



COMIDAS ESPECIAIS EM TEMPOS DE PANDEMIA: MUDANÇAS E PERMANÊNCIAS NA COMENSALIDADE EM ESPAÇOS FESTIVOS DOMÉSTICOS NO CONTEXTO DA COVID-19¹

Patrício Pereira Alves de Sousa²
Emanuelle Torraca Alvino³
Gustavo Amarílio Gonçalves Figueira⁴
Alba Regina Pereira Rodrigues⁵

RESUMO

Este artigo apresenta os resultados de uma pesquisa que analisou a dinâmica da alimentação em festejos domésticos no estado do Rio de Janeiro no contexto da pandemia do COVID-19, com foco nos hábitos que sofreram alterações ou se mantiveram. O trabalho traz uma revisão bibliográfica sobre o conceito de alimentação e sobre seu valor cultural, além de uma revisão de estudos que começaram a ser realizados em dezembro de 2019 sobre os impactos da pandemia do COVID-19 na população mundial. Em seguida, é feita a interpretação dos dados de um questionário que foi aplicado para a população do estado do Rio de Janeiro. O objetivo do questionário foi analisar as mudanças e permanências na alimentação da população durante a pandemia, principalmente durante as datas comemorativas. Analisando os dados coletados, observa-se que ocorreram diversas mudanças na vida cotidiana dos cidadãos, principalmente nos hábitos alimentares, mas em relação às datas comemorativas, as mudanças foram pouco significativas, relacionando-se ao número de convidados e ao local das festas. Espera-se que o trabalho sirva como auxílio para análise dos efeitos da pandemia nas práticas de comensalidade.

Palavras-chave: Comidas Especiais, Espaços Festivos Domésticos, Comensalidade, Pandemia, COVID-19.

RESUMEN

Este artículo presenta los resultados de una investigación que analizó la dinámica de la alimentación en las festividades domésticas en el estado de Río de Janeiro en el contexto de la pandemia COVID-19, enfocándose en el cambio de hábitos o en aquellos que se mantuvieron. El trabajo trae una revisión de la literatura sobre el concepto de comida y su valor cultural, así como una revisión de los estudios que comenzaron a realizarse en diciembre de 2019 sobre los impactos de la pandemia COVID-19 en la

¹ Este artigo é resultante do estágio obrigatório dos estudantes Emanuelle Alvino e Gustavo Figueira junto ao curso Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio do Centro Federal de Educação Tecnológica Celso Suckow da Fonseca (CEFET/RJ *campus* Valença), orientado pelo Prof. Dr. Patrício Sousa e supervisionado pela Profa. Dra. Alba Rodrigues, durante o primeiro semestre de 2021. O texto da presente comunicação foi uma construção coletiva dos/as autores/as envolvidos/as no desenvolvimento do estágio.

² Doutor em Geografia pela UFRJ. Professor do CEFET/RJ, com credenciamento no Programa de Pós-Graduação em Relações Étnico-Raciais. patricio.sousa@cefet-rj.br;

³ Técnica em Alimentos pelo CEFET/RJ *campus* Valença. emanuellealvino03@gmail.com;

⁴ Técnico em Alimentos e graduando em Engenharia de Alimentos pelo CEFET/RJ *campus* Valença. gustavoamarilio5@gmail.com;

⁵ Doutora em Botânica pela Escola Nacional de Botânica Tropical. Professora do CEFET/RJ, com credenciamento no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional e Sistemas Produtivos. alba.rodrigues@cefet-rj.br;



población mundial. Luego, se realiza la interpretación de los datos de un cuestionario que se aplicó a la población del estado de Río de Janeiro. El objetivo del cuestionario fue analizar los cambios y permanencias en la dieta de la población durante la pandemia, especialmente durante las fechas conmemorativas. Analizando los datos recogidos, se observa que hubo muchos cambios en la vida diaria de los ciudadanos, especialmente en los hábitos alimentarios, pero en relación a las fechas conmemorativas, los cambios no fueron muy significativos, relacionados con el número de invitados y el lugar de las fiestas. Se espera que el trabajo ayude a analizar los efectos de la pandemia en las prácticas de comensalidad.

Palabras clave: Comidas especiales, Espacios festivos domésticos, Comensalidad, Pandemia, COVID-19.

INTRODUÇÃO

A relação existente entre alimentação, comida e cultura é um tema amplamente debatido nas Ciências Humanas e Sociais. Essa discussão gira em torno da importância da comida, das refeições e tradições para os diferentes povos e regiões ao longo do tempo e é relevante porque nos ajuda a entender nossas raízes e como elas influenciam nossas preferências e costumes, além da compreensão de que o ato de comer transcende a questão biológica natural à espécie humana (LEONEL; MENASCHE, 2017).

Partindo dessa ideia, podemos julgar “alimento” como distinto de “comida”, sendo o primeiro o suprimento necessário à sobrevivência e, o último, a união de suprimento e experiências, bagagens de vida. “Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DAMATTA, 1986, p. 37). A comida pode ser definida, portanto, como o alimento transformado pela cultura. Entender a comida como esse elemento mediador das relações sociais permite-nos conceber que o ato de comer é singular em cada contexto espaço-temporal. A compreensão da relação entre comida e cultura se torna importante, por esse motivo, para o entendimento da forma e da dinâmica dos hábitos alimentares mantidos durante um dos eventos históricos de maior relevância no século em curso: a pandemia de COVID-19.

No dia 12 dezembro de 2019, na cidade de Wuhan, China, foi hospitalizado o primeiro paciente vítima de SARS-CoV-2, um vírus variante da SARS-CoV-1, que atualmente é mais conhecido como COVID-19. O vírus, que possui grande capacidade de contágio e que tem originado diversas variantes, afeta a região dos pulmões, mais especificamente os alvéolos pulmonares.

A pandemia gerou transtornos e forçou modificações em praticamente todos os âmbitos da vida e, portanto, possíveis mudanças de hábito durante esse período são alvos de



interesse para muitas pesquisas e análises. No caso específico da Geografia, o tema ganha relevância porque a comida se torna “boa para pensar” os impactos do evento da COVID-19 nas mudanças das relações emocionais dos sujeitos e coletividades com os seus lugares, territórios, paisagens e regiões (GOMES; RIBEIRO, 2012). Assim, as alterações nas relações das pessoas com os espaços durante a pandemia se processam não apenas nos eventos ordinários - como nos vínculos dos indivíduos com os espaços econômicos, políticos e laborais -, mas também nos espaços privados, íntimos ou afetivos. Casa e rua, nesse contexto, ganham novos usos e significados e as festividades domésticas e os alimentos produzidos em casa passam a serem importantes mediadores da vida.

A principal forma de transmissão do vírus é por meio de fluídos corporais. Tendo em vista essa informação, as maneiras mais eficientes que epidemiologistas encontraram para combater o vírus, junto ao programa de vacinação em processo de ampliação no país, foi o isolamento social (evitando aglomerações), e caso a pessoa precise se deslocar para um local com maior número de pessoas, use máscara e sempre lave as mãos ou as higienize com álcool em gel (FIOCRUZ, 2020).

Por conta da forma de transmissão do vírus, a alimentação foi e continua sendo um grande campo de debates. Com o objetivo de reunir informações e evitar mais contágios pelo vírus, pesquisadores/as do mundo inteiro trabalham para analisar as mudanças causadas na alimentação por conta da pandemia do COVID-19. Neste sentido, por ser um cenário não apenas de caos sanitário, mas um evento traumático agravado pelas estratégias genocidas do governo brasileiro, acreditamos que as Ciências Humanas, em geral, e a Geografia, em particular, podem oferecer importantes perspectivas para interpretação nas mudanças socioespaciais em diferentes âmbitos da vida causados pelo evento da pandemia.

Dessa maneira, o presente artigo apresenta os resultados de um estudo que analisou as mudanças e permanências nos hábitos alimentares durante a pandemia do COVID-19, considerando especificamente os modos de aquisição, produção, preparo e consumo de alimentos em momentos festivos domésticos, tendo como foco moradores do estado do Rio de Janeiro.

A COMIDA COMO CULTURA E SUAS INSERÇÕES NOS FESTEJOS DOMÉSTICOS NO CONTEXTO PANDÊMICO

Nossos ancestrais, que eram nômades, se alimentavam de frutos, sementes e raízes, além de consumirem carne de caça e peixe. Quando esses alimentos se tornavam escassos, os



agrupamentos se deslocavam para novos locais, visando sua subsistência. Porém, com a criação da agricultura e da pecuária o ser humano deixou de ser nômade e extrativista, para cultivar plantas e criar animais, produzindo, assim, seu próprio alimento.

Essa passagem do nomadismo para o sedentarismo transformou profundamente não apenas as formas de acesso ao alimento, mas também nossa relação com as espacialidades e nossas formas de sociabilidade. Farias *et. al.* (2015) apontam como o uso do fogo foi determinante para a história da alimentação e da comensalidade. O fogo foi um fator revolucionário para essas histórias, de maneira que não somente reformulou o modo de preparar e consumir os alimentos e “permitiu de certa forma o homem passar do estado da natureza (...) para o estado da cultura, a partir da transformação do alimento em cozido” (FARIAS *et. al.*, 2015, p. 512), mas ainda tornou possível a reunião de um grupo de pessoas em torno da fogueira socializando enquanto comiam – a comensalidade. A conexão dessa prática com o tradicional e o moderno está em constante remodelamento.

Uma marca da grande importância e influência da comida em nossa cultura e cotidiano são as várias metáforas que empregam o uso da comida ou do ato de comer, como apontado por DaMatta (1986). As metáforas são muito usadas popularmente para produzir sentido figurado a partir de comparações entre palavras. O emprego da comida nas metáforas demonstra que ela age sobre nós mesmo quando não estamos comendo e reafirma sua carga cultural. Quando fazemos uso dessas expressões sem nem perceber que todas têm uma vertente em comum, afirmamos o quão presente é a cultura de comer e de discutir comida.

A centralidade que o alimento possui nas festas e rituais tem sido tema extensivamente explorado por pesquisadores/as. Neste sentido, diferentes estudos nos permitem compreender como a comida permite conhecer as modalidades de interdição e permissão em rituais (DOUGLAS, 2012), as formas de estabelecimento das corporeidades e etnicidades nas celebrações (BASTIDE, 1961), os vínculos entre humanos e o sagrado nos cultos (MAUSS, 1974), dentre diversos outros elementos. Assim, a carga cultural que a comida encerra a confere um lugar de destaque nos eventos comemorativos. Sendo ela um instrumento capaz de evocar, através das sensações, a transfiguração do cotidiano em momento de excepcionalidade, ela nos transporta a outros lugares, tempos e encontros com entes antepassados ou místicos. A presença do alimento em momentos festivos o transforma, portanto, numa comida especial. Suas dimensões simultaneamente intangível e material permitem que ela seja considerada um relevante elemento para compreender tanto as tradições culturais quanto as mudanças sociais.



Quando associada ao espaço da casa a dimensão simbólica da comida em contextos festivos se torna ainda mais potencializada, uma vez que os significados do ambiente doméstico também nos permitem importantes entendimentos sobre o modo de vida dos indivíduos e coletividades. Dessa maneira, como destaca Maia

Através da casa, comunicamos aos outros nossa identidade; buscamos segurança e privacidade; gozamos de momentos íntimos; deixamos o “mundo” em suspenso; demarcamos nosso “pedaço”; exibimos nossas prioridades, gostos e desejos. Em seu interior, exercemos o direito à liberdade ou, ao contrário, aprisionamo-nos no mundo que construímos. Nela estabelecemos vínculos familiares, recuperamos a energia para mais um dia de trabalho ou enveredamos por uma labuta incansável (2012, p. 340).

Lugar de memórias e afetos que sempre foi, o ambiente doméstico, durante a pandemia, teve os investimentos simbólicos a ele direcionados ainda mais intensificados. Expandindo-se, para uma parcela significativa das pessoas, de lugar de descanso para espaço laboral, seu interior (con)fundiu ainda as dimensões e fronteiras de lazer e trabalho, entretenimento e estudo, prazer e dor, vida e morte, regozijo e luto, encontro e tensão.

Assim, pensadas a partir das festas, a comida e a comensalidade permitem um acesso às reconfigurações de lugar, paisagens e territórios em diferentes contextos e, no caso específico desta pesquisa, as mudanças que a pandemia vem gerando ao longo dos dois últimos anos nas comemorações domésticas. Indagar a comida nos ambientes domésticos se torna, desse modo, uma potencialidade para discutirmos preliminarmente os possíveis impactos que a pandemia pode trazer às práticas de comensalidade, assim como nos oferece instrumentos para que entendamos melhor as novas configurações de relações sociais e espaciais que passam a figurar a partir do traumático evento da pandemia de COVID-19.

ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS DA PANDEMIA

Por falta de conhecimento sobre a atuação do vírus no início da pandemia, o Brasil se baseava na experiência dos países europeus e asiáticos para o seu combate. No entanto, no setor alimentício, havia uma escassez de informações e incertezas sobre como deveriam prosseguir a produção, distribuição, comercialização ou preparo domiciliar dos alimentos. O Ministério da Saúde teve grande importância na divulgação inicial de orientações para a população brasileira, baseando-se principalmente nas diretrizes da Organização Mundial da Saúde (OMS). Junto a isso, estados e municípios tentaram amenizar os efeitos da doença



emitindo determinações que complementaram os decretos federais, considerando as questões regionais no que diz respeito à geografia, economia e outros aspectos sociais. As ações dos governos estaduais e municipais basearam-se basicamente em decretos que evitavam aglomerações e que incentivavam o isolamento social, devido à elevada capacidade de transmissão do SARS-CoV-2 (AQUINO *et al.*, 2020).

Em relação às instituições, os estabelecimentos que produzem refeições e que as distribuam para seus frequentadores - como trabalhadores nas empresas e estudantes em creches, escolas e universidades -, tiveram suas atividades reduzidas ou totalmente paralisadas. Por outro lado, aqueles que trabalham no setor da saúde (público ou privado) e em instituições de longa permanência para idosos, foram desafiados a produzir em maior escala, no primeiro caso, e com mais atenção quanto às questões higiênico-sanitárias pela alta vulnerabilidade dos pacientes, em ambos os casos.

Visando ações que reduzissem o risco de paralisação do serviço de abastecimento de alimentos, a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro instituiu, por meio da Portaria PRESI/CEASA-RJ nº 17, no dia 16 de março de 2021, o Programa Extraordinário de Prevenção à Contaminação. Essa ação estabeleceu a necessidade de adesão ao programa e notificação de todas as empresas que direta ou indiretamente prestam serviços às Centrais de Abastecimento, especialmente as entidades que produzem e fornecem produtos alimentícios. Dentre as medidas estabelecidas destacam-se: evitar contato pessoal entre os funcionários dando preferência ao uso de tecnologias para a comunicação; realizar as refeições na própria estação de trabalho; restringir aos colaboradores a presença na sede e notificar os casos suspeitos.

No Brasil, outro problema que se intensificou por conta da pandemia foi a fome e a subnutrição. Ao longo das últimas duas décadas, diversas políticas públicas que visavam a saída do Brasil do Mapa da Fome foram criadas. Uma delas é o Programa Bolsa Família (PBF), um programa que proporciona uma renda extra para famílias em estado de pobreza (CAMPELLO *et al.*, 2015). Estima-se que o programa de auxílio governamental tenha sido responsável por 25% de redução da pobreza extrema e por quase 15% da redução da pobreza desde 2004. Como pôde ser observado ao longo da pandemia, o preço dos alimentos aumentou ao ponto de tornar alguns alimentos inacessíveis para parte da população que se encontra em vulnerabilidade econômica. De acordo com o portal Folha do Mate, houve um aumento de 55,6% no preço do quilo de carne comparando os anos de 2019 e 2021. No que diz respeito a uma alimentação mais básica, até mesmo o arroz sofreu aumento de preço. Segundo o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), houve aumento de 70%



no preço do arroz entre março de 2020 e março de 2021. No contexto pandêmico, o acesso econômico aos alimentos não é o único problema que a população mais pobre enfrenta, muitas famílias não conseguem, inclusive, ter acesso físico aos alimentos por conta da lentidão no abastecimento de muitos estabelecimentos de venda de alimentos.

NUTRIÇÃO NA PANDEMIA

Levando em conta aspectos nutricionais, sabe-se que a alimentação adequada e balanceada, com a proporção correta de macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono e lipídios) e micronutrientes (vitaminas e minerais), contribui para o correto e melhor funcionamento das funções fisiológicas do corpo humano, sobretudo do sistema imunológico, garantindo assim a manutenção de um bom estado de saúde. A ingestão adequada de algumas vitaminas, mais especificamente de alguns minerais, melhora a resposta do sistema imunológico, podendo ter impacto no desenvolvimento da doença (GOMBART; PIERRE; MAGGINI, 2020).

Como exemplo do uso de vitaminas que podem ter efeito sobre os efeitos do COVID-19 está a vitamina A ou Retinol, um micronutriente pertencente ao grupo das vitaminas lipossolúveis encontrada no tecido animal e vegetal que aumenta a resistência do corpo em relação a agentes infecciosos por meio de reforço ao sistema imunológico. Esta vitamina tem papel importante na estabilidade das células e nos tecidos do sistema imune. A deficiência desse nutriente afeta negativamente a função imunológica, favorecendo uma situação de diminuição de resistência a infecções. Levando em conta essas informações, a vitamina A aparenta ser uma opção promissora sobre os efeitos do novo Coronavírus (CARDOSO *et al.*, 2020).

Além da vitamina A, estudos mostram os benefícios da vitamina C associados à imunidade, pois quando consumida nas dosagens diárias recomendadas, apresenta a capacidade de reduzir a vulnerabilidade do hospedeiro a infecções do trato respiratório, além de exercer funções fisiológicas para diminuição dos sintomas gripais. O consumo diário de alimentos que contém vitamina C é indicado, como limão, laranja, acerola, goiaba, caju, morango, melancia, entre outros, pois essa vitamina não é produzida pelo nosso organismo (ASBRAN, 2020). Durante o período pandêmico, ainda que estudos não tenham comprovado a relação direta entre o uso da vitamina C e a maior resposta imune ao Coronavírus, pudemos visualizar o aumento sensível do apelo para uso desse tipo de vitamina, manifestado em sua exposição com maior destaque nas vitrines de farmácias e em propagandas televisivas, o que



expressa a crença de que a vitamina C poderia tornar os corpos mais resistentes frente à infecção pelo vírus.

De acordo com Barazzoni *et. al.* (2020), a má nutrição por carência de nutrientes e a fome foram associadas à elevada gravidade da doença e estavam relacionadas com a mortalidade na população mais jovem. Sabendo que um bom estado nutricional pode apoiar a função imunológica e prevenir o aparecimento de doenças crônicas, é de grande relevância manter o peso e o índice de massa corporal adequado e assim evitar a obesidade que é caracterizada pelo acúmulo excessivo de gordura corporal. O indivíduo com obesidade tem mais predisposição a desenvolver doenças cardiovasculares (DIAS; CORREIA; MOREIRA, 2020). Quanto maior índice de massa corporal, maiores são os riscos para complicações decorrentes da infecção por COVID-19, possivelmente porque a população obesa tem maior ocorrência de deficiências pulmonares. Doentes com obesidade e comorbidades que comprometam a função cardíaca ou pulmonar têm maior risco de desenvolver doenças graves associadas à COVID-19 (WU; MCGOOG, 2020).

ASPECTOS SOBRE CONTÁGIO POR CORONAVÍRUS PELA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) são caracterizadas por sintomas como náusea, vômito, diarreia, febre e podem evoluir para sintomas além dos intestinos. Essa contaminação pode ocorrer através da ingestão de água ou alimentos contaminados (MELO *et al.*, 2018). De acordo com o Instituto Federal de Avaliação de Riscos da Alemanha (Bundesinstitut für Risikobewertung), não há casos cientificamente comprovados que tenham demonstrado qualquer evidência de humanos infectados com o novo tipo de Coronavírus por outras vias de transmissão, como o consumo de alimentos contaminados. Também não há relatos científicos de outros Coronavírus envolvidos em processos de infecção que tivessem sido veiculados por alimentos (BFR, 2020).

Por mais que não exista comprovação científica de que o vírus seja transmitido por alimentos contaminados, regras básicas de higiene, como lavagem regular das mãos e regras de higiene para a preparação de alimentos, devem ser observadas. Como os vírus são sensíveis ao calor, o risco de infecção também pode ser reduzido em alimentos que sofrem processos térmicos a altas temperaturas (OMS, 2019).

Devido frutas e hortaliças normalmente passarem por pouco ou nenhum processamento, elas podem ser contaminadas a qualquer momento, desde a colheita até a pós-



colheita. Os principais meios de contaminação incluem água contaminada (para irrigação ou lavagem), ou por trabalhadores infectados que manipulam os alimentos durante as etapas de colheita, processamento ou distribuição (AW *et al.*, 2016).

METODOLOGIA

A metodologia utilizada para o desenvolvimento da pesquisa foi, além da revisão bibliográfica em torno dos temas “alimentação, cultura e espacialidade” e “alimentação e COVID-19”, o levantamento de dados com o intuito de avaliar as mudanças e permanências possivelmente ocorridas no consumo e preparo de comidas especiais em datas comemorativas durante a pandemia do Coronavírus, entre março de 2020 e abril de 2021. Para tal fim, foi aplicado um questionário elaborado na plataforma *Google Forms* sob o título “Comidas especiais na pandemia no estado do Rio de Janeiro”, focadas apenas nos/as moradores/as deste estado com 18 anos ou mais, que responderam ao questionário voluntariamente. O questionário conteve 33 perguntas, sendo as 16 primeiras focadas na caracterização socioeconômica e alimentar do/a entrevistado/a e as 17 últimas abordando possíveis mudanças e permanências no consumo e preparo dessas comidas. O questionário foi disponibilizado na Internet com divulgação em redes sociais e admitiu respostas entre 27/04/2021 e 13/05/2021, totalizando 16 dias, e obteve 268 respostas com respondentes de municípios de distintas regiões do estado do Rio de Janeiro.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O perfil médio do/a respondente da pesquisa se encaixou na seguinte descrição: mulheres brancas, solteiras, entre 18 e 29 anos, que possuem ensino superior, trabalham no setor de educação, moram na área urbana, que se encontram parcialmente em isolamento social e que têm o hábito de preparar seus próprios alimentos. Tivemos, no entanto, respondentes pertencentes aos mais diferentes grupos etários, raciais, de gênero, formação educacional, profissão, configuração familiar e tipo de habitação. Neste texto, exploramos prioritariamente as perguntas que dizem respeito à relação entre comida, pandemia e festejos domésticos.

Pode-se perceber, a partir dos resultados do questionário, que as datas comemorativas mais celebradas são o Natal e os Aniversários, que apareceram em 91,4% das respostas. O Ano Novo, a Páscoa e as Festas Juninas também foram indicados, ainda que em menor



proporção. Dia das Mães e dos Pais foram datas adicionadas pelos/as próprios/as respondentes.

Já entre os/as que não celebram as datas comemorativas, o motivo mais apresentado para não as celebrar foi “simplesmente não possui o costume de celebrar”, seguido por “prefiro não informar” e “minha religião não é adepta dessas celebrações”. Devemos considerar que 38,8% dos questionados celebra todas as datas comemorativas.

A maior parte dos/as questionados/as (54,9%) celebra as datas comemorativas com amigos e familiares. Já 44% celebram somente com familiares, 0,7% somente com amigos e 0,4% sozinho. A maioria das pessoas prepara os pratos típicos de cada data comemorativa (66,8%), sendo que 31% das pessoas possuem receitas próprias que preparam com a família e/ou amigos. Os dados obtidos revelam uma característica da cultura nacional, já que, para brasileiros/as, comer é um ato social e não privado. Valoriza-se o ato de comer em grupo e há diferenças significativas entre o comer cotidiano e o comer cerimonial ou entre o comer em família, em casa e o comer em público (WOORTMANN, 2013).

Quanto ao consumo dos pratos típicos nas datas festivas acima mencionadas, 56,7% das pessoas os consomem, enquanto 39,2% consomem em partes e 4,1% não consomem esses pratos. Os pratos típicos são considerados, pela maioria das pessoas, como uma das características mais importantes das celebrações, visto que as comidas rituais – próprias de festas, comemorações e ritos de passagem – implicam em cristalização. Essas comidas estão associadas a pratos-totem, portadores de grande valor simbólico e, desse modo, marcadores da identidade do grupo (CONTRERAS *apud* AMON; MENASCHE, 2008).

Pelo argumento visto anteriormente, é compreensível que o maior motivo para celebração de datas comemorativas seja o encontro com familiares e/ou amigos. A simbologia que as datas carregam fica em segundo lugar e a difusão cultural no país em terceiro. Deve-se considerar que 2,6% dos respondentes não celebram essas datas.

Entre os/as respondentes, 63,8% sentem necessidade de comer coletivamente na celebração de datas comemorativas, desejo que DaMatta (1986, p. 35) considera ser uma característica do brasileiro, já que “o mundo das comidas nos leva para casa, para os nossos parentes e amigos, para os nossos companheiros de teto e de mesa”. Verificou-se, no entanto, que 23,1% das pessoas não sentem essa necessidade e 13,1% não possui opinião a respeito da questão.

Sobre quem frequentemente preparava as refeições nas datas comemorativas antes da pandemia, 40,3% dos/as respondentes afirmam que, juntamente com a família e amigos, preparavam as refeições; 36,9% afirmam que a família as preparava e 16% afirmam que as



preparavam sozinhos/as. Houve casos ainda em que as refeições eram preparadas por trabalhadores domésticos, comprada em estabelecimento ou em que as refeições eram feitas fora de casa.

Sobre as mudanças ocorridas nas festas domésticas realizadas entre março de 2020 e abril de 2021, pode-se perceber que a maioria das pessoas (62,3%) permaneceu com o mesmo processo de preparo dos alimentos que possuía antes da pandemia. Já 24,6% das pessoas permaneceram com o método de preparar parte dos pratos e encomendar a outra parte, enquanto 9,6% das pessoas deixaram de encomendar parte dos pratos e preparou tudo em casa.

Em relação aos hábitos festivos, o/a respondente médio celebra Natal e aniversários e, conseqüentemente, teve essas duas comemorações afetadas pela pandemia. Durante esse período, celebrou somente com quem mora, sem substituir nenhum alimento ou seu processo de preparo, e com os familiares preparando as refeições - ao contrário de antes, quando preparava junto a familiares para além do núcleo doméstico e aos amigos. Quem alterou o processo de preparo dos alimentos visava maior higiene durante a crise sanitária. Seu consumo de bebidas alcoólicas em festas domésticas permaneceu como nos anos anteriores, ao contrário do local de celebrações, que passou a ser a própria casa em vez da casa de amigos e familiares ou bares, restaurantes e clubes.

A partir dos resultados adquiridos, pôde-se perceber que as principais modificações ocorridas foram no modo de celebrar os festejos domésticos pela ausência de familiares e amigos ou pela mudança nos locais de celebração, o que implica diretamente no preparo, consumo e substituição dos alimentos. As refeições deixaram de ser preparadas coletivamente e o consumo de alimentos mais elaborados ou calóricos diminuiu – seja pelo aumento nos preços ou pelos maiores cuidados com a saúde durante a pandemia –, enquanto o de mais saudáveis teve aumento. O consumo de bebidas alcoólicas teve as mesmas oscilações, sendo a menor disposição para beber, os receios com o sistema imunológico e o aumento nos preços de bebidas os principais motivos para diminuição desse consumo e a maior necessidade de consumo de bebidas alcoólicas combinada com queda em seus preços as causadoras do aumento.

Assim, em relação às datas comemorativas, notamos que não houve tantas mudanças em relação aos períodos anteriores a pandemia. As maiores alterações nas celebrações são em relação ao número de convidados nas festas e ao local onde as festas foram comemoradas.

Outra mudança que pode ser pensada no cenário vivido no contexto da pandemia é a individualidade, que será, na verdade, um fruto da pandemia e pode ser encarada de duas



maneiras. A primeira é que, após esse período, certamente serão desenvolvidas mais mudanças na forma de preparar refeições, de se alimentar e de se comportar à mesa – ou não mais nela. A ausência de alguns entes diminuirá a (já baixa) disposição e pode fazer com que as pessoas se sentem cada vez menos para praticar a comensalidade, já que “a vitalidade da comida não reside na mensurabilidade de suas partes, mas sim na relação amorosa entre os membros da família” (AMON; MENASCHE, 2008, p. 17) e, sem a presença destes, o costume pode se tornar menos significativo e se perder com os anos, com destaque nas regiões com maiores números de óbitos. Essas mudanças podem seriamente afetar o espaço alimentar domiciliar que, como destacam Campos *et al.* (2020), em casos de luto pode sofrer severa alteração causando, dentre outras consequências, a ausência de fome e do prazer relacionado à alimentação, sofrimento frente a antigos espaços de reunião para o comer junto ou ainda dissabor diante de pratos que remetam à memória de entes perdidos. Uma segunda forma de se pensar é que as pessoas se sentarão à mesa para se lembrarem do ente perdido, tornando o ato de comer também um ato de rememoração e reafirmando o papel da comida como uma parte de nós e de continuidade, a partir do afeto, daqueles que partiram.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto no presente trabalho, verificou-se que a relação entre Covid-19 e alimentação trouxe profundas transformações, tanto no aspecto dos hábitos higiênico-sanitários adquiridos durante a pandemia, os quais provavelmente irão perdurar e continuarão a fazer parte do dia a dia da população, como também nas lembranças causadas pelos alimentos, nossa memória gustativa, nos conduzindo aos momentos de “saudosismo alimentar”, que na pandemia deixou em luto diversas famílias, remetendo a lembranças de perda. Quando existirem comemorações, essas lembranças serão retomadas.

As restrições à Covid-19, realizadas pelos municípios e estados, reduziram as comemorações, sendo essas adaptadas, como verificado neste trabalho. O isolamento social fez surgir festas comemorativas em outros formatos, com menor duração e mais intimistas, apenas com poucos amigos e familiares mais próximos.

Analisando os dados coletados, observou-se que ocorreram muitas mudanças na vida cotidiana dos cidadãos durante o período da pandemia, principalmente nos hábitos alimentares, mas em relação às datas comemorativas, as transformações foram pouco significativas, relacionadas ao número de convidados e ao local das festas, os quais ocorreram em suas próprias residências na maioria dos casos.



Pode-se perceber que a maioria dos/as entrevistados/as sente necessidade de comemorar com várias pessoas as datas festivas. Assim, para os sujeitos da pesquisa, é por meio da comida que faz-se a celebração. As festas domésticas marcam a passagem da vida. Nascimento, aniversário, casamento, datas da cultura local ou do país, momentos religiosos, são todos descolamentos do cotidiano, onde a alegria e o regozijo instituem uma espaço-temporalidade em que as tensões da vida cotidiana são momentaneamente substituídas pelo prazer de estar junto. Assim, ainda que os conflitos não deixem de existir nos momentos de celebração, a experiência de sair de si e ir ao encontro do outro nos permite acessar partes de nós mesmos que a vida do trabalho e das preocupações ordinárias nos fazem esquecer. Não por acaso, nossos desejos de superação da pandemia estiveram relacionados não apenas à expectativa de que a economia se recuperasse, mas também que os encontros, festividades, rituais e celebrações pudessem ser reestabelecidos. A festa dá significado à vida, marca nosso tempo social e nos conecta a territórios identitários. Suas ausências são, por esse motivo, também uma perda de referências. A pesquisa indica, portanto, que manter as festas domésticas foi um modo das pessoas permanecerem vivas enquanto coletividade e esperançosas em relação a um mundo a ser reestabelecido.

Num sentido complementar, podemos notar que o ato de estar coletiva e ritualmente à mesa tem relação não apenas com exaltar a positividade da vida, mas também com oferecer ferramentas para que possamos lidar com nossas dores, perdas e traumas. E a comensalidade e a reunião com nossos entes certamente permanecerá sendo uma possibilidade de rememoração do passado, reinvenção do presente e imaginação de um novo contexto que se anuncia.

REFERÊNCIAS

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, n. 11, p.13-21, jun./jan. 2008.

AQUINO, E. *et al.* Medidas de distanciamento social no controle da pandemia de COVID-19: potenciais impactos e desafios no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 2423-2446, 2020.

ASBRAN. Vitamina C e imunidade: alimentos garantem doses recomendadas. 2020. Disponível em: <https://www.asbran.org.br/noticias/vitamina-c-e-imunidadealimentos-garantem-doses-recomendadas>. Acesso em: 22 jun. 2020.

AW, T. G. *et al.* Metagenomic analysis of viruses associated with field-grown and retail lettuce identifies human and animal viruses. **International journal of food microbiology**, 223, 50-56. 2016.

BARAZZONI, R. *et al.* ESPEN experts statements and practical guidance for nutritional management of individuals with SARS-CoV2 infection. **Clin Nutr.** v. 39, n.6, p.1631-1638, 2020.



BASTIDE, R. **O candombé da Bahia (rito nagô)**. São Paulo: CEN, 1961.

BfR, 2020 - Bundesinstitut für Risikobewertung (Instituto Federal de Avaliação de riscos da Alemanha). Can the new type of coronavirus be transmitted via food and objects? Disponível em: <https://bitly.com/eMjbf>. Acesso em: 24 maio 2021.

CAMPELLO, T.; FALÇÃO, T.; Costa, P. V. **Brasil Sin Miseria**, 2015. Disponível em: <https://bitly.com/jvsLH>. Acesso em: 24 de maio de 2021.

CAMPOS, M. T. F. S. *et al.* “A mesa que encolheu”: a perspectiva alimentar das mães que perderam filhos. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 3, p. 1051-1060, 2020.

CARDOSO, A. *et al.* **NUTRIÇÃO ADEQUADA E PROTEÇÃO DO SISTEMA IMUNOLÓGICO NA ÉPOCA DA COVID-19. Associação de pediatria de São Paulo**, 2020.

COMISIÓN ECONÓMICA PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE (CEPAL). **Panorama Social da América Latina**. Disponível em: www.cepal.org/es/suscripciones Acesso em: 24 maio 2021.

DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DIAS, M. P. G.; CORREIA, C.; MOREIRA, A. C. Nutritional Intervention During COVID-19 Pandemic. **Gazeta**, v.7, 2020.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. 2 ed. São Paulo: Perspectiva, 2012.

FARIAS, R. C. P. *et al.* Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**, v. 10, p. 507-522, jul. 2015.

FIOCRUZ – FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Como se prevenir contra o coronavírus? 2020. Disponível em <<https://portal.fiocruz.br/pergunta/como-se-prevenir-contra-o-coronavirus>>. Acesso em 11 jul. 2021.

GOMBART, A. F.; PIERRE, A.; MAGGINI, S. A Review of Micronutrients and the Immune System Working in Harmony to Reduce the Risk of Infection. **Nutrients**. v. 12, n. 1, 2020.

GOMES, P. C. C.; Ribeiro, L. P. Cozinha geográfica: a propósito da transformação de natureza em cultura. **Espaço e Cultura**, n. 29, p. 69-81, 2012.

LEONEL, A.; MENASCHE, R. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. **Contextos da Alimentação**, v. 5, p. 03-13, jul. 2017.

MAIA, R. S. Sobre portas, paredes e afetos: casa, territorialidade e identidade entre segmentos populares. **Terr@ Plural**, Ponta Grossa, v. 6, n. 2, p. 339-352, jul./dez. 2012.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva, forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: _____. **Sociologia e antropologia**. v. 2. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974.

MELO, E. S *et al.* Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil. **PUBVET**, 12, 131. 2018.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE; (OMS). **Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report-61**. Disponível em: <https://bitly.com/RNqEO>. Acesso em: 24 maio 2021.

SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, PESCA E ABASTECIMENTO. Portaria PRESI/CEASA-RJ nº 17, de 16 de março de 2020. Estabelece os procedimentos básicos de prevenção de contágio, também em razão do coronavírus (covid19), mediante a continuidade dos



XIV ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM

GEOGRAFIA

5ª EDIÇÃO ONLINE

10 À 15 DE OUTUBRO DE 2021

ISSN: 2175-8875

serviços essenciais com a instituição do homeoffice. **Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro** 2020; 18 mar.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Habitus**, v.11, p. 5-17, jan./jun. 2013.

WU, Z.; MCGOOGAN, J. M. Characteristics of and Important Les-sons from the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Outbreak in China: Summary of a Report of 72 314 Cases from the Chinese Center for Disease Control and Prevention. **JAMA**. V. 223, n. 13, p. 1239-1242, 2020.