

A NARRATIVA QUE ADVÉM DA MESA: REFLEXÕES SOBRE A “PÃODEMIA”

LUCAS BRAUNSTEIN DA CUNHA¹; RENATA MENASCHE²

¹*Universidade Federal de Pelotas – bc_lucas@live.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – renata.menasche@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

O ano de 2020, marcado pela pandemia de COVID-19 e pelo isolamento social que é decorrência deste, observou a ascenção de um fenômeno gastronômico apelidado de “pãodemia”. Este consiste, basicamente, na produção caseira de pães, quase sempre compartilhada nas redes sociais. É nesse sentido que se pretende discorrer sobre essa ideia de “pãodemia”, relacionando-a à tendência de um rural idealizado (MENASCHE, 2010) para, então, questionarmos se, superada a pandemia de COVID-19, teríamos na produção caseira de pães uma parte importante da narrativa de pelo menos parcela significativa da população acerca do período que estamos vivenciando.

2. METODOLOGIA

No que tange a metodologia, fez-se uso de revisão bibliográfica acerca da temática trabalhada e, ainda, entrevistas semi-estruturadas com duas pessoas distintas que, ao longo da pandemia, começaram ou intensificaram a produção caseira de pães. No que tange o acompanhamento, ainda que exploratório, da “pãodemia” junto às mídias sociais, mantiveram-se as premissas clássicas do método etnográfico, tomando-se as mídias sociais, mais especificamente o *Instagram*, como artefato cultural, tal como estudos como o de Benemann e Menasche (2017) nos indicam como possibilidade.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em uma rápida busca realizada no buscador *Google* podemos encontrar uma gama de resultados diversos que carregam no título o termo “pãodemia”, formado pela união das palavras “pão” e “pandemia”. Os resultados são de variados veículos, desde pequenos *blogs* pessoais à grandes revistas e jornais do país. A data dos resultados, em pesquisa realizada em 19 de setembro de 2020, varia de 25 de março à 11 de setembro do mesmo ano.

Outra ferramenta que nos permite avaliar o surgimento e a difusão do termo, bem como do conceito por trás deste, é a rede social *Instagram*: em 23 de setembro de 2020, as *hashtags* “pãodemia” e “paodemia” contavam, respectivamente, com 5,9 mil e 2,2 mil publicações cada. Mas o que, afinal, é essa “pãodemia”?

Trata-se de um fenômeno recente que relaciona a produção caseira de pães ao isolamento social decorrente da pandemia. Sua amplitude, tal como explicitado, alcança desde *blogs* e perfis pessoais (voltados ou não para o meio gastronômico) até mesmo grandes veículos de comunicação do país que o apresentam tanto como uma “curiosidade” fruto da pandemia e do isolamento social quanto um potencial elemento terapêutico para lidar com essa (FONTES, 2020; PEREIRA, 2020). É justamente sobre este último que, inserido num contexto maior, iremos nos ater.

De pronto, cumpre citar os termos da entrevista semi-estruturada conduzida, a qual baseou-se, em suma, nos seguintes pontos-chave:

- 1- Idade, ocupação, local (origem/residência);
- 2- Experiência prévia com a panificação e relação com a pandemia (alguma alteração na produção? Início ou intensificação da produção?);
- 3- Se sim, acha que teve alguma relação com a pandemia? Havendo, julga que teve um efeito positivo para lidar com o isolamento social?
- 4- Uso de mídias sociais e abertura de espaço para alguma consideração a mais que por ventura queira compartilhar.

Os dois indivíduos entrevistados fazem uso da rede social *Instagram* como espaço de compartilhamento do processo de feitura de pães, dessa forma dividindo suas experiências gastronômicas na seara da panificação, razão pela qual foram escolhidos para participar da referida entrevista.

Tratam-se de dois estudantes, um do sexo masculino e outra do sexo feminino, com 23 e 26 anos, respectivamente. Diferenciam-se no que tange o estado de origem e cidade atual de residência: Bahia – Curitiba/PA e Rio de Janeiro - Rio Grande/R.S.

Entrando no relato propriamente dito, ambos já tinham alguma experiência com a produção de pães caseiros antes da pandemia, mas em ambos os casos essa se limitava ao uso de fermento biológico. No período de isolamento social, no entanto, houve uma modificação importante no processo: uso de *levain*, ou seja, fermentação natural. A preferência que até então se mantinha pelo primeiro se justifica pela praticidade, o segundo precisa ser, nas palavras do primeiro entrevistado, “cultivado e depois usado com certa constância”, o que resultou num aumento considerável de tempo dedicado à produção.

Assim, a produção caseira de pães com uso de levain, no relato de ambos entrevistados, só foi possível pelo tempo em casa imposto pelo isolamento social. Não é essa, porém, a única perspectiva que deve ser levada em consideração para essa decisão. Barbosa (2009, p. 40), chama-nos a atenção para um aspecto bem mais íntimo que a simples disponibilidade de tempo:

(...) por essa junção entre conhecimento e experiência, entre cognição, sensorialidade e criatividade, transportando-nos para o espaço das nossas cosmologias no qual somos capazes de relacionar o mundo externo e material com o nosso íntimo e particular (BARBOSA, 2009, p. 40).

Essa relação de que fala Barbosa entre o mundo externo e particular que se dá por meio da produção de alimentos também pode ser sentida em um trecho da fala de uma das entrevistadas, a qual afirma o seguinte sobre o momento de maior empenho na panificação que conciliou com o início da pandemia no Brasil:

Foi um processo bem legal pra mim porque sentia que, de alguma forma, em meio ao medo da morte por conta do vírus, eu estava (re)produzindo vida, me conectando com a cozinha, com a comida.

Dessa forma, podemos observar que a panificação na forma em que vem sendo realizada por um largo número de pessoas também apresenta essa característica de “lidar com a vida”. Não podemos deixar de relacionar esse fenômeno, ainda, com uma valorização do rural, expressa através da produção caseira de pães, característica mais presente no meio rural. Sobre isso, cumpre apontar que as receitas postas em prática afastam-se, na maioria das vezes,

daquelas mais tradicionais das padariais não só na escolha de ingredientes (uso de *levain*) como, também, na própria estética rural ao priorizar-se o pão “rústico”, um dos favoritos dos adeptos da “pãodemia”.

Ao preocupar-me com a origem e qualidade dos produtos, ou mesmo em me tornar produtor dos mesmos, ao investir minha emoção e conhecimento na confecção de pratos e receitas invisto minha criatividade, emoção e conhecimento transformando em algo único um conjunto de produtos, que em si mesmos poderiam ser e são padronizados (BARBOSA, 2009, p. 39).

Essa relação entre a produção caseira de pães no meio urbano que podemos perceber por meio da “pãodemia” e a mesma produção no meio rural têm um outro elemento em comum para além dos já explicitados. Bahia (2015, 290) aponta a importância da produção de pães no meio rural como forma de complementar a renda, algo que também pode ser percebido no meio urbano junto à “pãodemia”. Isto se dá pelo fato de, tal como exploraremos na sequência, se tratar de um fenômeno que tem a particularidade de ser compartilhado socialmente, dessa forma acaba criando uma demanda por consumo entre aqueles que não necessariamente os produzem. Essa demanda, por sua vez, criou a possibilidade de novos negócios, sobretudo num contexto de perda de empregos no país. Não à toa, o primeiro entrevistado, no curso da pandemia, começou um negócio gastronômico de produção caseira justamente com o objetivo de complementar sua renda.

Além disso, pertinente apontarmos a relação da “pãodemia” com as mídias sociais, sobretudo o já mencionado *Instagram* em que o processo de produção e seus resultados são compartilhados. Sobre ele, a segunda entrevistada apontou que foi justamente por meio dele que descobriu receitas e sentiu-se incentivada para começar a sua produção caseira de pães, a qual, quando posta em prática, compartilhou em perfil criado especialmente para fins gastronômicos. No que tange o primeiro entrevistado, o *Instagram* também pode ser percebido como importante em seu processo de produção:

Acho que por um tempo isso me ajudou bastante (produção de pães), pois eu tinha uma ocupação e queria muita atenção e dedicação, então me entretinha bastante, depois que tive sucesso, só fazer pão já não me satisfazia, então comecei a ensinar a alguns amigos e fazer vídeos com o passo-a-passo de como cultivar o *levain*.

Esse é um dos aspectos da “pãodemia”: os que aderem não se dão por satisfeitos em apenas produzirem o pão, precisam compartilhar sua experiência com outros, trata-se, portanto, de um processo coletivo que surge num período de distanciamento social.

Amon e Menasche (2008, p. 20) trabalham a ideia da comida como narrativa de memória social de um grupo, de uma comunidade, agindo como catalisadora da “reflexão, do questionamento e a crítica sobre vida comunitária e a herança histórica”. Ainda que em um contexto diferente do trabalhado pelas autoras, esse período conturbado que estamos enfrentando pode ter como reflexo, pelo menos para uma parcela da população que interage nesse sentido por meio das redes sociais e no espaço de memórias que se constitui a mesa, uma lembrança um pouco menos triste, a qual será marcada por uma sutil mudança prefixal, passando-se a ser conhecida por “pãodemia”.

4. CONCLUSÕES

O fenômeno da “pão demia” está, portanto, ligado ao cenário de isolamento social imposto pela pandemia de COVID-19, todavia, não se restringe à esse, sendo reflexo de uma tendência que já vinha ganhando força de valorização do rural em detrimento do mais industrializado. Funciona, ainda, como forma de lidar com o isolamento social a partir de duas frentes: interação gerada entre adeptos da panificação por meio de redes sociais e ocupação do tempo em uma atividade que se apresenta tão demandante quanto recompensadora. A “pão demia”, ainda, apresenta-se como uma forma de complementação de renda em virtude de ser um fenômeno que, por suas particularidades e amplitude, cria uma demanda considerável pelos seus produtos. Por fim, apresenta-se como potencial ressignificadora de um período conturbado que o país e o mundo enfrenta, sublinhando o papel da mesa como criadora de narrativas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

BAHIA, Joana. O pão nosso de cada dia nos dia hoje. Religião e consumo na imigração alemã. In: MENASCHE, R. **Saberes e Sabores da Colônia**. Porto Alegre: UFRGS Editora, Cap. 14, p. 285-304, 2015.

BARBOSA, Livia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação 2**. Porto Alegre: ESPM, p.15-64, 2009.

BENEMANN, N. W.; MENASCHE, R. Sabores Contemporâneos: Curtir, Comer e Compartilhar. **Anais da Reunión de Antropología del Mercosur – GT nº 47**, Antropologia da Cibercultura, 2017.

FONTES, Letícia. 'Pão demia': Por que todo mundo está fazendo pão na quarentena? **O Tempo**, 07 junho de 2020. Disponível em: <<https://www.otempo.com.br/gastro/paodemia-por-que-todo-mundo-esta-fazendo-pao-na-quarentena-1.2356209>>. Acesso em: 19 de setembro de 2020.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2009.

PEREIRA, Regina Célia. Pão demia: a atividade do momento. **Revista VEJA**, 18 de junho de 2020. Disponível em: <<https://saude.abril.com.br/alimentacao/paodemia-a-atividade-do-momento/>>. Acesso em: 19 de setembro de 2020.