

# Como come?

No quesito “Refeições” podemos dizer que temos sim, não uma Etiqueta Brasileira, mas uma que podemos chamar de “regional”. Sim pois, com uma gastronomia rica e variadíssima, nosso país continental, oferece várias alternativas de “Como comer” os muitos pratos regionais – que por vezes mudam de nome, mas não de sabor, ou ainda, com o mesmo nome podem surgir em outra região completamente transformados.



Ora, de todos os sentidos, para mim, o paladar é o mais completo – sem falar nas delícias que, literalmente nos oferece!

Sim, começamos a degustar qualquer alimento muito antes de colocá-lo na boca: pelo aroma, que nos faz salivar quando sentimos determinados perfumes, o tato, que complementa a sensação que temos ao degustar e, muitas vezes, apenas olhar um lindo prato, é o suficiente para nos dar água na boca...

Os pratos que comemos na infância (ou em momentos de alegria e plenitude) são sempre nossos preferidos não importando seu sabor, mas a lembrança a que nos remetem.



**Mesa, lugar sagrado** – a razão desse conceito que persiste em muitas casas, é que a comida, receitas, reuniões a mesa e os ingredientes usados em cada lugar são aspectos muito específicos de cada cultura. Há países em que, comer com a mão é a norma. Já, em outros, é considerado falta de educação. Assim como existem alguns alimentos que só podem ser comidos com as mãos e outros em que é impossível fazê-lo. Arrotar a mesa em algumas culturas é um grande elogio ao chef, já em outras, uma grosseria.

Todo esse papo é para mostrar que seria impossível saber tudo sobre todas as receitas do mundo todo – não existe certo absoluto quando falamos de paladar. Nem totalmente errado. Depende de tanta coisa e, vamos combinar, para que tanto rigor ao rotular o prazer de degustar qualquer iguaria?

No entanto existe sim, uma tradição cultural e regional que, essa sim, deve ser respeitada. Não como regra de etiqueta – que pode variar muito – mas como sagrada tradição, importante de ser mantida, pois é o mais importante vínculo do ser humano.



É com comida que celebramos nascimentos, dias santos e matrimônios. Em volta da mesa, com diferentes receitas, as pessoas se reúnem vida afora: brindam, flertam, namoram, falam da escola das crianças, fazem planos para o futuro, discutem política, sonham e se consolam em momentos difíceis.

A comida e os sentimentos que desperta, fala com as pessoas – e vai direto ao que lhes é mais sagrado: suas lembranças mais afetivas e antigas. Acredito ser importante entender a história da nossa comida regional, e, por esse motivo, em breve apresentarei um a pesquisa recém terminada que fiz para explicar nossos pratos, como servir e comer.

Foi uma linda viagem por lugares que já conhecia, mas com um outro olhar. Um trabalho coletivo a quem antecipadamente agradeço ao Chef Carlos Ribeiro pela preciosa consultoria enquanto elaborava esse trabalho.