

VII Encontro Nacional de Estudos do Consumo
III Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
I Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo

Mercados Contestados – As novas fronteiras da moral, da ética, da religião e da lei

24, 25 e 26 de setembro de 2014

Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (Puc-Rio)

**Os Riscos no Consumo Alimentar:
Práticas, *Locus* e Perspectivas sobre a Casa e a Rua¹**

Flávia Galindo²
Fátima Portilho³

Resumo

O mercado tem assumido algumas atividades que antes eram produzidas dentro do espaço doméstico, causando mudanças nas práticas alimentares das famílias urbanas e nas percepções sobre seus riscos. As configurações do risco alimentar são o objeto deste artigo, que debate os modos de vida urbanos e as rotinas alimentares que envolvem o comer em casa e o comer na rua. As escolhas alimentares contemplam riscos que, nem sempre, são percebidos com clareza. Nosso propósito é apresentar os principais resultados de um estudo sobre representações sociais de riscos alimentares, a partir da perspectiva daqueles responsáveis pela alimentação da família. A alimentação é considerada enquanto um processo que envolve valores, habilidades, rotinas e dilemas indissociáveis. Nossos dados mostram que, na vida cotidiana, empreende-se uma avaliação subjetiva da qualidade dos alimentos, associando-a a outros quesitos como praticidade, necessários para tornar a vida doméstica e o trabalho culinário mais leves. Essa avaliação é capaz de engendrar convenções socialmente estabelecidas sobre os riscos da comida de casa e da comida de rua. Os riscos da alimentação estão consubstanciados em uma grade de concessões que compara riscos e benefícios do comer em casa (associado a um amplo repertório afetivo) e do comer na rua (associado a um repertório mais pragmático). Sob a lógica do consumo, os riscos alimentares são ameaças condicionadas e, por vezes, aceitáveis de acordo com sistemas classificatórios do risco e seus diferentes níveis de concessões.

Palavras-chave: Riscos alimentares; Práticas; Consumo alimentar; Casa & Rua.

¹ Este *paper* traz discussões elaboradas na tese "*Comendo bem, que mal tem? Um estudo sobre as representações sociais dos riscos alimentares no pão nosso de cada dia*", defendida em 27 de maio de 2014 no CPDA/UFRRJ.

² Doutora em Ciências Sociais; Pesquisadora do Grupo de Estudos do Consumo; Docente do curso de Administração da UFRRJ; E-mail: flaviagalindo@uol.com.br

³ Doutora em Ciências Sociais; Líder do Grupo de Estudos do Consumo; Professora do CPDA/UFRRJ; E-mail: faportilho@yahoo.com.br

1 - Introdução

O risco alimentar, como objeto de pesquisa, pode ser compreendido como um fato social total (MAUSS, 2003; MARTINS, 2006) ou, ainda, como um objeto de interesse das ciências naturais (WINICKOFF & BUSHEY, 2010), com especial destaque para os estudos nos campos da agroecologia e da biotecnologia (GOODMAN *ET AL.*, 1990). O risco alimentar sempre fez parte da alimentação, ainda que a sua natureza tenha se modificado mais intensamente a partir do século XX, com o encontro entre a ciência, a agricultura, o mercado, a política e a cultura. Estado e mercado são importantes atores desse debate, fomentando a produção de dados estatísticos institucionais e de políticas públicas para regulamentar a produção alimentar e seus riscos (POULAIN, 2004; MALUF, 2009; CASTRO, 2010; LEÃO & MALUF, 2012).

Pode-se dizer que o risco alimentar existe mesmo se, hipoteticamente, a engrenagem do sistema agroalimentar “da fazenda ao garfo”⁴ for totalmente eficiente e segura. Risco é ameaça, ou seja, um possível “vir a ser” que nos exige ficar alertas para a miríade de perigos possíveis em nossa alimentação (GALINDO, 2014). A sociedade, portanto, deve contar com dispositivos diversos criados para proteger os indivíduos dos perigos alimentares. Tal monitoramento advém de indicadores já institucionalizados, concebidos com base nas premissas da SAN⁵ - Segurança Alimentar e Nutricional, e do *Codex Alimentarius*⁶. Assim, existem mecanismos científicos e institucionalizados que buscam a eficiência e a qualidade do sistema agroalimentar. Além disso, grande esforço médico-científico vem se dedicando à pesquisa e disseminação de descobertas científicas na área de alimentação, seja por meio da circulação de “manuais de boas práticas”⁷, ou de legislações que visam a proteger a saúde do indivíduo, como, por exemplo, a preocupação com o consumo excessivo de sal⁸ e açúcar. . Portanto, a responsabilidade pelo alimento seguro perpassa toda

⁴ Fazemos referência à expressão em inglês “*farm-to-table*”, ou ainda “*farm-to-fork*”, que se refere às etapas da produção de alimentos, a partir da colheita, passando pelo armazenamento, processamento, embalagem, venda e consumo. A expressão tem sido usada também para denominar preocupações com a produção e consumo de alimentos de origem local, mas não foi essa a intenção neste artigo.

⁵ A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) advém do conceito internacional de *Food Security* (Segurança Alimentar). A adoção do termo “nutricional” visa a enfatizar que a SAN se preocupa com a disponibilidade de alimentos para todos, mas, também, com sua qualidade nutricional, associando saúde e nutrição aos estudos socioeconômicos sobre produção e distribuição de alimentos (MALUF, 2009).

⁶ Trata-se de um órgão internacional sediado em Roma, com 181 nações membros, responsável por disseminar mundialmente os padrões de conduta para a produção e comercialização de alimentos industriais, visando à segurança alimentar.

⁷ Considerando os inúmeros riscos alimentares associados à higiene e aos aspectos sanitários, são elaborados diversos “manuais de boas práticas” para ensinar e avaliar a forma correta de produção e manuseio de alimentos nas indústrias e lojas, bem como o provisionamento, higiene, preparo culinário e descarte na esfera doméstica. Os aspectos sanitários recaem tanto sobre quem vende quanto sobre quem compra e come. Algumas práticas são de conhecimento tácito, como a prática de lavar as mãos antes de comer, que faz parte do processo de socialização na maioria das culturas. A Organização Mundial da Saúde, por exemplo, escolheu o dia 5 de maio para a Campanha Mundial da Higienização das Mãos, em que divulga e reforça suas diretrizes para a saúde acessível a todos, já que a impureza e os riscos alimentares têm uma relação quase simbiótica.

⁸ No final de 2013, o Governo Federal fechou o quarto acordo com fabricantes de laticínios e embutidos para a redução de sódio. O excesso de sódio nos alimentos é considerado um dos fatores de doenças crônicas, principalmente a pressão alta, doença considerada invisível, pois seus portadores nem sempre sabem que a possuem. Como resultado do acordo, a indústria alimentícia se comprometeu a reduzir gradativamente, até 2016, a quantidade de sal usada para conservar os alimentos. No caso do requeijão cremoso, por exemplo, o teor de sódio terá que cair dos atuais 1.470 miligramas para 541 miligramas. Nas sopas prontas, de 470 miligramas para 314 miligramas. Para os embutidos, as metas de redução vão até 2017. Fonte: Reportagem “Governo fecha acordo para reduzir o sódio nas comidas industrializadas”, postada em 05/11/2013 e disponível no link: <http://g1.globo.com/jornal-hoje/noticia/2013/11/acordo-entre-governo-e-empresas-reduz-sodio-de-comida-industrializada.html>

a cadeia alimentar, pressupondo que os indivíduos almejam segurança permanente em um cenário de incertezas e riscos.

Consumidores escolhem alimentos cujos riscos nem sempre são conhecidos, consensuais ou percebidos com a clareza que o conhecimento científico se propõe, como nos casos das contaminações de natureza química. Há, portanto, dois diferentes fluxos de conhecimento que circulam na sociedade: o leigo/senso comum (e que opera sob a lógica culturalizada) e o perito/científico⁹ (GIDDENS, 1991).

Assim posto, grande parte da eficiência do sistema agroalimentar é medida pela avaliação subjetiva da qualidade que advém das percepções e das preferências do consumidor, que busca segurança sem abrir mão de gostos e maior praticidade, na tentativa de tornar o trabalho doméstico e culinário mais leve.

O que observamos é a modificação contínua do comer, ao sabor de transformações socioeconômicas, culturais e tecnológicas, levando os consumidores, por vezes, a alterar suas práticas alimentares. Apesar de tantas mudanças, estas, paradoxalmente, pouco alteram a necessidade que as famílias têm de desempenhar tarefas cotidianas tais como comprar, armazenar, limpar, cortar, temperar, cozinhar, servir, comer, descartar e limpar a cozinha ao final desta sequência

A partir destas reflexões, nosso objetivo neste *paper* é apresentar os principais resultados de um estudo sobre representações sociais de riscos alimentares, a partir da perspectiva daqueles responsáveis pela alimentação da família. Tais riscos são contextualizados nas diversas etapas do consumo alimentar, de acordo com a perspectiva processual proposta por Desjeux (2011). Esta perspectiva evidencia as convenções socialmente estabelecidas para os riscos e dilemas envolvidos na alimentação, considerando tanto o espaço da casa quanto o da rua.

Os dados foram coletados em uma pesquisa qualitativa do tipo Grupo Focal, envolvendo 86 informantes divididos em 09 grupos. Cada informante foi selecionado e convocado por se auto-considerarem responsáveis pela alimentação de suas famílias, entendidas a partir do conceito de unidade domiciliar, utilizado pelo IBGE. A concepção de família do IBGE está diretamente associada à unidade domiciliar, consistindo no “conjunto de pessoas ligadas por laços de parentesco, dependência doméstica, ou normas de convivência, residentes na mesma unidade domiciliar, ou pessoa que more só em uma unidade domiciliar” (IBGE, 2011). Tal aceção também é utilizada por Lien (2004), que investiga práticas alimentares de pessoas que residem juntas em uma mesma habitação. Ouvindo as famílias, ou melhor, seus “representantes”, buscamos acessar as lógicas, que se traduzem em práticas alimentares cotidianas, e os itinerários de consumo, que se estabelecem de acordo com o ciclo de vida de cada família.

⁹ Giddens (1991) problematiza essa questão ao considerar que há um saber popular, de fácil acesso ao leigo que o usa como forma de monitoramento de suas práticas cotidianas. Assim, o conhecimento é formulado tanto pelos *experts*/peritos, como pelos leigos que acessam tais conhecimentos e o reproduzem nas suas narrativas. A vida social é, em certa medida, inerentemente incerta e imprevisível, uma vez que o conhecimento não se dissemina de maneira homogênea e o mundo dos valores e crenças não necessariamente está atrelado ao mundo cognitivo.

Dados empíricos sobre os modos de vida urbanos mostram rotinas alimentares que envolvem tanto o comer em casa quanto o comer na rua. Portanto, os riscos alimentares existem tanto em casa quanto na rua. Tal assertiva nos levou a coletar dados e sistematizá-los a partir do método dos itinerários, proposto por Desjeux (2011), o que nos ajudou a analisar a percepção dos riscos associados às diferentes etapas do consumo alimentar e à distinção entre a comida feita em casa e a comida de rua. Os dados de campo revelaram as relações de confiança relacionadas aos espaços de aquisição de alimentos e ao *locus* do preparo (cozinha de casa ou cozinha da rua). Como resultado, observamos que a distinção entre a comida de casa e a comida de rua altera as percepções de risco na alimentação em função das particularidades desses processos e das conjunturas de vida familiar. Nossos dados mostram que a forma como as famílias percebem os riscos na sua alimentação também tem conexões com a economia de tempo, a praticidade e o cálculo do valor agregado, envolvendo a decisão entre comer fora ou comer em casa. Isso faz com que o risco seja considerado um item conjuntural e negociável. A opção por comer na rua permite suprimir duas práticas importantes no processo de consumo alimentar: o armazenamento/provisionamento em casa e o preparo culinário. Assim, as categorizações de risco alimentar são modeladas, revistas e reformuladas de acordo com a dinâmica em que se configuram os processos de consumo alimentar na casa e na rua.

Comer dá trabalho e, por isso, nos referimos a casa como um “espaço de produção”, ressaltando as tarefas domésticas associadas ao abastecimento e à cozinha, que embora costumem ser negligenciadas, demandam tempo, conhecimento, habilidades, esforço físico e mental, trabalho e dedicação.

Diversos autores nos ajudaram a compreender as famílias brasileiras como grupos de referência por excelência (FREYRE, 1933; OLIVEIRA VIANNA, 1949; MELLO E SOUZA, 1951; MESQUITA SAMARA, 1987; CORREA, 1982; DAMATTA, 1987; SARTI, 1982), graças à sua imanente condição de ação contínua sobre a vida de cada um de seus integrantes, atuando de forma mais direta (e não exclusiva) sobre o comportamento individual de cada sujeito que a compõe. É no contexto familiar que encontramos as condições de reprodução e, também, os pilares de sobrevivência de cada indivíduo na sociedade. A forma como as famílias se organizam, portanto, produz resultantes nos aspectos da vida social que interferem nas escolhas de consumo alimentar e nas representações de risco.

2 – Metodologia da Pesquisa

A técnica de Grupo Focal advém das inúmeras formas de operar com grupos e tem sido cada vez mais utilizada nas abordagens qualitativas da pesquisa social. Tais técnicas foram desenvolvidas, originalmente, na Psicologia Social, com o objetivo de “captar, a partir das trocas realizadas no grupo, conceitos, sentimentos, atitudes, crenças, experiências e reações” (GATTI, 2005, pág.9). Nesse sentido, entendemos se tratar de um método adequado para a pesquisa sobre práticas e riscos alimentares, uma vez que estes envolvem “ansiedade, satisfação, relação com o prazer e a saúde, categorização em termos *dietéticos* ou

nutricionais, etc.” (FISCHLER & MASSON, 2010, pág. 25). Além disso, a técnica de Grupo Focal é útil em casos de situações complexas, polêmicas e com muitas controvérsias, por trazerem respostas menos simplistas, já que os consensos e dissensos são relevantes para compreender o risco alimentar.

Selecionamos informantes que se auto-definiam como responsáveis pela alimentação de suas famílias, incluindo as decisões sobre o abastecimento doméstico (compras de alimentos). Dessa forma, foi possível acessar suas percepções sobre as rotinas alimentares de suas famílias, suas práticas de compra, sua relação com a cozinha, o cozinhar e o comer fora e, finalmente, suas representações sociais de riscos alimentares. O Grupo Focal funcionou como uma forma de auscultar as práticas executadas dentro da casa “viva”, pulsante, que se encontra nos centros urbanos; a casa que interage com o mundo e que também se mostra como um profícuo espaço de produção, o que nos exigiu reflexões sobre o pensar e o agir declarado por seus membros.

A seleção dos participantes foi feita a partir de um único critério: eles teriam que ser os responsáveis pelo abastecimento doméstico, o que resultou na formação de grupos com características comuns. A homogeneidade intragrupo foi obtida com a seleção de participantes com quatro distintos perfis:

- Grupo A – 33 adultos economicamente ativos, entre 29 e 59 anos de idade. A vida adulta, de acordo com o IBGE (2012), é caracterizada pelo trabalho, a nupcialidade e a fecundidade, fatores transformadores da vida social;
- Grupo B: 11 adultos economicamente inativos, entre 29 e 59 anos de idade;
- Grupo C: 12 idosos, aposentados ou não, com idade igual ou superior aos 60 anos. O interesse por esse perfil de informante adveio de uma pesquisa exploratória¹⁰, na qual observamos a intensa presença de idosos fazendo compras nos supermercados. Concluímos que os idosos têm voz e ampla presença social, o que pode ser observado nas mudanças do perfil sociodemográfico brasileiro nas últimas décadas, fruto de maior longevidade e redução da mortalidade;
- Grupo D: 20 jovens de até 28 anos, ativos ou economicamente inativos. Esse recorte se baseou em uma pesquisa exploratória¹¹ em que observamos a presença de jovens acompanhando os pais em supermercados, ou mesmo sozinhos. Consideramos que tem havido um crescimento nas famílias

¹⁰ Para o IBGE, esse grupo é integrante da camada de pessoas consideradas inativas (pessoas menores de 15 anos ou com 60 anos ou mais de idade). Atualmente as políticas públicas têm incluído dados sobre o envelhecimento populacional, já que o último censo registrou que 10,8% da população brasileira têm mais de 60 anos. O idoso tem tido um forte papel na economia brasileira, e os dados da PNAD/IBGE (2012) mostram que em 53% dos lares brasileiros, os idosos arcam com, pelo menos, metade da despesa familiar. Nosso recorte está de acordo com o Estatuto do Idoso.

¹¹ Esse recorte está em linha com o Estatuto da Juventude, que define o jovem como aquele que tem entre 15 e 29 anos. Tem havido um crescimento nas famílias unipessoais (que hoje representam 11,5% da população brasileira), na qual este grupo tem forte presença. Some-se a essa nossa decisão, um trabalho publicado pela UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2014), que considera a juventude a solução para os problemas globais, acreditando que está nesse grupo populacional, a semente da reivindicação e da inovação que provocaria mudanças sociais, desde que encontrem um ambiente favorável, com oportunidades que fortaleçam a sustentabilidade. Este entendimento está presente no “Empowering Youth”, documento lançado no final de 2012, que estimula o empreendedorismo social e ambientalmente responsável.

unipessoais, que hoje representam 11,5% da população brasileira, na qual este grupo etário tem forte presença.

A composição dos grupos aponta para sobre-representação feminina¹² no grupo de adultos, o que nos levou a observar a questão do gênero e a importância da divisão do tempo das rotinas diárias, princípio da ocupação individual. Dessa forma, observamos o cruzamento analítico de dois fatores, apontados por Douglas & Isherwood (2009), que importam nos estudos sobre consumo: frequência¹³ e posição hierárquica¹⁴. Mesmo considerando as mudanças na vida doméstica, ainda há escassez de trabalhos acadêmicos que analisem as transformações na divisão do trabalho no lar e na alimentação familiar, uma condição que se revelou importante e que se mostra negligenciada na pesquisa social.

3. O consumo alimentar como processo (e não coisa) na pesquisa empírica dos riscos alimentares

A alimentação pode ser melhor compreendida quando as atividades alimentares são metodologicamente recortadas em etapas¹⁵ distintas. As etapas mostram a amplitude temática da alimentação e suas mais diversas dimensões, tais como a nutricional, simbólica, social, histórica, política e ideológica. É uma forma de enfatizar as diversas decisões que as famílias precisam tomar em cadeia ao longo do processo de consumo e que envolvem as práticas de aquisição dos alimentos, de preparo culinário e de fruição em etapas que, apesar de distintas, estão interligadas.

Essa perspectiva dá destaque ao *locus* de consumo, e as tensões que contextualizam a percepção dos riscos alimentares submersos no dia a dia. Mas pode ser problemática para o pesquisador por trazer uma miríade de informações a partir da coleta de dados. Sistematizá-la é um desafio que pode ser superado com a contribuição metodológica de Desjeux (2011) para destacar as etapas do consumo e decupar as informações. A livre adaptação do método dos itinerários¹⁶ do consumo proposto por Desjeux (2011) e por Campos, Suarez & Casotti (2005) permitiu integrar as motivações e práticas que existem antes e depois da aquisição dos alimentos/refeições, facilitando a análise e a apresentação dos resultados. O método dos

¹² Essa sobre-representação foi observada por Barbosa (2007), em sua pesquisa sobre hábitos alimentares dos brasileiros, em que as mulheres emergiram como as grandes responsáveis pela seleção do cardápio e organização da comida do grupo doméstico, cuja responsabilidade resulta em fonte de tensão para 70% das mulheres entrevistadas pela autora.

¹³ Por frequência, podemos entender a repetição de tarefas na rotina de trabalho do indivíduo, como, por exemplo, lavar a louça diariamente, um trabalho considerado subalterno e, portanto, de valor reduzido.

¹⁴ Por posição hierárquica, entende-se a escala de status social.

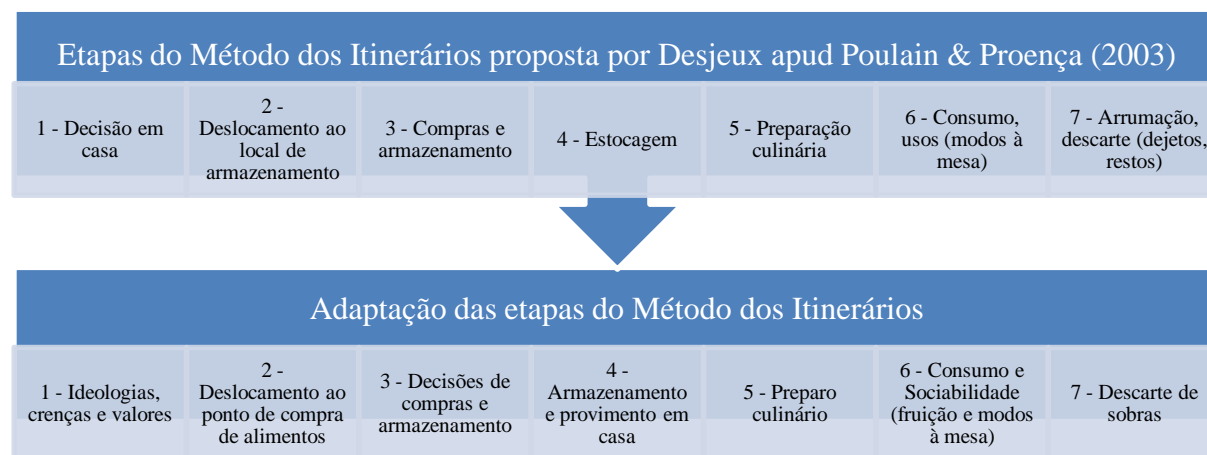
¹⁵ Por exemplo, Goody (1982) e Pons (2005) consideram as seguintes etapas: i) a fase produtiva que trata da atividade agrícola e das técnicas de produção; ii) a fase comercial que trata das políticas associadas ao sistema distributivo, permeado por conflitos sobre como estocar e como dividir para o mercado e/ou para a comunidade; iii) a fase das práticas de preparação que trata da divisão do trabalho por gênero e as coisas da cozinha e da culinária; iv) a fase do consumo propriamente dito que trata do comer e da mesa posta; e v) a fase do descarte, que trata do reaproveitamento das sobras e dos dejetos jogados no lixo.

¹⁶ O método foi desenvolvido para a investigação etnográfica dos itinerários do consumo.

itinerários¹⁷ se mostra útil para pensarmos as práticas reconstruídas por meio de narrativas colhidas no grupo focal e que indicam as estruturas da vida cotidiana e suas pressões.

Assim, com base no resultado de nossas rodadas de grupo focal, propomos uma adaptação do método dos itinerários (DESJEUX, 2011).

Figura 02 - Adaptação do método dos itinerários



Fonte: Elaboração própria.

A etapa “decisão em casa” foi renomeada como “ideologias, crenças e valores”, pois o termo “decisão” sugere uma natureza mais racional e lógica que parece mais indicada para o consumo de itens de compra programada (ex.: eletrodomésticos e demais produtos); é pouco adequado para as compras alimentares, de natureza rotineira, e que muitas vezes ocorrem a partir do mix de itens existentes no ponto de venda. O termo “ideologias, crenças e valores” ratifica a subjetividade inerente ao consumo alimentar e o fluxo de atividades particularizadas por cada família.

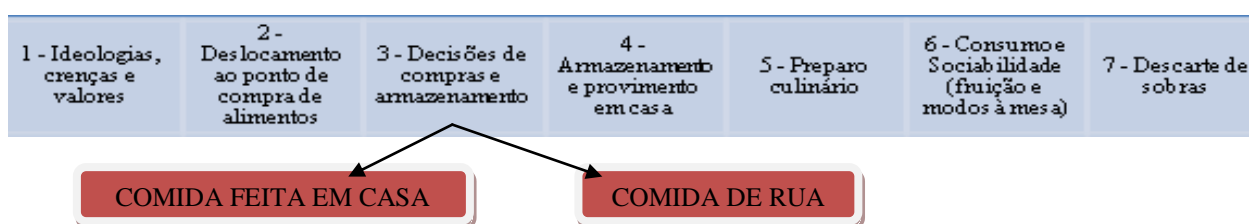
O segundo item reforça o tráfego diário dos indivíduos, o ir e vir que é tão próprio à vida urbana com deslocamentos físicos, seja para abastecer a casa com alimentos comprados em supermercados ou outro varejo alimentício, seja para ir a uma cantina, restaurante ou qualquer outro prestador de serviços de refeições. A maioria dos indivíduos se movimenta nestas duas direções para se alimentar: a) ir ao varejo para comprar alimentos e trazê-los para casa para preparar e comer; b) ir a um restaurante para comer.

O terceiro item substitui a expressão “comprar e armazenar” por “decisões de compras e armazenamento”. As práticas rotineiras e comuns da vida não estão sob o controle total das escolhas individuais, e nem sob o domínio total do mercado. Note que estamos contemplando os dados de famílias urbanas. Sob essa perspectiva, cozinhar e/ou comer fora envolvem decisões e práticas que dependem do próprio contexto de produção e de oferta de produtos – se não houver morangos no mercado, não há como fazer uma torta de morangos ou comprar uma torta de morangos. Esta foi a forma que encontramos para reforçarmos o

¹⁷ O método dos itinerários (DESJEUX, 2000) tem sido muito utilizado na área de marketing, para investigar não só as práticas da compra, mas o processo de consumo em uma abordagem sistêmica. Trata-se de um método que elege as práticas como objeto de investigação, decupando rotinas e lógicas que por vezes se tornam automáticas, mas que são perpetradas na vida cotidiana (CAMPOS ET AL., 2006).

pressuposto de que as decisões de compra estão imbricadas na oferta de produtos e serviços disponíveis¹⁸, um sistema que se retroalimenta das informações de consumo para desenvolver novos produtos, inovar e difundir novos itens alimentares. Pode-se considerar o significado do “comprar” como uma tarefa produtiva, um trabalho não remunerado pelo capital, mas que fortalece as relações em família (MILLER, 2002). Todavia, apesar da quase hegemonia nos centros urbanos, a alimentação das famílias não se restringe ao que é adquirido nos supermercados e, portanto, os resultados de nossa pesquisa trouxeram dois caminhos distintos e não excludentes do consumo alimentar das famílias: i) para a comida caseira, quando o consumidor decide comprar alimentos e ingredientes no varejo alimentar para preparar e comer a comida feita em casa, ou ii) a decisão de comer na rua em restaurantes e outros estabelecimentos, conforme Figura 03.

Figura 03 – As duas possibilidades que decorrem das decisões de compras alimentares



Fonte: Elaboração própria

Com tais ajustes e observações, o método dos itinerários se adéqua aos dados empíricos que coletamos, e facilita o entendimento do risco alimentar como categoria nativa que emerge dos itinerários que envolvem o comer em casa ou na rua. Certas tarefas que antes eram de domínio exclusivo da casa, foram substituídas parcial ou totalmente pelo mercado, incorrendo em (re)negociações constantes e capazes de gerar tensões e conflitos para as famílias (POULAIN, 2004; HERNÁNDEZ, 2005). Tornou-se cada vez mais difícil precisar a fronteira entre a casa e o mundo, o que não significa anular suas peculiaridades. Escolher entre um e outro nos impediria de enxergar os novos fluxos e as novas práticas alimentares que se estabelecem e que colocam a casa e a rua em relação. A empiria nos mostrou que comer em casa ou na rua é uma decisão complexa, envolvendo cálculos mentais que consideram as informações disponíveis e acessíveis, a cognição, as percepções e os sentimentos diversos sobre si próprio e sobre os demais atores envolvidos nas cadeias alimentícias e como estes exercem suas responsabilidades (KJÆRNES ET AL., 2007). Mesmo assim, ao realizarmos as rodadas de GF, observamos que as representações sociais do risco alimentar em alguns momentos distinguem a comida caseira e a comida de rua. Os lugares tem importância, e muito se pode dizer, por exemplo, sobre as relações de confiança que se estabelecem com os lugares de aquisição de alimentos e com o *locus* do preparo (cozinha de casa ou cozinha da rua).

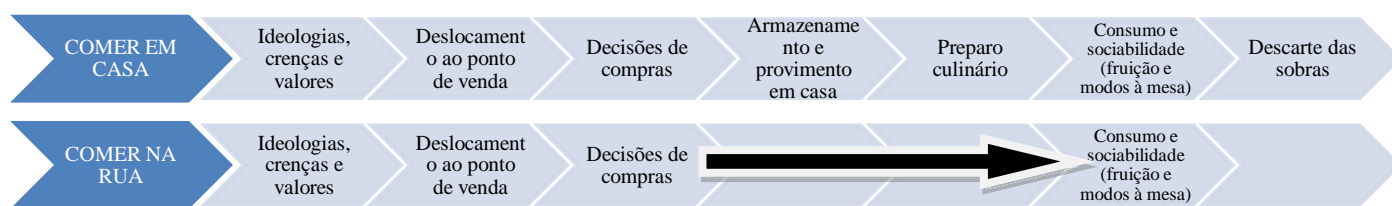
¹⁸ Ou seja, no sistema ampliado de provisão.

Quanto aos demais itens do método dos itinerários, estes sofreram apenas pequenos ajustes de natureza semântica, mas, tal qual os itens anteriores, mantiveram o espírito conceitual proposto por Desjeux (2011) para a marcação das etapas do consumo.

4. Comida caseira¹⁹ ou comida de rua? O *locus* do consumo como possibilidades e dilemas

Como podemos ver na Figura 04, a opção por comer na rua é a opção por suprimir três práticas do consumo alimentar das famílias: o armazenamento e provimento em casa, o preparo culinário, a arrumação e o descarte das sobras²⁰.

Figura 04 - As diferentes etapas do consumo (comer em casa (x) comer na rua)



Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de GF

A praticidade²¹ é quase uma imposição para a vida moderna, por fornecer mais possibilidades de administrar as atividades diárias, mudando e adaptando a agenda de acordo com os eventos que se sucedem, já que os indivíduos estruturam o tempo a partir de tarefas que não podem ser negligenciadas ou negociadas. Existe, portanto, uma rotina das famílias na forma de caminhos trilhados que se tornam itinerários habituais, que se padronizam e se organizam em intervalos temporais, e que devem ser mantidos por estabelecerem o ritmo de e da vida (SHOVE, 2003). A praticidade está para além da funcionalidade e/ou facilidade de uso, já que ambiciona oferecer mais autonomia ao sujeito para o uso de tempo mais eficaz. O consumo alimentar das famílias se dá em cenários de disponibilidade de tempo ou pressa/urgência, características de ocupação e preocupações diárias, em uma agenda que se divide nos espaços da casa, do trabalho e das compras, determinando o tempo social do trabalho e o tempo social do lazer.

¹⁹ Comida caseira significa a comida feita em casa (pelo consumidor), e não a comida que pode ser consumida na rua em restaurantes que ofertam comida caseira.

²⁰ Sabemos que, mesmo comendo na rua, não é possível eliminar totalmente a etapa do descarte já que, em alguns espaços como certos restaurantes de *shoppings centers*, cabe ao consumidor jogar no lixo as sobras dos pratos e devolver a bandeja com prato e talheres. Contudo, nos pareceu mais apropriado eliminar essa etapa. Aceitamos as estimativas divulgadas pelo Pnuma (Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente) de que um terço dos alimentos produzidos no mundo vão para o lixo – um total de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos, o que é compreendido como desperdício de alimentos. Nossa investigação não trouxe à tona essa problemática, mas sabe-se que grande parte dos alimentos que vão para o lixo é proveniente da ineficiência na cadeia alimentar e do próprio processo culinário e de consumo. Para maiores informações, sugerimos a campanha “*Think, Eat, Save*”, lançada por dois organismos da ONU – o Pnuma e a FAO (disponível no link: <http://www.thinkeatsave.org/index.php/fast-facts-uncovering-the-global-food-scandal>). Fonte: Post “Desperdício de alimentos é assustador”, postado em 23/06/2013 no Blog Parques e Praças de Curitiba, disponível no link:

<http://www.parquesepracasdecureitiba.eco.br/blog/2013/06/23/desperdicio-de-alimentos-e-assustador/>

²¹ A supressão destas etapas pode ser compreendida a partir do trabalho de Shove (2003) e seus estudos sobre o aumento das expectativas de conforto, limpeza e praticidade, que tem como objeto de estudo a agenda das famílias e como elas coordenam seus integrantes em relação às convenções de normalidade socialmente estabelecidas.

Dessa concepção, o provimento²² também é uma etapa importante, pois materializa a conservação dos alimentos disponíveis em casa para as refeições da agenda familiar. Aprovevisionar é uma tarefa árdua, que envolve selecionar e fazer a gestão dos alimentos para o consumo da família, observando-se suas características de perecibilidade e seus prazos de validade. Dessa forma, os alimentos guardados em casa também estão sob a égide do perigo. Daí surgem as decisões rotineiras e quase imperceptíveis que envolvem o alimento e as tecnologias domésticas, tais como congelar ou deixar de congelar o alimento *in natura*, cozinhar diariamente ou cozinhar em intervalos de dias, comprar comida pronta ou comprar ingredientes, entre tantas outras questões.

Os institutos de pesquisa (como o IPEA ou o IBGE/POF) já dividem os alimentos em duas categorias para suas análises econométricas: i) os alimentos tempo-intensivos, que dependem de um tempo expressivo para o seu preparo, como o feijão, o arroz e alguns pratos de carne, e ii) os alimentos poupadores de tempo, considerados de alta praticidade por sua condição de preparo rápido, fácil ou de consumo imediato, como os pães, iogurtes, alimentos prontos e a comida de rua (SCHLINDWEIN & KASSOUF, 2006). As análises econométricas inferem que a maior oferta de alimentos poupadores de tempo nos últimos anos levou ao aumento da prática de comer fora, à queda nos gastos com alimentos e ao aumento do consumo de alimentos prontos e semiprontos, sendo estes os três fatores que contribuíram para a transformação do consumo alimentar brasileiro.

Observamos que tanto a casa como a rua são espaços de tensão permanentes, ainda que sejam tensões de naturezas diferenciadas. Os itinerários do consumo da comida de casa e da comida de rua são diferentes, principalmente em relação ao processo de compra que envolve aspectos de lugar, frequência e viabilidade. Por lugar, entendem-se os espaços físicos de aquisição; a frequência diz quantas vezes a família vai ao varejo fazer compras (diárias, semanais, mensais, etc.); e a viabilidade envolve não só a renda mas as condições de acesso a esses produtos. A alimentação das famílias tem a ver com a economia de tempo e o cálculo do valor agregado que envolve a decisão entre comer fora ou comer em casa.

Discutir as diferenças do comer em casa ou na rua é parte relevante da análise do risco alimentar. Assim, na Tabela 02, apresentamos onze fatores de preferência e suas justificativas que emergiram do GF. Em seguida, descreveremos o que diferencia a casa e rua a partir da percepção dos riscos alimentares.

Tabela 02 - Preferências entre a comida caseira e a comida de rua

FATORES	JUSTIFICATIVAS DE PREFERÊNCIA	
	COMIDA CASEIRA	COMIDA DE RUA

²² A provisão diz respeito ao prover, abastecer algo ou alguma coisa. Pode ser entendido como “o conjunto de artigos de consumo e reserva de alimentos necessários à manutenção de uma comunidade, família ou pessoa durante certo período” (HOUAISS, 2001, pág.2322). O provimento, nos termos de nossa adaptação do método dos itinerários, é a etapa pós-compra que articula as diversas práticas necessárias para organizar as coisas quaisquer que sejam destinadas ao uso futuro da alimentação familiar, e que envolvem o sortimento ou estoque de alimentos da casa.

Uso do tempo social	É um investimento de tempo para beneficiar toda a família e/ou manter a família em torno da casa; Pode ser mais prática e rápida quando se opta por lanches ou alimentos que agilizam o tempo de preparo e diminuem o trabalho, ou atendem a necessidade de uma alimentação frugal.	Racionaliza o tempo necessário para dar conta de todos os compromissos; cozinhar é uma perda de tempo; comer é lazer e entretenimento.
Flexibilidade de padrões pessoais	Considera-se seletivo e crítico: só come fora se encontrar um local compatível com suas exigências atendidas em casa.	Apto às mudanças, não se incomoda em variar e gosta de conhecer novos restaurantes e experimentar sabores diferentes.
Inovação	Pouco muda o cardápio; Costuma pesquisar receitas e fazer novos pratos como forma de investir em sociabilidades (convida amigos para jantar, por exemplo).	Gosta de variar o cardápio e incluir comidas diferentes no dia a dia, mas sem ter o trabalho de pesquisar e/ou preparar.
Gosto, sabores e temperos	Usa o tempero pessoal com orgulho, o gosto pessoal e a forma de temperar são apresentados como triunfos.	Quer o elemento surpresa e repudia a rotina do mesmo tempero diariamente.
Planejamento do cardápio	Não se incomoda de pensar o cardápio, acha importante fazer essa gestão.	Planejar cardápio é fonte de ansiedade pela obrigação diária de decidir o que a família vai comer.
	Planeja do jeito que gosta, prefere o costume e a forma pessoal de fazer a refeição; gosta de controlar a alimentação da família sem surpresas.	Improvisa e respeita a vontade do que quer comer no momento, decidindo de acordo com as circunstâncias.
A cozinha e a casa	Ama o fogão, ama o espaço da cozinha na casa	Não gosta de cozinhar ou da obrigação de cozinhar, ou simplesmente não se importa.
Confiança	Desconfia da qualidade sanitária da comida de rua pois não enxerga quais são os ingredientes, como é o armazenamento, desconhece a higiene do preparo, da cozinha e das pessoas.	Não se preocupa com as etapas anteriores ao preparo, e interessa-se pelo resultado final e em "comer com os olhos".
Tradição e memória	Recurso de permanente acesso à memória, às lembranças de infância e ao prazer com referência à "comida da mãe", ou à "comida da avó".	Destradicionalização e a sensação de que a vida segue seu curso.
Preço	Acha caro comer na rua e acredita que o preço não compensa.	Alguns alegam que se tivessem renda, comeriam fora todos os dias e em todas as refeições; outros alegam que passaram a comer na rua com mais frequência, pois os preços estão mais acessíveis.
Eficiência em relação ao tipo de família	Para famílias grandes, comer em casa traz sensação de resultados mais positivos na relação custo (x) benefício com o preparo "em escala".	Para famílias unipessoais ou com até dois membros, comer na rua ajuda a evitar o desperdício de comida (difícil armazenar e cozinhar pequenas porções).
Transporte de comida	Prefere levar a comida de casa para o trabalho seja por motivo financeiro e/ou por preferir a comida caseira.	Prefere comer na rua por que: não gosta de transportar comida ("levar marmitta"); não quer ter trabalho ou não tem tempo de preparar; tem renda ou tickets refeição que possibilitam essa

		escolha.
--	--	----------

Fonte: Elaboração própria a partir da Pesquisa de Grupo Focal

Em nossa análise, a comida caseira está vinculada às noções de tradição, padrões domésticos inegociáveis e centralização, enquanto as preferências pela comida de rua estão imbricadas nas noções de destradicionalização/transbordamento, inovação, praticidade e descentralização. Vejamos cada tópico.

5. Comida feita em casa: sinônimo de segurança?

A comida caseira foi citada como a preferida pela maior parte de nossos informantes. A comida feita em casa é associada diretamente com a comida fresca, limpa, bem temperada e, portanto, mais saborosa. Tal resultado adveio da comparação direta entre comida caseira e a de rua em uma pergunta espontânea, sem envolver questões de praticidade e segurança. Acreditamos que a preferência pela comida caseira também revela a importância do lar na vida de nossos informantes. A expressão “comida caseira” traz a imagem da casa, da figura materna, do aconchego da família e de um ambiente protetor. É a comida boa e, independente da idade de nossos informantes, foi muito lembrada como a comida da mãe ou da avó, feita em casa, a comida “feita com amor”, como nos disseram alguns informantes:

Idosa, M²³, V: A comida da mãe não tem igual.

Adulta, M, C: Nossa, a comida da minha sogra é muito boa!

Jovem, H, S: Comida de vó!

Os informantes se utilizam de argumentos muito particularizados de gosto e padrões de assepsia para justificar a necessidade de manutenção da etapa cinco do itinerário do consumo (preparo culinário e fruição):

Adulta, M, C: Eu prefiro comer em casa, minha comida é mais gostosa, bem temperada e bem limpinha.

Além do gosto e da limpeza, os informantes confiam em quem prepara a comida da família. Alguns discursos falavam de maneira direta ou indireta sobre os sentimentos de repulsa e nojo com a comida de rua para justificar a preferência pelo comer em casa. Vimos que tal escolha não é simples e por vezes leva o informante a adotar uma opção contraditória às suas crenças e preocupações, principalmente quando aspectos de limpeza e saudabilidade aparecem na mesma equação. É o que vemos na declaração de uma informante que defende a comida sadia, e ao mesmo tempo prefere comer fritura na rua para fugir do risco de uma comida que possa estar contaminada:

Jovem, M, S: Eu prefiro comer em casa, que eu acho a comida mais sadia, eu sou muito desconfiada quando como na rua, eu só como frita, fritura, na hora, que fritou na hora pra mim comer, se ficar aquela comida lá, eu não como.

²³ Usaremos as seguintes siglas: M-mulher, H-homem, S-solteira, Se-separada ou divorciada, C-casada, V-viúva.

A qualidade nutricional da comida de casa permeou todas as discussões e alguns informantes valorizam uma expectativa de qualidade nutricional que, por vezes, tem mais a ver com o modo de preparo do que com os ingredientes utilizados e resultados obtidos. Vejamos a declaração a seguir:

Jovem, M, S: Fora a qualidade, exatamente e aí, tem uma questão também é, o risco de se comer fora eu acho que é muito pela manipulação da comida que você tá comendo, você não sabe como é armazenado, você não sabe como é que a pessoa que está fazendo a comida vai se portar em relação àquilo, a higiene, o lugar se tá limpo ou não, e aí quando você participa daquilo, quando você vê, quando você tá fazendo e você já tem uma noção, né, de como as coisas estão sendo feitas, quem tá fazendo, como tá fazendo.

Alguns argumentos sobre o comer em casa giram em torno do papel da mulher, que foi lembrado principalmente pelas informantes adultas, casadas e com filhos. Mesmo sob a pressão da vida moderna, foi interessante observar que algumas mulheres não abrem mão de controlar a alimentação da família e se utilizam de todas as estratégias possíveis para administrar o tempo e devotá-lo à família. Isso é demonstrado pelo tempo investido em cozinhar para a família:

Adulta, M, C: Eu perco tempo mesmo, é o único tempo que eu tenho pro meu filho. (...) Eu gosto de cozinhar, faço o que eu quero, com o sabor que eu quero e a comida da rua me faz mal também.

As práticas culinárias sugerem e permitem visualizar a divisão do trabalho e a organização doméstica (CANESQUI & GARCIA, 2005). Cozinhar dá trabalho, e a cozinha pode ser compreendida como um espaço de produção e um espaço de devoção, espécie de templo do trabalho que dignifica e ordena os ciclos que reúnem a família, evocando aspectos de comunhão e espiritualidade. Nesse caso, o trabalho que seria árduo não incomoda e se torna prazer e linguagem:

Adulta, M, C: Eu gosto de cozinhar, eu gosto, eu sinto prazer, eu faço com gosto mesmo, sabe? Como diz o Sazon²⁴, com amor (risos), eu faço com amor! Então tudo que eu faço sai perfeito porque, porque quando a gente faz uma coisa que gosta, hummm...

Adulta, M, C: eu também gosto de comida em casa, até porque amo o fogão, amo cozinhar, até mesmo finais de semana prefiro fazer almoço pra família toda.

A decisão de comer em casa depende de ter uma ou mais pessoas com tempo e/ou disponibilidade para assumir diversas responsabilidades, entre elas, comprar, armazenar, cozinhar, descartar e limpar. Não se trata de um trabalho pontual, mas rotineiro. Esse é o aspecto mais pragmático levantado pelas informantes. Contudo o ato de cozinhar em casa ressaltou de forma mais intensa os significados simbólicos da memória familiar, envolvendo aspectos sensoriais importantes, como o “cheirinho do alho fritando para o feijão”, “o ensopadinho delicioso que a vovó fazia”. Para este grupo, sabor/gosto são cruciais. Suprimir o preparo da comida em casa é abrir mão do trabalho, mas também de todo o repertório afetivo que envolve saber quem prepara a refeição, quando prepara, de que forma e com que ingredientes. Se a cozinha é espaço de trabalho, também é espaço de entretenimento, lazer e emoção. Todo esse repertório afetivo que envolve a cozinha articula atividades negociáveis para uns e inegociáveis para outros, e é dessa forma que vemos surgirem as

²⁴ A informante se refere a um antigo comercial do ingrediente industrializado da marca Sazon (Ajinomoto), cujo slogan era “feito com amor”.

transformações alimentares, criando, alterando ou fortalecendo os hábitos alimentares. A tradição de cozinhar em casa não implica em recusar o novo, pelo contrário, é a inovação da vida moderna que, por vezes, dá ânimo e fôlego para rejuvenescer as práticas do comer em casa, como veremos a seguir:

Jovem, M, S: Eu gosto, eu gosto muito de cozinhar. Eu gosto de cozinhar em casa porque eu faço as minhas experiências, sozinho às vezes ou então para as pessoas que eu gosto de chamar. Eu gosto de cozinhar também para quem gosta de comer então eu chamo as pessoas que vão comer aquilo.

A participação dos homens como informantes se restringiu ao grupo de idosos e jovens que foram morar sozinhos para estudar e que nos revelaram as suas preferências e práticas. Observamos que o gênero masculino foi o que mais ressaltou as dificuldades que as famílias unipessoais (um indivíduo por habitação) possuem para comprar poucas quantidades e fazer pequenas porções e, ainda, algumas restrições para comer na rua. Comer na rua, para estes informantes, não é a primeira escolha, pois defenderam que gostariam de comer em casa, mas trata-se de uma necessidade que se impõe no decorrer da vida:

Idoso, H, S: Eu tenho uma necessidade de comer fora por causa desse problema de morar sozinho, porque fica difícil comer verduras sozinho, você compra um alface vai durar uma semana, e assim por diante, então eu tenho que comer fora pra comer coisas que em casa não faço. Em casa eu faço macarrão, espaguete a bolonhesa, um negócio assim. Às vezes um estrogonofe, mas verdura, mesmo, tenho que comer na rua. E pouco feijão também, uma panela de feijão vai ficar pra uma semana, não guento mais.

Estas colocações reforçaram a posição de outro informante, distinto do anterior, que comprava e preparava a comida. Trata-se de um informante que dizia frequentar os supermercados com a esposa e ajudar a decidir sobre o que comprar, mas que o preparo da comida era responsabilidade dela. O debate acima reforçou sua opção pela comida caseira com o argumento da confiança e proximidade com a pessoa responsável pelo preparo.

Idoso, H, C: Na rua só como se eu for convidado, se me convidar pra comer eu como. Comer mesmo é o que falei agora a pouco, é em casa mesmo, sei lá, em casa a gente tá vendo o que tá comendo.

Todos falam juntos

Idoso, H, C: (Rindo) Se lavou a mão. Em casa você tá vendo a patroa ali fazer.

A expressão “ver fazer” foi recorrente em todas as rodadas, e aponta para as etapas do consumo e como elas estariam relacionadas com as percepções de riscos alimentares visíveis e invisíveis. As diferenças entre grupos de diferentes idades nos trouxe experiências de vida diversificadas e, com elas, uma visão muito específica das preferências de cada grupo associadas ao ciclo de vida. Curiosamente em todas as rodadas com jovens, a resposta sobre preferir comer em casa ou comer na rua era precedida por uma pausa reflexiva:

Jovem, M, S: Concordo com ela porque eu gosto de cozinhar então eu me surpreendo às vezes com as coisas diferentes que eu faço, mas é sempre bom né a gente descobrir algo novo na rua, é mais, eu sou muito seletiva com relação a restaurante, porque a gente quando sabe cozinhar já então já fica com aquele receio de você ir pra rua e você comer uma comida que você não vai gostar então tem justamente isso daí que... não tem como... eu também estudo integral mas eu trago a minha marmita pra faculdade, eu chego em casa

eu faço em casa eu tenho que deixar tudo já semi-pronto pra fazer no outro dia, bandejão nunca mais! Eu tô no sétimo período já, eu não aguento mais bandejão na minha vida (Risos). Tem que fazer comida em casa com sabor né, a gente come melhor entendeu, na maioria das vezes... eu cozinho melhor do que se eu comesse no bandejão, eu seleciono mais a minha comida do que selecionam no bandejão.

O discurso da última informante acima nos mostra como os riscos alimentares aparecem disfarçados sob camadas de informações sobre preferências e percepções pessoais. Em dado momento, ela usa o termo “receio” para explicar o risco de ingerir uma comida desconhecida e de alguma forma problemática. Para comer em casa valem todas as estratégias, desde o sacrifício do domingo preparando a comida da semana e congelando-a, até o fracionamento rígido do tempo para priorizar o comer em casa. Isso não quer dizer que a opção pela comida prática não seja inserida nessa realidade. Respondendo ao provocativo título do tópico, comer em casa pode ser sinônimo de segurança mas trata-se de uma preferência que se pauta pelas configurações de vida e escalas de valores, resultando em concessões que definem os riscos alimentares em aceitáveis ou não.

6. Comida de rua: sinônimo de insegurança?

No sistema alimentar brasileiro descrito por Barbosa (2007), as três ou quatro refeições do dia (café da manhã, almoço, lanche e jantar) estão organizadas em três subsistemas de refeições: a semanal, a de fim de semana e a ritual²⁵. Este sistema aciona um conjunto de lógicas e valores que resultam nas escolhas do cardápio, com significados muito específicos e simbólicos.

Comer na rua também segue esse sistema alimentar, mas nossa pesquisa aponta que esse sistema possui algum grau de plasticidade, apesar de sua perenidade. Majoritariamente, observamos nos discursos de nossos informantes que as preferências pela comida de rua se entrelaçam com destradicionalização/transbordamento, inovação/imediatismo e descentralização que criam rupturas neste sistema de refeições socialmente edificadas, conforme Figura 05 a seguir.

Figura 05 - O transbordamento da comida de rua em relação ao sistema alimentar brasileiro



Fonte: Elaboração própria a partir da pesquisa de Grupo Focal

Começamos com o “transbordamento”, que acontece quando existe o desejo de comer uma comida que ocupa o lugar em outro sistema classificatório, como uma forma de afirmar a livre escolha sobre o que comer, independente de regras e convenções estabelecidas.

²⁵ O sistema ritual se divide em dois tipos: o coletivo, das festas comemoradas por toda a sociedade como Natal, Páscoa, Dia das Mães e outras, e o ritual doméstico familiar, como as festas de aniversários, casamento, etc.

Jovem, M, S: Na rua a gente tá olhando, a gente come mais do que o olho, e agora tem novidade de japonês, que às vezes em restaurante tem comida japonesa, é muito gostoso. (risos)

Existem certas associações feitas entre comida e evento, como o chester como comida ritual, a lasanha²⁶ feita em casa como um dos pratos principais no final de semana, e o feijão com arroz e ovo que se come rapidamente durante a semana, entre tantas outras associações. Mas quem come na rua transborda estes domínios e assim a comida mais elaborada do final de semana pode ser acessada durante a semana, como nesta declaração de um informante que alega gostar de comer na rua, e o faz em tom de desafio:

Adulta, M, C: Ah, eu gosto mesmo. Gosto de comer na rua até por opção assim de que você tem um restaurante e tem novidade entendeu, eu gosto muito de guloseimas assim, igual eu falei, meu prato predileto lasanha. Você não vai fazer lasanha no dia a dia, cara, você faz no final de semana. No restaurante não. E outra coisa, eu gosto assim, do paladar diferente.

Se a informante acima trabalha e não tem como terceirizar o trabalho de preparar a comida em casa (contratando doméstica ou contando com a solidariedade familiar), o uso do tempo passa a ser o recurso mais valioso.

Adulta, M, C: Ah, Hoje em dia pelo meu trabalho, o tempo é precioso. Eu quase não almoço, entendeu, quando eu almoço assim, quando eu vou lá no restaurante que tem perto da minha casa, vou lá, faço comidinha coisa e tal, venho, almoço, e tô naquela luta ali, entendeu?

Vimos que alguns informantes estendem os horários das refeições ou optam por pular refeições. Nestes casos, encontram certa compensação e prazer quando o comer na rua é a maneira de se alimentar na hora certa e com mais opções de escolha do que teria preparando a comida em casa. Nossas informantes também nos lembraram que a comida de rua é a saída para que possam dar conta de tantos papéis:

Jovem, M, C: A questão da mulher é a falta de tempo, aí a gente acaba recorrendo a macarrão, a arroz a não sei quê, porque como tem que cozinhar correndo pra levar comida pro trabalho, pra chegar em casa da faculdade tarde e comer, acaba recorrendo à comida simples, aí a gente não faz o que a gente gosta e por isso a gente prefere comer na rua.

Se para algumas mulheres o preparo da comida torna-se fonte de tensão, vimos que outras encaram com certa simpatia o abandono da prática da cocção, e encontram mais pontos positivos do que negativos para comer na rua. A declaração a seguir é de uma informante que tem filho, trabalha fora e assume não gostar de cozinhar:

Adulta, M, Se: Eu gosto da comida de rua, sempre. Eu não sei o que fazer e, ficar pensando no que vai fazer pra o almoço, o que vai fazer pra janta, o que vai fazer pra o dia seguinte, isso é muita informação pra minha cabeça, o trabalho já toma muito tempo.

Comer fora significa a alforria do trabalho doméstico e opção para as famílias unipessoais, ainda que constrangidas por limitações de renda:

²⁶ É importante dizer que a lasanha comprada pronta foi lembrada por muitos informantes como recurso emergencial durante a semana. Portanto, no caso da lasanha, não é o prato em si que define sua categorização, e sim se é industrializada ou feita em casa.

Adulta, M, S: Eu prefiro comer na rua, se eu pudesse comia todos os dias na rua, não como porque o dinheiro não dá, porque chegar em casa, fazer comida não dá. Depois de um dia cansativo no trabalho, prefiro chegar no restaurante e comer, não ter que lavar prato...(risos)

Algumas informantes gostam de comer na rua como forma de acessar novidades, novos pratos, novas “guloseimas”. A palavra “novo” e o pragmatismo no uso do tempo foram respostas dadas em todas as sessões do GF. O novo só foi “rejeitado” mais enfaticamente no grupo de mulheres com filhos pequenos, em que algumas disseram não se importar com o gosto pessoal dos filhos e sim com a saudabilidade da comida. Das famílias unipessoais, observamos que os jovens, de ambos os sexos, parecem viver um momento transitório entre duas casas – a que mora enquanto estuda, e a casa do retorno, a casa dos pais ou a próxima casa, caso não retornem à casa dos pais²⁷. As duas casas tem dinâmicas particularizadas que levam a lógicas diferenciadas quando se trata da alimentação. Isso nos levou a ter um cuidado redobrado com a semântica e a forma de formular as perguntas e os estímulos, como na transcrição a seguir:

Moderadora: Quando eu perguntei se preferia comer em casa ou na rua, a [Informante X] automaticamente pensou na casa da mãe, que parece estar no coração de cada um de vocês, mesmo morando aqui para estudar, é isso?

Todos: É... Sim

Jovem, H, S: Eu gosto mais da comida de casa, mas eu prefiro comer na rua que dá menos trabalho. Eu também tenho preguiça de lavar a louça... Risos.

Observamos ao longo da pesquisa que a escolha de comer na rua nem sempre parte da necessidade de terceirizar a etapa do preparo, pois muitas vezes tem a ver com lazer, entretenimento e inovação do cardápio. Comer na rua é optar por menos trabalho e por ter mais tempo para fazer aquilo que realmente julga importante, transformando uma obrigação rotineira em entretenimento, novos sabores e novos conhecimentos, terceirizando o que julga desnecessário. Suspeitamos que esse grupo tem mais conexão com o hedonismo²⁸ do que o grupo anterior, e a rua para este grupo não é sinônimo de lugar inseguro, mas sim de alternativa e opção.

Nas negociações entre comer em casa ou comer na rua, observamos três tipos de situação em que as respostas dependem das circunstâncias do momento, conforme a Tabela 03, a seguir.

Tabela 03 - Fatores e justificativas situacionais para a escolha casa (x) rua

Escolhas situacionais: “depende de”	<u>Condicional₁</u> : depende de quem prepara - se for para o próprio informante cozinhar, prefere a comida de rua; se tiver alguém para cozinhar, prefere a comida caseira.	Adulta, M, Se: Trabalho em casa, quem faz a comida em casa é minha mãe, tinha empregada, mas minha mãe preferia fazer a comida, hoje em dia em penso, cara, que bom poder abrir a panela e ver aquele feijão da minha mãe, ver aquele arroz, que ela faz todo dia o arroz fresquinho, ver minha filha comendo aquela comida saudável.
	<u>Condicional₂</u> : depende de onde vive -	Jovem, H, S: Se for perguntar se eu prefiro comer na rua ou

²⁷ Reforçamos que estes dados só fazem sentido para os jovens que se encontram na situação de precisarem morar sozinhos para estudar ou trabalhar, uma característica de muitos alunos da UFRRJ.

²⁸ O hedonismo é um traço moral que define a busca pelo prazer como o propósito da vida humana. Na filosofia, entende-se que no hedonismo, o bem supremo, o fim último da ação, é o prazer. Trata-se de uma doutrina muito repudiada por diversas religiões

	se for na própria casa, prefere comida de rua; se for a casa dos pais, amigos ou parentes, prefere a comida caseira;	na casa da minha mãe, eu prefiro comer na casa da minha mãe. Se for perguntar se eu prefiro comer na rua ou a minha comida na minha casa eu prefiro comer na rua. Risos
	<u>Condicional₃</u> : depende da refeição - prefere almoçar na rua e jantar em casa	Adulta, M, V: Janta eu gosto de jantar em casa, agora se eu pudesse almoçar na rua todo dia...

Fonte: Elaboração própria a partir dos dados da Pesquisa de Grupo Focal

Como foi possível observar até aqui, as rotinas que envolvem a alimentação das famílias colocam o indivíduo em permanente situação de escolha e elaborações que engendram as representações sociais de risco alimentar a partir de suas experiências concretas associando os trânsitos entre a casa e a rua.

7. Conclusões

As conversas e interações entre consumidores expuseram as representações sociais dos riscos alimentares. E inferimos que o senso comum, com todos os seus sistemas classificatórios, é a própria *práxis* e a própria racionalidade que espelha comportamentos coletivos. O estudo demonstra que as necessidades da vida moderna dinamizam as diversas etapas do consumo, que, em seus processos particularizados pelas famílias em casa ou na rua, estão sempre sob a égide dos riscos.

Todas as 86 famílias urbanas que fizeram parte deste estudo não comem apenas em casa ou apenas na rua, mas comem nos dois ambientes, ainda que tenham suas preferências entre um e outro. O comer em casa é percebido como o modo que oferece mais benefícios de segurança para o consumo e tem forte apelo afetivo. Mas comer na rua também resulta em valor agregado para as famílias quando poupa o tempo dos indivíduos e oferece melhor relação custo/benefício. Logo, o valor agregado do repertório afetivo do comer em casa é tão importante quanto o valor agregado do repertório pragmático do comer na rua. Casa e rua não são opostos, mas ambiências complementares, interdependentes e locais permeados por ambiguidades em relação aos riscos do comer. A partir das negociações e escolhas do consumo e seus *locus*, cada família formula suas noções do que é aceitável e permitido, e determina os limites do que é inegociável em termos de alimentação nestes espaços. Esse é um ponto fundamental nas identificação e compreensão dos riscos alimentares, já que nem todo risco alimentar é inegociável, pois “vista grossa” e concessões são feitas o tempo todo pelas famílias. Essas escalas de permissão criadas pelos consumidores podem dificultar uma modelagem e conceituação rígida para o risco alimentar. No caso das mulheres adultas, premidas por responsabilidades que as colocam entre ações domésticas planejadas ou improvisadas, as decisões de consumo alimentar são norteadas pelos sistemas classificatórios dos riscos em diferentes níveis de concessões – celebram o molho de tomate feito em casa por sua pureza e saudabilidade, mas em nome da praticidade compram o molho pronto e industrializado, ciente dos riscos de ingestão de sal e aditivos indesejados que residem no espaço da “vista grossa”. Ou simplesmente comem em um restaurante sem

saberem como a comida é preparada. São concessões feitas que não anulam a percepção de risco alimentar que paira como uma ameaça perene, mutante, condicional e aceitável de alguma forma.

A análise do consumo a partir de etapas distintas e descritas com o uso do método dos itinerários indicam que os riscos do consumo alimentar estão consubstanciados em todas as fases, em um labirinto de práticas rotineiras transformadas mas não necessariamente eliminadas pela vida social. Logo, o risco, assim como a qualidade, é coisa subjetiva e sujeita à necessidade de racionalização do tempo e do desejo de interferir no processo natural do consumo: comer na rua encurta o processo de consumo alimentar, por terceirizar duas etapas importantes: o armazenamento/provimento e o preparo culinário. E assim, deve-se confiar na comida preparada fora de casa, o que produz novas representações sociais de riscos para as famílias. O consumo alimentar está alicerçado em práticas laboriosas, que precisam de tempo, demandam habilidades, conhecimentos e planejamento. A parcial supressão de duas práticas (o armazenamento/provisionamento em casa e o preparo culinário em casa) da agenda das famílias pode ser compreendida a partir dos recentes estudos sobre conforto, limpeza e praticidade. A praticidade é quase uma imposição na vida moderna por fornecer mais possibilidades de administrar as atividades diárias, já que os indivíduos estruturam o tempo a partir de tarefas que não podem ser negligenciadas ou negociadas. Mas resultam em novas tensões e riscos. Existe, portanto, uma rotina das famílias na forma de caminhos trilhados que ao se repetirem, tornam-se itinerários habituais que se padronizam e se organizam em intervalos temporais, e estabelecem o ritmo de vida. O consumo alimentar das famílias se dá em cenário de disponibilidade de tempo ou pressa/urgência, características de ocupação e preocupações diárias, em uma agenda que se divide com os membros da família, os espaços da casa, do trabalho e das compras, determinando o tempo social do trabalho e o tempo social do lazer. A pesquisa permitiu-nos sugerir uma definição de risco alimentar como o perigo, percebido ou não, fatal ou não, visível ou não, decorrente de ineficiência no sistema produtivo ou nas práticas de consumo, em casa e/ou na rua. O que é percebido como seguro ou inseguro na alimentação? Nossa resposta a essa pergunta é: depende de quem responde, a partir de ideologias particularizadas e do lugar que ele ocupa no momento da resposta. Como vimos que casa e rua são interdependentes apesar de suas especificidades, as práticas ascendem em importância nos estudos do risco alimentar. Importam as condições de vida e o espaço social em que o indivíduo ocupa e que se entrelaça com as condições de vida e o estágio da biografia. O risco ronda as famílias como ameaça. Quando o risco rompe de forma subversiva as estruturas que o controlam e causam danos coletivos aos consumidores, transformam-se em outro objeto importante no campo do consumo alimentar, ou seja, as crises alimentares.

Referências Bibliográficas

- BAPTISTA, P. & VENÂNCIO, A. Os perigos para a segurança alimentar no processamento de alimentos. Forvisão: Guimarães, Portugal, 2003
- BARBOSA, L. *Sociedade de consumo*. Coleção Ciências Sociais Passo a Passo. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2004a.

- _____. Cleanness, Pollution and Disgust in Modern Industrial Societies - The Brazilian case. *Journal of Consumer Culture*, v. 4, n. 3, pág. 385-405, 2004b.
- _____. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Revista Horizonte antropológico*. Porto Alegre, v. 13, n. 28, 2007.
- _____. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, M. L. e PACHECO, J. K. (Orgs.). *Juventude, Consumo & Educação*. Porto Alegre: ESPM, 2009.
- BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. O estudo do consumo nas ciências sociais contemporâneas. In: BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. *Cultura, consumo e identidade*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.
- BARBOSA, L.; PORTILHO, F.; DUBEUX, V. ; WILKINSON, J. Trust, participation and political consumerism among Brazilian youth. *Journal of Cleaner Production*. 2013. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.08.044>
- CAMPOS, R.; SUAREZ. M.; CASOTTI, L. Possibilidades de contribuição da sociologia ao marketing: itinerários de consumo. *Anais do II EMA (Encontro de Marketing da ANPAD)*. Rio de Janeiro, 2005.
- CANDIDO, A. *The brazilian family*. Brazil: Portrait of half a continent, pág. 291-312, 1951.
- CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: _____ (Orgs.) *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 pág. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85-7541-055-5. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.
- CASOTTI, L. *À mesa com a família: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos*. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.
- CASOTTI, L.; SUAREZ, M. e DELIZA, R. Consumo de alimentos nas famílias de baixa renda: compartilhando achados, experiências e aprendizados. In: ROCHA, A. e SILVA, J.F. *Consumo na base da pirâmide: estudos brasileiros*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009.
- CASTRO, A. M. A trajetória do combate à fome no Brasil. In.: ARANHA, A. V. (org.). *Fome Zero: uma história brasileira*. Volume I. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2010.
- CORRÊA, Mariza. Repensando a família patriarcal brasileira. *Cadernos de pesquisa*, v. 37, 1982.
- DAMATTA, R. A família como valor: considerações não-familiares sobre a família à brasileira. *Pensando a família no Brasil: da colônia à modernidade*, pág. 115-136, 1987a.
- _____. “Sobre o simbolismo da comida no Brasil”. *O Correio da Unesco*. Rio de Janeiro, 15(7), 1987b.
- _____. Sabe com quem está falando? Um ensaio sobre a distinção entre indivíduo e pessoa no Brasil. In.: *Carnavais, Malandros e Heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro* (4ª ed.). Rio de Janeiro: Guanabara, 1990.
- DESJEUX, D. O consumo: abordagens em ciências sociais. Maceió: EDUFAL, 2011.
- DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Tradução: Plínio Dentzien. 1ª edição – 2ª. reimpressão. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.
- DOUGLAS, M; WILDAVSKY, A. *Risco e cultura*. Berkeley. University of California Press. v 272, pág. 10-15, 1982.
- FISCHLER, C.; MASSON, E; *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010.
- FREYRE, G. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. J. Olympio, 1933.
- GALINDO, Flávia Luzia Oliveira da Cunha. *Comendo Bem, que Mal Tem? Um Estudo Sobre as Representações Sociais dos Riscos Alimentares*. 2014. 249 pág. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2014.
- GATTI, B.A. *Grupo focal na pesquisa em ciências sociais e humanas*. Brasília: Liber Livro Editora, 2005.
- GIDDENS, A. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo: UNESP, 1991.
- GOODMAN, D., SORJ, B.; WILKINSON, J. *Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional*. Tradução Carlos Eduardo Baesse de Souza e Carlos Schlottfeld. – Rio de Janeiro: Campus, 1990.
- GOODY, J. *Cooking, Cuisine and Class: a study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HERNÁNDEZ, J.C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In.: Canesqui, A.M.; Garcia, RWD. (Orgs). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 pág.

HOUAISS, A.; VILLAR, M. de S. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

KJÆRNES, U.; HARVEY, M.; WARDE, A. *Trust in Food: a comparative and institutional analysis*. Macmillan/Palgrave, 2007.

LEÃO, M.M.; MALUF, R.S. *A construção social de um sistema público de segurança alimentar e nutricional: a experiência brasileira* – Brasília: ABRANDH, 2012.

LERVOLINO, S.A.; P.M.C. FOCESI. A utilização do Grupo focal qualitativa como metodologia na promoção da saúde. *Rev. esc. enferm. USP*, São Paulo, v 35, n. 2, Junho de 2001. Disponível a partir do <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0080-62342001000200004&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 21 de abril de 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/S0080-62342001000200004>

MALUF, Renato. O novo contexto internacional da segurança alimentar. In: Belik, W.; Maluf, R. (orgs.). *Abastecimento e Segurança Alimentar – os limites da liberalização*. Campinas, IE/UNICAMP, REDCAPA-CPDA, 2000, ppág. 37-63.

MARTINS, P.H. A sociologia de Marcel Mauss: dádiva, simbolismo e associação. IN: MARTINS, P.H.. CAMPOS, R. (orgs.). *Polifonia do dom*, Recife, UFPE, 2006, pág. 89-117.

MAUSS, M. *Sociologia e antropologia*, São Paulo, Cosac & Naify, 2003.

SOUZA, A.C. de M. The brazilian Family. In: SMITH, T. L.; MARCHANT, A. (Ed.). *Brazil. Portrait of Half a Continent*, 1951.

MILLER, D. *Teoria das compras. O que orienta as escolhas dos consumidores*. São Paulo: Nobel, 2002a.

OLIVEIRA V. *Instituições políticas brasileiras*. J. Olympio, 1949.

PONS, S.C. Pontos de Partida Teórico-metodológicos para o Estudo Sociocultural da Alimentação em um Contexto de Transformação. IN: Canesqui, A.M.; Garcia, RWD., orgs. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 pág.

PORTILHO, F. *Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania*. São Paulo, Ed. Cortez, 2005.

PORTILHO, F. Consumidores de alimentos orgânicos: discursos, práticas e auto-atribuição de responsabilidade socioambiental. *Anais da XXVI Reunião Brasileira de Antropologia*, 2008.

_____. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. *Revista Política e Sociedade*, v. 8, pág. 199-224, 2009a.

_____. Sociabilidade, confiança e consumo na feira de produtos orgânicos. In: BARBOSA, L.; PORTILHO, F. e VELOSO, L. (Org.). *Consumo, cosmologias e sociabilidades*. Rio de Janeiro/Seropédica: MAUAD/EDUR, pág. 59-84, 2009b.

POULAIN, J. *Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

POULAIN, J.; PROENÇA, R.C. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*. Campinas, 16(4):365-386, out./dez., 2003.

SAMARA, E.M. *Tendências atuais da história da família no Brasil. Pensando a família no Brasil*. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo/UFRRJ, pág. 25-36, 1987.

SARTI, Cynthia A. *Família patriarcal entre os pobres urbanos*. Cad Pesqui, v. 82, pág. 37-41, 1992.

SCHLINDWEIN, M.M.; KASSOUF, A.L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 44, n. 3, pág. 549-572, 2006.

SHOVE, E. *Comfort, Cleanliness and Convenience: The Social Organization of Normality*. Berg, Oxford, UK. 2003.

SHOVE, E. Efficiency and consumption: technology and practice. In: Jackson, T. (Ed.), *The Earthscan Reader in Sustainable Consumption*. Earthscan, London, UK, 2006, ppág. 293–305.

SHOVE, E., WALKER, G. *CAUTION! Transitions ahead: politics, practice and sustainable transition management*. Environmental Planning A 39, 2007, ppág.763–770.

WINICKOFF, D.E.; BUSHEY, D.M. Science and power in global food regulation: the rise of the codex alimentarius. *Science, Technology & Human Values*, v. 35, n. 3, pág. 356-381, 2010.