

**TRADIÇÕES E MUDANÇAS NO HÁBITO DE JANTAR: RELATOS DE  
IDOSOS<sup>1</sup>**

**TRADITIONS AND CHANGES IN DINING HABITS: REPORTS BY THE  
ELDERLY**

Mônica Chaves Abdala<sup>2</sup>

Jeremias Brasileiro

Letícia Amaro de Castro Séjour Araújo

**Resumo**

O artigo trata pesquisas sobre mudanças nas refeições, em especial o jantar, por meio do relato de pessoas idosas, analisando elementos que interferem em seus hábitos alimentares e formas de sociabilidade, como vivenciam as transformações e como seu cotidiano é afetado por essas. Visa também observar se ainda é feita refeição noturna nos mesmos moldes do almoço, em que ela consiste, se permanece como momento de encontro das famílias ou pessoas que habitam a mesma residência, que tipos de interferências ocorrem nos modos de se relacionar e que significados lhe são atribuídos. O método utilizado foi o qualitativo, recorrendo à observação e à coleta de relatos. Enfatizamos o estudo focado em pessoas vinculadas à Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito de Uberlândia. À medida que cresce o contingente da população idosa, a investigação visa contribuir para fundamentar políticas públicas para esse grupo.

**Palavras-chave:** Mudanças alimentares. Tradição. Idosos. Sociabilidade. Memória.

**Abstract**

This article deals with research on changes related to meals, especially dinner, through reports made by the elderly. We analyze elements that interfere with their eating habits and ways of socializing, how they deal with change, and how their daily lives are affected by it. It also intends to observe if an evening meal is still present in the same format as the lunch, what dinner is consisted of, if it still persists as a moment for meeting family or people who share the same household, what type of interference occur in the way people relate to each other, and what meaning do these interferences take. The method used was the qualitative, using observation and collecting people's reports. We emphasize the focus on people who belong to the brotherhood Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito de Uberlândia, Brazil. As the number of elderly grows, the investigation aims to contribute as basis for public policies for this group.

**Keywords:** Changes in eating. Tradition. Elderly. Sociability. Memory.

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pela FAPEMIG. Parte das discussões foi apresentada em reuniões científicas em 2014 e publicada em seus Anais: 29 Reunião Brasileira de Antropologia e IV Congresso Internacional de História- Cultura, Sociedade e Poder.

<sup>2</sup> Docente do Instituto de Ciências Sociais e dos Mestrados em Ciências Sociais e em História da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Mestre em História pelo PPGHI/UFU. Mestre em Ciências Sociais pelo PPGCS/ UFU.

A proposta deste artigo é analisar mudanças na organização das refeições no espaço doméstico, que repercutem nos hábitos e relações mantidas entre os que partilham residência. Observamos, sobretudo, as permanências e modificações no hábito de jantar, por meio de relatos de memórias de pessoas idosas.

Recorremos à perspectiva de análise da experiência e da construção de significações imaginárias de pessoas comuns compreendendo, por meio de “partição da totalidade”, seus sentidos, movimentos e processos histórica e culturalmente construídos (AZANHA, 1994). Priorizamos as narrativas de experiências vividas que contribuíram para recuperar o passado e refletir sobre a forma como idosos vivenciam transformações e como essas afetam seu cotidiano.

Num contexto de crescimento da população idosa<sup>3</sup>, em parte atribuído ao aperfeiçoamento nos tratamentos de saúde e recursos para prolongar vidas, políticas públicas para essa população se revelam fundamentais. Desse modo, torna-se imprescindível conhecer modos de vida e hábitos alimentares desse grupo.

O foco nas mudanças relativas ao hábito de jantar derivou de duas pesquisas anteriores em que esta refeição não constituía tema central. Na observação de famílias que passaram a almoçar diariamente fora de casa<sup>4</sup>, percebemos diminuição significativa das refeições noturnas no formato de consumo alimentar semelhante ao almoço e de reunião familiar em torno da mesa. Na situação analisada, ficou clara a reestruturação das atividades domésticas, bem como a relação das mudanças com o maior acesso à alimentação fora do lar.

Proprietários e proprietárias de restaurantes por quilo entrevistados na pesquisa sinalizaram a hipótese de que *hoje quase ninguém mais janta*. Relatos das famílias confirmaram um declínio efetivo desse hábito. A análise por faixas etárias demonstrou significativa presença de idosos no público diário dos restaurantes por quilo, cujos depoimentos indicavam substituição crescente da “comida de sal” na refeição noturna - arroz, feijão, carne, salada e legumes-, por lanches de preparo rápido ou quitandas: biscoitos, bolos, pães de queijo, etc.

<sup>3</sup> Conforme Relvas, o número de idosos no mundo era de 600 milhões em 2002, deve chegar a 1,1 bilhão em 2025.

<sup>4</sup> Pesquisa realizada entre 1999 e 2001 em três cidades mineiras de diferentes portes, duas do interior e a capital, observando diferentes situações familiares: famílias mononucleares, monoparentais, formadas apenas por casais e casais com filhos. Notou-se grande número de idosos, sozinhos ou casais.

Em estudo efetuado sobre a interferência da TV nos hábitos alimentares e nas relações sociais (2009), o declínio do costume de jantar como propiciador de sociabilidade também assumiu centralidade. Percebemos que estudantes, professores, funcionários e terceirizados entrevistados na Universidade Federal de Uberlândia, *Campus* Santa Mônica, não consideravam importante jantar. Quase a metade sempre substituía o jantar por lanches, uma prática a que os demais ocasionalmente recorriam. Indagada, a maioria afirmou que considerava pesada a ingestão de comida para o horário, também a associando ao ganho de peso.

Diante desses resultados das pesquisas, decidimos prosseguir a investigação sobre mudanças no hábito de jantar, em dois estudos de caso na cidade de Uberlândia<sup>5</sup>, recorrendo à memória de velhos. Para as pessoas entrevistadas, o almoço foi considerado fundamental e o jantar uma refeição frequentemente substituída nos dias de semana, quando há outras opções do que comer. A maioria lancha, cada vez mais tarde. Refeição noturna mais leve é interpretada como não repetir comidas do almoço.

Os resultados dessas pesquisas contrastavam, no entanto, com outro estudo sobre hábitos alimentares nas cidades de Belém, Fortaleza, Recife, Salvador, Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte e Curitiba, realizado por Barbosa (2007). O jantar é avaliado pela maioria dos participantes do referido estudo como refeição que mais reúne a família, como centro da sociabilidade familiar, embora o almoço ainda seja considerado a principal tomada alimentar do dia. Em geral, comem na refeição noturna o mesmo do almoço, entretanto é a mais facilmente substituída, em especial aos finais de semana.

Estudiosos de países europeus também atestam que o jantar permanece como principal refeição, reunindo membros da família que se dispersam ao longo do dia em suas respectivas atividades. Giard (1997) deixa clara a importância dessa refeição para as famílias francesas que estudou, assim como Warde e Martens (2000), em relação aos ingleses.

Os contrastes com outros estudiosos nos levaram a ampliar e aprofundar investigações objetivando verificar o hábito de jantar ao longo dos anos, a partir da visão de pessoas que acompanharam processos de transformações em curso. Nosso

---

<sup>5</sup> Em 2010, Castro fez “estudo piloto” com pequeno grupo de senhoras religiosas; em 2012 ampliou a pesquisa analisando “os mais vividos do SESC –Uberlândia”, resultando em dissertação de mestrado. Os trabalhos foram financiados por CNPQ e CAPES, respectivamente.

interesse foi observar se a refeição noturna ainda ocorre nos moldes do almoço, se permanece como momento de encontro daqueles que habitam a mesma residência, se há algum tipo de interferência nas relações nessa refeição e que significados lhe são atribuídos.

A nova investigação visou reconstituir processos históricos por meio do relato de pessoas idosas<sup>6</sup> que cultivam tradições ancestrais no cotidiano. Desse modo, a valorização e ressignificação das tradições em meio à vida urbana foi o caminho escolhido para compreensão desses processos. Entrevistamos pessoas vinculadas à Irmandade de Nossa Senhora do Rosário e de São Benedito em Uberlândia, instituição cultural e religiosa centenária. Os depoimentos indicaram que muitas das mudanças ocorreram após migração para a cidade, pois trabalhavam em fazendas, executando serviços braçais e domésticos. Essas pessoas constituem memórias vivas da cidade, suas recordações de vida acompanham memórias do jantar que abordam produção, preparação e consumo do alimento.

Ouvir tais relatos significou viajar com as pessoas para tempos e lugares da memória, vivenciar no presente o sentido do “antes”, dos fazeres alimentares, dos aromas, da preparação da comida, impregnado em falas como a do Sr. Matias:

[...] pega a banha com a concha, coloca na panela, e enquanto a banha está esquentando e coloca o arroz para afogar, poxa, os vizinhos falam: “a pessoa está fritando carne de porco!” [...] Nossa! Sentiu o cheiro [...] dá vontade de comer da comida! Aí pega a carne, a banha e coloca na panela de ferro, aqui em casa a gente ainda usa muito a panela de ferro! Panelas que eram da minha bisavó estão comigo até hoje!

Os relatos são fragmentos das histórias de vida, desde a infância, em especial para a faixa etária entre 85 a 95 anos, pois não se limitam ao jantar e hábitos alimentares, algumas vezes deixando a alimentação em segundo plano.

No contexto desta pesquisa a expressão *Irmandade do Rosário* não se restringe à instituição em si, mas abrange indivíduos que se identificam como possuidores de fortes vínculos com o Congado e a Congada, independente de seus credos religiosos atuais.

---

<sup>6</sup> Pessoas com mais de 60 anos.

Congadas representam encontros, festivais, festividades que incluem procissões, coroações, desfiles dos grupos, novenas, missa campal, almoços coletivos e outras atividades ligadas à festa.<sup>7</sup> Congado é uma forma de organização sociocultural cotidiana dos grupos, manifestação cultural e social que acontece no decorrer do ano, independente da data da festa. Significa um conjunto de práticas, vivências e resistências que produz mobilização sociocultural de seus praticantes, se transformando em espaço de sociabilidade, fator de conagração, reafirmação de pertencimento étnico e de identidade coletiva dos grupos no contexto social e comunitário, envolvendo outras práticas culturais, a partir de eventos cíclicos e extemporâneos à festa.<sup>8</sup>

Memórias aqui são entendidas como conjunto de elementos apropriados individualmente ou por determinado grupo de pessoas detentoras de uma experiência social cujas informações são transmitidas ou vivenciadas por diversos sujeitos. A esse respeito lembramos Portelli:

Nossa experiência é uma experiência social, mas não se pode submeter completamente a memória de nenhum indivíduo sob um marco de memória coletiva. Cada pessoa tem uma memória, de alguma forma, diferente de todas as demais. Então, o que vemos, mais que uma memória coletiva, é que há um horizonte de memórias possíveis (ALMEIDA; KOURY, 2002, p.31).

Na conjuntura em que se insere, nosso estudo abrange tanto memórias pessoais quanto coletivas, posto que se trate de indivíduos pertencentes à comunidade de “afrodescendentes”. Essas memórias ajudam a compreender situações vividas no passado ou relativamente recentes, ausentes em documentos ou fragmentadas. Neste aspecto, Samuel observa que a evidência oral torna possível escapar de algumas falhas dos documentos:

Há verdades que são gravadas nas memórias das pessoas mais velhas e em mais nenhum lugar, eventos do passado que só eles podem explicar-nos, vistas sumidas que só eles podem lembrar [...] a evidência oral pode nos dar contextos novos que os documentos, por si mesmos, apesar de muito trabalhados, não fornecem (SAMUEL, 1990, p. 230 – 231).

---

<sup>7</sup> Algumas cidades promovem festas anuais, outras, como Romaria-MG, realizam encontros de Congadas há mais de 30 anos, recebendo grupos de Minas e de Goiás.

<sup>8</sup> Em Uberlândia os ternos promovem campeonato de futebol, arraial julino, galinhadas, feijoadas, entre outros.

Se memórias não se encontram registradas necessitam, pois, de testemunhos daqueles que viveram em determinada época algo que procuram trazer para o presente, como bem pondera Ricoeur:

Será preciso, contudo, não esquecer que tudo tem início não nos arquivos, mas com o testemunho, e que, apesar da carência principal de confiabilidade do testemunho, não temos nada melhor que o testemunho, em última análise, para assegurar-nos de que algo aconteceu, a que alguém atesta ter assistido pessoalmente, e que o principal, se não às vezes o único recurso, além de outros tipos de documentação, continua a ser o confronto entre testemunhos. (RICOEUR, 2007, p. 156).

Além disso, memórias de idosos se tornaram importantes fontes porque, como afirma Bósi (1994), ao recordar, “[o idoso] desempenha uma função para a qual está maduro, a religiosa função de unir o começo ao fim, de tranquilizar as águas revoltas do presente alargando suas margens” (BOSI, 1994, p.22). Essa lembrança não é mera repetição do passado, e nem um reviver, mas sim re-fazer, refletindo e construindo o agora a partir do outrora. Neste sentido, lembramos Queiroz, citando Boas, quando coloca que condutas e valores “são encontrados na memória dos mais velhos, mesmo quando estes não vivem mais na organização de que haviam participado no passado, e assim se pode conhecer parte do que existira anteriormente e se esmaecera nos embates do tempo” (QUEIROZ, 1987, p.272).

### **Estruturas e significados das refeições**

Concordamos com Fischler (2011) que, quando comemos, há uma gramática e uma sintaxe, uma estrutura de regras alimentares implícitas no ato de comer que definem o que convém ou não comer, em quais horários, quantas refeições ao longo do dia, com quem comeremos e qual etiqueta seguir.

Além disso, como demonstrou Douglas (1972), há categorias da estrutura das refeições que possibilitam decodificar seu significado. A comida tem sentido em uma ordem sequencial que varia de acordo com os dias da semana, as fases do dia e o fato de ser dia de festa ou não. Da primeira refeição à última, o comer segue um modelo ordenado. É fundamental para a ordenação levar em consideração o contexto das relações sociais. Uma refeição é estruturada também em relação aos locais que cada um

ocupa à mesa, à ordem em que cada um é servido, à sequência dos pratos e a não interrupção da alimentação.

No Brasil se desenvolveram estruturas próprias de alimentação e distintos significados das refeições. Há ricas informações sobre isso, aqui retomadas de modo especial nas obras de Woortmann (1978), Brandão (1981), Cascudo (1983), Magalhães (2004) e El- Kareh (2012).

El Kareh (2012), a partir de relatos de cronistas, aponta que até a chegada da corte, em 1808, os cariocas realizavam três refeições ao dia: a primeira pela manhã, almoço; a segunda, jantar ao meio-dia e a terceira, ceia do final de tarde ou início da noite. A principal dentre elas era o jantar, em cujo preparo, ingestão e digestão se investia maior tempo. Iniciava-se com sopa de legumes, seguida de feijão com carne seca e farinha de mandioca (prato principal) e, como sobremesa, serviam-se frutas<sup>9</sup>. No restante do Brasil podia haver também carnes de porco e galinha, arroz, couve e ervas picadas. Terminado o jantar, era feita a sesta, quando dormiam duas ou três horas. As demais refeições eram compostas de pão de ló, chá ou chocolate com leite. Só mais tarde café e pão de trigo foram incorporados à primeira refeição, denominada almoço e não café da manhã como hoje.

O jantar era a ocasião que propiciava aos chefes da casa e sua família se reunirem. Para El Kareh, o horário dessa refeição, antes fixado ao meio-dia, passou a variar de acordo com exigências da vida e profissão do dono da casa. A família real e sua burocracia, assim como comerciantes estrangeiros, cada um estabelecia horário próprio. De acordo com o autor,

[...] o negociante, brasileiro ou português, que residia no sobrado ou nos fundos do imóvel de sua loja, passou a jantar à uma hora da tarde; o funcionário público, depois das duas horas, quando terminava seu expediente; e o negociante inglês que fechava sua loja na cidade lá pelas cinco horas da tarde e voltava a cavalo para a sua casa, [...] só jantava às seis horas (EL KAREH, 2012, p. 18).

Cascudo (1983) assinala que no “Brasil velho” (entre fins do século XIX e início do XX), já se tomava café às seis horas, almoço às nove, jantar entre três e meia e quatro horas e ceia às seis da tarde. De acordo com o autor, durante esse último século,

---

<sup>9</sup> Em banquetes, variedade de assados e entre os mais ricos melhoramentos como pirão, carne de vaca, salsicha, tomates, toucinho, couve, cozidos de carnes com legumes, camarões, galinha com arroz, verduras cozidas, saladas com azeitonas, cebolas e, de sobremesa, arroz doce, queijo (EL KAREH, 2012).

pela “velocidade utilitária dos interesses materiais”, em atendimento aos “ímpetus da vida moderna”, se fixavam e padronizavam os horários. Assim, no seu entender: “A interdependência internacional determinou a meia-universalidade dos hotéis, 7-9, 12-14, 19-21 horas” (CASCUDO, 1983, p. 701).

No campo, ainda no século XX, como Brandão (1981) informa, era costume um desjejum ao amanhecer, almoço antes das dez horas, lanche ao meio dia, jantar antes das quatro horas e ceia leve entre 19 e 20 horas. Na cidade, a estrutura das refeições tende a simplificar em três ou quatro, feitas mais tarde. Lanche e ceia são eliminados.<sup>10</sup>

A respeito de como se desenrolavam as refeições, Magalhães (2004) traz alguns elementos históricos referentes aos séculos XVII e XVIII. De acordo com a autora, refinados padrões de comportamento franceses se tornaram modelo a ser seguido por todas as “sociedades civilizadas”. Mesmo sendo um país europeu, Portugal, no limiar do século XVIII, ainda não se enquadrava nesses padrões. No Brasil, esses costumes só se difundiram efetivamente com a chegada da corte em 1808 (MAGALHÃES, 2004).

Ao tratar a importância e os diferentes significados atribuídos às tomadas alimentares feitas ao longo do dia, Woortmann assevera que: “O sentido da refeição é definido segundo a relação percebida entre o alimento, o trabalho e o organismo humano” (WOORTMANN, 1978, p. 57). Ele considera que as observações de Marin podem ser generalizadas para vários dos grupos que compuseram a pesquisa “Hábitos e ideologias alimentares de grupos sociais de baixa-renda”<sup>11</sup>, que coordenou com Velho.

De acordo com Marin (1979, p. 63)<sup>12</sup>, há “relação entre o peso dos alimentos e a atividade das pessoas durante o dia, as refeições devendo repor as energias gastas no trabalho”. Assim, para a autora, o café da manhã não recebe tanta importância, pois, ao acordar, estamos descansados, não gastamos energia; à noite, ao contrário, as restauramos. A principal refeição nesse caso é o almoço que restitui energias gastas pela manhã e que, pelo momento em que é feito, possibilita digestão da comida, tida como pesada. O jantar deve ser mais leve, compensando as poucas energias gastas à tarde, e possibilitando digestão antes de dormir.

<sup>10</sup> Observações feitas em estudo realizado em Mossâmedes, GO.

<sup>11</sup> Destacamos na discussão: Marin, “Emprego e serviço: estratégias de trabalho e consumo entre operários de Campina Grande (PB)”; Brandão, “Hábitos de comida em Mossâmedes” (GO); Tavares, “Um estudo do processo de mudança de hábitos alimentares” (MG); Oliveira, “Hábitos e padrões alimentares de um grupo operário do Rio de Janeiro” (RJ).

<sup>12</sup> Marin realizou investigação com famílias operárias das indústrias metalúrgica, mecânica e de material elétrico de Campina Grande, Paraíba.

Para Marin, o almoço se torna a principal refeição por ter os mais básicos, importantes e fortes alimentos consumidos durante o dia: “O ‘almoço’ é o lugar da ‘comida’ e daí a sua principalidade no conjunto das refeições” (MARIN, 1979, p. 164).

Já o jantar, como lembra Woortmann (1978), é composto dos restos do almoço e alimentos leves, pois não é seguido de trabalho, mas de prolongado sono. Este deve ser restaurador e nesse sentido o jantar é também importante, mas não o principal, pois nele não deve se encontrar o alimento forte, de “sustância<sup>13</sup>” e peso, de difícil e demorada digestão.

No entanto, alguns estudos mostram que ele pode ser considerado refeição principal por razões simbólicas. Isso ocorre quando, por exemplo, é momento que possibilita o encontro da família, que, pelas próprias condições de trabalho, pode não ocorrer durante o dia, como aponta Tavares sobre trabalhadores de Belo Horizonte (TAVARES apud WOORTMANN, 1978). Ou, ainda, por ser ocasião da presença do pai de família, se associa à casa, ao tempo de descanso, marcando um tempo de família, como Oliveira indica ocorrer entre favelados do Jacarezinho, Rio de Janeiro (OLIVEIRA apud WOORTMANN, 1978).

Sua importância não se deve apenas à relação entre alimento e corpo da pessoa, mas entre alimento e corpo social familiar. O sentido ritual dessa refeição pode ser maior e ela pode se tornar momento da “comida”, em que os melhoramentos feitos não se darão no almoço, mas no jantar, quando todos estão presentes (WOORTMANN, 1978). Esse fato foi claramente relatado em nossa observação junto aos idosos da Irmandade, como veremos.

Quanto à estrutura das refeições, com ênfase no jantar, considerando o conjunto das pesquisas que realizamos, notamos, então, diferentes situações. As três primeiras, concluídas em 2003, 2010 e 2012 apontaram que, seja almoçando fora diariamente ou almoçando em casa, as pessoas entrevistadas estavam substituindo cada vez mais o jantar preparado com o mesmo cardápio do almoço. Desse modo, modificaram-se o número de refeições realizadas por dia e seu conteúdo, o que afetou tanto a saúde como as relações sociais em torno do alimento, nos grupos estudados. Um conjunto amplo de fatores combinados de modo flexível explica esse fato, como modernização, migração

---

<sup>13</sup> Expressão popular, referência à substância, capacidade de alimentar, sustentar e dar força dos alimentos em diversos grupos sociais, conforme Woortmann (1978) e Brandão (1981). Apropriamo-nos do termo pois trabalhamos com classificações próprias dos grupos.

para a cidade, o trabalho, a “medicamentação” da alimentação acompanhada da ênfase no *light*, e o surgimento da concepção de terceira idade dinâmica e produtiva. Todos influenciam a transformação dos hábitos alimentares e sua própria estrutura. Refeições se transformam e são substituídas em meio a novas necessidades e vivências (CASTRO, 2013, p.141).

Nesse contexto, ocorreram mudanças nas atribuições tradicionais relacionadas aos gêneros no espaço doméstico e recurso crescente a serviços realizados fora do lar ou ao consumo de produtos adquiridos no mercado.<sup>14</sup> Os entrevistados de Castro não passaram necessariamente a comer fora de casa diariamente, mas alegaram uma ampliação do consumo de produtos adquiridos no comércio, devido às facilidades propiciadas, como: frutas, quitandas, iogurtes, bolachas, pães, frios, pizzas, que progressivamente substituíram o jantar. A conclusão a qual chegou foi que:

Jantam mais pessoas das faixas etárias mais velhas [acima de 80 anos], que parecem ter esse hábito mais arraigado e procuram comer mais cedo, mas não abandonam o alimento costumeiro da refeição. Lancham mais as pessoas da faixa-etária de 60 a 69 anos, que mostram conceber o tipo de comida do jantar como perigoso, só cabível e adequado ao almoço (CASTRO, 2013, p.138).

Essa tendência à substituição ou desaparecimento do jantar nos diversos grupos estudados não se confirmou nas observações junto à Irmandade do Rosário, em 2013. A análise dos relatos de memória propiciou uma riqueza de dados sobre a história desse grupo na cidade, recuperando seus hábitos alimentares e formas de sociabilidade, apontando singularidades a serem exploradas no quadro de nossas reflexões sobre a temática.

É fato que o hábito analisado envolve discussão dos aspectos sociais, culturais, biológicos e nutricionais, assim como a questão propriamente da condição de idosos e de uma alimentação referente a esta. Todavia, as dimensões de um artigo impõem limitações e centramos a discussão nos dois primeiros aspectos.

### **Hábitos alimentares e sociabilidade dos entrevistados da Irmandade do Rosário**

<sup>14</sup> O mercado pode assumir representação ambígua. É lugar de produtos “suspeitos”, mas também local de possibilidade de acesso mais amplo aos alimentos, no que concerne à variedade e preços (CASTRO, 2013, p.65).

Participaram da pesquisa 25 pessoas<sup>15</sup>, 11 homens e 14 mulheres. Num balanço dos dados, prevalece baixa escolaridade e baixa renda – pelo menos metade dos participantes declarou receber 1 salário. Apenas 2 mulheres têm curso superior. Predomina a religião católica, relacionada à participação no Congado e na Irmandade, embora 3 mulheres e 1 homem tenham adotado a religião evangélica e 1 homem e 1 mulher umbanda e candomblé.

Quanto ao estado civil, todas as pessoas são casadas, 9 estão viúvas, 1 é desquitada e 1 homem em segundo casamento. Só 1 homem e 1 mulher habitam sozinhos, predominando residências com 2 a 3 moradores. Há 5 pessoas que declararam morar atualmente ou já ter morado com um total aproximado de 8 pessoas, o que influenciou o hábito de jantar.

De acordo com observação de Braslerio (2014), “todos os participantes do grupo possuem moradias próprias em muitas das quais habitam não só o entrevistado (a) – casado(a) ou viúvo(a) – mas às vezes filhos, netos, bisnetos em pequenas casas construídas no mesmo terreno”. Desse modo, se constitui uma rede familiar nesse grupo que assume pertencimento étnico relacionado à permanência de um conjunto de práticas e saberes do cotidiano, entre os quais o hábito de jantar regularmente.

Embora 9 pessoas não tenham nascido em Uberlândia, todas têm tempo de residência superior a 60 anos, o que atende nosso objetivo de recuperar a memória das mudanças nos hábitos alimentares na cidade.

Nesse grupo, ao contrário dos observados em pesquisas anteriores, poucas pessoas deixaram de jantar. Apenas 3 mulheres na faixa de 70 anos relataram não manter o hábito diariamente. Uma delas reafirma o que já observáramos, uma interpretação própria de recomendações de caráter médico. Como tem diabetes, entende que não é adequado jantar, mas os filhos jantam: “Algum dia eu janto, outro dia não, mas meus meninos jantam todos os dias. Eles jantam, eu não ando jantando mais por causa das diabetes, aí a gente almoçar é melhor, de noite eu como uma banana, maçã.” (Da. Lucinda).

---

<sup>15</sup> Recorremos ao método qualitativo, com observação e coleta de relatos. Dessa forma, a quantidade de depoimentos não foi determinante para a opção adotada. Contamos com voluntários para os depoimentos orais. Os nomes são fictícios para preservar o anonimato.

Desse modo, em caso de pessoas idosas com problemas de saúde, normalmente é indicado comer comida “leve” e mais cedo, o que é “traduzido” por não comer ou comer apenas frutas ou quitandas, como tem ocorrido em muitos casos relatados também em outros estudos.

A associação ao pesado e à inadequação de uma refeição noturna não faz parte da maioria das representações dos membros desse grupo. A maior parte alega comer cedo, até às 19h. Aqueles que se alimentam mais tarde dizem que não dormem logo que jantam, citam a realização de atividades como caminhadas, afazeres domésticos, assistir televisão. O importante é não deitar de “barriga cheia”, recomendação que aprenderam com as mães.

Por outro lado, alguns reconhecem alimentos que devem ser evitados à noite, como afirma Da. Nina (70), que diz apreciar ovo frito no jantar, mas sabe que “faz mal”.

Outra entrevistada relata recomendação médica de jantar, nem sempre observada. Mora sozinha e prepara a própria refeição noturna, não gosta de esquentar restos, prefere comida feita na hora, atitude recorrente entre os membros do grupo, havendo mesmo quem cozinhe as duas refeições. Quanto ao jantar, mantido como refeição principal do dia, pode até ser esquentado no almoço seguinte. Este é um caso em que a relação com o corpo social familiar predomina sobre a percepção do corpo individual, conforme apontado por Woortmann, pois a noite ainda propicia reunião de familiares. Como várias mulheres trabalham fora o dia todo, cozinham quando retornam aos lares ao anoitecer. Por outro lado, mesmo quando a comida é feita para um casal, sua elaboração considera a expectativa de que familiares ou visitas apareçam a qualquer momento.

Além desses fatores, há utilização de marmitas, e apenas uma senhora se levanta de madrugada para fazer “comida fresca”. *Dona Josefa* lembra como acondicioná-las para consumo no dia seguinte: “na minha família por exemplo era à noite, medo de errar a hora, deixava numa vazia com água assim, deixava assim os caldeirões com a tampa assim não tampando para não “suá”, jogava um pano em cima, e, é isso que as pessoas faziam, para não azedar a comida no outro dia”.

Desse modo, entre os participantes da pesquisa, mesmo homens viúvos e que vivem sozinhos relataram jantar todos os dias. No entanto, filhos nem sempre acompanham o hábito dos pais no cotidiano. São várias as razões para o fato: há aqueles

que ainda moram com a família, trabalham, estudam, portanto seus horários não coincidem. Alguns não jantam e outros esquentam comida quando chegam. Muitos já se casaram e entre esses há quem condene o fato dos pais ainda jantarem.

Os defensores do jantar, por sua vez, criticam alguns hábitos dos mais jovens: de comer “bobagens” como pizzas, sanduíches, chocolates, iogurtes, muita “massa”, comer muito fora de casa. Consideram que, além de se alimentar mal, jovens são sedentários se comparados a eles na mesma fase de vida. Da. Neide ilustra bem essa avaliação:

Até hoje a gente come na banha de porco, estou com 77 anos e não tenho colesterol, a gente vê esses meninos de hoje, tudo barrigudo, as meninas com as barrigas caindo, de cerveja e de sanduíche, dessas besteiras que ficam comendo [...] é diferente de nós, a gente comia gordura, mas trabalhava muito, a gente queimava a gordura, fazia força o dia inteiro na roça, hoje não, essa menina só fica comendo besteira e [...] não mexem o corpo pra nada...

De modo geral, um contraste entre “antes” e o presente orienta o conjunto das representações sobre hábitos alimentares. Nesse contexto, o quintal é uma categoria central quanto às tradições, verdadeira extensão da cozinha. Nossos informantes, oriundos de várias regiões de Minas Gerais, relataram variedade de frutas, legumes, verduras nos quintais, abastecendo as cozinhas; e a convivência direta, próxima aos chiqueiros onde criavam porcos, as aves soltas ou em galinheiros, patos, pombos, numa percepção nostálgica dos hábitos de comer e de viver em relação aos da atualidade. Tanto famílias urbanas quanto aquelas provenientes do campo mostraram uma ligação estreita com os quintais. *Dona Mariana* revela como essa relação era parte integrante de sua vivência na juventude, juntamente com o hábito de abater e se alimentar dos animais criados nesses locais:

Para nós o porco era tudo, a gente entrava no chiqueiro descalço [...] era um pé na cozinha, um pé no quintal [...] no tempo de matar porco então era assim, a gente esperava assar pele, cozinhar pele, sapecar o rabinho do porco, então a gente não sabia se ficava na cozinha ou no quintal, arrumava porco na palha de bananeira, no chão do quintal mesmo, pra sapecar o porco, né?

Os relatos sempre indicam consumo de carne na lata, geralmente de porco, conservada na própria gordura do animal. As proibições atuais de criar porcos e galinhas nos quintais urbanos forçam táticas para manutenção dos costumes. Assim, há redes de trocas com pequenos produtores rurais que mantêm criações nos moldes tradicionais, dos quais adquirem “bandas” de porcos para obter banha e para fazer carne

na lata. Por vezes, trocam latas de óleo por garrafas PET contendo banha e há casos de criação de animais nos próprios quintais, desafiando proibições.

Como coloca Fischler (1995), a diversidade alimentar presente nos grupos sociais ocorre por razões tanto históricas quanto econômicas ou de natureza simbólica, religiosa e social. A persistência desse consumo demonstra que experiências partilhadas na infância e adolescência contribuíram para continuidade de tradições nas quais a carne de porco se tornou indispensável, pois sua importância na alimentação e na economia doméstica dos mineiros vem do período de colonização:

[...] o porco era o centro da economia doméstica. Criado nos quintais ou debaixo dos soalhos, nas casas construídas sobre pilastras, era alimentado com as sobras dos pratos e panelas. Aproveitava-se a banha do animal para torresmos e conservação da carne, que também podia ser salgada. Do mocotó, fazia-se a geleia, do sangue, o chouriço; das tripas, linguças e a pele aproveitava-se no feijão ou frita – a pururuca. Pés, rabos, focinhos, orelhas serviam para o feijão dos escravos (ABDALA, 1997, p. 59-60).

Considera-se, assim, que os depoimentos relativos às preferências alimentares indicam conhecimentos adquiridos pela prática constante de “ciências” tradicionais em cada grupo familiar: regras, modelos e técnicas culinárias aprendidas com os mais velhos, que constituem um importante fator de compreensão do modo como produzem, abatem e preparam as carnes de animais, principalmente vacas e porcos.

Nesse sentido, representação recorrente nas memórias sobre o que Da. Quinha (93) denomina “ciência das coisas”, necessária ao equilíbrio da alimentação e conseqüentemente do corpo (BRASILEIRO, 2014), se refere à reima, uma categoria corriqueira em várias partes do Brasil. A carne de porco concentra as citações. Da. Jussara comenta seus efeitos negativos: “Carne reimosa! Ah, se matava e cozinhava a gente sabia pelo cheiro, às vezes o cheiro enganava e se a pessoa comia, a dor de barriga era certa, passava mal mesmo, de não ficar em pé, ficava acamada e sofrendo muito com a carne reimosa...”

Os alimentos em geral são sujeitos a classificações por parte daqueles que os consomem, como quentes ou frios, fortes ou fracos e reimosos ou sem reima<sup>16</sup>, que têm

<sup>16</sup> Woortmann (1978). Noções de quentes e frios são herdadas da sabedoria grega clássica, com algumas modificações, assim como a noção de reima, definida como fluxo dos humores (sangue, catarro e biles). Reimosos são alimentos e comportamentos que podem perturbar esse fluxo (RODRIGUES, 2001).

implicações nas formas de preparo e consumo, na criação de pratos e seleção de preferências, ordenando relações entre alimento e organismo por meio de uma “teoria popular”. Woortman (1978) reconhece uma lógica e uma consistência internas nas premissas dessa “teoria popular”, sendo algumas fundadas na experimentação, enquanto outras têm significado simbólico-ideológico. Parte de tais classificações e tabus que lhes correspondem foi introduzida no Brasil desde primórdios da colonização, durando até nossos dias (ABDALA, 1997).

Há também a classificação em refeição leve e pesada, recorrente nas representações de pessoas idosas<sup>17</sup>, mas pouco representativa neste grupo<sup>18</sup>, do mesmo modo que a referência a alimentos quentes e frios, fortes e fracos, não citada pelos nossos entrevistados. A reima constituiu menção privilegiada. Quando mencionadas, as informações predominantes se referem a proibições absolutas, que expressam uma concepção geral de saúde/doença, de acordo com a qual quem é sadio pode comer de tudo, mesmo alimentos que se considera “fazerem mal” (ABDALA, 1997).

A reima é percebida em função de características do alimento, de sua relação com o organismo, de estados desse organismo e do processo culinário. Consequências como erupções de pele, por exemplo, influem em sua caracterização, assim como construções simbólicas relativas a períodos liminares (puerpério, menstruação). O mesmo alimento pode ser classificado de maneira diferente, conforme atestam Brandão (1981) e Maués & Motta Maués (1978). Normalmente, o alimento reimoso é considerado prejudicial à saúde e se tem reima em excesso é considerado “venenoso”. A preparação do alimento é decisiva para adequá-lo ao consumo, como se pode notar no relato de Da. Quinha, que reafirma a sabedoria dos antigos, a necessária “ciência das coisas”:

Eu ia pra casa de meu tio, ele matava aqueles capados! Aqueles “porcão”! Aquela coisa boa, aquela comidona! A coisa da “reima”, acho que o povo num sabe, acho até que tinha menos “reima” antigamente que hoje, porque os antigo tinha mais ciência das coisas, né? Num matava os bichos de todo jeito não! Aqueles “capado”! Tinha o jeito de sangria dos “capados”, né? Tinha de saber o ponto certo na testa na hora de matar uma “reis”, sabe?

<sup>17</sup> CASTRO (2013) e KUWAE; CARVALHO; PRADO (2012) são exemplos.

<sup>18</sup> Da. Neide se refere a estômago pesado antes de dormir e não à comida pesada.

Nessa perspectiva, banha não faz mal, pois sempre consumiram e entendem que são pessoas saudáveis. Em contraste, óleo que é industrializado e tem produtos químicos é percebido como pior que banha de porco caipira. Produto que recebe “remédios”, agrotóxicos, corantes, hormônios é que agride a saúde. Observação bastante recorrente é a relativa à drástica redução do tempo de criação de animais, com decorrentes consequências no sabor da carne. Ressaltam que nesses casos o objetivo de quem produz é lucro e que os produtos utilizados afetam a saúde das pessoas.

As mudanças nos modos de produzir são relacionadas ao desaparecimento dos quintais, das hortas que proviam o básico para o cotidiano, e que incluíam plantações de feijão, milho, café. Atualmente, muitas frutas são compradas no “sacolão”, não há mais tradição de buscar no mato, nas fazendas ou plantar em casa.

Desse modo, reconhecem que hoje há mais opções de trabalho e que com os salários há maior acesso aos alimentos, mas a maior facilidade na vida contemporânea não apaga o tom saudoso de quando recorriam aos quintais, aos terrenos da vizinhança ou aos “matos” em busca de frutas, verduras, como atestam mesmo os relatos de fome. Havia casos em que mal tinham algo para uma única alimentação diária, não era possível falar em hábito de jantar. Da. Ivone (77), cuja mãe viúva criou 10 filhos e um sobrinho, relata que dependiam de doações, ou de quando a mãe deixava de tomar lanche no trabalho para levá-lo e dividir. Na ausência desses recursos, alimentavam-se até mesmo de folhas de paineira cozidas, como ela recorda.

Sr. Murilo (73), morador do bairro Patrimônio desde o nascimento, retrata esse tempo:

[...] na década de 45, 50 não tinha essas comidas que a gente tem hoje, para pobre não, hoje em dia o pobre se tornou rico [...] naquela época a gente passava falta das coisas dentro de casa, mais o importante era que o Patrimônio era como uma fazenda, era pés de manga todo o tipo de fruta, então a gente saía e comia as frutas, né, frutas do mato, de casa mesmo, pra matar a fome, que naquela época não tinha pão com manteiga, era só rico que comia pão com manteiga [...] embora hoje de tempos pra cá principalmente de 2000, não de 70 até 2000 veio melhorando, o pobre já comia uma comida mais especial e foi melhorando até hoje...

Na infância e juventude era muito trabalho para plantar, colher, preparar alimentos e nem sempre havia variedade e disponibilidade. Esta observação é comum aos entrevistados por Castro (2010, 2013) que relatam um cotidiano difícil, em especial na zona rural, onde era necessário apanhar lenha e carregá-la; buscar água; colher,

limpar, processar alimentos como arroz, feijão, café; fazer polvilho, fubá, queijo. Desse modo, para comer quitandas como pães de queijo, broas, era necessário elaborar os ingredientes.

Numerosos relatos apontam alterações da pauta alimentar. Carne de vaca, por exemplo, hoje se tornou mais acessível. Na infância comiam apenas quando ganhavam buchos, miúdos, cabeça, ossos, muxibas, raras vezes um pedaço de carne “desviado” por funcionários da antiga “charqueada” para famílias pobres. Assim, na cidade dificilmente conseguiam essa carne. Em contraposição, citam o hábito atual, impensável na infância e juventude, de “assar uma carne”, o churrasco, comendo “à vontade”, o dia todo. No entanto, as carnes são consideradas brancas, sem cheiro, sem gosto ou com “gosto de remédio”.

Frutas como maçã, pão com manteiga, e mais tarde bolachas variadas, iogurtes e outras novidades da indústria introduzidas no mercado eram consideradas “comidas de rico”, pois predominavam alimentos feitos em casa ou receitas simples como a tradicional jacuba, citada por Da. Josefa, para quem as transformações foram muito rápidas:

Olha! As transformações aconteceram assim de uma maneira muito brusca! Porque eu sou do tempo que de manhã, assim para ir pra escola, quando não tinha assim pão, rosca, que a mamãe fazia! Eu comia ou comida esquentada! Ou eu comia farinha com açúcar! Ou eu comia jacuba [...] Jacuba era uma mistura de café com farinha!

Dona Mariá (81), também aponta transformações que vivenciou: “eu num sabia o que que era uva, a gente comia bolacha e maçã só quando tinha uma pessoa doente [...]”

Muitas mulheres, assim como suas mães, avós e mesmo esposas dos participantes da pesquisa realizavam serviços domésticos, convivendo com camadas médias e mais abastadas responsáveis pela introdução de novos hábitos e pratos, como lasanha, feijoada, frango com quiabo ou com guariroba, citados pelo Sr. Joziel.

Quanto às permanências, a predominância do consumo de porco e de frango nos relatos tem a ver com possibilidade de criar no quintal, com restos de alimentação, característica de escassez de recursos, reproduzindo padrão já observado no estudo sobre alimentação em Minas Gerais durante a ocupação do território (ABDALA, 1997).

Também atravessaram gerações ingredientes como mandioca, milho, batata doce, couve, almeirão, serralha, taioba, caruru, chuchu, quiabo, feijão e demais culturas de quintal. Angu de fubá ou de milho, feijão, arroz e mandioca constituíam o trivial,

acrescido das verduras da horta, que “toda casa tinha”, conforme Sr. Joziel. Ele relata que quando não conseguiam gordura de porco recorriam a de vaca, recurso extremo em tempos difíceis.

Algumas iguarias tradicionais bastante antigas foram lembradas, cujas referências encontramos em literatura que reporta aos séculos da exploração aurífera, caso de tarecos, jacubas, óra pro nobis e da carne na lata. Sobre tarecos, Da. Marina comenta: “No dia de domingo, porque juntava todo mundo, então era dia da gente comer mais! Às vezes também ela fazia uns [...] eu não sei se posso falar que era biscoito! Falava que era tareco. Fazia no forno, pegava farinha de mandioca, punha no leite, punha ovo, punha queijo quando tinha, acendia o fogo, punha no forno[...]”

Jantar à mesa não era comum. As famílias se serviam e comiam sentadas em cadeiras, tamboretas, bancos de madeira, na cozinha e no quintal. Tampouco nossos entrevistados, pertencentes a camadas de baixa renda e origem rural cumprem atualmente ritual cotidiano de jantar à mesa, quando não recebem visitas, como indicaram tanto nosso estudo como os de Castro (2009, 2010, 2013). A autora coletou relatos de almoços feitos na roça, e que devido às longas jornadas de trabalho, a comida permanecia no fogão a lenha e nem sempre as pessoas jantavam juntas à noite. Cada um se servia quando terminava as tarefas diárias. Várias famílias adquiriram mesas quando migraram para as cidades.

Nessa conjuntura, caldeirão e marmitta assumem funções de sociabilidade diferenciadas. No passado eram associados ao contexto rural. Os trabalhadores se alimentavam juntos, servidos do enorme caldeirão, ao passo que na cidade este, e especialmente a marmitta, propiciam individualização do almoço nos locais de trabalho, tendo em vista a dificuldade de locomoção até à residência.

O fogão a lenha era central nas cozinhas. Ele mantinha quentes comida, café, água dos chuveiros, e fornecia calor à casa, inclusive do ponto de vista simbólico, de aconchego, demonstrando cuidado da mãe que trabalhava o dia todo, levantava cedo “[...] acendia o fogo pra por no caldeirão de água pra dizer não tem o que comer mais tem o calor da cozinha [...]”, como lembra Da. Ivone.

Era comum em todas as casas, não só na zona rural. No Brasil, fogões a gás foram introduzidos nas cidades no início da década de 1930. Assim como demais eletrodomésticos, é provável que tenham passado décadas até que seu custo se tornasse

acessível às camadas de baixa renda. Sr. Joziel (60), lembrando sua infância e juventude, confirma nossa suspeita de que já avançava a segunda metade do século XX quando ele passou a fazer parte do cotidiano dessas camadas: “Basicamente fogão a lenha, mas já existia o fogão a gás, mas a gente não tinha condições de ter, né! Na época, só quem tinha grana mesmo”.

Completando o quadro de observações do espaço da cozinha, nota-se que no passado havia pouca louça, recorriam aos cuités, cuias, poucos talheres, predominando colheres de pau, às vezes esculpidas em casa. Panelas de ferro e gamelas eram os utensílios mais corriqueiros.

### **Jantar ou lanchar: relatos de continuidade e de mudanças**

No grupo da Irmandade notamos que o hábito de jantar diariamente contrasta com os demais grupos estudados – pertencentes tanto a camadas médias quanto vivendo com o valor aproximado de 1 salário mínimo -, a renda não se apresentando como fator de diferenciação do hábito. Outras representações relacionadas a mudanças nos costumes alimentares apontadas por Castro também estiveram ausentes nos depoimentos dos idosos da Irmandade, como as noções de comida leve e pesada, forte e fraca. Além disso, idosos pesquisados por esta autora valorizaram muito os discursos científicos, mesclando conhecimentos que deles apropriam - difundidos pela mídia, muitas vezes amparados em discursos médico-nutricionais -, com aqueles de uma “teoria popular”, relativos às qualidades dos alimentos e seus efeitos sobre o corpo. Nessa mescla, o senso comum se reformula constantemente de modo a orientar práticas cotidianas, apropriando-se de conhecimentos científicos e interpretando-os a partir de saberes tradicionais. Desse modo, quando se referem ao *light* e ao leve não consideram calorias, mas a relação tradicional com peso no estômago e adequação em determinados usos e situações, como ser velho(a), doente, comer à noite, depois de atividades pesadas ou não. Assim, exercem grande influência nas escolhas alimentares noções de forte, pesado e leve e adequado ou inadequado (CASTRO, 2013, p. 116).

Nesses grupos, referências a limitações da idade foram frequentes. Revelaram preocupação com o fato de estarem mais sujeitos a problemas de saúde devendo, portanto, se cuidar melhor, “comer coisas mais leves” (CASTRO, 2013, p.116). Ao

contrário, observou-se na atual pesquisa que a menção à condição de velho não apresenta a mesma carga de angústia notada em estudos como os de Castro (2013) e Kuwae (2012), no que concerne às doenças e restrições alimentares a elas associadas, pois não abrem mão do cardápio tradicional, incluindo comidas do passado, destacadas como melhores, mais saudáveis. Trata-se, como já afirmamos, de um saber sobre o alimento que fundamenta escolhas e apreciações.

Assim, a forma como ocorre apropriação desse saber pelos diferentes grupos entrevistados difere. Os idosos da Irmandade demonstram pouca disposição para substituir alimentos em função de discursos médicos. Recorrem a táticas para conseguir o sabor antigo, como comprar bandas de porco e adquirir banha de sitiantes, e cultivam modos de fazer tradicionais, alterando pouco receitas apreciadas. Há poucas referências à “culpa” por transgredirem conselhos médicos ou dos filhos, pois se gordura faz mal, agrotóxicos, hormônios e química são piores. Os relatos colhidos por Castro (2013), entretanto, ressaltam preocupações com a saúde em detrimento do sabor. Abrem mão do sal, da gordura, considerando fazerem mal, e demonstram sentir culpa quando consomem alimentos que deveriam ser restritos.

Desse modo, como apontado, o passado é referência e no presente pesam suspeições sobre os alimentos, partilhadas pelos entrevistados de Castro, pois embora contrastem quanto ao reconhecimento de que hoje é possível um maior acesso ao conhecimento e ao consumo mais saudável (CASTRO, 2013, p.119), compartilham a percepção de que há maior risco quando se referem ao processo de produção dos alimentos.

Nesse aspecto, autores como Fischler e Giddens consideram paradoxal aquilo que vivemos no presente. Para Giddens (2002), o desenvolvimento traz em seu bojo riscos indesejáveis, não calculados. Fischler (2011), por sua vez, se reporta ao que nomeia “psicopatologia da alimentação cotidiana”, caracterizando a angústia do comedor moderno.

Outro aspecto comum ressaltado é o reconhecimento da perda do sabor ou do gosto, associada às suspeitas de redução do tempo de criação de galinhas e de porcos, de alterações devidas a hormônios, agrotóxicos, para a ampliação da produção, e à fabricação em massa.

Segundo o grupo da Irmandade, “o gosto da macarronada não é mais o mesmo”, “o gosto de antigamente era bem melhor do que o gosto de hoje”. A explicação desse fato está na mudança da forma como os alimentos eram produzidos - a exemplo do queijo, alterado devido a questões climáticas e relativas ao capim usado na criação de gado (BRASILEIRO, 2014).

Sobre a sociabilidade em torno do alimento, em especial no jantar, tanto nossas pesquisas sobre alimentação de idosos quanto aquelas que citamos notam alterações associadas a mudanças sociais mais amplas. Entrevistados por Castro se referem a transformações na migração do campo para a cidade. Os membros das famílias se envolveram em um conjunto amplo de atividades fora do lar, refeições noturnas ocorrendo cada vez mais tarde. Pessoas que moram com filhos que trabalham e estudam afirmaram que eles comem bem tarde, após as 22 horas, e nem sempre consomem o mesmo cardápio do almoço. Desde a pesquisa realizada em 2009, nota-se que não é atribuída importância ao jantar, que pode ser substituído por lanches individuais. Além disso, o encontro com os familiares nem sempre ocorre (CASTRO, 2013, p. 81).

Castro lembra que é comum pessoas morarem sozinhas e que nem sempre compartilham casas com filhos. Desse modo, possibilidades de reunião familiar às refeições se restringem aos finais de semana, comemorações familiares ou do calendário festivo como Natal, dia das mães, entre outras. Alguns entrevistados deixaram transparecer sentimentos de solidão cotidiana, desânimo de cozinhar apenas para si, e consideraram a televisão como “companhia”, movimento na casa.

Queixas quanto à menor presença de familiares são comuns em todos os grupos analisados, atribuídas à diminuição das refeições conjuntas ou às mudanças de hábitos alimentares dos mais jovens. No entanto, pelo fato de algumas pessoas da Irmandade morarem próximas aos filhos, é comum fazerem o jantar com expectativa de alguém chegar inesperadamente, em especial aos finais de semana. Há referências constantes às reuniões em ocasiões especiais, uma vez que há numerosos encontros preparativos do Congado ao longo do ano e nos dias da festa.

Se entre idosos da Irmandade a preparação da refeição noturna se relaciona a fatores como maior possibilidade de sociabilidade, trabalho fora do lar e as marmitas, há um elemento importante apontado por Canesqui (2005) no grupo por ela estudado que não pode ser negligenciado. Trata-se do fato de que, no passado, a possibilidade de

jantar indicava menor privação alimentar. Entendemos que a significativa permanência dessa refeição preserva o simbolismo associado a privações menos severas.

Relatos desse grupo possibilitam observar as condições de vida na cidade ao longo de mais de sessenta anos. A situação de segregação e desigualdade social, de carências de recursos e o preconceito racial estão marcados nas memórias. As poucas opções de trabalho relegavam a população negra a serviços pesados<sup>19</sup>, como “chapas” carregando e descarregando caminhões, no frigorífico, nas beneficiadoras de arroz e trigo, nas indústrias nascentes, cabendo às mulheres o serviço doméstico nas residências abastadas.

Embora alguns mencionem melhoria nas condições de vida nos últimos 30 anos, com mais possibilidades de trabalho e acesso a recursos básicos – incluindo alimentos – a baixa escolaridade atesta que tais melhorias não resultaram numa ampliação de trabalhos mais qualificados, pois a renda declarada por muitos, em torno de 1 salário, comprova precariedade das funções.

Tratando-se de grupo com tal perfil, que muitas vezes mal fazia uma refeição diária, jantar está relacionado a mostrar que na casa não faltam recursos e provisões, há calor do aconchego que significa receber bem associado a servir alimentos, tradição ancestral herdada dos hábitos reinóis datando da colonização.

Finalizando, não poderíamos deixar de notar que mulheres continuam responsáveis pelo trabalho doméstico e pelas refeições noturnas. Nesse contexto, apenas um dos homens que moram sozinhos, elabora a própria refeição. Na pesquisa em que primeiro notamos um declínio do hábito de jantar (2003), as mulheres resolveram a questão recorrendo à “terceirização dos serviços”: creches, lavanderias, restauração fora do lar. Entre as entrevistadas da Irmandade, quando ocorrem refeições fora de casa não estão associadas ao consumo em estabelecimentos fora do lar, como restaurantes, mas à confecção de marmitas – sob responsabilidade delas; ou à refeição em residências onde atuam como domésticas e cozinheiras.

Dessa forma, mantém-se uma tradição ancestral, importante tanto do ponto de vista da conservação das relações sociais quanto, no caso desse grupo, de pertencimento étnico, identitário. No entanto, não ocorreu alteração nas relações de gênero e nas tarefas domésticas, o que significa permanência de duplas ou triplas jornadas por parte

---

<sup>19</sup> Ver CARMO (2001).

dessas mantenedoras da tradição. Entendemos que novos estudos seriam necessários para avaliar essa condição e sua percepção nesse grupo.

### Referências Bibliográficas

ABDALA, M. C. **Receita de mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia: EDUFU, 1997. (2.ed. 2007)

\_\_\_\_\_. **Mesas de Minas**: as famílias vão ao *self-service*. Tese. (Doutorado em Sociologia) – Fac. de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2003.

ALMEIDA, P. R.; KOURY, Y. A. História Oral e Memórias: entrevista com Alessandro Portelli. **História & Perspectivas**. n. 25/26, p.27-58, jul/dez, 2001; jan/jul, 2002.

AZANHA, J.M.P. O estudo do cotidiano: alguns pontos a considerar. **Cadernos CERU**, São Paulo. n. 5, série 2, p. 32-35, 1994.

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./ dez. 2007.

BÓSI, E. **Memória e sociedade**: lembrança de velhos. São Paulo: T. A. Queiroz, 1983.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BRASILEIRO, J. **Hábitos alimentares e formas de sociabilidade na alimentação cotidiana**. Relatório de pesquisa apresentado à FAPEMIG. Uberlândia, abril de 2014.

\_\_\_\_\_. **O ressoar dos tambores do Congado** - entre a tradição e a contemporaneidade: cotidiano, memórias, disputas. (1955-2011). Uberlândia, 2012. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Uberlândia.

CARMO, L. C. **"Função de Preto"**: Trabalhadores e cultura de trabalhadores negros em Uberlândia/MG 1945-1960. São Paulo, 2001. Dissertação (Mestrado em História). Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.

CASCUDO, L. da C. 1983. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itaitaia. 2v.

CANESQUI, A. M. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. In: CANESQUI, A. M; DIEZ GARCIA, R. V. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 167-206.

CASTRO, L. A. de. **Televisão no momento das refeições: uma questão para se pensar a sociabilidade familiar**. Relatório de pesquisa apresentado a Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação da UFU, Uberlândia, agosto de 2009.

\_\_\_\_\_. **Memórias e mudanças do hábito de jantar pelo relato de pessoas idosas**. Uberlândia, 2010. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) Faculdade de Artes, Filosofia e Ciências Sociais. Universidade Federal de Uberlândia.

\_\_\_\_\_. **Mudanças alimentares: uma análise do hábito de jantar pelo relato dos “mais vividos do SESC”** – Uberlândia/ MG. Uberlândia, 2013. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Instituto de Ciências Sociais. Universidade Federal de Uberlândia.

DOUGLAS, M. Deciphering a Meal. **Daedalus**. Journal of the American Academy of Arts and Sciences, Harvard University. v.1,n.1, p. 61-81. 1972.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro**. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

EL-KAREH, A. C. Hábitos e costumes coloniais. In: \_\_\_\_\_. **A vitória da feijoada**. Niterói: Editora da UFF, 2012. p. 15-28.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. (Orgs.). **A invenção do cotidiano**. v. 2, Petrópolis: Vozes, 1997.

GOLDENBERG, M. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

KUAWE, C. A; CARVALHO, M. C. V. S; PRADO, S. D. **Comida saudável é a que não faz mal**. 28ª. Reunião Brasileira de Antropologia, 2012, São Paulo, Brasil. Disponível em:

<[http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD\\_Virtual\\_28\\_RBA/programacao/grupos\\_trabalho/artigos/gt65/Christiane%20Ayumi%20Kuawae.pdf](http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_28_RBA/programacao/grupos_trabalho/artigos/gt65/Christiane%20Ayumi%20Kuawae.pdf)> Acesso em: 29 de nov. 2013

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). São Paulo: Annablume/ FAPESP, 2004.

MARIN, M. C. M. Alternativas de trabalho e estratégias de consumo de operários numa grande cidade regional. In: MARIN, M. C. M. et al. **A reprodução da subordinação**: Mudança social no Nordeste. São Paulo: Paz e Terra, 1979.

MAUÉS, R.; MOTTA MAUÉS, A. O modelo da “reima”: representações alimentares em uma comunidade amazônica. **Anuário Antropológico**. Rio de Janeiro, v.77, p. 120-147, 1978.

QUEIROZ, M. I. P. Relatos Oraís: do "indivizível" ao "divizível". **Ciência e Cultura**, São Paulo, v.39, n.3, p.272-286, mar. 1987.

RELVAS, K. **Hábitos de compra e consumo de idosos nas cidades de São Paulo, Porto Alegre, Goiânia e Recife**. Disponível em: [http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/PesquisaObraForm.do?select\\_action=&co\\_autor=30463](http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/PesquisaObraForm.do?select_action=&co_autor=30463) Acesso em: 18 de abr. de 2009.

RICOEUR, P. **A memória, a história, o esquecimento**. Campinas, SP: UNICAMP, 2007.

RODRIGUES, A. G. Buscando raízes. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 131-144, dez. 2001.

SAMUEL, R. História Local e História Oral. **Revista Brasileira de História**. São Paulo: ANPUH/ Marco Zero, n. 19, p. 219- 242, set.1989/fev.1990.

VELHO, O. G. **Hábitos alimentares em camadas de baixa renda**. Rio de Janeiro: Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1977. (Relatório de Pesquisa).

WARDE, A; MARTENS, L. **Eating out. Social differentiation, consumption and pleasure**. [U.K.]: Cambridge University Press, 2000.

WOORTMANN, K. Hábitos e Ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. Relatório Final. **Série Antropologia**, v. 20, Universidade de Brasília, 1978.