

- À mesa
- Livro aberto
- Artes
- No palco
- Cinema
- Video
- Músicas
- Consumo
- Interiores
- Passatempos

À mesa

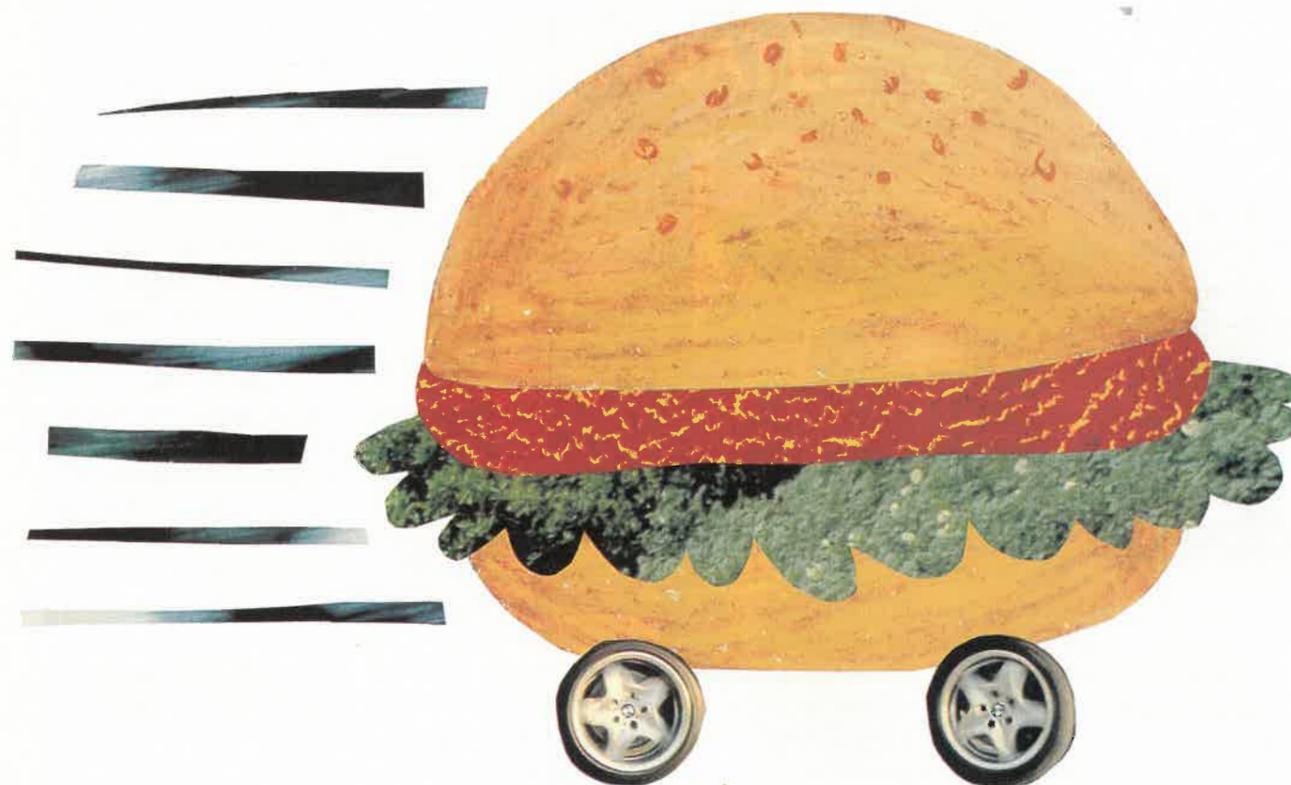


Pedro Soares

Algumas pessoas associam comida rápida a «Fast-Food». No entanto, nunca vi uma maçã ou sopa (conhecem comidas mais rápidas?) à venda nesses restaurantes.

Comida Rápida ou «Fast-Food»?

Uma vida cada vez mais agitada e feita de horários incertos, alterou-nos radicalmente a noção de refeição. Consumimos mais vezes fora de casa, em sítios distantes e horas estranhas, mas continuamos a exigir qualidade, rapidez e preço acessível. Face a estas necessidades o conceito de "Fast-Food" tornou-se muito apelativo: A comida é sempre a mesma e a ementa repete-se a qualquer hora nos mais de 50 000 restaurantes das principais cadeias de "Fast-Food", conferindo uma sensação de segurança e domínio da realidade. O restaurante deixa de ser um local de descobertas e ousadia. A experimentação do novo, actividade que envolve algum risco e esforço, dá lugar à previsibilidade, à conformidade, ao controlo, tão necessários neste mundo que deixámos de controlar. Assim o hamburger sempre igual, a sala de comer sempre igual, a farda dos empregados sempre igual, são necessários para que a casa de hamburguers se transforme em mais uma divisão lá de casa,



familiar e acolhedora. Quase uma extensão da nossa cozinha (venha cá para dentro lá fora) agora que as cozinhas se extinguem e deixamos progressivamente de saber cozinhar.

Esta proliferação da comida massificada (existe um restaurante de "Fast-Food" a 3 minutos de automóvel para 50 % da população Norte-Americana) tem no entanto alguns riscos que convém analisar.

A necessidade de grandes volumes de alimentos, em quantidades constantes e qualidade uniforme, obriga a que a produção seja centralizada em grandes superfícies agrícolas, por vezes exploradas pelas próprias cadeias de "Fast-Food" e se opte pelas mesmas variedades de alimentos: o mesmo tipo de batata, o mesmo tipo alface, a mesma raça de gado bovino. Este facto ampliado à escala mundial (o maior comprador de carne de vaca a nível mundial é uma cadeia de "Fast-Food") gera uma diminuição da variedade de espécies cultivadas reduzindo a biodiversidade e tornando mais frágil o ecossistema.

Reduz ainda a competitividade agrícola dos pequenos produtores como Portugal, sem capacidade para produzir grandes quantidades de forma constante e portanto afastado deste mercado.

O recurso a grandes quantidades de produtos alimentares de origem longínqua obriga a um aumento substancial do tráfego, em especial de pesados de mercadorias com os consequentes custos ambientais. Em Inglaterra, o transporte de alimentos cresceu entre 1976 e 1992 mais de 50 %. Hoje, um carrinho de hipermercado cheio de alimentos terá viajado em média 4000 Km antes de chegar a sua casa. Assim, entre escolher um prato de Cozido feito de couve Portuguesa e vitela de Miranda e um hamburger de carne Irlandesa e batata Francesa empacotada em Barcelona, vai a combustão de alguns milhares de litros de gasóleo que poderíamos evitar.

Outra questão importante é o da qualidade nutricional. De uma maneira geral é quase impossível fazer-se uma refeição equilibrada nos restaurantes de "Fast-Food". A