



Olhares sobre a pandemia, Adilson Andrade.

Alimentação & Cultura: diálogos possíveis em tempos de isolamento

Food & Culture: possible dialogues in times of isolation

Resumo

Em razão do isolamento social ocasionado pela pandemia de Covid-19, as mídias/redes sociais se tornaram o principal meio de consumo de informações. Desta forma, procuramos ampliar nosso contato com a comunidade acadêmica e a sociedade em geral, por meio da interface entre Alimentação e Cultura e dos aspectos simbólicos ligados à comida em tempos de isolamento social. Aqui, através do método de relato de experiência buscaremos apontar como atuamos durante a vigência do projeto. Por meio de *lives* semanais, feitas a partir dos perfis pessoais dos membros da equipe que compunham o projeto, abordamos uma série de ingredientes e práticas alimentares inseridas no consumo cotidiano das pessoas, abordando suas trajetórias históricas e os sentidos de seus usos na contemporaneidade. Ao todo, um público estimado em 5000 pessoas visualizou os diálogos, que ficaram disponíveis nos perfis dos debatedores, e puderam, além de refletir sobre as práticas alimentares em uma perspectiva histórica, repensar as formas de consumos na atualidade, os sentidos implicados na alimentação, assim como o retorno à cozinha como parte do enfrentamento da própria pandemia.

Palavras-chave: História da Alimentação. Cultura Alimentar. Patrimônio Alimentar. Cozinha Afetiva.

Fernando Santa Clara V. Junior
Patrícia Maria da S. Merlo
Lucas Onorato Braga

fernandosantaclara@gmail.com

Universidade Federal do
Espírito Santo

Abstract

In case of the social isolation caused by the Covid-19 pandemic, social media/networks have become the main means of consuming information. In this way, we seek to expand our contact with the academic community and society in general, through the interface between Food and Culture and the symbolic aspects linked to food in times of social isolation. Using the experience report method, we will point out how we act in a period of social isolation. Through weekly lives, all them made from the personal profiles of the team members who were integrated in the work, we approach a series of inputs and food practices inserted in people's daily consumption, addressing their historical trajectories and the meanings of their uses in contemporary times. In all it, an audience estimated at 5000 people viewed the dialogues, which were available on the panelist's profiles, and were able, in addition to reflecting on food practices from a historical perspective, to rethink their consumption today and the importance that the return to the kitchen can bring. represent in the present day.

Keywords: History of Food. Food Culture. Food Patrimony. Affective Kitchen.

INTRODUÇÃO

O período de isolamento imposto pela pandemia da Covid-19 impactou profundamente as esferas sociais, principalmente as que dizem respeito as relações e os afetos entre sujeitos. A interdição dos espaços de convivência tradicionais – escolas, igrejas, espaços de lazer e mesmo de visitas a familiares e amigos próximos – gerou uma sensação de solidão, desamparo e agravou o estado permanente de incerteza quanto ao futuro (PERES et al., 2022). Em meio a tal contexto muitos voltaram-se para os fazeres do cotidiano, sobretudo a cozinha, buscando encontrar segurança ou redescobrir por meio da nostálgica receita da família, a sensação de pertencimento, ainda que imaterial, a determinado grupo.

Foi nesse contexto que propusemos o projeto de extensão intitulado “Alimentação & Cultura: diálogos possíveis em tempos de isolamento”, que buscou por meio de *lives* discutir os alimentos e as relações vitais que perpassam no reconhecimento e fortalecimento dos modos de produzir, comer e viver. Além disso, procuramos criar um espaço virtual que colaborasse com o resgate e incentivo ao consumo de alimentos regionais, valorizando sua relação simbólico-cultural, enquanto instrumentos de fomento e proteção do patrimônio material e imaterial.

Dentro de tal perspectiva, tomamos dois eixos como orientadores do debate, a saber: a História da Alimentação como base para uma reflexão mais elaborada sobre a importância cotidiana do comer, incentivando uma maior atenção aos processos de adquirir, preparar e consumir alimentos. O segundo eixo se constituiu sobre a forte ligação entre comida, afeto e identidade na constituição do complexo tecido social. Cabe também enfatizar que reconhecer a comida como patrimônio fortalece a defesa dos biomas e territórios, com suas especificidades culturais e suas lutas pela preservação das tradições, inclusive, alimentares.

O público-alvo do projeto foi no âmbito interno à instituição, estudantes, técnicos e docentes de forma geral, que tivessem afinidade com a temática. Externamente, estudiosos da alimentação, profissionais da área e demais interessados sobre o assunto foram os sujeitos que o projeto procurou alcançar. Considerando que o alimento é uma imposição biológica e cultural, socialmente controlada, sua abordagem exerce importante atração sobre as pessoas em geral, tanto no que diz respeito ao preparo quanto às trajetórias culturais, que se entrecruzam por meio da História da Alimentação. Como pontuado pelo sociólogo Pierre Bourdieu,

[...] provavelmente nos gostos alimentares que se podem encontrar a marca mais forte e indelével do aprendizado infantil. São lições que resistem por mais tempo à distância ou ao colapso do “mundo nativo” (conhecido pelo mundo dos gostos primordiais e alimentos básicos) e que conservam a nostalgia (BOURDIEU, 2007, p. 74).

Foi desse entendimento que conduzimos a parceria entre História e Gastronomia, transmitindo para um público heterogêneo uma gama de possibilidades gustativas e de reflexões. Afinal, a base das práticas extensionistas é o processo educativo contínuo de difusão e socialização do saber, com vistas à transformação social e ao processo de construção da cidadania. Além de permitir que os atores da universidade demonstrem no campo operacional os conhecimentos que a academia vem produzindo, oxigenando assim a construção de saberes edificantes da vida social (MERLO, 2019, p. 12).

MÉTODO

A metodologia adotada foi a promoção de debates *on-line* executados na plataforma *Instagram*, a partir do perfil pessoal dos pesquisadores. Para a análise aqui proposta, utilizamos o método de relato de experiência a partir de um estudo descritivo. O relato de experiência tem por alicerce as perspectivas das visões dos sujeitos implicados na implementação de um trabalho, relatando aspectos considerados relevantes (NUNES et al., 2021a).

RESULTADOS

A pandemia exigiu novas formas de interação, ou aperfeiçoou as tecnologias já existentes. Nesse contexto, as *lives* foram as ferramentas tecnológicas que garantiram a manutenção das relações entre a academia e a sociedade de forma geral. Impulsionada por uma multiplicidade de temas, vários foram os trabalhos que emergiram no período compreendido entre março e dezembro de 2020. Apesar da pandemia ainda não ter acabado (SOUZA et al., 2021), a partir de 2021 as aulas retornaram em muitas instituições (incluindo a Universidade Federal do Espírito Santo), o que levou professores e estudantes a terem o seu tempo preenchido por atividades presenciais, reduzindo a oferta *on-line*.

O projeto “Alimentação & Cultura: diálogos possíveis em tempos de isolamento” aconteceu entre 23/03/2020 e 24/09/2020. Foram *lives* feitas nos perfis de três dos professores participantes, tendo como tema central a alimentação e seus múltiplos aspectos. Foram abordados insumos de vários lugares do Brasil e do Espírito Santo, sendo debatidos nas lógicas propostas pela História da Alimentação e pela Antropologia da Alimentação.

Sob o *locus* da História da Alimentação, o alimento, as práticas alimentares, os espaços de produção e consumo, tornam-se objeto dos estudos, cujas análises se processam a partir de diversas fontes, que se apresentam em múltiplas formas, como cadernos de cozinha, registros iconográficos, relatos de viajantes, tratados médicos, anúncios de jornais etc. (VIANA JUNIOR, 2020). Não se pretende, de forma alguma, datar e geografar insumos, técnicas culinárias ou práticas de comensalidade em sua completude. Longe disso, o campo se presta a compreender melhor o passado, buscando elementos que nos ajudem a identificar, no presente, as razões pelas quais estabelecemos gostos, elegemos alimentos e comidas, nos colocamos múltiplos nas sociedades: “Os gestos do dia a dia transformam-se, junto a tudo aquilo a que se estão relacionados: as estruturas do cotidiano deixam-se surpreender pela história” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 16).

No campo da Antropologia da Alimentação é inevitável pensarmos a existência de sujeitos e, conseqüentemente, as relações sociais, sem o alimento como base essencial da vida e da existência de vários grupos. De fato, “[...] a evolução do comportamento humano se realizou através de interações entre os comportamentos alimentares, o ambiente ecológico e as instituições culturais”, como salientam os antropólogos Jesús Contreras e Mabel Gracia (2011, p. 14). De acordo com os autores, os discursos nos tecidos sociais revelam que: “as histórias nacionais e as atitudes individuais relativas à alimentação não podem ser compreendidas completamente, mas estão relacionadas com os diferentes costumes alimentares e as particularidades que lhes são próprias” (CONTRERAS, GRACIA, 2011, p. 15).

É na intersecção de tais perspectivas teóricas que se inseriu nosso trabalho. Ao longo de todos os encontros, buscamos compreender os aspectos históricos, regionais, políticos, agrários, culturais e simbólicos que se fizessem relevantes, que incidiam sobre o tema a ser debatido. Isso, portanto, pautou a construção das propostas de abordagem que antecediam os encontros.

Os roteiros das *lives* eram, sempre, semiestruturados, de modo a existir uma condução geral não linear sobre o tema, contemplando espaços possíveis para ajustes aos debates, que apareciam constantemente ao longo dos vídeos, uma vez que o público que assistia também participava ativamente pelo *chat* dos perfis envolvidos na atividade.

TEMA	N.º DE VISUALIZAÇÕES
História da Gastronomia Capixaba	766
Jean-Anthelme Brillat-Savarin e a ciência do saber viver	269
Yes, nós temos bananas!	276
Vinho: história, cultura e sensibilidades	214
Caju e castanha: cultura, sabor e saúde	325
Batatas: história, versatilidade e tradição	299
Cachaça: história, sociabilidades e sabores	187
Tomate: história, curiosidades e sabor	269
Cerveja: história, tradição e tendências	272
Café: história, consumo e possibilidades	252
Com açúcar e com afeto: a diversidade da doçaria capixaba	197
História da confeitaria e revolução do açúcar	263
Pimentas: história, diversidade e usos	269
Dos sabores fortes aos suaves	239
Prazeres da mesa, prazeres do corpo	132
Cacau: de alimento dos deuses a paixão moderna	220
Muqueca, moqueca e peixada: a polifonia das receitas e sentidos	205
Mandioca: tradição indígena e versatilidade culinária	193
As várias receitas de moqueca	867
Dia da moqueca capixaba	262
Especiarias, ervas e temperos	1041
<i>Tutti buona gente</i> : a cozinha ítalo-capixaba e seus encantos	204
Coco: trocas culturais e apropriações culinárias	512
Por que café?	132
Pão: história e afetividade	233
Amendoim: cultura, religiosidades e afetos	237
Cozinha capixaba: retalhos culturais e adaptações locais	162

Tabela 1:
Temáticas das *lives* e número de visualizações.

Feijoada: história e sacralidade	317
Cozinha afetiva como alternativa de experiência turística em tempos de pandemia	193
Milho: ancestralidade e significados	284
Tradições sagradas na alimentação: torta capixaba	210

¹ Todos os dados de visualizações foram fornecidos pelo *Instagram* e coletados em 13 de novembro de 2020. Como os vídeos permanecem disponíveis até os dias de hoje nos perfis, o alcance das visualizações é ainda maior do que o registrado.

Esse é o histórico de nossa produção ao longo da pandemia. Somamos, portanto, 31 *lives* nos perfis do *Instagram*, com 9.501 visualizações¹, fornecendo mais de trinta horas de conteúdo especializado no debate sobre alimentos e práticas alimentares. Cabe registrar, inclusive, que uma das *lives* foi o lançamento de um livro, produto de uma dissertação produzida nesta instituição.

Sobre o público alcançado pelo projeto, alcançamos, organicamente, 4.208 pessoas de diferentes partes do Brasil e até do exterior. Deste montante, 62,6% da audiência já seguia os perfis que estavam diretamente ligados ao projeto, ao passo que 37,4% das pessoas vieram de outros perfis. Vale destacar que muito de nosso conteúdo foi entregue livremente pelo aplicativo, mas não conseguimos saber, exatamente, como foi a entrega. O que sabemos é que as pessoas de outros perfis chegaram às *lives*, em 100% dos casos, via aplicativo.

Em termos de faixa etária, as *lives* foram consumidas, primeiramente, pelo público entre 25 e 34 anos (34%), seguido pelo público entre 34 e 44 anos (30%), bem como o público entre 45 e 54 anos (16%), +55 anos (11,6%), sendo o público menos atingido entre 18 e 24 anos (8,2%). Não sabemos ao certo por que o público em idade estudantil ter sido o menos cooptado pelo projeto. Algumas hipóteses podem ser levantadas como, por exemplo, as pessoas que seguiam os perfis dos envolvidos no projeto pertenciam a faixa etária superior ao de idade estudantil, ou eram pós-graduados.

Também é possível que o público em idade estudantil estivesse consumindo outro tipo de conteúdo que não o acadêmico. Mas, havemos que considerar que a chamada Geração Z é conhecida por permanecer mais tempo na casa da família (SAMPAIO, 2020), o que se aprofundou com a chegada da Covid-19:

Há uma década, 20% dos integrantes dessa faixa etária moravam sob asas paternas, número que saltou para 25% e hoje, apostam os especialistas, cresce impulsionado pela pandemia, que sacudiu o modo de vida das pessoas nos mais variados terrenos. Vendo-se sozinhos na quarentena, com as finanças abatidas pela crise e preocupados em ajudar os pais, eles percorrem o caminho de volta nesses dias estranhos. [...] em um movimento delicado que mescla sentimentos como amparo e tranquilidade, de um lado, a certa frustração com muita incerteza, de outro.

Nesse contexto a cozinha parece não ser ainda seu domínio, talvez por isso o interesse sobre a temática tenha sido menor. Ademais, a própria plataforma parte do perfil dos envolvidos como base para traçar o público-alvo em potencial, visto que, “nesses ecossistemas algorítmicos, os serviços são [...] construídos em função dos padrões de comportamento” (LEMOS; PASTOR, 2020, p. 142). Para além, as tensões do período em questão fizeram com que houvesse uma enorme

evasão das universidades, além de indicarem que estudantes que se mantiveram não queriam entrar em contato com conteúdos que remetessem ao seu trabalho dentro dessas instituições (NUNES, 2021b).

Outro dado interessante a ser considerado a respeito do público participante é que 58% das pessoas que consumiram o conteúdo eram mulheres, e 42% homens. Como o aplicativo não mapeia a marcação de identidades de gênero diferentes das supracitadas, são esses os dados que temos. Mas, de toda forma, parece razoável considerar o papel feminino na administração doméstica, nos afazeres culinários, que envolvem desde a compra e seleção de insumos até a decisão sobre o menu cotidiano. Ao passo que os homens ainda estão mais associados a preparos especiais ou ocasiões específicas (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2013).

Sobre a localização do público, tivemos expressão em cinco cidades: São Paulo – SP (3%), Cariacica – ES (4%), Serra – ES (6%), Vila Velha – ES (25%), e Vitória – ES (33%). Nossa hipótese parte do princípio de que, como quatro dos cinco integrantes do grupo eram do Espírito Santo, essencialmente dos municípios de Vitória e Vila Velha, cooptaram sua audiência desses lugares. Um dos integrantes era de São Paulo, alcançando assim seus seguidores diretos e afins. Os outros 29% compuseram-se de uma infinidade de lugares, dentro e fora do país.

CONCLUSÕES

Com o prolongamento do isolamento social imposto pela pandemia de Covid-19 no primeiro semestre de 2020, a *internet* emergiu como resposta imediata à demanda causada pela ausência das interações sociais cotidianas. Neste escopo, a extensão universitária, peça fundamental no diálogo entre a comunidade em geral e os saberes produzidos no campo acadêmico, possibilitou por meio de outros formatos a continuidade das atividades acadêmicas, permitindo ao público confinado em seus lares algumas oportunidades de reflexões e intervenções, dentro dos limites vivenciados naquele momento.

Para além, a extensão associada ao ensino contribuiu para a maior consolidação dos ambientes de aprendizagem virtual, extrapolando os já conhecidos pelo senso comum no campo da educação a distância, chegando às redes sociais e ressignificando seus papéis na vida das pessoas. Perfis pessoais deixaram de ser de seus criadores para se tornarem espaços de produção de conhecimento, de reflexões e intervenções sobre a realidade.

No bojo da enormidade de propostas surgidas mundo afora, tomamos tal caminho com uma proposta bem delimitada e dentro de um universo que, de maneira mais ampla, perpassa a vida de todos: o alimento. Despertando reflexões sobre as cozinhas, os ingredientes, as identidades, as culturas e as práticas alimentares.

Procuramos apresentar reflexões relevantes acerca do cotidiano alimentar e dos aspectos simbólicos ligados à alimentação, considerando que em tempos de isolamento social a cozinha se tornou um espaço mais visitado, a comida feita em casa voltou às mesas domésticas, favorecendo ponderações sobre os papéis sociais de sujeitos e dos alimentos. Na interação construída propomos repensar quem somos, o que comemos, em que mundo vivemos e como isso, em conjunto, revela as múltiplas faces da sociedade em que estamos inseridos.

Por meio da constante associação entre ingredientes e práticas, analisamos as construções históricas referendadas em fontes e informações científicas de qualidade, evidenciando nos espaços de diálogo as duas dimensões interligadas: o alimento enquanto objeto de estudo no campo acadêmico da História e a ciência viva, coexistindo com terrível momento em que nos encontrávamos e, ao mesmo tempo, servindo à sociedade, cumprindo seu papel.

Dessa forma, as transmissões *on-line*, práticas já utilizadas há muito tempo nas produções jornalísticas, nos processos de aprendizagem a distância e em campos que demandavam contatos imediatos entre sujeitos de diferentes lugares, a título de ilustração, se converteram em uma ferramenta popular, de fácil acesso e capaz de atingir as massas, sendo apropriadas por diversos outros campos de conhecimento no contexto pandêmico. Mais do que uma simples adaptação emergencial, as *lives* se revelaram, a partir dos resultados apresentados no presente estudo, instrumentos importantes e de longo alcance para a interseção entre a universidade e a sociedade.

REFERÊNCIAS

- BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **Invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. Vol. 2. 12. ed. São Paulo: Vozes, 2013.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- LEMOS, André; PASTOR, Leonardo. Experiência algorítmica: ação e prática de dado na plataforma Instagram. **Revista Contracampo**, v. 39, n. 2, ago./nov., 2020.
- MERLO, Patrícia M. S. **65 anos de Extensão Universitária na UFES**: uma trajetória de desafios e conquistas. Vitória: UFES/Proex, 2019.
- NUNES, Renata Cristina. Um olhar sobre a evasão de estudantes universitários durante os estudos remotos provocados pela pandemia do COVID-19. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v.10, n.3, pp. 1-13, 2021b.
- NUNES, Ruan Kaio Silva; et al. Desafios e adaptações da extensão universitária em tempos de pandemia: relato de experiência. **Revista Ciência Plural**, Paraíba, v.7, n. 1, pp. 211-223, 2021a.
- PERES, Clotilde; SATO, Silvio; POMPEU, Bruno; ORLANDINI, Rafael. Os sentidos das lives no contexto da pandemia: do escapismo e da filantropia às lógicas identitárias. **Galáxia**, São Paulo, v. 47, pp.1-23, 2022.
- SAMPAIO, Jana. O apogeu da “geração canguru”, de filhos que não saem de casa. Ideia. **Revista Veja**. 3 jul. 2020. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/ideias/o-apogeu-da-geracao-canguru-de-filhos-que-nao-saem-de-casa/>. Acesso em 14 mar. 2022.
- SOUZA, Alex Sandro Rolland; et al. Aspectos gerais da pandemia de COVID-19. **Revista Brasileira de Saúde Materno-Infantil**, Recife, n. 21 (Supl. 1), pp. S47-S54, fev. 2021.
- VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. **Dos Sabores Fortes aos Suaves**: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1670-1780. Vitória: Identidade, 2020.