

02-04-2024

## O Adeus ao Fogão: declínio da cozinha tradicional

**Benjamim Pereira Vilela**

[Professor Instituto Federal de Goiás - Doutorando UFJatá -  
Grupo de Estudos e Pesquisas “Espaço, Sujeito e Existência”]

Quando eu era criança morava numa casa amarela, às margens do Córrego Sussuapara, nas proximidades do Morro Azul, em Palmeiras de Goiás. Era uma casa colonial. Daquelas com porão e assoalho de madeira. Ao seu lado direito, havia um curral de aroeira; um paiol de milho e uma pequena plantação de abóboras no lado esquerdo. No fundo um chiqueiro e mangueiro de porcos. Na lama e com liberdade, os porcos faziam todas as suas festas. Na sala tinha uma tuiá com dois compartimentos para armazenar arroz e milho. A cozinha era grande e espaçosa. Nela havia um fogão a lenha, várias panelas dependuradas na parede; tachos de cobre; colheres de metal e também de pau. Sobre o fogão existia um varal de madeira, onde se dependurava carnes, linguiças e outros alimentos perecíveis. Para mim, hoje, a referência que tenho de cozinha é a memória do ambiente que vivi na infância. Sabemos bem com Manoel de Barros: a infância é o território da memória e da arte. .... Passados mais de 40 anos, verifica-se uma sensível mudança. Em especial no modo como as pessoas se relacionam com a comida e também com as práticas de preparo e conservação de alimentos. Com o avanço da tecnologia, cada vez mais dispositivos automatizam e substituem as tarefas da cozinha, fazendo com que a prática de cozinhar manualmente se torne quase que obsoleta. Vive-se o tempo da cozinha industrial, da gourmetização da comida. As pessoas optam por comprar temperos e ingredientes pré-prontos, o que tem alterado significativamente a cultura de descascar alho, picar cheiro-verde, amassar pimenta, entre outras tarefas. Como dizia um amigo poeta, nada mais bonito no mundo que mãos de mãe amassando o alho e cortando a cebola, disseminando o cheiro de suas mãos no toque carinhoso no rosto dos filhos. Ali, alho, cebola e amor se juntam no “banquete das sensações”.

### Mas o tempo mudou...

As máquinas elétricas e eletrônicas têm impacto significativo no ato de cozinhar, desde o uso de panelas elétricas até fritadeiras, *airfryer* e fornos micro-ondas. Essas mudanças afetaram não apenas os sabores dos alimentos e a sua textura, mas também o modo como as pessoas se alimentam, o que representa uma alteração significativa na cultura alimentar. Hoje, olhando as mudanças com os meus olhos de criança, vejo que está em operação a desconstrução da cozinha caipira. A vida apressada e frenética afetou o modo como as pessoas se alimentam. Em virtude da correria do dia a dia, as pessoas dispõem de menos tempo para preparar suas refeições de modo elaborado, atento, afetivo. Quase sempre preferem ou são subjugadas por comidas rápidas e práticas. As escolhas alimentares tornam-se menos saudáveis, como *fast foods*, alimentos processados ou ultraprocessados, que têm acesso facilitado, mas nem sempre são nutritivos. Essa vida sem tempo, também leva as pessoas a pularem refeições e comerem de maneira desordenada, rápida, incessante, afetando a saúde e o bem estar.

Nos últimos anos são comuns *deliveries* e refeições prontas. Com o aumento da utilização dos aplicativos de entrega, duas questões se colocam. A primeira é a precarização do trabalho, em que diversos trabalhadores se submetem a rotinas exaustivas, sem direitos ou assistência por parte das empresas donas desses aplicativos. A segunda é a opção de não cozinhar em casa, o que nos leva a questionar qual o destino da cozinha tradicional no futuro. Evidente que esse processo é complexo e de múltiplas opiniões, mas o papel da cozinha como espaço de socialização, em que as tradições e a cultura faziam parte de rituais diários de muitas famílias, parece estar em modificação. As mudanças passam pelos objetivos presentes nas cozinhas, como também pelo costume de sentar à mesa para comer. É comum ver numa família cada um pedir uma comida diferente. Um se alimenta no quarto, outro no sofá, outro na mesa. Mas não é só isso: há tensões e contradições que estão acima dos sujeitos no ato de comer. Uma sociedade acelerada, que sequestra o tempo do sujeito e retira a calma para comer, tende a criar sujeitos obesos. E, paradoxalmente, essa mesma sociedade rejeita a obesidade. Rejeição que se inscreve como preconceito, inclusive, incitando a consciência social a lutar contra a gordofobia. Ora, a fragmentação do trabalho demonstrada, por exemplo, no amplo espectro da informalização, fragmenta também o horário de membros da família fazerem e comerem juntos. Fragmenta-se, assim, o afeto da comida, o sentido de coesão familiar, o momento de intimidade e de trocas, de diálogos e de avaliação do rumo de vida dos sujeitos. Interessante que o capital imobiliário, movido pela ambição de aproveitar econômica e financeiramente o solo urbano, especialmente das metrópoles, vê o processo de demolição cultural da cozinha. Diante disso, usa o esquema de apegar o seu tamanho. É comum os apartamentos atuais terem cozinhas diminutas, sofríveis, acanhadas. Elas não são mais feitas para os encontros, deixam de ser o lugar do aconchego. São funcionais, marginais, lugares inóspitos. O papel da mulher na divisão do trabalho, sendo responsável pela lide doméstica, também vai perdendo espaço para outras organizações familiares, em que todos acabam assumindo seu papel na cozinha.

No passado recente, este espaço era exclusivamente feminino.

A mulher domava os apetrechos e técnicas, o homem (marido, filhos) normalmente só adentrava a cozinha para comer. A cozinha como espaço feminino remonta a raízes históricas. Nos dias atuais, é importante reconhecer que a sociedade está mudando e o homem está participando ativamente da culinária e da administração da casa. Vejamos que a cozinha, assim como a sala, a varanda, o alpendre, não está destituída da relação de poder. Entretanto, a cozinha vai, cada vez mais, tendo a cara do mundo fragmentado. Especialmente se encurta para o sujeito usar o seu tempo nas redes moduláveis ou nos trânsitos caóticos das cidades, expressando, portanto, novos processos de socialização e de participação numa sociedade global, apressada, obesa e gordofóbica. Se a TV matou a janela como disse o poeta, a sociedade capitalista mundializada está matando a cozinha.

**Lembro de, em criança acompanhado de minhas irmãs, em volta das pernas da mãe, sentir o cheiro da comida antes dela ir para o estômago .**

**Talvez sentisse junto o cheiro da mãe, a mistura de ambos, como se comesse frango caipira, com quiabo e pequi.**

■ ■ ■

OBS. Os textos expressam a opinião de seus autores, não necessariamente coincidente com a dos coordenadores do Blog e dos participantes do Fórum Intersindical. A cada reunião ordinária, os textos da coluna Opinião do mês são debatidos, suscitando divergências e provocando reflexões, a perspectiva de uma arena democrática, criativa e coletiva de encontros de ideias em prol da saúde dos trabalhadores.