

Tempo e temporalidades alimentares em mudança

PAULA MASCARENHAS¹

INTRODUÇÃO

Falar dos tempos alimentares é ter em consideração as diferentes dimensões do tempo em relação à alimentação. Apesar do ato alimentar ser uma necessidade vital porque sem nutrientes o organismo não sobrevive cadenciado por tempos biológicos é também um ato social e simbólico dado que envolve uma multiplicidade de condicionantes unidas por complexas interações que influenciam as diferentes fases do sistema alimentar e as diferentes dimensões do tempo, tempo cósmico, tempo ecológico, tempos histórico e social, tempo tecnológico e tempo criativo dos sujeitos entre outros. No ato alimentar, “o homem biológico e o homem social ou cultural estão ligados e reciprocamente implicados” (Contreras, 1993: 12). De facto, quando um indivíduo se alimenta no tempo e com o tempo desencadeia uma multiplicidade de aspetos que remete para diferentes dimensões do fenómeno alimentar interligadas tais como a biológica, a ecológica, a tecnológica, a económica, a política, a histórica, a social, a cultural, a nutricional-dietética, a gustativa, a identidade, a sociabilidade e a saúde.

Ao emprendermos o estudo diacrónico das culturas alimentares em Cascais, veremos como o tempo social da vida quotidiana dedicado à alimentação das famílias entrelaça os tempos do passado, do presente e do provir. O tempo social alimentar está repleto de sinais de ruturas, continuidades, descontinuidades, recomposições, restaurações e regressos, fragmentações e interrupções.

O nosso objetivo é saber até que ponto as interações combinatórias dos tempos (cósmico, ecológico, biológico, histórico, social e tecnológico) se interconectam nas diferentes fases do sistema alimentar, admitindo à partida que o tempo cósmico e o ecológico em relação às atividades alimentares são mais perceptíveis no passado do que no presente. Simultaneamente, pretendemos apreender as temporalidades alimentares nas refeições e as mudanças ocorridas nos últimos cinquenta e cinco anos, em Cascais. E, ainda, como se reconfiguram as representações dos tempos sociais alimentares nos discursos dos nossos entrevistados e nas relações sociais, em momentos de abundância e de “crise”. Por último, saber se estamos perante uma

¹ Universidade do Minho. E-mail: pvmascarenhas@gmail.com

nova cultura alimentar que integra os reportórios de legitimação da experiência alimentar na modernidade, sendo entendida como “eterno presente” (Simmel, 1979), pensada como um tempo de intensificação da vida, tanto nervosa quanto material que evoca modos de experiências alimentares fragmentárias e plurais.

Nas sociedades em situação de crise, em particular em Portugal, podemos estar em presença não só de uma retração do consumo alimentar por diminuição dos orçamentos familiares mas também assistirmos a novas estratégias alimentares que podem implicar novas reconfigurações temporais perceptíveis e sentidas nas diferentes fases do sistema alimentar. De fato, num contexto de crise, os orçamentos familiares são, de certa forma, afetados, tanto por situações de perda de poder económico como por despedimentos e desemprego mas, ainda, por situações de desmotivação e de incerteza. Estes constrangimentos técnico-económicos têm implicações a nível das culturas alimentares locais e a nível do tempo vivido e sentido, obrigando os indivíduos a desencadarem novas práticas, novas estratégias alimentares de adaptação, de resiliência, de flexibilidade e novas maneiras de pensar a alimentação.

Estamos perante uma fase de (in)evolução, caracterizada pela transição de um sistema alimentar de abundância relativa a um sistema alimentar de frugalidade alimentar em que podemos denotar situações de fome e de desnutrição que afetam determinadas classes sociais, de forma mais ou menos intensa. Mas esta fase de (in) evolução do sistema alimentar é caracterizada por recomposições, re-significações e novas subjetividades dos tempos sociais alimentares visíveis no regresso à agricultura de subsistência (hortas urbanas, hortas nas varandas e hortas domésticas junto à casa).

O texto estrutura-se em três momentos distintos. No primeiro, apresentamos algumas tentativas de conceitualizações do tempo social alimentar. Num segundo às opções metodológicas. Num terceiro, procedemos à análise das temporalidades nas refeições no passado e no presente. Por último, os modos de sentir e fluir os tempos alimentares nos grupos domésticos atravessadas pelo fenómeno de tecnologização.

CONCEITO DE TEMPOS ALIMENTARES

Em primeiro lugar, pretendemos fazer uma reflexão sobre os tempos alimentares na sua dimensão processual histórica resultante das experiências alimentares dos seres humanos e das suas interconexões com os tempos cósmico, ecológico, biológico, histórico e social.

Convocando os autores Georg Simmel (1994), Norbert Elias (1996), Edgar Morin (1991), Foucault (1969) e Deleuze (1998), propomos uma perspetiva ecosofico-ecológica da alimentação no tempo, o que sugere uma visão ecológica e sistémica das interações/retroações e inter-relações dinâmicas entre os ecossistemas alimentares, o ato eco-bio-antropos-social alimentar e as diferentes dimensões dos tempos.

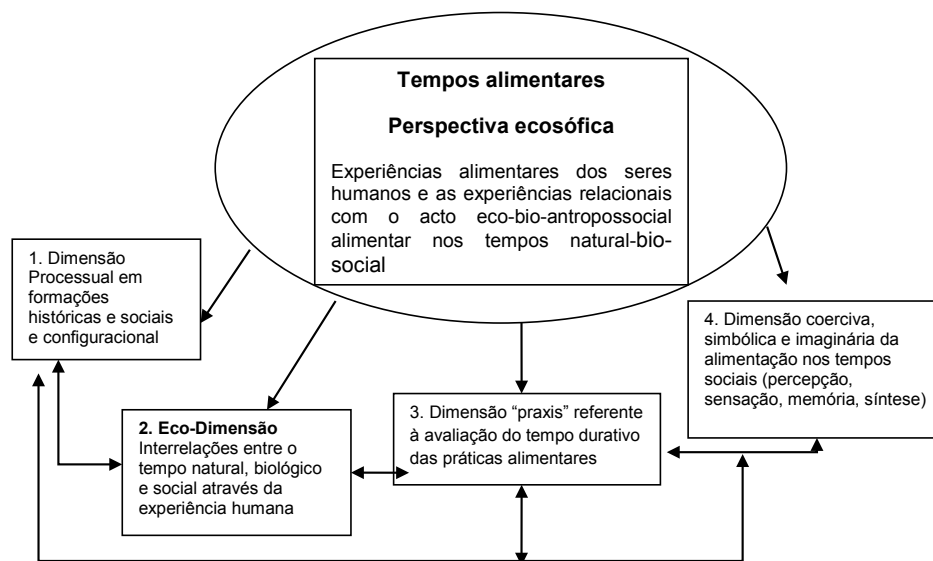


Figura 1: Conceito de tempos alimentares na perspectiva ecosófica.

Deste modo, concebemos que as experiências relacionais dos seres humanos com a alimentação se desenrolam nos tempos ecológico, biológico, histórico e social, sendo intersectadas pelo tempo tecnológico. Podemos considerar quatro dimensões dos tempos alimentares em interconexão:

1. A dimensão processual em formações socio-históricas e configuracionais;
2. A dimensão ecológica envolve as experiências da vida alimentar, isto é, as “interações combinatórias organizadoras entre cada um e todos os constituintes físicos e vivos dos ecossistemas” (Morin, 1991: 21) nos tempos alimentares interpretados pelos sujeitos e que se entrelaçam com os tempos ecológico, biológico, histórico e social;
3. A dimensão da “praxis”, referente às práticas alimentares nas diferentes dimensões do tempo;
4. A coerciva, simbólica e imaginária nos tempos sociais (percepções, modos de sentir o tempo, representações, memória e síntese) num sistema referencial de autodisciplina que envolve e normaliza a vida quotidiana dos indivíduos.

Neste sentido, o estudo da alimentação no tempo implica ter em conta os acontecimentos sociais e simbólicos considerados numa avaliação temporal sentida em relação com as fases do sistema alimentar, a saber:

“A produção tradicional, ecológica e industrial, o aprovisionamento por compra (tipo de estabelecimentos, lugares e temporalidades), trocas, dádivas e entreajudas, as formas de armazenamento no tempo (tradicional e modernas), as formas de conservação dos alimentos e suas técnicas no tempo (tradicional e modernas), a preparação e a confeção dos alimentos, o consumo nas refeições diárias e festivas (as temporalidades, os lugares, as figurações e os conteúdos alimentares), as estratégias alimentares face ao orçamento familiar (a estrutura das despesas destinadas à alimentação quotidiana, práticas alimentares alternativas)” (Mascarenhas, 2007: 102- 103).

De facto, quando um indivíduo opta por determinados alimentos, desencadeia uma multiplicidade de aspetos que remetem para as seguintes dimensões interligadas:

1. A biológica que envolve os condicionamentos e as regulações bioquímicas, termodinâmicas, metabólicas no tempo biológico;
2. A ecológica (tipo de solos, clima, sistemas de organização e de funcionamento da natureza, formas de energia) num tempo ecológico que reúne, por sua vez, os tempos natural, biológico e histórico;
3. A tecnológica (os sistemas de produção tradicional, a biológica e a produção industrial) nos tempos natural, biológico, histórico, social e tecnológico;
4. A económica a nível macrossocial (a produção nacional, os mercados de abastecimento de alimentos, as importações e exportações de produtos alimentares, a fileira agroalimentar, o custo dos alimentos, o marketing e a publicidade) e a nível microssocial (os orçamentos familiares, as despesas destinadas à alimentação quotidiana das famílias em relação com outras despesas, etc.) nos tempos histórico e social;
5. A política alimentar (as políticas agrícolas, pecuária, pesca, a segurança alimentar, a educação alimentar, entre outras) nos tempos histórico e social;
6. A social (as diferenciações sociais, as práticas os consumos sociais alimentares, as temporalidades alimentares, as hierarquias alimentares, as sociabilidades alimentares), a simbólica e coerciva (os hábitos alimentares, os *habitus* sociais alimentares, os costumes alimentares, os gestos e as gramáticas culinárias, as crenças alimentares, as preferências e aversões alimentares, os tabus alimentares, as identidades, as representações alimentares, as maneiras de pensar a alimentação, as ideologias alimentares, as preocupações estéticas, de saúde e ecológicas) nos tempos histórico e social;
7. A psicológica (a estética do ato alimentar, as emoções e os gostos alimentares) nos tempos psicológico e social.

Ao termos em conta a dimensão processual e histórica, consideramos ainda os tempos do passado e do presente, o tempo tradicional e o tempo moderno.

Comer significa, simultaneamente, incorporar os alimentos para satisfazer a necessidade pulsional de garantir o funcionamento do metabolismo do organismo e a sobrevivência dos seres vivos (dimensões biológicas e nutricionais). Mas é sobretudo um ato social e simbólico que tem uma relação direta com a construção dos laços de pertença intergeracional, social e familiar, interferindo com os processos de produção e de recomposição das identidades.

Mas, quando e como comemos? Quais as tarefas circunscritas nos tempos que desencadeamos na alimentação quotidiana e festiva? Com estas duas questões pretendemos compreender as ligações entre a alimentação e as diferentes dimensões dos tempos, identificando as sensações temporais da organização das atividades alimentares, desde a produção até ao consumo das refeições quotidianas através do discurso de vinte e nove grupos domésticos.

Num primeiro nível, a produção dos alimentos remete para a história natural de uma sociedade (as espécies vegetais e animais disponíveis, natureza dos solos cultivados e condições climáticas). Num segundo, em interconexão com o primeiro, temos a história material e técnica que envolve um conjunto de técnicas adquiridas, transmitidas e inovadas no tempo tais como as técnicas de arroteamento, de lavoura, de limpeza das terras, de desmoita, de cortes, de irrigação, de conservação e melhoramento das espécies vegetais e animais, de sementeira e cultivo, de introdução e aclimação das espécies vindas de outros espaços geográficos, de fertilização dos solos, de conservação e preparação dos alimentos, entre outras. Os saberes-fazer que se inscrevem em ciclos de longa duração numa aprendizagem intergeracional, familiar e comunitária, enriquecida pela experiência profissional e pela criatividade dos sujeitos.

Concentramo-nos nos tempos sociais alimentares a partir da teoria do tempo social de Norbert Elias (1996). Problematizar o tempo como representação da experiência social, impele-nos a debruçar sobre uma realidade social: as práticas alimentares, as temporalidades das refeições e os ritmos temporais alimentares.

Norbert Elias, afirma que o tempo:

“Designa simbolicamente a relação que um grupo humano ou todo o grupo de seres vivos, dotados de uma capacidade biológica de memória e de síntese, estabelece entre dois ou mais processos em que um é normalizado para servir aos outros como quadro de referência e de escala de medida” (Elias, 1996: 52).

O mesmo autor explicita que:

“A transformação do constrangimento exercida do exterior pela instituição social do tempo num sistema de autodisciplina, envolve toda a existência do indivíduo, ilustrando de forma marcante a maneira como o processo de civilização contribui a formar os habitus sociais que são parte integrante de toda a estrutura de personalidade” (1996: 16-17).

Ainda na mesma linha, considera o tempo:

“Como símbolo conceptual de uma síntese em via de constituição, isto é, uma operação complexa que coloca em relação diferentes processos evolutivos socialmente reconhecidos e normalizados” (*Ibidem*, 1996: 55).

O tempo social é, segundo Elias, uma construção social. As experiências relacionais entre os seres humanos e a alimentação num determinado tempo são incorporadas através de uma disposição interna em forma de síntese coletiva, isto é, a capacidade de serem estabelecidas interconexões entre os indivíduos por intermédio de símbolos coletivos (Elias, 1996). Esta capacidade é inata, isto é, a capacidade de utilizar e reconhecer intuitivamente o símbolo é regulada e modelada pela experiência coletiva e individual ao longo dos processos de aprendizagem intergeracional, dos processos sucessivos de socializações e de subjetivação que permitem ao sujeito o aperfeiçoamento dos meios de orientação dentro da comunidade e do sistema

² Tradução da autora.

social (Elias, 1996; Foucault, 1969). Eis o fundamento do processo de socialização da experiência alimentar dos indivíduos e da sua construção social dos tempos sociais.

Deste modo, o tempo está, por conseguinte, na: “raiz de toda a experiência entendida como a percepção de alguma coisa – de estar aqui, de estar incorporado no lugar em que o sujeito habitava” (Zambrano, 1994: 27). Esta capacidade inata de utilizar e reconhecer intuitivamente os símbolos porque está gravada e estratificada ao longo dos séculos na consciência do sujeito e a que Damásio (2000) chama de “memória autobiográfica”. A primeira memória tem um papel fundamental, no processo de visualização simultânea de acontecimentos que não se produzem em conjunto mas, movimentam-se em processos de conectividade ao longo das eras (Mennell, 1994). A segunda, a consciência é: “uma espécie de cristal que se torna visível” (Zambrano, 1994: 43). Quanto maior forem as experiências tanto mais complexas se tornam as relações de interdependências sociais, aumentam as necessidades sociais de organização das atividades alimentares no tempo, dado que combinam simultaneamente processos biológicos e sociais normalizados. Deste modo, o fluir temporal que concedia plena libertação ao indivíduo comunitário, à sua consciência alargada e à sua aguçada intuição numa leitura do tempo, torna-se um constrangimento na experiência alimentar do indivíduo que, submetido a um suposto progresso tecnológico, tem como único identificador o relógio e os processos de calendarização que lhes usurpam a capacidade inata da consciência do universo simbólico do tempo.

Podemos compreender facilmente se pensarmos que, tanto o tempo alimentar vivido como os modos de sentir o tempo alimentar nas aldeias do interior do concelho de Cascais, antes de 1960, estão interrelacionados com os tempos ecológicos e naturais (marcados pelos ciclos do dia e noite, as estações do ano, nascimento e morte) numa ordem de “relojoaria de rotação da Terra sobre si mesma e em torno do Sol que arrasta na sua esteira a alternância regular do despertar e do adormecer, desencadeia à sua hora o canto do rouxinol e o canto do galo” (Morin, 1991: 22). A ordem física prolonga-se na ordem viva, ela própria regida por “programas genéticos”, fabricados de invariância e de repetição. Em contrapartida, temos um tempo vivido e sentido de forma diferente pelas populações do litoral, oriundas de fora ou ligadas à pesca, vivendo a experiência moderna alimentar urbana. Deste modo, o “saber” e o “sentir” o tempo alimentar são desenvolvidos através de configurações sociais e temporais ao longo da evolução da sociedade cascalense. Assim sendo, a evolução da alimentação nos tempos aparece como produto das transformações profundas ocorridas na sociedade cascalense e das experiências transformacionais dos entrevistados. A transição de um tempo social alimentar do passado, marcado por ritmos temporais mais lentos e de pousio (sistemas de produção doméstica agrícola, criação de gado, caça e pesca) para um tempo tecnológico acelerado dá-se em Cascais a partir dos anos sessenta do século passado segundo as fontes bibliográficas consultadas, as entrevistas e a experiência vivenciada pela investigadora³.

³ A autora reside em Cascais desde 1967, tendo vivenciado as mudanças nas culturas alimentares.

O tempo parece constituir o elemento imprescindível na coordenação das sociedades contemporâneas visto que o número de atividades a ser sincronizado na modernidade é maior e em redes cada vez mais complexas. A crescente importância dada ao tempo na nossa sociedade tende a ser fruto do próprio desenvolvimento social e tecnológico e da regulação da vida urbana em sociedade em que os ritmos temporais se tornam frenéticos.

Por causa da maior dependência das medidas temporais dá-se uma ênfase excessiva à temporalidade. Os tempos sociais alimentares deixam de estar relacionados com os tempos natural e biológico. A tecnologização da sociedade remete para uma nova dimensão do tempo, um “produto artificial que tem objetividade de uma coisa” (Merlucci, 1996: 7). O tempo passa a ter uma medida universal através dos seus instrumentos de medida, permitindo comparar e trocar, no mundo do trabalho, desempenhos e recompensas mediante uma rede de poderes que são atribuídos aos indivíduos através de cargos, do dinheiro e do mercado (Simmel, 1999; Foucault, 1969). De facto, “o tempo torna-se uma medida de quantidade tanto nos ritmos diários do trabalho como nos balancetes anuais das empresas” (Merlucci, 1996: 8), estabelecendo uma continuidade entre o tempo individual e o tempo social, pautados pela racionalidade instrumental, as máquinas (Merlucci, 1996).

Investigar os tempos sociais alimentares, partindo de uma abordagem crítica, histórica e processual, contribui para uma visão mais integrada dos avanços e retrocessos das nossas próprias construções sociais do tempo. Em geral, as configurações e as medições do tempo oferecem um padrão, uma uniformidade e uma repetição que nos permitem organizar as nossas rotinas diárias. A regularidade e a sequência das medições do tempo possibilitam demarcar as rotinas e as atividades dentro de um mesmo código temporal. Tempo e atividade estão correlacionados porque as medições do tempo permitem ao homem uma certa regularidade e previsibilidade diante da vida, um movimento e uma atividade.

De facto, a título de exemplo, a temporalidade das refeições está amplamente ligada ao ato eco-bio-antropossocial alimentar. Ao assumir-se que comer é, simultaneamente, um ato biológico, social e simbólico, perspectiva-se que se realiza no tempo social normativo e no biológico que se encontra cadenciado em intervalos de tempo impostos pelas necessidades biológicas de ingerir alimentos. Mas também se desenrola no tempo criativo dos sujeitos.

O tempo de duração de uma refeição, as pausas entre a sequência dos serviços, o tempo em que é permitido conversar segundo as regras sociais de civilidade, são medidas do tempo social que servem como referência às rotinas dos indivíduos, dentro de um código temporal para todas as atividades da vida coletiva e individual. O tempo despendido nas refeições na companhia dos outros membros familiares e amigos é um tempo de reflexão de imaginação, muitas vezes de sonho, em que surgem as imagens e os símbolos de beleza, de estética, de prazer, de independência, de liberdade e de sucesso que foram interiorizadas pelos indivíduos através dos processos complexos das suas sucessivas socializações num processo de subjetivação alimentar e temporal dos sujeitos.

Resta-nos explicitar as três sínteses do tempo social alimentar, isto é, passado, presente e futuro, recorrendo aos contributos de Henri Bergson (1939 e 2001) e Gilles Deleuze (1968). As três sínteses do tempo, segundo os autores, “não são mais do que três momentos do tempo (passado, presente e futuro) que podem ser considerados como estabelecendo uma relação de “tripla complementaridade” em vez de uma qualquer relação hierárquica”⁴ (François, 1998: 86).

Convocamos neste momento, o conceito de configuração social que pode aplicar-se quer a grupos relativamente pequenos (os vinte e nove grupos domésticos selecionados no estudo) quer a sociedades constituídas de modos interdependentes (sociedade cascalense), de modo a apreender as mudanças das culturas alimentares em configurações temporais, num período que decorre entre 1960 e 2015 (Figura 2).

Nesta aceção, o conceito de “configuração social” sustentado por N. Elias, implica formas específicas de interdependência que ligam os indivíduos entre si no seio dos grupos, estratos ou sociedades relações de interdependências dinâmicas e mutáveis que regem todas as formas de cooperação e de conflito - e assumem-se como o núcleo de configurações:

«Uma configuração de homens orientados, uns para os outros e dependentes uns dos outros. Como os homens são, por natureza e, depois, em virtude da aprendizagem social, da educação, da socialização e de necessidades criadas pela sociedade, mais ou menos dependentes uns dos outros, só ocorrem [] como pluralidades e só aparecem em configurações» (Elias, 1989: 45).

Assim sendo, numa configuração social evolutiva relacionada com a alimentação quotidiana, as práticas sociais alimentares coletivas e individuais no tempo, os gostos, as ideias alimentares, a estratificação social, o poder político e a organização económica encontram-se entrelaçados e diferenciam-se pela sua duração e complexidade, tornando-se indispensável a sua análise.

Deste modo, situamos o início da investigação em 1960, num tempo de transformações profundas na sociedade portuguesa e, em particular, no contexto de estudo. Estas transformações demográficas e socioeconómicas contribuem para as mudanças das culturas alimentares em Cascais (Mascarenhas, 2007). Mas também desencadeiam mudanças nos modos de sentir o tempo que podem conduzir a alterações das temporalidades e dos ritmos alimentares (Mascarenhas, 2012a).

Torna-se necessário compreender as interligações entre os fatores contextuais transformativos com as ações individuais alimentares no tempo que podem ser indutoras de mudanças das culturas alimentares, numa direção bem definida e numa determinada ordem. Subjacentes aos fatores contextuais que não devem ser negligenciados no estudo das mudanças das culturas alimentares estão as alterações das experiências individuais do ato eco-bio-antropos-social-alimentar e das estruturas das relações humanas.

4 Tradução da autora.

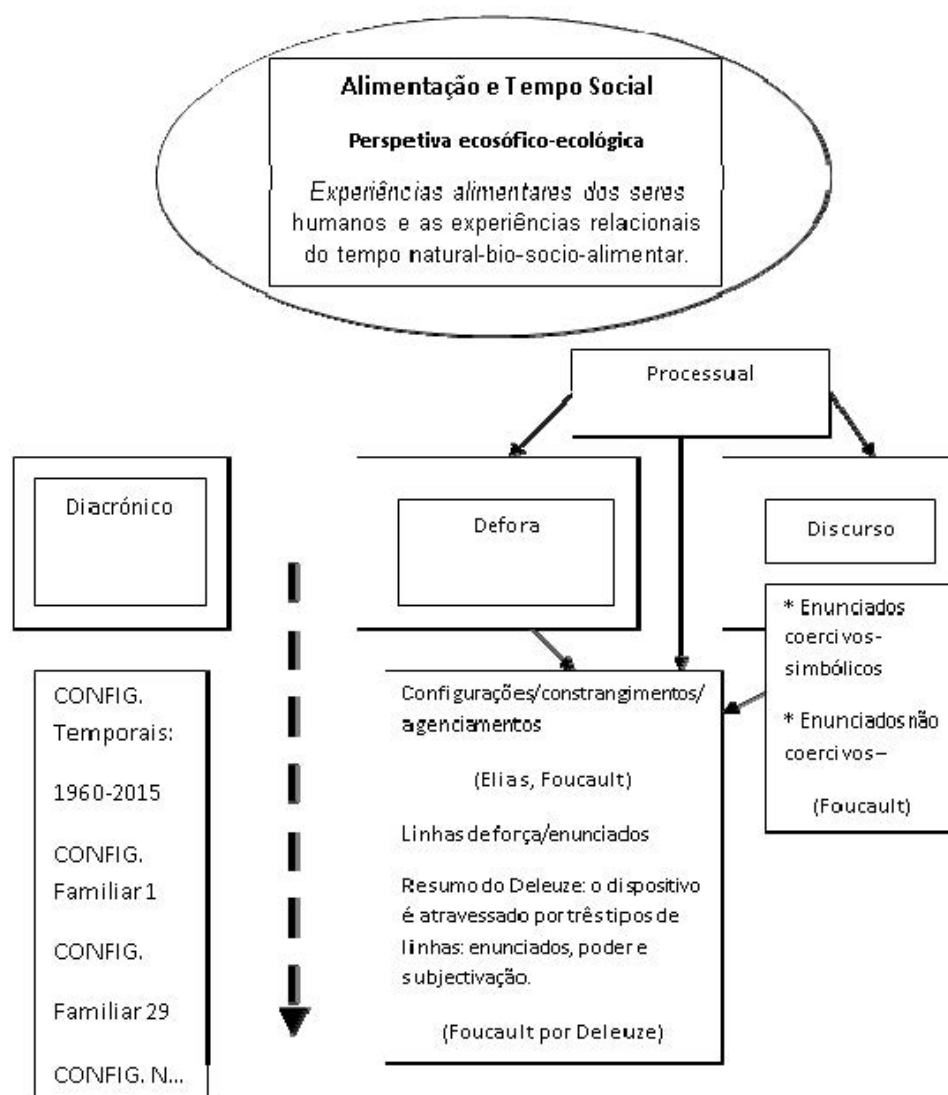


Figura 2: Esquema conceitual dos tempos alimentares segundo a perspetiva ecosófico-ecológica

A observação dos mecanismos de integração/substituição de alimentos é relevante para a compreensão do processo de mudança das culturas alimentares, definidas numa tripla dimensão: 1. A processual e histórica; 2. As práticas alimentares nas diferentes fases do sistema alimentar; 3. A coerciva, simbólica e imaginária (Mascarenhas, 2007). Podemos observar as tensões que se geram e que conduzem a uma alteração específica, remetendo para outras formas de interdependência social.

A título de exemplo, a industrialização alimentar e a tecnificação da cozinha exercem permanentemente uma pressão sobre o indivíduo. Mas esta pressão é mediada de múltiplas maneiras e largamente previsível. Atua em grande parte através do poder de reflexão do indivíduo, tendo um poder coercivo sobre si mesmo, com base no conhecimento que tem das consequências das suas ações e atitudes que observou primeiro na família (Elias, 1989), e, em seguida, nas sucessivas socializações

e subjetivações dos sujeitos que modelam as suas experiências alimentares no tempo (Mascarenhas, 2012d).

Neste sentido, poderemos questionar-nos ainda o que é que favorece, num caso, as temporalidades alimentares de curta duração (refeições rápidas, dessincronizadas e desritualizadas) e, no outro, as forças reagem contra elas, dando lugar a temporalidades alimentares de longa duração (refeições longas, sincronizadas e ritualizadas) que revelam continuidades, regressos ou recomposições resultantes de novas maneiras de pensar a alimentação. De facto, tentaremos mostrar como as mudanças não se fazem numa direção linear. Elas revelam evoluções, involuções, ruturas, continuidades, descontinuidades, recomposições, regressos, fragmentações e pluralidades.

Em relação às temporalidades alimentares e às modalidades do sentir e interpretar o tempo social, importa precisar que algumas delas se interconectam não só com os tempos cósmico, natural e biológico (fase de produção), o biológico (ato bio-alimentar) e o social (ato antropos-socio-alimentar) mas também se interligam com os tempos do passado e do presente que, por sua vez são envolvidos pelo tempo tecnológico e por processos de tecnificação alimentar, considerados como agenciamentos. Estes são entendidos como realidades múltiplas que comportam heterogeneidade das práticas alimentares e que estabelecem ligações e relações sociais entre elas através das “idades”, do “género”, das “categorias socioprofissionais”, do “tipo de estrutura familiar”, “composição do grupo doméstico”, “nível de instrução”, “origem geográfica”, “contextos” (rural e urbano) entre outras variáveis. Estes agenciamentos produzem enunciados coercivos e simbólicos e enunciados não coercivos (Foucault, 1969; Deleuze, 1998).

Os discursos dos entrevistados revelam enunciados coercivos em relação ao tempo tais como “falta de tempo para cozinhar”, “faço tudo a correr”, “disponibilidade de tempo para outras tarefas”, “agilizar o tempo das tarefas domésticas”, “várias tarefas alimentares no mesmo tempo”, “saio de manhã cedo a correr para apanhar o transporte para o trabalho”, “levar as crianças à escola”, “almoçar rápido porque se tem uma hora de descanso”. Enunciados reveladores de um tempo tecnológico acelerado em que vivemos. Podemos captar outros enunciados não coercivos tais como “ter tempo para ler”, “ter tempo de passear na natureza”, “tempo de descanso”, “tempos livres”, “tempos de lazer”, “tempo para receber os amigos”, “gosto de tomar o meu tempo nas refeições com a família”. São enunciados que remetem para as temporalidades alimentares festivas das sociabilidades em casa e fora de casa, em tempos de lazer, tempos familiares e tempos individuais dos sujeitos.

Em seguida, explicitamos os caminhos trilhados na investigação sobre as culturas alimentares em Cascais no tempo e com o tempo.

CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS

Considerámos que o método etnográfico seria o mais adequado para o estudo das transformações da cultura alimentar e, em particular, sobre as mudanças do

tempo social alimentar. As técnicas de recolha de dados utilizadas foram as seguintes: a história de vida alimentar sobre as experiências alimentares e recordações dos entrevistados, as fichas de ementas, as fichas do inventário alimentar, as entrevistas em profundidade e a entrevista semiestruturada. Nesta última, estabelecemos uma grelha de tarefas domésticas ligadas à alimentação de acordo com as considerações teóricas de Stephen Menell (1992) e Mabel Gracia (1996). Assim sendo, a elaboração da grelha contemplou as mudanças, ruturas e continuidades das práticas alimentares materiais e simbólicas nos últimos cinquenta anos, envolvendo as diferentes fases do sistema alimentar tais como a produção (horticultura, fruticultura, criação de animais, as técnicas de produção, etc.), o aprovisionamento (compra, trocas e dádivas), a armazenagem e conservação dos alimentos, a preparação e a confeção culinária, o serviço de mesa (pôr e levantar a mesa), o tipo de baixela, a limpeza e a arrumação dos utensílios, a manutenção e limpeza do equipamento e do espaço culinário, a reutilização/reciclagem das sobras, dar a comida às crianças e idosos incapacitados, a separação dos resíduos sólidos, a cronometração do tempo, o controlo da qualidade dos alimentos, as planificações do aprovisionamento e das ementas, a supervisão das existências, a atenção e cuidados com a saúde familiar, a transmissão dos saberes alimentares e culinários. Acresce-se ainda o cuidado de satisfazer os gostos alimentares dos membros do grupo doméstico entre outras atividades diárias do trabalho doméstico, tais como o cuidar e educar os filhos, prestar cuidados de saúde familiar, limpeza da casa, limpeza da roupa, etc. Incluímos ainda a existência de partilha/delegação destas tarefas pelos membros do grupo doméstico, por um outro membro familiar ou por serviço doméstico (Mascarenhas, 2007 e 2012b).

Relativamente à análise de dados, recorreremos tanto a técnicas quantitativas como a qualitativas. Na primeira, procedemos ao cálculo da duração média do tempo em cada tarefa. Na segunda, utilizámos a análise de conteúdo em categorias da informação recolhida através das entrevistas em profundidade e das entrevistas semiestruturadas. Por último, escolhemos a análise de conteúdo temática em relação às histórias de vida alimentar centradas nas mudanças das práticas, das temporalidades alimentares e da divisão sexual do trabalho doméstico alimentar (Mascarenhas, 2012a).

A amostra envolveu vinte e nove grupos domésticos, num total de sessenta pessoas entrevistadas. A sua dimensão poderia ter sido maior, todavia, consideramo-la apropriada devido, por um lado, à dificuldade de recolha e análise de dados e, por outro, porque atingimos a saturação pretendida. A amostra obedeceu essencialmente a critérios de *significatividade* do número de casos, tendo em conta a função do investigador, o problema em estudo e a perspetiva teórica adotada. Em primeiro, combinámos sete variáveis sociodemográficas (“género”, “idade”, “dimensão, composição e estrutura familiar”, “nível de rendimentos”, “nível de instrução”, “categorias socioprofissionais”, “origem geográfica” porque estas podem condicionar as práticas alimentares e a organização das atividades no tempo. Para abordar o carácter significativo e intensivo deste estudo, como referimos anteriormente, escolhemos

a amostragem intencional. Os grupos são selecionados de acordo com os critérios estabelecidos por nós e acima descritos.

Deste modo, os grupos domésticos distribuem-se quanto à sua estrutura familiar da seguinte maneira: um de estrutura familiar alargada, catorze famílias nucleares com filhos (pequenos, adolescentes e adultos), duas famílias nucleares sem filhos, quatro monoparentais e oito grupos domésticos unipessoais (Mascarenhas, 2007). Entrevistámos todos os membros do grupo doméstico sempre que foi possível, resultando um total de vinte e seis homens e trinta e quatro mulheres, incluindo os filhos adolescentes e adultos no que concerne as ementas das refeições escolares e as saídas noturnas. Contemplámos na amostra grupos domésticos com idades entre vinte e setenta dois anos de forma a apreender as mudanças da cultura alimentar. Em relação à variável “origem geográfica” dos entrevistados, envolvemos quarenta e quatro do Concelho de Cascais, cinco de Lisboa, dois do Concelho de Góis (Beira Litoral), três de Ponte de Lima (Minho), um de Silves (Algarve), um de Torres Vedras (Estremadura), um de Murça (Trás-os-Montes), um de Foros do Arrão (Alto Alentejo), um de Água Travessa (Ribatejo) e um estrangeiro (Londres). Temos privilegiado os naturais do Concelho de Cascais e as pessoas com mais de quarenta anos explica-se pelo fato de pretendermos estudar a cultura alimentar em Cascais. Todos residem no concelho há mais de vinte anos.

Cada entrevista em profundidade se desenrola com um grau de liberdade e espontaneidade da pessoa entrevistada. A sua duração é de cerca de duas horas, sendo conduzida em casa de cada grupo doméstico. A segunda visita é consagrada à entrevista semiestruturada com a mesma duração. No final, entrega-se a ficha das ementas semanais de todos os membros do grupo doméstico, recolhendo-a na terceira visita.

Numa segunda fase da investigação, no período entre 2007 e 2013, selecionámos entre os vinte e nove grupos domésticos, nove grupos domésticos que constituem um *focus* grupo. Pretendemos saber as repercussões da crise nas práticas alimentares quotidianas.

Levantamos como hipótese de trabalho o seguinte percurso de investigação cujos pilares assentam nos processos que a seguir elencamos:

- Primeira hipótese: as práticas alimentares no tempo apresentam reconfigurações diferenciadas de acordo com a herança intergeracional e familiar segundo as sensibilidades relativamente à estética do ato alimentar.
- Segunda hipótese. O processo de tecnificação da alimentação obriga a que sejam introduzidas alterações significativas que modificam as modalidades de sentir o tempo enquanto *modus vivendi* alimentar.
- Terceira hipótese: em tempos de crise civilizacional, assistimos a ruturas das práticas alimentares e das temporalidades no presente, a regressos e/ou recomposições de práticas alimentares do passado mas com novas re-significações e novas subjetividades alimentares e novos modos de sentir o tempo, tendo efeito direto na organização das tarefas alimentares domésticas e na percepção temporal das mesmas.

Para este artigo desenvolvemos as mudanças ocorridas nas temporalidades e ritmos alimentares em Cascais e avaliamos como o processo de tecnificação desencadeia novos modos de sentir o tempo enquanto *modus vivendi* alimentar.

TEMPORALIDADES ALIMENTARES NAS REFEIÇÕES

Quando Maria Rattazi descreve os hábitos alimentares dos portugueses nos finais do século XIX, referindo-se às horas das refeições quotidianas e festivas e aos seus conteúdos alimentares, no nosso entendimento, a autora descreve os hábitos de uma classe social da pequena burguesia. A autora salienta que às nove horas bebia-se chá com leite e pão torrado, coberto de manteiga salgada; às quinze horas, [comia-se] uma sopa com carne, couves e nabos, sardinhas ou bacalhau e arroz e às vinte e uma horas, novamente chá e pão torrado (citado por Drumond Braga, 2004).

Vários autores coincidem que, ao longo da segunda metade do século XIX, assistimos progressivamente à deslocação dos horários das refeições. A refeição do almoço avança no tempo e acaba por ser precedida por um pequeno-almoço. Estas novas temporalidades das refeições surgem “por volta de 1900 em Portugal” (Drumond Braga, 2004: 143), impostas como modelo normativo pela classe burguesa. Estas deslocações dos horários e nomes das refeições devem-se, segundo Poulain (2002), a três mecanismos: “o processo de distinção social, o mito da igualdade e a importância do pensamento higienista” (Poulain, 2002: 35). Em contrapartida, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (2001) explica que esta deslocação está relacionada com as transformações dos tempos da vida quotidiana em relação às novas formas de trabalho remunerado e prolongamentos dos tempos de trabalho. Por sua vez, Claude Grignon (1993) retraça a génese das refeições contemporâneas francesas, demonstrando como este modelo temporal é o produto do encontro entre os usos sociais do grupo, as classes e as diferentes culturas de classes. Baseando-se em Max Weber, C. Grignon, dá como exemplo os colégios religiosos, explicitando que a refeição encontra-se definida pelo nome, hora, duração de cada refeição, pela ordem de sucessão durante o dia, pela variação ao longo da semana e do ano, pelo lugar, pela oposição que ela ocupa entre duas atividades, num uso social do tempo quotidiano integrado num calendário escolar e num calendário religioso. De igual modo, as refeições pautam-se pelos seus conteúdos alimentares que precisam as rações *victus convictorum*⁵ e, por fim, pela relação que cada um dos elementos mantém com os outros.

O autor considera que:

“A modelização da refeição não é apenas um facto cultural mas também um facto da cultura do conhecimento, que passou progressivamente do uso dominante, em seguida, muito lentamente, ao uso corrente []. Submetendo as gerações sucessivas da elite a uma disciplina quotidiana capaz de marcar e de formar pela educação as suas atitudes em relação ao corpo e ao tempo, os internatos

⁵ A vitória das convicções.

dos colégios religiosos conseguiram fazer entrar na cultura as práticas das classes dominantes; uma exigência que dizia respeito a um grupo muito restrito da sociedade” (Grignon, 1993: 280).

De facto, todas as explicações são relevantes para compreender as mudanças. A racionalização, a normalização e a democratização dos novos modelos e das temporalidades nas refeições, isto é, das sequências das refeições durante o dia, da sua duração, dos seus conteúdos alimentares e das maneiras de civilidade à mesa, devem-se, em grande parte, aos colégios religiosos de elite e, em particular aos destinados aos pobres (Mascarenhas, 1983). Formam-se, então, todas as prescrições sobre comer e beber (Elias, 1989). Elas tornam-se, assim, ocasiões exemplares para mostrar que as regras triunfam em relação à tentação do pecado, à gula e à desordem alimentar. O ato alimentar deixa de ser regulado pela posição do Sol e pelo sino. Implementam-se as regularidades das refeições: número, horas e duração. O ato biológico de comer deve um ato antropológico alimentar. A socialização da refeição, segundo Simmel (1994), a eleva ao grau de estilização estética que atua sobre o indivíduo.

As novas formas de trabalho remunerado e assalariado conduzem a transformações da vida quotidiana. A conquista do fim de semana com a separação dos tempos de trabalho e tempos de descanso gera novas práticas de sociabilidades alimentares fora de casa e permite criar um tempo individual paralelo ao familiar.

Todavia, a estas explicações, acrescentaríamos mais duas, a saber: 1. O progresso das novas técnicas de iluminação e sua introdução nas esferas pública, institucional e privada, tornando possível novos horários de trabalho; 2. O papel regulador do Estado e o desempenhado pelo modelo socioeducativo. Ambos desencadeiam novas re-significações e novas reconfigurações das temporalidades alimentares.

Esta deslocação temporal é aparentemente mais lenta e bastante incompleta segundo os contextos rural ou urbano, os grupos sociais, o tipo de trabalho e o distanciamento crescente entre o lugar de residência e local de trabalho que, por sua vez, obriga a novas formas de sociabilidades alimentares, nomeadamente as refeições fora de casa, em lugares públicos tais como restaurantes, estalagens, hotéis, casas de pasto, tabernas, cafés e pastelarias, as hortas⁶ ou em lugares semipúblicos (cantinas empresariais e escolares).

A partir dos discursos dos entrevistados, podemos dizer que nem todos comem o mesmo, nem no que se refere à quantidade nem à qualidade, nem aos conteúdos, e nem todos comem da mesma maneira, nem apresentam as mesmas temporalidades alimentares (horário e duração), nem fazem o mesmo número de refeições. Nas histórias de vida alimentar dos grupos domésticos de cariz popular, o tempo aparece na memória daqueles que vivem no concelho de Cascais antes dos anos sessenta do século passado, como “um tempo de miséria, de fome e de trabalho duro”. A memória avalia o passado segundo dois eixos de comparação, o da alimentação e o do trabalho. Os enunciados coercivos mais repetidos são “Comia-se mal”, “A comida era pouco

⁶ Hortas eram estabelecimentos boémios e rústicos onde se ouvia fado, se bebia e se comia uns petiscos.

variada e escassa”, “Trabalhava-se de sol a sol, sem parar” e “As tarefas domésticas e agrícolas eram pesadas e extenuantes”. Uma das entrevistadas refere ainda as dádivas e entreajudas entre os vizinhos e o papel da benemérita dos pobres na Malveira:

“Eu não passei fome, mas lembro-me daqueles que não tinham que comer. Havia famílias na Malveira da Serra (freguesia de Alcabideche) que passaram mal. Comiam pão e outros alimentos que os vizinho lhe davam. A baronesa dava muita esmola e comida para os pobres. Ela conseguiu fundar a primeira cantina para os pobres” (G.D. nº 3. Mulher. 59 anos. Unipessoal. 1 membro. Primário. Empregada de limpeza).

Os horários das três refeições principais variam consoante as estações do ano e o tipo de trabalho. Na lavoura, distingue-se duas épocas relacionadas com as atividades agrícolas: a primeira desde o começo da sementeira outonal (22 de setembro até ao último dia de Maio): a segunda “a de Verão”, desde o primeiro dia de junho até ao “S. Mateus”. A primeira refeição do dia é o **almoço** entre as cinco e seis da manhã no período da sementeira e às sete horas no tempo das colheitas e outros trabalhos agrícolas. O seu conteúdo alimentar contempla uma sopa de legumes, batata e hortaliças ou couves, um pedaço de pão com azeite ou azeitonas, o vinho e o café de cevada. Por vezes, adiciona-se alimentos cozinhados, salgados ou fumados. A técnica culinária é o cozido que se faz lentamente na lareira da cozinha durante três a quatro horas. Um dos grupos doméstico de origem alentejana refere ainda a açorda ou migas como conteúdo. Num alguidar, colocam o azeite, o sal pisado com alho, poejos ou coentros e pimentão. Na mesa, o chefe de família corta o pão em pedaços, colocando-o no alguidar enquanto a mulher versa a água a ferver. Amolecidas as sopas, principia-se a comer todos da gamela ou alguidar. Come-se devagar, aguardando que a comida arrefeça. No intervalo das comidas, é uso comer um pedaço de pão com queijo ou chouriço por ocasião da primeira aguada da manhã pelas onze horas e também na da tarde, imediata ao meio-dia. O **jantar** pelas doze horas realiza-se no local de trabalho para os homens ou em casa para as mulheres e filhos, tendo como conteúdo alimentar um cozido de legumes com batatas, hortaliças, preparado com gorduras, toucinho ou azeite, adicionando carne ensacada, exceto às sextas e sábados que se tempera unicamente com azeite. Um dos grupos oriundos do Alentejo denomina este cozido por olha. Outros alimentos podem fazer parte desta refeição tais como o pão, sardinha ou atum em conserva e o vinho. O jantar pode ser levado de casa ao local de trabalho pela mulher ou filha mais velha. A sua duração oscila entre uma hora e uma hora e meia, sendo acompanhada de conversas e gracejos entre os colegas de trabalho. Finalmente, entre as dezassete e dezanove horas, tem lugar a **merenda ou a ceia**, segundo se coma ao sol-posto ou à noite. Esta refeição é realizada em família. O seu conteúdo alimentar é constituído por um prato único, sopa de feijão ou grão com hortaliça ou couves, um pedaço de carne ou peixe com acompanhamento (batata e/ou arroz) repartido por todos os membros do grupo. O homem tem direito a uma porção maior, a uma melhor parte da peça de carne ou de peixe e ao melhor pedaço de carne ou peixe. No tempo das

favas, come-se arroz com favas ou favas guisadas. Aos domingos caprichavam-se as ementas, as técnicas culinárias e as quantidades de alimentos. O cozido é melhorado com carne de vaca, exceto nos dias magros.

Um dos entrevistados, natural e residente em Manique de Baixo, na freguesia de Alcabideche, pertencente ao grupo social de cariz popular, avalia o seu passado alimentar e as suas temporalidades, comparando a sua alimentação quotidiana com os constrangimentos temporais do trabalho exercido:

“Ainda nos anos cinquenta, quando trabalhava como pedreiro e na lavoura, o primeiro almoço era pelas 6 horas e meia. Era sopa de feijão com hortaliça, açorda ou batatas com bacalhau, pão e vinho. O segundo almoço, era pelas 11 horas, trazido de casa numa marmita e compunha-se de pão com uma sardinha frita, ou pão com azeite e azeitonas e um naco de toucinho ou chouriço, vinho () E o jantar, pelas 17 horas, era sopa, pão, queijo de cabra e vinho ()” (G.D. nº 20.1. Homem. 81 anos. Nuclear. 3 Membros. Estudos Primários. Pedreiro, reformado).

Parece existir uma imprecisão em relação ao nome da refeição do meio-dia nos anos cinquenta do século passado em que verificamos uma alteração significativa. O jantar é referenciado por segundo-almoço em dois entrevistados de grupos domésticos diferentes. Pertencentes ao mesmo grupo social, podemos observar outras configurações temporais das refeições. Uma entrevistada natural do Algarve, de uma aldeia perto de Silves, faz parte do fluxo migratório dos anos quarenta para o litoral. A família instalou-se numa cabana no Pinhal do Bairro do Rosário e, mais tarde, arrendou um terreno para cultivo e criação de gado, conseguindo, uns anos depois, comprar uma pequena casa na Areia, na freguesia de Cascais. A entrevistada testemunha a diferença dos horários das refeições e dos conteúdos alimentares entre as duas gerações:

“Nos anos cinquenta, a minha mãe preparava a sopa para o meu pai para o almoço pelas 6 horas e meia. Eu tinha café com leite e pão com azeite ou um pouco de manteiga, quando havia, pelas 8 horas antes para a escola em Birre. Pelas 12 horas, a minha mãe levava o segundo almoço para o meu pai que trabalhava nas pedreiras de Birre. O jantar era pelas 18 horas no inverno e uma hora mais tarde no verão ()” (G.D. nº 3. Mulher. 59 anos. Unipessoal. 1 membro. Primário. Empregada de limpeza).

Os ritmos temporais e os conteúdos alimentares das refeições diferenciaram-se nas gerações mais novas. São regulados pelas alterações dos novos tempos de trabalho remunerado e pelos constrangimentos do sistema produtivo e das atividades escolares. Mas também pelos novos modos de se organizar e de sentir o tempo.

A primeira refeição do dia, o almoço da geração mais velha passa a denominar-se por pequeno-almoço nas gerações mais novas, sujeita a uma deslocação horária, das seis horas para as oito horas. Esta refeição passa a ser caracterizada pela ausência da sopa e do segundo prato, apresentando um conteúdo alimentar e uma figuração diferentes da refeição do membro mais idoso, ou seja, “café com leite, e “pão com azeite ou com um pouco de manteiga” ou “torradas”. Estamos em presença de uma nova refeição” o pequeno-almoço com horários e denominação diferentes em relação ao passado. Mas também revela uma alteração de conteúdo

alimentar que evidencia uma industrialização alimentar emergente. Deste modo, o membro mais jovem, a filha, apresenta uma reconfiguração temporal marcada por uma deslocação do horário da primeira refeição que se repercute nas três refeições seguintes, a do almoço, a da merenda e a do jantar; esta última refeição tem uma deslocação horária entre quatro a cinco horas. De facto, a partir dos discursos dos grupos domésticos podemos afirmar que, nos finais dos anos cinquenta do século passado, coexistem diferentes horários, denominações e conteúdos alimentares para as refeições principais entre os membros do mesmo grupo doméstico que vivem, ainda, em condições de ruralidade. As gerações mais novas escolarizadas estão em permanente contacto com a população que vive no litoral em condições de urbanidade. Os jovens são mais permissíveis à mudança, adotando horários, figurações e conteúdos alimentares diferentes.

Poderemos falar de ruturas temporais e de conteúdos das refeições diferenciados nas gerações mais novas e de continuidades para as gerações mais velhas nestes grupos sociais que vivem ainda em condições de ruralidade?

Os discursos dos entrevistados assinalam estas ruturas entre as gerações, o tipo de trabalho e os ciclos de vida conforme testemunha a seguinte entrevistada:

“O pequeno-almoço da minha família era café com leite e pão com doce ou manteiga nos anos setenta. Dez anos mais tarde, quando nasceu o meu segundo filho, o pequeno-almoço passou a ser leite com cereais e finalmente hoje comemos segundo o que nos apeteça “fruta, iogurte e pão com queijo”, “leite com cereais”, terminando com um café. (G.D. nº 11. Mulher. 55 anos. 6 membros. Analfabeta. Empregada doméstica).

Mas podemos apreender novas re-significações e novas subjetividades alimentares, fruto de contactos com outros grupos sociais de cariz burguês e com os modos de vida mais urbanos. Mostra ainda a alteração dos conteúdos alimentares por substituição de alimentos de proveniência industrial. Por fim, evidencia o processo de individualização das refeições entre os membros do mesmo grupo doméstico nas décadas seguintes. De facto, o pequeno-almoço, em meados dos anos setenta, apresenta outra figuração e conteúdo alimentar. Nos grupos sociais mais inclinados à inovação, fortemente influenciados por modas alimentares, incutem prestígio a alguns alimentos tais como o leite, o iogurte, sumos de fruta e cereais. Este modelo de um pequeno-almoço não tradicional com a figuração, “leite com cereais (*muesli*, flocos de trigo)” ou “sumo de laranja, torradas, gemadas ou ovos quentes”, preferido pelos grupos sociais de cariz burguês, tem sido incentivado por especialistas da saúde, objeto de campanhas de marketing e de educação alimentar nas escolas durante o Estado Novo com o objetivo de combater a fraqueza física que prejudica o rendimento escolar e criar novos hábitos alimentares.

Referimos que o tempo vivido e os modos de sentir o tempo diferem segundo as condições de ruralidade das populações das aldeias do interior de Cascais e de urbanidade daquelas que vivem no litoral fortemente urbanizado por populações oriundas de diferentes regiões de Portugal e diferentes países europeus que valorizam os modos de vida urbanos.

De facto, as reconfigurações das temporalidades alimentares, as figurações das refeições e os conteúdos alimentares apresentam diferenciações de acordo com a herança intergeracional e familiar e as novas sensibilidades estéticas do ato alimentar. Mas também, estão relacionadas com os *modus vivendi* alimentar e modos de sentir o tempo em contextos rurais e urbanos. E se distinguem segundo os grupos sociais, as idades, o género, os ciclos de vida, as trajetórias profissionais, o tipo e o número de elementos no ato de partilha, as situações de partilha e os contextos em que se desenrolam as refeições (Mascarenhas, 2012c).

Interessa aqui destacar as diferenciações sociais das temporalidades e os ritmos temporais das refeições nos grupos sociais de cariz burguês, relacionando-os com as suas figurações e os conteúdos alimentares.

De fato, as temporalidades das refeições nos grupos sociais de cariz burguês são diferentes e os conteúdos heterogéneos. Destacamos as temporalidades e as durações das três principais refeições no passado para estes grupos sociais:

- O *pequeno-almoço*: nos dias laborais realiza-se antes das nove horas da manhã, entre as 7h30 e as 9h30 consoante as atividades de cada membro. A sua duração é aproximadamente de 30 minutos. Em contrapartida, verificamos a deslocação de cerca de três horas nos dias não laborais.
- O *almoço*: nos dias laborais, inicia-se antes das 13 horas. A sua duração oscila entre 50m e 60m. Em contraponto, nos dias não laborais almoça-se mais tarde, pelas 14h30 sendo a sua duração média de 1h30 minutos, dependendo dos contextos e dos membros no ato de sociabilidade.
- A merenda pelas dezassete horas compõe-se de chá ou café e torradas para os adultos e leite ou café com leite ou chocolate e um fatia de pão com manteiga e doce ou manteiga e fiambre. Por vezes, são apresentados biscoitos ou bolos.
- O *jantar*: esta refeição inicia-se entre as 20h30 e as 21h 30 em semana, sendo a sua duração média de 60 minutos. Nos dias não laborais, o jantar pode realizar-se até às 21h30. A sua duração média é de 1h30.

As duas refeições principais, almoço e jantar, organizam-se numa sucessão de três serviços: sopa, o segundo prato e a sobremesa, regidas por um formalismo dos rituais alimentares, enquadrados por uma etiqueta onde se vislumbra o reconhecimento social e, simultaneamente, a exclusão social.

Na média e alta burguesia, existe um formalismo das sociabilidades em que os rituais alimentares incidem, mais do que nas outras classes, nas normas e regras de boas maneiras à mesa como forma de distinção. Os alimentos revestem-se de “poder simbólico” (Aron, 1976; Bourdieu, 1979) na medida em que este grupo social tende a valorizar as características organoléticas dos alimentos, a sua qualidade, a sua frescura e a sua hierarquia nas refeições conforme testemunha o entrevistado:

“Na minha casa, a alimentação era variada e de qualidade. Ao pequeno-almoço servia-se chá e leite, torradas com doce e manteiga. Nas refeições do almoço e

jantar, começava-se pela sopa, o segundo prato de peixe ou carne com acompanhamentos: batatas no forno, fritas e raramente cozidas, legumes e salada, a sobremesa composta de uma peça de fruta ou um doce (farólias, leite creme, etc.). Para terminar, um café e um licor para os adultos. Se ao almoço o prato era de carne, ao jantar era peixe. Tínhamos uma criada e uma cozinheira que aprendeu a cozinhar com a minha mãe. As refeições eram tomadas em família e a horas fixas. Nos dias em que recebíamos convidados preparavam-se pratos especiais, geralmente da gastronomia portuguesa...” (G.D. nº 9. Homem. 70 anos. 3 Membros. Nuclear. Estudos Superiores. Engenheiro Agrónomo, Investigador).

Para estes grupos sociais, as refeições são, pelo menos até à década de setenta, um requinte. As figurações são diferentes da dos grupos sociais de cariz popular. Nos primeiros, privilegia-se as figurações trinárias e quarternárias; nos segundos, por força das condições de existência, verifica-se o prato único e, em dias festivos, a figuração binária. Os conteúdos alimentares revelam um primeiro prato, a sopa ou entrada, seguindo-se os dois pratos principais, um de peixe e o outro de carne. Os acompanhamentos variam entre os legumes, as saladas, a batata cozida, assada, salteada ou puré de batata, arroz de manteiga ou arroz de legumes. De salientar que o primeiro prato é a sopa, porém, a sua consistência e a maneira de cozinhar são diferentes em relação aos grupos sociais de cariz popular. Os legumes e verduras são variados e triturados, formando uma consistência cremosa à qual se adiciona verduras (agrião, hortaliça, feijão verde e espinafres conforme o tipo de sopa). O serviço de mesa termina com a sobremesa, composta por uma ou duas peças de fruta e doçaria. Os vinhos, tinto e branco, acompanham a refeição. As bebidas que marcam o final da refeição são o café e o digestivo.

De fato, as temporalidades, os ritmos e a duração das refeições de hoje são diferentes nos grupos domésticos. Destacamos as principais diferenças:

- O *pequeno-almoço*: nos dias laborais, esta refeição realiza-se antes das nove horas da manhã, entre as 7h30 e as 8h40. A sua duração é aproximadamente de 20 minutos. Em contrapartida, verificamos a deslocação de cerca de uma hora nos dias não laborais.
- O *almoço*: nos dias laborais, a maioria dos nossos entrevistados inicia esta refeição antes das 13 horas. A sua duração oscila entre 30m e 50m. Em contraponto, nos dias não laborais almoça-se mais tarde, sendo a sua duração média de 52 minutos.
- O *jantar*: esta refeição inicia-se entre as 20h e as 21h em semana, sendo a sua duração média de 50 minutos. Nos dias não laborais, o jantar pode realizar-se até às 21h30. A sua duração média é de 60 minutos.

Poderemos concluir que existem diferenças em relação às temporalidades do passado, tendo em conta os grupos sociais estudados. As variações dos horários do pequeno-almoço e do jantar apresentam uma deslocação de uma hora mais cedo relacionadas com as mudanças ocorridas na vida quotidiana. Existem diferenças de duração de cerca de 40 minutos nas refeições do almoço. No nosso entendimento,

estas diferenças podem ser mais acentuadas nos grupos domésticos de estrutura familiar unipessoal, monoparentais e nucleares com filhos adolescentes devido à organização das atividades de lazer e escolares. Em relação às temporalidades das refeições do passado e do presente as diferenças são mais acentuadas nas categorias sociais de cariz popular que transitam dos contextos rurais para urbanos. Como referimos, existe uma deslocação do horário das refeições. As denominações, as figurações e os conteúdos alimentares são diferentes, revelando novas reconfigurações, novas significações temporais e novos estilos de vida mais urbanos.

Podemos, ainda, destacar algumas mudanças das práticas alimentares em relação passado/presente que elencamos em seguida: 1. Aumento do número de refeições em solitário, sobretudo nos grupos domésticos de estrutura familiar unipessoal; 2. Deslocação dos horários das refeições; 3. Deslocação dos lugares em casa (para «fora de casa» nas refeições diárias (restaurantes, bares, cafés, pastelarias, *snacks*, *tascas*, cantinas empresariais e escolares) devido a constrangimentos de trabalho e outras atividades, assim como das refeições festivas; 4. Simplificação em termos de sequência de serviços (figurações) e flexibilidade das refeições nos grupos de cariz burguês; 5. Alteração dos conteúdos alimentares marcadas pela substituição de um regime quase vegetariano e frugal dos grupos sociais de cariz popular por um regime da abundância relativa com aumento dos produtos de origem animal e adição de alimentos provenientes da indústria agroalimentar; 6. Afrouxamento da ritualização das duas refeições principais (almoço e jantar) no quotidiano; 7. Valorização da refeição do jantar com predomínio das figurações ternária e quaternária para os os grupos sociais mais elevados e binária e prato único para os outros grupos sociais; 8. Aumento das sociabilidades alimentares com os amigos e colegas de trabalho para os grupos sociais mais elevados; 9. Agilização da sobrecarga e economia de tempo das tarefas domésticas alimentares; 10. O perfil dos membros que participam nas refeições e nas tarefas domésticas ligadas à alimentação; 11. A tipologia das sociabilidades com os amigos, os colegas de trabalho e outros membros da família; 12. Tendência para a «individualização», reflexividade e esteticização do ato alimentar.

Paralelamente, na dimensão simbólica e coerciva, verificam-se mudanças nas representações culturais e nos valores simbólicos dos alimentos, nas formas de aprendizagem e confrontação de saber-fazer alimentares e culinários, na linguagem e gramáticas alimentares, na incorporação de neologismos e novas denominações, nos valores e nas preocupações associadas com a alimentação (o cuidado com a saúde, com a dietética, com a ecologia, com a estética), salientando-se a delgadez como ideal estético predominante. Identificamos diferenças em relação à importância dada aos tempos de trabalho que, por sua vez, reconfiguram os tempos familiares e tempos livres. Deste modo, os modos de sentir os tempos apresentam diferenças consubstanciais cujos enunciados coercivos se exprimem pela “falta de tempo”, por “tarefas simultâneas” e por “culpabilização da falta de tempo para estarem com os filhos”.

Podemos avançar alguns fatores que parecem ter contribuído para a mudança das culturas alimentares, das temporalidades das refeições e dos modos de sentir o tempo. Na década de sessenta, o processo de metropolitização de Lisboa desencadeia

uma notável transformação “física e social” da região envolvente da região, com o crescimento urbanístico nas áreas delineadas pelo acesso ferroviários da linha de Lisboa-Cascais e da marginal. Surgem progressivamente os dormitórios suburbanos no lugar das antigas quintas, hortas, pomares, olivais e até terrenos de cultura de sequeiro, desencadeando uma diminuição da agricultura e da criação de gado no concelho de Cascais.

A partir de meados dos anos setenta, com incidência após a revolução de Abril de 1974, dá-se a inflexão do movimento migratório do interior para o litoral, assistindo-se a outro tipo de migrações com o regresso de portugueses exilados no estrangeiro e dos portugueses residentes nas antigas províncias ultramarinas. Com o fluxo migratório, a parte ocidental do concelho e as antigas aldeias transformam-se em centros urbanos residenciais, que se mantém em crescimento até aos finais do século XX. O processo de urbanização e o aumento demográfico devido, em grande parte, a fluxos migratórios, acompanha-se do desenvolvimento do turismo de massa e da restauração, desencadeando transformações profundas na sociedade cascalense, repercutindo-se em mudanças das culturas alimentares em Cascais (Mascarenhas, 2007).

Nas quatro últimas décadas do século XX, assistimos, também, a um aumento significativo da participação das mulheres no mercado de trabalho, aumento do assalariamento e dos salários e, por conseguinte, melhorias das condições de existência das famílias apesar das crises económico-financeiras da segunda metade dos anos setenta e dos meados dos anos oitenta. O aumento da escolaridade, o surgimento de novos valores de libertação feminina e os novos modos de vida urbanos geram novas práticas alimentares. As atividades destinadas à alimentação são diretamente afetadas pelas reconfigurações dos tempos de trabalho feminino, dos tempos familiares, dos tempos alimentares e dos tempos de lazer nos quais a alimentação ocupa um papel preponderante, em particular nas refeições e sociabilidades fora de casa.

A situação de crise tem revelado novas configurações temporais alimentares, nomeadamente no aumento de tempo durativo em relação às tarefas domésticas alimentares. A partir dos *focus* grupos, podemos apreender novas re-significações de aprovisionamento alimentar por compra (lojas e mercados de alimentos biológicos, venda direta através de entrega dos cabazes em casa) e regresso ao autoconsumo através de implementação de hortas domésticas quer nos antigos quintais quer em substituição de parte do jardim quer em varandas. Por fim, assistimos à implementação de hortas urbanas no concelho de Cascais desde 2006. Procura-se, por um lado, produzir os seus próprios alimentos de forma mais biológica devido ao aumento da perceção dos riscos alimentares e seus efeitos na saúde e no ambiente, por outro, diminuir as despesas com a alimentação. Há uma valorização do comer em casa, da comensalidade e da arte culinária.

É certo que num contexto de crise, os indivíduos são obrigados a adotar novas estratégias de consumo, em função do orçamento familiar disponível para a componente alimentar. Desta forma, Carvalho comprova que:

“O perfil do consumidor está a alterar-se relativamente aos padrões que o definiram nas décadas de 70 e 80. A resseção económica do início dos anos 90 valorizou a componente preço. (). O consumidor está consciente da incerteza do futuro e reage economizando onde é possível. Procura uma oferta mais personalizada em função das suas necessidades. (). O consumo alimentar na Europa é cada vez mais homogéneo, do ponto de vista da percentagem de despesa total destinada aos produtos alimentares” (Carvalho, 2000: 71).

A crise económica e financeira desencadeia a crise social. Interessa-nos destacar em particular a diminuição dos orçamentos familiares devido a cortes ou reduções salariais, a aumentos de impostos e aos despedimentos. Estes estrangimentos económicos conduzem a um empobrecimento das classes sociais, independentemente do tipo de estrutura familiar das mesmas, afetando mais as famílias numerosas e umas mais do que outras. Esta conjuntura pode ter implicações ao nível das práticas e dos consumos alimentares. As famílias tendem a ter práticas mais racionais no que concerne às compras, ao consumo dos alimentos nas refeições domésticas e que se reflete também nas refeições fora de casa.

Todavia, como resposta a esta conjuntura de crise, surgem, por um lado, novas formas alternativas alimentares dos mais pobres tais como as cantinas sociais, o Banco Alimentar e, por outro, assiste-se ao regresso das lancheiras por parte dos trabalhadores que não podem almoçar em casa devido ao distanciamento do local de trabalho. Os entrevistados encontram novas estratégias e alternativas tanto a nível dos lugares de aprovisionamento mais baratos como na procura de promoções e marcas brancas. Em relação ao autoconsumo, alguns entrevistados revelam ter regressado ao autoconsumo nos seus quintais (criação doméstica de animais, cultivo de vários alimentos frutícolas, hortícolas, etc.). Outros entrevistados de classes sociais mais elevadas iniciaram hortas nas varandas e nos jardins como forma de entretenimento e prazer de cultivar os seus próprios alimentos biológicos. De fato, estamos em presença de novas estratégias, de novas recomposições e de regressos que revelam novas significações das práticas agrícolas, nomeadamente a sua valorização social e alimentar. Revelam, ainda, um aumento dos tempos dedicados às tarefas domésticas que desenvolveremos em publicações futuras.

Passemos à análise da incorporação de alimentos provenientes da indústria alimentar nas refeições e da tecnicização do espaço doméstico e das suas interações temporais do trabalho doméstico quotidiano alimentar o que nos conduz à segunda hipótese investigativa enunciada anteriormente.

4. A TECNIFICAÇÃO ALIMENTAR E OS MODOS DE SENTIR E FLUIR O TEMPO

Pensar a tecnicização da cozinha doméstica (Mascarenhas, 2007: 307-334), a partir de exemplos concretos, permite-nos sublinhar o papel desempenhado pelos aparelhos técnicos cada vez mais complexos na cozinha e sua relação com os ritmos temporais. Este processo pode ser visto a partir deste nível micro pois trata-se de um processo globalizado que ultrapassa as lógicas locais e tradicionais. Poderemos, contudo, assinalar que algumas especificidades nos mostram que se trata de uma

história cheia de enviesamentos e de mesclas em que se ligam a tradição e a modernidade.

Interessa-nos demonstrar como o processo de tecnificação da alimentação e da cozinha obriga a que sejam introduzidas alterações significativas que modificam as modalidades de sentir o tempo enquanto *modus vivendi* alimentar.

Tudo indica que, em traços gerais, a partir dos anos setenta, as mudanças passaram pela aceleração da aquisição e utilização de aparelhos elétricos na esfera doméstica, cada vez mais sofisticados. De facto, os novos artefactos técnicos surgem ligados à conservação e à preparação dos alimentos. Apesar desta técnica de arrefecimento ser utilizada industrialmente nas trocas comerciais de importação de géneros alimentícios, sobretudo no grande negócio da carne, podemos afirmar que a sua introdução na esfera doméstica é tardia para a maioria dos grupos domésticos estudados conforme testemunha a entrevistada:

“Em Manique de Baixo, não tínhamos eletricidade e água canalizadas e, mesmo quando foram instaladas, poucas casas podiam comprar o frigorífico. A nossa mercearia foi uma das primeiras a ter frigorífico mas nós só comprámos em 1975, quando casei. Comprávamos diariamente a carne e o peixe que conservávamos de um dia para o outro em sal []. O problema hoje é outro. Tens que chegue e tens o frigorífico mas os alimentos não duram nada. Não posso comprar fruta e legumes para a semana porque se estragam no frigorífico. Se tens uma família com quatro membros, tens de comprar quase diariamente ou então congelar a carne e o peixe (). (G.D. 20. Mulher. 53 anos. Nuclear. 3 membros. Ensino Primário. Proprietária em nome individual na restauração).

Apesar de assistirmos progressivamente à introdução de aparelhos elétricos nas cozinhas domésticas, é preciso esperar a década de setenta e seguintes para que este movimento de aquisição maciça de aparelhos elétricos na cozinha se acelere: os frigoríficos - anos 60/70 “as arcas congeladoras” anos 80 - e os combinados nos anos 90.

Os entrevistados referem que a tecnificação das suas cozinhas deve-se, por um lado, a uma melhoria das suas condições de vida e, por outro lado, à expansão da instalação elétrica no Concelho de Cascais, região de Lisboa. De facto, muitas das aldeias do interior do Concelho de Cascais não tinham água canalizada e eletricidade. Em 1965, Conceição da Abóboda, Talaíde, Polima, Matarraque, Alto e Baixo dos Gaios, Campito, Manique de Baixo, Murches, Malveira da Serra, entre outras povoações, não tinham ainda eletricidade e água canalizada.

De igual modo, os objetos técnicos ligados à preparação dos alimentos tais como o fogão com forno a gás ou elétrico, a batedora elétrica, a picadora e a fritadeira elétrica, a trituradora de gelo, a panela de pressão e, mais tarde, os *robots* de cozinha, a máquina de café e outros equipamentos elétricos ligados à limpeza tais como a máquina de lavar louça e a máquina de lavar a roupa contribuem para as mudanças dos tempos dedicados às tarefas domésticas alimentares. De facto, as mudanças fazem-se sentir tanto na dimensão das práticas alimentares (compra, preparação e consumos de alimentos) como na dimensão simbólica e imaginária.

Emergem novos saberes técnicos e novas representações técnicas e alimentares (valores dos alimentos crus e cozinhados a vapor), isto é, novas experiências das ligações do Homem com os alimentos que se interiorizam, funcionando coercivamente e obrigando a uma nova articulação entre os seres humanos, a tecnologia dos aparelhos, os alimentos e as inter-relações entre os tempos sociais alimentares e os tempos tecnológicos.

Todavia, a introdução dos aparelhos elétricos, a mecânica masculina, a sua organização técnica, as suas máquinas e a sua lógica entraram no espaço feminino da cozinha sem que haja uma adaptação a estes engenhos, impondo-lhes uma nova maneira de manipular os ingredientes, uma nova relação às máquinas e outros modos de raciocínio. A iniciação sistemática ao uso de robots domésticos faz-se pela experiência apesar das dificuldades acrescidas acerca do funcionamento dos aparelhos. A leitura das instruções de manuseamento é frequentemente incompreensível dado que os textos estão mal traduzidos ou em língua estrangeira e cuja composição escrita apresenta uma lógica técnica e não uma lógica de uso, isto é, torna-se incompreensível para aqueles que não têm um saber de eletromecânica. Por isso, aprender a usar estes aparelhos gera tensões e perda de tempo. Por isso, alguns eletrodomésticos adquiridos caem em desuso e guardam-se no armário, na garagem ou arrecadações ou oferecemos a alguém.

Vejam os micro-ondas por constituir um tipo particular de aparelho que introduziu alterações nas maneiras de fazer e de pensar a culinária. Numa primeira fase, este equipamento é utilizado no espaço doméstico para o descongelamento e aquecimento dos alimentos; numa segunda, coexiste com o fogão e o forno na confeção dos pratos; por último, tende a substituir os dois últimos equipamentos. Esta substituição está associada a uma aceleração de um tipo de práticas domésticas que caracteriza a passagem da modernidade à pós-modernidade: um tratamento em que a mediação se faz com uma caixa negra e onde a participação é regulada de forma a poupar tempo. A aceleração temporal deixa de estar presente apenas no local de trabalho e de produção, atravessa também o espaço doméstico e privado do consumo tal como se desenvolve noutras áreas ligadas ao lazer e à comunicação: computadores e aparelhos de comando à distância (Mascarenhas e Neves, 2008).

Os aparelhos sociotécnicos têm efeitos diretos sobre as gramáticas das receitas. Introduzindo a quantificação, a unificação das medidas, a duração exata e as temperaturas de ebulição, estes aparelhos contribuíram para suprimir numerosos procedimentos e segredos guardados entre as gerações e transmitidos por via feminina. Porém, as novas receitas que acompanham os aparelhos motivam uma nova forma culinária e, simultaneamente, facilitam um tipo de refeições preparadas num curto tempo. A economia de tempo de descongelamento é frequentemente enunciada pelos nossos entrevistados. O micro-ondas permite confeccionar ementas em doses individuais, compostas por pratos congelados e pré-cozinhados e uma maior participação dos membros do grupo doméstico em relação à preparação culinária (Mascarenhas, 2007 e 2012). O sucesso deste equipamento torna possível a individualização das refeições e uma maior disponibilidade temporal para as sociabilidades alimentares

e de lazer. Comer o que cada um gosta, mas comer ainda com os outros membros familiares ou amigos.

Devido às novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, o ator social comum que cozinha e come em casa ou fora, lhe são impostos a necessidade de reequacionar os tempos da vida quotidiana e o *modus vivendi* urbano, segundo as condições das quais dispõe tais como o tempo para a preparação e o consumo de alimentos, os recursos financeiros, os lugares disponíveis para se alimentar, a periodicidade das compras entre outros constrangimentos temporais.

A sofisticação tecnológica das cozinhas dá-se com maior incidência entre os grupos domésticos mais jovens e com rendimentos mais elevados, porém, ela nem sempre corresponde a práticas alimentares simplificadas redutoras de tempo. Alguns grupos domésticos de cariz burguês continuam a praticar uma culinária elaborada e sofisticada, sendo dois deles auxiliados por uma empregada doméstica. Para estes, a preparação dos pratos (a culinária) e o serviço de mesa são encarados como uma arte e um prazer. Por isso, tomar o seu tempo para selecionar as ementas, comprar e preparar os alimentos, escolher uma culinária elaborada, combinar as ementas-prato e as bebidas, decorar os pratos e a mesa são tarefas domésticas que estes grupos sociais fazem com prazer e arte, em particular nas refeições que envolvem situações de sociabilidades.

Por último, gostaríamos de salientar a organização dos tempos alimentares e as interações com o equipamento técnico daqueles que vivem sozinhos em idades mais avançadas. Os homens mais idosos entrevistados encaram a utilização do micro-ondas com um objeto técnico que lhes permite organizar o tempo da vida quotidiana enquanto solteiros, dedicarem-se às sociabilidades, encurtando os tempos de preparação de pratos. Referem, ainda, o facto de lhes permitir uma refeição mais requintada comprada em lojas especializadas e aquecerem facilmente a comida que a empregada preparou na véspera. Referem que economizam dinheiro e tempo porque as refeições são realizadas em casa. Neste sentido, evitam os tempos de espera das refeições fora de casa. De facto, a tarefa culinária doméstica centrada quase exclusivamente nas mulheres, torna-se acessível aos homens, sendo encarada como divertida. Em termos simbólicos, os homens mais idosos associam as atividades culinárias com os enunciados “o fogão” e “as panelas” “acender um fogão com fósforos” como sendo atividades do foro feminino.

A incorporação progressiva destes equipamentos técnicos com novas fontes de energia desencadeia uma melhor organização e gestão das tarefas domésticas alimentares. Esta introdução permite-nos observar um ambíguo e parcial uso dos tempos. De facto, várias investigações mostram que “a agilidade das tarefas domésticas originadas pelo progresso tecnológico perpetua a capacidade das mulheres para suportar os demais compromissos remunerados” (Gracia, 1996: 36), podendo simplificar ou complicar o trabalho doméstico (Murcott, 1983). A nossa investigação permite confirmar que a tecnificação pode trazer uma menor sobrecarga e uma economia de tempo em relação às tarefas alimentares domésticas mais pesadas,

porém, pode incrementar o tempo dedicado a certas tarefas de aquisição mais complexas e distantes que obrigam ao uso do automóvel visto que os estabelecimentos comerciais encontram-se mais distantes dos locais de residência. Pode ainda significar a substituição dos saberes tradicionais por novos saberes acerca da qualidade dos alimentos, da culinária, da composição das refeições ou de modas que produzem novas exigências tanto a nível das técnicas alimentares e culinárias como a nível dos equipamentos elétricos e eletrónicos.

Numa palavra, a emergência de um novo artefacto técnico condiciona fortemente as práticas alimentares e os modos de vida num sentido que não é unívoco. Apesar de haver uma certa tendência para a comida do *fast-food* numa linha de globalização de alguns alimentos também se assiste a uma nova divisão sexual do trabalho doméstico mais equitativa entre certos grupos domésticos mais jovens e a uma maior preocupação com a qualidade alimentar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste artigo, procuramos compreender apenas algumas dimensões presentes nas mudanças das práticas alimentares, nomeadamente as que descrevem as figurações, os conteúdos alimentares e os tempos das refeições quotidianas. Neste sentido, adotámos uma perspetiva ecosofico-ecológica do tempo alimentar que valoriza a diacronicidade de forma a apreender as mudanças da cultura alimentar em Cascais a partir das narrativas dos vinte e nove grupos domésticos.

Analisámos as mudanças em relação às temporalidades alimentares ou seja a repartição das refeições diárias, os horários, as durações relacionando-as com as alterações das figurações das refeições e dos conteúdos alimentares que acontecem num determinado espaço/tempo, não esquecendo os contextos específicos que as caracterizam e as modelam. Deste modo, a escolha das ementas e o conteúdo alimentar resultam da interligação entre o tempo real, o tempo biológico, psicológico, familiar e social.

As narrativas dos nossos entrevistados sobre a evolução das suas temporalidades alimentares revelam que os tempos sociais alimentares da vida quotidiana estão repletos de sinais de rutura, continuidades e descontinuidades, de restauração e regresso, de fragmentação. Este tempo alimentar integra repertórios de legitimação da experiência alimentar moderna sem que haja desestruturação das refeições principais. Na esteira da idade, o tempo vem modificar o ciclo de vida, as necessidades biológicas e as preferências alimentares. Realçamos os desencontros das preferências alimentares da infância dos grupos domésticos mais jovens e reencontros com os gostos alimentares de infância dos mais idosos.

O tempo impõe o ciclo das estações do ano que desencadeia uma sucessão de produtos alimentares da época, agradáveis e regulares permutas dos alimentos numa sucessão cadenciada pelos meses do ano apesar de hoje serem menos constrangedoras do que outrora devido ao avanço das técnicas de conservação, das técnicas agrícolas e da diversidade do aprovisionamento.

O processo de intensificação, pela disponibilidade de refeições de tipo alimento-serviço permite aceder ao alimento a qualquer hora, privilegiando um comer sob o tempo individual, embora sujeito a influências coercivas das socialidades. A impossibilidade de reunir toda a família à mesa, uma vez que as atividades dos seus membros não coincidem no tempo, impede de manter a partilha das refeições do almoço num mesmo horário, comer o mesmo tipo de ementa e controlar as regras e as maneiras de civilidade à mesa. Estas mudanças nas práticas alimentares trouxeram implicações importantes, tornando as refeições menos dependentes das tarefas e saberes quase exclusivamente femininos e das relações existentes no seio da família, especialmente à medida que os filhos crescem. De fato, nos grupos domésticos em que o casal trabalha fora de casa, cada membro da família realiza a sua refeição do almoço fora de casa, seguindo ritmos temporais impostos pelas atividades quotidianas (trabalho ou estudo) e sujeitos às temporalidades da restauração. Em contrapartida, o jantar é a refeição quotidiana em família, realizada em casa. Nos dias festivos, pode-se recorrer ao restaurante como forma de compensar um dos membros, geralmente a mulher, pelo trabalho dentro e fora de casa.

Foi possível verificar, nos grupos domésticos estudados, a presença de múltiplas configurações/reconfigurações do tempo social alimentar e a emergência de novas temporalidades alimentares nas refeições domésticas e extradomésticas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aron, J.-P. (1976), *Le mangeur du XIXème siècle*, Paris, Robert Laffont, 1ª. ed., 1973.
- Bergson, H. (2001), *Matière et mémoire. Essais sur la relation du corps à l'esprit*, Québec, Edição eletrónica, consultada em 17 de Outubro de 2013 em <http://www.costoso.net/images/matiere_et_memoire.pdf>, 1ª ed., 1986.
- Bergson, H. (1939), *Matière et mémoire. Essais sur la relation du corps à l'esprit*, Paris, PUF.
- Bergson, H. (1970), *Essai sur les données immédiates de la conscience*, Paris, PUF, 1ª ed. 1888.
- Bourdieu, P. (1979), *La distinction: critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions Minuit.
- Drumond Braga, I. (2004), *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora.
- Carvalho, R. M. (2000), *Tecnologias da Informação e do Comércio Alimentar*, Lisboa, Edições Cosmos.
- Contreras, J. (1993), *Antropología de la Alimentación. Eudema*, Barcelona, Ed. UC.
- Damáso, A. (2000), *O Sentimento de Si. O corpo, a emoção e a neurobiologia da consciência*, Lisboa, Publicações Europa América.
- Deleuze, G. (1968), *Différence et Répétition*, Paris, PUF.
- Deleuze, G. (1985), *Cinema 2, L'image-temps*, Paris, Éditions de Minuit.
- Deleuze, G. (1998), *Foucault*, Lisboa, Edições Veja.

- Elias, N. (1989), *O Processo Civilizacional*, Lisboa, Publicações Dom Quixote, Vol. II, 1ª. ed., 1939.
- Elias, N. (1996), *Du temps*. Paris, Fayard, tradução francesa, 1ª ed. 1984.
- Gracia, M. (1996), *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona, Icaria.
- Grignon, C. (1994), “La règle, la mode et le travail: la genèse sociale du modèle des repas français contemporain”, in Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban (1994), *Le temps de manger. Alimentation et rythmes sociaux*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Institut de la Recherche Agronomique, 1ª ed. 1993, pp. 275-323.
- Fischeler, C. (1993), *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1ª. ed., 1990.
- Flandrin, J. L. & Montanari, M. (coord.) (2001), *História da Alimentação, 2. Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar Editores, 2001, 1ª. ed., 1996
- François, A. (1998), “Entre Deleuze et Bergson à propôs de la deuxième synthèse du temps”, in Pierre Verstraeten et Isabelle Stengers (coord), *Gilles Deleuze*, Paris, Librairie Philosophique J. Vrin.
- Mascarenhas, M. Paula (2013), “Ecosofia, ecologias e Alimentação”, in Mascarenhas, M. P & Neves, J. P (eds.), *Ecosofia e ecologias no mundo contemporâneo*, Braga, Universidade do Minho – CICS. Ebook.
- Mascarenhas, M. P. (2012a), “Cultura alimentar em Cascais. Passado e Presente”, in Araújo, M. M. Lázaro, A., Ramos, A., Esteves, A. (org) (2012), *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo: olhares sobre a alimentação através da história*, Braga, CITCEM, pp. 183-201.
- Mascarenhas, M. P. (2012b), “Alimentação e Tempos sociais”, in Araújo, E. & Duque, E. (eds.) (2012), *Os tempos sociais e o mundo contemporâneo. Um debate para as Ciências Sociais e Humanas*, Braga, Universidade do Minho. Ebook.
- Mascarenhas, M. P. (2012c), “Sociabilidades em volta da mesa”, in *Atas do VII Congresso Português de Sociologia*. [edição on line, PAP1563], pp. 1-21.
- Mascarenhas, M. P. (2012d), “La Alimentación y Dietética en los procesos de subjectivación, in Gracia, M. (ed.) (2012), *Alimentación, salud y cultura*, Tarragona, Publicaciones URV, Colección de Antropología Médica, pp. 113- 130.
- Mascarenhas, M. P. (2007), *A cultura alimentar nos grupos domésticos: Cascais 1960-2005*, Braga, Universidade do Minho, tese de doutoramento, em CD-ROM].
- Mascarenhas, M. P. (1983), *O Discurso Pedagógico de Jean Baptiste De La Salle*, Paris, Université Sorbonne Paris V, dissertação de Maîtrise, policopiado.
- Mascarenhas, M. P. & NEVES, J. P. (2008), “A tecnificação da cozinha: o caso do micro-ondas”, in *Actas do VI Congresso Português de Sociologia, Mundos Sociais: Sabres e Práticas*, Lisboa, APS, em [CD-ROM].
- Mennel, S. (1994), “Les conexions sociogénétiques entre alimentation et l'organisation du temps”, in Aymard, M., Grignon, C., Sabban, F. (dir.), *Le temps de manger. Alimentation et rythmes sociaux*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l' Homme, Institut de la Recherche Agronomique, 1ª ed. 1993, pp. 41-54.
- Mennel, S., Murcott, A. & Van Otterloo, A. H. (1992), *The sociology of food. Eating, diet and culture*, Londres, Sage.
- Merlucci, A. (1996), *Juventude, tempo e movimentos sociais. Revista Young*, Estocolmo, vol 4, nº 2, p. 3-14.

- Morin, E. (1991), *La Méthode - 2. La vie de la vie*, Paris, Editions Seuil.
- Murcott, A. (1983), "Women's place: cookbooks images of technique and technology in the British Kitchen", *Womens's Studies International Forum*, Vol. 6, nº 1, pp. 33-9.
- Poulain, J.-P. (2002), *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Paris, Privat.
- Simmel, G. (1994), "The Sociology of Meal", *Foods and Foodways*, Vol. 5, p. 345-351, 1ª ed., 1910.
- Simmel, G. (1999), *Philosophie de l'argent. Sociologie de l'argent*. Paris, coll. Quadrige, PUF, 1ª ed. 1900.
- Simmel, G. (1979), Digression sur l'étranger, in Y. Grafmeyer & L. Joseph, *L'École de Chicago*, Paris, éd. du Champ Urbain, pp. 53-77, 1ª ed., 1908.
- Zambrano, M. (1994), *Os Sonhos e o Tempo*, Lisboa, Relógio D' Água Editores, trad. portuguesa, 1ª ed. 1992.