

IX Encontro Nacional de Estudos do Consumo

V Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo

III Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo

**Consumo e gênero: repensando o consumo a partir da produção da diferença**

21,22 e 23 de novembro de 2018

ESPM - Escola Superior de Propaganda e Marketing Rio de Janeiro/RJ

**Grupo de Trabalho 5:** Tendências do Consumo Alimentar.

## **COMER FORA DE CASA, AS PRÁTICAS E AS ROTINAS ALIMENTARES NOS CONTEXTOS DA MODERNIDADE:** Uma leitura comparada entre Brasil, Reino Unido e Espanha

Schubert, Maycon Noremberg<sup>1</sup>

Díaz Méndez, Cecilia<sup>2</sup>

Schneider, Sergio<sup>3</sup>

### **RESUMO**

O artigo trata das tendências de consumo na contemporaneidade, especialmente no que tange à prática do comer fora de casa, comparando dados qualitativos e quantitativos de três países – Brasil, Reino Unido e Espanha. O objetivo central do artigo é demonstrar como a prática do comer tem se tornado cada vez mais complexa, especialmente a partir do foco analítico proposto pela Sociologia do Comer, a qual sugere três dimensões para se compreender, de forma mais profunda e científica, o comer: os eventos, os menus e os processos de incorporação. Nessa perspectiva, a Sociologia das Práticas Sociais também contribui na compreensão da formação das rotinas alimentares, no uso do tempo e nos valores normativos que guiam as performances dos indivíduos e seus coletivos frente ao cotidiano, com foco muito maior no corpo e no consumo mundano do que nos discursos e nos símbolos. No que corresponde aos resultados observou-se mudanças nas rotinas alimentares referentes a determinadas condicionantes sociais. As principais condicionantes encontradas nos três países correspondem à presença de filhos, à fase de independência – principalmente de jovens – e à saúde, como sendo as de maior impacto na constituição das rotinas alimentares; e as mudanças no paladar, oferta alimentar, renda e dinâmicas laborais, como sendo as de menor impacto. Quanto às dimensões do comer notou-se que diferentes práticas sociais se interseccionavam à prática do comer, ora influenciando de forma normativa o comer – alterando os ‘fins’ e as ‘motivações’ – ora de forma em que a normatividade não se alterava ao ponto de influenciar mudanças substanciais no formato e conteúdo das refeições. Verificou-se que as fontes oficiais de cada país fornecem dados limitados, sendo que a principal conclusão que se obtém corresponde a uma associação direta e positiva entre o aumento da renda e o aumento dos gastos, porém, sem detalhes mais precisos de como esse processo se manifesta, cresce e se diversifica em cada um dos países. Já os dados qualitativos apresentam um quadro empírico muito mais complexo e diverso, dentre os quais, como principais resultados, destacam-se algumas semelhanças e diferenças. A) quanto às diferenças, foi possível notar um cosmopolitismo maior em torno da alimentação no Reino Unido. No Brasil, essa parece ser uma tendência emergente, porém, há um 'mescla' entre essa tendência de 'internacionalização' dos menus com o tradicionalismo e regionalismo culinário. A Espanha parece ser um país mais tradicional em termos culinários, com uma forte conexão com os chamados *pueblos*. Em termos de qualidade nutricional, os três países apresentaram práticas distintas. Para os britânicos o cuidado com a saúde, quando relacionada às

---

<sup>1</sup> Professor no Departamento de Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS/Brasil), maycon.schubert@ufrgs.br.

<sup>2</sup> Professora no Departamento de Sociologia da Universidade de Oviedo (UNIOVI/Espanha), cecilia@uniovi.es.

<sup>3</sup> Professor no Departamento de Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS/Brasil), schneide@ufrgs.br.

práticas alimentares, se mostrou muito mais corretiva do que preventiva. Já para os brasileiros esse é um aspecto constante em suas falas, surgindo tanto de forma corretiva quanto preventiva. Para os espanhóis a qualidade nutricional do que comem já está presente na dieta mediterrânea, cuja valorização é grande em seus pratos, sendo que alterações nesse sentido são muito esporádicas e muito específicas. B) quanto às semelhanças, identificou-se algumas tendências globais entre os países. No Brasil e no Reino Unido parece haver uma expansão das cadeias de *fastfood*, internacionais e nacionais, já na Espanha constatou-se somente as internacionais, e com menor frequência de uso por parte dos indivíduos e seus coletivos. Percebeu-se também uma crescente tendência nos três países quanto à busca pela comida de conveniência (especialmente por restaurantes com entregas online - *delivery*), principalmente no Brasil e no Reino Unido. Todavia, há também, de forma similar entre os três países, uma busca por experiências prazerosas em torno do comer fora, além de uma declinante preocupação quanto às formalidades à mesa, bem como uma maior presença de equipamentos eletrônicos junto aos arranjos materiais em torno das refeições, com destaque ao uso do celular e da TV.

**Palavras-chave:** Comer fora de casa, Práticas Sociais, Menus, Eventos, Incorporação

## ABSTRACT

The article deals with consumption trends in the contemporary world, especially regarding the practice of eating out, comparing qualitative and quantitative data from three countries - Brazil, the United Kingdom and Spain. The main objective of the article is to demonstrate how the practice of eating has become increasingly complex, especially from the analytical focus proposed by the Sociology of Eating, which suggests three dimensions to understand, in a more profound and scientific way, the eating: events, menus, and the processes of incorporation. In this perspective, the Sociology of Social Practices also contributes to the understanding of the formation of eating routines, the use of time and normative values that guide the performances of individuals and their collectives in relation to everyday life, with a much greater focus on the body and the mundane consumption of than in speeches and symbols. Regarding the results, we observed changes in dietary routines related to certain social determinants. The main determinants found in the three countries correspond to the presence of children, the independence phase - mainly of young people - and health, as being those with the greatest impact on the constitution of eating routines; and changes in taste, food supply, income and labor dynamics, as being those with the least impact. As to the dimensions of eating, it was noted that different social practices intersected with the practice of eating, sometimes regulating eating - altering 'ends' and 'motivations' - sometimes in a way that the normativity did not change to the point of influencing substantial changes in the format and content of meals. It has been found that the official sources in each country provide limited data, and the main conclusion is that there is a direct and positive association between increased income and increased expenditures, but without more precise details of how this process manifests, grows and diversifies in each of the countries. The qualitative data present a much more complex and diverse empirical framework, among which, as main results, some similarities and differences are highlighted. A) As for the differences, it was possible to note a greater cosmopolitanism around food in the United Kingdom. In Brazil, this seems to be an emerging trend, but there is a 'mix' between this trend of 'internationalization' of the menus with traditionalism and culinary regionalism. Spain seems to be a more traditional country in culinary terms, with a strong connection with so-called *pueblos*. In terms of nutritional quality, the three countries presented different practices. For the British, health care, when related to eating practices, proved to be much more corrective than preventive. For Brazilians, this is a constant aspect of their narrative, arising both in a corrective and preventive way. For the Spaniards, the nutritional quality of what they eat is already present in the Mediterranean diet, whose value is great in their dishes, and changes in this sense are very sporadic and very specific. B) With respect to similarities, some global

trends among countries were identified. In Brazil and the United Kingdom there seems to be an expansion of international and national fast-food chains, whereas in Spain only international ones were found, and less frequently by individuals and their collectives. There was also a growing trend in the three countries regarding the search for convenience food (especially for restaurants with online services), mainly in Brazil and the United Kingdom. However, there is also, in a similar way across the three countries, a quest for pleasurable experiences around eating, as well as a declining concern about the formalities at the table, as well as a greater presence of electronic equipment in the material arrangements around the meals, especially the use of cell phones and TV.

**Keywords:** Eating Out, Social Practices, Menus, Events, Incorporation

## INTRODUÇÃO

O objetivo central do presente artigo é demonstrar as complexas configurações sociais em torno das práticas do comer, especialmente o comer fora de casa. Tal fenômeno é analisado de forma comparada, com dados qualitativos e quantitativos do Brasil, Espanha e Reino Unido. As duas principais linhas de reflexão são: a) as rotinas alimentares, a partir das quais se analisam as transformações das práticas alimentares ao longo da vida dos indivíduos e seus coletivos, como a presença de filhos, a saúde e a independência, bem como os fatores ligados ao trabalho, a oferta alimentar, a renda e ao paladar; e, b) os contextos sociais da modernidade, a partir das seguintes dimensões analíticas: os eventos em que se come, em termos de sociabilidade e tempo, a composição dos menus, com foco nos processos mais amplos de mudança social – globalização, comoditização, estetização e eticização – e a incorporação, tendo em conta a formação do gosto e as performances corporais.

Para tanto, o artigo é dividido em: uma breve apresentação dos objetivos, que aqui se encerra; em seguida um caracterização e definição sociológica do que vem a ser uma prática do comer fora; na sequência é apresentada a metodologia do trabalho e algumas definições teóricas relevantes para as análises; depois, segue-se com o debate sobre as duas linhas de reflexão centrais do artigo, descritas no parágrafo anterior; ao final é apresentada uma síntese do artigo e algumas conclusões.

## CARCATERIZAÇÃO E DEFINIÇÃO SOCIOLÓGICA

A prática do comer fora do ambiente doméstico é parte importante do tecido e da estrutura social, tanto em aspectos culturais quanto econômicos. A principal pesquisa que retrata essa realidade são os registros com gastos/despesas alimentares. A mais antiga é a do Reino Unido, que data de 1940, conhecido com NFS (*Natinal Food Survey*) e que hoje em dia é conhecida como LCF (*Living Cost Survey*). Na Espanha esse tipo de pesquisa começou em 1958, com a EPF (*Encuesta de Presupuestos Familiares*), atualmente caracterizada como EPF base 2006. No Brasil tal pesquisa começou em 1974/75 com a ENDEF (Estudo Nacional de Despesa Familiar), e atualmente se designa como POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares). Nessa seara, destaca-se o gasto médio com alimentação fora do ambiente doméstico nos EUA, que em 2014 ultrapassou os 50% das despesas familiares com alimentação<sup>4</sup>. Ou seja, pela primeira vez na história da humanidade se gasta mais comendo fora de casa do que dentro de casa, nesse país. Essa tendência tem sido seguida por vários países, tendo sido de 31,1% no Brasil em 2008/09, 37,04% no Reino Unido e 34,53% na Espana, ambos em 2014. Só estes números já indicam mudanças significativas na sociedade contemporânea, em termos de hábitos e práticas alimentares.

As práticas do comer fora do ambiente doméstico, em inglês comumente conhecido como *eating out*, além de disseminadas em termos de gastos, imprimi novas configurações no tecido social, (re)estruturando o sistema alimentar moderno. Novas sociabilidades, composições dietéticas, processos de incorporação, disposições temporais e espaciais, arranjos institucionais, etc., são agregados e resignificados no cotidiano dos indivíduos e seus coletivos (PADDOCK e WARDE,

---

<sup>4</sup> [https://www.ers.usda.gov/webdocs/DataFiles/50606/archived\\_nominal\\_expenditures\\_1.xlsx?v=3554.5](https://www.ers.usda.gov/webdocs/DataFiles/50606/archived_nominal_expenditures_1.xlsx?v=3554.5)

2017; WARDE, 2016; SOUTHERTON, *et al.*, 2011; SOTHERTON, 2012; WARDE e MARTENS, 2003; WOOD, 1992).

Em termos conceituais é uma prática difícil de definir. Os próprios órgãos oficiais que promovem as pesquisas sobre gastos com alimentação divergem quanto aos códigos que definem o que vem a ser ou não uma prática do comer fora. Seguindo uma análise sobre o ‘estruturalismo genético do *eating out*’ – por meio de um artigo recentemente escrito pelos autores –, a definição do que vem a ser considerada uma prática do comer fora é caracterizada como segue:

Conquanto, propomos que a grande maioria das práticas em que se come correspondem ao comer fora, sendo que somente em uma única situação o comer dentro se apresenta de forma ‘pura’ – quando se come em casa (espaço), com o núcleo familiar próximo (família ou amigos) um conteúdo já conhecido (menu) – sendo que as matizes sob as quais essas práticas se apresentam oscilam em termos de gradações e níveis hierárquicos, ora o ‘fora’ se sobressaindo, ora o ‘dentro’, porém quase sempre de forma dual e relacional, porém não excludentes (SCHUBERT, *et al.*, 2018).

Tal definição advém do entendimento de que não somente os espaços definem a prática do comer fora, mas também a sociabilidade e os menus. Tais dimensões se conectam às rotinas, ao conteúdo e às companhias, denotando variação, experimentação e diversão, correspondentemente. Ou seja, não somente os espaços em que se prepara e se come são importantes para definir determinada prática do comer como sendo um ‘comer fora’, mas com quem se come e o que se come são fatores que ressignificam o próprio termo ‘fora’ e/ou ‘dentro’, de forma relacional e pragmática.

## **METODOLOGIA**

Em termos de informações empíricas, os dados analisados nesse artigo provêm de duas grandes fontes. A primeira, quantitativa, advém dos relatórios oficiais de diferentes órgãos de pesquisa em cada um dos países aqui comparados. Do Reino Unido foram analisados os relatórios disponibilizados pelo DEFRA (*Department for Environment, Food & Rural Affairs*) e pela ONS (*Office for National Statistics*). Da Espanha foram pesquisados os relatórios e dados do MAGRAMA (*Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente*) e também do INE (*Instituto Nacional de Estadística*). Do Brasil foram analisados os dados e relatórios do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), principalmente das POF's. Já a segunda grande fonte de dados advém de três grandes projetos, trabalhados por diferentes grupos de pesquisa em cada um dos países em destaque. Do Brasil os dados derivam das três edições de pesquisas sobre Hábitos Alimentares dos Brasileiros (2005, 2011 e 2015), por meio das quais foram analisadas 101 entrevistas com Grupos Focais. Do Reino Unido os dados foram cedidos do projeto "*Re-visiting 'Eating Out' in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015*", com 31 entrevistas semi-estruturadas. Da Espanha os dados foram fornecidos pelo projeto "*La alimentación fuera del hogar en Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido*" com 51 entrevistas.

Para esse artigo a primeira grande fonte de dados, quantitativa, não possui muito destaque, contribuindo para evidenciar os dados iniciais sobre gastos com alimentação e alguma contribuição quanto à definição sociológica sobre a prática do comer fora. Já a segunda grande fonte de dados, qualitativa, é a base de dados mais substancial para as análises que seguem.

## **APORTES TEÓRICOS**

No que corresponde aos estudos comparados se torna essencial a construção de categorias analíticas que delimitem características relativas a um determinado fenômeno social, a fim de que diferenças e semelhanças sejam destacadas. Para isso, a teoria social é fundamental, assim como os próprios dados empíricos. Tais procedimentos evitam o risco de se realizar apenas uma análise descritiva de diferentes estudos de caso. Nesse sentido é que as teorias aqui mobilizadas são de extrema relevância.

As rotinas alimentares e os contextos sociais são as duas principais linhas de reflexão da presente análise. Para tanto, se optou em estudar as práticas sociais, buscando entender como surgem, mudam ou desaparecem, ao longo da vida dos indivíduos e sob diferentes contextos sociais da modernidade.

A teoria social que mais contribui com essa reflexão, sobre a formação das rotinas alimentares em diferentes contextos da modernidade – tendo como unidade de análise as práticas sociais –, é a Teoria das Práticas Sociais proposta por Theodore Schatzki (1996; 2001; 2002). Essa, por sua vez, rejeita a primazia individual e utilitarista, utilizada não somente nas abordagens da economia neoclássica, mas também no interacionismo simbólico e na maioria das versões da etnometodologia, as quais estão centradas na racionalidade, nas estratégias e no estado mental dos indivíduos. Ou seja, em tais perspectivas não há nada além das relações e inter-relações entre os indivíduos. Segundo, rejeitando a visão de que a sociedade se constitui como um organismo funcional, ou mesmo que está integrada a processos evolucionários, ou ainda princípios e estruturas abrangentes e totalizantes. (WARDE, 2013; SHOVE *et al.*, 2012; NICOLINY, 2012; SCHATZKI, 1996).

De forma precisa, as práticas sociais se constituem a partir de uma cadeia de ações conectadas por meio da inteligibilidade prática dos indivíduos, que é o que faz sentido para o indivíduo fazer o que faz e do modo que faz. Apesar da aparente conotação atomista, as práticas sociais não podem ser reduzidas ao nível individual, pois se configuram como sendo uma propriedade emergente em que o compartilhamento faz parte da sua gênese e da sua reprodução (BARNES, 2001). Assim, a Teoria das Práticas Sociais difere da abordagem do “consumidor soberano”, dando ênfase às rotinas sobre as ações – fluidez e sequência sobre os atos discretos –, bem como às disposições sobre as decisões e à consciência prática sobre a deliberação. Já com relação à análise cultural, a Teoria das Práticas presta mais atenção ao fazer sobre o pensar, ao material sobre o simbólico e à competência prática incorporada sobre o “*self*” (WARDE, 2005).

## AS ROTINAS ALIMENTARES

Se o “comer” é uma prática recorrente no tempo e no espaço, de tal modo que forma padrões de repetição ao longo do dia, ou mesmo na vida dos indivíduos e seus coletivos, envolvendo aspectos corporais, mentais e sociais, parece pertinente discutir como emergem essas ‘ordens’ e em que momento mudam. Como argumenta Reckwitz (2002b, pg. 250, **grifos nossos**) “*A practice is thus a routinized way in which bodies are moved, objects are handled, subjects are treated, things are described and the world is understood*”.

Deste modo, as práticas sociais, a partir da constituição das rotinas, são unidades de análise relevantes para compreender as dinâmicas em torno da alimentação e do comer. Os ciclos de vida (nascimento, juventude, casamento, filhos, envelhecimento, etc), as rupturas (doenças, separações, independência, viagens, etc), e as interdições do cotidiano (trabalho, lazer, cozinhar, comprar, etc), são alguns fatores sociais interessantes de serem explorados a partir dessa perspectiva.

Identificamos alguns fatores sociais comuns entre os três países, aos quais atribuímos o significado de ‘condicionantes’. Estas condicionantes correspondem aos ciclos de vida dos indivíduos, ou seja, algo que ocorre ao longo da vida, de forma mais ou menos regular em toda a população, como problemas de saúde, nascimento de filhos, independência (sair da casa dos pais, por exemplo), mudanças de paladar, etc; ou, ainda, referentes às interdições do cotidiano, como renda, trabalho, oferta alimentar, etc. Estes fatores ‘condicionam’, em maior ou menor grau, as práticas alimentares.

### *Condicionantes sociais de maior impacto nas rotinas alimentares*

A presença de filhos na família gera um conjunto de novas responsabilidades, envolvendo rotinas, que abarcam novos horários, espaços e práticas em torno do comer, sendo a alimentação dos pais decisiva na formação do hábito alimentar na infância. Essa nova dinâmica pode alterar, totalmente ou em partes, a rotina anterior que havia dentro e fora do lar, sendo o comer uma das principais práticas afetadas.

Notamos que nos três países essa preocupação já começa na gestação. “*Now I’ve become more specific since pregnancy because there were certain things I couldn’t...I tried to avoid*”; “*Eu me habituei, eu tinha maus hábitos alimentares e por estar grávida tinha que comer bem, comer frutas, verduras e legumes que eu não comia [...]*”; “[...] *cuando las crías eran más pequeñas y mientras estuve embarazada y tal sí que leí así algunas cosas de alimentación, de cuantas veces a la semana tenías que comer legumbres, cereales, tal [...]*”. Como é possível perceber, as rotinas alimentares das mães, durante o período de gestação, nos três países, se alteram. Todavia, as rotinas alimentares também mudam após o nascimento, envolvendo agora não mais somente a mãe, mas toda a família. Essas mudanças afetam tanto as práticas alimentares dentro, como fora de casa.

Na Espanha, em relação aos outros dois países, as mudanças são de menor impacto “*Yo creo que venimos de la tradición de ... de la comida de casa y ... bueno, pues dentro de lo que, no es mediterránea mediterránea, pero se aproxima ¿no? O sea que no, no... Y luego pues eso, pues sí, pequeñas preocupaciones puedes tener*”. Isso pode ser explicado, em parte, pelo fato de que os espanhóis acreditam ter uma alimentação saudável, a famosa dieta mediterrânea, como se percebe na declaração acima, apesar do entrevistado ser um pouco 'reservado' em afirmar isso.

No Brasil foram identificadas outras peculiaridades em relação à presença de filhos após o nascimento e sua influência nas rotinas alimentares. Os dados apontam que as mudanças em torno das rotinas parecem ser mais 'abruptas' “[...] *Eu na verdade comecei a me preocupar depois que tive o meu filho [...] Eu comi errado a gestação toda [...]*”. Essa mudança pode ser observada também após a gestação, em que os pais passam a se preocupar com a dieta dos filhos e suas implicações no seu desenvolvimento “*tenho que dar um bom exemplo pra ela*”.

Os britânicos demonstraram uma preocupação maior em cozinhar, quando na presença de crianças em casa “[...] *we tend to cook a lot at home [...]*”; “[...] *When the kids are little you cook every day [...]*”. Em parte, isso se explica pelo fato dos britânicos comerem muito *takeaway*, especialmente no horário do meio dia, cuja dinâmica alimentar é bem distinta dos brasileiros e espanhóis. Em geral, costumam comer apenas um lanche, uma sopa, algo rápido, caminhando pelas ruas, no trabalho, num banco de praça, etc.

Uma segunda condicionante, que se destaca como sendo um momento que tende a haver "rupturas" na rotina alimentar, é quando ocorre a independência do indivíduo. Esse período pode passar por momentos mais solitários, com rotinas alimentares mais individualizadas ou compartilhadas, quando da presença de um(a) companheiro(a).

Para os britânicos notou-se um maior cosmopolitismo em termos de mudanças em torno das gramáticas que compõem o comer “[...] *It’s massively expanded. When I first moved to London I had a very limited palate indeed, and it’s massively expanded since then [...]*”. Entre os brasileiros é recorrente observar nas entrevistas situações de 'desordem' alimentar nessa fase de independência, estabelecida dentro de uma nova rotina alimentar, pois os alimentos que até então eram controlados pelos pais, agora são ingeridos de maneira descontrolada em alguns casos “[...] *agora, como moro sozinha ... a gente come qualquer coisa, faz uma fritura que é mais rápido e mais fácil, então pra mim piorou [...]*”; “[...] *Antes, quando eu passava mais tempo em casa, minha alimentação era bem melhor, se for comparar hoje em dia, minha alimentação está péssima [...]*”. Na Espanha, de acordo com os dados analisados, foi possível constatar que a fase de independência, com a saída da casa dos pais, gera 'rupturas' nas rotinas alimentares, apesar de ser menos intenso que no caso brasileiro “[...] *cuando he salido de casa, adaptarlo y tratar de mantener esas buenas costumbres; cosa que era prácticamente imposible [...]*”. Apresentam também o costume de regressarem aos chamados *pueblos*, para visitar seus familiares e amigos. “[...] *si hago cuatro comidas fuera allí en mi pueblo a lo mejor dos son con mi familia, que es lo que haga mi madre, más elaborado*”.

O terceiro momento de ruptura, identificado como uma condicionante 'forte' sobre as rotinas alimentares, são os problemas relativos à saúde. As entrevistas mostram que nos três países as mudanças nas rotinas alimentares, tanto dentro quanto fora de casa, são frequentes em razão desse fator. Pode ser um acidente vascular, um ataque cardíaco, problemas com diabetes, pressão alta, alergias, etc.

Para os brasileiros e britânicos, as 'rupturas' nas rotinas alimentares em razão de problemas de saúde tendem a ser maiores do que na Espanha. “[...] *comecei fastfood no almoço, no jantar, leva um fastfood de madrugada e fui nessa, 10 dias seguidos, aí eu tive um problema no estomago que não estava conseguindo comer nada, [...]*”; “[...] *since I had the stroke in September, I can't really taste a lot of food now, because half of my tongue is still dead, so it makes it difficult to taste [...]*”. Os espanhóis apresentam menos 'rupturas' nas rotinas alimentares em razão das recomendações médicas, ou mesmo em razão de problemas de saúde. “[...] *Entrevistador: ¿tienes en cuenta la salud [...]* *Entrevistado: Un poco puede que sí. Pero tampoco es una prioridad [...]*”. Uma das hipóteses é a de que os espanhóis acreditam ter uma alimentação saudável a partir de uma imagem da dieta mediterrânea, como salientamos ao discutir a presença de filhos. “[...] *Comemos bien, pero poca variedad. Comemos de todo pero poca variedad. Lo de la dieta mediterránea ¡madre mía!*”.

Notamos que a preocupação em relação a saúde está mais presente na fala dos brasileiros, como algo a se buscar, principalmente, dentro de casa. Na fala dos espanhóis está mais presente como algo já conquistado e que precisa ser mantido e um pouco controlado, sendo que comer em casa também é uma boa opção. Já no caso dos britânicos parece ser algo que não é de grande relevância, especialmente quando se come fora de casa, mas que tem impactos na saúde, que devem ser minimizados posteriormente.

### **Condicionantes sociais de menor impacto nas rotinas alimentares**

A partir dos dados verificou-se que a mudança no paladar dos britânicos é um processo contínuo que se diversifica à medida que entram em contato com outras culturas, como a vinda de imigrantes ou mesmo a partir das viagens que realizam fora do Reino Unido. Um grande número de britânicos costuma viajar para outros países, uma prática comum entre eles, sendo que a maioria adquire novos gostos, aprendem novas receitas. “[...] *Interviewer: So has travel affected your tastes at all? Respondent: t's affected our recipes [...]*”; “[...] *Interviewer: You mentioned travel there a bit, has travel affected your tastes? Respondent: Definitely [...]*”.

Os espanhóis tendem a ter um paladar mais tradicional, em que as mudanças ao longo da vida são mais voltadas ao que dispõem em termos de pratos regionais e nacionais. “[...] *Entrevistador: ¿Y aquí vais a comer a... a lugares exóticos [...]* *Respondedor: ¿Restaurantes de otro? No. No [...]*”; “[...] *Yo producto “made in Spain”... y asturiano”*.”

Quanto ao prato dos brasileiros, as entrevistas mostram que há a introdução de novos sabores, ingredientes (ex: batata-doce) e práticas (ex: uso da marmitta), com tendências voltados para questões de saúde, que contribuem com as mudanças no paladar ao longo da vida. Parece mais comum no Brasil algumas ‘febres’ em torno de determinados tipos de alimentos que ganham destaque nas mídias, geralmente com uma conotação de saudável, como é o caso da tapioca. “[...] *Entrevistador: A preocupação de vocês está aonde? Saúde ou estética? Entrevistado: Saúde, eu introduzi verduras [...]* *Não é mais necessidade marmitta [...]*”; “[...] *A tapioca agora está uma febre [...]*”.

No que corresponde à oferta alimentar foi possível identificar nas entrevistas dos três países que tem aumentado. “[...] *world has got that way, that it's become more international and more global and cuisine has become more accessible [...]*”; “[...] *seguimos comiendo comida que hemos comido de pequeños, y a su vez has ampliado el abanico más*”; “[...] *Antigamente o Brasil tinha um clichê de comidas padrões, feijoada, stroganoff, hoje em dia cada vez mais nos restaurantes tem uma coisa nova [...]*”.

Como é possível notar, nas entrevistas acima, os britânicos atribuem mais ênfase à internacionalização da comida, quanto ao aumento da oferta. Os espanhóis também relataram o aumento da oferta, pontuando que os *pueblos* passaram a ter mais contato com outros tipos de alimentos, ou seja, se tornaram menos isolados em termos culinários. Os brasileiros relataram a estetização em torno da alimentação, como o aumento das iniciativas *gourmet* e o aumento na oferta de comidas exóticas, porém, relataram também que as comidas mais tradicionais, como o feijão, vêm dando lugar a outros tipos de alimentos.

Quanto à renda, o dispêndio com alimentação fora de casa é mais presente nas famílias que possuem maior renda. Como afirmam Díaz-Méndez et al. (2013, pg. 5) "*Así, a medida que se desarrolla un país va disminuyendo el porcentaje que los hogares dedican a la alimentación doméstica y aumentando el presupuesto familiar dedicado a la alimentación extradoméstica*".

Com o advento da crise financeira de 2008 é notório perceber nas entrevistas o quanto isso mudou os hábitos alimentares no que diz respeito ao comer fora de casa. Os espanhóis relataram diminuir a frequência com o que comem 'fora', escolhendo restaurantes mais baratos. Ou ainda aumentaram o consumo de "marmitas" "*¿Alguien se trae fiambra? Pero más por un tema de presupuesto*"; "[...] *El criterio prima más que sea económico, porque ahora todos mis amigos, incluso yo estamos sin recursos*".

No Brasil, a crise financeira começou a mostrar seus efeitos a partir do primeiro trimestre do ano de 2015<sup>5</sup>. As alternativas utilizadas pelos brasileiros, assim como os espanhóis, tem sido o uso da 'marmita' e também um controle maior na frequência com que saem para comer fora de casa por lazer. "[...] *Eu estou economizando, antes eu sempre comia fora, ia em buffet por quilo, agora eu levo marmita para o serviço [...] As refeições a lazer, comer fora de casa, tem diminuído [...]*".

No caso dos britânicos as entrevistas apresentaram a variação da renda como um limitante para opções voltadas ao lazer, assim como ocorre no Brasil e na Espanha, no que corresponde à prática do comer fora de casa "[...] *for me it's been disposable income that's been the single biggest determinant of how much I eat out, and availability of time [...] so going out is a luxury*". Porém, as refeições realizadas no dia a dia, como os lanches consumidos no horário do almoço, parecem ter continuado da mesma forma, pois não se notou alterações nessas rotinas em razão da variação de renda, pela leitura dos dados.

No que diz respeito à categoria "trabalho" é importante salientar que ocupa significativa parte do tempo dos indivíduos, ao ponto de estabelecer lógicas particulares em termos de relações sociais, com colegas e chefes, e mesmo rotinas alimentares próprias, em distintos espaços e períodos de tempo.

No Reino Unido percebemos que a prática do comer fora de casa todos os dias, em razão do trabalho, não é um fato que os indis põe. Esse período compreende, geralmente, as refeições do almoço, o *lunchtime* para aos britânicos. Nas entrevistas foi possível perceber que essa refeição é bastante flexível, adaptando-se facilmente aos ritmos e às rotinas do trabalho. "[...] *at work you say you just have a snack at lunchtime? [...] Yes, sandwiches. We've got a canteen at work but it's rubbish*".

No Brasil, organizar a refeição do almoço no trabalho não é algo simples, pois de forma diversa dos britânicos essa refeição é considerada central. Alinhar custos, comida saudável e satisfação, envolve uma série de arranjos materiais e outras práticas que demandam mais tempo e maior preocupação. O uso da 'marmita' surge também como uma prática importante nessa organização alimentar da rotina em torno do trabalho. "[...] *Para mim piorou depois que comecei a trabalhar fora [...] Para mim é relativo, porque tem dias da semana que eu levo marmita, é caprichado*"; "[...] *eu fico meio enjoado com esses restaurantes [...]*".

Entre os espanhóis ocorre algo similar, pois a refeição no almoço também é considerada importante, ou seja, da mesma forma, se configura como uma tarefa difícil de conciliar com o trabalho, pois as exigências alimentares são maiores. "[...] *comía y cenaba y desayunaba siempre fuera, en restaurante al lado de la obra y tal; y ahí la verdad es que comía bastante mal, el menú del día al final*"; "[...] *Y si que se nota un cierto bajón en el rendimiento ese día; el día que como fuera de casa [...]*"; O uso da 'marmita' também é uma das práticas que contribuem em organizar da melhor forma possível as refeições do meio dia. "[...] *Como todos los días en mi comedor del trabajo. Entonces ¿qué tengo en la nevera? Lechuga, el tomate, el maíz, las pasas, el no se qué [...]*".

Como é possível notar, as condicionantes que agem sobre as práticas do comer se associam em alguma medida, como é o caso do aumento da renda e sua influência nas mudanças em torno do paladar, a busca em 'cuidar' da saúde e dos filhos também influenciando nas mudanças do paladar.

---

<sup>5</sup><http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/4423-15062016-recessao-faz-com-que-34-dos-bares-e-restaurantes-operem-no-vermelho.html>

Sendo assim, para além de compreender as práticas sociais que dão origem as rotinas alimentares, nos interessa analisar, em maiores detalhes, os contextos sociais sob os quais determinadas práticas em torno do comer emergem, e como se associam e se influenciam, com reflexos que vão além das rotinas alimentares, mas incidem sobre diferentes 'conjuntos arranjados de práticas', que estabelecem novas ordens sociais, em que a prática do comer é apenas uma, dentre várias, porém com o devido 'peso'.

## CONTEXTOS DA MODERNIDADE

Como salienta Warde (2013, pg. 27), "*Practices are not given, but fabricated and consolidated in cultural contexts*". Ou seja, deve-se ter um olhar sobre os contextos sociais, a fim de compreender como as práticas sociais, dentre elas o comer, emergem e se interseccionam.

Para este fim, Warde (2016) constrói três categorias analíticas: a) eventos e ocasiões, que se constituem a partir de três dimensões: o tempo, a localização e a companhia, os quais, por sua vez, geram significados culturais e sociais em relação às performances do "comer", a partir das suas justaposições e permutações; b) a comida, os menus e os pratos, que juntos definem o que é elegível comer, ou seja, para além de uma escolha individual, estes elementos conformam um padrão social e cultural detectável nas performances relativas ao comer; e c) incorporação, que envolve questões como desordens alimentares, disjunções entre hábitos pessoais enraizados com padrões sociais distintos, dietas (autodisciplina e autocontrole do corpo) e modos à mesa.

### As práticas do comer a partir dos eventos: entre os espaços, o tempo e a sociabilidade

Em termos de escolhas, se optou investigar os espaços em que a prática do comer fora foi recorrentemente mais relatada pelos entrevistados: o comer no trabalho, em restaurantes, em casa por *delivey* e na casa de amigos e familiares. A partir dessa referência, se discutiu também a sociabilidade e o uso do tempo.

As práticas em torno do comer fora, quando realizadas no ambiente de trabalho ocorrem na presença de vários indivíduos, os quais podem comer juntos ou não, nas salas de escritório, nos refeitórios, em restaurantes próximos, etc. Esse momento, geralmente, ocorre durante a refeição, no período do almoço, variando os horários e os intervalos em que são realizadas, porém com certa regularidade ao longo da semana. A sociabilidade também varia, pois esse é um momento em que se compartilha a companhia de colegas de trabalho ou mesmo se come de forma mais solitária. “[...] *I work on a team so we all socialise when we go out for a meal, for a team event [...]*”; “[...] *Eu na companhia de bastante gente [...] Eu levo Marmita [...] Self service da obra mesmo. Com colegas [...]*”; “[...] *A ver, la mayoría de la gente comíamos juntos; luego alguno siempre se quedaba en el ordenador y se comía un bocadillo [...]*”. A variação quanto ao uso do tempo ocorre em razão do trabalho ser uma prática realizada ao longo da semana, em que os horários são mais regrados e os intervalos cronometrados. “[...] *I go to quite a lot of meetings as part of my job and some of them are at lunchtimes [...]*”; “*Entrevistado: Acho que tem a questão do território, da mobilidade, a gente não tem tempo de voltar para casa [...]*”; “[...] *Todos los días, a la hora del café en el trabajo, me tomo un pincho de tortilla [...]*”. Em termos de diferenças, no Brasil e na Espanha é recorrente o uso da marmita, sendo essa, uma refeição que demanda mais tempo, apresentando algumas intersecções com a prática de socializar. No Reino Unido é uma ‘parada’ mais rápida para comer, com pouca relevância em termos de sociabilidade.

As práticas em torno do comer fora, quando realizadas em restaurantes, apresentam maior destaque, pois manifestam uma ampla gama de possibilidades, principalmente o *buffet* no Brasil, o *menu del día* na Espanha, e a categoria *fast-food* no Reino Unido.

Notou-se, nos dados dos três países, que nos restaurantes as práticas de economizar, socializar e experimentar, são as mais relevantes que influenciam a prática do comer. A prática de socializar nesses espaços possui estreita relação com o uso do tempo. No que corresponde ao tempo datado, principalmente nos finais de semana, a sociabilidade maior é com os familiares e amigos, sendo que

a prática do comer em restaurantes está associada à prática de experimentar, mediados pelo paladar, pela variação da renda e pela oferta alimentar, mas também coordenados pelas regras dos espaços, mais ou menos formais. Para o tempo cronometrado, geralmente ao longo dos dias da semana, a sociabilidade prevaiente é com colegas de trabalho, sendo que os restaurantes se apresentam como uma opção para comer, associada à prática de economizar tempo.

As características marcantes são: a preferências dos brasileiros por irem a churrascarias aos finais de semana, dos espanhóis aos *pueblos* e dos britânicos aos restaurantes renomados e/ou *fastfood*. Foi notado, também, que o comer em restaurantes durante os dias da semana é percebido pelos brasileiros e pelos espanhóis como uma 'obrigação'. Assim, a prática de experimentar e socializar, associada à prática do comer em restaurantes, aparece especialmente aos finais de semana, ou durante os dias da semana, após o trabalho, algo mais comum entre os britânicos.

As práticas em torno do comer fora, quando realizadas em casa por *delivery*, se caracterizam por ser um serviço oferecido pelos restaurantes, porém, com uma configuração diferente em termos dos mecanismos de mediação e coordenação. As facilidades em se pedir uma comida de fora, para comer dentro de casa, tem se ampliado na contemporaneidade, principalmente com o avanço do uso da internet e de aplicativos, essencialmente os que envolvem compartilhamento de informações, avaliações e promoções, tendo como exemplo o iFood (Brasil) e o Just-Eat (Europa).

As práticas em torno do contexto social em que se come em casa por *delivery*, variam de acordo com o uso do tempo e com a companhia. Ao se analisar os dados, verificou-se que se destacam as seguintes práticas: economizar, socializar e experimentar. A prática de socializar varia entre amigos e familiares, sendo que os mecanismos de coordenação tendem a ser mais informais, pois a instituição que regula essas regras é a própria família ou grupo de amigos. A prática de experimentar é exercida de forma consoante à prática de economizar tempo, pois o *delivery* apresenta características de praticidade, ao se evitar a prática do cozinhar. Ademais, essa modalidade serve de inspiração no preparo de novas receitas ou mesmo como uma forma de 'quebrar' a rotina.

Em termos de frequência, notamos que essa prática ocorre mais no Reino Unido, em que o uso da modalidade do *takeaway* é maior. Na Espanha, em geral, notamos que essa prática, chamada de comida *encargada*, é bem menos frequente que no Brasil e no Reino Unido, ocorrendo uma vez a cada duas, três semanas. No Brasil, notamos que o *delivery* ocorre com maior frequência do que na Espanha, porém em menor frequência que no Reino Unido, sendo muito utilizada nos finais de semana, principalmente as sextas-feiras a noite. “[...] *pero que eso; que muy poco. Que igual una vez cada dos o tres semanas [...]*”; “[...] *Sim. Às vezes. Mais no final de semana [...]*”; “[...] *I want some food, I’m going to go and get some takeaway and bring it back [...]*”.

As práticas em torno do comer, quando realizadas na casa de amigos e familiares são influenciadas pelos mecanismos de mediação – presença de filhos e o paladar – e de coordenação – códigos de conduta e formalização das regras pela família anfitriã. As companhias não variam muito, sendo basicamente os familiares e/ou os amigos, apresentando um grau de intimidade maior, sendo que o período do tempo em que esse evento ocorre tende a ser datado, principalmente aos finais de semana ou datas festivas. Essas características podem ser observadas nas entrevistas dos três países. “[...] *tends to be maybe once a month or once every couple of months at the most. That will be a mixture of family and friends [...]*”; “[...] *Vocês acham que encontro com amigos e familiares, essa sociabilidade, é mais gostoso dentro ou fora de casa? [...]* *É bom em casa. Você tem mais liberdade [...]*”; “[...] *Bueno con la familia más. Es decir los hábitos esos de los españoles de hacer reuniones familiares, una docena de veces al año o más [...]*”.

Comer na casa de familiares e amigos, em geral, é um espaço em que há uma intensa troca de informações, com um investimento de tempo muito maior do que em outros espaços, como em restaurantes e no trabalho. Os britânicos parecem fazer mais recorrentemente o uso de pedir comida pronta (*takeaway*), para ajudar nesses momentos, principalmente quando são anfitriões. “*Interviewer: Do you ever go to other people’s houses to eat food? Respondent: Not really, no. I’ve been to my son’s a couple of times. Or if I do go there, they’ll get a takeaway curry [...]*”.

Observou-se, a partir dos dados, que as práticas que compõem o comer, quando o evento é configurado a partir do espaço e da companhia de amigos e familiares, geralmente datado, são o

cozinhar, cuidar, socializar e experimentar. A prática de socializar ocorre de forma semelhante ao comer em casa por *delivery*, em que a formalização das regras é menos restrita. Um aspecto marcante, que diferencia essa prática no Reino Unido, em relação ao Brasil e a Espanha, é o fato das visitas levarem algo aos anfitriões, alguma bebida (geralmente vinho), sobremesa, um chocolate, etc. Assim, a prática de socializar interfere na prática do comer, a partir desse evento. No caso do Reino Unido, ainda, notou-se uma crescente tendência ao surgimento de indivíduos que se consideram *foodies*<sup>6</sup>, vindo a tornar a prática do comer fora, na casa de amigos e familiares, fortemente conectada às práticas de experimentar e cozinhar. “*Respondent: Like I said, a lot of my friends are foodies so probably I feel pressure to try and give them something that will maybe impress them [...]*”.

### **As práticas do comer a partir da "incorporação": entre as ordens e as desordens alimentares do comer**

A dimensão da incorporação passa, necessariamente, pelo controle do que se come ou deixa de comer. A seleção dos ingredientes, a quantidade de comida, e a frequência com que se come, basicamente, são práticas que compõem a dieta alimentar. Não necessariamente esse ciclo é completo ou mesmo controlado, pois muitas vezes o que se come não necessariamente passa por uma escolha dos indivíduos e seus coletivos, por diferentes motivos como acesso, gosto, crenças, disponibilidade, ou mesmo limitações fisiológicas (COHEN, 2014; COLLAÇO, 2014; MONTANARI, 2013; POLLAN, 2007; MENNELL, 1991).

Os motivos que passam a guiar as dietas alimentares possuem origens distintas. Os dados analisados nos três países mostram que problemas de saúde, adquiridos ao longo da vida dos indivíduos, passam a ser um dos motivos que alteram a dieta alimentar, como observado anteriormente, cujas principais conclusões indicam: a) uma preocupação maior por parte dos brasileiros, como algo a se buscar; b) para os espanhóis como algo já conquistado, mas que precisa ser mantido e controlado; c) já para os britânicos, aparenta ser algo de pouca relevância, despertando interesse somente quando os problemas de saúde surgem.

Todavia, foram notados outros aspectos que moldam as dietas alimentares nos três países, no que corresponde às práticas em torno do comer, que envolvem diretamente o corpo, como os próprios limites em relação ao que o corpo 'aceita' ou não comer, como alergias, intolerâncias, etc. “[...] *My husband is allergic to fish, so we don't go to fish restaurants very often*”; “[...] *Eu, meu filho e minha neta temos intolerância a lactose [...]*”; “[...] *si salíamos mucho, hasta que le dio la alergia al marisco y se acabo [...]*”.

Outro fator, identificado nas entrevistas, que molda as dietas a partir das questões envolvendo diretamente o corpo é a estética. Essa questão parece ser uma importante perspectiva do corpo, especialmente no caso dos brasileiros, que demonstraram maior preocupação com o controle do peso e a manutenção de um corpo com padrões de beleza mais 'valorizados' socialmente. Entre os espanhóis também surge essa preocupação, porém com menor frequência nas entrevistas. Essa característica é destaque em grupos mais jovens e principalmente entre as mulheres. Para os entrevistados britânicos não foi relatado um controle na dieta por razões estéticas. “[...] *Eu mesmo é estética [...]* *Eu penso em estética [...]* *Eu tenho medo de engordar [...]*”; “[...] *Eu tenho que ficar bonita, ficar assim, por causa de fulano [...]*”; “[...] *Quiero decir, la estética, en un sentido de digamos... de la mirada de los demás ¿no? La mirada de los demás te exige de alguna manera, tener una fachada presentable [...]*”.

A prática do comer pode estar alinhada com a prática do exercício físico, influenciando direta ou indiretamente o formato e conteúdo das refeições. A própria prática do cuidar também se faz

---

<sup>6</sup> O termo *foodie* está ligado ao conceito de *omnivorous*, que se caracteriza pelos indivíduos que tentam ampliar o máximo possível suas experiências culinárias, com conhecimento, treinamento, informação e degustação. Geralmente os *foodies* estão preocupados com a estética da comida. Os *foodies* são pessoas realmente interessadas em comida, que pesquisam ingredientes, receitas, buscam experimentar diversos menus e se aprofundam em leituras, críticas gastronômicas, acompanham programas de TV, etc, tudo que possa estar relacionado à comida e ao comer em termos de conhecimento, informação e práticas culinárias.

presente, como é possível observar em algumas entrevistas do Brasil. “[...] *eu estou fazendo academia eu necessito me alimentar de uma forma melhor*”; “[...] *Ele passa três horas na academia. Ele leva já o café, ele já toma o suplemento [...]*”.

Os dados indicam que a prática do cuidar, envolvendo diretamente as dietas e o corpo, é a mais importante na dimensão da incorporação, mesmo que haja uma variação entre os países. A prática do comer fora de casa é percebida por vários entrevistados, nos três países, como um momento de prazer. Porém, também se apresenta como um momento de descontrole, ou mesmo de certo 'desleixo', em que o comer é mediado pelo paladar, independentemente se faz bem ou mal ao organismo, gerando uma certa 'desordem'. Em vários casos foi relatado que há um certo tipo de 'compensação' em casa e/ou em outras refeições, em que os indivíduos comem menos ou comem alimentos nutricionalmente mais benéficos ao corpo, buscando estabelecer uma nova 'ordem'. Essa 'compensação' foi percebida entre os entrevistados do Brasil e da Espanha, sendo que no caso britânico parece haver menor preocupação quanto a esse aspecto. “[...] *porque luego hago régimen [...]*”; “[...] *Eu acho que é compensação, se hoje eu vou exagerar um pouco mais, amanhã eu vou dar uma controlada*”.

No que corresponde aos ritmos corporais, é possível discuti-lo sob dois eixos de reflexão. Primeiro, em relação ao tempo. Segundo, em relação aos modos à mesa.

Os dados demonstraram que a forma no uso do tempo em torno das práticas do comer é distinta em cada um dos três países investigados para a maioria das refeições, sendo parecidas, apenas, quanto ao café da manhã. Provavelmente essa seja a dimensão mais marcante em termos de diferenças, atrás apenas da composição dos menus. Já as práticas sociais que se destacaram nas entrevistas, a partir dessa dimensão, foram: socializar, economizar, cuidar e trabalhar.

O café da manhã parece ser uma refeição rápida nos três países, apesar de variar os menus. Aparentemente, tomar o café da manhã fora de casa é uma prática realizada mais pelos brasileiros, em padarias, e pelos britânicos, na Starbucks, Costa, etc. Os horários da refeição também variam em relação à mobilidade, compromissos de trabalho e atividades de ensino, aparentemente de forma semelhante entre os três países. Neste caso, as práticas em torno do comer se associam de forma menos intensa, ou seja, sem alterar, substancialmente, a normatividade e as regras em torno dessa refeição.

No que diz respeito ao intervalo do almoço, as diferenças são maiores. Na Espanha se costuma almoçar entre 14-16h, já no Brasil e no Reino Unido entre 12:00-13:30h. Os espanhóis e os brasileiros costumam ocupar mais tempo no almoço fora de casa durante os dias da semana. As modalidades utilizadas nesses dois países é o uso da marmita, o *menu del dia* ou a comida a 'Kilo'.

Como notado nas entrevistas, espanhóis e brasileiros aparentam se relacionar de maneira mais 'caótica' com o almoço fora, quando o tempo é um fator limitante. Ou seja, quando se opta pela prática em economizar tempo, para comer um sanduíche, um *pincho*, ou mesmo um lanche, os brasileiros e os espanhóis tendem a achar que comem muito mal. Os dados demonstraram, nos dois países, que o menu e o tempo em torno do almoço tem papéis centrais nas práticas que se associam ao ato de comer, envolvendo aspectos nutricionais e de sociabilidade, que importam muito nessa situação. “*Entrevistado: Não trocaria um lanche por um prato de comida.*”; “*Entrevistado Sentimento de culpa*”; “[...] *Él, el año pasado empezó a comer fuera de casa todos los días con, pagando la comida o si, comprando un pincho en un bar, o algún día medio menú por ahí, pero al final económicamente no salía nada rentable y al final comía mal, mal [...]*”.

Como o almoço dos espanhóis ocorre mais tarde, é comum perceber que no horário das 11h - 12:30h eles costumam fazer um lanche, comendo uma fruta ou um *pincho*. Para os brasileiros e britânicos esse lanche do meio da manhã é mais esporádico e ocorre um pouco mais cedo, por volta das 10h - 11h, sendo, geralmente, um café, uma fruta, um salgado (caso brasileiro), etc. Geralmente essas refeições são realizadas nos locais de trabalho ou em bares e lanchonetes, sendo guiados, principalmente, pela prática do cuidar e do trabalhar.

Para os britânicos, o almoço fora de casa durante os dias de semana, parece ser uma refeição de pouca importância, geralmente suprida por um lanche, uma sopa, ou mesmo uma fruta, sendo as escolhas guiadas principalmente pela prática de economizar tempo. No Reino Unido os indivíduos

costumam comer sentados nas praças ou em suas mesas de escritório. A prática de economizar se associa com a prática do comer, porém as regras e a normatividade não se alteram substancialmente. “*Interviewer: Okay. So how often do you eat out? Respondent: It varies. I suppose actually it also depends whether [...] Sometimes I have them in restaurants and sometimes I have them in offices. Probably in a restaurant [...] so that’s kind of a seasonal thing, so I suppose on average, maybe two or three times a week*”.

A janta também possui horários muito peculiares nos três países. Na Espanha costuma ocorrer por volta das 20h - 23h, no Brasil entre 19h - 21h, e no Reino Unido por volta das 18:30h - 20h. O conteúdo e o sentido de cada refeição mudam muito em cada país. O jantar é uma refeição central para os britânicos, sendo considerada a sua *'proper meal'*<sup>7</sup>, ou seja, a principal refeição do dia. Para os brasileiros é uma refeição de menor importância, sendo substituída, muitas vezes, por apenas um café ou mesmo uma sopa. Para os espanhóis a janta também tem sua importância, em termos de variação em relação ao almoço, sendo servida, geralmente, uma *tortilla de patatas*, algum peixe, etc. “[...] *I think we just tend to just have one main meal in the evening [...]*”; “[...] *Para mim não faz falta nenhuma jantar [...]*”; “[...] *Sí; yo complemento en la cena teniendo en cuenta lo que han comido. ¿Han comido pescado? Igual les doy tortilla [...]*”.

Já os modos à mesa é um fenômeno amplo que abarca diferentes perspectivas de análises voltadas às performances do corpo, estética e de sociabilidade. Os dados demonstraram que os modos à mesa em torno das práticas do comer apresentam pouca distinção entre os três países, prevalecendo questões como a praticidade e a informalidade, além de arranjos materiais e configurações espaciais mais flexíveis e individualizadas. As práticas identificadas ao longo das análises, para esses contextos, foram: economizar, socializar, trabalhar e julgar.

Ao se analisar as entrevistas, observou-se nos três países que há pelo menos dois processos que reconfiguram os modos à mesa, especialmente em torno do comer dentro de casa. O primeiro deles diz respeito aos locais em que se come e se serve. Os entrevistados relataram que tem sido cada vez mais comum realizar a prática do comer em espaços que não mais à mesa, mas sim no sofá, no quarto, no escritório, etc. Ao mesmo tempo que a prática de 'pôr' a mesa, tem sido cada vez menos frequente. “[...] *No, we eat on the floor. We don’t eat on tables, we have a big plastic and we all sit on the floor [...]*”; “[...] *lá em casa cada um faz o prato e senta no sofá [...]* *No meu caso comem na cozinha, no quarto, na sala, cada um pega seu prato e vai saindo [...]*”; “[...] *Cada uno se cogía lo que quisiera cenar, se cogía su bandeja y se iba para el sofá, ya no nos sentábamos ni en la mesa. Nos poníamos con la tele [...]*”.

O segundo processo que tem (re)configurado os modos à mesa, tem sido a presença e o uso da tecnologia, cada vez mais recorrentes na cozinha e na mesa. A presença da televisão já não é mais uma novidade “*es el 4º elemento de la mesa*”, como relata um entrevistado espanhol. O que tem surgido mais recentemente e com maior frequência, é o uso de celulares à mesa. Ainda mais controverso, o seu uso no momento das refeições tende a ser mais rejeitado que o da televisão, inclusive, já com algumas regras sociais de controle “*Eu vou tomar o celular todinho e só entrego na hora de ir para casa*”, como foi registrado em uma das entrevistas do Brasil.

Mas mesmo os restaurantes, antes muito mais formais e exigentes quanto aos padrões de vestimenta e comportamento, parecem estar menos rígidos em relação a esses aspectos, como se percebe na entrevista de uma britânica indo a um restaurante de reputação 'Michelin' “[...] *Oh yes, we’re going to Maze, Gordon Ramsey’s restaurant. I’ve been there a few times [...] I’d probably wear a dress. We’re all coming from work, so I wouldn’t be dressed to the nines. I do remember the first time I went there I went quite casual and there was a woman in a cocktail dress. And then there was another woman in ripped jeans [...]*”. Já no Brasil, o comer fora de casa em espaços de restaurante *a la carte* é visto como sendo um espaço mais formal “*Entrevistador: No restaurante a la carte a sensação é de quê? Entrevistado: Algo mais formal. É bom*”. Já os espanhóis parecem não se preocupar com a formalidade dos espaços em restaurantes, a não ser na presença de filhos “[...] *Es*

---

<sup>7</sup> A *proper meal* no caso britânico é considerada do ponto de vista de conteúdo, quando tradicional, composta por uma carne e dois vegetais, e em termos de sociabilidade é quando a família está reunida. Ver Douglas (1972) e Warde e Martens (2003).

*que con las niñas; nosotros normalmente salimos con ellas y meterte en un restaurante, ellas no paran quietas; necesitas algo que sea así un poco más ligero... En un ambiente que no sea demasiado formal [...]*”.

Em resumo, os modos à mesa têm se mostrado cada vez mais flexíveis e moldados pela tecnologia, o que tende a associar as práticas de socializar, julgar, economizar e trabalhar, de forma direta e mais intensa à prática do comer. Por outro lado, quanto à tendência de apresentar maior informalidade em relação aos espaços, especialmente em restaurantes, a prática do julgar tem se associado à prática do comer de forma menos intensa.

Por fim, a formação do gosto e sua incorporação às práticas do comer é algo complexo e mutante. Não somente a disposição em comer algo que se está habituado ou mesmo treinado é que estabelece essas características, mas também fatores relativos ao corpo, experiências pessoais, oferta alimentar, etc. Esse processo se torna ainda mais dinâmico, especialmente em sociedades contemporâneas, em que o contato e as trocas culturais são cada vez mais intensas, constantes e diversas, em meio a uma abundante, porém relativa, oferta alimentar. “[...] *I used to hate sweet potatoes and now I do like them. I tend to be not as picky, your tastes do change as you get older [...]* *There’s a lot of foods I eat now that I’d have been fussy about when I was a kid [...]*”; “[...] *Meu paladar está mais seletivo, sei exatamente o que eu gosto. Eu aprendi a cozinhar de acordo com o nosso paladar e mais saudável [...]*”; “[...] *cuando salí de casa de mis padres fue cuando empecé a hacer, eso, a vivir un poquito más mi independencia, y bueno ahí salía bastante más comía bastante más fuera, luego llegó un momento como que te estabilizadas, porque te cansas, te hartas un poco y ya te apetece más estar, comer, hacerte tu las cosas, y luego, pues cuando empiezas a vivir en pareja pues evidentemente como no eres solamente tu el que tiene que comer pues intentas organizarte un poco la comida pues con tu pareja por el tema de horarios por el tema de comida, por el tema de gustos*”. Dessa complexidade que se configura em torno da formação do gosto, tendo em conta as mudanças sociais e corporais, a característica que mais se destaca é a extensão desse processo ao longo da vida dos indivíduos. Ou seja, ao que tudo indica, não nascemos e morremos com os mesmos gostos.

### **As práticas do comer a partir dos menus: entre os processos de globalização, comoditização, estetização e eticização**

A globalização dos menus depende do quão conectados estão os territórios, da informação que circula entre eles e do nível de apropriação cultural existente. Fatores como aumento no uso das tecnologias de informação, as migrações, a mobilidade social, a integração econômica e política, entre outras, contribuem para que as trocas culturais sejam mais intensas, fazendo com que essas influências recaiam sobre a constituição dos menus (JULIER, 2013).

Dentre os três países investigados, o Reino Unido é o que apresenta maior influência cultural de outras partes do mundo, refletindo na composição dos menus, principalmente os apreciados fora de casa. Pratos já considerados típicos britânicos, como é o caso do *curry*, advém da influência indiana, e é altamente disseminada pelo Reino Unido. As comidas geralmente apimentadas e carregadas em temperos já fazem parte do paladar britânico. Esse é um tipo de receita muito apreciada em restaurantes e também reproduzida nos menus domésticos do Reino Unido, além de outras comidas exóticas, como as chinesas, japonesas, turcas, árabes, gregas, mexicanas, francesa, tailandesa, vietnamita. Todavia, essa tendência divide espaço com os menus tradicionais, como o *fish and chips*, os *Puddings*, *Rost*, etc. “[...] *was not, I suppose, traditional English, but that could be Japanese, Indian [...]* *And in Mexican and Thai places too*”; “[...] *Some of my friends will cook more traditional food, I suppose [...]* *Traditional English, like Sunday roast and things like that*”. Entre os britânicos, todas as práticas identificadas, viajar, experimentar, cozinhar e socializar se associam à prática do comer, quanto ao processo de globalização e sua influência na composição dos menus, de forma intensa. Para eles as viagens a outros países são bastante frequentes, onde aproveitam para experimentar a culinária local, trazendo, frequentemente, receitas que são adaptadas a suas práticas de cozinhar.

Os brasileiros parecem ser mais influenciados pela culinária de outros países que os espanhóis, porém bem menos que os britânicos. Todavia, as comidas típicas também são muito presentes nos menus dos brasileiros, sendo o churrasco o prato preferido quando comem fora de casa, mas também em casa, principalmente nos finais de semana. Os pratos típicos regionais, como Maniçoba, Pato no Tucupi, Vatapá, Açaí, Tapioca, Acarajé, e tantos outros, além da Feijoada, que é um prato nacional, são também consumidos fora de casa, principalmente ao meio dia em restaurantes, bares e lanchonetes. Como discutido anteriormente, uma característica marcante dos menus brasileiros é uma 'mescla', entre as comidas tradicionais e as exóticas. “[...] *Hoje, pessoal do trabalho, arroz, feijão, salada, carne e um pouco de massa [...] Ontem à noite, comida japonesa com a namorada [...]*”.

Entre os brasileiros, assim como entre os britânicos, todas as práticas identificadas, viajar, experimentar, cozinhar e socializar, se associam, nessa perspectiva de análise, de forma intensa. Algumas diferenças em relação ao Reino Unido, e também algumas peculiaridades, caracterizam de forma distinta essas dinâmicas no Brasil. A prática em viajar para fora do país, não é algo comum entre os brasileiros, mas dentro do país, entre diferentes regiões, sim. Deste modo, as práticas em experimentar e viajar, influenciam a composição dos menus mais regionalmente do que internacionalmente.

Entre os espanhóis, ao contrário do Brasil e do Reino Unido, as práticas identificadas, viajar, experimentar, cozinhar e socializar, se inter-relacionam com a prática do comer de forma menos intensa, ou seja, sem influenciar substancialmente a composição das refeições. Para os espanhóis as práticas de viajar e experimentar, são formas de variar, eventualmente, algumas refeições, porém não influenciam mudanças na composição dos menus domésticos e nas práticas de cozinhar. Os pratos exóticos não são muito apreciados pelos espanhóis. A prática de socializar associada à prática do comer, quanto ao processo de globalização na constituição dos menus, também apresenta pouca relevância, sendo que os restaurantes tradicionais, ou mesmo as visitas aos *pueblos*, são as situações mais frequentes e relevantes

O processo de comoditização dos menus implica na homogeneização, padronização e replicação de processos, produtos, práticas ou mesmo formas de pensar. No âmbito da alimentação é possível observar esse fenômeno na padronização de produtos, visíveis nas gôndolas de supermercados, nos menus dos restaurantes de *fastfood*. No que diz respeito aos menus, o ícone desse processo são as grandes cadeias, como McDonald's, Burger King, KFC, Subway, Pizza Hut, etc.

Uma primeira informação a respeito desse processo de comoditização é que nem todos as grandes cadeias de restaurantes, são as mesmas nos três países. O Girafas, por exemplo, existe somente no Brasil, e serve, geralmente, pratos típicos da gastronomia brasileira, sendo o arroz e feijão o principal. O Bob's existe somente no Brasil e no Chile, e tem características semelhantes ao Burger King e ao McDonald's em termos de menu. Porém há ainda no Brasil o China in Box e o Habib's, o primeiro com um menu padrão de comida chinesa e o segundo árabe. O Nando's, por exemplo, existe em 24 países, contando com o Reino Unido, mas não há franquias no Brasil e nem na Espanha, e geralmente servem comidas picantes a base de uma pimenta sul-africana, chamada 'Peri-Peri'. Os dois restaurantes que foram citados nas entrevistas nos três países foram o McDonald's e o Burger King. Sendo que o Subway e o KFC foram citados apenas no Brasil e no Reino Unido.

Nessa primeira análise constatamos que há sim homogeneidade dos menus entre os três países, especialmente quando o consumo ocorre em restaurantes como o McDonald's, Burger King, Subway e KFC, sendo estes dois últimos relatados somente no Brasil e no Reino Unido. Porém, essa homogeneidade ocorre também em cadeias de restaurantes nacionais, como o Bob's no Brasil, ou mesmo em restaurantes com menus com características da culinária nacional, como o Girafas (arroz e feijão), no caso do Brasil, e o Nando's (curry) no caso do Reino Unido. Na Espanha não encontramos, a partir das entrevistas, nenhuma cadeia de restaurante nacional com um menu homogêneo, apenas as cadeias de restaurantes internacionais como o McDonald's e o Burger King. Tais situações demonstram a diferença entre os países quanto a oferta alimentar comoditizada.

Notamos que no caso espanhol, em que o consumo destes menus parece ser mais restrito que no Brasil e no Reino Unido, ele está ligado a duas questões. A primeira é em levar as crianças para comer em algum lugar que lhes agrade, lhes deem bonecos ou algum outro 'regalo' - "*Estaba*

*entretenido, le daban el muñeco*", como uma prática de socializar e experimentar. A segunda envolve a prática de economizar tempo e dinheiro, pois geralmente são menus que são servidos rápidos e de baixo custo. Porém, diversas vezes esse tipo de comida foi caracterizada como sendo uma comida 'basura', algo ruim para a saúde, demonstrando, nesse sentido, uma prática em cuidar da saúde. As três práticas, economizar, socializar e experimentar, na Espanha, tendem a se associar à prática do comer de forma menos intensa, pois não alteram, substancialmente, a normatividade e o formato de suas refeições. “[...] *y van al McDonald porque es más barato*”; “[...] *ibas a un Mac Donald's o a un Telepizza, a sitios de estos así de comida basura*”.

No Brasil, essas cadeias de restaurantes são bastante apreciadas, tanto pela praticidade como pelo sabor dos produtos, sendo que a prática em economizar e experimentar são as que mais se destacam. Em alguns casos, surge a prática de cuidar, quando esses menus passam a ser percebidos como ruins para saúde, mas nem sempre, pois menus servidos no Subway e no Girafas, por exemplo, são considerados saudáveis pelos brasileiros. “[...] *Subway, McDonald's, Girafas, você tem aquele sanduíche lindo e maravilhoso, aí minha filha você não resiste*”; “[...] *Girafas. Aquele prato... é o ideal, tem arroz, feijão, salada, gosto de comer isso. Sustenta. E custa 5,90R\$*”.

Esses menus, em termos da prática em socializar, também são apreciados no Reino Unido. Os britânicos não apresentam grandes preocupações em relação à saúde, demonstrando que a prática do cuidar não é muito presente nessas situações. Mas, a prática em economizar sim, pois consideram um preço razoável pelo menu que oferecem, ou seja, pouco preço, mas também pouca qualidade. No que corresponde à prática em experimentar, muitos britânicos, assim como os brasileiros, apreciam os menus comoditizados tradicionais, como os encontrados no Nando's. “*MacDonald's is quite tasty. I know a lot of people think it's crappy food, but it's got flavour to it. The Big Macs have, anyway. And I like the Filet O' Fish ones, they're nice [...]*”; “*Would prefer Indian because you can get a lot of vegetable stuff in there, but I like Nando's as well, they make a lot of nice salads. Nando's makes good salads*”.

O processo de estetização não é recente, porém recebe novas configurações na sociedade contemporânea. Esses fenômenos geralmente desencadeiam o surgimento de identidades individuais, de grupos e classes sociais, a partir das diferentes práticas sociais que emergem e se inter-relacionam em torno do comer, tendo como principal referência o acúmulo de um determinado tipo de capital cultural, mais especificamente o capital culinário<sup>8</sup>.

Os brasileiros parecem ter despertado um grande interesse pelas questões estéticas dos menus nos últimos anos, pois comparando as entrevistas entre as edições de 2005, 2011 e 2015 dos projetos HA, percebemos que a palavra 'gourmet' foi utilizada pelos entrevistados somente em 2015. Notou-se que o termo se tornou bastante popular no Brasil, tendo como uma das principais expressões os chamados *foodtrucks*, que se caracterizam como sendo ambulantes, mas com um chamado estético muito forte. Geralmente os trailers são decorados, chamativos, quase uma 'obra de arte'. Os pratos costumam ser lanches, em geral 'Baurus', podendo ser feitos com pão artesanal, uma carne assada na brasa, alguns molhos especiais, e servidos de diversas maneiras, geralmente também com algum estilo, alguma marca registrada do cozinheiro, ou alguma louça especial. “*Entrevistador: O que leva um x-salada para o status de gourmet? [...] O ambiente, o lugar [...] descrição da comida, a comida do cardápio é toda detalhada, em um jeito mais bonito [...] O meu pensamento de gourmet, é algo feito, tipo hambúrguer, pela pessoa, não industrializado [...] Normalmente uma louça mais bonitinha*”.

Nas entrevistas do Reino Unido notou-se que os menus nos restaurantes são mais cosmopolitas que no caso brasileiro e espanhol. A variedade na composição dos menus é um critério de seleção dos restaurantes para os britânicos, pois quanto maior a variedade em termos exóticos, melhor avaliado é o restaurante, fazendo com que a prática de julgar se destaque. “*Interviewer: What*

---

<sup>8</sup> Segundo Barbosa (2016, pg. 98) "Capital culinário pode ser definido como um conjunto de práticas, conhecimentos, ideologias e representações sobre alimentação, comida e comer que são utilizados, em determinados contextos, para desafiar valores e ideologias preexistentes e em outros para indicar determinados posicionamentos sociais, econômicos e culturais, que fornecem, nessas circunstâncias, um sentido de identidade".

*sorts of things make you decide to go to one place over another? Respondent: Probably what they've got to offer, like a range of menu [...]*”.

Em termos de interesse pela cultura culinária, encontramos nas entrevistas do Reino Unido alguns indivíduos que se consideraram *foodies*. As visitas que se costumam fazer entre amigos, em algumas situações, possuem como atrativo a confecção dos menus. “*Interviewer: How does that work and what sorts of things do you and your friends prepare? Respondent: Usually we have a different theme each year, But we always try to make it homemade gourmet level, food that I wouldn't normally cook. Because that's half of the fun, to stretch yourself a bit and serve matching drinks that go with it and have a really well thought-out menu*”.

As inter-relações entre as práticas sociais do socializar, experimentar e diferenciar, no caso britânico, ocorrem de maneira similar ao percebido no Brasil, ou seja, de forma bastante articulada e intensa com a prática do comer. O mesmo se percebe com a prática do julgar, haja vista as escolhas que os britânicos fazem dos restaurantes, cujo peso estético é marcante, em termos de ambiente, cordialidade e, principalmente, composição de pratos e a oferta de menus exóticos. Em termos de formalidades em espaços de restaurantes, no que corresponde a prática de julgar, essa associação, assim como no caso brasileiro, tem surgido de forma menos intensa junto à prática do comer.

Aparentemente os espanhóis não demonstraram interesse pelo aspecto estético do lugar e dos pratos, mas sim por questão relacionadas ao preço e conteúdo dos menus, onde se destaca a prática em economizar e socializar. Notou-se também quão organizada é a cozinha espanhola, porém tradicional e aparentemente um pouco 'avessa' ao que conhecem como '*cocina de autor*', em que as práticas de experimentar e diferenciar praticamente não aparecem. “[...] *Cocino muy bien, pero no soy de la nueva cocina, ni esas cosas que se llevan ahora; cocina de autor, de esas cosas no soy nada, nada*”.

Assim, é possível perceber algumas diferenças no que diz respeito ao processo de estetização dos menus entre os três países. No Reino Unido esse processo é mais intenso, em razão das influências da cultura culinária de outros países, e mais concentrado em estratos de renda mais elevados. Esse movimento no Reino Unido é mais caracterizado pelo termo '*foodie*', dando aos indivíduos um capital culinário mais elevado. Já no Brasil, esse processo surge de forma mais intensa nos últimos anos, porém mais popularizado que no caso britânico, sendo que os chamados *foodtrucks* são uma 'febre' na maioria das capitais do país. Esse movimento no Brasil é mais conhecido como 'gastronomização' dos menus. Por outro lado, no caso espanhol, esse processo parece ser pouco evidente, mantendo diversas tradições quanto aos estilos mais tradicionais dos menus locais, havendo pouca permeabilidade da cultura culinária mais exótica, a qual é apreciada de maneira separada da culinária tradicional dos *pueblos*, comunidades autônomas, e regiões. Esse processo de estilização dos menus na Espanha é identificado pelo que eles caracterizam como sendo '*cocina de autor*'.

O processo de eticização, que corresponde a dimensão ética do consumo, vem se tornando cada vez mais presente nas práticas sociais dos indivíduos e seus coletivos no que corresponde ao ato de comer. Para além dos debates em torno dos acordos internacionais, cujo foco tem sido a diminuição na emissão de gases de efeito estufa que geram aquecimento global, outros dilemas éticos ganham espaço e marcam presença nas práticas sociais, como o não consumo de carne, a proteção de povos e comunidades tradicionais, a luta contra o trabalho infantil e escravo, a luta contra grandes transnacionais do ramo alimentar – que abusam do poder econômico e do lobby político –, as campanhas contra o consumo de alimentos ultraprocessados, entre outros (PORTILHO, 2009; MICHLETI, 2003; SASSATELI, 2004). Portanto, são temas que transbordam da esfera privada, muitas vezes, para a esfera pública, e que cada vez mais tem influenciado as agendas políticas, pautando o comer e a comida como sendo o eixo central nos processos de mudanças sociais (BARBOSA, 2016).

Notou-se que entre os indivíduos mais jovens esse é um tema mais presente em torno de seus hábitos de consumo. Em geral, esses indivíduos apresentam uma compreensão mais ampla sobre suas escolhas, muitas vezes conseguindo conectar essas opções de consumo aos impactos que causam no meio ambiente. Os indivíduos mais velhos, em geral, têm mais dificuldade em entender ou mesmo aceitar essas opções de consumo. A prática de julgar aparece com 'ares' de um conflito geracional que

perpassam valores morais e éticos, do que deve ser priorizado, em termos de ações coletivas. Esse 'conflito' surgiu de forma mais aparente, a partir dos dados, no Brasil e no Reino Unido. “[...] *It's an ethical thing, it's a cost thing, it's an environmental thing as well. Obviously cattle has a really high carbon footprint [...]*”; “*Um dos motivos que parei de comer carne é por que a pecuária está acabando com o planeta [...]*”.

Observou-se, também, que nos casos investigados no Reino Unido e no Brasil os indivíduos demonstraram maior preocupação em relação ao 'bem-estar animal' e uma maior frequência de indivíduos, em geral mais jovens, optando por um consumo ético voltado ao vegetarianismo, evidenciando a prática de cuidar em torno do comer. Porém, em diversas entrevistas, mesmo se notando uma maior consciência a respeito dos maus tratos sofridos pelos animais, muitos entrevistados optam em não deixar de consumir a carne proveniente desses abates, principalmente entre um público mais velho.

Para os britânicos a prática de socializar, a partir da constituição de menus éticos, é mais comum, não sendo um problema lidar com as diferentes opções de cada indivíduo. Muitos entrevistados entendem destas práticas de consumo, mesmo que não as realizem, optando pela prática de alienar-se, porém, as aceitam, as encorajam, preparam pratos para os amigos e familiares que fazem essa opção pelo consumo mais ético, lançando mão, também, da prática de julgar. Nessa perspectiva, as práticas de socializar e julgar parecem se associar de forma intrínseca à prática do comer, alterando as regras e a normatividade em torno das escolhas. “[...] *my husband's family are quite French influenced and his dad is a vegetarian. Usually there is meat because everybody else eats meat, but there is also a lot of veg influence in there [...]*”.

Já as opções pelas práticas do comer de forma mais ética no Brasil, ocorrem em menor escala do que no Reino Unido. O que parece diferenciar o Brasil do Reino Unido é no que diz respeito à prática de socializar, ou seja, a aceitação e o convívio com os indivíduos que fazem essa opção de consumo. No Brasil, os indivíduos que começam a ser vegetarianos, por exemplo, geralmente são vistos com desconfiança, causam desconforto quando discutem o tema, ou ainda criam o 'caos' aos anfitriões, os quais não sabem o que oferecer a um vegetariano. Isso demonstra que no Brasil, essa tendência pelo consumo consciente parece ser uma prática mais recente e ainda pouco compreendida pela maioria da população. Nesse sentido, as práticas de socializar e julgar se associam à prática do comer de forma menos intensa, pois não influencia grandes mudanças nas refeições dos brasileiros. “[...] *Minha irmã, não come carne, virou vegetariana, e aí virou um caos [...]* era vegetariano, meu Deus o que vai dar para ele comer [...] *no meu tempo da faculdade, tinha um moleque que era vegetariano, e quando a gente ia fazer churrasco ele comia pão de alho*”.

Com relação aos dados espanhóis não encontramos nenhum indivíduo vegetariano entre os entrevistados. Os pratos e restaurantes vegetarianos são escolhidos, muitas vezes, como uma opção a mais, para variar nas escolhas, ou ainda por questões de saúde, sendo que a prática do cuidar aparece de forma hedônica, porém não influenciando mudanças mais substanciais nas refeições, se associando à prática do comer de forma menos intensa. A prática de socializar também se associa dessa forma com a prática do comer, quanto à dimensão ética dos menus. A questão 'ambiental' surgiu em apenas uma entrevista, com a preocupação no fato do produto ser ecológico. Notou-se também que a prática do julgar, para os espanhóis, parece estar mais voltada a questões éticas que giram em torno da identidade com algum território, como, por exemplo, o consumo de pratos e/ou produtos genuinamente espanhóis e asturianos, associando-se, nesse caso, à prática do comer de forma mais intensa, pois parece 'ancorar' as escolhas que os espanhóis fazem em torno dos seus menus, do ponto de vista ético. “[...] *Pero no me gustó. Yo producto “made in Spain”... y asturiano...somos más tradicionales [...]*”; “[...] *Sí, si. Algún día si nos apetece ir a un vegetariano. Y vamos a un vegetariano. Pero, muy pocas veces [...]*”.

Em síntese, os contextos sociais – a partir das três dimensões analisadas –, demonstram que a prática do comer se intersecciona ativamente com outras práticas sociais, sendo estas inter-relações mais ou menos intensas. Em alguns contextos e situações a prática do comer tem sua normatividade – os 'fins' e as 'motivações' – alterada, sendo 'ancorada' por outras práticas sociais. Por outro lado, em outras situações, tais práticas compartilham sentidos e significados, porém a prática do comer é que

'ancora' ou se impõe às outras práticas sociais, não alterando sua normatividade de forma significativa. Dentre os três países, no que corresponde à prática do comer, o Brasil é o que se demonstrou mais suscetível às mudanças, seguido pelo Reino Unido, sendo a Espanha o país mais tradicional e o menos suscetível a mudanças na prática do comer.

## CONCLUSÕES

A partir das análises comparadas dos dados, tendo como referência analítica as rotinas alimentares e os contextos sociais da modernidade, sob um olhar teórico das práticas sociais, apontamos algumas conclusões.

As rotinas alimentares são bastante estáveis, apresentando mudanças mais bruscas em alguns momentos ao longo do ciclo de vida dos indivíduos, como o nascimento de um filho, a saída de casa (independência) ou problemas relativos à saúde. Já os contextos sociais são ainda mais diversos, sendo que as práticas sociais, dentre elas o comer, se interseccionam de forma bastante dinâmica e situacional.

Do ponto de vista teórico, percebe-se que as práticas sociais se inter-relacionam, mudando ao longo da vida dos indivíduos e dos contextos sociais. Essa intersecção forma o que o Schatzki (2002) classifica como sendo um 'conjunto arranjado de práticas', que dependem, igualmente, da conexão aos arranjos materiais, como por exemplo a disponibilidade de um micro-ondas no trabalho para aquecer a marmita, permitindo que tal prática seja levada a adiante, algo muito comum, identificado no Brasil e na Espanha. Ou mesmo o uso do celular à mesa, algo que estabelece novos modos de comer e novas regras de etiqueta, nota mais acentuadamente no Reino Unido.

Porém, a partir das análises aqui deslindadas, observamos que as 'condicionantes' influenciam muito as mudanças nas práticas sociais em torno do comer, bem como as próprias intersecções entre as diferentes práticas sociais. De todo modo, as próprias formas de conexão entre a oferta alimentar, a valorização cultural e os valores estéticos e éticos, possuem relevância na composição dos menus. Tais processos estabelecem um tipo de 'ancoragem' cultural no comer, cujas práticas não se fixam à (inter)subjetividade, mas são compartilhadas e disseminadas de forma pragmática e muito flexíveis na contemporaneidade, dependendo do contexto social e das interdições da vida diária dos indivíduos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, Livia. A ética e a estética na alimentação contemporânea. *In: CRUZ, Fabiana T., MATTE, Alesandra; SCHNEIDER, Sergio. (Orgs.). Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias.* Porto Alegre: UFRGS, 2016, pp. 95-124.

BARNES, Barry. Practice as collective action. *In: SCHATZKI, Theodore; CETINA, Karin K.; SAVIGNY, Eike V. The practice turn in contemporary theory.* Routledge, New York/EUA, 2001, pp. 25-36.

COHEN, Simon. From health behaviours to health practices: an introduction. *Sociology of Health & Illness*, Vol. 36, Nº 2, 2014, pp. 157-162.

COLLAÇO, Janine, H. L. Representações do comer e alimentação em restaurantes de comida rápida na cidade de São Paulo: Alguns aspectos sobre saúde e obesidade. *Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental*, vol. 18, edição especial, Maio, 2014, pp. 101-115.

PORTILHO, Fátima. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. *Revista Política e Sociedade*. v. 8, n. 15, Outubro de 2009. p. 199-224.

JULIER, Alice P. Meals: "Eating in" and "Eating out". *In: MURCOTT, Anne; BELASCO, Warren; JACKSON, Peter. The handbook of food research.* London: Bloomsbury Publishing Plc, 2013, pp. 338-351.

MENNELL, Stephen; MURCOTT, Anne; VAN OTTERLOO, H. Anneke. *The sociology of food: eating, diet and culture.* London: SAGE Publications, 1991.

MICHELETTI, M. *Political virtue and shopping: individuals, consumerism, and collective action.* New York: Palgrave, 2003.

- MONATANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Editora Senac/São Paulo, 2º edição, 2013.
- NICOLINY, Davide. **Practice theory, work, & organization: an introduction**. Oxford University Press, Oxford, Reino Unido, 2012.
- PADOOCK, Jessica; WARDE, Alan. Eating Out in three English cities, 1995-2015. **SCI Newsletter, Sustainable InSTITUTE Consumption**. Disponível em <[http://www.sci.manchester.ac.uk/sites/default/files/Winter%202017\\_0.pdf](http://www.sci.manchester.ac.uk/sites/default/files/Winter%202017_0.pdf)> Acessado em 20 de abril de 2017, pp. 4-6.
- POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Editora Intrínseca, Rio de Janeiro, 2007.
- SASSATELI, Roberta. The political morality of food: discourses, contestation and alternative consumption. *In*: HARVEY, Mark; McMEEKIN, Andrew; WARDE, Alan. **Qualities of food**. Manchester University Press, 2004, pp. 176-191.
- SCHATZKI, Theodore; CETINA, Karin K.; SAVIGNY, Eike V. **The practice turn in contemporary theory**. Routledge, New York/EUA, 2001.
- SCHATZKI, Theodore. **Social Practices: A wittgensteinian approach to human activity and the social**. Cambridge University Press, 1996.
- \_\_\_\_\_. **The site of social: a philosophical account of the constitution of social and change**. Pennsylvania State University Press, 2002.
- SHOVE, Elizabeth; PANTZAR, Mika; WATSON, Matt. **The dynamics of social practice: Everyday life and how it changes**. Editora SAGE, Londres, 2012.
- SOUTHERTON, Dale; DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia; WARDE, Alan. Behavioural Change and the Temporal Ordering of Eating Practices: A UK–Spain Comparison. **International Journal of Sociology of Agriculture and Food**. Vol. 19, Nº. 1, 2011, pp. 19–36.
- SOUTHERTON, Dale. Habits, routines and temporalities of consumption: from individual behaviours to the reproduction of everyday practices. **Time & Society**, Vol. 22, Nº 3, 2012, pp. 335-355.
- SCHUBERT, Maycon N.; DÍAZ-MÉNDEZ, Cecilia; SCHNEIDER, Sergio. O estruturalismo genético do eating out. *In*: IX ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, **Anais...** Niterói, Rio de Janeiro. (no prelo).
- WARDE, Alan. **The practice of eating**. Cambridge: Polity, 2016.
- WARDE, Alan. What sort of a practice is eating?. *In*: SHOVE, Elizabeth; SPURLING, Nicola. **Sustainable Practices: social theory and climate change**. Rotledge, Londres, 2013, pp. 17-30.
- \_\_\_\_\_. Consumption and theories of practices. **Journal of consumer culture**, Vol. 5, Nº 2, 2005, pp. 131-54.
- WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. **Eating out: Social differentiation, consumption and pleasure**. Cambridge University Press, New York/USA, 2003.
- WOOD; Roy C. Dinning out in the urban context. **British Food Journal**, Vol. 94, Nº 9, 1992, pp. 3-5.