

O cozinhar como prática afetiva durante a pandemia

Cooking as an affective practice during the pandemic

Sonia Regina Vargas Mansano¹, Paulo Anísio de Oliveira Jorge²

Resumo

Os modos como a população se relaciona com os alimentos e as práticas culinárias foram intensamente modificados no período da pandemia por Covid-19. Esta pesquisa objetivou analisar como o ato de cozinhar foi inserido no circuito afetivo da vida pandêmica durante o isolamento social. Adotando a perspectiva teórica da Psicologia Social, foi dada ênfase às mudanças sociais, afetivas e políticas geradas na relação com os alimentos, seja em termos de consumo ou de produção. Metodologicamente, optou-se pela abordagem qualitativa, valendo-se de documentos de domínio público disponibilizados na internet. Nesses documentos foram selecionados comentários e entrevistas de cozinheiros amadores que descreviam as relações com os alimentos e com a cozinha. Os resultados foram organizados em dois eixos: a cozinha como território afetivo e a reterritorialização forçada que recaiu sobre parte da população. Conclui-se que as práticas culinárias e alimentares evocam possibilidades plurais de vinculação afetiva tanto com a natureza quanto com outros humanos.

Palavras-chave: Pandemia; Alimentos; Afeto; Território; Psicologia Social.

Abstract

The ways in which the population relates to food and culinary practices have been profoundly altered during the Covid-19 pandemic. This research aimed to analyze how the act of cooking was integrated into the affective circuit of pandemic life during the social isolation. Adopting the theoretical perspective of Social Psychology, emphasis was placed on the social, emotional, and political changes generated in the relationship with food, whether in terms of consumption or production. Methodologically, a qualitative approach was chosen, making use of publicly available documents on the internet. Within these documents, comments and interviews describing relationships with food and the kitchen by amateur cooks were selected. The results were organized into two axes: the kitchen as an affective territory and the forced reterritorialization that befell part of the population during the pandemic. It is concluded that culinary and dietary practices evoke diverse possibilities of affective connection, both with nature and with other humans.

Keywords: Pandemic; Food; Affection; Territory; Social Psychology.

¹ Doutora em Psicologia Clínica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), São Paulo, São Paulo, Brasil. Docente do Programa de Pós-graduação em Psicologia da Universidade Estadual de Londrina (UEL), Londrina, Paraná, Brasil. Bolsista Produtividade CNPq - N2, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Brasília, Distrito Federal, Brasil. *E-mail:* mansano@uel.br

² Discente do Curso de Psicologia na Universidade Estadual de Londrina (UEL), Londrina, Paraná, Brasil. Bolsista de Iniciação Científica pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Brasília, Distrito Federal, Brasil. *E-mail:* pauloanisio07@gmail.com

Introdução

A alimentação é algo intrínseco aos seres vivos, em especial, aos seres humanos que, ao conquistarem a manipulação e o controle do fogo passaram a executar a cocção de caças, frutas e vegetais, instaurando uma prática milenar. Cozinhar vai do simples ao complexo, do barato ao caro, do prazeroso ao desagradável. Em sua dimensão vital, é possível assinalar o quão inescapável é a cozinha: pelo menos algumas vezes na vida fomos desafiados por um fogão tendo a fome como torcida. Desde a infância é possível assistir pais, avós, trabalhadores domésticos ou pessoas significativas debruçados no fogão preparando o tão ordinário almoço no meio da semana ou alimentos mais elaborados para festividades e datas importantes. Para além de necessidades biológicas da alimentação, o comer, o cozinhar e a própria cozinha estão inseridos em muitas esferas da vida cotidiana, como ilustra a *chef* Rita Lobo (Bittencourt, 2020) ao dizer: “cozinhar é como ler e escrever: todo mundo deveria saber”.

Apesar da riqueza natural e alimentar presente no Brasil, a situação pandêmica evidenciou, novamente, a disseminação da fome em nosso país. Em larga medida, o então governo brasileiro foi responsável por agravar a insegurança e a miséria alimentar durante a pandemia. É o que se pode constatar no documento denominado “II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil” (Rede Penssan, 2022), onde consta que há 125,2 milhões de pessoas residentes em domicílios com insegurança alimentar das quais mais de 33 milhões estão em situação de fome. Tal dado é relevante para analisar as potências e limites que cercam a cozinha, a qualidade das refeições, as histórias vividas em torno de alimentos e, de modo específico, as reais condições de alimentação e sua garantia à população.

Colocando a preparação dos alimentos em questão, o presente estudo teve por objetivo analisar como o ato de cozinhar foi inserido no circuito afetivo da vida pandêmica. Para isso, foi percorrido

o seguinte trajeto: primeiro foi realizado um levantamento histórico e teórico sobre as práticas do cozinhar e sua interface com as relações humanas. Na sequência, a parte empírica do estudo buscou, em depoimentos de domínio público, identificar como a relação com os alimentos foi efetuada durante a pandemia, dando destaque a seus desdobramentos afetivos. Ao final desse percurso, será possível mostrar que as práticas de ocupar a cozinha e produzir alimentos no contexto pandêmico evidenciaram uma série de impasses. Para uma parcela da população, cozinhar abriu uma oportunidade de vinculação e expansão afetiva, enquanto para outra ganhou contornos de sobretrabalho que evidenciou o impacto da pandemia no cotidiano do nosso país.

As práticas do cozinhar na interface com a organização social capitalista: impasses

Boa parte da nossa existência se passa em volta do fogo, do fogão e em frente ao prato, ao preparar os alimentos, pensar em uma receita ou mesmo reunir a família e os amigos para as refeições. A comida alimenta o corpo ao mesmo tempo que sustenta práticas comunitárias, grupais e históricas de um povo. Assim, a relação com os alimentos possui uma dimensão cultural plena de experimentações, preferências, histórias, utensílios e costumes. Nas palavras de Amon (2014, p. 29): “Comida é o alimento situado em um universo cultural e em uma cosmovisão singular, é valor simbólico e emocional, memória social, linguagem, narrativa”. A cozinha pode ser considerada um espaço significativo dos lares brasileiros. De alguma maneira, ela faz parte do cotidiano seja como mero local de passagem, seja conquistando uma permanência maior dos moradores. Para uma parte da população, abre-se no cotidiano do habitar uma possibilidade de conhecer e se apoderar das técnicas e práticas da cozinha. Já outra parte não aprecia essa atividade, abdicando da produção dos alimentos e se restringindo ao seu consumo. Aqueles que se vinculam à cozinha sabem que não é só de alegrias que vive o cozinheiro. Afinal, há receitas que dão errado, ingredientes que faltam, bolos que

murcham e muitos outros imprevistos tão comuns nesse âmbito. Entre sucessos e fracassos, nota-se que a passagem pela cozinha pode ser tão integrada à vida quanto as demais partes do lar, sendo por vezes investida como um território afetivo (Guattari; Rolnik, 1996).

Cabe considerar que a ocupação do tempo majoritariamente pelo trabalho nos grandes centros urbanos tende a prejudicar a relação com a alimentação e com o cozinhar. Suas exigências podem impedir ou minimizar os momentos dedicados a preparar e ingerir alimentos. Prova disso é a expansão de restaurantes e *self-services* em nosso país. A partir dos dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017-2018, realizada pelo IBGE, nota-se que houve um aumento no gasto com alimentação fora de casa. Entre os anos de 2007-2008 e 2017-2018 o aumento percentual de despesa com alimentação fora de casa foi de 1,7%, saltando de 31,1% para 32,8% (IBGE, 2010, 2019). Isso mostra o distanciamento crescente da população com o cozinhar.

Acompanhando a velocidade impressa no cotidiano da contemporaneidade produtivista, nota-se que a otimização do tempo também chegou às mesas. O cozinhar e o comer bem vão sendo deixados de lado e trocados por *fast food* ou comidas solicitadas a partir de aplicativos de *delivery*. Seja na televisão ou na internet somos bombardeados o tempo todo com propagandas dizendo da praticidade de recorrer a esse tipo de alimentação com entregas domiciliares, reduzindo a responsabilidade do cuidado de si e dos outros pela via dos alimentos. A prática de recorrer a tais aplicativos, por facilitar um dia corrido, tornou-se suporte para a alimentação de boa parte da população, fato que implica alguns riscos. Além de não possuírem uma constituição nutricional adequada, tendo em vista que em sua maioria esses alimentos são classificados como ultraprocessados pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), o seu consumo frequente afasta o sujeito de uma prática de cuidado que traga mais do que a saciedade.

Em consonância a este cenário, a velocidade com que os alimentos são preparados e consumidos

evidencia uma postura para com a vida cotidiana, na qual componentes subjetivos como rapidez, praticidade e agilidade culminam em uma desatenção para com a comida, o meio ambiente e as práticas culturais. Amon (2014, p. 204) descreve:

O modo de pensar tradicional cede lugar a uma forma de racionalidade contemporânea cujo paradigma é o *fast food*. Seus componentes são eficiência, quantificação, previsibilidade e controle. Implicam maximização da eficiência, aumento da quantidade em detrimento da qualidade e subjetividade, padronização dos serviços e substituição do trabalho humano por tecnologias não humanas.

Uma iniciativa de resistência a esse modo de produção foi organizada pelo movimento chamado *slow food*. O projeto visa estabelecer um contraponto à padronização do paladar e da apreciação dos sabores (Amon, 2014), apostando na lentidão como a saída para que se volte à cozinha e ao contato mais próximo com a transformação dos alimentos. Busca-se criar e recriar relações que foram abandonadas pelos modos de vida submetidos a uma dinâmica veloz do capital e reduziram as refeições ao mero consumo de alimentos e reposição energética. Em defesa do prazer e da comensalidade, os princípios do *slow food* resgatam o direito ao sabor e têm como valores “a lentidão, o descanso e a hospitalidade” (Amon, 2014, p. 205). A argumentação defendida é para que seja possível sentir uma pluralidade de sabores e que os alimentos não sejam prontamente deglutidos e esquecidos logo em seguida. Assim, por meio de ações comunitárias e de cunho educativo, o movimento busca resgatar práticas culinárias regionais e transformar o modo como se cozinha e se come. Amon (2014, p. 205) diz:

O principal alvo dessa contraposição está na vida rápida, tida como um vírus destrutivo. A proposta de incorporação do descanso e da calma como hábito e prazer dirige-se àqueles que realmente desejam incluí-los em suas práticas e não aos que pensam nisso como conceitos irreais, que não cabem em suas vidas.

Tal lentidão é resgatada desde o preparo dos alimentos que pode ser realizado com calma, atenção e cuidado. Dimensões estas que, para Amon (2014), são defendidas pelo movimento *slow*. A autora apresenta, então, o conceito de *poiética* de Valéry (1991) ao colocar o cozinhar como algo mais instigante que o próprio consumo da comida. Para Valéry (1991, p. 188), “o fazer, o poëin, do qual desejo me ocupar, é aquele que termina em alguma obra”, mas sem a intenção de valorizar apenas o produto final e sim considerar que o processo é a própria obra. Nesse sentido, é possível comer e saborear devagar aquilo que foi feito lentamente. Transpondo essa ideia para o cotidiano mais amplo, cabe considerar a possibilidade de viver devagar, escolher calmamente, pensar de outro modo, mudar o território afetivo em que vivemos para que se mude também a vinculação com o território onde cozinhamos.

Pelbart (2003) assinala um novo modo de relação entre capital e subjetividade. O mundo da propaganda avançou sobre dimensões da existência a princípio inimagináveis, como o inconsciente. Somente isso já seria preocupante. Mas, Pelbart ainda alerta que esse avanço não se dá meramente numa chave de conquista de espaço: há também mobilização, ampliação e exploração da esfera subjetiva com vistas a vinculá-la de modo naturalizado ao capital e seus pressupostos. Sobre o atual capitalismo, descrito como império contemporâneo, Pelbart (2003, p. 21) afirma: “Ele mesmo depende da circulação de fluxos de toda ordem a alta velocidade, fluxos de capital, de informação, de imagem, de bens, mesmo e sobretudo de pessoas”. Essa movimentação, que se ancora na exploração predatória da vida, estende-se aos humanos e ao meio ambiente. Desse modo, um viver que não seja diretamente conectado aos valores do capital ou que fuja dessa dinâmica acelerada, num primeiro momento, parece ser visto como algo difícil de ser concretizado no cotidiano.

Essa circulação veloz que o capital imprime no cotidiano da população se estende para o âmbito da alimentação. A velocidade de preparação de uma comida congelada ou a chamada de um

aplicativo de entrega será bem mais acelerada do que a lida com o fogão, cuja atividade exige dedicação e lentidão. Devido à relação predatória que o capitalismo mantém com as subjetividades, recorre-se menos a esses tipos de alimento tanto por praticidade, quanto pela disseminação padronizada de sabores ofertados pelo mercado. Aliadas a isso, as estratégias de *marketing* e propaganda geridas no mercado de alimentação buscam ocupar a vida cotidiana com componentes subjetivos aliados ao movimento acelerado, uma das marcas da subjetividade capitalística.

Vale ressaltar que a busca da praticidade na alimentação não ocorre por mera preguiça ou passividade diante das ofertas do mercado. Zocchio (2019) argumenta como a velocidade e a solidão, presentes da vida atual, fazem com que a distância da cozinha aumente frente às comodidades prometidas nos aplicativos de entrega. Diante das exigências do mundo do trabalho e dos estudos, que ocorrem por vezes em turnos alternados, é difícil garantir tempo e energia para colocar um cardápio semanal em curso. Isso faz pensar que o modo de vida contemporâneo tende a não admitir mais essa vinculação. Em contrapartida, Pelbart (2003, p. 21) mostra uma possibilidade frente ao cenário desanimador explicitado até aqui: “seria preciso perguntar-se de que maneira, no interior dessa megamáquina de produção de subjetividade, surgem novas modalidades de se agregar, de trabalhar, de criar sentido, de inventar dispositivos de valorização e autovalorização”. Trazemos as questões levantadas por Pelbart (2003, p. 22) para as práticas culinárias:

[...] que possibilidades restam de criar laço, de tecer um território existencial e subjetivo na contramão da serialização e desterritorializações propostas a cada minuto pela economia material e imaterial atual? Como reverter o jogo entre a valorização crescente dos ativos intangíveis tais como inteligência, criatividade, afetividade, e a manipulação crescente e violenta da esfera subjetiva?

Voltando-nos especificamente para o problema aqui abordado questionamos: como reverter

esse jogo capitalista nas práticas de alimentação, do comer e do cozinhar? Como colocá-las em âmbito desejante, resgatando sua dimensão relacional e afetiva? Desacelerar o tempo da produção e viabilizar uma atenção sensível ao tempo de cocção pode ser um caminho para essa mudança. Nesse movimento, cabe encontrar brechas para substituir o *fast food* pelo *slow food*. Isso seria possível apenas pela produção diferenciada de sentidos à experiência da alimentação tanto no âmbito individual como no coletivo. Nessa direção, consideramos que a cozinha agrega afetos, encontros, pessoas, comidas e momentos, podendo ser um espaço para experimentar conexões vitais.

Um exemplo recente do resgate da relação com a cozinha ocorreu durante os primeiros meses de isolamento social provocado pela pandemia do coronavírus. Em uma busca simples por meio da palavra ‘culinária’ em plataforma de pesquisa popularizada, pode-se notar a grande variedade de matérias em *blogs* e *sites* jornalísticos, publicadas entre abril e julho de 2020 (primeiros meses da pandemia) indicando receitas. Parte delas assumiu o intuito de melhorar a qualidade do tempo passado em casa, seja na companhia de familiares, amigos ou mesmo sozinho. Esse período chegou a ficar conhecido como ‘pãodemia’, termo utilizado também por Manuela Stelzer (2020), que comenta as práticas ligadas às panificações caseiras. Frente à realidade social de isolamento, até então desconhecida pela maior parte da população antes do momento pandêmico, a cozinha recebeu de volta a atenção dos moradores das residências. Tal espaço passou a ser visitado com mais frequência e, por que não dizer, com mais afeto e interesse (Coccia, 2020).

A pandemia instaurou, assim, um movimento de territorialização da cozinha. Guattari e Rolnik (1996, p. 323) elucidam a noção de território explicando que ele, “pode ser relativo tanto a um espaço vivido, quanto a um sistema percebido no seio do qual o sujeito se sente ‘em casa’”. A cozinha, como um espaço vivido de modo mais recorrente na pandemia deixou entrever uma multiplicidade de aromas, sabores, afetos e encontros. Assim, não

estamos diante de um espaço que valeria por si só, mas um território investido desejantemente e composto pelo “conjunto de projetos e das representações nos quais vai desembocar, pragmaticamente, toda uma série de comportamentos, de investimentos, nos tempos e espaços sociais, culturais, estéticos, cognitivos”.

As relações com os alimentos e o cozinhar foram alteradas principalmente com a intenção de aproveitar a desaceleração do dia a dia daqueles que puderam permanecer mais nas residências. Isso possibilitou analisar o cozinhar na tripla perspectiva abordada por Guattari (2003): a esfera ecológico-ambiental, as relações sociais e a subjetividade humana. Esses três registros fazem referência à articulação ético-política denominada pelo autor de “ecosofia” (Guattari, 2003, p. 8). Seu intuito foi evidenciar e repensar as práticas ecológicas e sustentáveis de uma relação que foi historicamente apartada entre humano e natureza. Consideramos, então, que é possível articular os temas que permeiam a alimentação e a culinária com estes três registros de Guattari (2003) evidenciando essa conexão vital que, por vezes, é desconsiderada pelo regime socioeconômico vigente. Para acessar a potencialidade que as práticas culinárias podem oferecer é relevante ir ao seu encontro e perceber como ocorre a constituição da existência junto dos alimentos, utensílios, receitas e sujeitos.

Para tanto, cabe pensar as possibilidades de construir uma sustentabilidade afetiva na relação com as práticas do cozinhar e do comer. Mansano e Carvalho (2016, p. 708) assinalam: “Em termos gerais, a sustentabilidade afetiva responde às condições atuais de uma vida social insustentável, seja na relação com a natureza, seja nas relações sociais e afetivas cotidianas”. Como seria possível efetuar tal sustentabilidade? Quando analisamos a problemática levantada acerca da alimentação *fast*, que promoveu uma desterritorialização da cozinha e colocou em cena a alimentação preparada em escala industrial, é nítido que a relação com a comida hoje em dia tende a se tornar insustentável. E isso se dá em nível da produção, distribuição e consumo dos alimentos que distanciou a população da esfera

dos afetos e das vinculações culinárias. Pode-se dizer, então, que o retorno às práticas culinárias no cotidiano pandêmico deixou entrever o horizonte de sustentar modos de vida diferentes. Em alguma medida, o encontro do humano com os alimentos proporcionou, além do preparo de receitas e refeições, a mobilização de afetos e a criação de encontros com os outros e com a natureza dos alimentos.

A desaceleração forçada da pandemia colocou a cozinha em evidência e gerou efeitos bastante diferentes no cotidiano: para alguns, a cozinha tornou-se tarefa acumulativa e obrigatória para alimentar a família, com destaque a um recorte de gênero, no qual muitas mulheres tiveram um aumento na carga de trabalho doméstico (Oliveira; Queiroz; Diniz, 2020). Para outros, o encontro com o cozinhar escancarou o desespero ante a carência de alimentos que demarcou novamente a situação de fome que ronda nosso país (Rede Penssan, 2022). Houve ainda aqueles para quem a cozinha pode constituir um território subjetivo que possibilitou compor uma estratégia para enfrentar o desamparo que se evidenciava pela condição preventiva sanitária de isolamento. Neste caso, foi possível sustentar algumas experimentações que evitaram o desalento diante dos traumas gerados pelo número de casos e óbitos da pandemia (Birman, 2021).

A pandemia colocou, assim, o desafio de redesenhar a relação com os alimentos, a cozinha e os lares. O que faremos, agora, é apresentar como o ato de cozinhar foi inserido no circuito afetivo da vida pandêmica e quais foram alguns de seus desdobramentos relacionais. Para isso, recorreremos ao depoimento de quem, durante a pandemia, expôs publicamente essa experiência.

Caminho metodológico

Esta pesquisa é de tipo qualitativo e analisou “o universo de significados, motivações, aspirações, crenças, valores e atitudes” (Minayo, 1994, p. 21) que permearam as práticas culinárias durante a pandemia. Nessa elaboração, buscamos compreender como se estabeleceu a um território

afetivo com a cozinha e a alimentação. Para tanto, buscamos inicialmente levantar estudos sobre o momento pandêmico e a estratégia de cozinhar como enfrentamento das adversidades, apresentados na primeira parte deste estudo.

Na parte empírica foram selecionados depoimentos, entrevistas, vídeos e comentários publicados em documentos de domínio público que versavam sobre as experiências em torno da cozinha durante o período pandêmico. O recorte temporal dos documentos utilizados na pesquisa compreendeu os anos de 2020 e 2021, momento mais crítico da pandemia em que as medidas sanitárias ganharam contornos rígidos e polêmicos. Os documentos possibilitaram um acesso direto aos depoimentos de cozinheiros profissionais e caseiros acerca de suas experiências culinárias durante o isolamento social.

Os dados foram organizados em dois eixos:

1. Reinventando a cozinha como território afetivo;
 2. O cozinhar como reterritorialização forçada.
- As análises foram realizadas tendo como norteadores os conceitos de território, desterritorialização, afeto e vinculação, tendo como norteadores a Psicologia Social e a Filosofia da Diferença.

Resultados e Discussão

O imperativo da velocidade e praticidade na alimentação, já explanados na parte teórica desta pesquisa, pode ser compreendido em meio ao processo de desterritorialização que a cozinha sofreu dentro da megamáquina capitalista. Entender a cozinha como território é fundamental para compreender o afastamento, o retorno e a permanência nesse espaço durante a pandemia. Coccia (2020, p. 207) defende que a casa não é o lugar no qual simplesmente se habita, mas implica também o contato com outros seres com os quais convivemos: “humanos, plantas, animais, os objetos mais díspares”. Quais as dimensões afetivas atualizadas nesse espaço doméstico como lugar de convívio e composição? É o que apresentaremos nos dois eixos subsequentes:

Eixo 1: Reinventando a cozinha como território afetivo

Iniciamos esta análise pelo canal ‘Panelinha’ da *chef* de cozinha e apresentadora Rita Lobo. Durante os primeiros meses da pandemia, ela deixou de produzir seus vídeos e materiais televisivos em estúdio e passou, bem como outros trabalhadores, a utilizar o chamado *home office*, produzindo material audiovisual sobre cozinhar direto de sua casa. Os vídeos se diversificaram entre bate-papos com internautas, receitas e também entrevistas com convidados diversos. Com a série de vídeos denominada ‘Rita, Help! Me ensina a cozinhar!’ ela explorou receitas básicas e tradicionais do dia a dia do brasileiro. Comentários dos mais diferentes tipos foram postados nos vídeos:

Rita, eu lhe agradeço IMENSAMENTE. Aca-bei de cozinhar e temperar o feijão, seguindo suas orientações. Assisti aos dois vídeos seus a respeito várias vezes hoje. Kkkkkkkk Muuuui-to obrigada! Eu estou muito feliz. Até mandei um vídeo para a minha mãe do meu feijãozinho. Foi meu primeiro feijão da viiiiidaaaaa. Muito obrigada (Dias, 2020).

Nossa, mas esse seu trabalho é muito importante! E ser feito assim na cozinha da sua casa, fica tão pessoal e dá para ver que todo mundo pode fazer em casa, sem produção! Obrigada a você, sua equipe, seu filho e seu marido por isso! (Ribeiro, 2020).

Nossa, bolo de cenoura? Vou tentar fazer um! Nunca fiz um bolo na vida! Rita, você salvou o meu sábado! Estou precisando de uma vitória nesse sábado! 30 dias de isolamento social já estou quase perdendo a paciência! (Frischen, 2020).

O primeiro vídeo foi lançado no dia 3 de junho de 2020 e conta hoje com mais de 260.000 acessos e 246 comentários. Além de agradecimentos, há relatos de pessoas que conseguiram fazer as primeiras receitas de suas vidas e a expressão da alegria de partilhar a comida com aqueles que coabitam. Além disso, a proximidade que o espectador conseguiu criar com a *chef*, num movimento não

presencial de comensalidade, propiciou o reconhecimento de si na figura de cozinheiro caseiro e no processo de cozinhar.

Os comentários dos espectadores descrevendo as empreitadas culinárias dão pistas de como o reencontro com a cozinha pode gerar momentos de tranquilidade em meio ao isolamento social. Experimentar a parada na cozinha consistiu em uma tentativa de reinvenção desse território e de suas práticas (Guattari; Rolnik, 1996), considerando que essa relação vinha sendo barrada no cotidiano veloz pré-pandêmico que descrevemos anteriormente. Para esses expectadores foi revitalizada uma subjetividade cozinheira, que buscou preparar alimentos, sentir os sabores, se arriscar nas receitas e também cuidar uns dos outros a partir da alimentação. Alguns narram uma espécie de aventura e redescoberta do território com suas possibilidades:

Oi Rita! Tudo bem? O amor pela cozinha começou com a minha avó ensinando a fazer bolos quando era criança. Porém com minha vida corrida (sou médica) não cozinho tanto como gostaria. Na quarentena agora continuo trabalhando, mas menos (são escalas) então estou cozinhando mais e curtindo MUITO suas receitas. Amo tudo que você faz! Obrigada por tudo! Está deixando esse período tão difícil, mais leve! (Tudech, 2020).

Para aqueles que não puderam realizar o isolamento social e precisaram seguir trabalhando presencialmente ou ainda com o trabalho entrando nas casas com o *home office* o grande desafio foi conseguir lidar com as exigências tanto dos empregos como também da casa, como vimos acima. Nesses casos, trabalhar, cozinhar, cuidar e outras atividades disputaram o tempo e a energia gerando, todavia, alguma satisfação. Pelbart (2003, p. 24) descreve como a esfera subjetiva é capturada para além do corpo “agora é a alma do trabalhador que é posta a trabalhar, não mais o corpo, que apenas lhe serve de suporte. Por isso, quando trabalhamos nossa alma se cansa como um corpo, pois não há liberdade suficiente para a alma, assim como não há salário suficiente para o corpo”.

Pelbart permite-nos argumentar que tanto o cozinhar quanto o comer envolvem atividades que requerem tempo, desejo e energia. Entrar em contato, pelos *sites*, com relatos de situações compartilhadas na pandemia abriu espaços para aprimorar as práticas culinárias, bem como fazer delas algo prazeroso e significativo. Isso mostra a potência da ocupação da cozinha como território afetivo capaz de proporcionar encontros que mobilizam afetos alegres (Deleuze, 2002). Como? Os sabores e seu compartilhamento colocam em cena todo o universo histórico, cultural e afetivo que os alimentos carregam. Nas palavras de Altoé e Azevedo (2020, p. 268): “Com a sua capacidade de conjurar sensações e memórias, a comida também traz à tona sentimentos como alegria, tristeza, tranquilidade e ciúme”. É nesse sentido que o encontro com os alimentos e as práticas culinárias pode propiciar a experimentação de novos encontros. É nesse emaranhado de possibilidades que o cotidiano alimentar está localizado. Ao revisitar a cozinha os depoentes mostram que foi possível produzir um alimento e se produzir com ele. O relato a seguir ilustra essa diversidade:

Oi Rita e equipe Panelinha! Espero que todos vocês estejam bem em meio a essa loucura que a humanidade está passando. Quero agradecer e parabenizar a vocês por esse serviço incrível durante a quarentena. Como boa taurina, adoro comer. Mas cozinhar nunca foi minha praia. No entanto, desde que comecei a assistir a transmissão da Rita no Panelinha durante essa quarentena, não saio mais da cozinha. kkk. Virou uma terapia fazer a comida, sentir os aromas e sabores novos dados a alimentos que são comuns em minha casa, como o chuchu, a abobrinha e o quiabo. Nossa, nunca comi tanto quiabo como agora (receita da farofa com ovos e o quiabo grelhado – MA RA VI LHA). Moro em Vitória da Conquista/BA e esses alimentos são muito comuns e fáceis de encontrar na feira do tipo: plantação do fundo do quintal (Prado, 2020).

O isolamento social instaurou um regime no qual, aos poucos, as rotinas amplamente conhecidas foram sendo barradas e proibidas em prol da

promoção da segurança sanitária. Le Breton (2020, p. 132) elucida como essa quebra deixou aparente o valor do que preenche o dia a dia. Em suas palavras:

A experiência do confinamento quebrou uma certa despreocupação com o passar dos dias, recordando brutalmente não só a precariedade da existência, mas também a do instante. Uma certa banalidade envolvia nossos comportamentos, que hoje reencontram sua dimensão sagrada: tomar um café ao ar livre, caminhar num parque ou num bosque, encontrar amigos, ir ao teatro ou ao cinema, ou mesmo sair simplesmente de casa sem hora para voltar, sem dever satisfação a ninguém.

Muitas dessas ocasiões elencadas por Le Breton costumam acontecer em torno da mesa na refeição. Altoé e Azevedo (2020, p. 264) recordam: “A forma de comensalidade mais corriqueira e desinteressada é a refeição cotidiana, que, embora feita de maneira ordinária, tem a capacidade de se alocar profundamente na memória”. Dividir a mesa com alguém querido foi um desses aspectos da vida comum que se perdeu no período pandêmico em função do isolamento social. Para alguma parte da população, porém, foi possível dentro das normas de segurança tentar acessar esses encontros em torno da comida. Nesse cenário, atos de generosidade e cuidado em meio à emergência sanitária, evidenciaram a potência de vida para produzir outros laços com pessoas e alimentos. É isso que vemos no depoimento abaixo:

Oi Rita, faço sempre as suas receitas, de verdade tenho cozinhado bem mais, inclusive pão caseiro. Amanhã vou encontrar o meu namorado depois de quase 50 dias sem se ver, será só um oizinho sem se tocar e como todos os sábados eu levava um bolinho pra ele que mora com o pai de 78 anos, amanhã levarei o bolo de cenoura com muito amor e carinho, para adoçar o dia deles (Santos, 2020).

Nos relatos elencados para este primeiro eixo, acompanhamos experiências de pessoas que conseguiram compor a cozinha como um território

afetivo. Essa parcela da população conseguiu compor esse território, se produzir junto com as práticas culinárias e criar momentos de prazer, superando os desafios da pandemia. Contudo, essa relação prazerosa não foi possível para todos.

Eixo 2: O cozinhar como reterritorialização forçada

Mesmo antes da pandemia, as práticas culinárias já sofriam um movimento de desterritorialização, como consequência do modo de vida veloz que o sistema capitalista imprimiu no cotidiano. Exemplos disso são, como vimos, o uso das comidas congeladas, os aplicativos de *delivery* e a alimentação *fast food*, os quais propiciaram um distanciamento das práticas de envolvimento com a produção alimentar diária das cozinhas residenciais. A desterritorialização das cozinhas refere-se ao que Guattari e Rolnik (1996, p. 323) entendem como uma perda de território: “sair de seu curso e se destruir”. Com isso, a cozinha se tornou um local estranho, marcado pela mera passagem e alheio a possibilidade de se compor com os seres humanos e não humanos. Pode-se dizer que as relações com a cozinha foram, aos poucos, desgastadas, dificultadas e capturadas pelo sistema capitalista que, ao desterritorializar esse espaço das residências, abriu nichos de mercados, reterritorializando a alimentação nos restaurantes e nos aplicativos. O capitalismo, também nesse âmbito, está “constantemente tentando ‘recapturar’ os processos de desterritorialização na ordem da produção e das relações sociais” (Guattari; Rolnik, 1996, p. 323).

A relação entre renda e alimentação é direta. Durante a pandemia da Covid-19 o quadro de desemprego ou de informalidade laboral culminou na insegurança alimentar e evidenciou o retorno da fome no país. Em nome da economia de tempo e de dinheiro, as refeições realizadas no setor comercial alimentar tornaram-se a saída possível, ainda que pouco qualificada e nutritiva.

Quando a possibilidade de alimentação se tornou escassa para uma parcela significativa da população, alternativas foram abertas dentro da

limitação financeira, como é possível constatar em uma reportagem Maria e Genilson. Diz Maria: “Há duas semanas eu construí [o fogão a lenha]. Acabou o gás e não tinha como comprar porque o gás estava muito caro. Improvisamos esse fogão de lenha na chuva, mas improvisamos ele” (Regueira, 2021). E Genilson complementa: “A gente compra pé de galinha, a gente compra ovo e pescoço, que é mais barato. Então, essas coisas assim que são mais baratas. Mais em conta no mercado” (Regueira, 2021). A escassez alimentar e a necessidade de improvisar com ingredientes mais baratos reterritorializou inclusive a fome, recorrente nas periferias do nosso país. Os depoimentos mostram as dificuldades que permearam o campo da alimentação durante a pandemia, somada a redução da renda das famílias, reacendeu os limites da pobreza que representou um grande impacto gerado na pandemia, para além das hospitalizações e óbitos.

Outro aspecto a ser analisado nesse movimento de reterritorialização é o fato de que muitas das cozinhas brasileiras, seja em um cenário de escassez ou não, foram conduzidas durante a pandemia pelas mulheres. O trabalho doméstico durante o isolamento social foi maximizado e depositado sobre as mãos femininas num movimento que foi naturalizado, como se a atividade culinária fosse uma obrigação inata e de responsabilidade total dessa parcela da sociedade. Oliveira, Queiroz e Diniz (2020) ajudam a compreender como os estereótipos sociais atribuídos ao sexo e gênero feminino foram intensificados durante o isolamento social. O trabalho doméstico e a volta dos olhares para o interior da casa não foram um episódio específico da quarentena para muitas mulheres, em decorrência da já acentuada carga de trabalho doméstico. Em suas palavras: “Muitas delas que já exerciam exclusivamente esse trabalho não remunerado nararam que estão mais exaustas, preocupadas e com a sensação de que são responsáveis pela não entrada do vírus na casa” (Oliveira; Queiroz; Diniz, p. 9). Durante o período de pandemia, houve então uma intensificação do trabalho doméstico que fundiu a ideia de cuidado com a responsabilidade e suposto poder de afastar o vírus de dentro de casa.

O depoimento de Marins dá visibilidade a essa situação. Referindo-se ao programa de Rita Lobo, ela escreve:

Obrigada pela inspiração. Está sendo bem difícil conciliar o trabalho à distância (e as cobranças) com os cuidados da casa, atenção à filha (3 anos) e cozinhar. É jornada tripla com certeza, mesmo dividindo as tarefas com o marido. Não dá tempo de ter muitas ideias de novas atividades pra criança e pratos fantásticos para as refeições [...]. Mas de qq forma, sempre SEM pacotes e com legumes, as vezes recauchutados do dia anterior [...]. Novas ideias de preparos simples ajudam muito (Marins, 2020).

Nesse caso, vislumbrar a cozinha como lugar que possibilita encontros, experimentações e afetos tornou-se um desafio. Em muitas das casas brasileiras esse cômodo representou uma rotina de trabalho exaustiva que não recebeu o devido reconhecimento e, principalmente, a devida remuneração. Aqui encontramos outra face da cozinha desterritorializada que, capturada pelo trabalho obrigatório e acelerado, tornou-se reterritorializada pelo capitalismo e pelo patriarcado. Bela Gil (2023) em seu livro “Quem vai fazer essa comida?”, levanta o debate sobre o trabalho doméstico e a responsabilidade da alimentação que incide sob as mulheres. Ao tratar da diferença entre o trabalho reprodutivo e o doméstico ela coloca:

A economia do cuidado refere-se ao trabalho não remunerado exercido na esfera doméstica para membros de uma família ou comunidade que, pelo menos em tese, poderia ser terceirizado. Estamos falando, portanto de tarefas que envolvem a manutenção do lar e das pessoas que vivem nele, incluindo escolha, aquisição e preparo de alimentos, limpeza e arrumação da casa, lavagem de louça e das roupas, organização e gestão doméstica, cuidado com as crianças, idosos e pessoas doentes ou com necessidades especiais etc (Gil, 2023, p. 60).

O trabalho doméstico, atribuído quase exclusivamente às mulheres, foi intensificado na pandemia e somado à responsabilidade de não deixar

o vírus chegar perto da família, pela higienização sistemática das mercadorias. Cuidado e proteção sanitários se fundiram no cotidiano feminino marcado pela reterritorialização forçada. Oliveira, Queiroz e Diniz (2020, p. 9) esclarecem: “O vírus parece impor uma nova sobrecarga, na medida em que a demanda desse lugar de cuidado e trabalho, a sua eliminação”. E completam, “Nesse sentido eliminar um vírus invisível é análogo ao trabalho doméstico, porque ambos parecem não ter fim”, fato que sobrecarregou as mulheres.

Considerações finais

Ao final deste percurso pode-se dizer que as práticas da cozinha no contexto doméstico e pandêmico não foram necessariamente sinônimas de encontros, potência, bons momentos e fartura. Uma concepção romantizada das suas práticas, como pode ser encontrado em alguns programas televisivos e redes sociais, escondeu o itinerário de sofrimento de milhões de brasileiros, seja pelo agravamento da fome, pela contaminação pandêmica de quem precisou manter-se exposto ao vírus ou pela carga de trabalho doméstico. Com isso, a pandemia do coronavírus, de certo modo, abriu uma fresta para olhar o que se passa nas cozinhas. As atividades ali realizadas serviram de alento para aqueles que encontraram nelas uma possibilidade de atravessar esse difícil período da nossa história. Mas, para outros, foi uma experiência de calamidade ante a escassez de alimentos, a fome e a sobrecarga de trabalho. Enquanto o vírus era invisível, o trabalho doméstico e a falta de alimentos acusavam uma visibilidade imperativa.

Pode-se dizer ainda que a pandemia não criou nada novo nesse cenário capitalista. O que chamou a atenção foi o movimento de parada no ritmo de produção do mercado que possibilitou um movimento de reconquista e reencontro com a cozinha para uma parte da população. Da mesma maneira, a insegurança alimentar já se fazia presente antes do período pandêmico, sendo então agravada. Entre aberturas e limites, o território da cozinha configurou-se como um analisador da organização

socioeconômica brasileira. Esta pesquisa contribuiu para os estudos em Psicologia atentando para o campo afetivo da preparação, acesso e consumo de alimentos. Compreender como os seres humanos se relacionam entre si e com a natureza serviu para analisar os encontros e seus desdobramentos sociopolíticos. As subjetividades são produzidas em um campo social complexo atravessado por sensibilidades plurais, mas também pela máquina capitalista que dá direção exclusiva à produção financeira. Em alguma medida e rompendo com a lógica capitalista, o tempo de pandemia possibilitou tecer práticas de cuidado com diferentes dimensões da existência, incluindo aí a vinculação com a cozinha pelo contato com as pessoas, os alimentos e a natureza.

Para a Psicologia, fica o desafio de entender o que pode ser produzido com os alimentos além das refeições, levando em conta as subjetividades e os afetos que entram em jogo nesse cenário. O que já podemos dizer é que a produção de subjetividade no âmbito das práticas cozinheiras mobiliza agentes sociais distintos em um empreendimento crítico de análise da experiência pandêmica. Cabe aos agentes sociais, nos anos vindouros, dar novos rumos a essa história valendo-se dos processos de aprendizagem que a pandemia desencadeou no cotidiano.

Referências

ALTOÉ, Isabella; AZEVEDO, Elaine de. Entre ingredientes, cozinhas e afetos: aspectos socioculturais de uma vida dedicada à comida. *Ingesta*, São Paulo, v. 2, n. 1, p. 251-273, 2020. DOI: 10.11606/issn.2596-3147.v2i1p251-273.

AMON, Denise. *Psicologia social da comida*. Petrópolis: Vozes, 2014.

BIRMAN, Joel. *O trauma na pandemia do coronavírus: suas dimensões políticas, sociais, econômicas, ecológicas, culturais, éticas e científicas*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2021.

BITTENCOURT, Bruna. Ensinar a cozinhar é uma revolução silenciosa, diz Rita Lobo. *Trip*, São Paulo, 17 set. 2020. Disponível em: [https://revistatrip.uol.com.br/tpm/ensinar-a-cozinhar-e-uma-](https://revistatrip.uol.com.br/tpm/ensinar-a-cozinhar-e-uma-revolucao-silenciosa-diz-rita-lobo)

[revolucao-silenciosa-diz-rita-lobo](https://revistatrip.uol.com.br/tpm/ensinar-a-cozinhar-e-uma-revolucao-silenciosa-diz-rita-lobo). Acesso em: 10 abr. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

COCCIA, Emanuele. Revertendo o novo monasticismo global. In: PELBART, Peter Pál; FERNANDES, Ricardo Muniz (org.). *Pandemia crítica: inverno 2020*. São Paulo: N-1 Edições, 2020. p. 203-209.

DELEUZE, Gilles. *Espinosa: filosofia prática*. São Paulo: Escuta, 2002.

DIAS, K. [Comentário em vídeo de YouTube]. In: COMO cozinhar feijão - Rita, Help! Me ensina a cozinhar!. Rita Lobo. [S. l.: s. n.], 2020. 1 vídeo (10 min.). Publicado pelo canal Panelinha. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=goF2OYcKDgA>. Acesso em: 15 jul. 2023.

FRISCHEN, B. [Comentário em vídeo de YouTube]. In: COMO fazer bolo de cenoura, Rita ao vivo da cozinha de casa. Rita Lobo. [S. l.: s. n.], 2020. 1 vídeo (53 min.). Publicado pelo canal Panelinha. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rJggTgF4M9g>. Acesso em: 15 jul. 2023.

GIL, Bela. *Quem vai fazer essa comida?*. São Paulo: Elefante, 2023.

GUATTARI, Félix. *As três ecologias*. Campinas: Papyrus, 2003.

GUATTARI, Félix; ROLNIK, Suely. *Micropolítica: cartografias do desejo*. Petrópolis: Vozes, 1996.

IBGE. *Coordenação de trabalho e rendimento: pesquisa de orçamentos familiares, 2017-2018: primeiros resultados*. Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida. IBGE, Rio de Janeiro, RJ, 2010. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/educacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html>. Acesso em: 15 jul. 2023.

LE BRETON, David. O preço das coisas sem preço. In: PELBART, Peter Pál; FERNANDES, Ricardo Muniz (org.). *Pandemia crítica: inverno 2020*. São Paulo: N-1 Edições, 2020. p. 131-133.

MANSANO, Sonia Regina Vargas; CARVALHO, Paulo Roberto de. Psicologia, Filosofia e meio ambiente: delineando o conceito de sustentabilidade afetiva. *Estudos e Pesquisas em Psicologia*. Rio de Janeiro, v. 16, n. 3, p. 696-714, 2016.

MARINS, A. [Comentário em vídeo de YouTube]. *In: CENOURA assada e salada de salsão, Rita Lobo ao vivo da cozinha de casa*. Rita Lobo. [S. l.: s. n.], 2020. 1 vídeo (38 min.). Publicado pelo canal Panelinha. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=neyHR0CTNDw&t=43s>. Acesso em: 15 jul. 2023.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis: Vozes, 2002.

OLIVEIRA, Fernanda Abreu; QUEIROZ, Fernanda Marques; DINIZ, Ilidiana. Divisão sexual do trabalho entre homens e mulheres no contexto da pandemia da covid 19. *Inter-Legere*, Natal, v. 3, n. 28, p. 21486, 2020. DOI: 10.21680/1982-1662.2020v3n28ID21486.

PELBART, Peter Pál. *Vida capital: ensaios de biopolítica*. São Paulo: Iluminuras, 2003.

PRADO, K. [Comentário em vídeo de YouTube]. *In: COMO fazer bolo de cenoura, Rita ao vivo da cozinha de casa*. Rita Lobo. [S. l.: s. n.], 2020. 1 vídeo (53 min.). Publicado pelo canal Panelinha. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rJggTgF4M9g>. Acesso em: 15 jul. 2023.

REDE PENSSAN - REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. *Insegurança alimentar e covid-19 no Brasil: 2. inquérito nacional sobre insegurança alimentar no contexto da pandemia da covid-19 no Brasil*. São Paulo: Rede Penssan, 2022. Disponível em: <https://olheparaafome.com.br/wp-content/uploads/2022/06/Relatorio-II-VIGISAN-2022.pdf>. Acesso em: 20 set. 2022.

REGUEIRA, Chico. Famílias do Rio voltam a cozinhar no fogão a lenha devido à crise. *GI*, Rio de Janeiro, 12 abr. 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/rj/rio-de-janeiro/noticia/2021/04/12/familias-do-rio-voltam-a-cozinhar-no-fogao-a-lenha-por-conta-da-crise.html>. Acesso em: 06 fev. 2023.

RIBEIRO, I. [Comentário em vídeo de YouTube]. *In: CENOURA assada e salada de salsão, Rita Lobo ao vivo da cozinha de casa*. Rita Lobo. [S. l.: s. n.], 2020. 1 vídeo (38 min.). Publicado pelo canal Panelinha. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=neyHR0CTNDw&t=43s>. Acesso em: 15 jul. 2023.

SANTOS, M. [Comentário em vídeo de YouTube]. *In: COMO fazer bolo de cenoura, Rita ao vivo da cozinha de casa*. Rita Lobo. [S. l.: s. n.], 2020. 1 vídeo (53 min.). Publicado pelo canal Panelinha. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rJggTgF4M9g>. Acesso em: 15 jul. 2023.

STELZER, Manuela. #Pãodemia. *Gama Revista*, São Paulo, 27 maio 2020. Disponível em: <https://gamarevista.uol.com.br/estilo-de-vida/comida-bebida/paodemia/>. Acesso em: 15 set. 2022.

TUDECH, L. [Comentário em vídeo de YouTube]. *In: PÃO quentinho em menos de meia-hora - piadina, Rita ao vivo da cozinha de casa*. Rita Lobo. [S. l.: s. n.], 2020. 1 vídeo (31 min.). Publicado pelo canal Panelinha. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=K96he619hNM>. Acesso em: 15 jul. 2023.

VALÉRY, Paul. *Variedades*. São Paulo: Iluminuras, 1991.

ZOCCHIO, Guilherme. O sucesso dos apps de entrega, entre a solidão e a comida porcaria. *O Joio e o Trigo*, São Paulo, 3 dez. 2019. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2019/12/o-sucesso-dos-apps-de-entrega-entre-a-solidao-e-a-comida-porcaria/>. Acesso em: 15 set. 2023.

Recebido em: 11 set. 2022

Aceito em: 21 nov. 2022