

Um jantar quase perfeito: cultura alimentar e socialização em um momento de crise

A dinner almost perfect: food culture and socialization in a time of crisis

Una cena casi perfecta: cultura y socialización alimentaria en tiempos de crisis

Isabela Albuquerque Ribeiro¹

Introdução

Após o número de casos de Covid-19 ter aumentado 13 vezes em territórios fora da China (epicentro da doença até então), em 11 de março de 2020, a Organização Mundial de Saúde – OMS declarava oficialmente a doença causada pelo novo Coronavírus (Sars-Cov-2) como uma Pandemia⁽¹⁾. A partir de então, toda a população global teria sua vida impactada de diferentes modos, a exceção da necessidade de isolamento social para o controle da disseminação viral, que seria uma realidade comum a todos.

As aulas presenciais, como do curso de Nutrição na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, foram canceladas dois dias após a caracterização da doença como pandemia, iniciando-se, então, um período de quarentena. Eu, assim como pessoas próximas, com nacionalidade francesa vindas da região da Bretanha e residente no município de Niterói, no Estado do Rio de Janeiro, aderimos ao isolamento social e ao trabalho *home office*.

Algum tempo depois, ainda se juntaria a nós uma amiga recém-chegada de Portugal, que realizava um intercâmbio na Universidade de Lisboa, e decidiu retornar ao Brasil devido à pandemia. Considerando este contexto, seríamos cinco pessoas na mesma casa se alimentando, interagindo, trabalhando, limpando o ambiente, e seguindo as medidas necessárias à contenção do coronavírus.

Logo na primeira semana de isolamento social, nos deparamos com a necessidade de organização quanto ao abastecimento alimentar, frente à obrigatoriedade da diminuição de idas à rua e da inclusão dos protocolos de

¹ Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. E-mail: isabelaribeiro@edu.unirio.br

sanitização dos alimentos, roupas, calçados e superfícies que vinham de fora de casa.

À luz do que aconteceu na Europa no início das medidas isolamento social, o que assistíamos naquele momento, por meio de vivências próprias ou noticiários, foi uma corrida aos supermercados acompanhada da superlotação dos carrinhos de compra, advinda de uma parcela da população que podia arcar com os custos de um grande abastecimento alimentar. Famílias inteiras, entre adultos e crianças, lotavam seus carrinhos e esvaziavam as longas prateleiras dos supermercados.

Diante deste fato, que nos colocava em contato direto com os determinantes sociais de saúde expressos através da desigualdade de acesso à alimentação ⁽²⁾, decidimos estruturar de forma conjunta cardápios quinzenais, com o objetivo de servir como um guia quanto a qualidade e a quantidade dos alimentos e itens de higiene necessários à compra. Ademais, apenas um de nós iria ao supermercado a cada duas semanas, enquanto os outros ficariam responsáveis pela higienização e organização dos produtos ao chegar em casa.

Após este primeiro momento de organização, foi interessante perceber que o hábito de realizar as refeições sobre a mesa de jantar se fazia necessária pelos moradores franceses, quanto um deles decidiu utilizar alguns *pallets* de madeira que havia na garagem na construção de uma. A história da alimentação francesa, de acordo com Santos⁽³⁾, atravessa a Idade Média carregando consigo uma modificação fundamental na forma de comer: o hábito de comer deitado da época romana é substituído pelo comer sentado. Com isso, a França vai rompendo com antigos costumes, caminhando para o surgimento dos fundamentos da refeição francesa moderna: a elegância, a etiqueta e o comportamento em torno da mesa ⁽³⁾.

A identidade cultural alimentar francesa começava a se apresentar para mim a partir daquele momento, onde, para aquele grupo social, o ato de realizar suas refeições em torno de uma mesa (que até ali, não existia na casa) se fez indispensável.

Adiante, a uma certa altura do confinamento, era perceptível como a necessidade de comprar carnes, peixes e frango congelados era um problema para eles, corroborando com o que diz Santos, quando entende que a culinária francesa utiliza, sobretudo, de ingredientes frescos e sazonais ⁽³⁾. Ainda, a esta época, já um

pouco marcados pela rotina alimentar, nosso grupo iniciava a experiência que me leva a escrever esta narrativa.

Enquanto alguns de nós realizávamos jantares *on-line* com amigos e familiares, na tentativa de diminuir distâncias e angústias durante o contexto da Pandemia, um dos franceses sugeriu que nós reproduzíssemos uma dinâmica durante nossos jantares presenciais dentro de casa. Descrevia de forma animada um programa de entretenimento culinário chamado “*Un dîner presque parfait*” (em português, um jantar quase perfeito), exibido por uma emissora de televisão francesa.

“Um jantar quase perfeito” gira torno de cinco participantes moradores da mesma cidade se revezando como anfitriões oferecendo um jantar completo durante uma semana. O jantar deve conter uma entrada, prato principal, uma sobremesa, e ainda, deve ser seguido de uma atividade de entreterimento, tal qual um jogo, dança ou música ⁽⁴⁾.

Ao final da noite, os quatro convidados avaliavam o anfitrião em uma nota de zero a dez pelo cardápio, obedecendo critérios como originalidade, sabor, harmonia, e também pela apresentação do serviço à mesa (decoração, regras de etiqueta, estética, etc.). Após os cinco participantes terem sido os anfitriões, aquele que obtiver a melhor média entre todos, é eleito o melhor anfitrião da semana, embolsando a quantia de mil euros oferecida pelo programa ⁽⁴⁾.

Uma vez proposta, todos concordamos com a ideia de reproduzir uma versão parecida com aquela “gincana culinária”. Decidindo que, ao final dos cinco jantares, o anfitrião que tivesse obtido a melhor média entre todos, ganharia o benefício da abstenção na faxina semanal de casa (objetivo muito cobiçado por nós).

Nosso “jantar quase perfeito” se iniciou com meu namorado cozinhando para nós e sendo o primeiro anfitrião. Como entrada, assou chips de batata doce no forno, temperados com pimenta, páprica e sal, servidos com um molho de queijo branco e tomate, que foram processados no liquidificador para homogeneização.

Após a entrada, nos ofereceu pequenas postas de atum, seladas com uma crosta de castanha, macias por dentro e acompanhadas por um purê de abóbora. Para a sobremesa, havia um purê de pêra salpicado com canela. Tudo estava

delicioso, especialmente para mim, uma vez que a receita principal foi a releitura de um dos nossos pratos favoritos.

O segundo anfitrião era originário de Bordeaux, importante região vinícola francesa ⁽⁵⁾. Ele nos serviu de entrada um *tartare* de salmão com abacate, temperado com suco de limão, cebolinha, pimenta e sal. Como prato principal, optou por anéis de lula que seriam feitos grelhados, porém, percebeu que estes pareciam fora da validade, nos deixando somente com o acompanhamento: um *ratatouille* de berinjela, abobrinha, tomate e cebola.

Para a sobremesa, apresentou um mousse de chocolate, que não havia ficado tempo suficiente na geladeira para atingir a consistência esperada. Então, ao final do seu cardápio, todos nós nos divertíamos com seus erros e acertos, enquanto os outros dois franceses preparavam um sanduíche na cozinha. O mais marcante desta noite seria o momento em que ele surgiu à mesa com uma garrafa de vinho tinto que havia trazido de Bordeaux, e disse “*nous n’avons pas les mêmes moyens*”, algo como “*cada um oferece aquilo que tem de melhor*”.

O próximo anfitrião, que assim como o primeiro vinha da Bretanha, nos ofereceu camarões assados em espetos, adicionados de um molho de tabasco e ervas. Para acompanhar, preparou um purê de batata doce e brócolis cozidos no vapor. Concluiu seu cardápio com sucesso nos oferecendo um “*crème brûlée*”, sobremesa tipicamente francesa a base de ovos e creme de leite.

Se as riquezas culinárias de Paris estariam em seus patês, cogumelos e presuntos; na Normandia o leite, a manteiga, as aves, os ovos; a Bretanha se destaca pelos mariscos, crustáceos e peixes, além de legumes como ervilhas, repolhos, couve-flor, alcachofras e cebolas ⁽³⁾. Sabores estes que estavam presentes em nossa mesa durante algumas noites de isolamento social no Brasil.

Na semana seguinte, minha amiga se preparava para apresentar seu cardápio. Para tal, entrou em contato com um italiano que havia conhecido durante o intercâmbio em Portugal, e pediu a ele sua famosa receita de *risotto* de gongorzola.

Como entrada, nos serviu *brusquettas*, entrada tipicamente italiana constituída de pão, azeite de oliva, e manjericão ⁽⁶⁾. O *risotto* era feito com ingredientes como arroz arbóreo, manteiga, gorgonzola, e tinha o sabor único de um caderno de receitas familiar. Para finalizar sua noite como anfitriã, serviu-nos uma

torta de limão, ao mesmo tempo em que contava sobre as muitas vezes em que preparou sobremesas junto de sua mãe.

Eu fui a última a ser anfitriã na nossa gincana culinária, e por isso, tive bastante tempo de pensar em qual seria meu cardápio. O ato de cozinhar me remetia diretamente à infância, época em que recebia os cuidados de minha avó materna enquanto minha mãe tinha de trabalhar fora.

Minha avó, nascida no estado de Minas Gerais, cozinhava e alimentava netos, filhos e marido todos os dias, assumindo um papel de gênero característico de tantas mulheres brasileiras: a responsável pela partilha, pelo preparo da culinária doméstica e da alimentação cotidiana ⁽⁷⁾.

Notoriamente, minhas reflexões sobre uma preparação culinária especial atravessavam a memória da cozinha de minha avó, e por isso, optei por oferecer a todos uma receita de frango ensopado com quiabo e angu. A força histórica da cozinha mineira estaria presente sobre nossa mesa de jantar, assumindo seu espaço entre as preparações francesas e italianas.

Durante aqueles dias, enquanto o número de casos e óbitos por Covid-19 eram notícia no Brasil e no mundo, um determinado grupo de pessoas reservava o momento da noite para dar atenção à subjetividades relacionados ao jantar: será a entrada apetitosa, o prato principal encorpado? Partindo da clareza de que tais questionamentos não se encaixam na realidade de grande parte da população brasileira que luta diariamente contra a fome, a desnutrição e a ausência de uma política de Estado efetiva que garanta o acesso à uma alimentação adequada ⁽⁸⁾.

Em “Antropologia e nutrição: um diálogo possível” ⁽⁹⁾, Mabel Gracia Arnaiz enfatiza sobre as desigualdades sociais no acesso à alimentação, assim como as diferenças de consumo, segundo a bagagem sociocultural dos diferentes grupos sociais ⁽⁹⁾.

O comer se expressaria conforme o meio e a sociedade em que vivemos, incluindo a forma como ela se organiza, estrutura, produz e distribui os alimentos. Ainda, comemos de acordo com a distribuição das riquezas dentro da sociedade, dos grupos e classes de pertencimento, que são marcados por diferenças, hierarquias, estilos e atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças ⁽⁹⁾.

Isto posto, a partir do momento em que iniciamos a gincana culinária, foi perceptível como algumas comidas remetiam à territórios, à determinados grupos sociais, a momentos em família, à contextos culturais específicos relacionados a experiência de vida de cada um de nós, sem que a estas concepções estivessem desassociados fatores como a nossa facilidade de acesso e a aquisição de gêneros como atum, salmão, camarão, castanha, queijo, legumes frescos, e outros.

O ato de cozinhar, estaria, portanto, cultivado sobre a complexidade da economia, da história, da política, além da própria cultura ⁽⁹⁾. Ademais, com as barreiras físicas do isolamento social impostas pela Pandemia do novo Coronavírus, a comida expressava naquele espaço suas mais profundas dimensões de sociabilidade, entre aqueles que podiam partilhá-la presencialmente.

Por fim, através de preparações culinárias realizadas por um grupo de pessoas tão plural, que carregam em sua bagagem pessoal experiências culturais e sociais tão diferentes, foi possível perceber quanto o indivíduo se alimenta de símbolos, preenchidos com a história e identidade de cada um.

Referências

- (1) World Health Organization (WHO). WHO Director-General's opening remarks at the media briefing on COVID-19 - 11 March 2020. [Acesso em 28 ago 2020]. Disponível em: <https://www.who.int/dg/speeches/detail/who-director-general-s-opening-remarks-at-the-media-briefing-on-covid-19---11-march-2020>.
- (2) Buss P, Pellegrini Filho A. "A Saúde e seus Determinantes Sociais". Rev. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 2007; 17(1):77-93.
- (3) Santos CAA. A gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias. [Acesso em 28 ago 2020]. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/grupos.htm>.
- (4) 6play. Un dîner presque parfait. [Acesso em 28 ago 2020] Disponível em: https://www.6play.fr/un-diner-presque-parfait-p_820?fbclid=IwAR1jMs7ZGrvH5cHxy3oy1fROjQIWDTXR2_bUqqC_Wq1RdiZEjtAY3IPQjl.
- (5) Joseph R. Vinhos Franceses. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.
- (6) Carvalho PT. O ensino da geografia através da gastronomia: práticas que dão sabor as aulas. Revista de Estudos e Pesquisas em Ensino de Geografia. 2014; 1(1).
- (7) Contreras J, Gracia M. Alimentação, Sociedade e Cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

(8) Castro J. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Antares, 1983.

(9) Canesqui AM, Garcia RWD., orgs. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.