: A minha relação com porco Matilde, que você citou agora é um pouco diferente, é uma memória afetiva mas o porco a gente se afeiçoou a ela, que era a Juju, então ela cresceu muito e quando chegou

próximo do abate os netos não aceitaram o abate, e ela não cabia mais no chiqueiro, porque era uma porca muito grande e ela toda rosadinha, era o nosso brinquedo, a gente ia pra casa de vovó Gêni em Santana – Cariacica, e a nossa distração era dar banho, passar a mão, era o nosso brinquedo, e quando chegou a época do abate a gente se negou, se recusou a participar disso tudo, então foi feito escondido porque já não tinha condições mais né, mas quando os netos descobriram a gente fez velório, a gente fez toda uma tradição ali, choramos, ficamos todos triste e tudo e minha avó teve que reunir com todos e explicar os motivos, mas é uma coisa que eu trago dentro de mim até hoje porque eu tenho a memória daquela porca bem grandona toda rosinha que a gente fazia carinho, a gente dava banho, e a gente não soube lidar com a perda dela, os netos né, e como você disse, com o passar dos tempos meus avós faleceram e essa tradição meio que se perdeu, e isso é uma coisa que eu trago dentro de mim, e eu consigo sentir só de falar o cheirinho do chiqueiro mesmo, da coisa de estar ali e estar cuidado. E depois disso a questão da galinha caipira a gente também tinha essa tradição e eu sinto, eu passo agora... infelizmente a casa da minha avó foi demolida, mas toda vez que eu passava em frente do lado do Castro Alves [Colégio onde trabalharam duas das entrevistadas], eu conseguia trazer dentro de mim o cheirinho da casa da minha avó, que era aquele cheirinho da comida, da acolhida, de um neto não gostar de comer algo e ela já ter outra coisa pronta, são coisas que a gente guarda mesmo no coração.

1: Verdade...

A: É uma coisa que a gente marca muito a gente, principalmente nos dias de hoje de distanciamento e de dificuldades de estar perto de quem a gente gosta e ama, isso tudo é muito propício para lembrar e refletir sobre memórias afetivas, porque eu me lembro de fazer mentira com a minha avó e eu peguei a receita com a minha avó da mentira, mas isso não é a mesma coisa de passar a mentira dela, e ela me passou a receita, e incrivelmente quando eu faço mentira fica muito próximo do que ela fazia e eu olho e falo que está igual, mas com tanto jeito que podia ficar era muito estranho ficar igual o dela, mas é isso, é o que me faz lembrar da casa da minha avó, é... eu posso fazer a comida do jeito que eu achar melhor e não adianta, não vai ser a comida da minha avó, vó tem uma coisa especial.

3: Eu tive uma experiência um pouco diferente das dos demais por conta da história da minha família em si, porque eu sempre estive muito distante dos meus familiares, no sentido de... minha mãe é natural do Belém do Pará, e meu pai é aqui do Espírito Santo, meu pai foi a Belém conheceu minha mãe e trouxe ela para o Espírito Santo já com duas filhas e eu fui o primeiro filho a nascer aqui no Espírito Santo, mas

quando eu já tinha 4 anos meu pai e minha mãe se separaram e minha mãe chegou a voltar a Belém e levou os quatro filhos que ela tinha de volta para lá, eu morei lá uns 7 meses quando eu era novo, e eu cheguei a conhecer minha avó por parte de mãe, embora aqui no Espírito Santo toda família do meu pai vivia no interior, tinha uma bisavó que morava perto de onde eu moro hoje mas morreu muito cedo e eu só morei 7 meses em Belém do Pará, e lá eu tive contato com alguns pratos específicos de Belém, em especial comer o açaí né, como uma refeição, como almoço, a janta, lá eles tem esse habito de preparar o açaí, bater o açaí e colocar farinha e do lado sempre tem um pratinho com pedaço de peixe, uma calabresa, uma coisa pra beliscar, um charque frito, e eles tinham sempre esse habito e foi a primeira vez que eu tive contato com açaí. Então eu me lembro um pouco do gosto, mas era muito difícil comer o açaí, que eu gostava inclusive, eu, meus irmãos, minha mãe, gostávamos muito, era muito difícil comer aqui, porque aqui no Espírito Santo, ao longo da minha infância, era muito difícil encontrar o açaí com fácil acesso, então foi muito recentemente que eu voltei a experimentar o açaí, que minha mãe acerca de uns 6, 7 anos atrás, minha mãe encontrou um contato aqui no ES, próximo a nossa casa, e ela sempre ia lá buscar o açaí com esse senhor que trazia de Belém com uma frequência muito grande, e hoje em dia ele tem um plantio na casa dela, no quintal da casa dele, então tem o habito, minha mãe tem o habito de ir lá e comprar e preparar pra gente. Então minha relação com o prato afetivo é essa relação que me relembra um pouco a infância, a terra da minha mãe, que ela gosta muito e a gente está sempre ali ao redor dela, comendo com ela, então é uma memória afetiva mais ligada a isso, mas eu não tive memórias como a maioria de vocês de ir a casa dos parentes numa temporada, porque aqui todos os meus parentes moravam muito longe, em outros estado, como no caso da minha mãe, e a parte do meu pai como minha mãe e ele se separaram de uma forma muito “tensa” [modo de dizer que a situação não terminou bem, não foi agradável], essa questão conjugal, a gente acabou por não manter muito relação com a família do meu pai que é do interior do ES, essa coisa de “ai vou para a casa dos meus avós”, até porque minha avó por parte de pai também morreu quando eu tinha um ano de idade, e minha avó por parte de mãe morreu quando eu tinha 8 anos, então eu não tive essa experiência de ir à casa dos avós e tudo mais, mas algumas tradições minha mãe trouxe para dentro de casa, como por exemplo a questão do açaí e o açaí assim é uma coisa que sempre tem aqui em casa hoje em dia, a gente sempre come com muita frequência, a gente substitui as refeições que a gente tem por açaí e assim é eu não sei se aqui em casa, até as crianças mais novas, minhas sobrinhas mais novas, elas adoram, trocam a comida pelo açaí tudo mais e olha que elas nem tiveram essa convivência da infância em Belém, virou uma tradição aqui em casa.

A: O engraçado sobre isso é que o açaí no Sudeste, onde fica o ES, é totalmente diferente do açaí de Belém do Pará, e hoje você mora no ES e mesmo assim reproduz a tradição num lugar onde essa tradição simplesmente não existe, e dependendo para quem você falar que faz isso há até brincadeiras sobre como isto é errado. Mas isso é muito interessante, o porquê a gente mantém as coisas de uma forma como a gente lembra e viveu, ou que marcou. Uma outra questão é que é interessante que algumas comidas carregam afeto e elas carregam o nome de comida afetiva por remeter a ideia de casa. Por exemplo, tem um restaurante no ES, um bistrô, da DaJu, que falava de comida afetiva nos pratos, porque remete a casa. Mas um outro conceito de afetividade que eu estou falando e que talvez possa remeter a algumas experiências é conceito que vem do inglês de *Comfort Food*, que seria a comida conforto que é a comida que te acalenta, aqui em Portugal se fala muito da sopa que esquenta a alma, que esquenta o coração, a comida que te abraça enfim... Não sei se isso lembra vocês alguma experiência de alguma comida assim, uma comida que o ato de comer te leva a algum lugar, as vezes a papa de milho, o açaí, ou o mingau de jiquiri, ou o capeletti no caso da Alessandra.

4: É... Na verdade, minha avó descendente de italianos, meu avô de português, então a gente tinha a tradição, eles tinham né, todo dia 25 de natal minha avó não falava nem o capeletti falava “capletto” [escrito da maneira que a entrevistada disse, não encontrado correspondente de que está correta a escrita ou a fala da entrevistada], então independente... podia estar 40 graus, mas a gente tinha que tomar no dia 25 aquela sopa e nós fomos criados com essa tradição, de tomar a sopa, o que minha avó chamava de “capletto” porque ela aprendeu assim, então ela fazia aquilo ali, então o manuseio era desde a massa, ela preparava a massa, a massa não era comprada, então ela preparava a massa, então era 4-5 dias antes tinha todo um preparo para receber a família nesse dia 25, e com o passar do tempo como nossas famílias estão ali muito unidas, essa tradição que é da minha família paterna passou para minha família materna, então hoje a minha família materna tem a minha Tia Celi que faz e prepara também o capeletti, e vende para quem quer, e nós somos os maiores consumidores né, porque a gente termina comprando dela e realmente naquele momento que a gente pega o capeletti e joga o queijo parmesão ali remete a gente no aconchego, da avó, do avô, do dia 25 que era uma tradição, então assim na minha família se eu te falar hoje uma pessoa que não toma essa sopa é difícil, porque todos gostam, inclusive meus filhos que já é uma outra geração, mas todos gostam, porque é uma coisa que foi muito vivida e saboreada, afetiva mesmo, então ela fazia questão de preparar a massa, passar na maquininha que antigamente era difícil, o tempero dela, isso ai foi tão forte e é tão forte na nossa família que terminou se expandindo para minha família materna também,

então é uma tradição que a gente tem até hoje e que dá aquele quentinho no coração toda vez que a gente pega lá aquele pratinho de capeletti, porque é realmente uma coisa que ficou na memória afetiva e é uma coisa muito forte.

A: Isso é engraçado né, a forma como as coisas acontecem, normalmente o que marca a gente geralmente acontece e está envolvido com alguma refeição....

1: É normalmente nesses momentos tem uma refeição que marca...

3: Eu me lembro que geralmente quando começa a esfriar aqui em casa, começa a chegar o inverno aqui em casa, minha mãe começa a preparar alguns pratos que me trazem esse mesmo sentimento né... de aconchego, de calor na alma mesmo, são pratos mais voltados a essa temporada, aqui em casa minha mãe costuma fazer a canja de galinha, um prato assim que todo mundo pede quando chega nessas temporadas, e o caldo verde que é uma tradição de certa forma aqui, sempre nesse período de frio aqui em casa.

2: No meu caso é do frio também, na verdade, nem frio ne, na época de criança em janeiro tinha o ciclo certinho das chuvas, então Mutum [Cidade do interior de Minas Gerais], é uma cidade que quando faz frio faz frio mesmo, então nessa época a gente fazia canjiquinha, que aqui a gente conhece como pela água, na época meu avô tinha o moinho de pedra que era movido a água, então a gente colhia o milho, levava lá para fazer o fubá e tinha a canjiquinha. Então assim, choveu, todo mundo já sabia que tinha canjiquinha e aqui em casa....

1: Com frio ou sem frio né....

2: Sim, com frio ou sem frio ia ter canjiquinha....

1: Meu marido fala que quando chove ele já fala lá no trabalho: Tenho certeza de que quando eu chegar em casa vai ter sopa.

1: Exatamente, aqui em casa também é assim, não é mais a canjiquinha, mas é a sopa de macarrão, minha filha não gosta de verdura na sopa então é sopa de macarrão com uma carinha mesmo, então é assim choveu, não importa se está frio ou não, ela já fica “mãe vai ter sopa?”, ela já tem 25 anos e desde criança é assim. E é engraçado porque eu me casei de novo e meu marido tem uma filha e quando a gente começou o relacionamento ela tinha 5 anos, então ela começou a frequentar minha casa ela tinha 5 anos,

então ela frequenta minha casa desde os 5 e ela seguiu no caminho da Mila [filha mais velha da entrevistada], e eu falo que se fosse irmã de verdade não ia parecer tanto, quando chove ela fala “tia Cida você pode fazer sopa?”, e quando ela está aqui e Mila está aqui também, aí eu falo “gente está chovendo” e elas falam “oba, vai ter sopa”, só por causa da chuva, então são memórias afetivas que dá aquele aconchego também, é aquela coisa de você estar comendo a sopa é diferente, e eu acho engraçado que quando é outra comida “normal” as vezes a gente come sentado na frente da TV, a gente come sentado num banco na cozinha, mas quando é a sopa não, vai todo mundo para a mesa e come na mesa, é um ritual, é outra coisa, é um aconchego, e eu acho isso muito legal.

A: É, aqui a sopa é um pouco diferente, faz parte do menu diário do português, os menus aqui em Portugal todo restaurante pode ser 12:00, você vai comer sopa, prato principal, uma bebida e café. Mas a sopa aqui é diferente, quando eu trabalhava num bar aqui uma moça que trabalhava comigo sempre oferecia a sopa para os clientes porque “esquenta o coração”, “esquenta a alma”, nunca me esqueço disso. Um outro ponto que eu queria falar é sobre as figuras que giram em torno das lembranças, por exemplo, lá em casa minha mãe cozinha, mas quem cozinha mesmo é minha avó...

2: É isso...

4: Mas a comida boa é da avó....

A: É, minha mãe está ali cozinhando, e minha mãe fazia um macarrão no forno e minha avó falava que tinha galinha com pirão na casa dela, e eu largava tudo lá ia comer galinha com pirão. A comida para mim se relaciona diretamente com minha avó.

4: Para meus filhos também Igor... É a mesma situação, como eu moro muito próximo da minha mãe eles já mandam mensagem para ela falando “vó, o que tem aí de comida?”, eu posso ter feito algo que eles amam, mas eles vão lá na vó e comem a comida da avó, isso é diariamente.

A: Sim, isso não muda, não adianta. Minha avó.... e olha que eu ia lá para comer arroz e frango, não subia para comer nada diferente....

4: Sim, e indo além de família, levando para o lado da amizade, eu tenho uma memória muito afetiva dos pães da mãe da Jaqueline, porque na época que eu trabalhava no Castro Alves quantos pães ela levava

para a gente e até hoje eu falo “pão de dona Carminha”, o pão igual o dela não existe, é único, é algo que toca o coração da gente até hoje que o pão de dona Carminha.

A: É aquele pão específico....

4: É, aquele que não tem igual...

3: Então, aqui em casa a gente mora numa casa de três andares que se divide assim, eu e minha irmã moramos no andar do meio para a parte de trás, na frente mora minha mãe, em baixo mora minha irmã mais velha e a casa de cima está desocupada, mas assim, a gente meio que se mistura por aqui nessa casa, cada um tem sua casa mas assim, o horário das refeições as vezes são momentos de união entre a gente aqui, são momentos oportunos para a gente se reunir e trocar momentos afetivos juntos e aqui em casa tem uma particularidade que eu tenho uma irmã mais velha que ela cozinha muito bem e a gente gosta muito de tudo que ela faz no geral mas tem pratos específicos que tem que ser feitos pela minha mãe e tem pratos que podem ser feitos pela minha irmã, por exemplo, quando definem que a refeição vai ser galinha com quiabo e polenta minha mãe que tem que fazer porque é o melhor prato que ela faz, a costela é ela que faz, ai tem outros pratos que eu e minha irmã podemos fazer, mas aqui a gente realmente respeita que determinado prato não pode ser feito por outra pessoa tem que ser feito por determinada pessoa.

A: Isso me lembra que para mim a torta capixaba é feita majoritariamente, é um esforço coletivo, mas é majoritariamente minha mãe... Meu avô arranja o palmito, meu pai busca, minha tia, minha prima e minha avó lidam com os ovos e o processador, minha mãe com bacalhau no fogo, mas minha mãe é a figura da torta capixaba, ou a rabada da minha tia, não dá para desvincular.... é uma assimilação do prato com a pessoa.

4: Mas o pela égua de Jaqueline ninguém supera não... Não tem igual...

2: No meu caso tem uns pratos específicos que eu nem me arrisco, igual minha mãe mora lá na roça agora, ela morava aqui mas quando meu pai se aposentou eles foram para a roça em Mutum, então assim, como eu to longe se eu quiser fazer mingau de jiquiri sou eu que tenho que fazer, mamãe não ta aqui, mas o que eu não arrisco fazer que eu sei que não tem como que eu sei que tem que ser da minha mãe é a galinha caipira com caldinho, então a galinha caipira eu não me arrisco a fazer, quando eu vou na roça eu trago as coisas trago mingau de jiquiri, trago fubá de moinho de pedra mas a galinha caipira eu nem trago porque não vou arriscar fazer. Agora a sopa para minha filha por exemplo mesmo que a gente esteja

lá na roça, na casa minha mãe, se for sopa sou eu quem tem que fazer, e meus sobrinhos foram no mesmo caminho também, se a gente está na roça, deu uma chavinha é a Tia Matilde que vai fazer sopa, então é assim, agora a galinha caipira não....

A: Tem algumas questões de transição ne, porque antes a gente falou primeiro do que lembramos, a gente lembra do preparo, a gente lembra de quem estava envolvido, a gente lembra se a refeição foi boa, ou não foi boa, mas foi marcante. Agora estamos na parte de reproduzir, o que continua do que aprendemos, as vezes pela distância, ou porque a pessoa não mora mais perto e não tem como fazer, ou a pessoa faleceu, não se tem como a pessoa fazer mais, ou porque agora a tradição passa a vir da gente, agora é a gente que está cozinhando enquanto tem alguém na mesa vendo a mãe fazer sopa, fazer capeletti, fazer torta capixaba. As vezes pode não ser a mesma tradição, mas a tradição de ter ali um alimento, de estar em volta da mesa. Enfim, a Alessandra tinha falado sobre o capeletti no Natal, e eu queria ir para essa questão das épocas festivas, porque as vezes épocas festivas vem mais vividamente na memória.

2: No meu caso, como a gente ficava na roça, roça era sempre férias, entrou de férias vai para a roça, então natal e ano novo era sempre na roça, e lá era roça de verdade, então eu lembro que eu já era adulta quando chegou energia na casa da minha avó, eu já era casada quando chegou televisão na casa minha avó, então era roça, roça mesmo, então assim, até hoje eu não tenho essa organização de ceia de natal, ou de um ano novo com comida porque lá na roça se contava um tempo de outra maneira, então natal, ano novo, era mais uma questão de ir a igreja mesmo, na comunidade encontrar com todo mundo do que preparar essa ceia de natal ou preparar a virada do ano novo, então é mais assim as férias, tanto que eu posso viajar para qualquer lugar mas se eu não for para Mutum para ficar pelo menos uma semana eu não estava de férias.

4: É, no meu caso é a virada de ano, como minha avó materna é da igreja Maranata, então ela não tinha o costume como a gente tem de virada de ano aquela coisa de meia noite, então nesse horário ela estava na igreja e a gente criou um costume na família de ver o nascer do sol, de todo dia 31 para o dia primeiro, então a minha avó que a gente chama de vovó Tete, ah, até me emociono, ela fazia questão de preparar para a gente um almoço, porque ela sabia que a gente ia ficar a noite toda acordado então para ela era uma questão assim de agradar aos filhos, aos netos, aos genros, todo mundo, então por mais que fosse muita comida ela fazia essa questão de preparar para gente, então a gente podia dormir até mais tarde porque a gente passava a noite acordado para esperar o nascer do sol e minha avó preparava com todo o

carinho um almoço que só ela sabia fazer, desde a morte dela em 2012 até hoje a gente não conseguiu ainda reunir a família inteira porque a gente não conseguiu lidar ainda né com essa situação, então a gente reúne aos poucos, na minha casa eu, meu pai, minha mãe, meus filhos, minhas irmãs, mas a família inteira para a gente reviver esse momento não tem como ainda porque é muito vivo essa lembrança de minha avó preparando e fazendo questão sabe de preparar aquilo tudo o almoço, de acordar um por um, de vir almoçar, então era sempre um peixe, um bacalhau, que ela gostava de preparar, então era uma coisa que realmente deixou a gente muito tocado e até hoje a gente sente essa falta, por esse momento.

A: Era uma questão do rito né, do ritual de estar em volta da mesa...

4: Exatamente, não importava o que estava ali na mesa, mas quem estava, era a união.

1: Aqui em casa a gente sempre teve o costume de fazer o churrasco, mas sempre a gente, como nossa família é pequena, sempre ficamos juntos e sempre teve o costume de esperar até a meia noite para comemorar o Natal e o ano novo, mas de qualquer forma até quando as crianças eram pequenas tinham que esperar meia noite para abrir os presentes se não Jaque ficava brava se desse antes.

A: Gente, no geral era isso, eu vou deixar aberto para comentários porque esse momento de comentário é importante porque as vezes os assuntos não parecem importantes e não foram ditos, para caso queiram dizer algo.

4: É Igor, essa conversa... você tem noção Igor do quanto mexeu com nossas emoções? Porque mexeu muito....

1: Nosso pai.... foi muito....

4: É uma linha de pesquisa que foge da pesquisa e que toca o coração porque nos remete a muita coisa boa e assim... faz com que a gente valorize mais aquilo que a gente tem e queira passar isso para os nossos filhos. Além de uma pesquisa é um trabalho lindo, de coração, de sentimento e que eu to grata por participar...

A: Eu que agradeço, e vou aqui encerrar a gravação. Obrigado a todos.

Anexo 4 – Transcrição *Focus Group* – Portugal

Animador/Observador: Igor Dutra Baptista

- 1- Participante 1: Marcos
- 2- Participante 2: Margarida
- 3- Participante 3: Carlota
- 4- Participante 4: Rita

A: Bom dia, já fiz minha apresentação antes de iniciar a gravação, então agora farei a apresentação do trabalho e depois vou pedir que se apresentem. Esse projeto de investigação ele propõe-se em trabalhar as comidas afetivas e eu venho desenvolvendo a parte teórica e agora a parte prática da construção dos conceitos de afetividade dentro do universo da sociologia da alimentação. Estou no mestrado desde 2019 finalizo agora em setembro e os objetivos desta pesquisa é explorar a própria experiência das lembranças alimentares de cada um a partir do trabalho da memória social, então a partir de rememorar alguns eventos alguns momentos de infância, ou da trajetória de cada um, espero apreender assim a experiência das memórias afetivas. Remeter ao cheiro, aos sabores, de quem cozinhava, com quem se comia, o que se lembra desses momentos de interação, das datas festivas, são todas essas dimensões em torno do ato de se alimentar, este é o objetivo deste trabalho. No focus group eu pretendo apelas para vossas experiências alimentares familiares, ou, também, de amigos que tem papel importante nas nossas vidas cotidianas, tudo que ficar conversado aqui vai ser transcrito para fins de tese de forma anônima, todos os dados serão protegidos de acordo com a norma de proteção de dados da universidade e isto tudo estará descrito mais detalhadamente no termo de consentimento. Em relação a dinâmica do focus group eu vou estar na qualidade de animador e de coordenador do grupo, então permitam-me interromper se necessário, caso venha acontecer. Eu queria pedir então que se apresentarem, da forma que preferirem, uma apresentação básica, nome, idade, local de residência e ocupação atual só para termos um parâmetro sociodemográfico do grupo.

1: Eu posso começar, eu sou o Marcos tenho 20 anos, estudo sociologia na Universidade do Minho, estou no segundo ano e resido em Barcelos.

2: Boa tarde, chamo-me Margarida, sou de Guimarães, tenho 42 anos, estudo Sociologia na Universidade do Minho e estou no segundo ano.

3: Eu sou a Carlota, neste momento estou a tirar o mestrado em Economia Social, estou no primeiro ano, sou licenciada em Sociologia também pela Universidade do Minho e vivo em Braga, tenho 23 anos.

4: Olá, boa tarde, eu sou a Rita, como profissão eu sou cuidadora informal principal, estou a tirar uma licenciatura em Sociologia, estou no segundo ano na Universidade do Minho e resido Braga e tenho 40 anos.

A: É um prazer conhecer a todos, como não nos conhecíamos anteriormente, é um prazer conhecer cada um de vocês. Como muitos de vocês, se eu não me engano a Rita e a Margarida tiveram contato com um questionário prévio, caso não tenham irei enviar junto ao formulário de consentimento o questionário, é bem rápido, versa sobre práticas e referências alimentares e uma parte dedicada a características sociodemográficas. Eu queria fazer algumas perguntas para incitar a discussão, o debate, são perguntas abertas pois acredito que o debate é enriquecedor no nível do trato qualitativo. Então eu queria perguntar a vocês as memórias de uma comida que remeta a um parente, ou um amigo, ou algum momento especial, um momento triste, feliz, uma data festiva, algum alimento que te remeta ao preparo, a lembrança em torno da mesa, estou dando alguns exemplos exatamente para que fique mais fácil a imagem da memória e o remonte desta memória, eu vou começar até por mim dizendo que quando minha mãe faz para mim um prato aqui da minha região é o único prato específico que eu consigo comer, eu posso ir no restaurante e pedir o mesmo prato que eu não conseguirei comer. Como por exemplo os pães da minha avó, é muito específico, eu tenho a receita, mas não é a mesma coisa, quando eu estou comendo eu tenho a memória do cheiro da casa da minha avó, lembro da minha avó fazendo o pão... Não sei se vocês compartilham de tais experiências, ou na família de vocês... então queria que vocês compartilhassem se fosse possível....

2: Eu tenho... A minha avó já faleceu e nos no carnaval, na casa dela, comíamos, ela fazia para nós umas sopas gordas, aqui em Guimarães se chamam de sopas gordas, e minha avó fazia com algo que era tipo as rabanadas do Natal. Eu já fiz, minha mãe faz, mas ninguém faz como a minha avó, o cheiro, como o Igor dizia, o cheiro da altura, o cheiro da casa, aquele cheiro característico das feitas por ela, não há igual, e eu faço sempre no carnaval esta receita, eu sei a receita de cor e nunca é igual, e quando eu como transmite-me a saudade o sentimento de ver cumprido, fazer aquela receita, mas que realmente quando como é muito bom, adoro, mas não é igual, igual a dela não há nenhuma, é uma receita um bocadinho estranho pois aqui em Guimarães usa-se muito mas em muita parte do país não se conhece [inaudível] a mesma calda das rabanadas do natal mas é posta em camadas com açúcar amarelo e canela, vai ao forno e no

meio vai com uma folhinhas de hortelã coberto com o resto da calda e vai no forno até ficar tostadinhas, realmente isso transporta-me a esta época de criança, a casa minha avó, o cheiro, tudo que envolve esse prato, essa receita, que é uma sobremesa, tudo me transmite a ela e então ninguém faz igual.

A: É, comida de vó é uma questão interessante...

2: É única...

A: É, eu morei minha vida inteira ao lado, ou em baixo, da casa da minha avó, era sempre no fim da tarde ela levava alguma coisa, um pão, um bolo, um doce, e era sempre isso e era todo dia isso, e minha avó ainda é viva então, agora eu estou no Brasil, então eu estou pegando essa época onde ela volta a fazer isso para mim, pelo tempo longe que passei em Portugal sem vir ao Brasil, e ela está me fazendo reviver estas lembranças que marcam o que é importante, as vezes a gente perde isso quando tem algo muito perto, a gente não dá muita importância, muito valor e acaba, quando a avó não está mais presente, ou outra pessoa, a gente começa a lembrar dessas coisas que eram importante e não sabíamos.

3: Então, alguns exemplos, é sempre um clássico acho eu, na altura da páscoa, eu sinceramente não gosto do sabor dos folhados que compram, eu só como em casa, isso é um cadinho engraçado, o sabor é diferente... E outra coisa que, fugindo um cadinho das mães e das avós, que a comida delas é sempre melhor que o de outras pessoas, o arroz de cabidela eu, por acaso até gosto, eu só gosto, não se compara com o da minha tia, a mulher do meu padrinho, é aquele arroz que eu vou dizer assim “mãe, falta isso, falta aquilo, olha o da tia é assim, a tia põe isso, a tia põe aquilo”, é sempre comparando com o da minha tia, qualquer arroz que eu coma eu vou pensar no da minha tia. Minha tia até as vezes me fala que tenho que ir lá comer o arroz, já é tradição isto, e ela me pergunta quando eu vou lá comer o arroz ao fim de semana, isto acaba por ficar como tradição. Aproveitando que já estou a falar deixe-me ver outro exemplo... a pronto... agora sim fora de comidas confeccionadas por nós, há uma coisa que pra mim é inesquecível tem a ver com ovo kinders, meu pai já faleceu e todos os domingos íamos a um café lá na minha aldeia, em Montalegre, então eu ia com ele ou ele sempre me trazia um ovo kinder, então toda minha vida que eu via um ovo kinder.... eu tenho uma filha e toda vez que ela quer um ovo kinder custa-me dar porque vem aquela saudade de eu querer comer o ovo com meu pai e não propriamente com ela, e é claro que hoje em dia, pronto, já passaram-se os anos e começo a me habituar com a situação e já não me custa tanto mas no início custava

muito e vinha aquela saudade, e pronto, as vezes era aquela saudade boa e as vezes era aquela saudade meio dolorosa no início... mas pronto, vou deixar o Marcos falar porque se não....

1: No meu caso, também me lembrou, eu resido em Barcelos desde pequeno, mas eu nasci na Madeira, é uma ilha e tem sua gastronomia própria como todos os sítios. Minha avó paterna fazia uma receita lá que é um prato que é o milho frito, que é basicamente milho que é feito num quadradito que é uma forma lá específica, bastante particular, e quando eu vejo isso eu lembro-me dela e quando eu vou para a Madeira, nas férias com meus pais, aquelas viagens familiares para estar com a família e etc., sempre que vou lá e vejo nos restaurantes, nas mercearias, eu sempre reparo no menu está lá milho frito, e mesmo em casa quando se faz isso também, lá esta milho frito, e obviamente é isto, como já foi dito, nunca se sabe como era feito pela minha avó, não vem aquele sabor tão natural, tão típico, tem mesmo sabor diferente quando se faz em casa de que quando se vai num restaurante, já está, é aquele tipo de coisa que nunca muda. Um outro aspecto também que é referido também no que disseram, eu também quando eu era mais pequeno minha avó materna já falecida dava-me sempre quando vinha aos domingo aquela coisa de que os avós juntarem-se aos netos e fazerem aquilo que os pais não querem, darem chocolates, e eu lembro-me sempre disso quando minha avó vinha nos fins de semana aos domingo geralmente, trazia sempre alguma coisa pra dar para minha ou para minha irmã, ela trazia sempre aquele doce para nunca se esquecer da avó, quando estiver velhinha não se esqueça dela e tal. Outra coisa também agora já quando eu era mais velho, eu agora estou resido em Barcelos mas estudo na Universidade do Minho então eu tenho uma casa lá onde eu residia com minha avó até ela falecer e enquanto eu estava na casa dela ela me dava sempre aquele dinheiro e pronto isso é uma associação direta ao prato mas é direta ao café, que ela dava-me dinheiro sempre, dia sim dia não, mais coisa menos coisa, dava-me sempre um eurito para tomar café e eu usava aquele dinheiro para café então quando alguém me da uma moeda para comprar um café ou fica-me a dever um café lá está eu não consigo deixar de associar, pronto, não é um prato alimentar, mas consumimos, neste caso um café uma coisa qualquer e eu fico sempre com aquela memória que nunca vou esquecer.

4: Em relação a mim eu tenho várias memórias, mas não vou falar delas todas claro, mas nenhuma destas memórias remetem as minhas avós porque infelizmente era péssimas cozinheiras e então não posso falar sobre isso. É assim, como eu moro numa aldeia, sempre morei, aqui é muito usual as pessoas mais antigas terem animais e meus pais quando eu era pequenina, faziam criação de porco, eram dois porcos por ano, então havia sempre a matança do porco na altura do carnaval que era para comer o cozido e na

altura de novembro que era para fazer as papas de sarrabulho coisas assim, e eu vou falar das papas de sarrabulho que é algo que por muito que eu tento fazer e ninguém da minha família consegue fazer papas como minha mãe fazia. As papas, talvez por ser carnes caseiras coisas do gênero, é assim, agora não conseguimos memos fazer, os condimentos que nós deitamos, as especiarias são as mesmas mas é diferente, aquele cheiro, aquele sabor, até a textura é diferente, são coisas que não se consegue se justificar nem explicar e lembro-me que minha mãe, nas papas, isso também é muito usual, fazia uma trouxinha com pano, que punha lá várias especiarias, eu mesmo assim faço isto e fica sempre diferente, ou seja, a minha mãe ainda é viva mas infelizmente é acamada a vários anos, não fala, e por muito que eu tente lhe perguntar e ela comunica comigo pelo olhar, ela acena “sim, eu ponho isso” mas sempre fica diferente, ou seja, toda vida vou me lembrar das papas, porque era algo e é algo que eu adoro mas não consigo aquele sabor, não consigo por muito que eu vá a restaurantes, procure pessoas muito antigas que fazem, aquele sabor era único, era dela.

A: Margarida você disse que tinha várias memórias, calma, que talvez cheguemos lá... Comentando um pouco sobre o que cada um falou... As vezes, não é nem que a receita que estamos acostumados é melhor que todas as outras no sabor, as vezes é só o pão da minha avó, mas é minha avó que faz, isso se tornou um ingrediente, as vezes eu reproduzo e o que falta é minha avó estar fazendo. Teve um dia que eu fiz o pão junto a minha avó no telefone comigo e não adiantou, não é o pão da minha avó, pronto... O Marcos falou do café que não consegue desassociar, e como que alguns laços são construídos a partir disto, eu sempre tomei muito café e quando eu mudei para Portugal eu dupliquei a quantidade de café que eu bebo, e um brasileiro que morava comigo a gente tinha um ritual que toda vez que ele fazia café ele me levava café, e toda vez que eu fazia café eu levava para ele, e eu não consigo beber café sem me lembrar deste amigo, isso é para ver que as vezes isto passa da situação da família, um amigo, uma figura do cotidiano, e como essa questão alimentar cria um laço, mas pronto. Eu queria perguntar para vocês, eu não sei se vocês tem muito contato com outras gerações, mãe, avó, sobrinho, filho, irmão, que vocês já tenham vivenciado uma situação desta pessoa exprimindo preferencias sobre comidas de determinadas pessoas, por exemplo, minha mãe nunca foi de cozinhar muito, minha avó por outro lado muito mais que minha mãe, e uma comida específica eu só como a comida da minha tia, e meu primo, de 12 anos, tem uma sobremesa que só come a receita da minha mãe. Então pronto, talvez vocês já tenham vivenciado uma situação desta.

1: Na minha família nós somos poucos e de facto, do lado da família do meu pai, na altura da matança de porco reuníamos toda família, separar as carnes, era herdado da família, todo mundo se juntava, não me apetecia participar desta parte pois não gosto muito dos cheiros. O lado da minha avó materna toda a gente fala de comer as pancettas, não somos muitos, somos pouquinhos, mas tanto os primos, como primas, falam que as mães não conseguem reproduzir igual. No carnaval, vamos todos comer junto a minha avó, nós até comemos a comida normal, mas despachamos a comer, comemos rápido, porque queremos comer a sobremesa. Do lado dos meus avós maternos, perdeu-se um pouco pois eles já faleceram. Agora falando sobre o que eu faço, eu gosto muito de fazer refeições, fazer comidas, bolos, gosto de passar muito tempo na cozinha [inaudível], eu gosto muito de cozinhar, e no meu caso os familiares do lado do meu pai nos fazemos os encontros no final de verão, de família, e quase sempre sou eu a fazer a comida porque eles dizem que eu faço um arroz de pato que ninguém faz igual, e lá era cada um tinha uma vez de fazer, e quando era a minha vez eles logo dizem assim “para o ano és tu então faça o arroz de pato”, então toda vez que sou eu é o arroz de pato. E quando nos juntamos assim, não é na minha casa pois minha casa é pequena, mas vamos para um parque, ou um outro lugar, levamos aquele forno para aquecer, ou para uma casa grande que tenha forno e fazemos um arroz de pato que para mim é normal e que eles dizem que não, então na minha vez já sei que vai ser arroz de pato, como já faço a muito tempo é normal que os mais novos gostem do meu arroz de pato, mas, essa é minha experiência.

4: Bom, em relação a mim é um cadinho diferente da Marcos, porque pelo menos toda a minha família diz que eu sou uma cozinheira de mão larga então toda gente adora minha comida, e assim, mas há duas coisas que meus filhos gostam de comer mais fora do que propriamente em casa. Por exemplo, minha filha gosta muito mais da lasanha da minha sogra que propriamente da minha, ela diz que tem um sabor totalmente diferente, além de eu fazer exatamente igual, mas acho que deve ser feita com mais carinho, nós como andamos sempre a correr, com mais pressa e assim, talvez seja por causa disso, e minha filha gosta mais da lasanha da minha sogra, também come a minha mas prefere a da minha sogra, e também tem preferencias em relação a lasanha, prefere a lasanha no outro dia do que no dia em que se faz. Em relação ao meu filho, meu filho gosta muito do pão com chouriço, mas prefere o pão com chouriço do São João, lá está, é um local que são aquelas carrinhas que eles colocam lá, não é um local específico, mas colocam lá na altura do São João que é das Caldas da Rainhas, mas acho que é geral, que os bracarenses fazem lá a fila para comer as bifanas e pão com chouriço, e eu confesso que eu também gosto mais do pão com chouriço de lá do que propriamente do meu, acho que o pão o segredo mesmo está no pão e não no

chouriço, e são as únicas coisas que meus filhos preferem comer fora do que comer em casa, eles estão sempre a dizer que gostam daquilo que eu faço e por isso, não é para estar a me... como que é posso dizer, não é para dizer que sou boa cozinheira, mas realmente sou [risos], adoro cozinha.

3: Eu também, para aproveitar vou dizer umas coisas que foram surgindo enquanto a Vanda e Silvia estavam a falar, por exemplo, falando em filhos, eu tenho uma filha, e há algumas comidas que ela está sempre a dizer que gosta mais das da minha mãe, da minha avó, do que das minhas, o que pra mim que eu cozinho não muito bem, cozinho normal, eu acho que, são comidas que levam vários molhos e que assim, são coisas que eu não gosto, então só faço mesmo porque ela gosta, então olhe lá, acho que falta mesmo aquela parte de carinho de fazer, aquele gosto pessoal de fazer, então automaticamente já não sai como deve sair, já falta aquele ingrediente especial, falta a minha mãe a fazer para ela, e também falta a vontade de fazer da minha parte, então é um pouco assim, e ela fala “isto não está igual o da vó”, e eu “pois, pois não”. Por falar na minha mãe, e já falaram aqui dos jantares que se faziam no Natal, na matança do porco, nos aniversários, nas festas da aldeia, por acaso sempre todos meus tios, os irmãos do meu pai, porque do lado do meu pai eu tenho mais família, minha mãe é filha única, então todos iam e gostavam muito da comida da minha mãe, então as mulheres, algumas tias em primeiro grau, elas não gostavam muito disso. Tenho uma tia que lembro-me dela pela quantidade de comida, está assim sempre a dizer “comam, comam, comam”, não é que ela cozinhe muito bem, cozinha mal mas pronto, cozinha ali naquele meio termo, e então sempre que vou a casa de alguém e a pessoa enche-me o prato eu já penso “isso é mesmo a moda da minha tia”, porque quando é muita quantidade de comida eu associo logo a minha tia, por isso pronto... não querendo falar mal, mas a quantidade é assim... é o elemento que a define.

1: Eu por acaso estava aqui a pensar neste tempo, numa situação, e acaba sempre sendo a volta da, concretamente da minha família, aquela situação do milho frito e muito mais, e eu por acaso lembro-me de situações de amigos de família, nomeadamente pessoas mais velhas que já faleceram, e também da Madeira, e quando íamos no verão lá tinha sempre figos, tinham figos, não necessariamente fazia, mas era da casa dela, era nomeadamente uma coisa que sempre que vamos lá que se reparar que desde que faleceu se reparar que, não era nomeadamente o prato que se fazia, mas sim o fato de ir apanhar figos no fundo da casa e depois quando íamos para a praia com os amigos e quando voltamos estavam lá os figos, o fato de dar a casa e de ter lá os frutos, tinham os meios para comer isso, está lá, lembramos disso, não é o prato em si, tudo a volta disso, dar a casa, dar a mesa, o espaço, e era mesmo um espaço bastante particular,

então só de se descrever já lembramos logo, e o fato também de quando chegávamos lá já estava lá os frutos que apanhou, são aquelas coisas que ficam, não é a questão de outras formas de fazer mas era aquela forma que era feita, é questão da memória que já está dessa forma e lembramos sempre sem conseguir desassociar.

A: É, eu acho que uma das dimensões mais interessantes em relação a práticas alimentares que é a questão da sociabilidade, a forma como as coisas acontecem em volta de uma mesa, as vezes nem precisa ter uma mesa, e a conversa, o momento, e isto marca. Eu acho que, de uma forma a finalizar até, só mais duas questões que são relevantes, uma delas é a questão das datas específicas, os carnavais, os rituais familiares, eu queria explorar um pouco mais essa área, tal qual falávamos, o que acontece no entorno da mesa, as interações, os momentos, falo por mim, na minha casa a gente começa a almoçar 9h da manhã e a gente termina as 15h sendo que é só um espaço ali no meio que estamos de fato almoçando, mas o resto a gente está junto, estamos conversando, e esses momentos estão ligados a algumas cenas, alguns preparos e isso pode acontecer em datas festivas, natal, páscoa, aniversários, datas especiais, então pronto, queria colocar nesse momento essas experiências, sobre datas especiais.

2: Nem toda gente gosta de cozinhar, mas toda gente gosta de comer, normalmente nestes espaços minha família em grandes almoços nesses espaços de tempo, estamos a comer, não é propriamente comer, é conviver. Normalmente isso acontece quando, nas festas, no Natal, os dias que antecedem o Natal, há sempre um dia ou outro que nos reunimos, o dia depois do Natal, os dias da páscoa, o carnaval, são dias festivos que a família se encontra, depois acontecem os aniversários, mas lá está, os aniversários sim, aqui em casa eu preparo a festa, e as pessoas aparecem, eu digo assim “venham lá para as 11”, as pessoas chegam 10, 10:30, e o que nós fazemos, vamos fazendo as entradas, pomos já a mesa, um faz isso, outro faz aquilo, estamos ali até 18h conversando, a mesa, a comer, a conviver, pronto, assim, isso é assim um cadinho mais específico, o que normalmente acontece são nas festas de natal e os dias antecedem ao natal vamos fazer os preparativos, vamos fazer os bolos, vamos preparar a casa, a mesa, o sítio onde vamos almoçar ou jantar, como vem a família toda não há mesa que chegue então temos que improvisar, não há pratos, não chega para família toda então temos que buscar na casa de alguém outros, estamos desde de manhã até a noite do dia que antecede a festa a fazer as coisas, estamos sempre a mesa, normalmente a comer, uns arrumam, outros põem a mesa, outros cozinham, outros tiram café, outros fazem isto, outros aquilo, mas sempre a mesa, sempre a conviver, e há aqueles que não fazem nada, que estão ali vendo os

outros a trabalhar, acho que isto acontece em todas as famílias. Por norma eu estou na cozinha, por normal, e depois vem as mães, as tias, que estão a cozinha, estão a fazer os rissoles, a fritar os bolinhos, estão a preparar outras entradas, normalmente os homens estão todos lá fora a conversar, ou a beber que é o que eles gostam de fazer é beber, normalmente é o que gosta de acontecer nas festas, em exceção algumas festas, mas estamos realmente a muito tempo, no fim dos 3 dias já não conseguimos nem pensar em comer, já não podemos comer mais, mas é triste quando acaba pois acabou a festa, acabou o convívio e cada um vai para sua casa, normalmente é isso que acontece e também é nessas datas específicas que a família tem mais tempo disponível para se reunir em volta da mesa para conversar, mas hoje em dia já não acontece muito isso pois os avós já faleceram então não nos reunimos na casa deles mais, nós, casamos, uma festa vamos para a casa dos sogros, nas outras para a casa dos pais, acontece realmente isso, como diz a Carlota a mãe dela é filha única é um pouco difícil, mas por exemplo meus avós paternos tem imensos tios, por isso no natal, eles faziam num ano no natal vinhamos todos e no outro ano no ano novo, uns vão na páscoa, os outros em outros dias, e como meus avós tem uma quinta, e não sei se vocês sabem, mas há muito o que comer, há demasiada coisas para comer, há muito o que falar, há muito o que entreter, e hoje não acontece mais assim pois nossas famílias são pequenas, a minha só há minha filha e meu marido, e isto já não acontece, a reunião em casa, os meus avós faleceram, ai tem eu, meu marido, minha filha e minha mãe, tenho minha irmã, meus sogros já faleceram, não posso juntar com eles, no ano novo junto um ano com uns e no outro com outros, isto vai acabando, a tradição vai acabando, porque as famílias não são mais numerosas, são cada vez menores, um filho, dois, não tem mais aqueles convívios de família da época da minha avó, por exemplo, na altura da [inaudível], meus avos faziam [inaudível], quer seja de branco, seja de vinho tinto, seja qualquer que fosse, a família vinha-se toda, toda mesmo, era mesmo aquele encontro de família, e eu não posso esquecer dessas alturas, [inaudível], isso era na parte da manhã, eles começavam mesmo muito cedo, logo de manhã estavam a beber vinho branco com açúcar, mas lembro-me dessa altura, e recordarmos dessa altura é a melhor que há, vinho branco com açúcar e bacalhau frito, ou pão com panados, bolinhos, e portanto nessa altura, lembro-me do cheiro, e hoje eu não faço isso, e isso não acontece mais, meus avós faleceram, e cada um tem sua casa, e não há mais quintas, cada um faz uma coisa, continuamos a manter tradições de fazer coisas junto todos mas não é mais a mesma coisa, dai essa experiência que hoje não acontece, só naquela altura que era bom, hoje posso fazer e faço mas não é a mesma coisa, o sabor não é o mesmo, naquela altura, naquela hora tinha aquilo, e muita coisa foi alterada hoje, a vida mudou, a relação já não é a mesma, a tradição vão se perdendo, com muita pena realmente, e

como eu disse, é um pouco difícil eu fazer isto na minha casa, isso foi-se perdendo, e a gente não pode fazer praticamente nada, porque hoje em dia ninguém faz mais isso como se fazia.

3: Como Margarida me citou várias vezes, realmente me identifico com essas coisas... Nas alturas festivas, seja natal, seja passagens de ano... passagens de ano para mim nem tanto, vou ser honesta, eram mais com família próxima, número reduzido, pelo menos na minha parte cada um é de um local, então acabava nos impedindo de reunir, já o natal era o momento de encontro familiar, isto acabou por começar a ser diferente, minha filha já não tem o natal que eu tinha, primeiro que ela tem sempre dois natais, o meu e o do pai, o meu natal, eu lembro, que era cheio de criança, eu e meus primos éramos miúdos, o natal dela já não era assim, nós abríamos os presentes todos, havia sempre alguém mascarado, havia não sei quantos chocolates, não sei quantas sobremesas, não é que hoje em dia não exista, mas é que efetivamente os nossos pais, tios, avós, continuam todos a cozinhar, mas pronto, faltam as pessoas, não é só a comida, faltam também as pessoas, e com isso, pronto, com a falta do meu pai, ele era o elemento agregador, ele era muito amigável de socializar, todos os sobrinhos queriam estar com ele, tanto que quando eu tinha a idade da minha filha eu conhecia muito meus primos porque estavam sempre com meu pai, ele era sempre o elemento agregador e faltando ele realmente dispersou-se um cadinho. Uma outra situação que lembrei-me agora que acaba por ser uma altura específica do ano, não propriamente em festas, é mais associado ao verão, que minha mãe e minha avó trabalhavam na agricultura e era quando íamos para agricultura trabalhar, numa altura específica do ano, em que se levavam determinadas merendas, minha filha já não passa isso porque ela quase não vai para esses sítios, e nós levávamos determinadas merendas, coisas que eu acho que só lá que as comíamos, que só lá que tinham aquele sabor, como por exemplo, omelete por muito que se façam em casa, pronto, minha mãe e minha avó faziam, fosse o que fosse, era uma coisa que me remete aquele local que eu ia para lá, quando acordava muito cedo, 6, 7 da manhã, e eu lembro-me de levar leite e cereais para comer lá, e era uma coisa que não conseguia comer pela manhã em casa, já levava as vasilhas prontas e comia o pequeno-almoço lá, e pronto haviam coisas que eu não gostava, era uma criança e queria cereais, pronto.... numa altura específica que quando íamos trabalhar nas terras da agricultura, era uma altura e um tempo muito específico, fugindo um pouco as festas e os aniversários...

4: Eu em relação a datas festivas tento ser o mais tradicional possível, é uma forma de me sentir mais perto das pessoas que perdi. Em relação a família estar junta, quanto da materna quanto da paterna, nos nunca fomos pessoas de nos juntar muito, acho que foi pelo fato de estarmos um pouco longe uns dos

outros, por sermos famílias muito numerosas era impossível meter todas aquelas pessoas numa casa, tinha que ser mesmo num espaço na rua, continua sempre a fazer com que as datas sejam especiais, por exemplo, no natal e na ceia antigamente meus pais faziam sempre as batatas cozidas com bacalhau e hortaliças que é um prato típico aqui da zona do norte, mas eu continuo a fazer, confesso, mas com nós cá em casa, com o nascimento dos meus filhos eles batatas e bacalhau nunca gostaram muito, então nós fomos mudar a ementa, tentamos... é assim, é uma data especial, então devemos comer uma coisa especial, que todo mundo goste, então nós começamos a optar pelo bacalhau com broa, não deixo de cozer as batatas com o bacalhau porque no dia de natal gostamos de comer o cabrito assado no forno acompanhado com a roupa velha, isso meus filhos já gostam. Na pascoa também continuo a fazer o cabrito assado porque é algo que me remete ao meu pai, meu pai fez um forno cá fora, no nosso jardim, que é o forno de cozer pão, e nós sempre fizemos lá o cabrito e continuo a fazer as coisas pra me sentir mais próximo dele, se me perguntarem se é o prato que eu mais gosto, não, não é, mas naquele dia é especial, pronto. Depois temos o carnaval, não abduco do cozido à portuguesa, nem por sombras, vou muito longe comprar as carnes caseiras, porque pronto, adoro, e cá em casa toda gente gosta. Depois também não abduco do São João, sardinhas assadas também estão fora de questão, no dia de São João, tem que haver as sardinhas, pronto, lá está, acompanhadas com carnes, porque meus filhos não gostam de sardinhas assadas, então nós temos que arranjar ali alguma forma de agradar a toda gente. Aniversários nunca fomos muito de comemorar aniversários, o aniversário do meu pai sim, mas os outros não, porque infelizmente a doença apareceu muito cedo na minha casa, ou seja, sempre que há o aniversário de alguém, por muito estranho que isso pareça, há alguém internado no hospital, então raramente comemoramos o aniversário, minha filha o último aniversário que comemorei foi quando ela tinha 8 anos e ela agora já vai fazer 18 anos e ela nunca mais teve uma festa de aniversário, ou meu pai estava internado ou minha mãe estava internada, mas por exemplo, aniversário do meu pai, ainda hoje, meu pai já faleceu a três anos, mas vamos sempre buscar o leitão porque era o que ele gostava e é uma forma de comemorar o aniversário dele, que ele está presente, que não está esquecido, que está ali conosco. Depois há uma outra data, também não tem a ver com festas e coisas do gênero, mas são as vindimas aqui da aldeia, eu lembro-me que quando eu era pequenina eu adorava ir as vindimas, não era para vindimar era pelo convívio que havia e lembro-me que comia lá uma coisa que detesto e odeio e lá eu comia e adorava que era bacalhau passado por ovo, frito, e eu nunca como isso, eu odeio, mas naquele dia, ou era pelo cansaço, fome, ou pelo convívio, não sei, mas naquele dia eu comia. Havia sempre o bacalhau, os panados, as febras aceboladas dentro do pão, depois fazia o

chambarrião que é o vinho com cerveja e açúcar e nós pequeninos, aquilo era uma maravilha, então, lá está, são tradições que eu tento sempre manter e passar aos meus filhos. Então assim, aniversários não comemoramos, então agora já são grandes, não querem saber de nós, os aniversários são mais passados com os amigos do que propriamente com a família, e acho que... acho que é tudo... só aquelas saudades que vão ficando e só com certa idade que começamos a dar valor, porque quando era mais nova não dava valor a nada destas coisas, só com a idade, só com o fato de ser mãe é que nós tentamos passar essas tradições ao nossos filhos, porque também se não somos nós a passar essas tradições e os gostos isto acaba por se perder de certa forma, a sociedade já por si só é cada um para seu lado, as pessoas já não se juntam como antigamente, eu via famílias numerosas tudo junto e hoje em dia já não é mais assim, é um cadinho diferente, eu sei que a vida das pessoas também mudou muito, e ao trabalho, o estresse do trabalho, da vida financeira, essas coisas todas mas eu acho que as tradições devem de continuar e nós mais velhos temos que tentar passar isso para os nossos, para que os nossos um dia mais tarde passem aos deles, para que seja um círculo e que continua sempre.

1: Eu por acaso tenho minha experiência pessoal que é o oposto do que Rita estava a dizer, eu sou uma pessoa que não liga muito para as datas, acho que são momentos que, lá está, eu vejo como um forçar de relações que não devia ser assim, agora com minha avó materna que desde que morreu ficou só eu, meus pais e minha irmã, mas antes até digamos assim, quando tínhamos minha avó materna viva, a única avó viva que eu tinha, nessa altura, ainda é assim, agora pronto, com menos intensidade, agora só eu, meu pai e minha irmã, quando minha avó era viva a mesa, na sala de jantar, a mesa da sala digamos assim, aquele espaço que era só para alturas especiais, na altura do natal até o ano novo aquilo estava desde meados de dezembro até meados de janeiro, um mês de mesa lá, lembro-me especialmente a questão do natal que havia vez que a mesa ficava lá sempre posta como se fosse usar, pronto, era natal, era ano novo, e sinceramente assim, a nível de festas mais tradicionais, eu penso em amigos da minha família aqui de Barcelos quando matavam o porco chamavam todos para irmos lá e conviver, a base das dinâmicas normais, era a matança do porco, eles tem uma quinta com produção animal, quando dava a altura matavam o porco separavam as partes e chamavam os amigos, agora não dá pela situação do covid como está, mas nessa altura chamava-se papas de sarrabulho, cozido à portuguesa, pronto, eram aqueles momentos que sobressaiam. E depois, a nível de datas mais marcantes, a minha situação de vida acho um pouco forçado a tradição só pela tradição, tenho mais saudades até dos domingos que minha avó vinha, meu avô faleceu em 2009 e minha avó foi 2019, e foram anos que minha avó vinha cá e almoçava, e eu atribui mais valor a

isso do que por exemplo a páscoa, pra mim a páscoa não me diz nada, para meus pais também, a páscoa era só mais um domingo, eu dava mais valor aos domingos comuns do que essas grandes datas como aniversários, eu prefiro mesmo os almoços do cotidiano do dia a dia, porque são os mínimos, é não precisar cumprir aqueles certos padrões, aquelas horas só porque são aquela altura, e sinceramente as coisas que me dão mais saudades é por exemplo, agora eu estou em Braga na casa onde estava com minha avó, e o que de mais me marca, o que mais falta dá, eram aqueles almoços do dia a dia, que eu saia das aulas, ia para casa e almoçava com minha avó, agora eu almoço sozinho, agora já estou na cozinha e estou no mesmo espaço, na mesma mesa, mas sozinho, agora pronto, ligo o telemóvel no youtube, ou tenho musica a tocar no computador, ou só comer em silencio, é um cado monótono, mas eu sinto essa diferença quando eu estava com minha avó para comer com ela, e eu vejo isso de uma forma diferente e eu falo disso não é por causa de é mesmo o que eu sinto pelas datas especiais, eu sinto mais falta das datas normais do cotidiano daquilo que nós damos por garantido, do que aquilo que nós fazemos mais barulho, mais espetáculo naquela data, e essas datas cotidianas é o que eu mais valorizo, mais sinto falta, são as particularidades, por acaso estou em Barcelos na casa dos meus pais e por exemplo almoço cá com meus pais e minha irmã, daqui alguns anos, eu já estou na universidade, começo a trabalhar e vou deixar de ter esse momento de almoço, passa a ser uma coisa mais especial e valorizo mais essas datas e esse dia a dia porque são coisas que não costuma dar hábito, são coisas que passam tão depressa que ficam de lado, e eu gosto de valorizar isso mesmo porque são as coisas que me saem melhor.

3: Lembrei-me de um exemplo que me veio agora, antes comentar o que disse o Miguel que gostava de valorizar o dia a dia, e nos valorizamos aquilo que sentimos falta, e meu aniversário era especial, meu pai e minha mãe me acordavam de manhã para o pequeno-almoço e isto para mim era sempre um grande dia quando eu era miúda, e não era só o fato de se reunir a família, até porque a família não se reunia no dia do meu aniversário, se reunia no final de semana seguinte, se eu fizesse anos a terça, a quarta, ou a quinta a família não reunia ali, era sempre ao fim de semana, era um cadinho, se calhar, as pessoas e não ao dia, o fato de eu lembrar do aniversário é pelo convívio das pessoas mas muitas vezes porque acabaria pelo que sinto falta da companhia. Mas o exemplo que eu ia dar era porque todo domingo eu ia a casa da minha madrinha quando eu era miúda, depois do almoço sempre íamos ter lanche lá, e tomávamos o chá, e eu associo muito o chá, e por isso que quando ele falou eu me lembrei, não consigo beber chá sem pensar em minha madrinha, minha madrinha é uma das pessoas que conheço que mais bebe chá, e então ela fazia sempre chá para ela e para mim e todos domingos era sempre chá, para ela e para mim, e hoje em dia

estou mais afastada da minha madrinha, só nos vemos quando... sei lá, uma vez por mês, e eu acabo por sentir falta deste dia, até do chá, que até na altura achava que era muito.... mas hoje em dia sinto falta, e sinto falta da pessoa, eu até miúda eu estava lá mas estava a ver televisão, não estava propriamente com ela, mas estávamos na casa dela, o cheiro, tudo isso, lembrava-me no geral dela, podia ser chá verde, chá de frutos vermelhos, aquilo para mim não era uma tradição era um domingo normal que por se tornar uma rotina mas num dia sinto falta da rotina, das pessoas, e do chá.

A: É um ponto interessante este do cotidiano, eu acredito que as vezes, quase sempre, no meu dia eu estou fazendo algo relacionado a comida no meu dia, não necessariamente comendo, as vezes eu estou pensando no que vou fazer, comprando o que vou fazer para almoço ou janta, e isto... a comida ela é presente na totalidade do dia, passa despercebido o valor de interações cotidianas que temos por conta de comer. Eu, em Portugal antes de visitar o Brasil, eu tomava meu pequeno-almoço todo dia com minha namorada, isto estava sempre ali, era meu cotidiano, não me parecia, na altura, relevante, que aquele ritual, aquela interação era importante, conversávamos sobre como foi a noite, sobre as notícias que víamos no telemóvel e agora que estou no Brasil na casa dos meus pais a 3 semanas, e eu percebo o quão relevante era essa interação do pequeno-almoço, agora estou tendo este momento com meus pais que quando eu estava em Portugal não o fazia, era um momento que eu com 14-15 anos não via relevância num pequeno-almoço com meus pais todo dia, e eu tinha esse momento com eles, eu só não dava a importância que eu dou hoje, para esses atos cotidianos. Então, para finalizar, já que surgiu esse assunto e o Marcos e a Carlota falavam sobre o cotidiano, não sei a Margarida e Rita tem algo relacionado para acrescentar, porque realmente passa despercebido e pode ter vindo a memória agora...

2: Olha, o que acontece todo dia é, a Carlota falou do chá e eu nem se quer tinha lembrado, uma coisa do cotidiano, não associava, se ela não falasse do chá eu nem lembrava... Eu tenho uma tia, irmã da minha avó, as duas únicas irmãs, moramos perto, e ela, minha avó tinha 2 filhas e ela tinha 4, e íamos muito visita-la, ao sábado íamos visita-la, e era praticamente todo sábado que íamos visitar essa tia, e eu odiava porque ela me dava chá com bolacha maria, e vou lhes dizer, passei de odiar para amar. Minha tia faleceu, e na minha casa, eu odeio chá, eu só tomo chá se tiver doente, ou mal disposta, e agora eu passei a tomar chá todos os dias com bolachas, isto para dizer que aquilo que eu odiava, detestava, que eu ia lá e ela me dava o chá e eu ficava “ah não vou a casa dela porque lá ela vai me dar chá com bolachas e eu não gosto”, mas eu chegava lá e tinha que tomar, e hoje em dia posso dizer que todos os dias tomo chá, as

vezes não como bolacha, mas todos os dias tomo chá, todos aquele chá me lembra minha tia, e realmente não era algo especial, era só um chá feito por ela, as vezes de cidreira que ela tinha muito no quintal, e aqui nos temos muitos chás mas que os chás me lembram ela e de cidreira então, lembra-me mais ainda dela e daquele momento que ela me dava chá com bolachas, e molhar as bolachas redondas e comer que eu detestava, hoje de vez em quando faço isso, no inverno essencialmente, aquilo que era um hábito que eu detestava passou a ser um hábito da minha casa, e passei a gostar.

4: Eu vou falar de dois alimentos, quando eu era criança passava algumas temporadas nas minhas avós maternas e paternas, e eu sendo filha única não tinha irmãos mais velhos para tomar conta de mim, meus pais trabalhavam e então nas férias para eu não ficar sozinha passava tempo com ela. Então há dois alimentos que eu jamais vou esquecer que sempre que eu ia para a casa das minhas avós, minha avó paterna, minha avó dava-me aquilo sempre sempre, ela me dava ervilhas de quebrar, e eu odiava aquilo, eu chorava que não queria ir para a casa da minha avó por causa das ervilhas, eu esquecia os bons momentos que eu ia passar lá, os banhos que ia tomar no tanque que minha avó tinha lá, correr nos campos, fazer as brincadeiras que na minha casa não conseguia fazer, só que assim só de lembrar que tinha que comer ervilhas eu não queria ir para lá. E da minha avó materna eram as asas de frango, a minha avó era um cadinho mázinha, um cadinho não, muito, como ela sabia que eu não gostava das asas de frango ela todos os dias me dava asas de frango, ou era arroz com asas de frango ou era asas assadas, ou fritas, eram sempre asas, e eu chorava, os outros comem o resto do frango e eu só como asas, e são dois alimentos que eu remeto sempre para as minhas avós e é algo que eu hoje em dia como, adoro, e sempre que eu estou a comer estou a lembrar disto, estou sempre a dizer a toda gente, “como é que é possível, eu criança não gostava disso, e agora gosto”, eu acho que aquilo era um hábito, como elas sabiam que eu não gostava, e assim antigamente era assim os mais antigos não havia “não gostar”, era “não gostas comes menos”, hoje em dia é assim, os filhos não gostam a gente nem põe na mesa, fazemos sempre qualquer coisa diferente para eles, e na minha altura as coisas não eram assim, se não gostam comes, e eu acho que elas faziam isto no intuito de me obrigar a gostar de algo que não gostava e eu passei a gostar e por isso eu gosto, ou seja, é algo que vou me lembrar sempre, e vou sempre associar os dois alimentos as minhas avós e agora que gosto, ainda mais.

2: Eu só quero dizer uma coisa, aqui na minha casa não é assim, é ao contrário, aqui eu faço comer para toda a gente, não gosta de algo mas tem que comer, come menos, mas come, e não faço 2 ou 3

comidas, eu só faço uma, e já tive muitos problemas. E eu odeio moelas, [inaudível], a moela era sempre para ele, então ninguém come [inaudível], então hoje eu faço arroz de cabidela e agora quem come as moelas sou eu, e agora faço moelas como entrada, moelas assadas, sou eu quem come moelas, [inaudível], agora as moelas como eu.

1: Estávamos a falar disto e lembrei de uma coisa, que eu quando minha avó morreu para não ficar na casa sozinho adotei um cão, e durante as refeições tem o hábito de me chatear, ele tem a comida dele mas quer ver o que eu estou a comer, então ele começa a me assaltar, me chatear, me arranhar, e até puxar as calças ou a camisola, então eu digo que não até num tom chateado para perceber para parar e o para, é daquelas coisas que olhando agora não percebo a importância daquilo, um dia ele vai morrer e não vai cá estar e agora fico pensando que depois ficarei sentindo falta disso que quero comer em paz, por mais chato que seja, vai fazer falta, e eu vou daqui uns anos não vai ter isso e eu vou olhar para trás e não vou esquecer desses momentos da minha vida, por mais que fosse chato eu não vou esquecer.

A: Pronto, eu acho que isso acontece com tudo, grandes e pequenas coisas, eu passei por esse processo de sair do Brasil e passar muito tempo longe da minha família e eu nunca fui uma pessoa de muitas interações, eu sempre fui a pessoa que saía do quarto para pegar o prato, e voltar para o quarto, e eu fico pensando quanto tempo eu perdi que poderia ter aproveitado de forma diferente. Enfim, gente eu queria agradecer a disponibilidade e o tempo que cada um ofereceu para estar aqui, foi um prazer conhecer todos e ter essa conversa aqui, eu vou deixar um tempo aberto se alguém quiser falar mais alguma coisa, deixo meu agradecimento. Desculpem-me qualquer coisa e por ter durado mais do que o que eu havia dito que duraria.

4: Isso a culpa não é tua, eu e Vanda quando participamos destas coisas alongamos muito, é normal... a gente vai falando, vai se lembrando de várias coisas, e são temas que, falo por mim, não paro para pensar nesse assunto, em alguns aspectos, e hoje acho que foi legal reviver um pouco de coisas bastante importantes, neste momento que estive a falar convosco lembrei-me de uma coisa que eu tenho muitas saudades era quando meus pais matavam o porco e no dia posterior a matança, acho que todos já deviam ter provado, quando desfaziam o porco, meter aquelas febras só com sal no grelhador a assar na brasa e meter dentro do pão e largava aquele molho suculento e eu não sei porque é que isto hoje está aqui a me deixar água na boca não sei, é algo que é impossível nós conseguirmos ter de novo, não é que não é há, eram períodos de vida diferentes, nós dávamos valor a certas coisas que hoje em dia não damos, hoje

em dia acho que a fartura também é maior e as pequenas coisas, aquele sabor, aquele pão úmido, aquele cheirinho são coisas que não se conseguem, eu por muito que tente, por mais que as pessoas tentem fazer agora, só o fato de ser um animal criado em casa, caseiro, com amor, carinho, essas coisas todas, já tinha um sabor especial, nessa reunião que nós tivemos aqui eu lembrei-me e isto ficou-me na cabeça e é algo que eu tenho mesmo muitas saudades e gostava de poder voltar atrás e comer outra vez isto e obrigada por tudo.

2: Só para dizer outra coisa para terminar, nós na Páscoa, eu não faço cabrito, não como porco, não me faz bem, e na Páscoa minha avó fazia coelho assado e frango assado, e fazia arroz de pato. Coelho e frango assado fazia e faço normalmente, então passei a fazer no Domingo de Páscoa arroz de pato, aquele arroz de pato especial, eu faço nos outros dias e talvez não faça tão especial, há muita coisa que não ponho que é pra ser mais rápido, na Páscoa eu faço diferente, faço por camadas, determinados ingredientes eu uso na Páscoa, então na Páscoa que é comum o cabrito fazemos arroz de pato por isto, e ficou arroz de pato. Quero agradecer por teres-me convidado.

3: Por acaso queria dizer outra coisa, há dois alimentos que eu associo muito a gravidez, as ameixas e os tomates, eu deixei de comer tomates, seja pela questão que for, deixei. O que é certo é que deixei de comer tomates [inaudível], então pronto, as ameixas foi desejo de gravidez em meio do mês de janeiro associo muito esses alimentos a gravidez, só para terminar. Espero que tenhamos ajudado, espero que seja útil e agradeço por ter-me convidado, por um lado a conversa é boa porque nos faz recordar e pronto, e pensar nos assuntos que falamos.

A: Finalizo aqui a gravação, foi um prazer e obrigado por tudo.

Anexo 5 – Quadro de Análise do Conteúdo *Focus Group* – Brasil

Categorias	Referenciais	Casos
R1. Área Psicoafetivas	R1.1. Comidas afetivas	<p>Entrevistado 1:</p> <p>“dentre eles o que me recorda, e que me traz muitas lembranças era a papa de milho verde”</p> <p>“não só a papa também como outros alimentos que nós temos costume de fazer como a Torta Capixaba”</p> <p>“galinha caipira com caldinho e com pirão, porque é uma briga, tem que fazer e tem que fazer muito porque todo mundo quer um pouquinho”</p> <p>Entrevistado 2:</p> <p>“na época de criança em janeiro tinha o ciclo certinho das chuvas, então Mutum [Cidade do interior de Minas Gerais], é uma cidade que quando faz frio faz frio mesmo, então nessa época a gente fazia canjiquinha, que aqui a gente conhece como pela égua”</p> <p>“estou jantando mingau de jiquiri lembrei de você”, então eu acho que nada mais memória afetiva que isso né. Também tem a galinha caipira com aquele caldinho, porque a gente faz ne Igor, mas não fica do mesmo jeito nunca, mas a gente tenta e insiste ne...”</p> <p>Entrevistado 3:</p> <p>“em Belém do Pará, e lá eu tive contato com alguns pratos específicos de Belém, em especial comer o açaí né, como uma refeição, como almoço, a janta”</p> <p>Entrevistado 4:</p> <p>“realmente naquele momento que a gente pega o capeletti e joga o queijo parmesão ali remete a gente no aconchego, da avó, do avô, do dia 25 que era uma tradição [...]afetiva mesmo”.</p>
	R1.2. Refeição afetiva	<p>Entrevistado 4:</p> <p>“Na verdade, minha avó descendente de italianos, meu avô de português, então a gente tinha a tradição, eles tinham né, todo dia 25 de Natal minha avó não falava nem o capeletti falava “capletto””</p>
	R1.3. Preparo afetivo	<p>Entrevistado 1:</p> <p>“eu tenho várias memórias afetivas em relação ao preparo dos alimentos”</p> <p>Entrevistado 2:</p> <p>“é a sopa de macarrão, minha filha não gosta de verdura na sopa então é sopa de macarrão com uma carninha mesmo, então é assim choveu, não importa se está frio ou não, ela já fica “mãe vai ter sopa?”, ela já tem 25 anos e desde criança é assim.”</p> <p>“quando chove ela fala “tia Matilde você pode fazer sopa?”, e quando ela está aqui e Mila está aqui também, aí eu falo “gente está chovendo” e elas falam “oba, vai ter sopa”, só por causa da chuva, então são memórias afetivas que dá aquele aconchego também”</p> <p>“tem que ser da minha mãe é a galinha caipira com caldinho”</p>

		<p>“Agora a sopa para minha filha por exemplo mesmo que a gente esteja lá na roça, na casa minha mãe, se for sopa sou eu quem tem que fazer, e meus sobrinhos foram no mesmo caminho também”</p> <p>Entrevistado 3:</p> <p>“Então minha relação com o prato afetivo é essa relação que me relembra um pouco a infância, a terra da minha mãe, que ela gosta muito”</p> <p>Entrevistado 4:</p> <p>“então a minha avó que a gente chama de vovó Tete, ah, até me emociono, ela fazia questão de preparar para a gente um almoço”</p>
	R1.4. Memória afetiva	<p>Entrevistado 1:</p> <p>“memórias afetivas, minha família tem muitas memórias afetivas, em relação a comida então... nosso pai... é muita memória afetiva”</p> <p>“quem tem avós na roça tem muitas memórias afetivas”</p> <p>Entrevistado 2:</p> <p>“E memórias afetivas eu realmente tenho muitas [...] ... memórias afetivas com comida é o que não falta. [...] E o porco era a mesma coisa”</p> <p>“as memórias afetivas da minha vida são todas em janeiro, porque eram as férias todas na roça”</p> <p>Entrevistado 3:</p> <p>“Eu me lembro que geralmente quando começa a esfriar aqui em casa, começa a chegar o inverno aqui em casa, minha mãe começa a preparar alguns pratos que me trazem esse mesmo sentimento né... de aconchego, de calor na alma mesmo [...] minha mãe costuma fazer a canja de galinha, um prato assim que todo mundo pede quando chega nessas temporadas, e o caldo verde que é uma tradição de certa forma aqui, sempre nesse período de frio aqui em casa”</p> <p>Entrevistado 4:</p> <p>“é uma memória afetiva, mas o porco a gente se afeioou a ela, que era a Juju”</p> <p>“E depois disso a questão da galinha caipira a gente também tinha essa tradição e eu sinto, eu passo agora...”</p> <p>“eu conseguia trazer dentro de mim o cheirinho da casa da minha avó, que era aquele cheirinho da comida, da acolhida, de um neto não gostar de comer algo e ela já ter outra coisa pronta, são coisas que a gente guarda mesmo no coração”</p>
R2. Área das qualificações do espaço social alimentar	R2.1. O que se comia	<p>Entrevistado 1:</p> <p>“muitas lembranças eram a papa de milho verde”</p> <p>“costume de fazer como a Torta Capixaba”</p> <p>“galinha caipira com caldinho e com pirão”</p> <p>Entrevistado 2:</p> <p>“a gente fazia canjiquinha, que aqui a gente conhece como pela égua”</p> <p>“estou jantando mingau de jiquiri lembrei de você”</p> <p>“é a sopa de macarrão”</p> <p>“papa de milho verde em janeiro [...] era milho cozido, milho assado, o mingau de milho”</p> <p>“Minha avó fazia um panelão de angu, e o que a gente comia era carne com angu o dia inteiro, então era fazendo torresmo”</p>

		<p>"então a gente colhia o milho, levava lá para fazer o fubá e tinha a canjiquinha"</p> <p>Entrevistado 3:</p> <p>"em especial comer o açaí né, como uma refeição"</p> <p>"minha mãe costuma fazer a canja de galinha [...] o caldo verde que é uma tradição "</p> <p>"bater o açaí e colocar farinha e do lado sempre tem um pratinho com pedaço de peixe, uma calabresa, uma coisa pra beliscar, um charque frito"</p> <p>"galinha com quiabo e polenta minha mãe que tem que fazer"</p> <p>Entrevistado 4:</p> <p>"realmente naquele momento que a gente pega o capeletti"</p> <p>"questão da galinha caipira"</p> <p>"uma memória muito afetiva dos pães da mãe da Jaqueline"</p> <p>"Mas o pela égua de Jaqueline "</p>
	R2.2. Como se comia	<p>Entrevistado 2:</p> <p>"é aquela coisa de você estar comendo a sopa é diferente, e eu acho engraçado que quando é outra comida "normal" as vezes a gente come sentado na frente da TV, a gente come sentado num banco na cozinha, mas quando é a sopa não, vai todo mundo para a mesa e come na mesa, é um ritual, é outra coisa, é um aconchego, e eu acho isso muito legal"</p>
	R2.3. Como se fazia	<p>Entrevistado 1:</p> <p>"à forma como meu avô preparava certos tipos de alimento [...] porque era feita num tacho, num fogão a lenha, ele trazia o milho"</p> <p>Entrevistado 2:</p> <p>"papa de milho verde em janeiro, colhendo milho, então assim, era o dia inteiro mexendo com comida, era milho cozido, milho assado, o mingau de milho que tinha que raspar o tacho, e o tacho era aquela briga para quem iria raspar"</p> <p>"então o dia que matava o porco era o dia inteiro mexendo com porco, porque era muita coisa para fazer. Minha avó fazia um <i>panelão</i> [referência a uma panela grande] de angu, porque lá em "Minas" [referência a Minas Gerais, estado do sudeste do Brasil] era chamado de angu o que a gente chama aqui de polenta, e o que a gente comia era carne com angu o dia inteiro, então era fazendo torresmo, fazendo..."</p> <p>"então também é todo um ritual né... colher o jiquiri com cuidado para não se machucar com os espinhos, retirar os espinhos para refogar o jiquiri para depois fazer o mingau"</p> <p>"na época meu avô tinha o moinho de pedra que era movido a água, então a gente colhia o milho, levava lá para fazer o fubá e tinha a canjiquinha"</p> <p>Entrevistado 3:</p> <p>"lá eles têm esse hábito de preparar o açaí, bater o açaí e colocar farinha e do lado sempre tem um pratinho com pedaço de peixe, uma calabresa, uma coisa pra beliscar, um charque frito"</p>

	R2.4. Quando se comia	Entrevistado 1: “que nós temos costume de fazer como a Torta Capixaba também na época da Semana Santa” Entrevistado 4: “podia estar 40 graus, mas a gente tinha que tomar no dia 25 aquela sopa e nós fomos criados com essa tradição, de tomar a sopa, o que minha avó chamava de “capletto” porque ela aprendeu assim, então ela fazia aquilo ali, então o manuseio era desde a massa, ela preparava a massa, a massa não era comprada, então ela preparava a massa, então era 4-5 dias antes tinha todo um preparo para receber a família nesse dia 25”
R3. Área das qualificações emocionais	R3.1. Quando se sentia	
	R3.2. Como sentia	Entrevistado 2: “e todo mundo trabalhando, mas era aquele trabalho alegre, todo mundo participava, todo mundo ajudava, todo mundo comia, e a gente passava um dia muito gostoso”
	R3.3. Com quem e referente a quem sentia	Entrevistado 1: “e isso me traz muitos sentimentos bons, muitas memórias afetivas do meu avô nesse processo” “isso nos traz uma alegria muito grande de poder ter tido essa oportunidade de viver esse tempo com meus avós na roça”
	R3.4. O que sentia	Entrevistado 1: “e isso me traz muitos sentimentos bons, muitas memórias afetivas do meu avô nesse processo” “Tem outra comida também que se a vovó tivesse aqui agora ela ia até chorar, que é a galinha caipira” Entrevistado 4: “porque é muito vivo essa lembrança de minha avó preparando e fazendo questão sabe de preparar aquilo tudo o almoço, de acordar um por um, de vir almoçar, então era sempre um peixe, um bacalhau, que ela gostava de preparar, então era uma coisa que realmente deixou a gente muito tocado e até hoje a gente sente essa falta, por esse momento”
R4. Área das interações (sociabilidade)	R4.1. Onde se fazia	Entrevistado 1: “como por exemplo papa de milho verde na roça. Quando eu e minha irmã éramos crianças nosso passeio de domingo era ir à casa do meu avô que tinha um sítio em Roda d’Água, lá eles preparavam muitos pratos” Entrevistado 2: “avós morando na roça então... memórias afetivas com comida é o que não falta.” Entrevistado 4: “a gente ia pra casa de vovó Gêní em Santana – Cariacica, e a nossa distração era dar banho, passar a mão, era o nosso brinquedo”

	R4.2. Quem fazia	<p>Entrevistado 2: “meu avô engordava um porco o ano todo para matar quando os netos chegassem lá para passar as férias” “então a minha lembrança é sempre minha avó colhendo o jiquiri” “amanhã faz mingau de jiquiri porque a Matilde gosta””</p> <p>Entrevistado 3: “eu tenho uma irmã mais velha que ela cozinha muito bem e a gente gosta muito de tudo que ela faz no geral mas tem pratos específicos que tem que ser feitos pela minha mãe e tem pratos que podem ser feitos pela minha irmã [...] galinha com quiabo e polenta minha mãe que tem que fazer porque é o melhor prato que ela faz, a costela é ela que faz, ai tem outros pratos que eu e minha irmã podemos fazer, mas aqui a gente realmente respeita que determinado prato não pode ser feito por outra pessoa tem que ser feito por determinada pessoa.”</p> <p>Entrevistado 4: “então ela fazia questão de preparar a massa, passar na maquininha que antigamente era difícil, o tempero dela, isso ai foi tão forte e é tão forte na nossa família que terminou se expandindo para minha família materna também” “minha Tia Celi que faz e prepara também o capeletti” “Sim, e indo além de família, levando para o lado da amizade, eu tenho uma memória muito afetiva dos pães da mãe da Jaqueline, porque na época que eu trabalhava no Castro Alves quantos pães ela levava para a gente e até hoje eu falo “pão de dona Carminha”, o pão igual o dela não existe, é único, é algo que toca o coração da gente até hoje que o pão de dona Carminha” “Mas o pela égua de Jaqueline ninguém supera não... Não tem igual...” “como eu moro muito próximo da minha mãe eles já mandam mensagem para ela falando “vó, o que tem aí de comida?”, eu posso ter feito algo que eles amam, mas eles vão lá na vó e comem a comida da avó”</p>
	R4.3. Com quem comia	<p>Entrevistado 1: “e eu e minha irmã e meus primos, era uma festa quando isso era feito e depois a gente brigava para raspar o tacho da papa de milho verde”</p> <p>Entrevistado 2: “e o que eu sinto mais falta é desse encontro, porque como a centralidade eram meus avós, a partir do momento que eles faleceram a gente não tinha mais essa centralidade” “porque eram muitos netos, juntava neto com sobrinho que morava perto, juntava todo mundo era um dia de festa, o dia inteiro fazendo isso em volta da cozinha e da comida”</p> <p>Entrevistado 3: “o horário das refeições as vezes são momentos de união entre a gente aqui” “e a gente está sempre ali ao redor dela, comendo com ela” “são momentos oportunos para a gente se reunir e trocar momentos afetivos juntos”</p>

	R4.4. Ainda se faz/come	<p>Entrevistado 1: “E até hoje ainda temos o costume de fazer, não em fogão a lenha mais, fazer lá na casa de mamãe a papa de milho verde e todas as vezes que a gente se reúne para fazer isso a gente se lembra dessa época”</p> <p>Entrevistado 3: “minha mãe encontrou um contato aqui no ES, próximo a nossa casa, e ela sempre ia lá buscar o açaí com esse senhor que trazia de Belém com uma frequência muito grande, e hoje em dia ele tem um plantio na casa dela, no quintal da casa dele, então tem o hábito, minha mãe tem o hábito de ir lá e comprar e preparar pra gente” “a gente substitui as refeições que a gente tem por açaí e assim é eu não sei se aqui em casa, até as crianças mais novas, minhas sobrinhas mais novas, elas adoram, trocam a comida pelo açaí tudo mais e olha que elas nem tiveram essa convivência da infância em Belém, virou uma tradição aqui em casa.”</p> <p>Entrevistado 4: “uma tradição que a gente tem até hoje e que dá aquele quentinho no coração toda vez que a gente pega lá aquele pratinho de capeletti, porque é realmente uma coisa que ficou na memória afetiva e é uma coisa muito forte” “então assim na minha família se eu te falar hoje uma pessoa que não toma essa sopa é difícil, porque todos gostam, inclusive meus filhos que já é uma outra geração, mas todos gostam, porque é uma coisa que foi muito vivida e saboreada” “essa tradição que é da minha família paterna passou para minha família materna, então hoje a minha família materna tem”</p>
--	-------------------------	--

Anexo 6 – Quadro de Análise do Conteúdo *Focus Group* – Portugal

Focus Group 2		
Categorias	Referenciais	Casos
R1. Área Psicoafetivas	R1.1. Comidas afetivas	<p>Entrevistado 1: “Minha avó paterna fazia uma receita lá que é um prato que é o milho frito [...] quando eu vejo isso eu lembro-me dela”</p> <p>Entrevistado 2: “A minha avó já faleceu e nos no carnaval, na casa dela, comíamos, ela fazia para nós umas sopas gordas [...]” “praticamente todo sábado que íamos visitar essa tia, e eu odiava porque ela me dava chá com bolacha maria, e vou lhes dizer, passei de odiar para amar” “passei a fazer no Domingo de Páscoa arroz de pato, aquele arroz de pato especial”</p> <p>Entrevistado 3: “o arroz de cabidela eu, por acaso até gosto, eu só gosto, não se compara com o da minha tia, a mulher do meu padrinho” “ovo kinders, meu pai já faleceu e todos os domingos íamos a um café lá na minha aldeia, em Montalegre, então eu ia com ele ou ele sempre me trazia um ovo kinder, então toda minha vida que eu via um ovo kinder” “aquilo para mim não era uma tradição era um domingo normal que por se tornar uma rotina, mas num dia sinto falta da rotina, das pessoas, e do chá”</p> <p>Entrevistado 4: “eu vou falar das papas de sarrabulho que é algo que por muito que eu tento fazer e ninguém da minha família consegue fazer papas como minha mãe fazia” “toda vida vou me lembrar das papas, porque era algo e é algo que eu adoro mas não consigo aquele sabor, não consigo por muito que eu vá a restaurantes, procure pessoas muito antigas que fazem” “é uma data especial, então devemos comer uma coisa especial, que todo mundo goste, então nós começamos a optar pelo bacalhau com broa, não deixo de cozer as batatas com o bacalhau porque no dia de Natal gostamos de comer o cabrito assado no forno acompanhado com a roupa velha, isso meus filhos já gostam” “temos o carnaval, não abdicó do cozido à portuguesa, nem por sombras, vou muito longe comprar as carnes caseiras, porque pronto, adoro, e cá em casa toda gente gosta [...] não abdicó do São João, sardinhas assadas também estão fora de questão” “são dois alimentos que eu remeto sempre para as minhas avós e é algo que eu hoje em dia como, adoro, e sempre que eu estou a comer estou a lembrar disto, estou sempre a dizer a toda gente, “como é que é possível, eu criança não gostava disso, e agora gosto”</p>

	R1.2. Refeição afetiva	<p>“meu aniversário era especial, meu pai e minha mãe me acordavam de manhã para o pequeno-almoço e isto para mim era sempre um grande dia quando eu era miúda”</p> <p>Entrevistado 4:</p> <p>“Eu em relação a datas festivas tento ser o mais tradicional possível”</p>
	R1.3. Preparo afetivo	<p>Entrevistado 2:</p> <p>“[...] e quando eu como [...] transmite-me a saudade o sentimento de ver cumprido, fazer aquela receita [...]”</p> <p>“conhece sopa seca, vai a mesma calda das rabanadas do Natal, mas é posta em camadas com açúcar amarelo e canela, vai ao forno e no meio vai com uma folhinha de hortelã coberto com o resto da calda e vai no forno até ficar tostadinhas”</p> <p>“hoje posso fazer e faço, mas não é a mesma coisa, o sabor não é o mesmo, naquela altura, naquela hora tinha aquilo”</p> <p>“para mim é normal e que eles dizem que não, então na minha vez já sei que vai ser arroz de pato, como já faço a muito tempo é normal que os mais novos gostem do meu arroz de pato”</p> <p>“porque eles dizem que eu faço um arroz de pato que ninguém faz igual”</p> <p>Entrevistado 4:</p> <p>“lembro-me que comia lá uma coisa que detesto e odeio e lá eu comia e adorava que era bacalhau passado por ovo, frito, e eu nunca como isso, eu odeio, mas naquele dia, ou era pelo cansaço, fome, ou pelo convívio, não sei, mas naquele dia eu comia”</p>
	R1.4. Memória afetiva	<p>Entrevistado 1:</p> <p>“minha avó materna já falecida dava-me sempre quando vinha aos domingos aquela coisa de que os avós se juntarem aos netos e fazerem aquilo que os pais não querem, darem chocolates, e eu lembro-me sempre disso quando minha avó vinha nos fins de semana aos domingos geralmente, trazia sempre alguma coisa pra dar para minha ou para minha irmã, ela trazia sempre aquele doce para nunca se esquecer da avó, quando estiver velhinha não se esqueça dela e tal”</p> <p>“neste caso um café uma coisa qualquer e eu fico sempre com aquela memória que nunca vou esquecer”</p> <p>“e eu por acaso lembro-me de situações de amigos de família, nomeadamente pessoas mais velhas que já faleceram, e da Madeira, e quando íamos no verão lá tinha sempre figos, tinham figos”</p> <p>“são aquelas coisas que ficam, não é a questão de outras formas de fazer, mas era aquela forma que era feita, é questão da memória que já está dessa forma e lembramos sempre sem conseguir desassociar”</p> <p>Entrevistado 2:</p> <p>“Eu já fiz, minha mãe faz, mas ninguém faz como a minha avó, o cheiro [...] o cheiro da altura, o cheiro da casa, aquele cheiro característico das feitas por ela, não há igual [...] eu sei a receita de cor e nunca é igual”</p> <p>“realmente isso transporta-me a esta época de criança”</p> <p>“lembro-me do cheiro”</p> <p>“todos aqueles chás me lembram minha tia”</p>

		<p>Entrevistado 3: “o Natal dela já não era assim, nós abríamos os presentes todos, havia sempre alguém mascarado, havia não sei quantos chocolates, não sei quantas sobremesas, não é que hoje em dia não exista, mas é que efetivamente os nossos pais, tios, avós, continuam todos a cozinhar” “eu acho que só lá que as comíamos, que só lá que tinham aquele sabor, como por exemplo, omelete por muito que se façam em casa, pronto, minha mãe e minha avó faziam, fosse o que fosse, era uma coisa que me remete aquele local que eu ia para lá”</p> <p>Entrevistado 4: “minha avó dava-me aquilo sempre sempre, ela me dava ervilhas de quebrar, e eu odiava aquilo, eu chorava que não queria ir para a casa da minha avó por causa das ervilhas” “meter aquelas febras só com sal no grelhador a assar na brasa e meter dentro do pão e largava aquele molho suculento” “é algo que vou me lembrar sempre, e vou sempre associar os dois alimentos as minhas avós e agora que gosto, ainda mais”</p>
R2. Área das qualificações físicas	R2.1. O que se comia	<p>Entrevistado 2: “realmente não era algo especial, era só um chá feito por ela, as vezes de cidreira que ela tinha muito no quintal”</p> <p>Entrevistado 4: “Havia sempre o bacalhau, os panados, as febras aceboladas dentro do pão, depois fazia o champarrião que é o vinho com cerveja e açúcar e nós pequeninos, aquilo era uma maravilha, então, lá está, são tradições que eu tento sempre manter e passar aos meus filhos” “hoje em dia acho que a fartura também é maior e as pequenas coisas, aquele sabor, aquele pão úmido, aquele cheirinho são coisas que não se conseguem”</p>
	R2.2. Como se comia	
		<p>Entrevistado 1: “que é basicamente milho que é feito num quadradito que é uma forma lá específica, bastante particular” “o fato de ir apanhar figos no fundo da casa e depois quando íamos para a praia com os amigos e quando voltamos estavam lá os figos, o fato de dar a casa e de ter lá os frutos, tinham os meios para comer isso, está lá, lembramos disso”</p> <p>Entrevistado 2: “Por norma eu estou na cozinha, por norma, e depois vem as mães, as tias, que estão a cozinha, estão a fazer os rissoles, a fritar os bolinhos, estão a preparar outras entradas”</p>

	R2.3. Como se fazia	<p>“na altura da matança de porco reuníamos toda família, separar as carnes, era herdado da família”</p> <p>Entrevistado 4: “As papas, talvez por ser carnes caseiras coisas do gênero, é assim, agora não conseguimos memos fazer, os condimentos que nós deitamos, as especiarias são as mesmas mas é diferente, aquele cheiro, aquele sabor, até a textura é diferente, são coisas que não se consegue se justificar nem explicar e lembro-me que minha mãe, nas papas, isso também é muito usual, fazia uma trouxinha com pano, que punha lá várias especiarias, eu mesmo assim faço isto e fica sempre diferente” “eu por muito que tente, por mais que as pessoas tentem fazer agora, só o fato de ser um animal criado em casa, caseiro, com amor, carinho, essas coisas todas, já tinha um sabor especial,”</p>
	R2.4. Quando se comia	<p>Entrevistado 1: “quando minha avó era viva a mesa, na sala de jantar, a mesa da sala digamos assim, aquele espaço que era só para alturas especiais, na altura do Natal até o ano novo aquilo estava desde meados de dezembro até meados de janeiro, um mês de mesa lá, lembro-me especialmente a questão do natal que havia vez que a mesa ficava lá sempre posta como se fosse usar, pronto, era natal”</p> <p>Entrevistado 2: “[...] e eu faço sempre no carnaval esta receita”</p> <p>Entrevistado 4: “então havia sempre a matança do porco na altura do carnaval que era para comer o cozido e na altura de novembro que era para fazer as papas de sarrabulho coisas assim” “no Natal e na ceia antigamente meus pais faziam sempre as batatas cozidas com bacalhau e hortaliças”</p>
R3. Área das qualificações emocionais	R3.1. Quando se sentia	<p>Entrevistado 1: “quando eu vejo isso eu lembro-me dela”</p> <p>Entrevistado 2: “na Páscoa minha avó fazia coelho assado e frango assado, e fazia arroz de pato”</p> <p>Entrevistado 4: “lembrei-me de uma coisa que eu tenho muitas saudades era quando meus pais matavam o porco”</p>
	R3.2. Como sentia	<p>Entrevistado 2: “[...], mas que realmente quando como é muito bom, adoro, mas não é igual, igual a dela não há nenhuma”</p> <p>Entrevistado 4: “é algo que é impossível nós conseguirmos ter de novo, não é que não é há, eram períodos de vida diferentes, nós dávamos valor a certas coisas que hoje em dia não damos”</p>
		<p>Entrevistado 1: “nunca se sabe como era feito pela minha avó, não vem aquele sabor tão natural, tão típico”</p> <p>Entrevistado 2:</p>

	<p>R3.3. Com quem ou referente a quem sentia</p>	<p>“o cheiro, tudo que envolve esse prato, essa receita, que é uma sobremesa, tudo me transmite a ela e então ninguém faz igual” Entrevistado 3: “fugindo um cadinho das mães e das avós, que a comida delas é sempre melhor que o de outras pessoas” “é sempre comparando com o da minha tia, qualquer arroz que eu coma eu vou pensar no da minha tia” Entrevistado 4: “aquele sabor era único, era dela.”</p>
	<p>R3.4. O que sentia</p>	<p>Entrevistado 1: “eu sinto mais falta das datas normais do cotidiano daquilo que nós damos por garantido, do que aquilo que nós fazemos mais barulho, mais espetáculo naquela data, e essas datas cotidianas é o que eu mais valorizo, mais sinto falta, são as particularidades” Entrevistado 2: “mas é triste quando acaba, pois, acabou a festa, acabou o convívio” Entrevistado 3: “no início custava muito e vinha aquela saudade” “acho que falta mesmo aquela parte de carinho de fazer” “faltam as pessoas, não é só a comida, faltam também as pessoas” Entrevistado 4: “é uma forma de me sentir mais perto das pessoas que perdi”</p>
<p>R4. Área das interações (sociabilidade)</p>	<p>R4.1. Onde se fazia</p>	<p>Entrevistado 2: “a casa minha avó, o cheiro, tudo que envolve esse prato, essa receita, que é uma sobremesa” “como meus avós têm uma quinta, e não sei se vocês sabem, mas há muito o que comer, há demasiada coisas para comer, há muito o que falar, há muito o que entreter” “no carnaval, vamos todos comer junto a minha avó” “E quando nos juntamos assim, não é na minha casa pois minha casa é pequena, mas vamos para um parque, ou um outro lugar, levamos aquele fornos para aquecer, ou para uma casa grande que tenha forno e fazemos um arroz de pato”</p>
	<p>R4.2. Quem fazia</p>	<p>Entrevistado 1: “quando matavam o porco chamavam todos para irmos lá e conviver [...] quando dava a altura matavam o porco separavam as partes e chamavam os amigos” Entrevistado 2: “as pessoas chegam 10, 10:30, e o que nós fazemos, vamos fazendo as entradas, pomos já a mesa, um faz isso, outro faz aquilo, estamos ali até 18h conversando, a mesa, a comer, a conviver” Entrevistado 3: “há algumas comidas que ela está sempre a dizer que gosta mais das da minha mãe, da minha avó, do que das minhas” “já falta aquele ingrediente especial, falta a minha mãe a fazer para ela” “eu associo muito o chá, e por isso que quando ele falou eu me lembrei, não consigo beber chá sem pensar em minha madrinha, minha madrinha é uma das pessoas que conheço que mais bebe chá, e então</p>

		<p>ela fazia sempre chá para ela e para mim e todos domingos era sempre chá”</p> <p>“Por falar na minha mãe, e já falaram aqui dos jantares que se faziam no Natal, na matança do porco, nos aniversários, nas festas da aldeia, por acaso sempre todos meus tios, os irmãos do meu pai, porque do lado do meu pai eu tenho mais família, minha mãe é filha única, então todos iam e gostavam muito da comida da minha mãe”</p> <p>Entrevistado 4:</p> <p>“filha gosta muito mais da lasanha da minha sogra que propriamente da minha, ela diz que tem um sabor totalmente diferente, além de eu fazer exatamente igual, mas acho que deve ser feita com mais carinho”</p>
	<p>R4.3. Com quem comia</p>	<p>Entrevistado 1:</p> <p>“não é o prato em si, tudo a volta disso, dar a casa, dar a mesa, o espaço, e era mesmo um espaço bastante particular”</p> <p>“domingos que minha avó vinha, meu avô faleceu em 2009 e minha avó foi 2019, e foram anos que minha avó vinha cá e almoçava, e eu atribui mais valor a isso do que por exemplo a Páscoa”</p> <p>“eu estava com minha avó para comer com ela”</p> <p>“almoço cá com meus pais e minha irmã, daqui alguns anos, eu já estou na universidade, começo a trabalhar e vou deixar de ter esse momento de almoço”</p> <p>Entrevistado 2:</p> <p>“minha família em grandes almoços nesses espaços de tempo, estamos a comer, não é propriamente comer, é conviver”</p> <p>“nas festas, no Natal, os dias que antecedem o Natal, há sempre um dia ou outro que nos reunimos, o dia depois do Natal, os dias da Páscoa, o carnaval, são dias festivos que a família se encontra, depois acontecem os aniversários”</p> <p>“dias antecedem ao Natal vamos fazer os preparativos, vamos fazer os bolos, vamos preparar a casa, a mesa, o sítio onde vamos almoçar ou jantar”</p> <p>“estamos sempre a mesa, normalmente a comer, uns arrumam, outros põem a mesa, outros cozinham, outros tiram café, outros fazem isto, outros aquilo, mas sempre a mesa, sempre a conviver”</p> <p>“a família vinha-se toda, todo mesmo, era mesmo aquele encontro de família [...] eles começavam mesmo muito cedo, logo de manhã estavam a beber vinho branco com açúcar, mas lembro-me dessa altura, e recordarmos dessa altura é a melhor que há, vinho branco com açúcar e bacalhau frito, ou pão com panados, bolinhos”</p> <p>Entrevistado 3:</p> <p>“eu querer comer o ovo com meu pai e não propriamente com ela”</p> <p>“até porque a família não se reunia no dia do meu aniversário, se reunia no final de semana seguinte”</p> <p>“o fato de eu lembrar do aniversário é pelo convívio das pessoas, mas muitas vezes porque acabaria pelo que sinto falta da companhia”</p>

	R4.4. Ainda se faz/come	<p>Entrevistado 2:</p> <p>“agora eu passei a tomar chá todos os dias com bolachas, isto para dizer que aquilo que eu odiava, detestava, que eu ia lá e ela me dava o chá”</p> <p>“nós fazemos os encontros no final de verão, de família, e quase sempre sou eu a fazer a comida”</p> <p>Entrevistado 4:</p> <p>“Na páscoa também continuo a fazer o cabrito assado porque é algo que me remete ao meu pai, meu pai fez um forno cá fora, no nosso jardim, que é o forno de cozer pão, e nós sempre fizemos lá o cabrito e continuo a fazer as coisas pra me sentir mais próximo dele, se me perguntarem se é o prato que eu mais gosto, não, não é, mas naquele dia é especial, pronto”</p> <p>“aniversário do meu pai, ainda hoje, meu pai já faleceu a três anos, mas vamos sempre buscar o leitão porque era o que ele gostava e é uma forma de comemorar o aniversário dele, que ele está presente, que não está esquecido, que está ali conosco”</p>
--	-------------------------	--

Anexo 7 – Termo de Consentimento**DECLARAÇÃO DE ÉTICA E CONSENTIMENTO**

Eu, Igor Dutra Baptista, declaro que foi entregue um termo de consentimento a todos os oito (8) entrevistados versando sobre as diretrizes de proteção e uso dos dados recolhidos tal qual o anonimato de suas fontes. Todos os entrevistados concordaram via preenchimento e assinatura do mesmo termo.