

## Consumo e Hábitos Alimentares no Nordeste da França

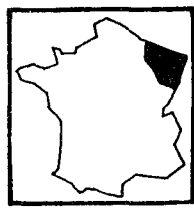
---

CLAUDE THOUVENOT

Agregado da Geografia. Doutor em Ciências Humanas. Centro Nacional de Pesquisas Científicas Nancy-França.

**C**onsiderado que no campo alimentar enfrentávamos na França não só um problema econômico mas também um problema psico-sociológico — onde se concentra todo o peso do passado alimentar dos franceses — temos procurado estudar desde 1967, no âmbito geográfico do Noroeste da França, a evolução do consumo e dos hábitos alimentares em relação a certos alimentos e a certos pratos. Esse espaço geográfico de 30.000 km<sup>2</sup> ocupado por mais de quatro milhões de habitantes revelou-se um campo de observação dos mais vastos — levando-se em consideração nossas possibilidades materiais bastante reduzidas — e dos mais privilegiados, em razão da presença de uma fronteira lingüística antiga, nitidamente delineada, secularmente estável e ainda atual, que separa da Bélgica à Suíça, os “romandos” dos “germanos”. Essa fronteira lingüística permanece como limite da civilização e do desenvolvimento econômico atual. De um lado e do outro, os comportamentos e as maneiras de pensar e de viver são ainda muito dissemelhantes (figura 1).

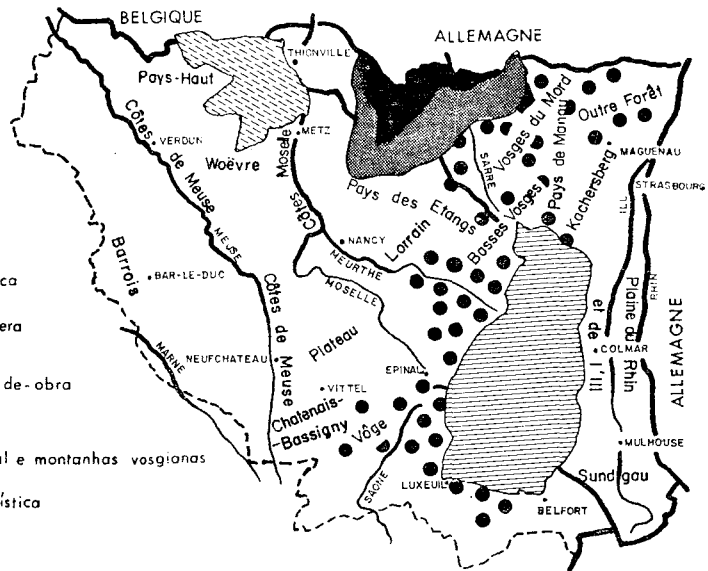
Nosso propósito foi o de recriar um aspecto essencial do gênero de vida das populações — em especial aquele dos mais humildes — e de trazer uma contribuição, por parte da geografia humana, à formação dos especialistas da alimentação e da nutrição. Atualmente, a formação de tais técnicos repousa, ainda, em bases quase unicamente “técnicas”: para os médicos nutricionistas, por exemplo, sobre conhecimentos em constante evolução no campo da psicologia, da biologia, da bioquímica, da tecnologia e da patologia... alimentares. Salvo raríssimas excessões, as dietéticas não são, as mais das vezes, senão os vetores vivos de uma equação certamente fundamental, mas não suficiente : calorias + glucídios + lipídios + protídios + eventualmente



LEGENDA

- Região Siderúrgica
- Região Carbonífera
- Atração de mão-de-obra
- Região florestal e montanhas vosgianas
- Fronteira linguística

0 10 20 30 40 50 km



ZONA DE PESQUISA



LEGENDA

- Limites cantonais
- Limite linguístico
- 50 km

Fig. 1

idade, peso e atividade de um determinado indivíduo. Curiosamente, nenhum estudo do meio humano alimentar parece estar previsto por aqueles que se debruçam diariamente sobre problemas que deverão aproveitar aos homens. Os dados humanos sobre o meio alimentar são pouco ou quase totalmente desconhecidos, dado a falta de estudos de síntese sobre os consumos e hábitos e sobre sua evolução no tempo e no espaço, de acordo com as sociedades e os indivíduos. Em 1950, M. Mead, membro do *Committee of Food Habits do National Research Council*, lamentava a inexistência de tais estudos nos Estados Unidos e criticava as “Ciências da Nutrição” por se terem preocupado em demasia com o desejo de modificar os hábitos alimentares considerados nocivos para a saúde, sem conhecer sua natureza, seus fatores de instalação e de evolução, por terem procurado fazer passar os grupos humanos — em matéria de nutrição — do “falso” pre-científico ao “verdadeiro” científico, incriminando de obstinados e de espíritos retardatários os indivíduos ou os grupos que preferiam conservar maneiras de se alimentar menos vantajosas do ponto de vista nutricional e médico do que aquelas preconizadas pelas normas. Este desconhecimento de dados humanos, tão gritante na França quanto nos Estados Unidos, explica e justifica as dificuldades encontradas tanto ao nível conceitual quanto ao nível documental.

As *dificuldades encontradas* foram numerosas em razão da raridade de estudos anteriores e em consequência da falta de definições do assunto a tratar e da inexistência das bases estatísticas indispensáveis para realizar uma representação geográfica válida.

*Do ponto de vista documental:* No início de nossas pesquisas sobre os consumos e os hábitos alimentares nos países industrializados, nossa bagagem era apenas constituída pelos dados do Capítulo V, Geografia dos Regimes Alimentares, do volume I do Livro “*Fondements de la Geographie Humaine*” (Fundamentos da Geografia Humana) de Max Sorre e alguns artigos que aquele autor havia também escrito. Nossa primeira tarefa foi a de recensar os pesquisadores das diversas disciplinas que se interessavam ou podiam ter se interessado pelo problema, na França, e mais especialmente no Noroeste da França. Muitas ciências podiam entrar no campo de estudos dos hábitos alimentares (fig. 2), mas poucas, dentre elas, sobretudo no campo das Ciências Humanas, se interessavam por tais hábitos, tais como os concebíamos. Os economistas só se interessavam pelo consumo alimentar dos produtos básicos, estatisticamente apreciado em escala nacional, ou mais raramente na escala das grandes regiões do INSEE. Os poucos geógrafos — Max Sorre o lamentava profundamente — que se debruçavam sobre os consumos alimentares, utilizavam geralmente dados fornecidos pelos economistas. Os etnógrafos e os folcloristas forneciam numerosas informações, algumas mais antigas do que outras, mas todas difíceis senão impossíveis de serem reconstituídas no tempo. Os historiadores ignoravam a alimentação, sobretudo aquela quotidiana banal, com exceção daqueles geógrafos dos Altos Estudos que procuraram desde 1960 suscitar pesquisas sobre esse tema. Paradoxalmente, foram biólogos da nutrição, Jean Tremelieres e sua equipe do Instituto da Saúde e da Pesquisa Médica, que forneceram os elementos fundamentais para estas nossas reflexões: seus conselhos, seus textos de conferência, suas exposições gerais sobre os comportamentos e o hábitos alimentares, seus questionários e os resultados das pesquisas sobre o consumo alimentar, levadas a efeito na França, em convênio com o INSEE, desde o fim da Segunda Guerra Mundial.

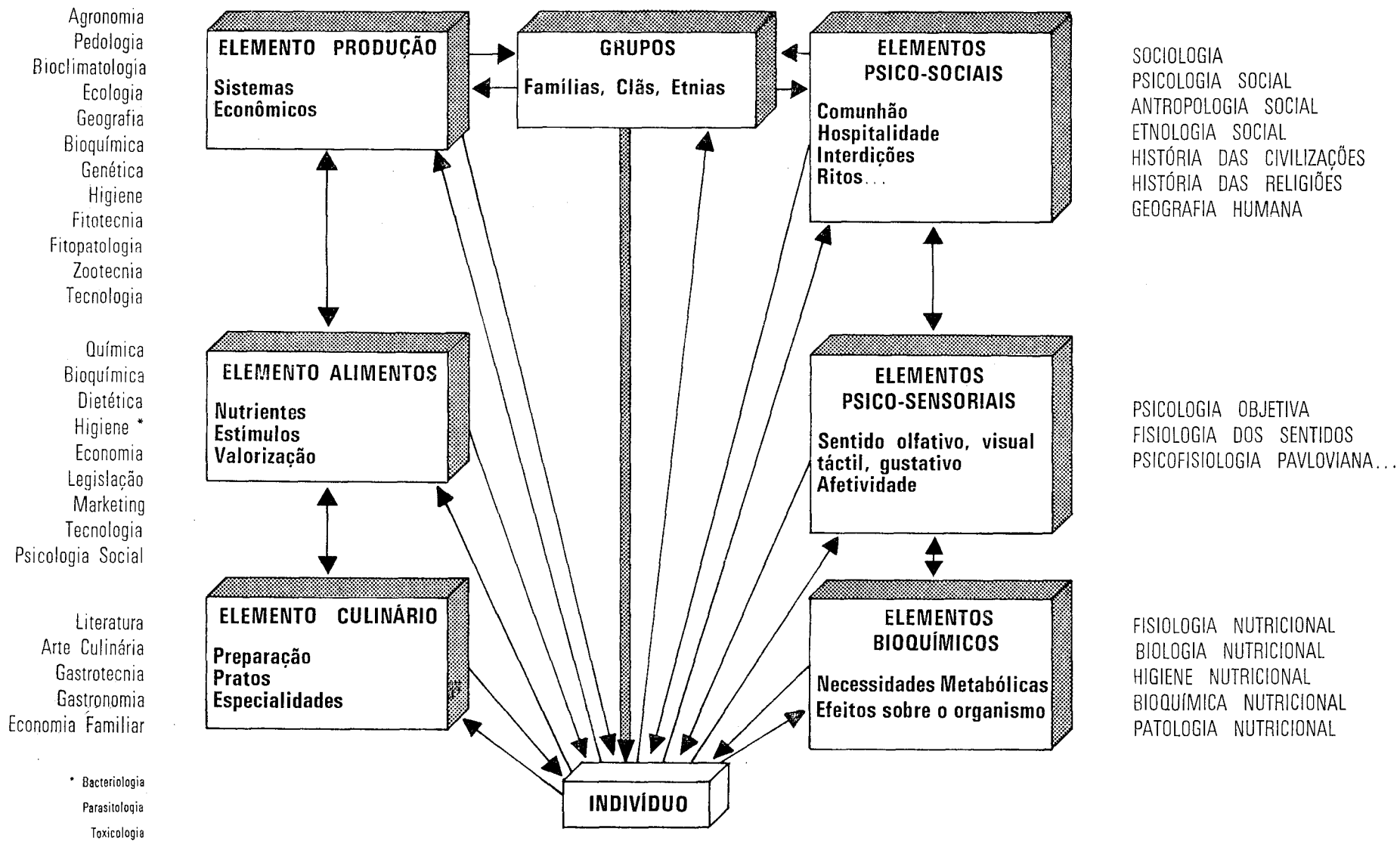


fig. 2

Complexidade do Campo de Estudos dos Hábitos Alimentares

Na verdade, embora estivéssemos seduzidos pelos métodos de pesquisa dos médicos e biólogos da nutrição, nossas preocupações diferiam grandemente das deles. Seu objetivo era essencialmente o de estabelecer rações alimentares típicas a serem preconizadas para os franceses. Eles determinavam consumos médios de grupo e a contribuição nutricional de tais consumos medida em calorias, glicídios, lipídios, proteínas, sais minerais e vitaminas. Para tal fim, empregavam um carnê de compras e de pesagem que confiavam durante uma semana a um pequeno número de famílias voluntárias, e ao correr dos anos, em diversas regiões da França. Cada família registrava o preço e o peso de todos os alimentos que eram adquiridos e introduzidos em sua cozinha. Nosso propósito era outro, muito menos técnico, evidentemente. Muito mais do que as quantidades consumidas, nos interessava a natureza e a maior ou menor regularidade no consumo dos diversos pratos, as circunstâncias que cercavam seu aparecimento, a evolução de sua importância no tempo — sobretudo desde o início do Século XIX — e em um espaço físico o mais vasto possível. Assim, pensávamos proporcionar uma dimensão histórica e geográfica às primeiras tentativas dos bionutricionistas e estávamos bastante conscientizados da amplitude da tarefa que nos propúnhamos a empreender em uma parte da França, tarefa esta que alguns teriam desejado nos ver fazer no País inteiro!

*Ao nível conceitual* nos defrontamos com um problema de definição. Para nossos primeiros orientadores, os biólogos da nutrição, que eram levados a trabalhar, por necessidade e por temperamento, sobre os aspectos do comportamento e dos hábitos alimentares, estes últimos se identificavam com os costumes. Para eles, os hábitos alimentares eram coletivos e tinham tendência a desaparecer, varridos que eram pela civilização industrial e as possibilidades cada vez maiores que cada um tinha de comer aquilo que desejasse durante todo o decurso do ano. Era no mesmo sentido que os hábitos alimentares eram concebidos por P. George ao afirmar que “a alimentação nas cidades era uniformizada” e que “somente o interior conservava as tradições regionais e os hábitos de consumo local”.

*A priori*, definimos os hábitos alimentares como condutas mais ou menos conscientes, as mais das vezes coletivas e sempre repetitivas, que faziam consumir este ou aquele alimento ou esta ou aquela preparação culinária, com uma frequência que podia variar segundo as épocas do ano, os meios sócio-econômicos, os recursos e a qualidade de vida, as regiões, as etnias e as épocas. Na verdade, a noção de hábito alimentar tem evoluído de acordo com o tempo. Durante o período pré-industrial as possibilidades de consumo alimentar eram limitadas, em sua grande maioria, à utilização dos recursos locais. Os hábitos locais se confundiam com os consumos. A maioria se alimentava de tudo o que podia produzir, e produzia, na maioria das vezes, ano após ano, a mesma coisa. O círculo alimentar era reduzido e o universo alimentar limitado com algumas variantes em alguns setores geográficos particularmente privilegiados e, sobretudo, para uma minoria de gente de posse. Os hábitos alimentares eram compulsórios, poucos mas bem tipificados, coletivos e muitas vezes até, por razões mais étnicas do que naturais, estreitamente localizados. Se o conjunto consumo/hábito dissociou-se como consequência de modificações profundas oriundas da industrialização e da urbanização, os hábitos alimentares não desapareceram, mas mudaram fundamentalmente de natureza.

Nos dias de hoje existem consumos recentes que não constituem ainda hábitos alimentares, tais como os definimos e que provavelmente

jamais se tornarão hábitos, enquanto que outros consumos mais antigos, carregados de história, marcam ainda de maneira durável a vida alimentar das populações do Noroeste da França. Poder-se-ia indagar, contudo, se os primeiros não se transformarão com o passar do tempo e, seguindo um esquema diferente daquele de outrora, em consumos repetidos e estendidos a um grande número de pessoas como o foram, em seu tempo o da sopa de toucinho ou de batatas associadas ao queijo branco, por exemplo?

Os consumos alimentares atuais são numerosos e muito variáveis de acordo com os indivíduos e freqüentemente em lapsos muito curtos no tempo. Eles podem modificar-se rapidamente em decorrência de atividades comerciais mais ou menos agressivas, variar de acordo com as idades, o poder aquisitivo, a volubilidade dos consumidores, seu lugar de residência, suas atividades, mas também em razão da moda, do esnobismo, da evolução das técnicas culinárias... enfim toda uma multitude de fatores nascidos das profundas transformações ocorridas nos últimos cinqüenta anos.

Embora nascidos do consumo, os hábitos alimentares situam-se em um plano diverso, mais estável. Eles possuem uma história. Nasceram graças a condições particulares da produção local ou a condições gerais de comercialização. Atenuam-se ou se mantêm de maneira discreta, mas deixam sempre vestígios nos regimes alimentares. Os hábitos alimentares não desaparecem nem das memórias nem dos fatos, contrariamente ao que ocorre com os consumos episódicos, fugitivos, sem conseqüências. Com efeito, velhas testemunhas da Lorena lembram-se ainda, e com que razão, da sempiterna sopa de toucinho de sua juventude, mesmo que eles não tenham tomado tal sopa há muito tempo, enquanto que eles não se lembram muito — a não ser que se lhes avive a memória — do consumo do “crosne do Japão” que alguns procuraram lançar no fim do século XIX e relançar entre as duas guerras mundiais. Estas últimas guerras não fizeram desaparecer o hábito de consumir certas pastelarias, carne, pão, e de beber vinho ou cerveja, mesmo se esses consumos diminuíssem fortemente e até desaparecessem para alguns. Mesmo quando as exigências de alguns “Petroleiros” restauravam o “consumo nas quatro estações” que muitos certamente esqueceram, isto viria acarretar, talvez, a falta de aspargos no Natal, das uvas na festa da Candelária, do tomate na Páscoa ou das saladas de maçã quotidianas. Isto não colocava em questão o hábito ou o não-hábito de consumir aspargos, uvas, tomates ou saladas.

Os consumos alimentares recentemente introduzidos poderão atingir o nível de hábitos? Talvez, mas segundo um processo bem diverso daquele de outrora e sob formas menos tirânicas, menos coletivas, pois as compulsões antigas, fator dos hábitos ainda hoje duráveis, desapareceram... O tempo não é mais dos consumos e hábitos antigos imutáveis e monótonos, de acordo com as estações, os meios geográficos naturais ou humanos, uns e outros confundindo-se em um círculo alimentar restrito. A obrigação, à necessidade de se adaptar às condições do meio substitui-se a escolha livremente consentida — pelo menos teoricamente — em função de critérios novos, aparentemente mais individuais do que coletivos, o gosto, o desgosto, a preferência, a opinião, a técnica culinária preferida... Pode-se pois pensar que, com o auxílio do poder da escolha, cada um buscará o que melhor lhe convém e que os hábitos se transformarão e se tornarão mais individuais. Nada impedirá a alguém de se habituar, se assim lhe prouver, ou de buscar o que quiser na larga gama de alimentos posta à sua disposição e de

consumir com mais ou menos freqüência pizza, cuscuz,\* ou como o faziam antigamente seus ancestrais ritualmente, no domingo, um cozido, um coelho ao molho ou uma vitela assada. Assim, a freqüência ou a não freqüência de tal ou qual consumo foi e ainda será a prova certa da existência ou da não existência de tal hábito alimentar.

Esta evolução histórica em direção a uma individualização dos hábitos tem conseqüências metodológicas fundamentais. Se já é delicado classificar os hábitos alimentares de acordo com as idades, torna-se ainda mais aleatório fazê-lo de acordo com as categorias sócio-econômicas ou os meios de vida urbano ou rural.

Certos “jovens” e “velhos” podem consumir de modo diversos, os últimos sendo, *à priori*, mais tradicionalistas do que seus filhos. Na verdade, depressa nos apercebemos que no campo dos hábitos o “passado” e “presente” entremeavam-se intimamente nos indivíduos, independentemente de sua idade.

Em 1938, H. Delpesch tentou discriminar os hábitos alimentares em classes sociais, aquela dita “inferior” dos operários e dos empregados e aquela dita “superior” dos burgueses. Este modo de proceder, talvez válido no século XIX, quando os consumos eram aristocraticamente divididos e confundiam-se com os hábitos, pelo menos nos mais humildes, já não podia ser assim considerado antes da primeira guerra mundial, já que o processo do nivelamento dos prazeres tanto quanto aquele das hierarquias alimentares já estavam suficientemente em marcha para evitar a determinação de hábitos alimentares de acordo com as “classes”. Hoje este modo de proceder já não é mais válido. Da mesma forma com que as variações do gênero de vida, auxiliadas pela democratização não seguem sempre o ritmo das rendas, os hábitos alimentares não se apagam instantaneamente e automaticamente pelo fato da passagem de um indivíduo de uma “classe” social ou, desde 1946, de uma “categoria sócio-profissional” a uma outra. E ademais pelo fato de que ele acrescenta cada vez menos, para impressionar o próximo, consumos novos à sua faixa alimentar como antigamente o faziam os “novos ricos” para “manter seu nível” quando de “pobres” se tornavam “ricos”. Se é interessante e útil analisar os consumos de diversas categorias sócio-profissionais, com a finalidade de avaliar suas “rações típicas”, suas necessidades em função de suas atividades, por razões econômicas ou fisiológicas, por exemplo, parece arriscado proceder-se assim quando se deseja classificar hábitos alimentares. Pode se chegar a diferenças ou similitudes artificialmente criadas e a classificação sócio-profissional do INSEE não é muito válida neste campo.

Mesmo se é evidente que houve e ainda há consumos alimentares específicos do meio urbano, parece perigoso estudar os hábitos alimentares dos cidadãos pressupondo-se que existem *a priori* hábitos de consumo especificamente urbanos mais ou menos diferentes dos hábitos especificamente rurais. Se é bem verdade que os consumos das populações rurais puderam seguir e seguem talvez, ainda, aqueles dos cidadãos, não concordamos, entretanto, com a fórmula habitualmente consagrada: “o campo acompanha os hábitos da cidade”! Verifiquei em determinados casos, durante minhas pesquisas, uma comunhão de hábitos — pelo menos no que diz respeito a certos pratos — entre as famílias residentes nas grandes aglomerações, as cidades de porte médio e os meios rurais mais ou menos próximos. Assim, por exemplo, no caso de um hábito de consumo, aparentemente puramente rural como

---

\* Prato de origem norte-africana (ensopado de carneiro).

aquele do queijo branco associado à batata, constatou-se uma surpreendente similitude de proporções nas famílias abrangidas pela pesquisa nas cidades e nos meios rurais essencialmente agrícolas. O consumo regular de sopa de *cancoillote*, \* de repolho roxo cozido ou em salada, é idêntico tanto nas cidades quanto nas regiões rurais. No caso da *cancoillote*, os habitantes das cidades alsacianas, por exemplo, são tão refratários ao consumo desse queijo de "gosto forte" que os rurais do interior vizinho. Em contrapartida, os habitantes das cidades do Franche-Comté (Vesoul, Luxeuil) e dos confins (Belfort e outras) são tão apreciadores daquele produto quanto aqueles do interior adjacente. Se é fato que as cidades permitiram a disseminação de hábitos alimentares à sua volta e o desabrochar desses hábitos, favorecendo e fazendo conhecer certos consumos, não se constituíram em seu seio hábitos alimentares específicos. É bem verdade que é nas cidades e nos meios mais remediados que se desenvolveram os hábitos de tomar café com leite pela manhã, de fazer um cozido aos domingos e, posteriormente, nos dias de semana, de consumir carne grelhada ao invés de cozida ou ensopada, mas é bem verdade, também, que as cidades tão invasoras de espaço geográfico natural, o são bem menos no que se refere aos hábitos de consumo alimentar, sobretudo na época atual. A principal razão disto é a de que os habitantes das cidades formam uma população heterogênea e ilegítima no campo alimentar. Todos os habitantes das cidades do Nordeste — e isto não constitui característica peculiar à região — são, com algumas exceções, estrangeiros ou migrantes, frequentemente rurais e mais ou menos recentes. Quem não teve ou não tem pais ou avós camponeses ou pelo menos que moram no campo? Ora, é mais fácil mudar-se para uma casa de subúrbio ou para um apartamento no coração de uma cidade do que desembaraçar-se de hábitos alimentares quotidianos. P. Gaxotte evoca seu pai, no início do século, transformado em habitante de um importante burgo do Meuse, e mantendo inexoravelmente os hábitos de consumo da fazenda familiar. Embora os tempos tenham mudado, a cor local permanece com muito mais frequência do que se acredita, de modo geral, sobretudo nos subúrbios, mesmo quando o "elemento de recursos locais" trazido antigamente pela cultura dos jardins ou pela criação de galinhas ou de coelhos e até mesmo de porcos, não mais existe. Se fosse possível realizar durante certo tempo cortes alimentares de imóveis urbanos, estes poderiam ser reveladores da manutenção de um tal grau de ruralidade. Também deve-se cogitar, ao se proceder à análise dos hábitos alimentares na estrutura das cidades, dessa hereditariedade alimentar que faz com que os habitantes urbanos não sejam, pelo menos nesse campo, totalmente diferentes daqueles do campo, e que confere à tradicional oposição entre as cidades e o campo, aspectos particularmente originais.

Finalmente, ao invés de tentar determinar e classificar os hábitos alimentares em função de meios obsoletos em sua forma antiga ou tornados tão complexos que se não lhes pode mais descobrir os componentes de maneira satisfatória, melhor valeria, talvez, procurar se esforçar por classificá-los mais diretamente, a partir de indivíduos em função deles mesmos, de sua fisiologia e de todos os traços que a hereditariedade tanto social quanto étnica pode ter deixado neles, com vistas a atingir tipos alimentares característicos que, sem chegar a ser independentes do passado alimentar sociológico e geográfico, estariam mais ou menos libertos de suas restrições. Não é então impossível que

\* Espécie de queijo (vide nota da p. 210)



surja uma divisão regional de tais tipos, mais complexa, mas não menos lógica, do que a antiga repartição. É uma tarefa a ser feita por uma equipe pluri-disciplinar, de acordo com métodos e critérios de pesquisa a serem imaginados em comum.

*Do ponto de vista cartográfico, enfim,* a maior dificuldade foi de encontrar dados estatísticos que permitissem o estabelecimento de uma imagem cartográfica atual de alguma precisão, dos consumos alimentares habituais ou não, tais como os concebíamos. As estatísticas oficiais de consumo, de distribuição e de produção do INSEE não foram de grande auxílio, pois elas só são válidas na escala regional e departamental para um pequeno número de produtos de base, e segundo uma ótica puramente econômica. Elas não se interessam de modo algum pelas preparações culinárias e não dão indicação alguma em escala de cantão, unidade escolhida como base territorial de pesquisa. O problema era simples de enunciar, mas difícil de resolver: precisava-se constituir integralmente dados numéricos suficientemente precisos e numerosos para traçar uma imagem cartográfica aceitável de certos consumos e até mesmo de hábitos alimentares típicos das populações do noroeste da França.

Assim, foi necessário, a partir de dados o mais das vezes muito generalizados, fragmentários ou orientados para um fim determinado, que não aquele necessário, imaginar métodos de pesquisa para apreender a existência, os aspectos, os fatores e a repartição regional dos hábitos alimentares no nordeste da França.

## OS MÉTODOS ADOTADOS

Torna-se indispensável uma pesquisa histórica, quando se aborda o campo dos consumos e dos hábitos alimentares. A herança do passado é de importância primordial, pois ela se projeta diretamente na atualidade. Pretender analisar uma situação alimentar contemporânea sem qualquer incursão no tempo, constitui erro dos mais grosseiros. Mesmo em 1975 e nos países industrializados e urbanizados, os homens carregam consigo o peso de sua hereditariedade alimentar. O geógrafo humano, sob pena de chegar a um saldo negativo, deverá aprender a realidade, “remontando” à evolução histórica e pesquisando o que “no passado poderá servir para explicar o presente”.

Utilizamos, para tal, todos os tipos de documentos escritos, com o ônus, naturalmente, de verificar sua autenticidade e sua seriedade: as estatísticas oficiais e as pesquisas numéricas, muito numerosas por ocasião de meados do século XIX; os anuários topográficos e estatísticos; os relatórios dos prefeitos do primeiro império e aqueles do prefeito Villerme; a pesquisa agrícola nacional de 1886; as monografias dos êmulos de La Play e as numerosíssimas “topografias médicas”. Acrescentemos os jornais e publicações agrícolas, os trabalhos e relatos de historiadores, de eruditos locais, os artigos e obras gastronômicas e culinárias, as obras de romancistas e poetas regionais e de grande número de documentos particulares — cadernos de contas de donas de casa, de cultivadores e fazendeiros, de mercadores ambulantes, de moleiros, oleiros e outros fabricantes de produtos domésticos; registros de coletividade, hospitais e hospícios; antigos cardápios, livros de receitas e livros de cozinha...

Nossa primeira idéia, para recensar as fontes históricas, foi de escrever a todos os conservadores de bibliotecas, por modestas que

fossem, para lhes solicitar os títulos dos diversos documentos que eles poderiam possuir ou conhecer sobre as questões que se relacionavam com a alimentação antiga. Pudemos, assim, constituir uma lista de títulos, muitas vezes ignorados pelas grandes bibliotecas, que se revelou um excelente ponto de partida, ainda mais que esses primeiros contatos nos permitiram estabelecer relações duráveis com certos eruditos locais. Foi também necessário examinar sistematicamente os arquivos econômicos do século XIX raramente classificados com método e pesquisar, por intermédio da imprensa e do rádio, os documentos privados que os sócios dos particulares poderiam ainda guardar.

Assim, ao orientar nossas pesquisas no sentido de uma “subida” pelo tempo, tivemos a oportunidade de constatar que no campo dos consumos e dos hábitos alimentares, os múltiplos documentos escritos existentes são heterogêneos, fragmentares e insuficientes, e que seria necessário completá-los, a partir de fontes orais. Desta maneira, decidimos efetuar pesquisas junto a casais ou pessoas de certa idade. Numerosas perguntas lhes foram feitas sobre as condições de preparação das refeições (utensílios de cozinha, meios de cocção e de conservação, escolha dos alimentos etc.) seu desenvolvimento e sua composição (primeiro prato, de acordo com os dias, as circunstâncias e as estações, sobremesas habituais, composição das refeições ordinárias ou excepcionais...). A parte de maiores informações, ou seja, os grandes tipos de aprovisionamento e de consumo permitiu o acúmulo de dados sobre as fontes de aprovisionamento, a frequência de consumo dos pratos de acordo com as estações, ... entre 1890 e 1960.

Tais volumosas pesquisas básicas foram levadas a cabo com o auxílio benévolo de alunos-mestres das escolas normais de professores, de professores em atividade ou aposentados, de arquivistas e eruditos locais, de sindicalistas agrícolas e responsáveis por diversos agrupamentos rurais e urbanos interessados por uma conferência prévia sobre as finalidades e os aspectos do trabalho solicitado.

Ao mesmo tempo que analisávamos os dados escritos que era necessário procurar em textos ou documentos que não indicavam claramente sua orientação “alimentar”, analisávamos também essas volumosas pesquisas básicas e aprendemos muita coisa, pelo menos se nos referirmos à nossa ignorância inicial. Por exemplo, práticas alimentares que julgávamos desaparecidas eram ainda mantidas, com grande espanto nosso, em certos setores do nordeste da França. É o caso da permanência da prática da fabricação e do consumo do pão feito em casa, na Alsácia, o que nos levou a fazer uma pesquisa mais aprofundada em 135 vilarejos daquela região, onde foram obtidas respostas de 69% dos secretários das prefeituras locais, e junto a 30 famílias ainda fabricantes, 75% das quais forneceram informações. É graças também a essas pesquisas básicas que tivemos a idéia de completar os dados estimados muito fragmentários com relação ao consumo da carne, lançando, em 1970, uma pesquisa complementar junto aos açougueiros da Lorena, nos Departamentos da Meuse, da Moselle, da Meurthe e Moselle e dos Vosges. É, finalmente, graças a essas pesquisas completadas pelos dados históricos sobre os quais elas frequentemente lançavam luzes, que conseguimos discernir consumos que pareciam ter tido graduações, frequências nitidamente regionais, particularmente no caso de certos pratos ou preparações culinárias. Tínhamos chegado aí ao ponto mais delicado de nosso trabalho. Precisávamos nos separar da história, indispensável contudo à compreensão e à percepção de fatos que — como o sentíamos — possuíam incidências ainda atuais no espaço geográfico do Noroeste da França. Localizar e cartografar uma situação

atual deveria, a partir dali, constituir nossa principal preocupação de geógrafos.

*Uma pesquisa estatística.* Sua finalidade inicial era de localizar certos hábitos de consumo familiar, antigos ou recém-adquiridos, particularmente no nível das preparações culinárias e de estabelecer, com precisão, a existência e os contornos de um espaço alimentar no Nordeste da França.

Dois vias de acesso parecem possíveis: ou tentar localizar os hábitos alimentares de uma nação através das compras de seus habitantes, nos comércios alimentares repartidos nessa nação, ou analisá-las através dos consumos das próprias famílias. Tendo fracassado tentativas feitas junto a vendedores de peru assado e de firmas especializadas em laticínios, optamos pela pesquisa de consumo familiar segundo o método preconizado antes de 1939 pela Sociedade das Nações para as grandes pesquisas alimentares lançadas em 1936, na Lorena, por Jacques Parisot em diversas regiões da França, inicialmente por Lucie Randoïn, e após 1946, por Jean Tremolieres.

O questionário elaborado (anexo), compreendia 9 perguntas relativas à identificação do meio: localidade, atividade dominante, etnia, grau de juventude das famílias... e 23 perguntas com relação aos consumos. Salvo nos dois casos, ele apenas comportava um tipo de indicação de código: um número de famílias. As duas perguntas em aberto abriam ao pesquisador a possibilidade de expressar uma opinião e de indicar consumos alimentares antigos ou recém-adquiridos, que ele pudesse julgar típicos. Oito perguntas relacionavam-se com o consumo de legumes e de batatas: penetração de legumes novos (abobrinha) ou relativamente novos (tomates); manutenção de legumes ou de preparações antigas (batatas cozidas na casca, etouffées repolho roxo); predominância eventual de tal ou qual legume de festa; existência de tal prato conservado antigo: (chucrute, *naveline*). Quatro referiam-se às sopas antigas ou novas (frequência de consumo, sopa de toucinho, cozido, sopas prontas) duas referiam-se às entradas ou sobremesas tradicionais (torta de cebola, pudim ao rum e *kougelhopf*); dois outros, uma carne que se democratiza (o peru) e uma preparação tradicional que está se mantendo (o coelho com massas); uma pergunta tratava da penetração atual de um fruto novo (o *grapefruit*) de uma bebida alimento tradicional (café com leite); de um queijo bem localizado (o *cancoillote* \*); da fabricação de aguardente; e, finalmente, duas perguntas se relacionavam com os meios antigos de conservação de alimentos (garrafas e potes) e modernos (congeladores).

Perguntar-se-ão alguns, quais teriam sido nossos critérios racionais de escolha. Por que teríamos decidido fazer perguntas sobre tal alimento ou preparação culinária ao invés de alguma outra. Alguns de nossos pesquisadores, por exemplo, deploraram a ausência de perguntas sobre o café da manhã, o consumo de bebidas, de gorduras, de batatas fritas, de peixes e de frutos do mar... Tivemos de operar em função de nossos meios. O objetivo era o de demonstrar a existência de um espaço alimentar e de localizar diferenças regionais ao nível dos consumos. As pesquisas iniciais, muito completas, mas pouco numerosas e limitadas no espaço, haviam trazido à luz nuances entre os consumos de regiões de línguas diversas, o norte e o sul, os confins ou o cerne das regiões pesquisadas. É em função de tais conhecimentos prévios, nem sempre nitidamente caracterizados, que procedemos à escolha dos

---

\* Vide nota da p. 210.

questitos. Assim, eliminamos *à priori* (e talvez sem razão) qualquer consumo que não permitisse fornecer qualquer diferença regional (o consumo de batatas fritas, por exemplo). É óbvio que essa escolha foi arbitrária, e que quesitos interessantes foram omitidos. Se é bem verdade que 80% daquelas que foram escolhidas permitiram o estabelecimento de mapas mais ou menos característicos, pode-se lamentar o fato de alguns esquecimentos, sobretudo quando estes parecem tão evidentes... depois. Por exemplo, o consumo de cerveja nas refeições, a utilização de banha de porco ou de creme teriam sido interessantes de localizar. É ao nível da elaboração de questionários que se ressentiu, no mais das vezes, a ausência de um "estado maior qualificado, e sobretudo animado de um espírito de crítica construtiva".

Necessitávamos, ademais, entrar em contato com um número suficiente de famílias nos 263 cantões de nossa zona de pesquisa. Não sendo materialmente possível remeter diretamente às famílias um questionário, por mais curto que fosse, imaginamos chegar até elas através de seus filhos e dos professores de escolas primárias, especialmente aqueles dos cursos médios de primeiro e segundo ano. Foi dessa forma que lhes apresentamos, em 5.500 escolas primárias de nossa zona de pesquisa, um questionário imperativamente curto, e instruções as mais claras possíveis através de professores contactados diretamente por via postal, pois a via hierárquica nos pareceu muito lenta e, sobretudo, demasiadamente constrangedora no que dizia respeito à liberdade de proceder ou não à pesquisa. A imensa maioria deles não nos conhecia. Para os alsacianos éramos apenas alguém do interior. Muitos professores achavam tediosa a tarefa de preencher os diversos documentos que lhes mandávamos no decurso do ano e cujo destino e finalidade lhes era, na maioria das vezes, desconhecidos... Devíamos conquistá-los através de algumas linhas de apresentação e um documento relativamente simples de completar. Finalmente a pesquisa atingiu 30.086 famílias, em 150 localidades. Pudemos, assim, obter uma "amostra industrial" de 5.092 famílias, 3.881 das quais na bacia ferrosa da Lorena e 1.211 na bacia carbonífera da Mosella; uma "amostra urbana" fora das zonas industriais acima mencionadas, de 7.831, 5.266 das quais na zona de língua francesa e 1.108 na zona de língua alemã. 79% dos cantões forneceu uma amostra considerada como válida, igual ou superior à 25a parte do número total dos casais ativos. Em contrapartida, as grandes aglomerações, sobretudo alsacianas, foram bem menos cooperativas do que os cantões e mesmo as cidades da vertente lorena.

Várias espécies de crítica poderão ser formuladas com respeito à validade de uma tal pesquisa estatística. Não haveria talvez um risco de deformação da realidade dos consumos familiares, pelas crianças, e talvez uma "interpretação" por parte dos 1.400 pesquisadores carentes de qualquer formação prévia, embora munidos de informações precisas, mas sujeitas de qualquer maneira a interpretações diversas? As crianças, mesmo com a idade de 10 a 12 anos terão, todas, noção do tempo? É bem evidente que tais críticas são fundamentadas. O ponto delicado, sobretudo no campo das preparações culinárias, era de bem precisar a composição, os modos de preparação e, se possível, as variantes de tais processos. Estariam todos falando da mesma preparação, quando se fala de cozido, ou de panelada? Estamos perfeitamente conscientes das confusões que puderam ocorrer, a despeito de nossos esforços; a questão seria ainda mais delicada de resolver se se trabalhar na escala da França ou de um país estrangeiro sem conhecer de maneira precisa as diferentes preparações culinárias sobre as quais se deseja verificar o consumo habitual ou não.

Sabemos, por experiência, que os adultos não têm sempre uma noção bem precisa da frequência em matéria alimentar e quando fizemos a pergunta “regularmente” às crianças, era somente para tentar discernir se o consumo previsto estava em declínio, se ela se mantinha ou se progredia. Deveríamos, para sermos mais precisos e mais completos com relação à fixação das frequências de consumo, pedir aos professores para anotar durante vários meses, talvez durante um ano, os cardápios diários das famílias voluntárias. Teríamos podido, ainda, auscultar de mais perto do que o fizemos, tais frequências reveladoras de hábitos de consumo mais ou menos regulares. Teríamos podido lançar uma pesquisa sobre os cardápios quotidianos para avaliarmos, por nós mesmos, a frequência de consumo de tal ou qual preparação culinária. Até hoje, pesquisas deste tipo foram efetuadas, por razões materiais evidentes, durante uma semana ou dez dias por ano e, por vezes, na melhor das hipóteses, por ocasião das duas principais estações do ano. Possuímos, por exemplo, através das excelentes pesquisas levadas a efeito em 1936 por J. Parisot, uma coleção de 120 cardápios quotidianos que permitiriam estabelecer — em uma moldura temporal geográfica e sociológica infelizmente estreita — uma tipologia dos cardápios, dos consumidores e de seus hábitos, durante dez dias do mês de março. Da mesma forma, J. Tremolieres e sua equipe haviam introduzido o elemento hábito em suas pesquisas nutricionais, estabelecendo, a partir dos levantamentos quinzenais de compras e de pesagens, coeficientes de frequências de consumo de cada alimento, em cada refeição. Do mesmo modo que os resultados de J. Parisot, os deles estavam forçosamente limitados a um momento atual, a um determinado número de famílias e a um espaço restrito.

Nos havia parecido difícil pedir a pesquisadores que não conhecíamos, um trabalho delicado, escalonado durante o decurso do ano, e cuja análise solitária teria sido difícil de realizar. Assim, limitamo-nos a procurar verificar a existência de hábitos alimentares através dos consumos que havíamos considerado característicos, em função de sua antiguidade e do número de famílias consumidoras, embora conscientes das imperfeições de tal procedimento de pesquisa. Em contrapartida, em uma segunda etapa, poder-se-ia tentar obter pontualmente ou em um espaço restrito tais amostras de cardápios quotidianos, que processados por computador permitiriam apreciar com mais precisão se, por exemplo, certos consumos novos haviam se tornado habituais ou se tinham características meramente episódicas em zonas postas em evidência nas cartas analíticas.

A *exploração dos dados numéricos* foi feita manualmente. Como nos havíamos esforçado por obter dos pesquisadores um número de famílias consumidoras ou que consumissem de modo mais ou menos regular, os diferentes cálculos na escala do cantão foram efetuados de maneira muito rápida. O processamento por computador de tais dados numéricos básicos teria sido fácil. A qualidade essencial do computador teria sido a de efetuar quase que instantaneamente uma série de operações elementares; entretanto, nosso afastamento do centro de cálculo em Paris, e ainda um certo espírito de combate solitário, talvez de outra época, nos fez escolher uma fórmula mais artesanal. Seria certamente frutuoso compará-la, no que diz respeito aos resultados obtidos, a um método mais científico, mais preciso, que teria provavelmente permitido a percepção de correlações mais numerosas e mais complexas e a obtenção de uma representação cartográfica mais original.

*Os resultados obtidos* permitem esboçar um quadro dos aspectos atuais de certos consumos e hábitos alimentares do nordeste da França.

No decorrer de nossas análises havíamos constatado que existiam consumos disseminados anteriormente ao período estudado e outros ainda propagados mais ou menos recentemente. Alguns deles eram reservados tanto aos mais pobres quanto aos mais ricos, enquanto que outros ainda eram comuns a todas as categorias sociais. Todos podiam dizer respeito a um número elevado ou mais restrito, até mesmo ínfimo de famílias. Alguns eram freqüentes, repetidos ou mais ou menos ritmados, ao longo dos dias, das semanas e das estações. Em contrapartida, outros eram episódicos, ocasionais, sem freqüência periódica aparente ou real. Uns e outros, enfim, podiam ser localizados no conjunto nordeste da França, ou ser dominantes e até mesmo exclusivos, em certos setores bem determinados e mais limitados. De tal diversidade, no tempo, as sociedades e o espaço, surgiam dois tipos de consumo alimentar: aquele que não coincidia com nossa definição dos hábitos alimentares e aquele, que, pelo contrário, se moldava àquela definição. Entre os consumos alimentares analisados, eram os mais antigos, os mais ancorados no tempo, que faziam figura de hábitos. Eles eram relativamente fáceis de seguir, de esquematizar e de serem perfilados.

*Consumos alimentares episódicos e frágeis.* Quando se analisa a maior parte dos consumos recentemente introduzidos no nordeste da França, tem-se a impressão que eles são frágeis, superficiais e que não estão integrados nos consumos alimentares habituais. São exemplos disto o consumo de peru assado e de pratos "exóticos". No nível de nossos conhecimentos e na ausência de uma documentação mais precisa, seus perfis não possuem dimensão histórica, são comuns a todas as categorias sociais, mas freqüentemente bastante restritos no que diz respeito ao número de consumidores e sempre mais ou menos episódicos quanto à freqüência dos consumos.

Antigamente o peru somente era consumido em momentos raros e precisos como no Natal ou em bodas e cerimônias particularmente faustosas. As criações industriais, desenvolvidas sobretudo no Departamento da Meuse, a partir de 1960, a intensa publicidade de certas marcas conhecidas, incitou ao estudo da importância desta antiga ave, de abate familiar restrito, e geralmente apresentada inteira. É nos meios rurais que o consumo de tal carne, recentemente apresentada sob a forma de assado, é o menos disseminado, mas este consumo interessa, entretanto, de 30 a 50% das famílias interrogadas, com exceção do extremo norte da Alsácia. Nos meios urbanos o consumo atinge com muita freqüência 50 a 75% das famílias nos diversos tipos de cidades e de aglomerações, da mesma forma que nos meios industriais tanto siderúrgicos quanto mineiros. No conjunto da França setentrional, a localização parece não mais obedecer a imperativos de produção e de etnia, mas sobretudo a condições de distribuição, de comercialização e de proximidade das aglomerações urbanas. O assado de "peruzinho" é sobretudo consumido aos domingos — particularmente nos meios rurais — e parece estar substituindo a vitela assada tradicional, muito cara para alguns. Durante a semana o mapa de consumo parece estar pondo em relevo certos cantões linearmente agregados e faz pensar na passagem de vendedores ambulantes. Uma pesquisa parcial, mais precisa em tais cantões, demonstrou a exatidão desta hipótese e a fragilidade do consumo pelo menos durante a semana. Por exemplo, no país de Belfort e no sul da Alsácia, "caminhões de produtos alimentícios de uma grande empresa abastecem os operários das fábricas Peugeot, disseminados pelos vales e fornecem tudo menos legumes e carne de açougue. As donas de casa, para evitarem de ir ao açougue, adquirem, durante suas pequenas compras

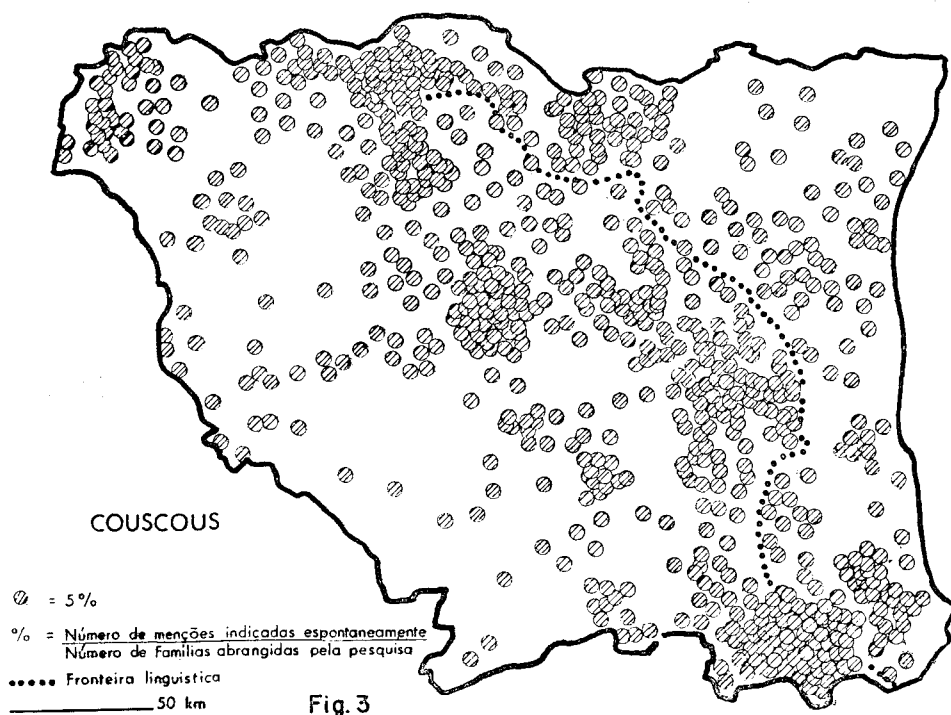
semanais, um assado de “peruzinho”, carne barata, que agrada (a publicidade funciona) e é de pronto preparo. Em todo o oeste e o centro da Lorena e dos Vosges, dos confins do Alto-Marne, e do Alto-Saone até a fronteira belga, as anomalias dos mapas de consumo no momento da pesquisa foram explicadas pela passagem do caminhão de uma firma especializada” que vendia de porta em porta, em um percurso extremamente longo, e fazia preços extremamente baixos para fazer uma clientela. Entretanto, há cerca de três ou quatro meses a firma aumentou muito seus preços e a clientela se desfez. “O caminhão não passa mais” observaram alguns pesquisadores. Na verdade, a firma em questão passava por grandes dificuldades, o circuito comercial estava se desorganizando e o consumo tinha se reduzido sensivelmente e até mesmo desaparecera em certos cantões, por falta de alimentação, a não ser que o abastecimento pudesse ser feito junto a um açougue ou um super-mercado vizinho. Dessa forma, o mapa de consumo do “peruzinho” assado não era senão a imagem fugitiva de um momento de consumo, em função de circunstâncias especiais que se alteraram bruscamente em uma vasta porção do espaço estudado. Ela não seria hoje mais a mesma e amanhã, talvez, não mais existiria. Entretanto, bastaria que os circuitos comerciais fossem reconstituídos e que se fizesse a apresentação do produto sob nova forma (é o caso dos escalopes e das coxinhas de peru para relançar o consumo).

Para bem apreciar a importância e a regularidade dessa nova forma de consumo, ter-se-ia de pesquisar sua frequência. Até mesmo quando as condições de distribuições permaneciam estáveis, certos pesquisadores assinalavam famílias que abandonavam as compras após algumas experiências. O consumo regular, para muitos, não parecia durar, mas somente a verificação de cardápios durante um longo período de tempo permitiria uma conclusão a respeito.

Os pratos “exóticos” parecem ter escapado dos espaços geográficos outrora restritos do nordeste da França: as grandes cidades, abrigando, como abrigam, muitos estrangeiros, em número suficiente para constituírem uma clientela, e nas regiões agora devotadas às grandes indústrias. Tais pratos parecem hoje em dia estarem disseminados por toda a parte. Antigamente esses novos consumos existiam, mas havia necessidade, para seu preparo, de diversos ingredientes só encontrados em lojas especializadas relativamente raras, mesmo nas grandes cidades, a não ser nos setores industriais. Hoje em dia o armazém rural — quando ele ainda existe — oferece assado de carneiro (*couscous*, *paella* ou pizza já pronta, pratos esses que basta aquecer e servir). As pizzarias, a publicidade alimentar em jornais, em revistas, no rádio, na televisão e nos super e hiper-mercados martela os espíritos e prolonga propositalmente a nostalgia das férias para vender pratos exóticos como já o faz com a nostalgia dos velhos tempos, impondo novos consumos que nada possuem em comum, a não ser o nome, com as preparações culinárias de antanho, que alguns considerariam hoje muito frugais.

Contudo, a não ser no setor industrial, onde os estrangeiros preparam para si próprios os pratos de seus países, os pratos “exóticos” constituem consumos — pelo menos tanto quanto possamos julgar em função de nossos conhecimentos — superficiais e sobrepostos sobre um universo alimentar subjacente, mais estável. A frequência do consumo de tais pratos — se existe alguma frequência — e quando se consegue, em determinados casos especiais, percebê-la é a mais das vezes medíocre. Se os mapas estabelecidos a partir de menções espontâneas mostram a amplitude da repartição geográfica de fenômenos alimentares novos no nordeste da França, eles não devem permitir

pré-julgamentos sobre sua instalação real entre os consumos habituais (fig. 3). Nos cantões de forte expressão rural a penetração é lenta, limitada muitas vezes a algumas famílias ou a algumas experiências, se assim se pode deprender dos testemunhos dos pesquisadores. No cantão de Dompairé (Vosges), por exemplo, “o consumo dos pratos exóticos, *merguez*, carne no espeto, *Couscous*, *méchoui*... penetra muito lentamente. Tais pratos são consumidos raramente, a título de curiosidade, e na maioria das vezes comprados em lata”. Em certos cantões agrícolas do Departamento da Meuse, Vigneulles, Fresne em Woevre, Souilly, Varennes ou Clermont en Argonne, os pesquisadores nunca mencionam espontaneamente o consumo de pratos exóticos e só citam “o couscous consumido de quando em vez por antigos militares da guerra da Argélia, mas não adotado pelo povo local”. Salvo nos setores industriais, pelas razões que já se conhece, embora os pratos exóticos sejam mencionados com muito mais freqüência, nos cantões mais urbanizados ou nas cidades, eles não mais parecem fazer regularmente parte dos cardápios familiares. São sempre pratos “fora do comum”, “extras” consumidos o mais freqüentemente por ocasião de encontros amigáveis, agrupando toda uma localidade em quermesses, festas, em torno de um *méchoui*, por exemplo, e também de reuniões de sociedades de caçadores, de equipes de jovens durante um *rallye* por exemplo... Nunca são consumos habituais como no caso dos algerianos, dos espanhóis ou dos italianos em seus respectivos países ou fora deles.



**Hábitos alimentares duradouros.** Embora pareçam estar longínquos os tempos nos quais se podia descobrir os hábitos de consumo de todo um quarteirão ou de todo um vilarejo, utilizando apenas o olfato ao passar por suas ruelas, as populações do nordeste da França ainda não abandonaram, em 1975, hábitos alimentares mais ou menos instalados anteriormente. Verifica-se ainda atualmente a existência de hábi-



tos alimentares por vezes muito antigos. Alguns exclusivos, em sua maioria, do período pré-industrial, declinaram fortemente. Outros, muitas vezes hábitos de ricos, espalharam-se em grande número. Outros, ainda, anteriormente simples consumos ocasionais, para alguns abastados, banalizaram-se em todas as categorias sociais. Todos, enfim, transformaram-se, mas aqueles adquiridos antigamente permaneceram mais ou menos localizados no espaço alimentar do nordeste da França.

Entre os tipos de hábitos alimentares quase exclusivos do período pré-industrial, aquele que consistia no consumo de batatas fritas, fervedas ou cozidas sobre cinzas e servidas com leite é o que possui atualmente a mais fraca representação. Se o *hhot* ou o *matton* desapareceram dos cardápios familiares, a associação de batatas cozidas com casca ou não, associadas ao leite, permanece, entretanto, um hábito de consumo residual, pois menos de 10% das famílias ainda o praticam, a não ser nas montanhas dos Vosges, e seus limites florestais (25% das famílias). Ali predomina ainda, em relação às regiões vizinhas, e com uma frequência episódica, este hábito antigamente invasor e exclusivo (fig. 4).

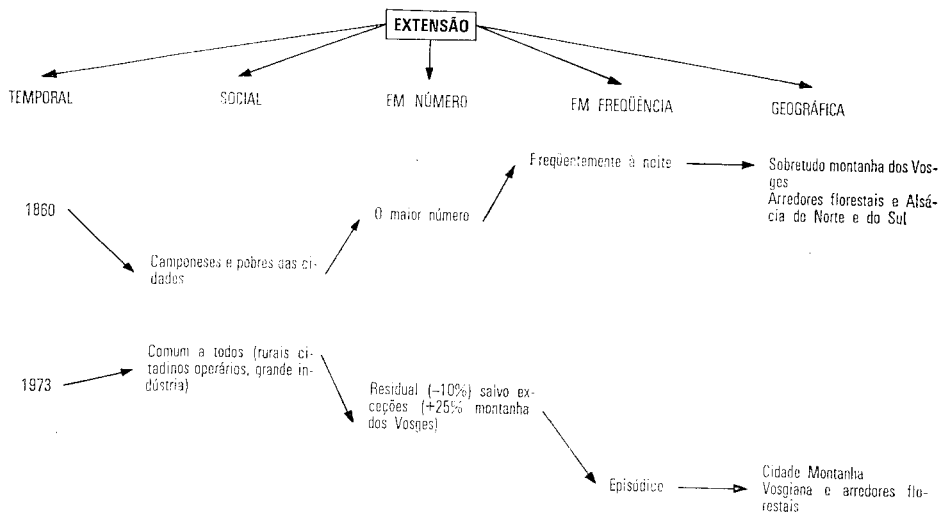


fig. 4. PERFIL DO HÁBITO DE CONSUMO DE BATATAS  
Cozidas com casca ou descascadas e associadas ao LEITE

O consumo habitual de batatas com queijo branco sofreu menos. Sendo atualmente comum a todos e os mais ricos consumindo agora por esnobismo, ele não constitui mais o “repasto” de todos os dias como antigamente, se bem que ainda muito repetitiva em todas as épocas do ano, nas montanhas dos Vosges e a Alsácia do norte e do sul. Fora dessas áreas não é senão episódico, mas abarca ainda uma proporção relativamente elevada de famílias, tanto nos meios urbanos e industriais quanto nos meios rurais, em todas as estações, salvo como antigamente no oeste da Lorena (fig. 5).

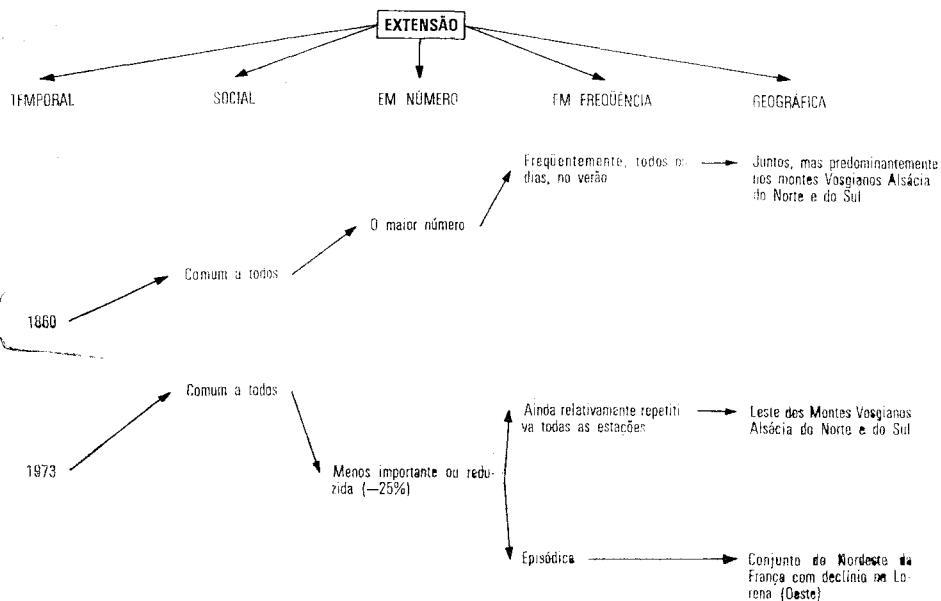


Fig. 5. PERFIL DO HÁBITO DE CONSUMO DE BATATAS (cozidas na casca ou descascadas) ASSOCIADAS AO QUEIJO BRANCO

Um outro hábito quase exclusivo do período pré-industrial do oeste e do centro da Lorena, o consumo quotidiano da sopa de legumes e de toucinho, teve seu perfil totalmente invertido (fig. 6). O consumo regular, mas não quotidiano, como antigamente, está consideravelmente restrito ao meio rural (menos de 30% das famílias no meio puramente agrícola). Nos setores da grande indústria siderúrgica e mineira, a proporção é menor do que 20%. Ela é residual nas cidades, sobretudo

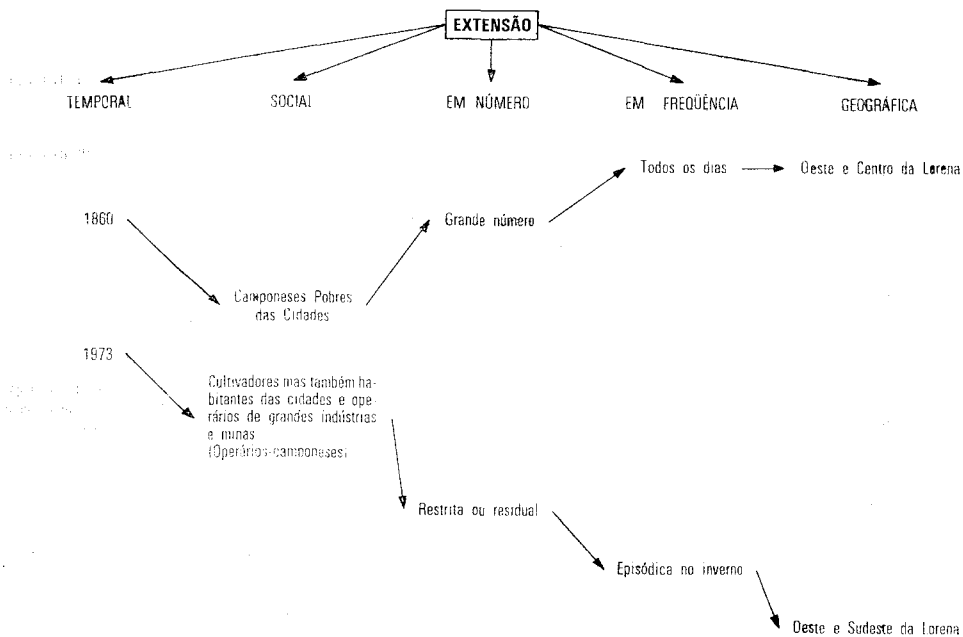


Fig. 6. PERFIL DO HÁBITO DE CONSUMO DE SOPA DE TOUCINHO

nas grandes aglomerações (menos de 10%) provavelmente entre os nostálgicos dos “bons velhos tempos”. O consumo da sopa de toucinho, admitindo-se que a mesma não tenha sofrido modificações em sua composição e a maneira de preparação, tornou-se episódica, reservada ao inverno. Seu consumo está em forte declínio, em menor grau, talvez, no oeste e sudoeste da Lorena.

Assim, somente a dimensão histórica confere a seus consumos, tornados episódicos e, por vezes, restritos a um pequeno número de famílias, o caráter de hábitos em processo de forte declínio. Se não se conhecesse seu passado, tão importante na vida das populações de certas regiões do nordeste da França, tais consumos teriam permanecido no cortejo dos consumos em extinção.

Entre os hábitos alimentares em relativa manutenção, o caldo de carne ou o cozido (fig. 7), após uma complexa evolução no espaço e nas categorias sociais, tornaram-se consumos comuns — tanto nas famílias de certas posses, por gosto, e talvez, também, por esnobismo ou nostalgia dos bons velhos tempos de seus ancestrais, quanto nas famílias de condição social mais modesta, nos meios rurais (70% das famílias abrangidas pela pesquisa) — Tal também ocorreu nos meios urbanos e industriais, onde a proporção verificada foi de 40% a 50%. Tanto quanto se possa depreender desses dados, esse consumo tornou-se episódico no inverno, e durante a semana na Lorena central e ocidental, mas também aos domingos, sobretudo no leste da Lorena, no norte da Alsácia e na Lorena de língua alemã.

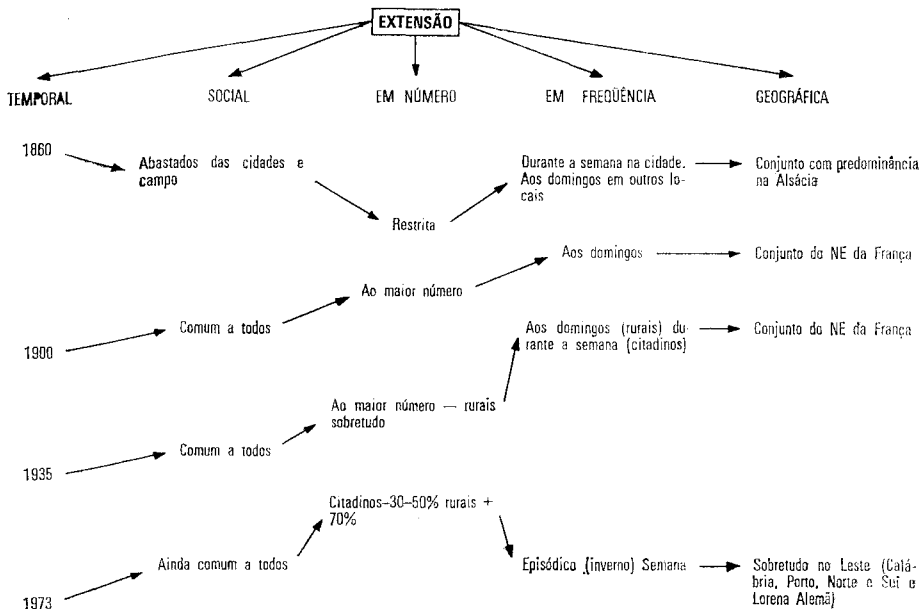


Fig. 7 — PERFIL DO HÁBITO DE CONSUMO DA SOPA DE CARNE DE BOI

O consumo habitual de batatas a *l'étouffée*, *fricassées*, preparadas com toucinho ou banha de porco, e modernamente até com óleo, matéria-prima hoje mais abundante do que aqueles produtos gordurosos o eram antigamente (fig. 8), é comum a todos. Ele se mantém relativamente bem, 60% das famílias pesquisadas, mas sua frequência quotidiana antiga, sobretudo à noite, está limitada hoje em dia a algumas

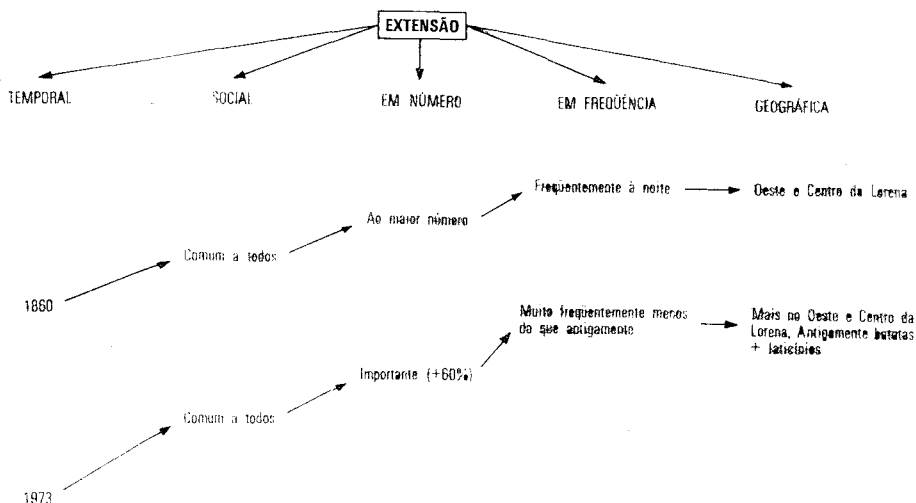


Fig. 7. PERFIL DO HÁBITO DE CONSUMO DE BATATAS A L'ETOUFFÉE

vezes por semana ou até quinzenalmente. Se bem que menos repetitivo do que antigamente, o hábito predomina ainda em uma importante proporção de famílias do centro e do oeste da Lorena, como acontecia por volta de 1860, mas também ainda nos montes Vosgianos atingidos por este consumo após o declínio da associação batatas—laticínios.

Pareceria, portanto, que tais tipos de hábitos em relativo equilíbrio possuíssem uma extensão histórica, às vezes mais recente do que aquelas dos precedentes, pelo menos no que diz respeito à sua forma de apresentação, mais saborosa. Menos localizados atualmente do que estes últimos, eles parecem ser comuns a conjunto de populações do nordeste da França, existindo, contudo, dominâncias nos setores tradicionalmente consumidores.

Inversamente com o que ocorre com tais tipos de hábitos alimentares, em acentuado declínio ou em estabilização relativa, outros, tais como o do consumo habitual de tomates ou de laranjas, se tem mostrado, mais ou menos recentemente, em expansão.

Entre os hábitos de consumo de frutos ou de legumes—frutos, o da laranja ou do tomate são aqueles cuja instalação foi mais recente. Com relação à laranja (fig. 9) seu consumo banalizou-se no período de 1950 a 1955. Esse consumo, episódico para os mais abastados da época pré-industrial, permaneceu por longo tempo excepcional para a maioria da população. Em 1900, por exemplo, embora esse consumo parecesse comum a todos, o hábito só se instalava entre um certo número de abastados, sobretudo nas cidades, os quais podiam se permitir consumos já repetitivos, apresentando cestas de frutas às refeições. Para as pessoas de condição modesta ou afastados das cidades, o consumo de laranjas permanecia muito restrito, episódico, no Natal, no Ano Novo ou em caso de doença e parecia alcançar mais a Lorena do que a Alsácia ocupada, onde a “fruta-ouro” era mais cara e menos disseminada do que na França. Por volta de 1936, a laranja já era uma fruta de sobremesa nas mesas de certas famílias urbanas. Somente uma coletânea de mensurações similares permitiria, para a época atual, confirmar ou

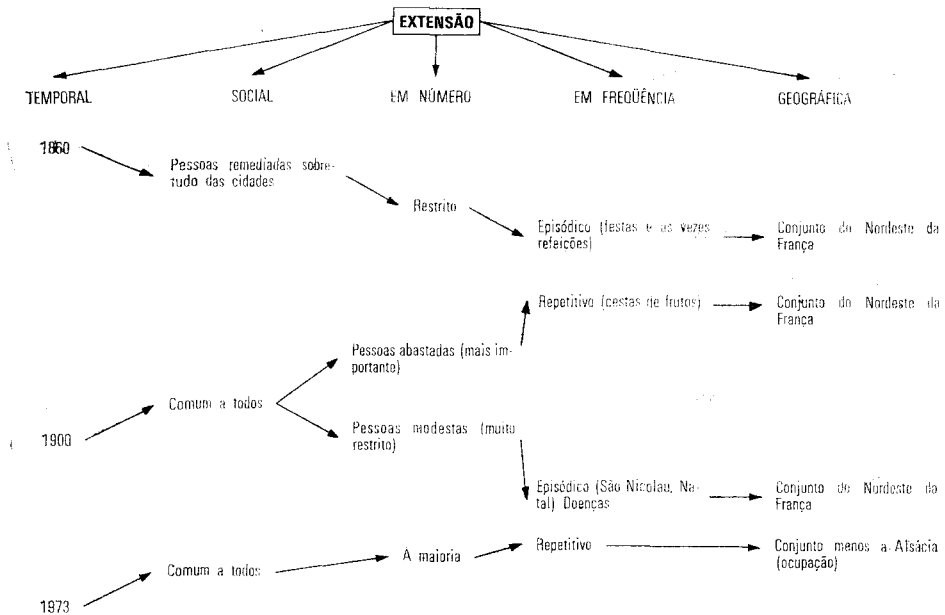


Fig. 5 Perfil do Hábito de Consumo das Laranjas

negar que o consumo habitual da laranja seja comum à maioria, em todas as camadas sociais e mais ou menos repetitivo no conjunto das populações do nordeste da França.

Episódico para alguns privilegiados da época pré-industrial, comum a todas as categorias sociais entre as duas guerras mundiais, mas atingindo ainda apenas um número restrito de famílias, durante o verão e em circunstâncias excepcionais para muitos — consumido como entrada em refeições festivas, por exemplo — o consumo de tomate tornou-se hoje em dia habitual. O perfil do hábito (fig. 10) é nitidamente tipificado, mesmo fora da produção local, já que o consumo é comum a todos (mais de 60% das famílias abrangidas na pesquisa — 1972-1973) e já repetitivo em 25% das famílias, sem predominância certa de setores privilegiados. Parece, contudo, que os montes Vosgianos, desfavorecidos no que se refere ao cultivo do tomate nos jardins, por razões climáticas evidentes, contêm uma proporção mais forte de famílias consumidoras “fora de estação” do que os setores produtores de tomate da Alsácia ou da Lorena.

Seja como for, tais hábitos alimentares em expansão disseminaram-se entre a maioria em fins da primeira metade do século XIX, após a segunda guerra mundial, e sua dimensão histórica é, portanto, mais reduzida. A não ser por alguns aspectos de somenos importância, eles são comuns ao conjunto geográfico estudado e a todas as categorias sociais.

Atualmente, portanto, pareceria que já não mais existem hábitos de classes ou de categorias sócio-profissionais. Os hábitos muito antigos não são peculiares aos cultivadores, mesmo se estes têm relativa predominância nos meios agrícolas. Do ponto de vista da frequência dos consumos habituais, pode-se asseverar, mesmo a despeito da ausência de coleções completas dos cardápios habituais, que os consumos são bem menos repetitivos que habitualmente, quando não se tornaram

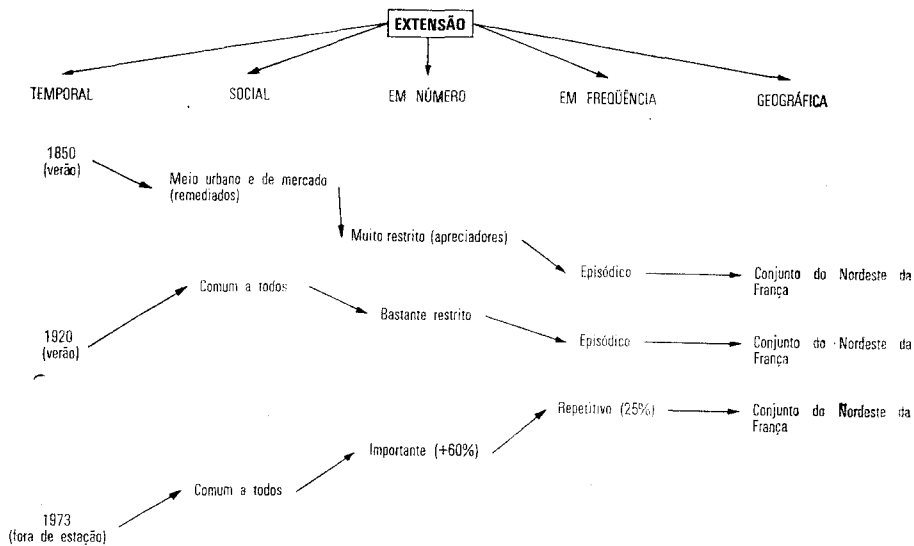


Fig. 10 - Perfil do Hábito de Consumo do Tomate

episódicos. E, sobretudo, os hábitos mais recentes, em expansão, são bem menos tirânicos do que os de outrora, freqüentemente monótonos e exclusivos no ápice de seu desenvolvimento. São estes últimos que deixam mais rastros no espaço alimentar atual.

*Um espaço alimentar perceptível.* A superposição de certos mapas de consumo faz aparecer a existência de zonas onde predominam cantões nos quais uma proporção de famílias, bem mais elevada do que em outros locais, declara consumir ou fabricar tal ou qual alimento ou preparação culinária. São, com algumas pequenas variações, hábitos antigos, os momentos de consumo da sopa, a preferência pelo queijo *cancoillote*, pelo repolho roxo, pelo cozido aos domingos, pelo *kugelhopf* ou o chucrute, . . . que fazem ainda a personalidade regional, as influências sofridas, as zonas de predominância característica e a perenidade da fronteira lingüística como limite de hábitos alimentares.

A personalidade alimentar da Lorena parece bem menos tipificada do que a personalidade alsaciana. Dentre os consumos que escolhemos estudar, somente o da sopa de toucinho, residual, do cozido durante a semana, em relativo equilíbrio, e da sopa reservada à refeição da noite, parecem marcar "geograficamente" a Lorena (fig. 11). A personalidade alsaciana, em contrapartida, permanece ainda característica e suas influências são ainda perceptíveis em uma larga porção do espaço do nordeste da França (figs. 12 e 13). Embora a fabricação do *kugelhopf* permaneça sob esse nome limitada, "grosso modo", aos dois departamentos alsacianos, seu irmão gêmeo, o *baba* (pudim ao rum) se insinua ainda no centro e no sul da Lorena e do Franche-Comté. Apenas o oeste da Meuse e o Alto-Marnais têm menos famílias do que em outros locais, consumindo, mesmo episodicamente, chucrute. O consumo de batatas associadas ao queijo branco, favorecido, é bem verdade, por condições naturais nos montes Vosgianos, ultrapassa o maciço mas não atinge o oeste, sobretudo a Meuse. Os confins do Franche-Comté,

## LOCALIZAÇÃO DE HÁBITOS TÍPICOS DA LORENA

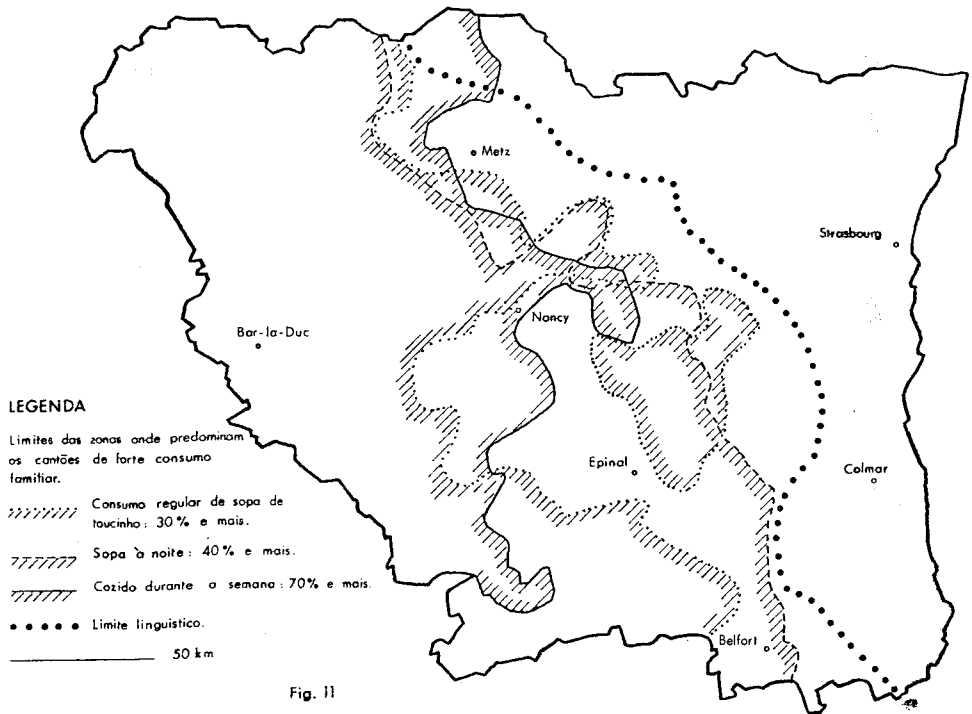


Fig. 11

## INFLUÊNCIAS DA ALSÁCIA NO NORDESTE DA FRANÇA

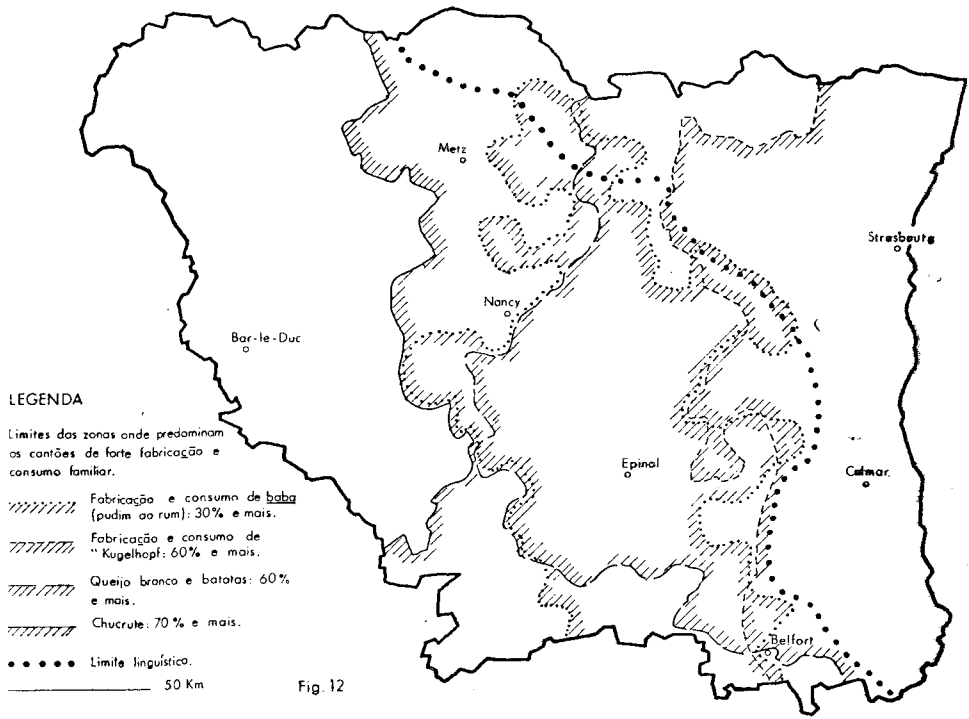
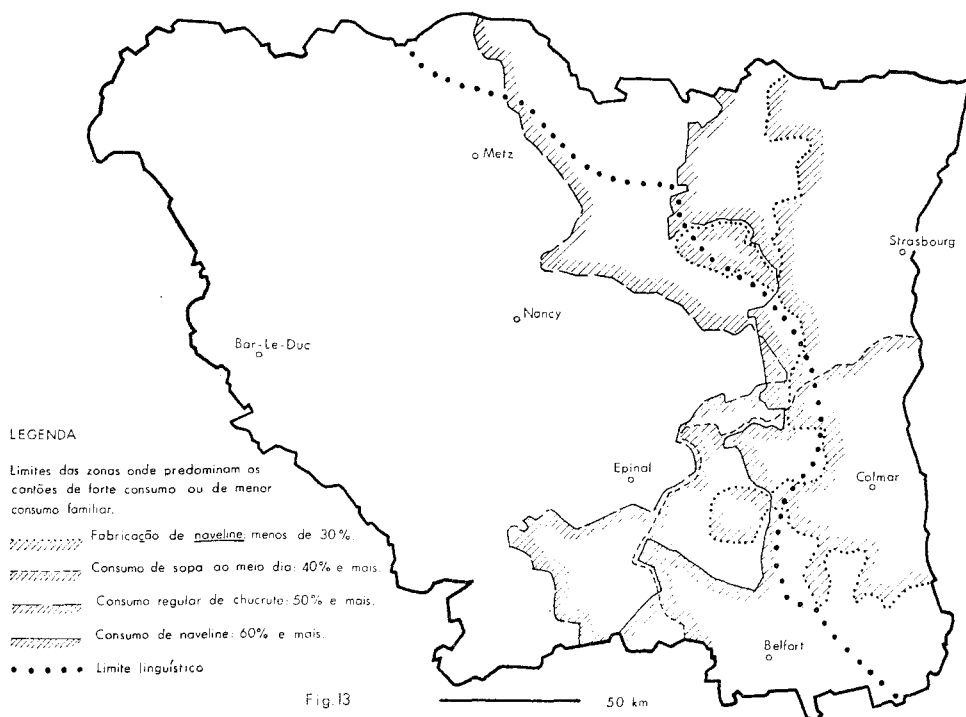


Fig. 12

## INFLUÊNCIAS ALSACIANAS ESPECÍFICAS DO FRANCHE-COMTE



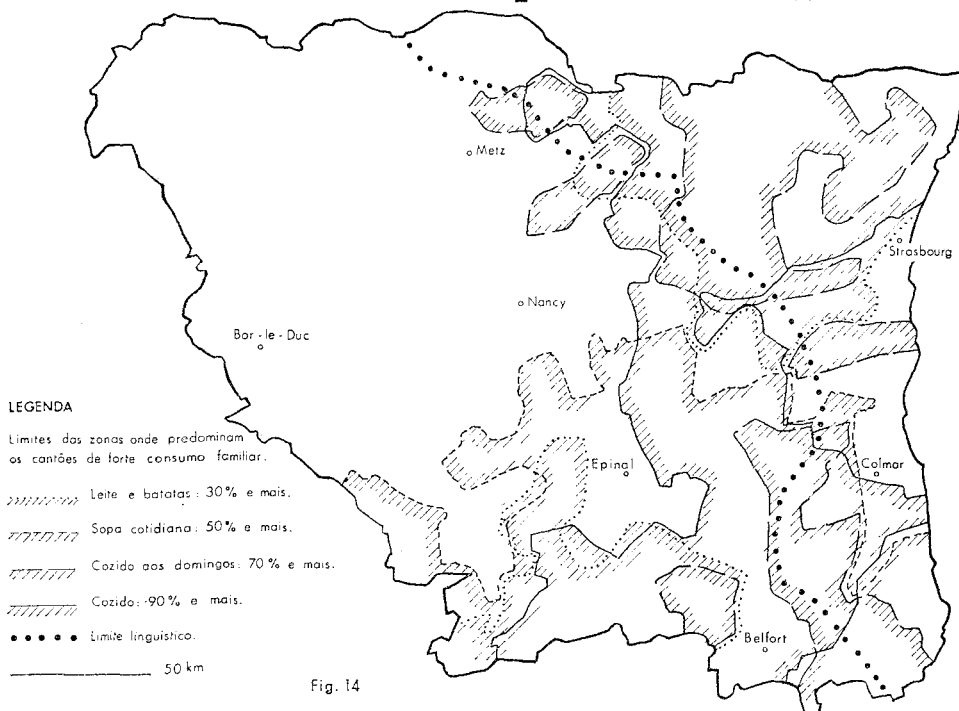
de Belfort ao Alto-Marne, parecem, tanto quanto se possa julgar em função dos exemplos verificados, particularmente marcados pelas influências alsacianas. O consumo regular do chuchrute dissemina-se amplamente pelo oeste, enquanto que o consumo de sopa ao meio-dia, em regressão, e o da *naveline* englobam ainda uma notável porção dos confins do Franche-Comté o qual, além dessas influências específicas, não escapam àquelas comuns aos outros setores do nordeste da França.

A combinação de limites, que cercam cantões, com uma forte proporção de famílias com antigos hábitos de consumo, fornece uma imagem das zonas principais de manutenção de tais consumos (fig. 14). Aparentemente, os “arcaísmos” se encontram a leste e ao centro. Na verdade, no campo dos consumos e dos hábitos alimentares deve-se procurar evitar a oposição de zonas “arcaizantes” com zonas “progresistas”, pois em tal contexto o antigo e o novo podem estar ombro a ombro sem exclusão forçada de um dos dois. Graças a um excelente estudo da geografia social nos Vosges do Franche-Comté, situados em uma zona privilegiada de manutenção de um certo número de hábitos antigos, pôde-se concluir, efetivamente, através dos consumos alimentares examinados, a um certo arcaísmo dos hábitos em relação a outros meios geográficos industriais ou urbanos. Em contrapartida, elementos recém-introduzidos, especialmente os congeladores, já estão modificando de maneira profunda as condições e a natureza dos consumos alimentares. Tal modificação parece ocorrer de modo mais rápido nas localidades de predominância industrial, embora fortemente vinculadas à terra, do que aquelas de predominância exclusivamente agrícola.

Como parece difícil concluir pela existência de zonas totalmente “arcaizantes” a leste e no sul, parece também perigoso decidir com



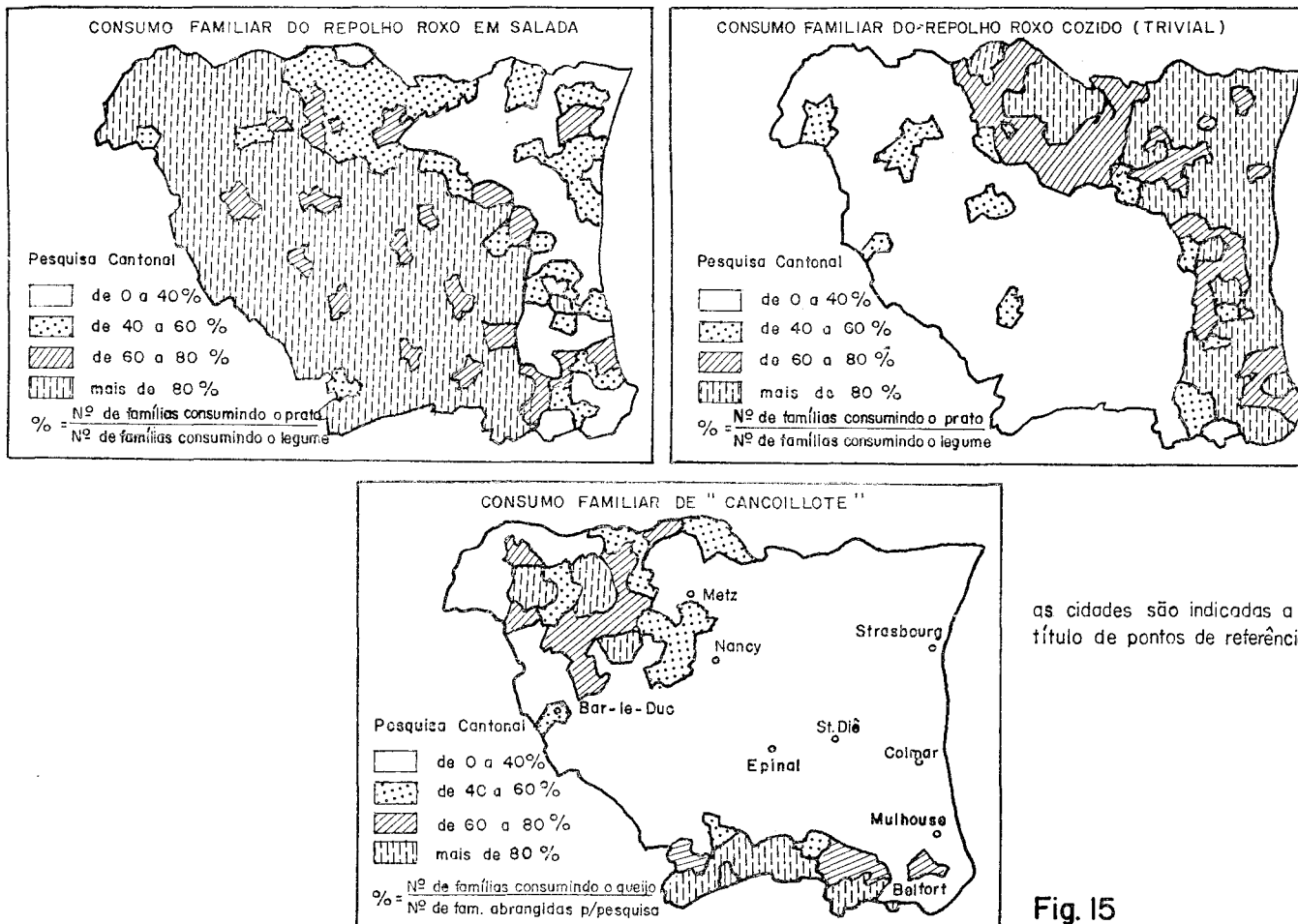
## ZONAS PRINCIPAIS DE MANUTENÇÃO DE HÁBITOS ANTIGOS



relação ao progresso dos consumos em certos setores do oeste da Lorena, em particular, onde não se destacaram grupos de cantões com hábitos de consumo dominantes antigos. É evidente que as similitudes leste-oeste são pouco numerosas, mas tal ausência pode muito bem ser consequência de nossa escolha arbitrária dos consumos de referência. É possível, e até talvez certo, que as regiões do oeste da Lorena possuam ainda dominantes hábitos antigos que dependam de regiões situadas a oeste. Teríamos de ter conhecido a Champanha ou até o norte, para determinar tais dominantes. Uma tal interpenetração de hábitos entre as regiões já nos levava, em 1969, a suscitar, em vão, trabalhos a serem levados a cabo com os mesmos métodos em outras regiões da França. O consumo do *cancoillote*\* revela, assim, influências muito antigas, já que as zonas ainda atuais de consumo dominante e regular (fig. 15) parecem ser, pelo menos no que se refere às regiões do Meuse e do Franche-Comté, uma consequência alimentar da ocupação espanhola, que data de alguns séculos, e tais influências se estendem em direção ao norte, dos confins do Alto-Marne até a região de Hirson, bem como também na Bélgica.

Entre os quase cinquenta mapas de análise de consumos alimentares atuais estabelecidos, grande parte deles fazem sobressair de modo especial a fronteira lingüística. A perenidade dessa fronteira como limite de hábitos alimentares é, sobretudo, muito nítida para muitos consumos antigos. Isto ocorre, por exemplo, com o consumo da

\* É um queijo de gosto forte, líquido, mas espesso, com a consistência de mel fresco ou da cera líquida; ele é preparado a partir de leite desnatado, coalhado, escoado, secado, esmigalhado (*metton*), fermentado e posteriormente cozido com manteiga e ao qual se acrescenta, de acordo com a região ou o fabricante, ovos, leite ou vinho branco, cuminho ou alho.

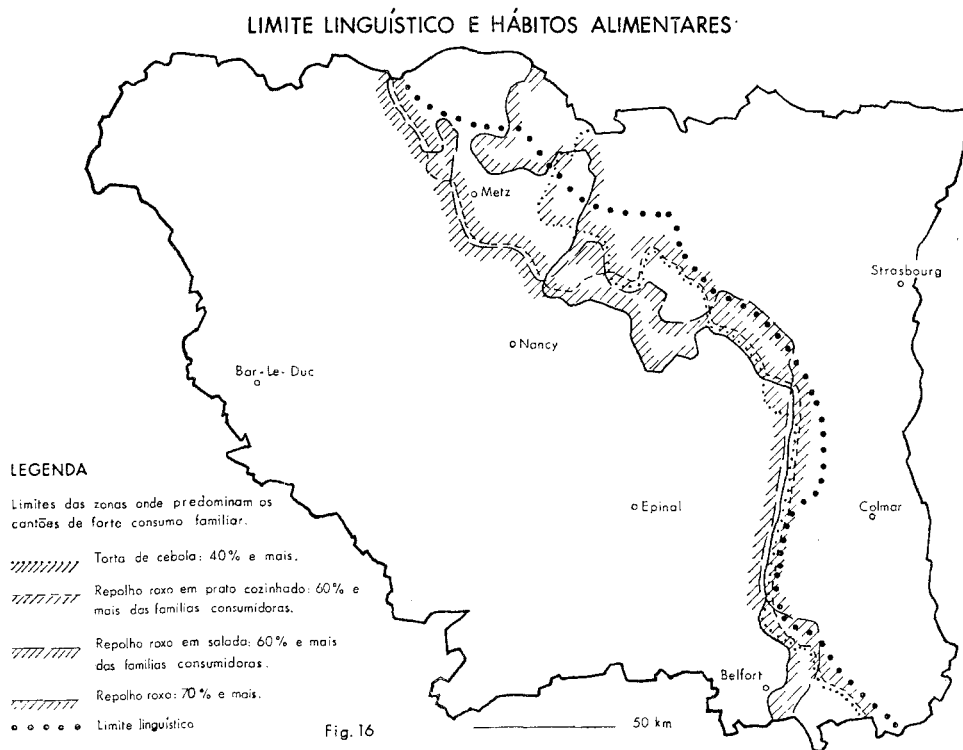


as cidades são indicadas a título de pontos de referência

Fig. 15

*naveline* \* da torta de cebola, do café com leite durante o jantar, do cozido aos domingos, da torta flambada, do *kugelhopf*, do repolho roxo, mesmo se certos desses consumos passaram, de tirânicos e repetitivos, a episódicos para a maioria dos consumidores (fig. 15).

No conjunto do nordeste da França o consumo do repolho roxo, por exemplo, é sobretudo predominante nas regiões de língua germânica — 70% a 90% das famílias pesquisadas — mas permanece notável a oeste, nos setores de língua romana, onde diz respeito a 40% a 50% das famílias. É, na verdade, ao nível das preparações culinárias do repolho roxo que o contraste regional é ainda mais característico. O repolho roxo é consumido em salada, “cortado miúdo, o vinagre utilizado aviva a sua cor e o torna muito agradável ao paladar”, constatava Maugue por volta de 1725 na Alsácia, onde grande número de livros consultados, além de testemunhas, assinalavam, por outro lado, o hábito de consumir essa hortalíça cozida juntamente com maçãs; com banha de porco e manteiga, servido com molho de vinagre adicionado de açúcar mascavo ou de geléia de groselhas e de um pouco de fécula, em vinha d’alho ou com vinho tinto, com castanhas, ou ainda com recheio de carne. Receitas deste tipo nunca eram mencionadas nas regiões da Lorena. A pesquisa de 1972-1973 confirmou tais contrastes de consumo de um mesmo alimento preparado de maneira inteiramente diferente. Entre as famílias que consomem aquele legume, aqueles que o comem cru, em salada, são proporcionalmente mais numerosos a oeste das regiões de língua germânica do que a leste (fig. 16). Nos meios rurais, o consumo interessa 20% a 40% das famílias que comem aquele legume nas regiões alsacianas, contra 60% a 100% das famílias nos setores



\* Isto é, nabos em conserva no sal e fermentados como o chucrute.

de língua romana. Nos meios industriais a proporção de famílias que consomem repolho roxo em salada é nitidamente mais elevada no conjunto siderúrgico (73%) do que no setor carbonífero (53%). Pelo menos no que se refere ao consumo do repolho, sob esta forma, a tonalidade é mais “lorena” do que “alsaciana”. Nos meios urbanos a proporção das famílias reflete o mesmo contraste: 40% a 60% das famílias consumidoras nas cidades alsacianas, ali compreendidas as aglomerações, e 70% a 90% nas cidades lorenas ou vosgianas. Se se comparar as cidades e os setores com predominância de atividade agrícola, circunvizinhos, constata-se que as proporções das famílias que consomem repolho em salada são, as mais das vezes, idênticas: por exemplo, o oeste da Lorena (Bassigny, Barrois, Woevre) 92% e as cidades do vale do rio Meuse (93%); o Piemonte sul-vosgiano e os confins do Franche-Comté (85%); a ultra-floresta Alsaciana (39%) e as cidades circunvizinhas (39%). Tal como ocorre para outros hábitos alimentares, reencontra-se, ao estudar o consumo familiar do repolho roxo, uma certa tonalidade entre os meios, sejam eles urbanos ou rurais. Para o repolho roxo em prato cozinhado (fig. 18) o contraste com o hábito de consumo precedente é radical: o repolho roxo cozido, hábito de origem germânica, permaneceu consumido em suas regiões tradicionais. O mapa obtido a partir dos dados da pesquisa de 1972-1973 é, com uma exceção — uma parte do norte industrial da Lorena — o mapa complementar daquele do consumo do repolho roxo em salada. Nos meios rurais, a proporção das famílias que consomem este prato, em relação àquelas que consomem o repolho, é totalmente invertida — 60% e 95% nos setores de língua germânica e 15% a 30% nos setores romanos, onde o repolho em prato cozido é menos consumido de que o repolho em salada no leste, na Alsácia. Uma só exceção: as famílias do norte da Lorena, embora de língua francesa, mas limítrofes aos setores de língua germânica, consomem de maneira notável mais repolho roxo em prato cozido. Os meios industriais fazem figura de zona de transição: 46% das famílias no conjunto siderúrgico, 82% nas minas de carvão situadas na zona lingüística germânica. Tais proporções refletem a realidade já analisada, mas o setor siderúrgico é nitidamente repartido: no extremo oeste, os cantões de tonalidade “Lorena” situados no Departamento de Meurth e Moselle (de 20 a 26% das famílias consumidoras) e aqueles situados na Moselle (de 50% a 76%) de tonalidade “germânica”. Assim, até mesmo para um hábito tão antigo quanto o é o consumo do repolho roxo, encontra-se, à despeito do cosmopolitismo dos setores industriais, uma tonalidade geral idêntica àquela dos meios rurais. Nos meios urbanos constata-se os mesmos contrastes do que na cidade: aquelas da Alsácia—Lorena (75 a 90% das famílias consumidoras) e aquelas do oeste e do centro da Lorena (15 a 25%). Metz-cidade e Metz-subúrbio (68%) ao norte, Belfast (57%) ao sul, são cidades fronteiriças, pelo menos no que diz respeito ao hábito de consumo de repolho roxo em prato cozido. Assim, o hábito de consumir o repolho roxo em salada ou em prato cozido é um exemplo típico da influência ainda atual de um antigo limite de língua e de civilização. Em contrapartida, pelo menos no quadro dos consumos-testes utilizados e do método empregado para analisá-los, o traçado da fronteira lingüística e aquele das zonas predominantes de hábitos desaparece dos mapas de consumo mais recentes mais ou menos repetitivos como aquele da abobrinha, do *grapefruit*, ou do assado de “peruzinho” e até mesmo as mais fugitivas e mais novas ainda, aquelas dos pratos “exóticos” por exemplo...

Ao término dessas primeiras pesquisas sobre os consumos e os hábitos alimentares no nordeste da França, temos a impressão de haver atravessado um imenso campo, pouco explorado, traçando bem ou mal uma pista que é necessário retificar e corrigir. Seria necessário procurar analisar consumos e hábitos e esboçar o estudo de repartição geográfica de alguns dentre eles na França. Seria interessante pesquisar como a fronteira das línguas limita ou não limita os hábitos alimentares na Suíça, na Bélgica, no Luxemburgo e nos Países Baixos. Seria necessário, finalmente, aprofundar este conceito de existência de tipos alimentares individuais, podendo, entretanto, classificar-se de acordo com critérios ao mesmo tempo fisiológicos, psicológicos, sociológicos e geográficos.

No momento em que o IBGE inicia as análises do material levantado pela sua pesquisa sobre o Orçamento Familiar ENDEF, é interessante apresentar um trabalho relativo ao tema pouco estudado da geografia da alimentação. Trata-se de uma experiência realizada numa região da França, cujo conhecimento interessará sobremaneira a todos aqueles que pretendem lidar com o assunto do consumo da população, principalmente do consumo alimentar.

## BIBLIOGRAFIA

THOUVENOT, Claude — *Les Habitudes Alimentaires Dans la France du Nord-Est*, ensaio de geografia alimentar e social, Tese de Doutorado de Estado, março de 1975.

MEAD, Margaret — *L'Anthropologie Comme Science Humaine*, tradução francesa, em especial pp. 157 e seguintes, pp. 185-199, 1971, 271 páginas, Paris, Payot.

SORRE, Max — *Les Fondements de la Géographie Humaine*, Tomo I: Os fundamentos biológicos — Ensaio de uma ecologia do homem. 2a. Edição, 1947, 447 páginas, pp. 218-290, Paris, A Colin.

————— — *Géographie de L'Alimentation* (em especial) nos Anais de Geografia, 1952, pp. 188-189, Paris, A. Colin.

————— — *Études de Consommation Alimentaire* du CREDOC (Centro de Pesquisas e de Documentação sobre o consumo, que publica desde 1958 a revista *Consommation* ou *Annales du CREDOC*) e as pesquisas estatísticas anuais do INSEE sobre o Consumo das famílias.

GEORGE, Pierre — *Geographie de la Consommation*, 1963, 128 p., Paris, PUF.

LIVET, Roger — *Geographie de L'Alimentation*, 1969, 364 p., Paris Editions Ouvrières.

PERPILLOU, A. — (Excelentes páginas sobre o Limousin) in: *Introduction à la Geographie de L'Alimentation*, 1955-1956, 59 páginas datilografadas, Paris, CDU.

Boletins da Revista *Annales, Economie, Sociétés, Civilisations* desde 1961, especialmente o n.º 3 de maio/junho 1961, páginas 545-549 e sobretudo o n.º 6 novembro/dezembro de 1968 páginas 1301-1318, Paris, A. Colin um artigo de Thuillier, G., *Les Sources de L'Histoire Regionale de L'Alimentation*: Acrescentar nos *Cahiers des Annales* n.º 28, 1970 de Hemardinquer, Jean-Jacques: *Pour une Histoire de L'Alimentation*, coletânea de trabalhos, Paris, A. Colin.

————— — Todo estudo sobre os consumos e hábitos alimentares na França deveria inspirar-se, pelo menos em seus inícios das pesquisas levadas a cabo por esta equipe, consultando os boletins do Instituto Nacional de Higiene (INH) agora Instituto Nacional da Saúde e da Pesquisa Médica (INSERM) 3, rua Leon Bonnat, Paris, Paris 5XVI) e os Cadernos de Nutrição e de Dietética, Revista pluridisciplinar trimestral PUF 12, rua Jean de Beauvais.

DELPECH, Henri — *Recherches Sur le Niveau de Vie et Les Habitudes de Consommation* (Toulouse 1936-1938) Institut Scientifique de Recherches Economiques et Sociales, 330 p., 1938, Paris, Sirey.

GAXOTTE, Pierre — *Mon Village et Moi*, 1968, Paris, Flammarion.

BEAUJEU-GARNIER, Jacqueline — *La Geographie, Methodes et Perspectives* — Collection de géographie appliquée, 1971, 141 p., Paris, Editions Masson.

BIGWOOD, E. J. — *Directives Pour Enquêtes Sur la Nutrition des Populations* na Revista Internacional de Agricultura. Boletim Mensal de Informações Econômicas e Sociais — SDN, Organização de Higiene — Instituto Internacional de Agricultura, 1939 — Genebra.

THOUVENOT, Claude e MONOT, Annete — *Incidences de la Crise de 1939 Sur Les Consommations en Meurthe et Moselle*. Relatório de Pesquisas — 93.º Congresso Nacional das Sociedades de Cientistas, Tours 1968. Seção de História Moderna e Contemporânea, Tomo I, 1971, pp. 365-374.

RANDOIN, Lucie e LEGALLIC, Pierre — *Methodes et Resultats des Enquêtes Sur la Consommation Alimentaire D'Avant Guerre (1937-28, 1939)* em *Annales de la Nutrition et de l'Alimentation*, Tomo VI, 1952, pp. 41-80, Paris.

TREMOLIERES, Jean e CLAUDIAN, Jean — *Contribution des Enquêtes Alimentaires a L'Etude du Comportement Alimentaire de L'Homme*, Experienta, 1953, suppl. 1, pp. 13-35, Bale, Birklauser Edit.

ROBERT, A. — *Unite et Diversite des Vosges Comtoises*, Estudo de Geografia Social na Revue Geographique de l'Est, Tomo XII, pp. 3-33, Nancy.

## ANEXOS

### Pesquisa sobre a evolução dos hábitos alimentares

#### FASCÍCULO 1: O PASSADO

##### I — SITUAÇÃO DA PESSOA INTERROGADA

Sexo:                                      Idade:                                      Profissão (antigamente)

Profissão ou atividades de seus pais

Nacionalidade, vila ou região de origem da pessoa interrogada:

de seu pai:

de sua mãe:

Mora na vila desde quando?

Anteriormente, onde morava?

##### II — CONDIÇÕES DE PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. Quais eram os utensílios mais usados na cozinha?  
(Coloque maiúsculas para os termos locais)
2. Quais os presentes relacionados com a cozinha ou com a alimentação que recebeu de casamento? Eram estes os mais importantes entre aqueles que recebeu?
3. Conheceu a cozinha de lareira? O forno familiar? O forno comunal? (Precise, se possível, a data do seu desaparecimento).
4. Por volta de que datas presenciou o aparecimento: do forno de lenha (marca) — do forno de carvão (marca) — do fogareiro a gás butano? — do fogão elétrico? da geladeira elétrica? do congelador?
5. Quem cozinhava em sua casa nos dias de bodas? nas festas patronais de comunhão?
6. Podia V. escolher seus alimentos ou tinha a obrigação de comprar o que era mais barato, ou consumir da sua própria produção?
7. Em que ocasiões comia na sala de jantar? Como era chamada?
8. Em caso de dificuldades financeiras, alimentava-se em primeiro lugar o pai trabalhador braçal, a mãe grávida ou amamentando, as crianças? Qual sua opinião a respeito?

##### III — DESENVOLVER E COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

9. Quantas refeições fazia por dia?  
A que horas no inverno? no verão?
10. Como chamava V. estas refeições em linguagem familiar?
11. Em que data fez V. sua primeira refeição no restaurante?  
Em que circunstâncias? Quais as impressões que guardou daquela ocasião?

12. Qual era *habitualmente* o primeiro prato?  
ao meio-dia, à noite, durante a semana, no domingo, no inverno, no verão?
13. Quais eram, na sua casa, os pratos de domingo?
14. Havia sobremesas? Quais? Em que circunstâncias?
15. V. se recorda do aparecimento de sobremesas novas?  
Em que circunstâncias?
16. Em que consistia *habitualmente* o desjejum da manhã?  
Para os homens — para as mulheres — para as crianças —  
Quem bebia regularmente “um gole”?
17. O que *habitualmente* comia à noite?
18. Recorda-se da refeição da festa de seu casamento (data)?  
Onde teve lugar? — O menu: Quem o escolheu?  
Quais eram os alimentos de produção caseira?  
Comprados no comércio?
19. Recorda da refeição na festa da comunhão do seu primeiro  
filho? Data e local? — O cardápio: Alimentos de produção  
caseira? Comprados no comércio?
20. À mesa, qual era o papel do pai? Da mãe?  
Esta última comia onde?
21. As crianças podiam conversar livremente?  
Elas ajudavam a pôr a mesa?
22. O pai era o primeiro a ser servido? Era ele favorecido com  
as melhores porções?

#### IV — ABASTECIMENTO E ESTOQUES

23. Que produzia V. em casa, totalmente? <sup>1</sup>
24. Que produzia V. em casa, parcialmente? <sup>1</sup>
25. Quais eram os principais produtos que comprava?
26. Quais eram aqueles que comprava em grandes quantidades?  
Acondicionados como? (saca, tonel, etc...). Quantas vezes  
por mês, estação? Ano? Onde?
27. Em torno de que datas viu instalar-se o padeiro?  
O açougueiro? Anteriormente percorriam itinerários? Desde  
quando?
28. Conheceu o método de comprar pão “a talho”? <sup>2</sup>  
Por volta de que data lhe parece haver desaparecido esta  
prática?
29. Como pagava suas compras? <sup>3</sup>
30. Que conservas preparava? Por que métodos?  
Recorda-se de processos de fabricação que hoje em dia não  
existem mais?

1 Coelho, aves domésticas, ovos, frutas, legumes, queijos, vinho, etc. (Pense nas frutas e nos legumes menos comuns).

2 Uma tábua em duas partes iguais, uma em poder do comprador e a outra nas mãos do padeiro. A cada compra, o padeiro dava um corte com a faca-serrote, um “talho”, cada um podia saber o montante de suas compras, mesmo os analfabetos.

3 Carne, ovos, legumes, frutas, etc.



## V — OS GRANDES TIPOS DE CONSUMO

### 1. *Carnes*

31. Qual era a carne que mais consumia (toucinho inclusive)? *Quantas vezes por semana?* Freqüentemente? durante a semana, nos domingos, de preferência no inverno, de preferência no verão?
32. Qual era a carne que comprava no açougue? Em que circunstâncias? O açougueiro não tinha outra atividade senão essa?
33. Quais eram as carnes vendidas no açougue que v. nunca antes havia provado? Por quê?
34. Quais eram as formas mais usadas de preparar<sup>1</sup> a carne?
35. Por volta de que data viu surgir, para depois comprar, conservas de carne *enlatada*? Quais? Em que circunstâncias?

### 2. *Peixes*

36. Quais eram os peixes frescos que usualmente consumia? Em que estação do ano? Excepcionalmente?
37. Quais eram os *peixes em conserva* que consumia habitualmente? Em que estações do ano? De que forma?<sup>2</sup> Excepcionalmente?
38. Recorda-se de ter consumido *novos peixes*? Quais? Onde? Quando, pela primeira vez?
39. Frutos do mar? (camarões, ostras, mexilhões, lagostas, etc. . . ) Onde? Quando, pela primeira vez?

### 3. *Ovos*

40. A que momento (dia, semana, ano) consumia ovos? Em que circunstâncias? Sob que forma?<sup>3</sup>

### 4. *Gorduras*

41. Indique pela ordem de importância quais eram as gorduras que utilizava na cozinha. De que proveniência?
42. Quais eram os vários óleos utilizados? De que procedência?
43. Consumia creme fresco? Sozinho? Com que legumes?
44. Em que época conheceu a margarina? Comprou-a de imediato? Que impressão lhe fez? O que se pensava a respeito, ao seu redor?

### 5. *Legumes secos*

45. Quais os legumes secos que consumia *habitualmente*? nome, modo de preparar,<sup>4</sup> estação do ano.
46. Quais deles provinham de plantação caseira?

---

1 Cosida, grelhada, etc...

2 Enlatada, seca, em tonel, em azeite, salgada, etc.

3 Forneça expressões locais que designariam tais formas de preparação (p. ex.: ovos estrelados, estalados, fritos etc...

4 Na sopa, ao toucinho, em grão, em *purée*, etc...

47. Entre os legumes secos que conhecia, nessa época, quais os que nunca consumia? Por quê?

6. *Legumes frescos*

48. Quais os *legumes frescos* que mais consumia?

49. Quais aqueles que come atualmente e que não conhecia no tempo da sua mocidade? Pode precisar a *data e as circunstâncias* do aparecimento de tais legumes nas suas hortas ou em seu fornecedor?

50. Lembra-se de legumes que eram cultivados no tempo da sua mocidade e que desapareceram das hortas? Quais? Pode precisar quando e por que deixou-se de plantá-los?

51. Em que data aproximadamente chegou a conhecer e a comprar legumes enlatados? Quais os legumes? Em que circunstâncias?

7. *Batatas*

52. Quantas vezes por semana comia batatas? De que forma as preparava na maioria das vezes?

8. *Frutas*

53. Quais as frutas "tropicais" que V. já consumiu (bananas, laranjas, limões, abacaxis, etc...)? Pode precisar a *data e as circunstâncias* desse primeiro consumo?

54. Quais, entre essas frutas "tropicais", que V. nunca tinha provado antes?

55. Considerava as frutas como sobremesa? Por quê?

56. Servia frutas em refeições de festa de casamento? Quais? Sem preparação ou transformadas? Como?

57. Recordava-se do aparecimento de algumas dessas preparações? (a "miscelânea de frutas" por exemplo). Aproximadamente quando? Em que circunstâncias?

9. *Leite e laticínios*

58. Consumia *leite fresco* regularmente? De que animal? Em que momento do dia? Quem não o bebia?

59. Fazia manteiga? A consumia?

60. Como utilizava o soro do leite?

61. Fazia "coalhada"? Quando e com que era ela consumida? Quantas vezes por semana?

62. Fazia queijo branco? Quando e com que era ele consumido? Quantas vezes por semana?

63. Fabricava queijo forte? (coloque os nomes locais em maiúsculas). Que fazia dele?

64. Quais os outros queijos consumidos? Onde os comprava? Como se chamavam?

65. Quais os pratos à base de leite que consumia?

66. E os pratos à base de queijo?

67. Em que época, aproximadamente, chegou a conhecer, e depois consumir, os iogurtes? Em que circunstâncias? Costumava consumi-los regularmente?

10. *Pão, arroz, massas alimentícias torradas*
68. Consumiu alguma vez pão de casa? Que farinhas eram empregadas para fazê-lo habitualmente? Quantas vezes por mês alternavam-se as fornadas? Quem se encarregava delas? Aproximadamente em que data desapareceu esta fabricação caseira?
69. Recorda-se da primeira vez que consumiu pão da padaria? A data? Qual foi sua impressão?
70. As *massas* eram feitas em casa? (se possível especifique sua receita). Quando é que começou a comprá-las na mercearia?
71. Consumia arroz? Em que data aproximadamente começou a comê-lo?
72. Fora os bebês, quem mais comia *mingaus* em casa? Eram de que cereais? Em que refeição? Ordinariamente? Excepcionalmente?
73. Já comeu torradas? Quando foi a primeira vez? Por que motivo?
11. *Confeitos, doces, geléias*
74. Quais eram os *doces de confeitaria* que consumia? durante a semana; aos domingos; na festa do padroeiro; no Natal; na Páscoa; no inverno; no verão.
75. Quando é que eles eram preparados? Quem os fazia? Costumava comprá-los?
76. Quais eram os doces de confeitaria que comia e que agora não se fazem mais? (suas receitas, se possível)
77. Quais as *geléias* que eram feitas em casa? Costumava comprá-las?
78. Quais são aquelas que não se fazem mais?
79. Consumia habitualmente mel? De que procedência?
80. Quais os "doces" e as balas que conheceu em criança? (por ordem de importância). A que momento costumava comê-los?
81. Por volta de que datas conheceu os tabletes de chocolate?
82. Chegou a conhecer o açúcar em pães? Recorda-se do aparecimento do açúcar serrado? Em que data mais ou menos?
83. Quais as outras formas de açúcar que se consumia *habitualmente*?
84. Na sua casa, o açúcar tinha utilizações especiais? (como medicamento, por exemplo). Quais?
12. *Sopas*
85. Em que refeições comia sopa? Quantas vezes por semana?
86. Por ordem de importância, quais eram as sopas mais usualmente servidas (se possível, cite sua composição e sua designação local em maiúsculas).
87. Havia sopas:  
de dia de semana; de domingo; de inverno; de verão; (nomes locais).
88. Recorda-se das datas do aparecimento das sopas enlatadas ou em pacotes? Como se chamavam? Como foram recebidas pelos mais velhos? Pelos mais jovens?

89. Era obrigatório comer a sopa? Havia recalcitrantes? Recordase dos argumentos que se empregavam para que fosse ingerida?
13. *Bebidas*
90. Quais eram as bebidas que eram *habitualmente* consumidas *durante as refeições*?  
Pelos homens — Pelas mulheres — Pelas crianças — ao meio-dia; à noite; durante a semana — aos domingos — no inverno; no verão.
91. Quais as bebidas que habitualmente consumia durante o trabalho no campo?
92. Sempre conheceu o “vinho de comércio”? Comprava-o no tonel? Em que época do ano?
93. Comprava vinhos mais finos? Em que circunstâncias? Sob que forma? <sup>1</sup> De onde provinham?
94. Conhecia a champanha? Em que data e em que ocasião provou-a pela primeira vez?
95. Em que ocasiões bebia *café*? Quem o bebia? Puro? Com chicórea? Era de que procedência? A torrefação se fazia em casa?
96. Em que época mais ou menos chegou a conhecer o *café solúvel*? Consome-o? Que acha dele?
97. Já bebeu chá? Consome-o ordinariamente? Se recorda da primeira vez que o fez?
98. Produzia aguardente? De que frutas?
99. Quem consumia aguardente regularmente pela manhã? Em que outros momentos do dia?
100. Recordase de ter visto, em sua família, dar aguardente:  
— às criancinhas, em suas mamadeiras, para fortificá-las?  
— no inverno, antes de ir à escola, para aquecê-las?  
— às mulheres jovens que amamentavam, para adormecer mais rapidamente o bebê?  
— em que outras ocasiões?
101. Quais eram as *infusões de ervas* que bebia? Eram de que procedência?
102. Quais eram as bebidas de “fabricação caseira” que produzia? (se possível, as receitas).
103. Quais eram os licores “caseiros” que fabricava? (se possível, as receitas).
104. Já consumiu água mineral? Em que circunstâncias? Que acha dela?

## VI — ALIMENTAÇÃO E VIDA

105. Conhece *ditados*, provérbios locais que se relacionem com a alimentação, com modos de comer? <sup>2</sup>
106. Conhece *ritos* destinados a assegurar a boa preparação de um prato? <sup>3</sup>

1 Garrafas, tonel, etc.

2 Peça às pessoas interrogadas para pensar nisso.

3 Qual é a situação hoje em dia?

107. Acredita que a saúde depende muito da alimentação?
108. Conhece *remédios* para curar uma indigestão, uma urticária, de origem alimentar?
109. Conhece quaisquer *apelidos* ilustrativos da maneira de comer ou de beber de um homem, de uma mulher, de uma família, dos habitantes de uma aldeia, de uma região...?
110. Recorda-se da forma de jejuar, de fazer abstinência, praticada por sua família, na sua região?
111. Quais eram as festas periódicas de estação que eram motivo de refeições? Naquelas ocasiões comiam-se pratos especiais?
112. V. tem a impressão que se comia melhor no tempo de sua mocidade comparado a hoje? Por quê?
113. Acha que seus hábitos alimentares mudaram desde o tempo de sua mocidade? (no momento do casamento, das crianças, da viuvez, etc...) Por que razões?
114. Que *pratos novos* lhe agradaram e continua a comer *regularmente*?  
Depois da guerra de 1914; entre as duas guerras; depois de 1945.

Para os quesitos 114-115-116 faça um esforço para fornecer as razões específicas e pessoais destas mudanças.

Exemplo: Para o item 114. Depois do meu casamento, meu marido me fez conhecer e gostar de perna de carneiro (cerca de 1920). Desde lá comemos esse prato quase todos os domingos.

Exemplo: Para o item 115. Por volta de 1935 comecei a cozinhar com manteiga. Nossas crianças menores não toleravam bem a cozinha feita com banha de porco.

Exemplo: Para o item 116. Por volta de 1926 meu cunhado, açougueiro de carne de cavalo, me fez conhecer essa carne. Desde então comemos *regularmente* dela.

Eu não gostava de queijo. Comecei a apreciá-lo por volta de 1937, após uma romaria a Lourdes.

117. Possuía em sua mocidade um caderno de receitas? De onde provinham essas receitas?
118. Que pensa da cozinha feita por sua mãe? Ela lhe ensinou muita coisa?
119. Que pensa da cozinha feita por sua filha? Sua neta?

## FASCÍCULO 2: O PRESENTE

### I — SITUAÇÃO DA FAMÍLIA INTERROGADA

Superfície do estabelecimento rural:

1. Idade e profissão do marido:  
Idade (facultativo) da mulher: ela trabalha fora de casa?:  
nacionalidade da mulher e do marido:
2. Número de filhos:            Idade:            Empregos:
3. Os avós vivem neste lar? Idades e atividades?

4. Profissão ou atividade dos pais do marido (antigamente, caso estejam falecidos) — Nacionalidade, vila ou região de origem?
5. Profissão ou atividade dos pais da mulher (antigamente, caso estejam falecidos) — Nacionalidade, vila ou região de origem?
6. A família atual sempre viveu nesta vila? Caso contrário, de onde veio?
7. A mulher já frequentou uma escola de artes domésticas? Acredita ter aprendido bastante lá?

NÃO PERGUNTAR (Observação pessoal da pesquisadora)

8. Dê sua apreciação sobre o *aspecto físico* (gordo, magro, fisionomia, vitalidade, aparência bem tratada, arrumada, não); trate de saber se doenças ocorrem frequentemente, etc.

## II — CONDIÇÕES DE PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

9. Quais são os *aparelhos domésticos modernos* (para cozimento, transformação, conservação) que possui?
10. Quais os presentes relacionados com a alimentação ou o cozimento que recebeu para seu casamento? Eram este os mais importantes presentes que recebeu?
11. Prepara ordinariamente as refeições no fogão de lenha? de carvão? Em que estações do ano? Antigamente, cozinhava habitualmente em quê?
12. Quem trabalha *habitualmente* na cozinha, em sua casa? Em dias comuns? de festa do padroeiro? de comunhão? de casamento?
13. Suas refeições são servidas na cozinha ou na sala de jantar? Quando? Por que motivos?
14. Faz a escolha dos alimentos em função do trabalho do pai? da sua saúde? dos gostos e das necessidades dos filhos? Por quê?
15. Em caso de dificuldades financeiras, acredita que seja preferível bem alimentar o pai? A mãe amamentando ou grávida? As crianças? Por quê?

## III — O DESENVOLVER E A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

16. Quantas refeições faz por dia? A que horas no inverno? no verão? Como se chamam tais refeições em linguagem familiar? Quem não faz estas refeições? Por quê?
17. Come muitas vezes no restaurante (fora das obrigações do serviço)? Quais são as vantagens e desvantagens, na sua opinião?
18. Quais são seus pratos habituais no domingo (caso haja)?
19. Qual é a composição usual do desjejum? Para os homens? Para as mulheres? As crianças, excepcionalmente?
20. Quem, habitualmente, faz uma ligeira refeição na parte da manhã? Em que ocasiões? É constituída de quê? (alimentos e bebidas).

21. Durante a semana, no inverno, na primavera, no verão e no outono, quais são seus pratos favoritos? Na refeição do meio-dia? Na refeição da noite?
22. Que fornece habitualmente às pessoas que comem de marmita no verão, na primavera, no inverno, no outono?
23. Indique o cardápio de sua refeição de bodas. A data? A estação do ano? O lugar da refeição? Alimentos produzidos em casa?
24. Indique a composição da refeição de comunhão do seu primeiro filho. A data? A estação do ano? O lugar da refeição? Alimentos produzidos em casa?
25. Costuma ouvir rádio, assistir à televisão durante as refeições? O que acha a mãe disso? O pai? As crianças?
26. Qual é o papel do pai na mesa? Da mãe? As crianças podem conversar livremente? Elas ajudam na cozinha? A pôr a mesa?
27. O pai é servido primeiro? É favorecido com as melhores porções?

#### IV — OS GRANDES TIPOS DE ABASTECIMENTO E DE CONSUMO

1. *As carnes*
  28. Quantas vezes come carne, frios, por semana? Ao meio-dia? À noite?
  29. Produção e consumo de carne e miúdos?
  30. Fabricação e consumo de frios?
  31. Costuma consumir carne moída? Regularmente? Excepcionalmente? De que animais?
2. *Os peixes*
  32. Consumo de pescado fresco e em conserva?
  33. Consumo de frutos do mar? (Tab. 11).
  34. A supressão da abstinência nas sextas-feiras causou alguma modificação nos seus hábitos?
  35. Que pensa do pescado supercongelado?
3. *Ovos*
  36. Em sua casa, os ovos substituem a carne? Quando? Quantas vezes por semana?
4. *Gorduras*
  37. Produção e consumo de gorduras? (Tab. 12).
  38. Consome creme fresco sozinho? Com que legumes? De que outra forma?
5. *Legumes secos*
  39. Produção e consumo de legumes secos (Tab. 3).
6. *Legumes frescos e em conserva*
  40. Produção e consumo de legumes frescos? (excluindo as batatas) (Tab. 4).

41. Produção e consumo dos legumes em conserva?
7. *Batatas*
42. Quantas vezes come batatas por semana? Em que refeições?
43. Formas mais frequentes de preparação?
44. Costuma comprar batatas novas? Regularmente? A que momento?
8. *Frutas frescas e em conserva*
45. Produção e consumo das frutas frescas?
46. Produção e consumo de frutas em conservas? (Tab. 5).
9. *Leite e laticínios*
47. Quem não bebe regularmente leite fresco? Por quê?
48. Qual é a proveniência do leite fresco que consome?
49. Consumo de leite?
50. Quais as sobremesas à base de leite que faz *regularmente*? (a frequência mensal, se possível)
51. Costuma *regularmente* fazer coalhada? Queijo branco? Queijo forte? (especifique o nome local)
52. Costuma consumir soro de leite? Sozinho? Acompanhado?
53. Costuma consumir iogurtes? Desde quando? Ao natural? Aromatizados? Comprados? Feitos em casa?
54. Considera o queijo como sobremesa ou como complemento da refeição? Por quê?
55. Quais os pratos à base de queijo que faz *regularmente*? (a frequência mensal, se possível)
10. *Pão, Arroz, Massas Alimentícias e Torradas*
56. Possui ainda um forno para o pão utilizável? Utilizado?
57. Consumo de pão? (Tab. 6).
58. Qual é, na sua opinião, o papel que representa o pão na alimentação?
59. Quantas vezes por semana consome massas alimentícias? Arroz?
60. Costuma substituir o pão por torradas, por razões médicas?
11. *Confeitos, Geléias e Doces*
- 60-bis. Fabricação e consumo de sobremesas, de doces? (Tab. 7).
61. Fabricação e consumo de doces de confeitaria? (Tab. 8).
62. Fabricação e consumo de geléias, compotas em caldas? (Tab. 1).
63. Costuma consumir regularmente mel? Compra-o? O produz?
64. Quais (exceto o açúcar e as geléias) as outras formas de doces que consome *regularmente*?



65. Fabricação e consumo de sobremesas, de doces?
12. *Sopas — Entradas*
66. Costuma tomar sopas? Quantas vezes por semana? De manhã — Ao meio-dia? — À tarde?
67. Consumo das sopas? (Tab. 9).
68. Quantas vezes, por semana, prepara sopas de pacote? Sopas cozidas?
69. Quem não gosta de sopa em casa? Costuma obrigar os recalcitrantes a tomá-la? Por quê?
70. Consumo de entradas (Tab. 10).
13. *Bebidas*
71. Consumo de bebidas? (Tab. 2).
72. Costuma comprar o *vinho comum* em tonel? Caso contrário, de que forma?
73. Costuma comprar os *vinhos finos* em tonel? Caso contrário, de que forma?
74. Costuma comprar champanha *regularmente*? Vinho espumante?
75. *Quando* é que bebe café? Depois das refeições?
76. Costuma utilizar café solúvel? O que pensa dele?
77. Costuma tomar chá? Regularmente? Ocasionalmente? Nunca?
78. Produz aguardente? De que frutas? Consome-a em que circunstâncias?
79. Dá-a, ocasionalmente, às crianças como fortificantes? No inverno, quando faz frio? Em caso de gripe?
80. Faz bebidas de *fabricação caseira*? Quais? De quem obteve as receitas? Pode nos confiar algumas delas?
81. Faz *licores caseiros*? Quais? De quem possui as receitas? Pode nos confiar algumas delas?
82. Consome regularmente infusões de ervas? Quais? Como é que obtém as ervas?
83. Consome *regularmente* sucos de frutas, *em casa*? Ocasionalmente? Quais? Comprados? Fabricados por V. mesma? No verão? No inverno?
84. Consome *regularmente* água mineral? Por que motivos?

## V — ALIMENTAÇÃO E VIDA

95. Existem ainda, *atualmente*, festas periódicas de estação que motivam refeições? Comem-se então pratos especiais? Quais?
86. Tem a impressão que se comia melhor, no passado, do que hoje em dia? Por quê?
87. Afeiçãoou-se a quaisquer pratos novos? Onde e em que circunstâncias? Continuou a prepará-los regularmente? Ocasionalmente?
88. Tem a impressão que seus hábitos de comer mudaram desde o tempo de sua mocidade? Em quê?

89. Possui mais tempo disponível para ocupar-se da cozinha no período do verão do que na época, talvez remota, quando ia para os campos? (ainda trabalha neles regularmente?)
90. O que pensa da cozinha feita por sua mãe? Dela muito V. aprendeu?
91. É guiada *regularmente* por receitas? Donde as tira?
92. Costuma ouvir regularmente os programas culinários? O que *efetivamente* lhe trazem eles? O que tem contra eles? Em que modificam sua cozinha?
93. Quais são seus pratos preferidos?
94. Quais são os pratos que não ousaria servir a seus convidados?

TABELA 1

*Produção e consumo de geléias e frutas em caldas*

CONSUMIDAS						CATEGORIAS DE GELÉIAS E FRUTAS EM XAROPE	ORIGEM			CONSUMIDAS						CATEGORIAS DE GELÉIAS E FRUTAS EM XAROPE	ORIGEM														
INDIFERENTE	VERÃO	INVERNO	RARAMENTE	REGULARMENTE	DESCONHECIDAS		COMPRADAS	FEITAS PARCIALMENTE EM CASA	FEITAS TOTALMENTE EM CASA	INDIFERENTE	VERÃO	INVERNO	RARAMENTE	REGULARMENTE	DESCONHECIDAS		COMPRADAS	FEITAS TOTALMENTE EM CASA	FEITAS PARCIALMENTE EM CASA												
						GELÉIAS												de groselha	de ameixas	de maçãs	Frutas em Caldas	Abriçós	Cerejas	Morangos	Framboesas	Groselha	Pêssegos	Maçãs	Mirabelas	Peras	Outras frutas

TABELA 2

*Consumo de bebidas durante e fora das refeições*

BEBIDAS	HOMENS		MULHERES		CRIANÇAS		BEBIDAS	HOMENS		MULHERES		CRIANÇAS	
	REGULAR	RARO	REGULAR	RARO	REGULAR	RARO		REGULAR	RARO	REGULAR	RARO	REGULAR	RARO
12 horas							12 horas						
Noite							Noite						
Semana							Semana						
Domingo							Domingo						
Inverno							Inverno						
Verão							Verão						
Fora das refeições							Fora das refeições						

TABELA 3

*Produção e consumo de legumes secos*

CONSUMIDOS*			CATEGORIAS	ORIGEM			CONSUMIDOS			CATEGORIAS	ORIGEM		
NO INVERNO	NO VERÃO	NUNCA		TOTALMENTE COMPRADOS	TOTALMENTE PRODUZIDOS	PARCIALMENTE PRODUZIDOS	NO INVERNO	NO VERÃO	NUNCA		TOTALMENTE COMPRADOS	TOTALMENTE PRODUZIDOS	PARCIALMENTE PRODUZIDOS
			Favas Feijão Lentilhas							Ervilhas secas Outros legumes secos			

\* número de vezes por mês.

TABELA 4

*Produção e consumo de legumes frescos*

CONSUMIDOS DE PREFERÊNCIA				CATEGORIAS	ORIGEM				CONSUMIDOS DE PREFERÊNCIA				CATEGORIAS	ORIGEM			
INDIFERENTE	VERÃO	PRIMAVERA	INVERNO		DESCONHECIDA	TOTALMENTE PRODUZIDA	REGULARMENTE COMPRADOS*	PARCIALMENTE COMPRADOS*	INDIFERENTE	VERÃO	PRIMAVERA	INVERNO		DESCONHECIDA	TOTALMENTE PRODUZIDOS	REGULARMENTE COMPRADOS*	PARCIALMENTE COMPRADOS*
				Alcachofra Aspargos Beringelas Acelgas Beterrabas vermelhas Cardos Cenouras Repolhos verdes Repolhos roxos Repolhos de bruxelas Couve-flor Aipo-folhas Aipo-nabo Abóboras Pepinos Pepininhos									Abobrinha Endivras Espinafres Funcho Favas Vagem Feijão em grão fresco Nabos Cebola Azeda Porro Ervilha Rutabaga Salada Cercifi Tomates				

\* quando seu jardim não produz.

**TABELA 5**

*Produção e consumo de frutas em conservas*

(Exclusive xaropes e geléias)

DE PREFERÊNCIA			NUNCA CONSUMIDOS	DESCONHECIDOS	CATEGORIAS DE FRUTOS EM CONSERVAS **	COMPRADOS	PRODUZIDOS EM CASA	DE PREFERÊNCIA			NUNCA CONSUMIDOS	DESCONHECIDOS	CATEGORIAS DE FRUTOS EM CONSERVAS **	COMPRADOS	PRODUZIDOS EM CASA	MEIOS DE CONSERVAÇÃO			
VERÃO	PRIMAVERA	INVERNO						VERÃO	PRIMAVERA	INVERNO							MEIOS DE CONSERVAÇÃO	MEIOS DE CONSERVAÇÃO	
					Amêndoa Abriçós Abacaxis Bananas Cerejas Figos Morangos Framboesas Castanhas Mirabelas												Mirtilo Nozes Avelãs Pêssegos Peras Maçãs Ameixas Ameixa preta Uvas Outras frutas		

**TABELA 6**

*Categorias de pão*

BALAS OU MICHAS	COROA (grande)	PÃO GRANDE CURTO	PÃO GRANDE LONGO	OUTRAS FORMAS	COROA (pequena)	BAGUETTE	PÃO BARBANTE	OUTRAS FORMAS

TABELA 7

*Produção e consumo de sobremesas*

CONSUMIDOS			CATEGORIAS DE SOBREMESAS	COMPRADOS PRONTOS PARA CONSUMO	COMPRADOS EM	PREPARADOS TOTALMENTE EM CASA	CONSUMIDOS			CATEGORIAS DE SOBREMESAS	COMPRADOS PRONTOS PARA CONSUMO	COMPRADOS EM	PREPARADOS TOTALMENTE EM CASA
NUNCA	RARAMENTE	REGULARMENTE					NUNCA	RARAMENTE	REGULARMENTE				
			Cremes Ovos nevados Ovos com leite <b>Mousse</b> Flan							<b>Souflés</b> Panquecas Sorêto Sorvetes Outros formas			

TABELA 8

*Produção e consumo de pastelaria*

CONSUMIDOS							CATEGORIAS DE PASTELARIA (confeitaria)	ORIGEM			CATEGORIAS DE PASTELARIA	ORIGEM									
PÁSCOA	ANO NOVO	NATAL	FESTA PATRONAL	DOMINGO	SEMANA	NUNCA		MASSA COMPRADA	FEITAS EM CASA	COMPRADAS		PÁSCOA	ANO NOVO	NATAL	FESTA PATRONAL	DOMINGO	SEMANA	NUNCA	MASSA COMPRADA	FEITAS EM CASA	COMPRADAS
							Mãe-benta Panquecas <b>Petit-four</b> Tortas de frutas frescas Tortas de frutas de conserva <b>Apelistrudel</b> Doce de rum											Brioche Biscoitos Savarin Torta de <b>Savoie</b> Bolo <b>quatro-quart</b> Outras pastelaria			

TABELA 9

Consumos de sopas e caldos

FREQÜÊNCIA			CATEGORIAS DE SOPAS E CALDOS	CONSUMIDOS					FREQÜÊNCIA			CATEGORIAS DE SOPAS E CALDOS	CONSUMIDOS													
NUNCA	RARAMENTE	REGULARMENTE		SEMANA	DOMINGO	VERÃO	INVERNO	INDIFERENTE	NUNCA	RARAMENTE	REGULARMENTE		SEMANA	DOMINGO	VERÃO	INVERNO	INDIFERENTE									
			Sopa de legumes amassados Sopa de alitria ou pequenas massas Cozido Sopa de toucinho Sopa de leite Sopa de legumes secos Sopa de repolho													Sopa de porro/batatas — Açorda — Sopa de abóbora — Sopa em pacote — Outras sopas										

TABELA 10

Consumo de entradas

FREQÜÊNCIA			CATEGORIAS DE ENTRADAS	CONSUMIDOS					FREQÜÊNCIA			CATEGORIAS DE ENTRADAS	CONSUMIDOS													
NUNCA	RARAMENTE	REGULARMENTE		SEMANA	DOMINGO	INVERNO	VERÃO	INDIFERENTE	NUNCA	RARAMENTE	REGULARMENTE		SEMANA	DOMINGO	VERÃO	INVERNO	INDIFERENTE									
			Frios Vegetais crus Entradas Rissoles Patê													Empada de toucinho Tortas Canapés Outras entradas										

**TABELA 11**

*Consumo de peixe em conserva*

QUANDO, DE PREFERÊNCIA					CATEGORIAS DE PEIXES CONSERVADOS	MODO DE CONSERVAÇÃO *	VOCÊ O COME ?			QUANDO, DE PREFERÊNCIA					CATEGORIAS DE FRUTOS DO MAR	VOCÊ O COME ?		
INDIFERENTE	NO VERÃO	NO INVERNO	OUTRO DIA	SEXTA-FEIRA			FREQUENTEMENTE	RARAMENTE	NUNCA	INDIFERENTE	NO VERÃO	NO INVERNO	OUTRO DIA	SEXTA-FEIRA				
					<b>EGLEFIN</b> ou <b>HADDOCK</b> Arenaque Cavala Bacalhau Sardinha Salmão Atum Outras conservas									Mexilhões Ostras Outros moluscos Camarões Siris Lavagentes Lagostas lagostins Outros crustáceos				

\* Salgado, defumado, ao óleo, em lata, congelado de

\*\* Precise se possível a ocasião.

**TABELA 12**

*Produção e consumo de gorduras*

VOCÊ CONSUME ?	QUANTIDADE CONSUMIDA	ORIGEM			VOCÊ CONSUME ?	QUANTIDADE CONSUMIDA	ORIGEM		
		COMPRADAS	TOTALMENTE PRODUZIDAS	PRODUZIDAS PARCIALMENTE			COMPRADAS	PRODUZIDAS TOTALMENTE	PRODUZIDAS PARCIALMENTE
Óleo de mesa Óleo de amendoim Óleo de colza Azeite de oliva Creme fresco em gramas/semana	Em litros/mês				Manteiga Banha de porco Margarina Vegetalina Toucinho	Em 1/2 libra/semana			