

A melhor comida do mundo

Thaís Junqueira Franco

Estar em um país diferente faz você se sentir inadequada várias vezes ao dia e de diferentes maneiras. Se você se considerava uma pessoa espirituosa, pode ser que tenha que estar preparada para ser vista como indelicada. Se você se achava elegante, talvez tenha que explicar para seus novos amigos que não é uma pessoa fútil. Ou ainda, se o seu vocabulário em uma língua estrangeira não é tão extenso quanto em seu idioma nativo, prepare-se para surpreender as pessoas quando disser que você é pesquisadora e faz mestrado ou doutorado.

Tudo parece de cabeça para baixo e, no final do dia, ninguém vai te olhar com o mesmo carinho com que sua amiga de infância olharia e nem te dizer, tal qual sua avó, “venha aqui, vou te benzer”. As pessoas vão te olhar com curiosidade, interesse, incredulidade, dúvida ou desconfiança. É preciso tempo para que te olhem com amor e, para alguém que acabou de chegar, tempo é tudo que não se tem. Ainda não deu tempo de pegar a fluência no idioma, nem de aprender as regras de etiqueta. E, em uma emergência sanitária mundial, como a que estamos vivendo atualmente devido ao novo coronavírus (SARS-CoV-2), provavelmente você vai continuar sem experimentar o convívio social por algum tempo.

Você é um pouco menos você quando não consegue fazer aquela sua famosa piada. Talvez no lugar onde você esteja nem existam piadas. Talvez a maneira mais fácil de ser você seja sozinho, na companhia das lembranças que você guarda, como se fossem joias preciosas. Um olhar azul turquesa, um sorriso de diamantes ou aquela vez em que você ficou vermelha como um rubi. Em um cenário pandêmico de isolamento social, nossos mundos internos ganham força e forma.

Revirando seu baú de recordações de brasileira, descendente de italianos, em algum momento você passará pela cozinha e se lembrará de todas as situações nas quais celebrou a comida, a família reunida e a vida. O cheiro do café da tarde ou o pão caseiro da sua avó. Aquele bife, tarde da noite, que você e seu irmão fritaram quando chegaram em casa. O bolo que você fez para receber as amigas ou aquela massa sofisticada que você usou para impressionar no primeiro encontro.

A cozinha, entretanto, ganha uma nova importância durante a pandemia. Muitas empresas tiveram que se adaptar ao isolamento social e adotaram o regime de *home office*. Com isso, vieram também o *home school* e o *home restaurant*. Provavelmente mantido por uma mulher, o *home restaurant* perdeu seu caráter de hobby ocasional e se reafirmou enquanto uma tarefa doméstica

feminina para garantir a sobrevivência da família. O aumento do trabalho doméstico pode ser um empecilho para as mulheres, conforme demonstra o levantamento do projeto brasileiro *Parent in Science*, que indicou que 40% das mulheres sem filhos e 52% das mulheres com filhos não concluíram seus artigos, contra 20% e 38% de homens no mesmo período. Além disso, a média de manuscritos tendo mulheres como primeira autora caiu de 37% para 13% em 2019 (MACHADO et al., 2019).

Apesar de tantas dificuldades, o que se sobressai, contrariando o estereótipo de competitividade, é a capacidade de organização feminina e coletiva para se fortalecerem mutuamente. Vejo mulheres preparando comida umas para as outras, trocando ingredientes nas janelas, coordenando movimentos de doação de cestas básicas e máscaras, criando redes de apoio sobre os mais variados temas. Conseguir estabelecer conexões durante a pandemia é fundamental para que possamos lidar com os problemas de maneira mais coordenada. E em um país no qual grande parte das memórias afetivas estão ligadas à comida, talvez seja através dela que possamos amenizar os impactos do distanciamento.

A culinária brasileira é rica, saborosa e diversificada. Cada um dos estados brasileiros tem seus pratos típicos, preparados de acordo com antigas tradições, que são transmitidas a cada geração. Nossa comida é resultado de uma combinação de ingredientes europeus, indígenas e africanos. Muitos dos componentes das receitas e técnicas de preparo são de origem indígena, tendo sofrido modificações por parte dos portugueses e dos negros oriundos da África e escravizados no Brasil. Gilberto Freyre, em *Manifesto Regionalista*, indica:

Três regiões culinárias destacam-se hoje no Brasil: a baiana, a nordestina e a mineira. A baiana é decerto a mais poderosamente imperial das três. Mas talvez não seja a mais importante do ponto de vista sociologicamente brasileiro. Outras tradições culinárias menos importantes, poderiam ser acrescentadas, com suas cores próprias, ao mapa que se organizasse das variações de mesa, sobremesa e tabuleiro em nosso país: a região do extremo Norte, com a predominância de influência indígena e dos complexos culinários da tartaruga [...] e da castanha, que se salienta não só na confeitaria como nas próprias sopas regionais – tudo refrescado com açaí célebre [...]; a região fluminense e nortepaulista, irmã da nordestina em muita coisa pois se apresenta condicionada por idênticas tradições agrário-patriarcais e mais de uma sub-região fluminense, pelo menos uso farto do açúcar; a região gaúcha, em que a mesa é um tanto rústica, embora mais farta que as outras em boa carne [...]. O mais poderia ser descrito, do ponto de vista culinário, como sertão: áreas caracterizadas por uma cozinha ainda agreste [...] e nas florestas do centro do país pela utilização da caça e do peixe de rio – tudo ascética e rusticamente preparado (FREYRE, 1996, pp.47-75).

Assim, percebi que, ao cozinhar, me sentia mais próxima de minhas origens e de minha família. Poder fazer um bom arroz com feijão é quase estar em casa, assim como preparar uma caipirinha é quase um happy hour. Nosso arroz com feijão está longe de ser só um arroz com feijão. Ele traz consigo toda história cultural de um país marcado pela miscigenação e diversidade. Segundo Ricardo Maranhão, coordenador do Centro de Pesquisas em Gastronomia Brasileira da Universidade Anhembi Morumbi, em entrevista para o site UOL, além de tipicamente brasileiro, o prato é uma mistura das culturas indígena, asiática e europeia (AIRES, 2019). Não se sabe, ao certo, de onde surgiu a ideia de misturar os dois ingredientes, mas uma das hipóteses levantadas pelo pesquisador brasileiro Luís da Câmara Cascudo, em seu livro *História da Alimentação no Brasil*, é a de que o arroz e feijão eram parte da alimentação dos escravos:

Informava Carl Seidler, vendo o Brasil do Imperador D. Pedro I: “A alimentação dos escravos na Capital consiste em farinha de mandioca, feijão, arroz, toucinho e bananas; no interior do país, mormente nas casas mais pobres, às vezes têm que se contentar durante meses com laranja e farinha. Não se acreditaria que com semelhante alimento pudesse um homem conservar sua força e saúde, mormente tendo trabalho pesado, entretanto, esses negros são tão fortes e sadios como se tivessem a melhor alimentação” (CASCUDO, 2011, p. 45).

Nosso sabor de todos os dias também nos conta sobre padrão alimentar e a disciplina necessária para tentar manter uma alimentação balanceada e saudável, em um mundo tomado pelos alimentos ultraprocessados, que ficam prontos em menos de cinco minutos. Carl Honoré diz:

A pressa sentou-se à mesa do jantar durante a Revolução Industrial. No século XIX, muito antes da invenção das lanchonetes drive-thru, um observador resumiu o jeito americano de comer como “mandar ver, engolir e pronto”. Em seu livro *The Rituals of Dinner* [Os rituais do jantar], Margaret Visser observa que as sociedades em processo de industrialização passaram a apreciar a velocidade como “sinal de controle e eficiência” nos jantares formais (HONORÉ, 2019, p. 69).

Assim, alimentar-se bem requer tempo, uma boa dose de esforço para não nos deixarmos levar pela pressa e nos obriga a usar tudo o que aprendemos ao longo da vida, seja através de um caderno de receitas ou de um vídeo no *Youtube*. Cozinhar nos coloca em contato com a sensibilidade de nossos sentidos, nos obriga a trabalhar com as mãos e requer criatividade. Nos remete

a um passado ancestral e nos conecta, não apenas com nossas tradições, mas com nós mesmos. Mesmo que não estejamos utilizando um caldeirão, ainda há algum tipo de alquimia acontecendo. A cozinha se torna um grande palco para um processo de autotransformação, já que nos comprometemos a servir alguém (ou a nós mesmos) em um ato de doação e cuidado, que nos torna um pouco menos egoístas.

Acredito que o fato de estar na Inglaterra, país tradicionalmente conhecido por não ter grandes aptidões gastronômicas, tenha permitido observar as diferenças na maneira como brasileiros e ingleses se alimentam. Talvez, se eu estivesse em Portugal, Grécia ou Tailândia, estaria escrevendo sobre diferenças linguísticas. Entretanto, o destino me proporcionou a possibilidade de pensar a respeito de algo que vou chamar de “apropriação culinária”, um nome baseado na ideia de apropriação cultural, uma vez que a culinária reflete os costumes de um povo, além de ser refletida em outros aspectos culturais, como as religiões e a política. Não somente os alimentos, mas também os utensílios e as técnicas utilizados na culinária fazem parte de um acervo cultural.

Conforme definição do antropólogo Rodney William:

a apropriação cultural é um mecanismo de opressão por meio do qual um grupo dominante se apodera de uma cultura inferiorizada, esvaziando de significados suas produções, costumes, tradições e demais elementos. É uma estratégia de dominação que visa apagar a potência de grupos histórica e sistematicamente inferiorizados, esvaziando de significados todas as suas produções, como forma de promover seu genocídio simbólico. Apropriação cultural e racismo são temas imbricados (WILLIAM, 2019, p. 39).

A prática desinveste o significado sagrado ou político que um povo confere aos elementos culturais, substituindo-os por outros significados, geralmente ligados ao entretenimento e à estética, promovendo o esvaziamento e colonização desses elementos sem, em contrapartida, gerar benefícios ao grupo que produziu aquela cultura.

Considerando essa discussão, comecei a observar certa proximidade na fala de ingleses em relação ao *curry* - que até então, para mim, se referia a uma especiaria indiana, mas que, na Inglaterra, trata-se de um prato de carne (tradicionalmente, carneiro) servido com molho picante. Tive a curiosidade de entender melhor a relação dos ingleses com o *curry* e acabei por constatar que não se pode deixar de considerar o *curry* como produto da colonização inglesa na Índia, a partir de meados do século XIX. Conforme anuncia o título do livro de Lizzie Collingham (2017), em tradução livre, *O sabor do império: como a busca de alimentos pela Grã-Bretanha moldou o mundo moderno*.

Segundo Maroney,

O curry foi introduzido na Inglaterra como um prato indiano, e a representação culinária da colonização da Índia pela Grã-Bretanha. Era um alimento praticamente sinônimo da cultura da Companhia das Índias Ocidentais. O curry era a refeição diária dos membros da CIO na Índia e, quando voltaram para a Inglaterra, recriaram essa experiência em cafés cheios de nostalgia¹ (MARONEY, 2011, p. 102, tradução nossa).

Portanto, o *curry*, após passar por adaptações ao longo do tempo, tornou-se o prato oficial da Inglaterra. Segundo o site *Historic UK*, em 2001, o Secretário de Assuntos Internacionais, Robin Cook, elegeu ao *Chicken Tikka Masala*, um tipo de curry, como “o prato nacional do país e um símbolo da Grã-Bretanha multicultural moderna²” (MUKHERJEE, 2020, s.p.).

No entanto, essa proximidade não significa necessariamente identificação com a Índia. O que ouvi, na verdade, foram comentários sobre a precariedade do país, os problemas sociais existentes e o quanto os ingleses não se sentiriam seguros estando lá. Já no *National Curriculum*, a Grade Curricular Nacional inglesa, há estudos dedicados à história, geografia e diferentes religiões, mas nenhum destaque à Índia ou a qualquer outro país com o qual a Inglaterra tenha mantido relações, comerciais ou de exploração.

Podemos observar, então, que *consumir*, do latim *consumere*, corresponde a comer, desgastar, desperdiçar. Ele advém de *com*, intensivo, adicionado a *sumere*, que significa tomar, pegar. Este, por sua vez, é formado por *sub*, abaixo, mais *emere*, comprar, tomar, pegar. Ou seja, *consumir* se aproxima de *apropriar*, não apenas gramaticalmente, mas também na tradição culinária anglo-indiana.

A decisão de tornar o consumo mais consciente deve coincidir com o respeito às origens e à contribuição indiana à cultura anglo-saxã. A cultura ocidental eurocêntrica poderá se beneficiar ao também se abrir para a visão de mundo dos hindu-descendentes e de sua herança filosófica ancestral, permitindo-se colocar em prática uma nova forma de relação, mais horizontal, igualitária e compartilhada.

Assim, a melhor comida do mundo pode ser aquela que você mesmo prepara, ao respeitar as tradições de um povo, atribuir valor à luta de seus antepassados, resgatar a história de um país e nos aproximar uns dos outros, seja cozinhando um *curry* ou um arroz com feijão.

NOTAS

¹ Curry was introduced to England as an Indian dish, and the culinary representation of Britain's colonization of India. It was a foodstuff that was practically synonymous with East India Company culture. Curry was the daily meal for EIC members in India, and when they returned to England, they recreated that experience in coffeehouses steeped in nostalgia.

² The country's national dish and a symbol of modern multicultural Britain.

REFERÊNCIAS

- AIRES, L. De onde surgiu a combinação de arroz com feijão? **Aventuras na História**. São Paulo, 16 fev. 2019. Disponível em: <<https://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/almanaque/arroz-feijao-comida-brasil-historia-cultura.phtml>>. Acesso em: 24 fev. 2021.
- CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2011.
- COLLINGHAM, L. **The hungry empire**: How Britain's quest for food shaped the modern world. New York: Vintage Books, 2017.
- FREYRE, G. **Manifesto regionalista**. Recife: FUNDAJ, Ed. Massangana, 1996. 7.ed.
- HONORÉ, C. **Devagar**: como um movimento mundial está desafiando o culto da velocidade. 8.ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 2019.
- MACHADO, L. S. et al. Parent in science: the impact of parenthood on the scientific career in Brazil. In: **IEEE/ACM 2nd International Workshop on Gender Equality in Software Engineering (GE)**, 2019, Montreal, QC, Canada, pp. 37-40, 2019. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/335496129_Parent_in_Science_The_Impact_of_Parenthood_on_the_Scientific_Career_in_Brazil>. Acesso em: 24 fev. 2021.
- MUKHERJEE, D. The british curry. **Historic UK**, England, 2020. Disponível em: <<https://www.historic-uk.com/CultureUK/The-British-Curry/>>. Acesso em: 24 fev. 2021.
- WILLIAM, R. **Apropriação cultural**. São Paulo: Editora Jandaíra, 2019. 1.ed.