

## **Glórias e inglorias do confinamento: notas sobre alimentação, consumo e suas práticas em Lisboa (Portugal)**

*Glorias y inglorias del confinamiento: notas sobre alimentación, consumo y sus prácticas en Lisboa (Portugal)*

*Glorious and inglorious confinement: notes on food, consumption and its practices in Lisbon (Portugal)*

Joana Lucas<sup>1</sup>

### **Racionalizando e romantizando a quarentena: a ambivalência das estratégias do quotidiano**

Em Portugal, como aconteceu em muitos outros países por todo o mundo, à confirmação da necessidade de confinamento e isolamento social apanhou quase toda a população de surpresa.

Entre nós, os mais precavidos começaram, algumas semanas antes, a abastecer-se de bens alimentares como se nos preparássemos para uma guerra: não o poderíamos adivinhar, mas a verdade é que foi assim que se viveram as primeiras semanas de confinamento. Os primeiros produtos alimentares a escassear foram precisamente, conservas e os enlatados, leguminosas secas, massas e o arroz.

Não o esperávamos, é certo, mas preparámo-nos como se de uma guerra se tratasse e, com o vírus a chegar às nossas fronteiras – que sabemos ser virtuais, administrativas apenas - o temor coletivo face à possibilidade de escassez alimentar foi beber a um imaginário de combate: as lojas ficariam sem abastecimento, os produtos frescos não nos chegariam às mãos, teríamos de racionar e gerir porções e, sobretudo, cozinhar sempre em casa.

Não obstante, o relato aqui exposto é claramente produzido a partir de um lugar privilegiado: ele parte de observações produzidas a partir do quotidiano em dois bairros lisboetas de classe média/média-alta, e das experiências que aí se geraram, nomeadamente e sobretudo àquelas que correspondem à única atividade possível em tempos de confinamento social – as idas ao supermercado.

---

<sup>1</sup> Centro em Rede de Investigação em Antropologia (CRIA - NOVA FCSH). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Portugal. E-mail: joana.i.lucas@gmail.com

Em Portugal, como noutros lugares do mundo marcados por períodos de fome, as narrativas de um passado de escassez alimentar estão presentes em algumas memórias e, claramente mais presentes para uns do que para outros<sup>2</sup>, dependendo das gerações e da operacionalidade dos seus legados, mas também da pertença a classes sociais marcadas em maior ou menor escala pela vivência ou pelas memórias da penúria. Gerir inventivamente a escassez alimentar foi exercício de algumas décadas para muitos, e aqui interessa-nos tão pouco romantizar esse passado, enaltecendo, por exemplo, as suas virtudes enquanto promotor de uma “alimentação saudável/equilibrada”, como romantizar a própria quarentena.

O confinamento social foi o lugar onde alguns de nós recriou esse passado de escassez alimentar, ou tiveram a ilusão de o reviver, efabulando uma economia de guerra na qual as leguminosas e os hidratos de carbono nos salvariam da “peste”, quando a carne, o peixe, a fruta e os legumes frescos não fossem mais do que lembranças da vida sem distanciamento social e sem pandemia. A revisitação a esse passado foi, aliás, e durante muitas semanas, consubstanciada pela própria performance física e corporal, de estar numa fila para entrar no supermercado, acrescentando-lhe uma dimensão social e coletiva, já que não era inteiramente subjetiva mas se via refletida enquanto experiência social nas notícias que nos chegavam de todo o mundo. Para muitas e muitos de nós foi a primeira vez que tal aconteceu nas nossas vidas e, de uma forma nada desassomburada, algo pelo qual nunca esperaríamos passar.

Regresso, no entanto, à chamada de atenção expressa anteriormente: a eventual nostalgia ou enaltecimento de um passado de “boas práticas alimentares” que o confinamento social veio resgatar – à luz dos padrões atuais – está longe de ser transversal ou ainda enformar qualquer tipo de identidade nacional de forma concensual.

### **Pão e Pesto: tempo e espaço em confinamento social**

Tal como em muitos outros lugares do mundo, o fenómeno do pão feito em casa, tornou-se uma das tendências mais *cool* do isolamento social (a *trend* mais

---

<sup>2</sup> Para uma leitura mais aprofundada sobre a evolução das práticas e dos consumos alimentares em Portugal ver, por exemplo: Sobral (2007; 2014), Freire (2008; 2010), Braga (2000), Davidson (2002), entre outros autores.

visível e omnipresente, a “pãodemia”<sup>3</sup>) e Portugal não foi excepção. Rapidamente, a par com os enlatados e as leguminosas, o fermento de padeiro e a farinha, foram bens raros e escassos desta temporada.

Esta proliferação de “novos padeiros” foi um fenómeno curioso: depois da multiplicação de padarias, quer artesanais quer industriais<sup>4</sup>, nos contextos mais urbanos do país, o pão nas suas múltiplas formas e possibilidades, voltou assumir-se enquanto elemento central da alimentação nacional e, mais do que isso, poderoso mecanismo de diferenciação social.

A importância atribuída por parte da população, ao pão, têm sido uma tendência em franco crescimento, quer privilegiando a sua origem regional, dando expressão a um reconhecimento diferenciado e diferenciador (de distinção) social, quer privilegiando os seus processos diferenciados (fermentação longa, fermentação natural, massa-mãe), quer os seus ingredientes (cereais integrais, sementes, etc.), tendências de consumo e de distinção globais, que no caso dos “novos padeiros” se traduziu não raramente por uma necessidade acrescida de *display* nas redes sociais e afins.

Poderíamos assumir, a partir da performance prolífica destes “novos padeiros”, que o confinamento social nos haveria proporcionado um novo excedente: tempo. No entanto, como todas as boas contradições deste e de outros tempos, esta afirmação é aparentemente desmentida por outro fenómeno de supermercado: a escassez e rarefacção do molho *pesto* de produção em massa/longa duração.

Este produto, perfeito para a preparação de uma refeição rápida, mas ainda assim com um toque de cosmopolitismo, foi um autêntico *best-seller* nos supermercados portugueses durante a pandemia. A concomitância destas duas raridades – o fermento de padeiro e o molho *pesto* – revela-nos que o excedente de tempo, ou o “tempo para” como um *valor* positivo no meio da pandemia, não foi obviamente experienciado por toda a gente da mesma forma: onde para uns o tempo permitiu a dedicação a actividades culinárias de grande fôlego, como fazer

---

<sup>3</sup> A célebre Chefe portuguesa Filipa Gomes publica a 14 de Março nas redes sociais uma receita de pão caseiro que rapidamente se torna viral, com perto de 600 mil visualizações (Julho de 2020).

<sup>4</sup> Veja-se por exemplo o fenómeno da “Padaria Portuguesa”, fundada em Novembro de 2010, e que conta actualmente com 62 lojas na área metropolitana de Lisboa.

pão, para outros o tempo em casa não chegava para (ou não era usado para) a produção de refeições e/ou alimentos memoráveis<sup>5</sup>.

Claro que, de forma a não enviesarmos as eventuais conclusões deste exercício, importa afirmar que estes “fenômenos de supermercado” apenas nos permitem ver parceladamente estas questões, e que – como é necessário desmistificar – as idiosincrasias próprias da vida e, em particular do período de pandemia, nos revelam que refeições memoráveis sucedem refeições banais, tal como empreendimento culinários de grande fôlego se sucedem a empreendimentos culinários de esforço mínimo.

### **Movimentos pendulares: do temor ao deleite e vice-versa**

Se nas primeiras semanas de confinamento social nos habituamos às longas filas nos supermercados e, a uma certa sofreguidão no momento das compras, que se traduzia invariavelmente numa estratégia de açambarcamento, essencialmente de bens alimentares não perecíveis, à medida que o tempo foi avançando na quarentena, estas compras ou esta estratégia foi dando lugar a outras, mais diversas, mais fluídas e menos atemorizadas, nas quais os bens de primeira necessidade foram sendo substituídos por pequenos “luxos” do quotidiano.

Voltando à advertência inicial, de que esta narrativa é feita a partir de um lugar privilegiado, a dada altura compreendemos que a economia de guerra que tínhamos não se aplicava a esta nova realidade. Com exceção do papel higiênico, da farinha e do fermento de padeiro, pouco foram os estoques alimentares (ou associados à limpeza e asseio) que desapareceram das prateleiras dos supermercados. Tudo continuava mais ou menos igual na dimensão logística de ir às compras, exceto a própria experiência corporal que aí era mobilizada: a existência de filas e de longos períodos de espera, o uso de máscara facial e de desinfetantes, bem como a forma desassossegada com que a ida ao supermercado era vivida, acentuada pelos alto falantes, que nos exortavam a ser céleres, a pensar

---

<sup>5</sup> Traduzindo também, a outro nível, o impacto diferenciado do teletrabalho, do cuidado parental ou de outros factores como assimetrias de género, condicionamentos de idade, etc.

nas pessoas que esperavam a sua vez do lado de fora para entrar, a levar listas de compras e ser eficazes.

Mas, ainda que condicionados e mediados por toda uma série de restrições corporais, a performance do açambarcamento, deu lentamente lugar a outras menos marcadas pelo medo da privação e escassez alimentar, e para uma certa classe média, a preocupação passou a ser sobre como passar os dias em casa de uma forma agradável e prazerosa (e em alguns casos também saudável). Assim, o aumento acentuado do consumo de vinho a nível nacional – o que aconteceu também noutros países – é disso um claro exemplo. Mas não só este consumo está longe de estar apenas associado a certo hedonismo, como também este eventual hedonismo é ele próprio, circunstancial e pendular: o espectro de um novo período de confinamento obrigatório, voltou a assombrar os nossos dias e, com ele, o otimismo ganhou atributos de boomerang.

## Referencias

- (1) Braga I. Portugal à Mesa: Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade, 2000:1800–1850, Lisboa: Hugin.
- (2) Davidson A. Portugal, *in*: Alan Davidson (ed.), *The Penguin Companion to Food*, London: Penguin Books, 2002
- (3) Freire D. A Campanha do Trigo *in*: Simões do Paço (ed.) Os Anos de Salazar, 1933 - A constituição do Estado Novo. Lisboa: Planeta DeAgostini, 2008,2:31-39.
- (4) Freire D. No país de sol e uvas de ouro: produção e consumo de vinho em Portugal no século XX, *in*: José Neves (coord.) Como se faz um povo: ensaios em história contemporânea de Portugal, Lisboa: Tinta-da-China, 2010.
- (5) Sobral JM. Nacionalismo, Culinária e Classe. A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX) *Ruris*: 2007, 1(2): 3-52.
- (6) Sobral JM. *The high and the low in the making of a portuguese national cuisine in the nineteenth and twentieth centuries*, *in*: Jakob A. Klien e Anne Murcott (eds.) *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, Palgrave Macmillan, 2014.