

opusdei.org

# O hospital que põe carinho nas últimas refeições

O Centro de Cuidados Laguna acolhe pessoas com doenças avançadas ou neurodegenerativas. As refeições para os doentes e parentes têm dois ingredientes principais: carinho e compaixão.

08/07/2019

Reportagem publicada em espanhol no jornal **El País** El hospital que pone afecto en las últimas comidas

---

Em Junho de 2018, Madalina Popa recebeu o encargo da sua vida. Aquele que, sem saber, iria mudar a sua percepção das coisas, ainda que naquela época esta camareira de 30 anos não soubesse muito bem o que eram cuidados paliativos. A única coisa que o seu chefe lhe disse foi que iria ser a nova encarregada da cafeteria de um hospital em Madri. O típico lugar, pensou ao vê-lo tão silencioso, onde as pessoas vão fazer análises e se vão embora. Mas com o passar dos dias viu que algo estranho acontecia, porque cada dia ao abrir deparava com uma fila de olhares tristes e o vazio facilmente reconhecível de quem perdeu um

ente querido. Decidiu perguntar o que era realmente aquele lugar.

Foi assim que soube que no hospital Laguna as pessoas entravam e saíam. Mas a grande maioria fazia-o para sempre. E Madalina, reconhece, sentiu-se superada: “Nos primeiros dias entrava na cozinha para chorar, porque não sabia como podia atendê-los. Não queria perguntar-lhes como estavam, porque obviamente estavam mal e eu não sabia o que dizer”. Do outro lado do balcão havia pessoas internadas com doenças graves, outras com Alzheimer e também pessoas idosas. Tinha duas opções: ir embora ou aceitar o cargo. E esta mulher determinada decidiu que o melhor era começar a distribuir doces de massa folhada com chocolate.

“Tenho um familiar que os faz numa padaria e disse a mim mesma que tinha que reunir forças porque estas

peessoas e as suas famílias precisavam de mim para adoçar as suas vidas”, recorda ainda emocionada aquela que hoje é a dona dessa cafeteria de cuidados paliativos. “Vê como foi importante para mim, que acabei por ficar com ela”, diz orgulhosa.

Num país com 424.523 falecimentos, segundo os últimos dados do INE, há quem dedique a sua vida a cuidar e há quem, para além disso, escolha fazê-lo da cozinha. Nada mais e nada menos. Depois do sucesso daquelas massas folhadas, Madi, como todos a conhecem ali, começou a fazer bolachas de laranja. E foi também a cada mesa perguntar se queriam algum prato que não estivesse no menu do dia. Procurou, por outro lado, que ter sempre o cozido ou o arroz “campero” para que, para os pacientes esse pudesse ser o almoço dos Domingos, como qualquer família. E outros tantos aniversários

que se celebraram ali; nessa cafeteria que lhe parecia tão grande e que hoje enche com sorrisos, abraços, brincadeiras e, claro está, uma ou outra lágrima. Mas desta vez acompanhada.

E para dizer a verdade, esta trabalhadora de Buzău (Romênia) não estava assim tão mal orientada. Por dentro, este centro de saúde – impulsionado pela fundação sem fins lucrativos Vianorte-Laguna – recorda, com efeito, outro tipo de hospitais sem tanto movimento e onde não há ninguém esperando ser atendido com a sua bandeja nessa mesma cafeteria. E aqui passam, cada ano, mil pacientes, diz-nos Ana María Pérez, a diretora de comunicação desse centro: a maioria doentes com câncer ou com insuficiências de órgãos, além de outras doenças neurodegenerativas.

Segundo a estimativa que faz a Sociedade Espanhola de Cuidados Paliativos (Secpal), cerca de 100.000 pessoas necessitam, por ano, desses cuidados mais específicos. Mas só metade delas os recebem. “Há uma tremenda escassez de equipamento específico de cuidados paliativos no nosso sistema de saúde. Escassez e distribuição irregular”, denuncia Alberto Meléndez, vice-presidente da Secpal. E, claro, um café com canela e espuma ou uma tortilha não vão aliviar a situação. Mas, bem acompanhados, podem ajudar a lidar com os últimos dias, ou meses, de muitos destes pacientes e também com o dia-a-dia dos seus familiares.

## **Uma cafeteria paliativa**

Nessa mesma sexta-feira em que Madi, a dona da cafeteria, não parava de fazer sanduíches, salgadinhos e napolitanas, chega a família Pérez quase completa: Avô,

pai e filha sentam-se, mais uma vez, como quando acompanharam pela última vez Consuelo, *Chelo* para os amigos. Na mesa, os mesmos churros e cafés de tantas outras vezes, com uma gratidão geral àquele centro e àquele bar que lhes serviu tantas vezes de ombro para chorar.

Especialmente agora que há um copo a menos e já ninguém ganha no dominó. O que não impede que esta família venha almoçar ou tomar o café da manhã aqui com assiduidade. “Sempre nos trataram muito bem, depois de tanto tempo há amizade e carinho e, além disso, a comida é muito boa”, concordam os três membros.

Foram, no total, quase dois anos acompanhando a sua mulher, a sua mãe e a sua avó – primeiro no centro paliativo e depois na residência daquele mesmo hospital – após sofrer dois derrames e uma disfagia (dificuldade para o trânsito do bolo

alimentar). “Ia viajar, ficou tonta e caiu na escada. Teve uma hemorragia interna, entrou em coma e tudo o resto aconteceu”, resume Alberto, o seu filho. Chelo superou o insuperável, mas em dezembro morreu de um ataque cardíaco.

“É preciso viver isto para saber. Eu venho esgotado muitas manhãs, porque já foram muitas noites com a minha mãe. Eram raros os dias em que não morria ninguém aqui e, claro, faz um nó. Mas você chegava à cafeteria e o que mais reconfortava era ver que havia alguém que olhava para você e dizia: 'O que aconteceu? Você não parece bem'. Ou quando vinha com a minha mãe: 'Como está, Chelo? Dormiu bem?'. E a minha mãe, que não nos dizia uma palavra, falava com ela”.

Ela é Madalina Popa, claro. “Ela e o marido passavam horas de mãos dadas”, recorda com admiração. E o

outro Alberto dessa família recorda, então, quando ia buscá-la com a sua Vespa, muito antes de comprar o 600 e criar os seus três filhos: Alberto, Eduardo e Begoña. E uma neta, Tatiana, que reforça: “Aqui há um ambiente mais acolhedor e familiar”. Porque por pouco que você venha – diz o seu pai – sabe porque é que cada um está aqui e por quem. E eles viram todos chegar; incluindo Madi. “Isto agora é outra coisa. Lembro-me que nos primeiros dias se aproximava da mesa e nos dizia: ‘Olhe, como é que prefere as coisas? Queremos fazê-las bem’. E, mais tarde, pôs-se a fazer um bolo que era, por coincidência, o mesmo que a minha mãe nos fazia, que casualidade”.

## **Receitas adaptadas e com memória**

Uma receita para desfazer o nó da garganta – o do estômago, sem dúvida. Como as lentilhas, que tantas

vezes pediam fora da carta. Ou todos esses cozidos em família. “Que minha mãe podia comer porque o grão era muito cozido e fácil de mastigar, porque o adaptava”, explica o mais velho dos seus três filhos. Um cuidado que também é repetido no resto dos andares do centro. Mas como se alimenta, por exemplo, um paciente de Alzheimer que se esqueceu como se come ou alguém com câncer para quem a comida tem gosto de metal? Bem, perguntando às cozinheiras daquele hospital: Teresa Gutiérrez, Maria Díaz, Ascensión Camarero, Nolis Lebrón, María Eugenia Carrascosa e Carmen Urbina.

E aqui permita-me também ficar emocionado, porque o que se segue é a prova de que sem amor não há precisão nem cuidado.

Também devemos pensar que, para muitos desses pacientes, pode ser a

última refeição. Então todos os tipos de vontades são aceites. Algumas pessoas pedem, por exemplo, um hambúrguer de uma cadeia de restaurantes, uns ovos fritos ou creme todos os dias. “E o que fazemos é colocar, talvez, menos batatas para equilibrar o açúcar e dizemos ao médico para subir a medicação e essa pessoa fica feliz comendo o seu creme, ou o arroz doce, no tempo que lhe resta. É um trabalho em equipe”, exemplifica Carrascosa, uma dessas cozinheiras.

Alberto Meléndez, da Sociedade Espanhola de Cuidados Paliativos, corrobora: “A comida nas etapas finais desempenha um papel mais social e até emocional. Uma dieta variada, rica em alimentos frescos, vegetais ou frutas, é sempre aconselhável, mas a obrigatoriedade de cumprir certas regras deve ser amável e relaxada nas etapas iniciais e nula nos momentos finais”.

Embora existam casos mais complicados: Lebrón, outra das cozinheiras, é a encarregada de medir e pesar todos os ingredientes que vão nas sondas com as quais alimentam pacientes com doenças raras. “Nesses casos”, detalham-me, “tem que se pesar cada miligrama porque existem doenças que não permitem tomar uma quantidade específica de proteína que, se é ultrapassada, pode deixar essa pessoa em coma”. Tem que se bater tudo muito bem, passar num liquidificador e, em seguida, por um coador para que não fique preso na sonda.

E depois há pacientes com câncer para quem tudo tem gosto de metal. “A quimioterapia influencia o paladar e a comida, muitas vezes, parece de metal. O que fazemos é procurar texturas e cores mais apetecíveis”. Falamos, por exemplo, com as nutricionistas para que lhes

deem um puré de abóbora de manhã e um de cenoura de tarde”, diz Teresa Gutiérrez. Se os pratos voltam cheios, sobem aos quartos para saber o que aconteceu ou porque não gostaram da comida. “Trata-se de os fazer felizes com o que comem, embora às vezes a comida seja deixada no prato para que subamos aos quartos e possam nos agradecer”, diz emocionada.

Também adaptam receitas familiares de pessoas com Alzheimer para estimular a memória sentimental. E como são alimentados? “Eles esquecem-se de engolir, portanto fazemos receitas de fácil deglutição, porque o que não podem tomar são várias texturas juntas. Como uma sopa com massa. Engasgam-se porque não sabem mastigar, esquecem-se. O que fazemos é que tudo já está com o bolo pronto e sempre espesso, com a mesma textura”.

Embora aqui também haja variedade. “Conhece o peito típico que vem em tiras e para eles é muito difícil? Bem, fazemo-lo “à la paca”, isto é, passa-se por ovo e depois quando se frita coloca-se um pouco de vinho ou caldo e cobre-se. O peito assim é muito suculento, e quando eles o comem, é macio e não engasga. Assim não lhes damos o mesmo purê o tempo todo”.

## **O último prato das suas vidas**

Já lhes tinha dito que havia muito amor aqui. Até um banquete de casamento as cozinheiras organizaram no hospital de Laguna: com um bolo de casamento, feito por elas. “Ou descobrimos que é o aniversário de alguém e fazemos uma refeição especial”, acrescentam. Os seus olhos também já viram muitos quartos vazios: convivem com a morte diariamente, e a ideia de que cada refeição pode ser a

última e, além disso, não agradar, está lá. “Mas vamos para casa sabendo que os deixamos felizes. Um trabalho que muda a nossa visão”, lembra Carrascosa, com olhos brilhantes.

Madalina Popa, proprietária da cafeteria daquele hospital de cuidados paliativos, também tem a sua história. “Sabe por que foi tão difícil para mim no início estar aqui? Porque há cerca de quatro anos, o meu pai teve uma pneumonia grave e ficou em coma por muito tempo e, embora agora esteja tudo bem, os médicos nunca me deram esperança. Eu sei o que é estar naquela posição e passar mal. É por isso que, além de lhes perguntar o que querem almoçar, pergunto se dormiram bem e é também por isso que, agora, todos os dias digo à minha filha e ao meu marido que os amo”, diz com sinceridade

Como se costuma dizer, chegamos a este mundo acompanhados por profissionais. Devemos fazê-lo também quando o abandonamos; e deixando o prato o mais vazio possível.

---

pdf | Documento gerado  
automaticamente de [https://  
opusdei.org/pt-br/article/o-hospital-que-  
poe-carinho-nas-ultimas-refeicoes/](https://opusdei.org/pt-br/article/o-hospital-que-poe-carinho-nas-ultimas-refeicoes/)  
(20/03/2026)