

## **IX ENEC – Encontro Nacional de Estudos do Consumo**

21 a 23 de novembro de 2018 – ESPM, Rio de Janeiro, RJ

Grupo de Trabalho: Tendências de Consumo Alimentar

Hábitos alimentares nas refeições no Brasil: uma análise de fatores sociais, econômicos, demográficos e regionais sobre o consumo no jantar .

Lucas Silva Barbosa (FCS UERJ); João Renato de Souza Coelho Benazzi (FCS-UERJ)

Palavras-chave. Consumo alimentar; Jantar; Comida; Cultura.

Esse estudo tem por objetivo analisar fatores relevantes de natureza social, econômica, demográfica e regional que afetam o consumo nas refeições no Brasil. Nesse trabalho analisaremos especificamente fatores ligados ao consumo no jantar de segunda a sexta feira.

Para Barbosa e Barbosa (2014) a demanda por alimentos no Brasil vem experimentando variações diversas e relevantes nas últimas décadas a partir de mudanças estruturais, diversas delas levando a alterações nas preferências, hábitos e padrões de consumo nas refeições. Questões tais como renda do consumidor, custos dos alimentos, influências culturais e religiosas, disponibilidade de alimentos regionais, estilos de vida, etapas da vida, tipos de arranjo familiar, tipos de alimentos dentre outros fatores se combinam e se afetam conjuntamente para exercer influência sobre o consumo durante as refeições.

Através da análise de dados sobre os hábitos de consumo dos alimentos dos brasileiros, a antropóloga Livia Barbosa vem analisando a mais de uma década as relações entre comensalidade e sociabilidade no consumo das refeições dos brasileiros, classificadas em duas categorias – *refeições de dias da semana* (consideradas entre segundas às sextas-feiras) e *refeições de final de semana* (sábados e domingos). A autora enfatiza a importância do olhar antropológico sobre tais conceitos, visto que as pesquisas sobre alimentação estão debruçadas sobre os contextos da gastronomia, nutrição, necessitando

ampliar a literatura sociológica da comida como ator principal, para além de seu papel como mediadora, na função de nutrir e entreter.

As análises aprofundam-se sobre as representações dos dias da semana considerando um eixo classificatório de expectativas, variando entre o positivo e o negativo. A autora explica que essas variações “estão relacionadas ao maior ou menor grau de individualismo e de momentos individualizantes que organizam e prevalecem ao longo do dia” (2009, p.41), considerando as condições emocionais que os entrevistados relatam sobre os momentos e as fases que realizam as refeições, valorizando a rotina em casa, no trabalho, na escola, na rua e em espaços de lazer. Tais observações explicam uma comensalidade para as refeições, bem como as relações e interações sociais (muitas vezes ausentes) entre entrevistados. São as observações sobre o “comer junto” ou “comer sozinho” em momentos distintos nos diferentes dias da semana. A autora observa tais comportamentos através de uma curva emocional para as refeições, de segunda à domingo, materializadas em atitudes, consumos e atividades distintas na rotina familiar e também na esfera pública dos restaurantes e bares. Segundo Bateson (1958), citado por Barbosa (2009, p.42),

À medida que saímos de segunda para domingo, as refeições domésticas podem incluir ou não sobremesas, seguir um planejamento maior ou menor, satisfazer em maior ou menor grau as preferências individuais e variações do prato. O passar dos dias altera o que comemos, com quem comemos, onde comemos e o ethos da refeição (BATESON in Barbosa 2009, p.42)

Considerando as diferentes dinâmicas da rotina dos brasileiros, em suas diferentes regiões, a pesquisa aborda as principais refeições e sociabilidades do cotidiano: o café da manhã, o almoço e o jantar.

### **Café da manhã**

Este estudo demonstrou curiosidades sobre a relação dos brasileiros com o café da manhã. Por ser a refeição inicial do dia, é a consumida em casa pela maioria dos entrevistados (77%), mas singularmente não é a refeição que mais sociável apesar da possibilidade de unir a família (44%). É necessário compreender como tal união é entendida. Segundo a autora, muitos brasileiros, por pressa ou pela dinâmica do dia tomam café acompanhados de seus familiares. Tal companhia acontece não necessariamente em torno de uma

mesa. O café da manhã se apresenta como a mais individualizante das refeições onde as pessoas apenas consomem os alimentos, sem trocas e com poucas conversas. Para os entrevistados na faixa etária entre 60/65 anos o café da manhã geralmente ocorre em torno de uma mesa, ainda que não estejam todos ao redor e em momentos diferentes, é considerado pela maioria dos brasileiros como uma “refeição familiar”. Sob esse aspecto, é a refeição em que as pessoas menos falam e julgam ter menos tempo para se alimentarem.

A autora ressalta que, via de regra, o café da manhã além de ser sequencial (as pessoas o tomam em diferentes momentos da manhã) é uma refeição realizada “em partes”. Ela cita os casos onde pessoas relatam primeiro tomarem um cafezinho para acordar, organizar o início do dia em casa, colocar as crianças para a escola, para então completar a refeição com um café da manhã mais completo. É um ajuste de “ritmos pessoais” onde o “a pressão de um macrotempo social, dotado de uma dinâmica própria, que submete o microtempo dos indivíduos” (IDEM, 2009, p. 43).

Café, leite e pão são itens absolutos para a maioria dos brasileiros entrevistados, independente de critérios como segmento de renda, faixa etária ou região do país. O café da manhã se apresenta com a refeição mais comedida em termos de alimentos, de menor variação de menu. Barbosa (2007) salienta que poucas preferências individuais são solicitadas, ainda que as pessoas saibam da importância do café da manhã para a saúde e para o bem-estar durante o dia. Os alimentos consumidos no café da manhã são citados nas entrevistas apenas quando acionados gatilhos de memórias e sensações. Muitos entrevistados comentam sobre o cheiro do café, do pão quentinho com manteiga (ou margarina), da importância do café da manhã para começar o dia com disposição. Os pratos indicados como preferidos pelos entrevistados são citados sobre os cardápios do almoço, jantar ou de sobremesas, aponta Barbosa (2009). Para a autora, a sociabilidade do café da manhã poderia ser definida como de “reconhecimento existencial” ou de “funcionalidade doméstica”, uma sociabilidade em estado puro onde a presença do outro é apenas admitida, sem muito aprofundamento em conversas e outros assuntos. Citando DaMatta (1985), Barbosa (2009, p.45) aponta que a dinâmica do café da manhã durante a semana marca o início de todas as interferências que o macrotempo “da rua”

fará no universo “da casa”. Essa pouca interação e pressa ao tempo também é percebido no café da manhã semanal fora de casa. Como diz a autora, “pouco se fala, muito se pensa”. Seja em bares, padarias, lanchonetes e até mesmo no ambiente de trabalho, o café da manhã representa um momento breve de reflexão.

Alguns pontos são relevantes no tocante ao café da manhã dos finais de semana. Há uma outra dinâmica, uma outra sociabilidade. E até um menu mais ampliado. A pressão do tempo cede lugar à calma e ao relaxamento proporcionados pelo final de semana, associado ao lazer, ao descanso e ao prazer. No final de semana, conversa-se bem mais, lembra Barbosa. A pesquisa aponta um tempo dedicado às conversas, aos planos para o sábado e domingo, das notícias de jornais, dos assuntos da semana, do cotidiano da família e novidades em geral.

A comida ganha mais importância, o cardápio retoma o sentido de prazer, as preferências do paladar e do sabor são solicitadas. Nas palavras da autora, a sociabilidade é mais intensa e relaxada, ainda que não seja para falar especificamente da comida apreciada. Quando essas observações aparecem, revelam algum gosto ou pela falta de algum item que não se dispõe a ingerir na pressa do dia-a-dia.

Uma nova prática surge sobre o café da manhã de finais de semana – o consumo fora de casa em padarias sofisticadas, restaurantes e casas de cafés. A autora cita locais na cidade do Rio de Janeiro que se tornaram “points gastronômicos” para o consumo de café da manhã a exemplo do Forte de Copacabana, Mosteiro de São Bento e Parque Laje. Em São Paulo e em outros centros urbanos esse novo hábito surge entre as faixas de renda mais elevadas. Os cardápios são bastante variados com uma diversidade ampla de frutas, bolos, pães, sucos, geleias, frios, etc.

Barbosa (2009) enfatiza que apesar da variedade e abundância, o café da manhã de fim de semana fora de casa não pretende ser um *brunch*, no sentido norte americano. O cardápio é mais leve, não oferecendo caldos, feijão com molho de tomate adocicado, batatas ou costelas de boi. Além disso, o café da manhã, em geral, não ultrapassa as 11h30min. O objetivo é transformar o café

da manhã em uma refeição de lazer, sem a intenção de competir ou disputar o mesmo horário do almoço.

A autora observa que nestes espaços de lazer e comensalidade, a sociabilidade envolve não apenas a família, mas inclui amigos.

### **Almoço**

O almoço ainda é a refeição considerada pelos brasileiros como a que mais une a família, seja em áreas urbanas e rurais, chegando a 50% dos respondentes. Assim como o café da manhã semanal, o almoço também pode ser uma refeição sequencial. Podendo envolver variadas combinações de grupos familiares (mães, avós, filhos, crianças, diaristas, empregados), o almoço semanal obedece muito mais a uma sociabilidade da rotina cotidiana (trabalho, escola, cursos, afazeres domésticos), onde a pressa para o desempenho das demandas diárias é reforçada. Segundo Barbosa (2009), o almoço é composto de um entra e sai de pessoas, em horários diferentes, tornando-se uma refeição corrida onde à mesa ou em outros locais da casa, fala-se muito e conversa-se pouco. A sociabilidade geralmente é restrita às rotinas e práticas do dia-a-dia e das obrigações. Para a autora, o almoço doméstico não é uma refeição na qual o ethos do lazer e do relaxamento esteja presente. “O macrotempo que regula as atividades da rua invade a casa de forma impessoal, determinando o seu ritmo interno e ignorando ritmos específicos” (IDEM, 2009, p. 48).

Curiosamente, o almoço é o momento de sustância alimentar, reservado para nutrir o corpo com uma certa atenção. Porém, é o espaço propício ao conflito, principalmente em relação àquilo que se come. Fala-se sobre o que é servido, mas via de regra com reclamações e insatisfações. Os almoços caseiros não apresentam uma variedade ampla no cardápio e por isso é difícil agradar a todos. O feijão com arroz permanece como alimento tradicional à mesa dos brasileiros. No âmbito familiar são comuns comentários negativos daqueles que são conhecidos como difícil de “comer” e/ou “chato de comer”. Para a autora, isso não significa que as preferências individuais sejam desconhecidas, apenas não são enfatizadas. (IDEM, p.48)

Ainda como prática semanal, o almoço é a refeição mais ingerida fora de casa. Na pesquisa, 83%, em sua maioria homens e jovens, almoçam fora de

casa por questões de trabalho ou estudo. Ainda que seja fora de casa, o almoço na rua não significa que se coma sozinho. As pessoas sentam-se à mesa, conhecidas ou não, e interagem sobre amenidades do cotidiano. Sendo a companhia colegas de trabalho ou pessoas amigas, os assuntos têm maior densidade. Falam sobre problemas pessoais, do trabalho ou até mesmo sobre futebol, festas, eventos.

A comensalidade do comer fora em dias de semana varia de acordo com o estabelecimento. Quando se escolhe um restaurante “à quilo”, onde o cardápio é bastante variado das entradas às sobremesas, a escolha é determinada pelo paladar e pelo bolso. O critério faixa de renda tem influência sobre o local escolhido, bem como os alimentos selecionados. A pesquisa aponta que não há uma regularidade dessa escolha em todos os dias da semana. Quando o final de semana se aproxima, as pessoas buscam um cardápio diferenciado, uma “restaurante melhor” onde possam apreciar uma comida mais elaborada, bem como uma apresentação mais apurada através do vestuário (a exemplo das mulheres). Ainda assim, o feijão com arroz permanece como opção de alimentos. Nas palavras de Barbosa (2009, p.49), “almoçar fora é um momento individualizante em um contexto macro hierárquico”.

O almoço semanal fora de casa apresenta um outro tipo de sociabilidade: o almoço de negócios. Nesses casos, o tempo médio de almoço é mais longo - cerca de uma a duas horas, enquanto no restaurante à quilo, o tempo médio está entre 20 a 30 minutos. O restaurante do almoço de negócios possui um ritmo mais lento – os chamados *à la carte* – onde o cardápio é escolhido com antecedência, às vezes necessitando de consenso na escolha do menu.

No final de semana, o almoço é a refeição central do domingo. O cardápio foge do trivial semanal cedendo lugar às preferências pessoais e individuais, aos excessos e à culpa. No domingo a comida representa o estar junto à família, aos amigos. O conceito familiar é mais abrangente, incluindo tios, tias, avós, primos, vizinhos, amigos muito próximos. O tempo é maior para as conversas, não descartando os conflitos. Conversa-se mais, fala-se pouco. Dentro ou fora de casa, o almoço de domingo exerce o ato de reunir, religar.

A autora exemplifica os casos comemorativos, seja com churrascos ou feijoadas, o horário não tem regras, podendo começar às quatro da tarde, invadindo a noite, ainda sendo chamado de almoço, mas neutralizando o jantar de domingo. A participação masculina é maior, principalmente em churrascos.

Barbosa (2009) elucida as emoções e experiências existenciais que permeiam a sociabilidade dos almoços dominicais, seja em casa ou fora dela, enfatizadas pelos acontecimentos da vida cotidiana de cada um. Planos futuros, histórias familiares e lembranças substituem conversas sobre trabalho ou inquietações e reclamações da semana. O almoço de domingo elucida o planejamento e organização de lazer e entretenimento para a semana seguinte.

### **Jantar**

O jantar durante a semana é representado como a refeição de união familiar. Caracteriza-se pelo momento de relaxamento, descontração e descanso. Barbosa ilustra o jantar como a refeição despreendida de compromisso após a ingestão dos alimentos. Não há mais afazeres de trabalho. O que se segue são os preparativos para o dia seguinte como escolher a roupa, prepara a mochila escolar e outras pequenas atividades. A calma proporciona mais conversa, ainda que não se despenda tanto tempo para o consumo como nos finais de semana. Segundo a pesquisa, mais de 80% dos brasileiros consideram o jantar como a refeição de maior integração familiar, conversando sobre a vida dos filhos, o desempenho no trabalho, os conflitos do dia-a-dia, proporcionando uma conversação mais ampliada.

Ainda que represente uma união familiar, o jantar não necessariamente é realizado em torno de uma mesa. Muitas vezes faz-se o prato e come-se no sofá, na sala ou no quarto. A comida não necessariamente seja um prato de feijão com arroz, semelhante ao almoço. Em algumas regiões o jantar é caracterizado por sopas, cremes, ou uma versão repetida do café da manhã. Barbosa nos mostra que os pratos tradicionais são consumidos de segunda à quinta. Com a proximidade do final de semana, o jantar vai sendo substituído por lanches com sanduíches, hambúrgueres, pizzas ou petiscos.

Às sextas-feiras é comum o jantar ser realizado fora de casa. Conhecido tradicionalmente como “a esticada de sexta”, as pessoas deixam seus locais de

trabalho ao final do expediente para encontros em bares, restaurantes, boates e consomem petiscos e outros lanches.

É exatamente na sexta-feira à noite que se faz a passagem da semana para o fim de semana, e a relação social focada na família e na sociabilidade familiar cede espaço a outros atores e sociabilidades. Amigos, namorados, paqueras, substituem pais, mães, esposas e filhos. É uma sociabilidade centrada na amizade e nos demais tipos de afetividade. Seu objetivo é o encontro, no sentido lato do termo. (BARBOSA, 2009, p.52-53)

Para os finais de semana, o jantar assume características distintas. Se feito em casa, em condições rotineiras, o jantar é substituído por lanches. Em momentos comemorativos, o jantar assemelha-se ao almoço de domingo, preferencialmente aos sábados à noite. O domingo à noite tem um cardápio preferencial por lanches, a exemplo de pizzas, sanduíches, etc.

Esse estudo analisa dados de campo colhidos via levantamento (survey) realizado em 2015 por um instituto de natureza privada de pesquisa, realizado com amostra de 3.496 respondentes em todo o Brasil. Como instrumento de pesquisa foi usado questionário estruturado ministrado presencialmente. Os dados colhidos foram tabulados para se calcular os percentuais de cada quesito em análise. A frequência relativa assim obtida foi comparada dentro de cada critério para se identificar as diferenças e semelhanças nos padrões de consumo. Usou-se, portanto, análise de frequência dos dados colhidos e tratados.

Foram analisadas as variações no consumo a partir do seguinte conjunto de critérios: classes de renda com base no critério Brasil da ABEP (classes A; B; C e D/E); Região do Brasil (Nordeste, Norte, Sudeste, Sul e Centro-Oeste); escolaridade (analfabeto, ensino fundamental incompleto da 1ª a 4ª série, ensino fundamental completo da 1ª a 4ª série, ensino fundamental incompleto da 5ª a 8ª série, ensino fundamental completo da 5ª a 8ª série, ensino médio incompleto, ensino médio completo, superior incompleto, superior completo e pós-graduação/mestrado/doutorado); gênero (masculino e feminino); tipo de arranjo familiar (solteiro/casado sem filhos de 17 a 24 anos, casados com e sem filhos de 25 a 40 anos, casados com filhos de 41 a 55 anos e casados com filhos de 56 a 70 anos); cidade (Curitiba, Porto Alegre, São Paulo,

Campinas, Bauru, Ribeirão Preto, São José do Rio Preto, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Salvador, Recife, Fortaleza, Brasília e Belém); idade ( 17 a 19 anos, 20 a 29 anos, 30 a 39 anos, 40 a 49 anos, 50 a 59 anos, e 60 a 70 anos); estado civil ( casado, solteiro, vive junto, separado/desquitado/divorciado e viúvo).

Com base na pesquisa realizada, foram realizadas análises a respeito dos hábitos alimentares da população brasileira, o estudo abrange diversas variáveis, como classe social, região geográfica, escolaridade e tipos de alimentos. Nesta etapa do estudo são observadas as respostas referentes à refeição de jantar da semana.

Quando questionados sobre quais refeições as pessoas costumam realizar, em relação ao jantar da semana, foi notado que não há distinção entre as classes sociais, não sendo um fator que afeta nos hábitos alimentares. Em relação à região geográfica, foi possível perceber um reflexo das diferenças culturais do país, onde, apesar da média, entre 80,20% e 84,50%, nas regiões Norte, Sudeste e Sul, porém foram notadas grandes discrepâncias na região Nordeste, onde 91,20% da população costuma realizar esta refeição e na Centro-Oeste, onde o índice é de 60,30%, o menor do país.

Já em relação ao grau de escolaridade, a maioria dos grupos mantiveram média considerável, entre 78,7% e 86,5%, mas houveram outros com índices muito altos, como os analfabetos, 100%; Fundamental I completo, 90,5%; Fundamental II completo, 94,9%; Superior completo, 93,1%; e Pós-graduação/Mestrado/Doutorado, 95,1%.

Em relação ao gênero, há uma pequena diferença de 8,3%, mas nada que de fato o torne decisivo nos hábitos alimentares, nesse quesito. A composição da família e a faixa etária também foram um dos fatores nos quais é notada pouca influência. Já em relação ao estado civil, as pessoas acompanhadas – casados e que vivem juntos - tendem a realizar mais esta refeição, já as pessoas que não possuem companheiros realizam menos, sendo os viúvos o grupo com menos representatividade, apenas 68,40%.

É possível notar que a região demográfica, o grau de escolaridade e a o estado civil, são os fatores que mais influenciam em quais refeições as pessoas costumam realizar.

Após isso foi necessário entender qual refeição era considerada a mais importante, quando se trata do jantar da semana, poucos grupos

consideram ela como a prioridade. Os números não foram muito expressivos, mas na Classe Social, a B apresentou um maior apreço pela refeição, com 8,90%. Nas Regiões Geográficas a Sul mostrou um índice superior ao resto do país, 13%, e a Norte o menor, 1,60%. Já no grau de escolaridade os grupos de fundamental I incompleto e superior incompleto possuem maior expressividade, de 10,80% e 11,10%, com os outros grupos se mantendo na média entre 7% a 8%.

Quanto ao gênero, foi possível perceber uma leve diferença, enquanto as mulheres representam 5,60%, os homens representam 8,80%. Ao observar a composição da família é possível notar que as pessoas casadas, entre 25 e 40 anos, com e sem filhos, são as que mais dão importância a essa refeição, 9,50%, isso pode ser decorrente do fato de a vida com cônjuges e as longas jornadas de trabalho impulsionarem a vontade de estar juntos ao final do dia. Na faixa etária, é possível perceber um reflexo do item anterior neste, as pessoas entre 17 a 19 anos são as que mais dão importância à refeição, 13,80%, talvez por influência dos pais, e os idosos entre 60 e 70 anos, representam apenas 4,10%, podendo ser relacionados à redução do metabolismo pela idade. Já as pessoas que vivem juntas e as que são divorciadas representam os maiores números nessa questão, 10,40% e 10,70%.

Buscando entender melhor o comportamento do brasileiro e como a presença da família afeta os hábitos alimentares, foi perguntado quais refeições as pessoas realizam em família, quando se trata do jantar da semana também encontramos números pouco expressivos se relacionados com o todo, mas com algumas diferenças entre si. Nas classes sociais, gênero e estado civil, não há muitas diferenças, mas a região geográfica demonstra, enquanto na região Sul são 8,40%, na Nordeste, são apenas 0,50%. Os grupos analisados por grau de escolaridade se mantêm em média em sua maioria, mas as pessoas de Fundamental II incompleto, Médio Completo e Fundamental I incompleto, mostram uma expressividade maior do que as outras, com, respectivamente, 5,10%, 5,90% e 10,80%. É curioso, mas no que se refere ao tipo de família, as de pessoas casadas, com e sem filhos, entre 25 e 40 anos, são as que menos realizam esta refeição em família, apesar de serem um dos grupos que mais dá importância à ela, com apenas 1,80%, os grupos de outras composições de família se mantiveram em uma média, sem muitas alterações. Analisando a faixa

etária se percebem diferenças entre elas, como por exemplo, as pessoas entre 30 e 39 anos são as que menos realizam esta refeição em família, são apenas 0,80%.

Se relacionando com as perguntas anteriores, também foi perguntado quais refeições são realizadas dentro de casa, e, no caso do jantar da semana, ficam claras algumas diferenças culturais do Brasil. Na classe social foi possível observar algumas diferenças, as classes B e D/E apresentam uma taxa de 20,10% a 20,50%, enquanto as classes A e C, apresentam 15,30% e 16,10%. Nas regiões geográficas é possível observar uma grande diferença das regiões Sul e Sudeste do restante do país, enquanto elas demonstram 26,00% e 24,60%, as restantes não passam de 9,80%, é um fator que influencia bastante nos hábitos alimentares. Ao olhar os dados referentes ao grau de escolaridade, que o público de Ensino Fundamental I completo e incompleto demonstram um valor muito acima do restante do país, com respectivamente 33,30% e 32,40%, enquanto o público do grau de Ensino Médio incompleto é o que menos realiza, 12,00%. Quanto ao gênero, não foi observado nada significativo. Já ao tipo de família, é notável que as pessoas casadas, com e sem filhos, de 25 a 40 anos, são as que mais realizam o jantar da semana dentro de casa, 23,10%, enquanto os casados de 41 a 55, com filhos, representam 19,50%, já os outros grupos se mantêm com uma média entre si. Já na faixa etária é possível reparar que há uma média mantida em todos os grupos, exceto as pessoas de 40 a 49 anos, 20,80%, e as de 60 a 70, 10,80%. E, no estado civil, as pessoas que vivem juntas possuem maior representatividade, de 22,70%, acompanhadas das pessoas divorciadas e das casadas, com 21,40% e 19,20%, o restante dos grupos se manteve em uma média.

Em contraste a pergunta anterior, foi questionado quais refeições as pessoas mais realizam fora de casa, quanto ao jantar da semana. Nas classes sociais foi possível notar uma diferença nas clivagens mais pobres, a D/E, que representam apenas 3,60%, contra a média de 6,40%, reflexo da desigualdade social no país. Um efeito semelhante pode ser observado nas regiões geográficas, onde o Nordeste representa apenas 2,30% das pessoas que jantam durante a semana fora de casa, contra 18,70% da região Centro-Oeste. Quanto ao grau de escolaridade, pode-se ver que uma média é mantida, exceto no grupo das pessoas com ensino superior completo, que representam 11,90%, contra a

média nacional de 6,40%. O gênero e o tipo de família não possuem influências significativas. Na faixa etária, algumas diferenças são percebidas nos grupos, uma delas é a das pessoas entre 50 e 59 anos, que são 2,70% contra média de 6,40% nacional, e a de pessoas entre 60 e 70 anos, que é 9,70% contra a mesma média. Com os grupos de estado civil também são notadas diferenças, enquanto os solteiros, divorciados e viúvos apresentam menores valores, as pessoas que vivem juntas e casadas demonstram um valor bem maior.

Após entender os hábitos de como os brasileiros realizam suas refeições, se buscou compreender quanto tempo demoram para realizá-las. Onde os períodos mais representativos são os de 20, 30 e 40 minutos. 22,80% das pessoas que responderam a pesquisa realizam a refeição do jantar da semana em 20 minutos, 29,50%, a maior fatia, realizam em 30 minutos e 12,30% em 40 minutos.

Não são observadas grandes diferenças nos grupos que realizam em 20 minutos, a maioria se mantém numa média de 20 a 30%, porém há algumas exceções, como a Classe A (18,50%), as pessoas das regiões Norte (13,70%) e Centro-Oeste (3,30%), sendo essa última uma grande diferença, mostrando novamente que fatores culturais influenciam muito nos hábitos alimentares, nos níveis de escolaridade os destaques são do grupo de fundamental II completo (40%), os grupos de fundamental I incompleto (12,50%), superior incompleto (14,10%) e pós graduação/mestrado/doutorado (14,50%) se mantiveram abaixo da média observada na maioria dos grupos. Quanto ao gênero, não há grande diferença. Já na composição da família, o grupo das pessoas de 25 a 40 anos, casadas, com e sem filhos, se mostra um pouco abaixo da média observada, com 18,70%. Na faixa etária tudo é mantido na média. Já no estado civil um dado chama atenção, enquanto os outros grupos se mantêm na média, o grupo das pessoas viúvas se encontra muito abaixo, com 7,70%, contra 20,60%, 26,20% e 27,90% das outras faixas etárias.

Quando falamos dos grupos que realizam a refeição em 30 minutos, não há grandes diferenças nas classes sociais, nas regiões geográficas é mantida uma média entre elas, entre 25,50% e 29,60%, menos com a região Centro-Oeste, onde 41,40% das pessoas realizam essa refeição neste tempo. No nível de escolaridade, é notável a diferença entre as pessoas que possuem apenas até o fundamental II completo, que são 14,30%, contra a amplitude dos

outros, que vai de 30,10% com os níveis de pós-graduação/mestrado/doutorado à 43,40% com os níveis de fundamental II incompleto. O gênero, novamente, não demonstra diferenças entre si. Na composição da família, as pessoas de 41 a 55 anos casadas com filhos se destacam, com 34,10%, sendo o grupo de pessoas de 25 a 40 anos casadas, com e sem filhos, o menos expressivo nesse item, 26,50%. Na faixa etária não há grande diferenças, exceto com as pessoas que possuem entre 30 a 39 anos, que são 21,10%, contra a amplitude de 28,60% das pessoas de 60 a 70 anos, e 35,60% das pessoas de 17 a 19 anos. No estado civil também tem diferenças, onde os viúvos são maioria, com 46,20% e as pessoas que vivem juntas possuem menor expressividade, de 23,10%.

Ao tratar das pessoas que realizam a refeição em 40 minutos, um resultado similar aos anteriores é visto, em muitos grupos uma média é seguida, porém com algumas exceções. Nas classes sociais, não há muito diferença, exceto pela Classe C, que representa 9,90%, quanto as regiões geográficas, algo similar é visto, uma média entre 10 a 17% na maioria, porém a região Nordeste demonstra apenas 5,40%. Em função do grau de escolaridade, as pessoas com ensino de pós-graduação/mestrado/doutorado, são as que mais realizam a refeição nesse tempo. Há uma pequena diferença no gênero, onde o masculino se mostram como 14,60% e o feminino como 10%. Quanto ao tipo de família e estado civil, não são vistas grandes diferenças, porém na faixa etária os grupos de 17 a 19 anos (7,30%) e 60 a 70 anos (9,40%) possuem valores abaixo do restante dos grupos no item, que se mantêm entre 12% e 14,80%.

Além de analisar como as pessoas se alimentam e quanto tempo demoram para isso, também foram pesquisados os alimentos favoritos dos brasileiros. Onde os 10 alimentos mais consumidos pela população brasileira no jantar da semana são o arroz branco (56,70%), a carne de frango (34,30%), a carne bovina (33,50%), o alface (24,20%), o feijão cariocinha (23,50%), legumes e tubérculos (21,90%), o tomate (19,70%), o ovo (17,80%), o feijão preto (14,90%) e a macarronada (12,90%). Ao analisar é possível imaginar um típico prato brasileiro, acompanhado da dupla que é quase um patrimônio cultural do país, o arroz com feijão.

O arroz é consumido quase que igualmente em todas as classes sociais, porém as Classes C consomem um pouco mais que as outras (62,70% e 59,70%), um reflexo da má distribuição de renda do país que impede estas

peças de experimentar novos alimentos. Também possui sua distribuição quase igual nas regiões do país, exceto pelo Nordeste, que destoa muito da média nacional, que gira em torno de 55 a 69%, e representa apenas 29,40%. É um alimento também consumido de forma similar por pessoas de todos os graus de escolaridade, gênero, composição familiar e faixa etária. Mas quando se trata do estado civil, os viúvos consomem menos que a média, apenas 40%. Acontece algo similar com a carne de frango, que se mantém em distribuição semelhante em praticamente todos os grupos estudados, exceto algumas exceções como a região Nordeste, com 26,40%, contra média de 32 a 37%, pessoas com apenas o fundamental I completo, que são apenas 9,50% e os viúvos, que são 20%.

Com a carne bovina também é possível ver um efeito similar ao anterior, muita uniformidade na maioria dos grupos, porém com exceções, como por exemplo a região Centro-oeste, que 70,20% das pessoas comem o alimento no jantar da semana, contra apenas 15,40% da região Norte.

O alface também é um alimento presente na mesa dos brasileiros, consumido quase que igualmente na maioria dos grupos estudados. Porém pode ser observado que nas regiões Nordeste e Norte, as mais pobres do país, ele não é muito consumido, apenas 5,60% e 3,80%, respectivamente, e os divorciados consomem menos que o resto dos grupos de seu item, representando 14%.

Voltando novamente a dupla arroz e feijão, o feijão cariquinho possui algumas diferenças em seu consumo, ele é um pouco menos consumido pela Classe B, 19,70%. É muito consumido nas regiões Centro-Oeste e Sudeste, 42,60% e 34,60%, respectivamente, pelas pessoas que possuem apenas o fundamental I completo, 52,40%, e pelas pessoas de 17 a 19 anos, 35,10%. Já o feijão preto, também muito consumido no país, possui seus resultados mais expressivos no seu grande consumo na região Sul, 38,80% e pessoas com o fundamental I incompleto, 25%.

É muito comum ver legumes e tubérculos nos pratos dos brasileiros, e isso está refletido na pesquisa. É consumido por todas as classes, principalmente nas regiões Nordeste (20,30%), Sudeste (26%) e Centro-Oeste (23,90%) e pessoas com nível escolar de pós-graduação/mestrado/doutorado (33,70%).

Outra dupla muito presente na mesa brasileira é o alface e o tomate, o primeiro, abordado anteriormente, o segundo, possui dados semelhantes. Ele é consumido por todas as classes sociais, porém a Classe C possui uma representatividade um pouco menor que as outras (15,10% contra média de 21%). Também é consumido amplamente nas regiões Sudeste, Sul e Centro-Oeste, principalmente nesta última, onde corresponde a 34%. Também é muito consumido pelas pessoas de graus de escolaridade de ensino fundamental I completo (33,30%), incompleto (31,30%) e pós-graduação/mestrado/doutorado (30,10%). As mulheres consomem um pouco mais que os homens, 21,70% contra 17,90%. E as pessoas casadas (22,30%), divorciadas (20,30%), viúvas (20%) consomem mais que as de outros estados civis, o que também ocorre parecido nas faixas etárias, onde as pessoas de 17 a 19 anos (23,20%) e 40 a 49 (27,10%) consomem mais que as outras.

O ovo também é muito popular no país, e possui sua representatividade parecida no Brasil inteiro. Possuindo seus destaques de consumo na região Norte (32,70%), pessoas com o fundamental I completo (23,80%) e o superior incompleto (25,70%), pessoas de 30 a 39 anos (22,20%) e pessoas que vivem juntas (22,80%) e divorciadas (23,30%).

A macarronada, um dos carboidratos favoritos do brasileiro, também está na lista, ela é mais consumida nas classes A (14,40%) e D/E (15%), nas regiões Sul (25%) e Centro-Oeste (23,90%).

Observando o estudo como um todo se torna clara que todas as influências culturais das diversas classes sociais, regiões do país, composições familiares e níveis de escolaridade podem gerar e causar impacto nos hábitos alimentares dos brasileiros. Algo muito interessante a se reparar é que, independente da forma e local que se alimentam ou do tempo levado para realizar uma refeição, os alimentos consumidos no país, em sua maioria, são semelhantes as regiões, embora hajam algumas variantes, é possível notar como é forte a cultura da culinária brasileira.

#### Referências

BARBOSA, Lívia. **Comida e sociabilidade no prato brasileiro**. In PORTILHO, Fátima; VELOSO, Letícia (orgs.). Consumo: cosmologias e sociabilidades. Rio de Janeiro: Edur/Mauad X, 2009