



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro Biomédico

Instituto de Nutrição

Juliana Vale Ferreira

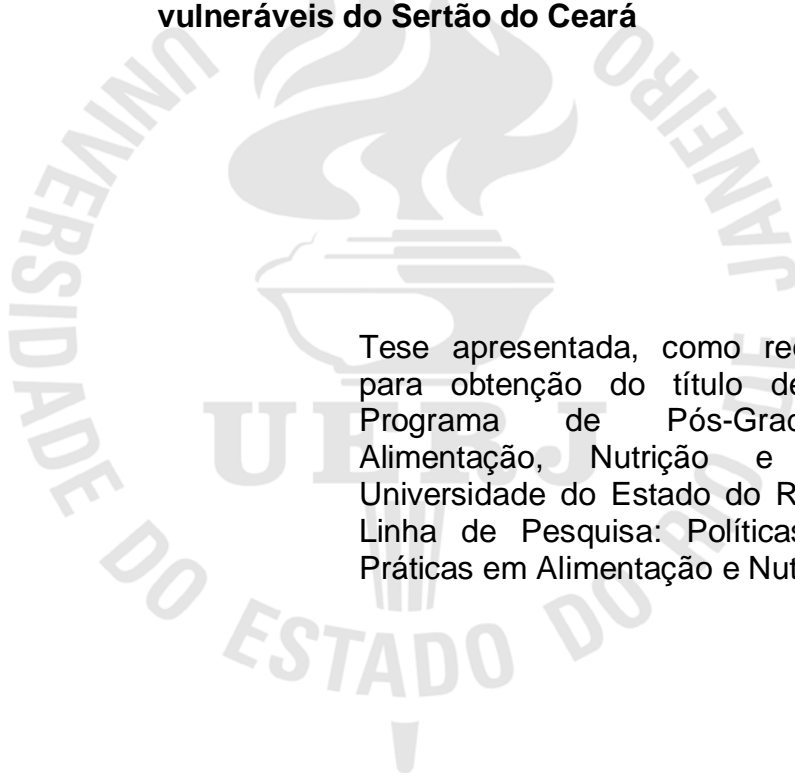
Culinária saudável para menores de dois anos: uma experiência em famílias vulneráveis do Sertão do Ceará

Rio de Janeiro

2022

Juliana Vale Ferreira

Culinária saudável para menores de dois anos: uma experiência em famílias vulneráveis do Sertão do Ceará



Tese apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Linha de Pesquisa: Políticas, Saberes e Práticas em Alimentação e Nutrição

Orientador a: Prof.^a Dra. Shirley Donizete Prado

Coorientadora: Prof.^a Dra. Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho

Rio de Janeiro

2022

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CEH/A

F383 Ferreira, Juliana Vale.
Culinária saudável para menores de dois anos: uma experiência em famílias vulneráveis do Sertão do Ceará/ Juliana Vale Ferreira. – 2022. 121 f.

Orientadora: Shirley Donizete Prado.
Coorientadora: Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho
Tese (Doutorado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro.
Instituto de Nutrição.

1. Nutrição – Teses. 2. Introdução alimentar – Teses. 3. Culinária – Teses. I. Prado, Shirley Donizete. II. Carvalho, Maria Claudia da Veiga Soares. III. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Faculdade de Educação. IV. Título.

bs CDU 612.3

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta tese.

Assinatura

Data

Juliana Vale Ferreira

Culinária saudável para menores de dois anos: uma experiência em famílias vulneráveis do Sertão do Ceará

Tese apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Linha de Pesquisa: Políticas, Saberes e Práticas em Alimentação e Nutrição.

Aprovada em 08 de julho de 2022.

Banca Examinadora:

Prof.^a Dr.^a. Shirley Donizete Prado (Orientadora)

Instituto de Nutrição - UERJ

Prof. Dr. Francisco Romão Ferreira

Instituto de Nutrição - UERJ

Prof.^a Dr.^a. Daniela Menezes Neiva Barcelos

Instituto de Nutrição - UERJ

Prof.^a Dr.^a. Larissa Escarce Bento Wolz

Instituto de Alimentação e Nutrição – UFRJ

Prof.^a Dr.^a. Verônica Oliveira

Instituto de Nutrição Josué de Castro – UFRJ

Rio de Janeiro

2022

DEDICATÓRIA

Dedico esta tese a minha mãe.

Minha querida mãe, ainda é tão difícil me acostumar a viver sem você... Todas as minhas conquistas sempre tiveram sua intervenção e esta não poderia ser diferente, pois sei que de onde você estiver, você vela por mim. Obrigada por todos os ensinamentos que me fizeram ser quem sou hoje. Te amarei eternamente!

AGRADECIMENTOS

À Deus autor de toda inspiração e condições necessárias para obtenção deste trabalho.

Aos professores do NECTAR, em especial Maria Claudia da Veiga Soares Carvalho e Shirley Donizete Prado, por apostarem em mim. Devo-lhes, meus sinceros agradecimentos, admiração e carinho por me acompanharem nesta trajetória.

À minha família que amo tanto e que me permitiu ter tempo para dedicação ao curso de doutorado.

À Diocese de Quixadá e ao Espaço da Misericórdia, em especial à Dom Angelo Pignoli e Padre Pablo Nogueira Anselmo, pelo convite para a missão de Quixadá que me proporcionou toda riqueza de conhecimento e experiência pelos dois anos que morei em Quixadá.

Às famílias de Quixadá, à cada mãe que pude conhecer e entrevistar, por me permitirem acessar um pouco de suas histórias e sua cultura e compartilharem comigo em nome da ciência. Meu eterno carinho e gratidão!

À minha Comunidade Pequeno Rebanho por terem me enviado em missão, sem o qual eu nunca teria conhecido Quixadá, obrigada por confiar a mim tão grande tesouro, cuja experiência levarei para sempre comigo.

RESUMO

FERREIRA, Juliana Vale. *Culinária saudável para menores de dois anos: uma experiência em famílias vulneráveis do Sertão do Ceará*. 2022. 121f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2022.

A culinária opera memórias afetivas numa dimensão comunicativa de narrativas e pode se tornar um elemento importante para promoção da alimentação saudável. As narrativas que analisaremos no sertão central do Ceará são formas de ressignificação do que se entende por alimentação saudável construídas no território social onde a comunidade habita. A criatividade e resiliência de famílias sertanejas atravessam gerações e se manifestam em adequações de preparações culinárias para suas crianças, incorporando influências do mundo globalizado. Delimitamos nosso campo de estudo no município de Quixadá, cujo clima marca a culinária com uma natureza contrastante: curto período de chuvas no inverno, contra um longo verão com momentos de secas, o que justifica uma produção agrícola restrita vinculada à insuficiência de reserva de água em seus mananciais nas regiões mais carentes. Este trabalho pretende analisar os sentidos e significados da culinária como expressão da cultura sertaneja nos núcleos familiares de crianças menores de dois, tomando a metáfora de Mary Douglas em que uma cultura se assenta no corpo como uma pele antes de ser uma luva. O mapeamento local iniciou-se em março de 2019, com contextualização da cultura local vivenciada. Foi aplicada análise narrativa obtida através de entrevistas semiestruturadas à luz do referencial teórico do conceito antropológico da culinária, da teoria praxiológica de Bourdieu e do conceito de consumo por Mary Douglas. As famílias foram acessadas através de Unidades Básicas de Saúde e de duas instituições da Igreja Católica local que atendem assistencialmente população em vulnerabilidade. Percebe-se que os sentidos trazidos na preparação culinária destinada à criança menor de dois anos articulam-se com a necessidade de fortalecimento do ser, com a sobrevivência, com a memória afetiva, com um forte sentimento de identidade e pertença social. Foram consideradas as influências e desdobramentos das orientações do Guia Alimentar para População Brasileira, corroborando com políticas públicas de saúde e Segurança Alimentar e Nutricional. Os resultados mostraram o potencial humano de resiliência aplicado à culinária no momento de introdução alimentar e uma criatividade e afetividade incorporada na comensalidade dos núcleos familiares e suas redes de convivência na criação dos filhos.

Palavras chave: Introdução alimentar. Culinária. Cultura local. Ambiente familiar

ABSTRACT

FERREIRA, Juliana Vale. *Culinária saudável para menores de dois anos: uma experiência em famílias vulneráveis do Sertão do Ceará*. 2022. 121f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2022.

Cooking operates affective memories in a communicative dimension of narratives and can become an important element for promoting healthy eating. The narratives that we will analyze in the central sertão of Ceará are ways of resignifying what is meant by healthy eating built in the social territory where the community lives. The creativity and resilience of sertaneja families cross generations and are manifested in the adaptation of culinary preparations for their children, incorporating influences from the globalized world. We delimited our field of study in the municipality of Quixadá, whose climate marks the cuisine with a contrasting nature: short period of rains in winter, against a long summer with moments of drought, which justifies a restricted agricultural production linked to the insufficiency of water reserve. in their springs in the poorest regions. This work intends to analyze the senses and meanings of cuisine as an expression of country culture in the families of children under two, taking Mary Douglas' metaphor in which a culture is based on the body like a skin before being a glove. The local mapping started in March 2019, with the contextualization of the local culture experienced. Narrative analysis obtained through semi-structured interviews was applied in the light of the theoretical framework of the anthropological concept of cuisine, the praxiological theory of Bourdieu and the concept of consumption by Mary Douglas. The families were accessed through Basic Health Units and two institutions of the local Catholic Church that provide assistance to the vulnerable population. It can be seen that the meanings brought in the culinary preparation for children under two years old are articulated with the need to strengthen the being, with survival, with affective memory, with a strong sense of identity and social belonging. The influences and developments of the guidelines of the Food Guide for the Brazilian Population were considered, corroborating with public policies on health and Food and Nutrition Security. The results showed the human potential of resilience applied to cooking at the time of food introduction and a creativity and affection incorporated in the commensality of family nuclei and their networks of coexistence in raising children.

Keywords: Food introduction, Cuisine. Local culture. Family environment

RESUMEN

FERREIRA, Juliana Vale. *Healthy cooking for children under two: an experience in vulnerable families in the Sertão do Ceará*. 2022. 121f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2022.

La cocina opera recuerdos afectivos en una dimensión comunicativa de las narrativas y puede convertirse en un elemento importante para promover una alimentación saludable. Las narrativas que analizaremos en el sertão central de Ceará son formas de resignificar lo que se entiende por alimentación saludable construida en el territorio social donde vive la comunidad. La creatividad y resiliencia de las familias sertanejas atraviesa generaciones y se manifiestan en la adaptación de las preparaciones culinarias para sus hijos, incorporando influencias del mundo globalizado. Delimitamos nuestro campo de estudio en el municipio de Quixadá, cuyo clima marca la gastronomía con un carácter contrastante: breve período de lluvias en invierno, frente a un largo verano con momentos de sequía, lo que justifica una producción agrícola restringida ligada a la insuficiencia de agua. reserva en sus manantiales en las regiones más pobres. Este trabajo se propone analizar los sentidos y significados de la cocina como expresión de la cultura campesina en las familias de niños menores de dos años, tomando la metáfora de Mary Douglas en la que una cultura se basa en el cuerpo como una piel antes de ser un guante. El mapeo local comenzó en marzo de 2019, con la contextualización de la cultura local vivida. Se aplicó el análisis narrativo obtenido a través de entrevistas semiestructuradas a la luz del marco teórico del concepto antropológico de cocina, la teoría praxiológica de Bourdieu y el concepto de consumo de Mary Douglas. Se accedió a las familias a través de Unidades Básicas de Salud y dos instituciones de la Iglesia Católica local que brindan asistencia a la población vulnerable. Se puede apreciar que los significados traídos en la preparación culinaria para niños menores de dos años se articulan con la necesidad de fortalecer el ser, con la sobrevivencia, con la memoria afectiva, con un fuerte sentido de identidad y pertenencia social. Se consideraron las influencias y desarrollos de las directrices de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña, corroborando con las políticas públicas de salud y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Los resultados mostraron el potencial humano de la resiliencia aplicada a la cocina en el momento de la introducción de los alimentos y una creatividad y afecto incorporados en la comensalidad de los núcleos familiares y sus redes de convivencia en la crianza de los hijos.

Palabras clave: Introducción gastronómica. Gastronomía. Cultura local. Entorno familiar.

LISTA DE SIGLAS

ACS – Agente Comunitário de Saúde

CREAS – Centro de Referência Especializada em Assistência Social

Esf – Equipes de Saúde da Família

ESF – Estratégia de Saúde da Família

Fiocruz – Fundação Oswaldo Cruz

Losan – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

INU – Instituto de Nutrição

NASF – Núcleo de Apoio ao Saúde da Família

OMS – Organização Mundial de Saúde

PNAB – Política Nacional de Atenção Básica

PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição

PSAN – Política Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SMS-RJ – Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro

UBS – Unidade Básica de Saúde

UERJ – Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Unesco – Organização da Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura

UNIRIO – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Pedra da galinha Choca.....	34
Figura 2 – Açude Cedro	35
Figura 3 – Monólitos de Quixadá.....	36
Figura 4 – Festa Junina em Quixadá	38
Figura 5 – Acerolas: a primeira com 3 dias de chuva, a segunda com quinze dias de chuva.	57
Figura 6 - Produtos locais da agricultura familiar	70
Figura 7 - Cuscuz.....	86
Figura 8 - Feijão comercializado na cidade de Quixadá.....	98

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO	11
1	QUIXADÁ: ASPECTOS CULTURAIS DO SERTÃO DO CEARÁ	29
2	CONTEXTO SOCIOPOLÍTICO DE REFERÊNCIA PARA ANÁLISE	45
2.1	“Guias Alimentares”	42
2.2	Insegurança Alimentar	45
3	FERRAMENTAS TEÓRICO-CONCEITUAIS PARA ANÁLISE	47
3.1	O conceito de consumo numa perspectiva sociocultural	47
3.2	<i>Habitus</i>: conceito auxiliar na identificação de disposições e distinções sociais locais	50
3.3	Culinária e cultura local	53
4	ESTRATÉGIA METODOLÓGICA	60
5	ANÁLISE DAS ENTREVISTAS	69
5.1	Comida de adulto para crianças	69
5.2	Leite de vaca: constante na alimentação das crianças	70
5.3	Milho e mandioca: o pão do sertanejo	84
5.4	Carne: a violência velada	88
5.5	O feijão e suas faces: das sobras aos restaurantes	93
5.6	O açúcar e a rapadura: um pouco de doce diante da batalha da vida ...	101
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	106
	REFERÊNCIAS	110
	ANEXO 1. ROTEIRO DE ENTREVISTAS	119
	ANEXO 2. DOCUMENTOS REFERENTES AO COMITÊ DE ÉTICA	126

INTRODUÇÃO

Este estudo tem por foco sentidos e significados de preparações culinárias na alimentação de crianças menores de dois anos em seu ambiente familiar.

O interesse por essa temática está vinculado à minha trajetória de formação profissional que começa quando ingressei no curso de graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição (INU) da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) no ano 2000. Não estava muito segura se seria essa a profissão que queria para mim, até fazer a disciplina Educação Nutricional, pois nela percebi o potencial a ser desenvolvido dentro da perspectiva do diálogo entre disciplinas das áreas Biomédica e das Ciências Sociais e Humanas. Também no INU, participei de um projeto de extensão situado nesse espaço social da educação nutricional que era voltado para crianças menores de dois anos na Policlínica Piquet Carneiro da UERJ; identifiquei-me com a abordagem voltada para promoção de saúde, desenvolvendo atividades educativas que dialogassem com população a partir das políticas públicas.

A fim de me especializar, procurei escolas que tivessem essa mesma abordagem e ingressei na Residência em Saúde da Família na Escola Nacional de Saúde Pública (ENSP) da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz). As atividades práticas da Residência eram desenvolvidas em Unidades Básicas de Saúde (UBS) que atuavam dentro da lógica da Estratégia de Saúde da Família (ESF). A UBS onde fiquei lotada era situada numa comunidade vulnerável do Rio de Janeiro, no bairro da Penha Circular, onde foi desenvolvido um trabalho exitoso de promoção do aleitamento materno; tratava-se de uma parceria desenvolvida entre as equipes de Saúde da Família (eSF) da Unidade de Saúde da Família Sereno, Paz e Fé e o banco de leite do Hospital Maternidade Herculano Pinheiro da Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro (SMS-RJ) na captação do leite humano das puérperas assistidas na UBS para os bebês prematuros internados. Esse trabalho me envolveu e despertou-me bastante a atenção!

Tinha convicção de que precisava aprimorar meus estudos dentro da temática da alimentação na primeira infância; sendo assim, procurei o Banco de Leite Humano (BLH) do Instituto Fernandes Figueira (IFF) da Fiocruz, onde atuei como auxiliar de pesquisa e ali pude desenvolver e estruturar meu projeto para o mestrado. Mas, antes disso, tive a oportunidade de atuar na gestão de UBSs no Rio

de Janeiro, onde pude auxiliar as eSF a retomarem o trabalho de captação de leite materno para os prematuros. A promoção do aleitamento materno voltou a ganhar foco através do treinamento das equipes e da retomada dos grupos de gestantes e de puérperas que estavam paralisados em função de várias intercorrências de ordem governamental.

Essa experiência foi decisiva para meu ingresso no curso de mestrado em Saúde da Mulher, da Criança e do Adolescente no IFF da Fiocruz. Meu estudo foi inspirado na experiência vivida na gestão de ações situadas na interface entre a atenção primária e atenção terciária nas políticas públicas voltadas para promoção do aleitamento materno.

Minha vida foi se alternando entre atividades acadêmicas e laborais e, em 2015, retornei para assistência na atenção primária, dessa vez como nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) atuando em duas comunidades vulneráveis do subúrbio do município do Rio de Janeiro. Minha vida foi conduzida por essas vivências que possibilitaram o diálogo entre saberes e práticas e levaram-me a reflexões sobre como a população ressignifica as políticas públicas em suas vidas. Diante da dinâmica do território em que se dão as práticas em saúde, passei a me perguntar sobre sua influência sobre as práticas alimentares e sobre as barreiras na garantia da segurança alimentar e nutricional, principalmente, em se tratando de crianças menores de dois anos?

Infelizmente, a gestão Municipal do período entre 2017-2020 não teve como prioridade a atenção primária, conduzindo ao processo de desmonte das eSF e dos NASF com demissões e sobrecarga dos profissionais; presenciei restar-lhes os procedimentos de urgência em detrimento das atividades educativas, ficando a promoção da alimentação saudável em segundo plano das suas ações. Inviabilizar o diálogo com famílias em vulnerabilidade social sobre suas práticas alimentares é gerar insegurança alimentar e nutricional, sobretudo nos períodos do aleitamento materno e da alimentação complementar, quando existem tantas dúvidas dos familiares acerca dos cuidados para com seus de bebês. Negar o acesso a essas informações, a troca e compartilhamento de experiências é negar o direito de essas famílias terem autonomia sobre o que fazer e como fazer. E mais perguntas foram tomando corpo sobre essas famílias vulneráveis e sobre a alimentação dos seus bebês.

Sistematizei minhas indagações sobre eventuais sentidos para os familiares no que diz respeito ao oferecimento ou não de determinados alimentos para suas crianças. E assim iniciei minha pesquisa com o público das comunidades vulneráveis do Rio de Janeiro buscando delimitar um objeto de estudo para o doutorado.

Receitas culinárias e ressignificações: pensamentos iniciais

Participei, também como membro do NASF, de oficinas para profissionais de saúde promovidas por vários órgãos públicos, como o Instituto de Nutrição Annes Dias (SMS-RJ) e a UERJ, com o objetivo de atualização do novo “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” (BRASIL, 2019), cuja última versão foi lançada em novembro de 2019. Toda essa vivência implicou em novas perguntas. Quais desejos ou motivações para essas famílias poderiam ser muito mais fortes que qualquer conhecimento ou orientação recebida contidas nesse Guia Alimentar? Qual o sentido em ofertar determinados alimentos que fogem a essas prescrições usuais?

Em virtude da elaboração do novo “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” (BRASIL, 2019), foi aberta uma consulta pública a fim de promover o diálogo entre profissionais de saúde, sociedade civil e sociedade acadêmica. Enquanto profissional do NASF atuante em duas unidades básicas de comunidades vulneráveis no subúrbio do Rio de Janeiro, participei de oficinas para contribuir na construção desse material juntamente com outros profissionais nutricionistas. Essa é uma experiência profissional que desencadeia uma das questões deste estudo: como compreender o que é comida saudável no sentido daquela que atribui saúde na prática aos núcleos familiares, sem idealizações ou imposições: a cultura como ela acontece porque está dentro das condições de vida e de estilo de vida da comunidade.

As oficinas foram realizadas por entidades públicas, como o Instituto de Nutrição Annes Dias da Prefeitura do Rio de Janeiro e universidades como UERJ e Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) para que nutricionistas que atuassem em diversas áreas de atenção colaborassem com suas sugestões.

Esta iniciativa foi articulada com uma outra oficina que teve como objetivo selecionar receitas para compor o novo “Guia” a partir de um rol de propostas já listadas. Nesse processo de seleção, receitas que traziam em seu título nome de produtos que remetiam a alimentos ultraprocessados (*nugget* caseiro, salsicha caseira, *danone* caseiro) eram eliminadas como justificativa para que mães não associassem a alimentação das crianças com o consumo desses alimentos identificados como impróprios pelo “Guia Alimentar para a População Brasileira” (BRASIL, 2014). Em outras palavras, esses produtos alimentícios fabricados com carne processada – seja somente de frango (*nugget*), seja de boi, frango ou porco (salsicha) – acrescida de aditivos químicos (corantes, aromatizantes, estabilizantes, etc) que, ingeridos a longo tempo, são prejudiciais para a saúde. Danone é uma marca comercial de produtos alimentícios, muitos deles a base de composto lácteo que contém açúcar e aditivos químicos; por isso, foi também a denominação da preparação que implicou na exclusão de receita e não a receita do alimento em si. Essa ressignificação chamou-me a atenção, pois embora o nome fosse o mesmo, as preparações culinárias não eram industrializadas, eram diferentes os significados.

Esse episódio remeteu à minha prática profissional, quando atuava como nutricionista do NASF nas unidades básicas de Vigário Geral e Parada de Lucas, que operavam dentro do modelo da Estratégia de Saúde da Família (ESF). A ESF visa a reorganização da atenção básica, reorientando o processo de trabalho a fim de ampliar a sua resolutividade e impacto na situação de saúde das pessoas e coletividades (BRASIL, 2012). Uma das formas de reorientar o processo de trabalho pode acontecer através de atividades educativas coletivas, a saber, os grupos de promoção de saúde. Mensalmente era realizado um grupo com mães/familiares e seus bebês com idade a partir da introdução alimentar (entre o quarto e o sexto mês de vida), designado de Grupo da Alimentação Complementar. Nesta atividade, eram disponibilizados vários alimentos cozidos como: legumes, carne, frango, arroz, feijão, além de frutas, pratos e talheres. As mães e demais familiares eram estimulados a montar um prato, simulando a primeira refeição que elas dariam ao seu filho. A atividade de cunho dialógico, proporcionava a troca de experiências das mães/familiares entre si e destas com a nutricionista do NASF e outros profissionais de saúde. Em todos os encontros as mães alegavam ter ofertado algum produto industrializado como “Danoninho”, geleia de mocotó, gelatina, biscoito de maisena e macarrão instantâneo.

Algumas mães, no entanto, ofereceram aos seus filhos um “danone caseiro”, preparação à base de inhame cozido e uma fruta, e disseram que houve boa aceitação pelas crianças. Diferente do que foi pensado pelos profissionais da oficina, o nome “Danone” parece trazer algo familiar para essa mãe que reconhece o produto como comida de criança.

O produto “Danoninho®” sempre esteve associado com o público infantil, conforme verificamos em sua publicidade comercial. De acordo com a experiência profissional relatada, foi observado que sua oferta é muito comum em crianças menores de dois anos. Uma pesquisa sobre o consumo alimentar entre crianças de 6 a 23 meses, atendidas em unidades de atenção básica de municípios de todo o País, mostra que 56% das crianças já consumiram algum tipo de comida ultraprocessada, esta que deveria ser evitada devido a sua composição química (BRASIL, 2016).

Tanto o “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” (BRASIL, 2019), como a consulta pública são políticas públicas que oferecem uma grande contribuição documental, a fim de referenciar o trabalho de profissionais de saúde e de informar a população. Todavia, cabe considerar que profissionais e a população são marcados pela interatividade com diversos elementos, influenciam e são influenciados pelas mídias, pelo acesso ou não a alimentos de qualidade, etc; são todos atravessados por muitos vieses e, por fim, acabam reinterpretando as políticas públicas, as quais são ressignificadas.

Cada local apresenta convergências e divergências na forma de introduzir a alimentação das crianças, pois cada lugar apresenta sua própria cultura alimentar conforme a relação das pessoas com seu território. Assim como vimos na experiência relatada anteriormente nas comunidades do Rio de Janeiro, famílias adotam estratégias de criatividade perante as necessidades, também iremos ver a culinária como esse instrumento resistência perante as intempéries do sertão do Ceará.

Desta forma, foi interessante lidar com os significados dos alimentos na perspectiva da Educação Alimentar e Nutrição (EAN) que tem como princípio o diálogo na garantia da Segurança, Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). A aplicação de guias alimentares quando dialogada de forma pedagógica, pode prever uma negociação de sentidos e significados, de modo vinculado às dimensões do sistema alimentar a fim de

possibilitar reflexões mais profundas acerca das escolhas para o ambiente e cultura local e sobre as formas de produção e consumo dos alimentos (OPAS/OMS 2017).

A título de exemplificação, de ilustração e de assento à perspectiva assinalada, cabe registrar que o paladar não pode ser modificado apenas por políticas públicas fundamentadas em argumentos médicos ou porque determinados alimentos oferecem maior valor nutritivo para o povo; não há argumento técnico convincente contra o paladar. O paladar é um elemento poderoso e determinante das preferências alimentares e está profundamente enraizado em suas normas culturais oriundas dos seus padrões, regras e proibições. Por intermédio do paladar os indivíduos e grupos se distinguem, por isso traz esse caráter de identidade. Além do paladar, muitos outros elementos atravessam as práticas alimentares. Mais que nutrir, o alimento funciona para expressar e celebrar diferentes espécies de relações sociais e culturais (GONÇAVES, 2004).

A essa altura das experiências profissionais e dos questionamentos acerca dessas vivências, recebi uma proposta para continuar atuando com famílias em vulnerabilidade social no Ceará, através de um trabalho voluntário, como missionária, no restaurante comunitário da Igreja Católica de Quixadá, que serve refeições de segunda à sexta-feira para moradores de rua, viajantes e famílias em extrema pobreza. Nesse contexto, existem aproximações com o público das comunidades assistidas no Rio de Janeiro, pois a pobreza assume características semelhantes em lugares distintos. Dessa forma, optei pelo trabalho com o público do Ceará, onde residi por dois anos que me oportunizaram aprofundar melhor meus conhecimentos sobre a cultura local e sobre o cuidado nutricional dos bebês e suas famílias neste contexto social.

Sentidos de preparações culinárias na alimentação de crianças menores de dois anos em seu ambiente familiar

Esta pesquisa toma corpo em um contexto social e político de desenvolvimento de esforços governamentais que visam a proteção e a promoção de saúde no campo da Alimentação e Nutrição para menores de dois anos. Em 2018, quando iniciei o curso de doutoramento, este campo investia na elaboração de

Políticas Públicas que visavam avançar em novas propostas de construção de guias alimentares buscando proteger a população brasileira como um todo através da promoção de padrões de consumo alimentar mais saudáveis. Não fosse a grave problemática que marca nossa trajetória histórica de desigualdade social, poderíamos pensar que esses guias alimentares atingiriam toda a população. No entanto, pode-se pensar que uma proposta de promoção de alimentação saudável que opera a partir de um guia único para a vastidão do País não dá conta da ampla desigualdade econômica e social que caracteriza a nossa população: ainda não conseguimos alimentar toda a população como seria seu Direito Humano e, além disso, há muitas diferenças inter e intra regionais no que tange à alimentação que não poderiam ser reduzidas a modelos preestabelecidos. Assim, há que se considerar a enorme distância – e que se aprofunda – entre um Brasil em que existe uma restrita e riquíssima elite e um outro Brasil que, embora claudicante, luta bravamente para a criação de seus filhos.

O Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil (ENANI) realizado em 2019 e a Pesquisa Nacional de Desenvolvimento Social (PNDS) de 2006 mostraram que o padrão alimentar observado em crianças menores de 24 meses está longe de atingir as recomendações preconizadas pelo Ministério da Saúde (MS) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Embora o período recomendado para aleitamento materno exclusivo – que vai até os seis meses de idade – possa ser considerado uma garantia de alimentação adequada e saudável, registra-se que são introduzidos alimentos considerados não adequados, porque substituem o aleitamento materno, em idade muito precoce, anteriormente a esses seis meses (BRASIL, 2009; UFRJ 2021).

De acordo com o ENANI, cerca de 39% das crianças, entre o quarto e quinto mês de vida, já haviam consumido mingau ou outro tipo de leite que não o materno e um quinto das crianças já havia ingerido comida de sal como complemento à amamentação. Além dessa fragilidade na alimentação dos bebês, ainda na fase considerada de introdução alimentar, observa-se a baixa ingestão de carnes entre 18 e 24 meses, o que pode estar relacionado à incidência de anemia ferropriva nesta faixa etária (BRASIL, 2009).

O consumo ampliado de gêneros ultraprocessados vem aumentando em associação à sua produção em larga escala e ao baixo preço para o consumidor final. A prevalência de ingestão de alimentos ultraprocessados entre crianças de 6 a

23 meses foi de 80,5%, o não consumo de frutas e hortaliças de 22,2% e a exposição ao açúcar foi de 68,4%, dentro dessa faixa etária (UFRJ, 2021).

Embora as taxas de desnutrição tenham apresentado redução nos últimos anos, registra-se que houve elevação da obesidade em crianças menores de cinco anos em todo o Brasil. A atualidade convive com a desnutrição infantil e com a obesidade, o que nos leva a refletir sobre antigas premissas que colocavam o adoecimento de modo mais simplificado, ou seja, reduzido a uma só questão de vulnerabilidade alimentar (BRASIL, 2009).

Sobre o livro “Crítica a razão dualista: o ornotorrinco”, de Chico Oliveira, o prefaciador Roberto Schwarz reforça a visão do autor sobre um desenvolvimentismo orientado por um poder centralizador, travestido de modernidade no início do segundo milênio em que,

[...] os meninos vendendo alho e flanela nos cruzamentos com semáforo não são a prova do atraso do país, mas de sua forma atroz de modernização. Algo análogo vale para as escleroses regionais, cuja explicação não está no imobilismo dos tradicionalistas, mas na incapacidade paulista para forjar uma hegemonia modernizadora aceitável em âmbito nacional. (SCHWARZ, 2003, p. 23)

Assim, podemos considerar também a desigualdade social hoje como um problema que segue a mesma trajetória de concentração de renda e de poder, marcada por um desenvolvimento “ornitorrinco” e estranho do regime capitalista. Avançamos na sistematização da produção alimentícia, mas com melhorias de condições de vida que não contemplam a parte mais necessitada da população. A atualização do Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014) pode ser considerada um avanço em termos de prescrição de um comer para a evitação de doenças, porém o que se observa é a alimentação “insegura” na maior parte da população, impossibilitada de seguir muitos passos que tal documento preconiza para uma alimentação saudável: uma modernidade capenga que depaupera as condições de vida da população.

A figura do ornotorrinco, essa metáfora de Chico Oliveira, aplica-se também a uma transição epidemiológica e nutricional que hoje mescla males aparentemente contraditórios como a grande produção de alimentos e a insegurança alimentar. Como convivem? A densidade problemática dessas contradições são sintoma de um produtivismo em larga escala, de grandes grupos industriais e financeiros que

operam padrões de produção e consumo sem monitoramento ou controle social. Um regime que isola as condições econômicas liberais das políticas públicas protetoras do público mais vulnerável, ou seja, o aumento do PIB e de desenvolvimento como um todo, não beneficia a maior parte da população, a concentração de renda aumenta e abandona seus cidadãos e os principais pilares da função social de uma Nação. A grande produção de alimentos ultraprocessados de baixo custo final coloca uma nuvem de fumaça sobre a questão da insegurança alimentar: algo está errado em se aumentar a produção de alimentos se isso não contém, ao contrário temos visto, aumento das condições de segurança alimentar no País.

Nesse sentido, vieram novas perguntas: como fazem as famílias ao buscar que seus filhos cresçam bem? Para uma população vulnerável, o período da introdução alimentar na vida das crianças pode ser um momento de exposição a uma alimentação insuficiente, considerando as condições precárias a que estão submetidas. O regime capitalista apresenta armadilhas para população vulnerável: ao abaixar os preços, realiza uma “[...] capacidade de levar o consumo até setores mais pobres da sociedade [que] é ela mesma o mais poderoso narcótico social” (OLIVEIRA, 2003, p. 144). O que significa dizer que o excessivo consumo de pacotinhos brilhantes e coloridos de produtos alimentícios extrusados baratos é também um disfarce para o problema da insegurança alimentar ou, atualizando o que já dizia Josué de Castro, é uma questão social. A industrialização em larga escala de alimentos também é argumento para manutenção de um *status quo* de concentração de poder cada vez mais acentuado. Nesse sentido, a comida industrializada para consumo de massa é um “mata fome paliativo” que funciona como “cabresto” de gado confinado, mantém a população em suas condições precárias de vida com um consumo de subsistência assistencialista, sem deixar brechas para que se possa pensar alternativas para defender seu Direito Humano a uma Alimentação Adequada e Saudável – para aqui destacar a terminologia das políticas públicas atuais (BRASIL, 2013).

Nosso estudo se fundamenta numa crítica à violência simbólica (BOURDIEU, 2001) que sufoca a criatividade nos modos que a cultura local lança mão para enfrentar a imposição de um comer massificado, que não a favorece, sequer em relação às questões nutricionais, e, principalmente, que não contempla suas possibilidades de pensar um mundo melhor que vá além do assistencialismo, um mundo capaz de ousar mudanças para suas comunidades em suas possibilidades

locais. Estima-se que na América Latina, 7% das crianças menores de cinco anos de idade (3,8 milhões) tenham sobrepeso ou obesidade. Em resposta a essa transição epidêmica da desnutrição para a obesidade, muitos países procuram alterar normas e adotar regulamentações, entre as quais podemos citar as Políticas Públicas de Promoção de Alimentação Saudável nos dois primeiros anos de vida com incentivo ao aleitamento materno (OPAS, 2014). Segundo dados do Sistema Nacional de Vigilância em Alimentação e Nutrição (SISVAN) de 2018, a frequência de consumo de alimentos ultraprocessados era de 49% em crianças de 6 a 23 meses e de bebidas adoçadas em 33%, chegando a 68% entre crianças de 5 a 10 anos (BRASIL, 2019).

Conforme tais orientações presentes nas políticas oficiais de alimentação e nutrição no Brasil, nos primeiros seis meses de vida a criança pode receber somente leite materno e nenhum outro tipo de alimento, nem líquidos como água, nem chás ou suco, mesmo em regiões secas e quentes, pois o leite materno tem a água necessária para sua hidratação. Neste período inicial, a criança estaria protegida, nesses termos de alimentação saudável, pela prática de amamentação. A partir do sexto mês de vida, a criança, além do aleitamento materno, deve receber outros alimentos; este é o momento mais indicado para iniciar a introdução alimentar. Para as crianças não amamentadas com leite materno, a introdução de novos alimentos deve ter início a partir do quarto mês de vida; portanto, existe a necessidade da diversidade de alimentos saudáveis nesta etapa de vida. Sendo assim, é preciso incluir feijão, cereais, raízes e tubérculos, legumes e verduras, frutas, carnes e ovos, mudando a consistência do que a criança vai comer conforme sua possibilidade de mastigação (BRASIL, 2019).

Nesse sentido, essa pesquisa volta-se para famílias da região Nordeste do Brasil, especificamente, no Sertão Central do Ceará, que se encontram em condição de vulnerabilidade no momento em que buscam suprir as necessidades alimentares de crianças menores de dois anos. Do ponto de vista de deficiência de macro e micronutrientes, esse é um momento de crescimento que se passaria de uma alimentação adequada, o leite materno, para outra que pode estar inadequada a depender das condições socioeconômicas e culturais, quando a introdução de novos alimentos pode não atender às necessidades nutricionais, conforme apontam estudos indicados a seguir.

Um estudo feito em dois municípios de baixo índice de desenvolvimento na Região Nordeste identificou ingestão inadequada de nutrientes e risco de insegurança alimentar. Aqui no referimos à população com moradias precárias, baixa escolaridade, renda insuficiente, que utiliza o serviço público de saúde e que acessa programas de transferência de renda do governo federal. Essas relações de risco encontram-se mediadas pelas condições de vida: à medida que estas se tornam mais precárias, maiores são as chances para o desenvolvimento da maioria dos agravos nutricionais (COSTA, 2011). Outro estudo feito por ANTUNES (2010) mostra a inadequação de ferro e proteínas de alto valor biológico em crianças entre 6 e 30 meses de idade. Já o consumo elevado de alimentos ricos em açúcar e gordura foi observado em famílias com qualquer grau de segurança alimentar.

Pesquisas revelam que a diversidade alimentar das crianças brasileiras menores de cinco anos está muito aquém do preconizado. Pela primeira vez no país, os dados oriundos da PNDS de 2006 permitiram conhecer o consumo alimentar das crianças brasileiras com idade de 6 a 59 meses. Observou-se que a base da alimentação destas foi representada pela ingestão diária de arroz com feijão e que a maioria não consumiu diariamente verduras, legumes, carnes e frutas; por outro lado, registrou-se a ingestão de biscoitos industrializados, refrigerantes, doces e salgadinhos de uma a três vezes na semana. Características regionais da pesquisa indicam também dados positivos nas crianças da região o Nordeste, com maior prevalência no consumo de suco natural e frutas, ainda que legumes e verduras apareçam em menor proporção quando comparadas com outras regiões do Brasil (BORTOLINE, 2012).

O ENANI 2019 revela que as regiões Norte e Nordeste são as mais prejudicadas no processo da introdução alimentar. A região apresenta as menores prevalências para frequência alimentar mínima (consumo, no dia anterior, de uma comida de sal em pedaços ou amassada por criança de 6 meses e 29 dias ou de duas refeições de sal no caso para crianças de 7 meses até completar 2 anos). Registra a menor prevalência para diversidade alimentar mínima (quando a criança ingere alimentos dos seis grupos de alimentos no dia anterior) e a menor prevalência de consumo de alimentos ricos em ferro (UFRJ, 2021).

A partir de um outro ângulo, cabe registrar que, nesse universo de dominância das grandes corporações privadas e ainda que estejamos “presos em um curral”, há que se considerar como positivo o movimento de politização no campo da

Alimentação e Nutrição que vem nos sensibilizando para diferenças culturais. Certamente, o problema alimentar dessa população que vive importantes limitações alimentares não é simples, sendo insuficiente apenas orientar a ingestão de “frutas, legumes e verduras”; por outro lado, fica evidente com essa orientação que há de se politizar a alimentação.

Assim como no “Guia Alimentar para População Brasileira” (BRASIL, 2014), o “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” (BRASIL, 2019) marca uma iniciativa de orientação para uma alimentação saudável e adequada nesse período de vida. Parece, contudo, um ideal alimentar de difícil acesso para boa parte das famílias brasileiras que tem uma criança menor de dois anos de idade e que vive em condições de importante vulnerabilidade social. É nessa realidade que muitas crianças saem da alimentação ao seio materno e se expõem às condições de alimentação coletiva, passando do saudável para não saudável no conjunto da sociedade, refletindo dados alarmantes de desnutrição e obesidade infantil. Este é o cenário que justifica a presente pesquisa.

Assim, buscando outras vias além de um comer saudável homogêneo, pois parece razoável considerar que são poucas as pessoas que conseguem aplicar o que os “Guias Alimentares” preconizam, e tentando escapar de padrões impositivos, o intuito deste esforço acadêmico é focar estratégias alimentares construídas pela população mais vulnerável em seu contexto sociocultural. Considerar o cotidiano da cultura local reorienta o olhar para a vida como ela é vivida em suas possibilidades criativas de lidar com os limites e desafios de contradições como essas apresentadas. Os modos de cozinhar e de compartilhar saberes culinários podem fortalecer vínculos sociais e tradições benéficas, podem promover saúde, favorecendo caminhos de quem busca um bem viver. Para tanto, investiga-se aqui os significados e sentidos que dão forma à alimentação em ambiente familiar e que se consolidam na prática como elementos de proteção para o crescimento das crianças.

As preparações culinárias são alvo de uma cultura alimentar (DIEZ-GARCIA, 2011) porque estão atreladas ao clima, às condições físicas, de trabalho, de produção de alimentos próprios dos modos de viver local. A forma como se consome a comida delinea as condições de preparo e escolha dos alimentos. Os significados atribuídos a uma comida boa para as crianças são incorporados com disposições e

sonhos que cada núcleo social acalenta em sua intimidade, em suas trajetórias de vida.

Assim, a culinária é uma atividade delimitadora nesta pesquisa porque reúne preferências, utensílios e equipamentos de cozinha, formas de apresentação dos alimentos, modos à mesa, comensalidade e gostos. São objetivos de interesse neste estudo: o conjunto de regras relacionadas à culinária, os alimentos mais usados como base da alimentação, assim como aqueles mais flutuantes e os complementares; regras sobre a constituição das refeições; estrutura de cardápios cotidiano e festivo; as possíveis combinações alimentares e as técnicas de preparo. Todos esses elementos inter-relacionados compõem um código cultural que faz sentido para as famílias, por meio do qual mediações sociais e simbólicas são realizadas entre os seres humanos e o seu ambiente (DIAS, 2018).

O ambiente familiar é o espaço estruturante e estruturado das práticas alimentares, pois a partir das experiências desse pequeno coletivo – a unidade familiar – podemos compreender o contexto sociocultural e histórico da alimentação. Essas unidades se constroem junto com o papel histórico das mulheres mediadoras de relações de preservação do ambiente alimentar para seus filhos. Na maioria das vezes, é a mulher que assume a responsabilidade de comprar, preparar e administrar as refeições para as crianças e tem o papel central para sua educação alimentar (PORTES, 2000). O papel de cuidar não está, necessariamente, restrito àquelas que criam seus filhos; o cuidado pode ser compartilhado com outros parentes, vizinhos ou instituições, como as creches; mas, historicamente, esse é um papel que vem sendo ocupado pelas mulheres nas famílias.

Observamos neste estudo que além das mães, o cuidado da criança também é compartilhado por outros familiares fora do seu domicílio nuclear, como as avós. O ambiente afetivo orienta a aceitação dos alimentos. As refeições nesse período são realizadas com auxílio dos mais velhos, geralmente, com proximidade de núcleo familiar, de onde recebem estímulos para seu aprendizado e crescimento. Esse período será analisado como um recorte de toda vida humana, um momento de organização da rotina alimentar das crianças.

Os pais moldam o ambiente alimentar de seus filhos de várias maneiras: por meio da escolha de um método de alimentação infantil, pelos alimentos que tornam disponíveis e acessíveis, pela extensão da exposição à mídia em casa e pela maneira como eles interagem com crianças no contexto alimentar (BIRCH, 1998).

Nossos primeiros sabores estão entre as memórias mais antigas e duradouras; neste contexto, a comida é muito mais que uma fonte de nutrientes, ela nos fornece identidade (MENNELLA, 2014).

O cotidiano do ambiente familiar pode ser visto como um espaço relativamente autônomo, um microcosmo dotado de suas próprias leis, ainda que jamais escape às imposições capitalistas globais do macrocosmo. As regras, rotinas e rituais pertinentes à preparação dos alimentos para os bebês são práticas e expressão dos conjuntos de disposições estruturadas pela criança e família no seu microcosmo na disputa de forças que travam *in loco*, com toda influência do macrocosmo, o que abordaremos como *habitus*. Em meio a regras existem disposições para comer ou deixar de comer determinado alimento, o que orienta práticas alimentares e, sem termos consciência dessas disposições, comidas ganham mais sentido dentro das especificidades de cada contexto: o modo de fazer passa de pais para filhos (BOURDIEU, 2004).

Tenta-se, neste estudo, absorver os elementos invisíveis presentes no jogo de dominação e submissão naturalizado no sistema culinário através de conceitos que nomeiam essas invisibilidades nas narrativas sobre as práticas culinárias. A produção de alimentos desse universo do Sertão Central do Estado do Ceará é marcada por um consumo diferenciado que dá acesso a uma camada economicamente privilegiada em detrimento de trabalhadores com menor poder aquisitivo, habitantes do município de Quixadá, onde o campo foi demarcado.

Como hipótese, considera-se que a condição da população vulnerável, submetida a leis econômicas não favoráveis, incorpora uma imposição de preceitos globais que deixam na sombra alternativas locais de modos diferenciados de comer (BOURDIEU, 2007). O ambiente familiar é o cenário de naturalização das relações de força que nos leva a perguntar: como compreender o saudável nas regras, rotinas e rituais pertinentes às práticas alimentares com crianças menores de dois anos e qual papel desenvolvido pela família, cuidadores e comunidade na culinária *in loco*?

Nessa linha, o objetivo geral do presente estudo corresponde à análise de sentidos e significados de preparações culinárias na alimentação de crianças menores de dois anos em seu ambiente familiar.

Em termos mais específicos, busca-se: identificar preparações culinárias oferecidas às crianças em seu ambiente familiar; mapear no território do município

de Quixadá, no Estado do Ceará, aspectos vinculados aos atos de comprar alimentos, preparar e servir a alimentação pelos núcleos familiares e, por fim, identificar aproximações entre as práticas culinárias nos núcleos familiares estudados com a concepção de alimentação saudável preconizada no “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” (BRASIL, 2019).

1 QUIXADÁ: ASPECTOS CULTURAIS DO SERTÃO DO CEARÁ

A inserção no Município de Quixadá neste estudo se deu de modo comparativo à cultura carioca, mais globalizada no que concerne à construção do campo de pesquisa. Conforme notas anteriores, tudo teve início através da oportunidade apresentada pela Diocese de Quixadá – administração regional da Igreja Católica Apostólica Romana – por meio do bispo diocesano, Dom Angelo Pignoli, responsável pelas atividades eclesiais e administrativas da Igreja local, que necessitava de pessoas para assumir a gestão de uma obra social: um restaurante para dar apoio aos sujeitos em vulnerabilidade social.

Embora muitas famílias estivessem cadastradas no Programa Bolsa Família (programa do governo federal de transferência direta de renda para às famílias em pobreza e extrema pobreza em todo o país) e/ou vivessem do trabalho informal, a renda era insuficiente para sua provisão e o problema da fome era algo que persistia, como ainda hoje. Agrava-se o quadro, principalmente, em locais cujo clima é seco em boa parte do ano, marcando limitações há tempos descritas por Josué de Castro: “Nesse fundo cinzento do sofrimento da terra — da terra traída pelo clima, ofendida pela seca, degradada ao extremo pela exploração colonial — se destaca gritante a permanência invariável do sofrimento do homem” (CASTRO, 1967)

Pensando nisso, o bispo diocesano contando com recursos de uma instituição italiana, Fundação Marcelo Candia, responsável por financiar várias obras filantrópicas no Brasil, viabilizou a construção do restaurante intitulado Espaço da Misericórdia, inaugurado em abril de 2019. Foi feito o cadastro das famílias em maior vulnerabilidade com o apoio Prefeitura de Quixadá através do Centro de Referência Especializada em Assistência Social (CREAS). A articulação com esse órgão foi fundamental para estabelecer parceria com o a Prefeitura, não só com a Secretaria de Assistência Social, mas também com a Secretaria de Saúde, através dos Centros de Apoio Psicossocial (CAPS), a fim de buscar um trabalho integrado e dar melhor apoio aos assistidos, em virtude de transtornos mentais e abuso de álcool e outras drogas.

O flagelo da fome é parte de uma realidade estruturada na pobreza de forma multidimensional. Envolve a privação de direitos, como moradia inadequada e falta de saneamento onde a exclusão social se aprofunda em diversos males associados

à baixa renda e não participação social e política (SILVA, 2002; SILVA, 2010). Assim, não é surpreendente que o alcoolismo e a saúde mental sejam prioridades nos cuidados chamados primários de assistência. O que muitas vezes nos surpreende são argumentos que associam de modo causal essas variáveis de modo independente do contexto sociocultural de vulnerabilidade, como se o alcoolismo e a desnutrição fossem causa uma da outra, independentemente de sua multidimensionalidade na cultura local. A alimentação como elemento isolado, limitado a uma concepção de nutrição do corpo em sua dimensão biológica ou biomédica não é um capaz de reverter o quadro de pobreza. A possibilidade de iniciar o trabalho como missionária que estivesse para além de realizar uma prática meramente assistencial, que era fornecer uma refeição diária, permitiu contribuir com a articulação de políticas públicas que favorecessem a consideração para com a dignidade do ser humano, o que, além de motivador, ampliou o entendimento da pobreza que é estruturada e estruturante na cultura local. Foi uma proposta diferente, tanto para população local, com instalações novas, com o apoio da Igreja e comunidade local, como para minha pesquisa, pois na condição de missionária tive a uma oportunidade única na minha vida, que me levou a buscar novas formas de olhar o mundo como algo diferenciado, que jamais havia vivenciado na experiência da cultura carioca de comunidades vulneráveis.

Assim, desliguei-me das comunidades cariocas que estavam sob a gestão municipal do Rio de Janeiro do então prefeito Marcelo Crivella que, entre 2017 a 2020, promoveu forte processo de desmonte da atenção primária à saúde através de demissões e de cortes no orçamento correspondente. Na mudança de um território para outro, o trabalho assistencial da Diocese possibilitou um olhar mais crítico para culturas, ou seja, em relação ao trabalho que vinha sendo desenvolvido no Rio de Janeiro no momento anterior e a realização de meu trabalho de campo em Quixadá.

No Rio de Janeiro, restava aos profissionais a execução de ações emergenciais e assistenciais, ficando as ações de prevenção e promoção da saúde ameaçadas e quase inteiramente extintas. Diante desse cenário inóspito do Rio de Janeiro, solicitei meu desligamento do trabalho em dezembro 2018 e em janeiro de 2019 iniciei a missão de ser responsável técnica pelo restaurante, indo morar em Quixadá, onde fiz o trabalho de campo dessa pesquisa até janeiro 2021. A vivência na condição de missionária marcou nova perspectiva de entendimento do território,

onde mesmo sem estar formalmente inserida como profissional de saúde, convivi, de modo intersetorial, com o apoio à saúde da população no sentido interdisciplinar e ampliado da realidade local.

No intuito de conhecer a dinâmica do território e suas peculiaridades, dialogar com as mães ou cuidadoras que ali moravam sobre as práticas alimentares dos bebês foi o primeiro passo. Com um mapeamento das características físicas, sociais e culturais de Quixadá foi possível identificar pontos que poderiam nortear a pesquisa. Entende-se que um território é aquele espaço “usado” pelos agentes sociais do campo, no caso, os núcleos familiares com crianças pequenas, em relação ao que era significativo na prática deles; em outras palavras, trata-se do:

[...] chão e mais a população, isto, é uma identidade, o fato e o sentimento de pertencer àquilo que nos pertence. O território é a base do trabalho, da residência, das trocas materiais e espirituais e da vida, sobre as quais ele influi. Quando se fala em território, deve-se, pois, de logo, entender que está falando em território usado, utilizado por uma população (SANTOS, 2000, p. 96).

Situado na macrorregião denominada Sertão Central do Estado do Ceará, o Município de Quixadá fica a 158 km da capital, Fortaleza, contando com aproximadamente 2.020,586 Km² de área geográfica e densidade demográfica de 39,91 hab/Km². A população estimada (IBGE, 2021) é de 88.899 pessoas, das quais, cerca de 71% residem no meio urbano. Dessa maneira, Quixadá é considerado um município de porte médio, o que distancia a cultura do município do estilo de cidade rural pequena ou vilarejo.

A região é marcada pelas fortes restrições do clima semiárido para a exploração agrícola e mesmo para a pecuária. O setor de serviços é responsável por mais de 75% do PIB municipal, que juntamente com o setor de comércio, ocupa aproximadamente, com emprego formal, 53% da população economicamente ativa. É importante ressaltar que, deste segmento populacional há trabalhadores autônomos do chamado setor informal, como prestadores de serviço de atividades domésticas, pedreiros, ambulantes, coletores de material reciclado e outros. Apresenta 52.7% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 84.8% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 10.3% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada, ou seja, contando com a presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio (IBGE, 2010).

Quixadá, em Tupi-Guarani, quer dizer “pedra torcida” ou “pedra de ponta curvada”. Os primeiros colonizadores e fundadores chamavam de curral de pedras. A história da criação do município está relacionada à entrada dos portugueses para instauração de fazenda de criação de gado. No final do século XVII e início do século XVIII, Quixadá originou-se de uma sesmaria; no início de sua ocupação pelos colonos, era uma fazenda formada por um curral, uma casa de taipa e duas léguas de caatinga. A propriedade foi comprada pelo capitão José de Barros Ferreira, em 1747, que ao tomar posse das terras iniciou com os índios mestiços seu processo de urbanização, construindo casa, capela e curral (SOUZA, 1997).

A caatinga é um socio ecossistema marcado pelo desafio da convivência com a seca, estado de um território com poucas árvores de sombra e difícil à água e suas consequências. O processo de povoamento dessa região reflete um conhecimento específico de modos de se alimentar e de se cuidar passados de geração para geração como recurso de sobrevivência, mas que vêm se perdendo com as mudanças de cunho mais globais que marcam a atualidade. A construção do campo de pesquisa nos leva a problematizar as “modernidades alimentares” em seus benefícios e danos em relação aos alimentos da cultura local. Nas palavras de Albuquerque e Melo,

[...] o conhecimento acerca dessas plantas está se tornando cada vez mais raro, apesar de sua importância como uma estratégia adaptativa para que as pessoas possam ter segurança alimentar em períodos de escassez. Muitas populações da Caatinga, embora conheçam um vasto leque de plantas alimentícias, negligenciam a sua utilização quando possuem acesso aos bens de consumo e alimentos industrializados. Curiosamente, existe um tabu de que se tratam de alimentos de menor qualidade e que conferem baixo status social. Algumas dessas plantas já foram muito importantes em secas prolongadas em que o acesso a alimentos agricultáveis não existia. Muitas famílias conseguiram vencer esses períodos se alimentando dos chamados alimentos emergenciais - plantas que, por uma razão ou outra, apresentam certa dificuldade no seu processamento para se tornarem comestíveis, mas que acabam por permitir a muitas famílias complementar a sua dieta. (ALBUQUERQUE, MELO, 2018, p. 40)

A partir do século XIX, com a instalação da via férrea em Quixadá, intensificou-se o processo de urbanização que também foi fortemente influenciado pela produção de algodão, conhecido por ouro branco, que foi exportado para a Inglaterra, momento em que ocorria a Revolução Industrial. Em 1870, Quixadá emancipou-se do município do qual era distrito, Quixeramobim, assumindo a categoria de Vila, considerada como região mais avançada e em condição melhor do

que a anterior porque mais autônoma em seus recursos financeiros. No entanto, esse é um desenvolvimento questionável na metáfora do Ornitorrinco de Chico Oliveira (2003) que marca uma dubiedade: ao mesmo tempo que traz melhores condições de vida, aprofunda a desigualdade social e a concentração de renda. As melhores condições de vida ficam restritas a menor parte da população e não são democratizadas.

A atividade da pecuária contribuiu para o nascimento das primeiras vilas não somente em Quixadá, mas em todo o Ceará. Foi ao redor das fazendas que surgiram os primeiros núcleos urbanos. A exploração de terras interioranas, principalmente, as do semiárido revelou-se de boa qualidade para criação do gado. Foi desenvolvido recurso de preparo para o excedente de carne que induzia a necessidade de produzir um estoque. A desidratação das carnes de gado abatido, marcando novos produtos como a carne seca ou carne de sol foi a solução.

Despontou-se aí, na urbanização interiorana, uma prática que também ressignificou a alimentação no território. A fim de potencializar a produção de produtos pecuários, além do leite utilizado em receitas locais e o couro para móveis e roupas, as carnes desidratadas ampliaram a economia do Estado do Ceará como produto de qualidade para comércio com outras regiões do Brasil e até outros países, modificando a infraestrutura econômico social do território. Estabeleceram-se as charqueadas, devido à matéria-prima abundante, aproveitavam os ventos constantes e baixa umidade do ar relativas à secagem do produto, assim como, os centros salineiros abordáveis para a produção da conhecida carne de sol (SOUZA, 1997).

Essas oficinas ou charqueadas no Ceará foram, além de povoamento, o maior efeito socioeconômico da colonização. Historiadores são unânimes, em divulgar que a indústria de carnes secas surgiu no Ceará, no século XVIII. Se, por um lado, esse novo alimento melhorou a economia do Estado, por outro representou a segunda experiência de produção em larga escala concentradora de renda e a prova disso é que a pecuária foi responsável pela expulsão dos indígenas da região (SOUZA, 1997) e junto com eles um conhecimento precioso para a sobrevivência às agruras do clima desse território.

Como herança, Quixadá tem a maior feira de gado do sertão, que é o grande patrimônio ligado à alimentação. Acoplada aos grandes pecuaristas, foi se formando uma produção paralela de menor monta com a comunidade trabalhadora da

economia nova e com aquela excluída por essa produção. A criação de gado se ampliou como prática da cultura local com animais pequenos próprios da região. Essa nova versão de modo adaptado à pecuária de larga escala articulou-se à agricultura familiar como suporte aos pequenos núcleos, estando muito voltada para próprio consumo do gado, de ovinos e caprinos, além do cultivo do milho e feijão que eram feitos em grandes plantações. Estes últimos são comumente até hoje armazenados em casa para o consumo no verão.

As mudanças econômicas e sociais da região de Quixadá ao longo de sua trajetória histórica auxiliam a compreensão da cultura local, pois para entender o campo de pesquisa hoje é preciso entender também com os agentes sociais desse campo retomam e ressignificam sua história passada. O mapeamento do território integra aspectos os mais diversos, muitos dos quais foram se apresentando ao longo do período de estudo, nas tentativas de associar essas informações ao modo de vida local, este que se faz interconectado de modo multidimensional. Como explica Massey, o lugar

[...] sempre dinâmico e em aberto, mergulhado na densa espaçotemporalidade da própria natureza, nunca estática, que se reconstrói permanentemente em sua indissociável vinculação ao igualmente complexo mundo dos homens” (2005, p. 16).

O município apresenta uma natureza contrastante: o inverno corresponde à época de chuvas (geralmente de janeiro a maio) e o verão à época de secas. A fauna e flora são peculiares, adaptadas ao prolongado clima seco e às curtas chuvas. Quanto à vegetação, a caatinga, conhecida como mata branca em tupi, é o único bioma seco-tropical do planeta, exclusivamente brasileiro. A caatinga ocupa 11% do território brasileiro e 70% das paisagens do semiárido do sertão; predomina nos estados nordestinos seguindo até o norte de Minas Gerais. Ocupa 92% do Estado do Ceará. Representada pela região de Quixadá, em pleno semiárido brasileiro, o Sertão Central Cearense é uma área extremamente rica em biodiversidade. A planta símbolo do bioma e a mais sertaneja é o juazeiro. Sua conservação é prioritária para preservação desse ecossistema (BEHR, 2007) como ilustra Graciliano Ramos em *Vidas Secas*.

Na planície avermelhada os juazeiros alargavam duas manchas verdes. Os infelizes tinham caminhado o dia inteiro, estavam cansados e famintos.

Ordinariamente andavam pouco, mas como haviam repousado bastante na areia do rio seco, a viagem progredira bem três léguas. Fazia horas que procuravam uma sombra. A folhagem dos juazeiros apareceu longe, através dos galhos pelados da catinga rala. (RAMOS, 2009, p. xxx)

São características da região a insuficiência de reserva de água em seus mananciais, ao longo dos períodos de seca, e os solos e ecossistemas xerófilos, com consequências graves para seus 20 milhões de habitantes. Com enorme dependência dos recursos naturais da caatinga, a população do semiárido apresenta os menores indicadores sociais do País. Embora tenham se estabelecido ao longo do tempo na região, os sertanejos são prejudicados, empobrecem e migram para outras regiões devido aos longos períodos de estiagem. As cisternas familiares foram a solução simples e barata para o reservatório natural de água, a fim de evitar o êxodo rural em massa (BEHR, 2007). No entanto, com a alternância de políticas públicas, os efeitos nem sempre são efetivos e segue parcela importante da população em condição de vulnerabilidade, convivendo com outras economias, como a turística na região.

Em virtude da seca que assola esta região, é que foi idealizado por D. Pedro II a construção o primeiro grande reservatório construído no semiárido, o açude Cedro, o mais antigo do País, na qual constitui-se o mais importante complexo arquitetônico, histórico e cultura, pois além do represamento de água, seu desenho e esmero de execução resultaram numa paisagem de beleza ímpar. No entanto, as obras foram iniciadas no período da República em 1890 e concluída em 1906 (BRASIL, 2021)

Enquanto o clima seco assola o agricultor local, ele favorece o turismo de esportes como: escalada, montanhismo, arvorismo e voo livre (asa delta e parapente). Quixadá é conhecida como capital cearense de esportes de aventura. Com a subida das correntes de ar quente, o local torna-se um dos melhores do mundo para a prática de voo livre. Competidores buscam o local para quebra dos seus recordes nacionais e internacionais contribuindo para movimentar a economia local (ESTADÃO, 2020).

Em Quixadá fica o Vale Monumental dos Monólitos, o maior símbolo do município é a Pedra da Galinha Choca, que foi cenário cinematográfico de filmes de

humor ¹ e ficção². Os Monólitos ou Inselbergs são definidos como resto de relevo saliente em meio a uma paisagem de planície semiárida, oriunda de uma longa história relacionada a processos secos. Foram declarados Monumentos Naturais de Quixadá pelo governo do Ceará (BEHR, 2007). Esse cenário é fundo de filmes e histórias do cangaço, representação de movimento social do final do século XIX contra o coronelismo e a situação de miséria. O movimento era revolucionário em defesa das terras indígenas e de pequenos proprietários que foram sendo apropriadas pelos grandes fazendeiros, denominados coronéis pelo seu autoritarismo.

Uma curiosidade, também relacionada aos monólitos, é que Quixadá é uma cidade conhecida por visitas feitas por extraterrestes, devido a sua riqueza mineral. Estudiosos em ufologia já mapearam mais de 80 casos de aparição de OVNI (objeto voador não identificado) e a existência de corredor aéreo que seria a rota dos discos voadores. Inclusive tem dois casos de abdução, o mais emblemático foi um homem ter sido aposentado pelo INSS, devido a sequelas pela situação (DIÁRIO DO NORDESTE, 2021).

¹ Trata-se do filme Cangaceiro Trabalhão dirigido por Daniel Filho e lançado no ano de 1983.

² Filme Area Q dirigido por Gerson Sanginitto e lançado no ano de 2011 nos EUA e 2012 no Brasil

Figura 1 – Pedra da galinha Choca



Fonte: <https://www.escaladas.com.br/local/id/660/Pedra%20do%20Rabo%20da%20Galinha%20Choca>

Figura 2 – Açude Cedro



Fonte: https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g2343660-d4419237-i95755809-Acude_Cedro-Quixada_State_of_Ceara.html

Figura 3 – Monólitos de Quixadá



Fonte :Acervo da autora

O cangaço, embora seja uma palavra oriunda da canga que se coloca nos bois, de outra visada, marca a força do nordestino corajoso e valente em luta por seus direitos. São várias as heranças do cangaço na cultura nordestina e a mais emblemática, a história de Lampião e Maria Bonita, revividas como ícones de luta e de sobrevivência. Quixadá possui uma identidade cultural forte na cultura genuinamente nordestina, representada pelos profetas da chuva e pelos repentistas. Anualmente, acontece o encontro dos profetas da chuva. Lendas e fábulas fazem parte de uma literatura vasta que repercute com poesia uma visão lírica em torno das anunciações e destinos de Quixadá. São romancistas dramaturgos, autores de cordel, de novelas dos mais diversos entre famosos e populares que auxiliaram com sua arte a compreender a cultura regional meio a uma cultura global, tendo como principal destaque a escritora Raquel de Queiroz.

Oriundos das colheitas, os festejos juninos estiveram e estão presentes nas paróquias e regiões. Em junho, acontece o Festival do Milho no distrito de Califórnia com a presença de empreendedores individuais, comidas típicas e o Festival do Feijão em Cipó dos Anjos. As festas têm como objetivo celebrar as colheitas nestas comunidades locais. Como forma de entretenimento, nestes distritos ocorrem as cavalhadas e reisadas de boi e no centro de Quixadá ocorre o evento intitulado “Pula Fogueira” com apresentação de quadrilhas e muito forró, indispensável nos festejos juninos, bem como, em demais celebrações ao longo do ano. Essas tradições permitem conhecermos alguns hábitos culturais e a forma como o sertanejo se relaciona com a seu território.

Nesses eventos, a alegria marca uma comensalidade de fartura, compartilhada em brincadeiras, danças, performances de casamentos ou de traições nos festejos. Embora as festas juninas estejam ligadas a costume pagão oriundo da Europa, cristianizaram-se homenageando São Pedro, São João e Santo Antonio e são festividades muito agregadoras e populares na cultura nordestina. Em Quixadá, hoje configuram longos eventos preservados para atrair turismo na região.

Figura 4 – Festa Junina em Quixadá



Fonte: Acervo da pesquisadora

A região atraiu no passado a escritora Raquel de Queiroz. Embora nascida em Fortaleza, tinha relação forte com Quixadá onde se hospedava na fazenda “Não me deixes” que herdou do seu pai, Daniel de Queiroz. A fazenda e o açude Cedro são tombados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (ESTADÃO, 2020). Ela escreveu em seu romance “O Quinze” o drama vivido pelo sertanejo a respeito de uma das mais severas secas ocorridas na história do Ceará, em 1915. “Chegou a desolação da primeira fome. Vinha seca e trágica, surgindo no fundo sujo dos sacos vazios, na descarnada nudez das latas raspadas” (QUEIROZ, 2010).

O romance narra a saga de Chico Bento e sua família que, em virtude da seca, perde o emprego e são obrigados a abandonar Quixadá, indo a pé para Fortaleza. Durante a viagem a fome é constante, a pouca comida que possuem não é suficiente para toda viagem. No caminho, eles encontram um outro grupo de retirantes que estão comendo um boi morto na beira da estrada. Chocado com a situação, Chico Bento resolve dividir a pouca comida que eles possuem.

A família acaba chegando em um “campo de concentração” que era um acampamento para os flagelados. A grande seca de 1915 levou fome e miséria para o interior do Ceará e uma migração em massa para a Capital. Esse lugar era designado para os retirantes, de modo a que não se espalhassem pela cidade para mendigar; aí, eles ficavam presos pelo Exército recebendo algumas doações de comida e medicamentos. Esses campos de concentração eram cenários de extrema pobreza e miséria. Estima-se que em média morriam 150 pessoas por dia. Hoje, a estação de trem desativada de Otávio Bomfim, entrada dos flagelados, é um marco, um símbolo de memória desses sofrimentos e que está localizado em um dos bairros mais pobres e violentos da cidade de Fortaleza (FUKS, 2020).

Cem anos depois, a fome continua sendo um flagelo para o povo da região onde uma agricultora ao ser entrevistada diz: “Seis bocas para dar de comer não é muito fácil. A gente compra feijão, compra massa de milho. Tem dia que falta, tem dia que a gente arranja uma coisa num canto e no outro.” (G1, 2015).

Pesquisa divulgada pelo IBGE, em setembro de 2020, apontou que quase 1,9 milhão de cearenses passaram fome ou tiveram dificuldades para conseguir acesso à alimentação, entre 2017 e 2018. A insegurança alimentar é classificada em três níveis, segundo o IBGE: leve, quando a qualidade da alimentação está comprometida e existe a preocupação quanto ao acesso futuro; moderada, quando os moradores têm quantidade restrita de alimentos; ou grave, quando a privação

para obter alimentos é tão grave que chega à fome. Cerca de 540 mil famílias no Ceará passaram fome ou tiveram dificuldades para acessar alimentação em 2017 e 2018. De 2,8 milhões de domicílios, 786 mil estavam em condição de insegurança alimentar leve, 365 mil de insegurança alimentar moderada e 175 mil de insegurança alimentar grave.

A Pandemia do COVID-19, identificada em dezembro de 2019, na China e que chegou ao Brasil, provocou o fechamento de todos os serviços considerados não essenciais em Quixadá a partir de março de 2020. A precariedade e mesmo inexistência de políticas de apoio a população em geral que marcou muitos meses seguintes implicou em desemprego e perda de renda dos mais desfavorecidos na sociedade. Desta forma, a situação da fome agravou-se ainda mais. Um levantamento feito entre os dias 5 e 24 de dezembro de 2020, com 2.180 famílias brasileiras, evidenciou a realidade de quem não tem o que comer: 19 milhões de brasileiros estão passando fome, e 43,4 milhões não têm alimentos em quantidade suficiente, são os dados do Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (2020).

A vulnerabilidade para quem observa não é a mesma de quem a vive. O conhecimento e reconhecimento das carências nutricionais ou daquilo que se quer mudar, de acordo com uma metodologia científica, identifica a perspectiva para proceder à análise. Comer, assim como escrever, ultrapassa uma gramática em ajuizamentos, pertencimentos e posicionamento na vida porque

“[...] a experiência dos círculos de cultura mostra que o alfabetizando, ao começar escrever livremente não copia palavras, mas expressa juízos. Estes, de certa maneira, tentam reproduzir o movimento de sua própria experiência; o alfabetizando, ao dar-lhes forma escrita, vai assumindo, gradualmente, a consciência de testemunha de uma história de que se sabe autor.” (FREIRE, 1987, p. XXXX)

Assim, esse estudo busca entender os sentidos atribuídos à alimentação na perspectiva dos núcleos familiares que vivem no campo de pesquisa, partindo do princípio que os efeitos e expressões presentes nas narrativas são um caminho de entendimento desse caráter mais humanizado do comer que envolve subjetividades objetificadas na prática discursiva. Esse entendimento atribui sentido ao que foi socialmente informado em torno dos significados e diretrizes políticas sobre o que vem a ser uma alimentação saudável, dessa forma, entendendo que a cultura local é

dinâmica em sua relação com a cultura global, na intenção de fazer pontes para identificar a perspectiva da leitura de políticas públicas de saúde, serão sistematizadas algumas diretrizes de políticas de alimentação e nutrição, de modo a esclarecer o que delas está em jogo na análise desse estudo.

2 CONTEXTO SOCIOPOLÍTICO DE REFERÊNCIA PARA ANÁLISE

2.1 “Guias Alimentares”

A política pública base de referência neste estudo foi o novo “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos”, um documento oficial do Ministério da Saúde, cuja primeira edição foi lançada em 2002, a segunda em 2010 e a última em 2019. A necessidade da última revisão residiu, principalmente, no alinhamento desse documento à última versão do “Guia Alimentar da População Brasileira” (BRASIL, 2014), que aborda uma nova forma de classificação dos alimentos que veremos adiante.

Esta nova publicação do “Guia Alimentar” infantil mostra alinhamentos entre o MS e a OMS no sentido de divulgar orientações relativas à alimentação das crianças, considerando a relevância dos dois primeiros anos de vida no desenvolvimento do ser humano (BRASIL, 2019).

Esse “Guia Alimentar” traz recomendações sobre a alimentação de bebês anunciando o objetivo de promover saúde, crescimento e desenvolvimento para que elas alcancem todo o seu potencial, além de apoiar a família no cuidado cotidiano para com suas crianças e de estimular a educação alimentar e nutricional no SUS e outros setores. Ele também é um instrumento orientador de políticas, programas e ações que visem apoiar, proteger e promover a saúde e segurança alimentar e nutricional das crianças menores de dois anos (BRASIL, 2019).

O Brasil avançou muito na proposição de políticas voltadas para alimentação das crianças. Dados do ENANI de 2019 revelam que, em 34 anos, o aleitamento materno exclusivo (onde a mulher só oferece leite humano sem adição de água, chá, suco ou outros alimentos) em menores de seis meses passou de 2,9% para 45,7% e o aleitamento materno continuado (onde a mulher além de oferecer leite humano oferece outros alimentos) passou de 22,7% para 53,1% em menores de um ano. Um dado curioso é que a região Nordeste apresenta o menor índice de aleitamento materno exclusivo, porém tem o maior índice de aleitamento materno continuado.

No entanto, apesar da prática da amamentação ter aumentado sua duração ainda é menor do que a recomendada. Duas em cada três crianças menores de seis

meses recebem outro tipo de leite que não o materno, sobretudo leite de vaca acrescido de alguma farinha e açúcar, e somente uma a cada três crianças continua recebendo leite materno até dois anos ou mais. Além disso, desde os primeiros anos de vida, as crianças estão consumindo pouca variedade de alimentos saudáveis, como os recomendados pelo “Guia Alimentar” infantil, ou seja, alimentos *in natura* ou minimamente processados e estão sendo expostas muito cedo a alimentos ultraprocessados que podem prejudicar a saúde. O desmame precoce e a alimentação de baixa qualidade ocasionam diferentes formas de má nutrição, prejudicando desenvolvimento infantil (BRASIL, 2019).

A oferta de outros alimentos antes dos seis meses pode ser prejudicial, principalmente, para população considerada vulnerável, pois a amamentação é fator de proteção contra várias infecções, diarreias, otite e doenças respiratórias. Pode ser uma forma de prevenção contra algumas doenças no futuro como asma, diabetes e obesidade; e favorece o desenvolvimento físico, emocional e a inteligência. Além de ser um exercício possível para essas crianças com os músculos da face, auxiliares na respiração, mastigação, fala, alinhamento dos dentes e na deglutição (BRASIL, 2019).

Além disso, amamentar representa um bem à saúde da mulher na redução do desenvolvimento do câncer de mama, útero, ovário e diabetes do tipo 2; também pode contribuir para sua saúde mental aumentando a autoconfiança e autoestima, devido vínculo gerado nesta relação. Para a família brasileira oferece vantagem econômica, pois as fórmulas infantis consomem parte do orçamento, além de gerar gastos extras, pois a criança não amamentada pode adoecer mais. Amamentar contribui efetivamente para a sustentabilidade do planeta e segurança alimentar e nutricional, pois o leite é um produto natural produzido e fornecido sem poluição, evitando prejuízos para os recursos naturais, dispensando a produção leiteira animal, evitando o efeito estufa e cadeia de produção de detritos como latas e plásticos (BRASIL, 2019).

No “Guia Alimentar” infantil, considera-se que a partir de seis meses a criança está pronta para comer novos alimentos, que devem ser complementares ao aleitamento materno e não substituí-lo de imediato. Para as crianças que não recebem leite materno ou recebem parcialmente, deve-se introduzir os novos alimentos a partir do quarto mês de vida.

O “Guia Alimentar da População Brasileira” (Brasil, 2014), traz uma nova classificação dos alimentos, dividindo-os em quatro grupos de acordo com o grau de processamento.

Os alimentos *in natura* (primeiro grupo) ou minimamente processados (segundo grupo) são os principais alimentos que devem constituir a alimentação dos brasileiros, pois são obtidos diretamente da natureza para o consumo ou passaram apenas por algum tipo de beneficiamento para sua maior durabilidade como secagem, moagem, fermentação, pasteurização, resfriamento, congelamento, sem adição de sal, açúcar ou óleo. Já os alimentos processados (terceiro grupo) são aqueles a que foram adicionados sal, açúcar ou óleo, como conservas, salmouras, compotas, pães, queijos, etc e precisam ter um consumo limitado. O objetivo do processamento dos alimentos é aumentar a duração dos alimentos dos dois primeiros grupos (*in natura* e minimamente processados) e, frequentemente, torná-los mais agradáveis ao paladar. O consumo excessivo dos alimentos processados está associado com doenças do coração, obesidade e outras doenças crônicas. Quanto aos alimentos ultraprocessados (quarto grupo), estes contam com técnicas de processamento exclusivamente industriais, com a presença de diferentes tipos de aditivos e cuja presença do alimento *in natura* em sua constituição é mínima. Muitas vezes são utilizados como substitutos dos alimentos *in natura* ou minimamente processados ao longo do dia, aumentando o consumo excessivo de energia, levando aos mesmos problemas citados no consumo excessivo de alimentos processados (BRASIL, 2014).

O consumo dos alimentos *in natura* ou minimamente processados deve ser a base da alimentação da criança e da família como todo, ou seja, a maior parte dos alimentos consumidos deve ser desse grupo. O consumo desses alimentos promove a saúde, pois são ricos em nutrientes, favorece encontros e transmissão de receitas e das habilidades culinárias por gerações por serem preparações feitas em casa e consumidas por toda a família. Favorece também as formas tradicionais de produção de alimentos e a maior diversidade e preservação de recursos naturais e do ambiente (BRASIL, 2019).

Já os alimentos processados e ultraprocessados, ademais de sua composição química desfavorável à saúde, vêm sendo fortemente divulgados em mídias publicitárias com apelos à sua ingestão frequente e ocultamentos quanto ao teor de aditivos e demais substâncias que os conformam.

Algumas questões que motivam esse estudo correspondem à exposição a esse tipo de consumo alimentar, ao aumento da população infantil que apresenta sobrepeso e obesidade, à falta de tempo da família para o preparo das refeições, a falta de rede de apoio das mulheres e suas extensas jornadas de trabalho, a perda ou diminuição da tradição de cozinhar e da transmissão das habilidades culinárias como fatores estruturantes de uma disposição para o consumo de alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2019).

Sejam a desnutrição, a obesidade e/ou outros agravos à saúde relacionados com a alimentação, em diversos cenários, a presença de alimentos processados ou ultraprocessados no cotidiano corresponde a preocupação presente nos “Guias Alimentares”.

2.2 Insegurança Alimentar

Em 2010, foram estabelecidas a regulamentação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) e a instituição da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), por meio do Decreto nº 7.272, de 25.08.2010, assim como a incorporação da alimentação aos direitos sociais previstos na Constituição Federal, por meio da Emenda Constitucional nº 64, de 04.02.2010. A Losan, além de estabelecer a alimentação adequada como direito humano imprescindível à cidadania, passou a determinar que o poder público deve informar, monitorar e avaliar a sua efetivação. Avançando nessa direção, determina que o conceito de SAN deve abranger (além do acesso aos alimentos, conservação da biodiversidade, promoção da saúde e da nutrição, qualidade sanitária e biológica dos alimentos e promoção de práticas alimentares saudáveis) a produção de conhecimento e o acesso à informação (BRASIL, 2006).

A classificação da insegurança alimentar (IA) fornece informações estratégicas para a gestão de políticas e programas sociais porque permite identificar e quantificar os grupos sociais em risco de IA. Trata-se de uma ferramenta com excelente relação custo-efetividade que vem sendo usada desde a década de 1990, em vários países e cuja aplicação e análise demonstraram existir aspectos

comuns aos diferentes contextos socioculturais e que representam os graus de severidade da IA (BRASIL, 2014).

Os graus de IA estão descritos conforme a seguir. (I) Segurança alimentar: a família/domicílio tem acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. (II) Insegurança alimentar leve: há preocupação ou incerteza na família/domicílio quanto acesso aos alimentos no futuro; há qualidade inadequada dos alimentos resultante de estratégias que visam não comprometer a quantidade de alimentos disponíveis. (III) Insegurança alimentar moderada: há redução quantitativa de alimentos entre os adultos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os adultos. (IV) Insegurança alimentar grave: há redução quantitativa de alimentos entre as crianças e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre as crianças; alguém fica o dia inteiro sem comer por falta de dinheiro para comprar alimentos (BRASIL, 2014).

No que tange aos objetivos desta pesquisa, a insegurança alimentar marca presença nas comunidades vulneráveis estudadas como uma versão moderna e científica para o que tem sido debatido ao longo de anos como fome decorrente de má distribuição de recursos de todo tipo. Se existe, hoje, a possibilidade de mensurar graus de insegurança e de aprofundamento da desigualdade social, por outro, vê-se perpetuar a incompetência, na melhor das perspectivas, para solucionar esse flagelo social.

A análise que nos instiga envolve o potencial humano de resiliência e de adaptações a essas hostilidades considerando bases conceituais de teóricos das Ciências Humanas e Sociais. Os conceitos são elementos chave na metodologia da pesquisa porque operam como núcleos de sentidos e os ordenam no campo aos significados, por exemplo, território social não se restringe a um espaço físico em nosso campo de pesquisa, pois “O espaço não é nem uma coisa, nem um sistema de coisas, senão uma realidade relacional: coisas e relações juntas” (SANTOS, 1988, p. 26). Da mesma forma, o consumo não se restringe ao objeto que é ingerido em uma refeição, mas organiza a compreensão do conjunto de elementos presentes neste ato.

3 FERRAMENTAS TEÓRICO-CONCEITUAIS PARA ANÁLISE

3.1 O conceito de consumo numa perspectiva sociocultural

Na perspectiva de Mary Douglas e Baron Isherwood (2009), o conceito de consumo sistematiza significados em torno da ideia de maior ou menor necessidade, pois consumimos o que achamos que precisamos e a necessidade é algo construído socialmente que justifica o consumo. Nessa perspectiva, o estudo não visa identificar carências nutricionais e associa-las a dietas; não se trata de trabalhar numa perspectiva de associação causal, tampouco em prescritiva de enfrentamento da condição de carências nutricionais. Busca-se compreender o que motiva os diversos tipos de justificativas e consumos; o que as famílias consideram necessário para suas crianças consumirem e como atualizam essas necessidades diante das influências da cultura global da alimentação saudável.

Desse modo, alguns bens assumem um significado de necessários para saúde, antes de tudo, para evidenciar e estabilizar categorias culturais da vida cotidiana, cuja função essencial é fazer sentido. Segundo Dias (2021), a centralidade do saudável se configura como uma tendência de consumo que, como tal, inunda os discursos midiáticos que expressam, constroem e reconstroem os sentidos e significados da alimentação saudável, ordenando as práticas alimentares e culinárias em um movimento de mão dupla na sociedade contemporânea.

Ao mesmo tempo em que os bens de consumo estruturam as práticas alimentares em estilos de escolhas e argumentos, essas práticas também modificam as escolhas e os argumentos em uma ação dinâmica de diálogo entre diversas vozes. Os bens são investidos de valores socialmente utilizados para expressar categorias e princípios, cultivar ideias, fixar e sustentar estilos de vida, enfrentar mudanças ou criar permanências, apropriadas e incorporadas nos agentes sociais na prática. O consumo de bens está socialmente informado no corpo e nessa condição de incorporação é que ele codifica pessoas, produtos e serviços. Consumir é exercitar um sistema de classificação do mundo que nos cerca a partir de si mesmo. O consumo pode ser sempre inclusivo, no sentido que é próprio dos códigos a identificação (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2009). Certamente que, em face

desta inclusão, há que se considerar, na prática, que ela é compartilhada no coletivo, algum código que comunica essa inclusão acontece socialmente. Neste nosso campo de pesquisa, o reconhecimento de códigos esteve compartilhado pelas famílias com naturalidade na vida cotidiana. São significados compreendidos e por isso são organizados nos núcleos familiares estudados.

A principal estratégia da classificação é a proteção contra o caos na vida social, contra uma desorganização total da vida que não nos permitisse exercer a comunicação de mensagens. Essa classificação corresponde a uma das funções que fixa os significados de modo a que fiquem estáveis por algum tempo e assim possam ser reconhecidos. Nesse sentido, os rituais são experiências de incorporação e são estruturantes, servem para conter as flutuações dos significados. Os rituais são convenções que constituem definições públicas (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2006).

Viver sem rituais seria o mesmo que viver sem ordenação construída na sociedade, possivelmente, uma experiência instantânea apagada, sem memórias sociais. Alguns são rituais puramente verbais, vocalizados, não registrados; desaparecem no ar e dificilmente ajudam a restringir o âmbito da interpretação. Outros são rituais mais eficazes e usam coisas materiais. Podemos supor que, quanto mais custosa, tanto mais forte a intenção de fixar os significados e mais marcam a ordem das coisas na vida (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2006).

O ritual congrega consumos, significados e sentidos para alimentação. Se a “[...] vida social é uma questão de alinhamentos, a favor e contra, e para assinalar os alinhamentos, os bens são como bandeiras [...]” de que forma os bens são usados na alimentação do bebê? Há rituais presentes na incorporação de uma transformação do tempo de comer onde se marca a diferença entre dia e noite. A noite é tempo de descanso e o dia de alimentação. Assim, após amamentação sendo exclusiva ou predominante, a introdução alimentar tem papel ritual de um marcador circadiano. Os utensílios (pratos, talheres, copos e similares), os tipos de alimentos, as formas de prepará-los, as maneiras como a comida é apresentada... tudo isso vai marcando, na significação das preparações, os valores do que é melhor, do que é mais saudável na alimentação. Todos esses elementos do comer entram em cena na análise.

A passagem do tempo marca transformações corporais que estão carregadas de significados. As orientações das políticas públicas de alimentação, hoje,

pensando nas etapas para inclusão no Guia Alimentar do bebê: aos 6 meses, introduz-se a papa salgada no almoço (inclusão de um tubérculo, um legume ou verdura, uma porção proteica e uma leguminosa) e duas papas de fruta, manhã e tarde sem adição de açúcar ou qualquer outro produto; aos 7 meses acrescenta-se a papa salgada no jantar e com 8 meses, a proposta é que essa refeição mude sua consistência, mantendo o mesmo padrão alimentar, mas aumentando os níveis calóricos.

O consumo é marcador desses intervalos, assim como, do ritmo culinário de encontro na família para comer e/ou preparar a comida, um marcador de espaço e tempo para o comer nos núcleos familiares. Os bens se arranjam no consumo em perspectivas hierárquicas e adotam regras e categorias sequenciais, como por exemplo, o fato que a comida salgada vem antes da sobremesa em nossa culinária ocidental. Da mesma forma, as misturas e consistências são culturalmente ordenadas: por exemplo, comidas fortemente condimentadas são oferecidas para adultos e não para as crianças na fase de introdução alimentar.

Os bens são neutros em si. É no contexto social que assumem ideologia, pois seus usos são ordenados de acordo com cada grupo social e podem representar cercas ou pontes das relações (DOUGLAS; ISHERWOOD, 2006).

No território estudado de Quixadá, observamos sentido de segregação nas partes consideradas nobres de carne de vaca (carne de primeira). São restrições quanto ao consumo de carne bovina (discutido mais adiante) que aparecem com um significado incorporado de classe social; somente os mais abastados tinham acesso a esse alimento. O conceito de consumo nos termos de Douglas permite-nos referenciar como o não consumo de carne marca limites de estrato social do grupo de trabalhadores rurais. Embora esses trabalhadores estivessem presentes na produção desse alimento, embora lidem com produção local de carne bovina, eles não dispõem desse alimento para levar seus núcleos familiares. O consumo das partes nobres do animal, como os músculos, é algo que assume uma distinção social com acessibilidade preferencial para camadas sociais mais abastadas. O consumo “preferencial” dos mais pobres passa a ser das partes comumente dispensadas pela elite econômica, como mocotó e tutano, parte inferior dos membros e vísceras ou miúdos do boi. Esse conceito de consumo será articulado com a disposição culinária presente no momento da introdução alimentar que

observamos para alguns alimentos na prática cotidiana durante o trabalho de campo de pesquisa.

3.2 *Habitus*: conceito auxiliar na identificação de disposições e distinções sociais locais

A alimentação nos dois primeiros anos de vida é um tema repleto de nuances que merece um olhar ampliado das Ciências Humanas e Sociais, pois a criança é um agente social muito evidenciado nas políticas públicas de alimentação, uma vez que irá engendrar em seu futuro um *habitus* alimentar (KLOTZ-SILVA 2017).

Há uma linhagem de estudos dirigidos a práticas alimentares e que, partindo do conceito de *habitus*, debatem o aspecto gerador de simbolismo que produz um estilo de vida envolvendo o gosto e os alimentos. Os modos de viver e de se relacionar com a culinária seguem marcações identitárias que influenciam as tendências de consumo e preferências.

Os parâmetros em que construímos nossas escolhas alimentares se dão ao longo de processo histórico, dentro de espaço social (campo ou inter-campos) (SOUSA, 2020). O local e o tempo trazem informações nem sempre intencionais para nossas práticas que se inscrevem no corpo e se desdobram em disposições para uma espécie de julgamento sobre o que é melhor comer.

Desse ponto de vista de um corpo socialmente informado, consideramos o *habitus* a partir da teoria praxiológica de Pierre Bourdieu, acrescida por uma versão híbrida adaptada por Setton.

Habitus surge então como um conceito capaz de conciliar a oposição aparente entre realidade exterior e as realidades individuais. Capaz de expressar o diálogo, a troca constante e recíproca entre o mundo objetivo e o mundo subjetivo das individualidades. *Habitus* é então concebido como um sistema de esquemas individuais, socialmente constituído de disposições estruturadas (no social) e estruturantes (nas mentes), adquirido nas e pelas experiências práticas (em condições sociais específicas de existência), constantemente orientado para funções e ações do agir cotidiano.(SETTON, 2002, p.63)

O *habitus* engendra uma relação dialética com sistema de disposições individuais em processo de interação constante com as estruturas sociais na prática:

o eu e o nós. O *habitus* neste estudo é um conceito operacional que atravessa por interação diversos agentes que se relacionam nos núcleos familiares, capilarizando padrões e condutas que poderiam parecer fechadas dentro do domicílio. Assim, abre-se a possibilidade de pensar em interações, considerando o que Setton chamaria de um *habitus* híbrido, não construído a partir de somente uma expressão incorporada e posto em prática de maneira histórica, mas de uma memória que posta em ação engendra novas construções e sistemas simbólicos. Um conceito que segue os preceitos de Bourdieu como uma mediação do passado e do presente; como história sendo feita na prática, na vivência. Nesse sentido, o *habitus* opera como expressão de uma identidade social sempre em construção, na medida em que sempre carrega alguma alternativa embutida. Na culinária do sertão, interessa compreender as mudanças e permanências nesse processo de negociações simbólicas entre os agentes no meio ambiente hoje, como se vive no sertão contemporâneo do Ceará.

O *habitus* permite analisar significações e procedimentos através dos quais se fazem distinções de classes, disputas vigorosas por um papel social de maior prestígio distinguem o que lhes é de direito e a que estão sujeitas. A diferenciação na acumulação de capitais materiais (financeiro ou econômico) e simbólicos vem como as marcas identitárias de comidas de rico e de pobre, que se alinham às distinções de classes, estruturando e reestruturando a cada momento os *habitus* na ordem social vigente. Ao trazer para a cena os elementos simbólicos das classes sociais nas quais os agentes estão inseridos, podemos considerar a possibilidade de análise simbólica de situações as mais diversas: fome e obesidade por exemplo, como marcadores de interesses de classes dirigidos à acumulação de capitais simbólicos, além dos mais tradicionais capitais financeiros associados a esses males (KLOTZ-SILVA, 2017).

É possível ver uma nova configuração para os atores sociais na constituição de *habitus*, agora não apenas influenciado pelas instâncias tradicionais econômicas de socialização, mas considerando núcleos familiares dentro de uma ordem social contemporânea, fazendo emergir novas formas de interação social, contribuindo para novos esquemas de percepção, algumas vezes naturalizando os limites do seu comer em sua condição social de acordo com uma perspectiva culinária.

O ritmo de mudanças de rotina alimentar nas famílias contemporâneas é parte das trocas simbólicas (BOURDIEU, 1992) que transitam nas relações sociais,

redefinindo disposições que (re)estruturam valores e distinções sociais. Símbolos de uma modernidade tecnológica são negociados no *habitus* que orienta papéis de agentes sociais na família e na escola. As instâncias midiáticas de comunicação configuram formas dinâmicas de disposições para o comer no desenvolvimento das crianças. São essas dinâmicas que seguem uma lógica de distinção social classificatória que flutua como culinária para alimentar as crianças, são necessidades que seguem uma ordem naturalizada, segundo Bourdieu, “[...] irreduzíveis tanto às regras do jogo econômico quanto às intenções particulares dos sujeitos” (BOURDIEU, 1992, p. 25).

É nesta relação de troca na comunicação como nova agência de socialização que se abre caminho para novas sensibilidades (BACCEGA, 2009). Os agentes entre si e em sua relação com o mundo tecnológico e midiático reordenam o mundo. Desta forma, importa conhecer os sentidos de se ter uma família, estudar na escola, sem as antigas fronteiras geográficas que impediam a observação de efeitos e da interação no ciberespaço nas comunidades mais afastadas dos grandes centros nervosos.

As preferências alimentares se realizam na construção individual de discursos que navegam em uma experiência compartilhada no conjunto de informação da sociedade, mas que opera na prática inscrita no corpo. Para Bourdieu a estrutura social posiciona distinções sociais nas experiências que ocorrem no interior das manifestações familiares, o ambiente imprime princípios de percepção e da apreciação para toda vida ulterior (GOES, 2008). O *habitus* é estruturado nesses ambientes que, ao mesmo tempo, são estruturantes das ações na prática desses mesmos ambientes, como aspectos que se complementam: comer o que é próprio da cultura local é estruturado nas possibilidades do espaço social em que se vive de modo complementar com as possibilidades de alternar o comer, ou seja, tanto as disposições que são socialmente informadas pelo ambiente nas crianças reforçam o alimento que lhes é oferecido pra comer, quando se elas de fato comem mantem e reforçam essa prática. A pesquisa proposta permite observar o entroncamento dessa ação complementar: como o cardápio de opções, considerado algo próprio da família, é a principal experiência social, estrutura-se com um sistema culinário, ao mesmo tempo em que, com tantas mudanças no mundo, alternativas se apresentam com traços distintivos mais prestigiosos de alimentação saudável.

“O que está em jogo no jogo da divulgação e da distinção é, como se percebe, a excelência humana, aquilo que toda sociedade reconhece no homem cultivado.” (BOURDIEU, 1992, p. 16). Novas experiências levam as famílias a experimentar novas comidas que ganham ou não prestígio na culinária. Neste contexto, um conjunto de disposições geracionais atualizam as trocas simbólicas ao longo da trajetória social. Lembranças de infância e de condutas e preferências no consumo do que é possível ser utilizado pelo grupo contribui na análise do presente com justificativas e afetividades (PACHECO, 2008).

Os familiares são os agentes privilegiados dessa pesquisa como principais responsáveis por gerenciar os cuidados com a criança no ambiente alimentar domiciliar. Esse microcosmo é considerado de grande complexidade, porque, embora a casa seja o espaço social de forte influência na alimentação infantil, ela é menos acessível para ação de profissionais de saúde, que sem acesso à vida cotidiana, nem sempre conseguem contribuir em ações voltadas para promoção da saúde. (KOPLAN, 2005).

Esse ambiente alimentar domiciliar constitui-se como espaço social de aprendizagem e trocas, um campo que possui leis que o regem, que impõem regras e interesses instituídos dentro dele, pois, a comida ocupa um lugar de expressão da estrutura social de um grupo e de sua organização (CARVALHO, 2011). A escolha alimentar é uma prática estruturante das relações sociais no cotidiano da vida, assim como é estruturada também pelas práticas, que na sociedade contemporânea se renova através da comunicação. O que se escolhe comer, embora tenha um caráter intimista, e siga uma disposição própria de cada agente do núcleo familiar motivado por emoções e afetos singulares se atualiza na cultura local. Os alimentos e a forma de prepará-los, de comê-los vão continuamente formando novos rearranjos simbólicos, como a culinária (CARVALHO, 2017), seguindo uma ordem de prioridades e distinções.

3.3 Culinária e cultura local

A culinária é a atividade humana que transita entre os espaços da natureza e cultura nos termos de Lévi-Strauss. Em teorização sobre a cultura num tempo

ancestral, quando o homem começa a dominar o fogo, segundo Lévi-Strauss, há uma diferenciação simbólica que marca a construção da vida em sociedade como vivemos hoje de modo socialmente ordenado.

Para nenhuma cozinha uma coisa é simplesmente cozinhada; tem que ser cozinhada desta ou daquela maneira. Tampouco existe o cru em estado puro, apenas alguns alimentos podem ser consumidos assim, e com a condição de serem escolhidos, lavados, descascados ou cortados, senão mesmo temperados. A podridão também não é admitida senão em certos moldes, espontâneos, ou dirigidos. (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 25-26)

A preparação da comida ganha nesse aspecto antropológico um caráter simbólico através de “representações míticas” na qual as coisas cruas, naturais, são transformadas em cozidas, culturais, para de novo retornarem a outro tipo de natureza sobre a forma de podre (DÓRIA 2009; LARAIA 2006; SILVA, 2005). As relações de cru, cozido e podre, nos termos de Lévi-Strauss, orienta o que ele chamou de triângulo culinário. Essa metáfora da cultura universalizou-se: todos os povos do mundo possuem suas versões particulares para o triângulo culinário. (DÓRIA 2009, SILVA 2005).

O eixo que une o cru e o cozido é característico da cultura, o que une o fresco e o podre, da natureza, já que o cozimento realiza a transformação cultural do cru, assim como a putrefação é sua transformação natural. (LEVI-STRAUSS, 2004, p.143).

Embora cada sociedade ordene sua forma de preparo da comida com especificidades próprias, ela segue uma ordem social. A culinária reflete uma organização estrutural que reflete as sociedades. São responsabilidades e convivências que selam laços sociais articulados à comensalidade e ao preparo da comida. Culinária diz respeito à arte de cozinhar e, no sentido de sensibilidade e beleza, atribui qualidade a um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura (DIEZ-GARCIA, 2011).

A compreensão comum de que uma comida é boa para as crianças traz sensações que transcendem um saber coletivo das políticas de saúde pública porque são interesses e jogos simbólicos diferentes. Uma cultura implica um universo de significação onde o significado de “comida boa” está socialmente informado em cada um e faz sentido na prática sem nos darmos conta exatamente. Isto porque incorporamos a estrutura como ordem necessária e podemos analisar a

complementariedade quanto sermos agentes dessa estrutura; portanto, cultivamos em nós as disposições estruturadas e estruturantes. Observar uma cultura alimentar não equivale à comparação de uma mesma comida entre diferentes locais onde vivemos, onde experimentamos sensações. As famílias de Quixadá simbolizam o sentido de comida boa na cultura local de acordo com suas vivências; portanto, não se trata de uma substituição racional de alimentos na experiência: os significados que fazem sentido na vida independente de propriedades físicas dos alimentos.

Nesse sentido, o conceito de culinária numa perspectiva cultural auxilia a compreender os significados e os sentidos do comer próprios do campo de pesquisa. Os modos de preparo refletem a forma como adquirem e administram a comida para os bebês em suas dispensas, quais as técnicas utilizadas para fazer render e quais os afetos envolvidos no convencimento dos novos alimentos introduzidos após desmame. As disposições da criança e da família estão imbricadas no ambiente social, com os outros e com o próprio corpo, existindo maneiras distintas e próprias de lidar com rotinas e rituais pertinentes a preparação dos alimentos para os bebês.

Um guia alimentar ou um liquidificador moderno podem promover, em parte, uma alimentação saudável; constituem-se, contudo, como forças materiais auxiliares, que por si só não têm vida se externos às experiências daquele grupo social.

Uma tecnologia industrial por si só não determina se será comandada por homens ou mulheres, de noite ou de dia, por assalariados ou cooperativistas, na terça-feira ou no domingo, visando lucro ou só a subsistência: a serviço da segurança nacional ou da gula particular; para produzir cães alimentados na mão ou gado de curral; para poluir rios e infectar a atmosfera ou para se deixar lentamente corroer como a máquina de costura Singer majestosamente exposta em frente à casa de um chefe africano. (SHALINS, 2003, p. 206)

Não há grupo humano que não simbolize o seu comer, assim como não há sociedade que deixe de criar significados, que não atribua sentidos àquilo que come e como come. Cada sociedade se expressa e fala de si da maneira como arranja a comida e nas formas como faz do alimento uma prática cotidiana de sua vida coletiva.

Neste sentido, o conceito de culinária pode se desdobrar em sistema culinário para abarcar o conjunto de práticas e representações onde as preferências

alimentares, os modos de cozinhar, as formas de apresentação dos alimentos, as maneiras a mesa, as categorias do paladar ou gosto, todos esses elementos inter-relacionados compõe um código cultural por meio do quais mediações sociais e simbólicas são realizadas entre os seres humanos e o meio em que vivem (GONÇALVES, 2004).

Câmara Cascudo (2016) no clássico “A História da Alimentação no Brasil”, fala de uma identidade nacional a partir da miscigenação dessas culturas (portuguesa, indígena e africana), considera que não existe uma cultura pura e que essa mistura expressa uma brasilidade encarada como tendência histórica. Uma cozinha nacional brasileira teria se configurado por volta do final do século XVIII e o sistema culinário brasileiro veio a se constituir como a síntese dessas três tradições culinárias sob a égide da herança cultural portuguesa.

A cozinha sertaneja sofre muita influência portuguesa desde o Brasil colonial pelo consumo e forma de preparo da carne bovina e caprina, como é o caso da buchada de bode, prato típico da região. Já a influência da cozinha africana e indígena se dá com a presença do mungunzá, do beiju – dentre tantos outros pratos que vêm passando de geração em geração; os modos de preparo e suas histórias fazem perpetuar esses costumes das gerações mais antigas até hoje. Essa gastronomia típica representa uma identidade cultural local a partir de seus pratos e ingredientes específicos e peculiares da região. A confecção dos pratos é hereditária e passa de mãe para filha, também se deslocando através de turistas e de parentes que moram fora ou de pessoas que saem do sertão e levam a sua cultura. No entanto, estas preparações estão sujeitas a adaptações na economia em diferentes épocas do ano. Há a restrição de certos alimentos por conta do período da seca em contradição com a diversidade de alimentos na época de chuva, que contribui para a diversidade do cardápio do semiárido (FERRAZ, 2020).

A região do Sertão Central tem o período de inverno, tempo das chuvas que vai de janeiro a maio e tem um tempo de verão, seco, que vai de junho a dezembro. Assim que começam as chuvas, a vegetação responde rapidamente. Onde a paisagem que era cinza e seca em poucas semanas aparece o verde. Um exemplo observado em Quixadá foram as acerolas que iniciaram sua floração com apenas três dias de chuva e em duas semanas já era possível ver frutos maduros. Esta sazonalidade tem forte influência na alimentação do sertanejo, onde no inverno ela é de maior e melhor qualidade pela variedade de alimentos produzidos nesta época.

Figura 5 – Acerolas: a primeira com 3 dias de chuva, a segunda com quinze dias de chuva.

Fonte: Acervo da pesquisadora

Hoje, podemos encontrar vários pratos típicos do sertão nordestino de forma simples e sofisticada. Pratos esses que, em sua origem, tinham papel de otimizar os alimentos como forma de sobrevivência e que, posteriormente, tornaram-se parte do cardápio de muitos restaurantes da região. Por exemplo, o baião de dois é um prato tipicamente cearense muito apreciado em outras áreas do Nordeste e na Região Norte. É a mistura de dois elementos básicos da culinária brasileira e de fácil acesso: o arroz e o feijão. O motivo da sua frequência é tradicional, pois quando não se dispunha de geladeira e não se poderia desperdiçar o alimento, misturava-se o arroz ao feijão do almoço que era servido no jantar (AMARAL, 2016).

Segundo os relatos coletados, a preparação culinária baião de dois, típico do quixadaense, é feito com o feijão verde produzido em várias propriedades locais, colhido no tempo do inverno (chuva). Alega-se que todo bom quixadaense não resiste a esse baião com feijão verde, nata e ovo frito. Com a apropriação dos restaurantes, principalmente, no litoral, a preparação ganhou novas versões com a inclusão do bacon e queijo coalho e a utilização do feijão de corda seco ou, no caso do de outras regiões do país, como no Sudeste, o feijão fradinho é um dos mais utilizados na confecção desta preparação.

A culinária sertaneja é criativa e incorpora as necessidades locais na sobrevivência do sertanejo, principalmente, quando nos referimos à fome. As pessoas precisavam aproveitar tudo o que tinham à disposição para continuarem vivos. Por esse e por muitos outros motivos, a culinária sertaneja é tão variada, considerada exótica para outras regiões. Embora as preparações típicas tenham sobrevivido até os dias atuais, elas vêm sofrendo muitas mudanças, tanto no preparo quanto nos ingredientes utilizados, haja vista os exemplos acima. Essas alterações relacionam-se com a realidade do sertanejo, cuja migração para cidades proporcionou alguma melhoria de vida e implicou em adaptações de seus ingredientes e na forma de preparo, conservando um sabor original e acrescentando um gosto singular (FERRAZ, 2020).

A culinária faz parte da identidade do sertanejo, criando um forte sentimento de pertença a essa cultura. O sabor característico dos pratos representa a sua vida, seu passado, suas memórias e, apesar das modificações dos pratos, a tradição passada de geração em geração ainda é forte. Essa identidade cultural alimentar seja mais forte no público de mais idade; percebe-se na população mais jovem o consumo e a praticidade influenciada pela disponibilidade de produtos

ultraprocessados. No processo de difusão da culinária, foi observado em uma entrevista que existe uma dificuldade e uma “falta de interesse” em aprender dos mais jovens, às vezes por receio ou preconceito de consumir alguns ingredientes que prejudica a perpetuação dos costumes (ARAGÃO, 2014).

Outro estudo entre sertanejos cearenses apontou que os mais velhos têm interesse em preservar sua identidade típica culinária. Alega-se que a introdução da aposentadoria do campo colaborou com a redução do trabalho nessa forma de agricultura familiar, tendo havido descontinuidade das práticas alimentares de outrora; no entanto, de forma geral, ainda perseveraram fortemente na cultura alimentar sertaneja. Já os jovens estão mais próximos o consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados (FERRAZ, 2020).

A comida sertaneja é objeto de uma culinária regional apurada e reconhecida, que remonta às suas origens indígenas e perpassa por inúmeras gerações que a aperfeiçoaram e introduziram melhorias qualitativas. O fato é que, diante das limitações naturais, adversidades climáticas, em uma economia assentada em um modelo produtivo caracterizado historicamente pelo grande engenho e fazendas de gado, onde a maioria da população foi excluída da posse da terra, o sertanejo desenvolveu uma agricultura de subsistência e, mesmo assim, sobressaiu-se com grande inventividade e criatividade em relação às práticas alimentares e culinárias, como é caso do uso da mandioca e seus derivados (ARAGÃO, 2014).

4 ESTRATÉGIA METODOLÓGICA

Trata-se aqui de um estudo qualitativo, a partir da contextualização da cultura local, onde foram realizados dois eixos complementares: observação simples nos termos de Gil (2008) e entrevistas com a população local. A convivência com as pessoas no campo de pesquisa permitiu uma observação espontânea para identificação e territorialização. A aproximação ao campo de pesquisa com visitas a escolas, Unidades Básicas de Saúde (UBSs) e festejos ampliou a observação permitindo registros associados ao problema pesquisado como, por exemplo: as características desse local para os moradores; simbolismos alimentares que podem ser identificados na culinária local; como as pessoas comem, o quê e como compartilham com seus filhos; como as pessoas se relacionam no que concerne a comensalidade; de que modo o fazem; que linguagem utilizam (GIL, 2008, p.102).

Foi realizada revisão bibliográfica com o objetivo de traçar um panorama sobre o conhecimento acerca do tema pesquisado e suas lacunas e a contribuição a ser dada pelo investigador (LAKATOS e MARCONI, 2010). No caso, estudos que abordaram temas sobre alimentação na perspectiva antropológica, considerando os termos culinária, introdução alimentar. Nesse sentido o que se buscou mapear foi o que se sabe sobre esse assunto e quais métodos foram utilizados anteriormente para investigações nessa área.

As teorias das Ciências Humanas e Sociais nos auxiliaram a compreender os fenômenos que orientaram nosso olhar no campo de pesquisa. A partir dos referenciais teóricos anteriormente citados, foram tomadas decisões quanto aos roteiros do trabalho de campo, assim como, em relação a identificação de entrevistados e do próprio andamento das entrevistas. Auxiliaram os conceitos da teoria praxiológica de Bourdieu como: *habitus*, campo, trocas simbólicas, capital social, capital/poder simbólico, violência simbólica e o conceito de consumo trazido por Mary Douglas.

Foram realizadas entrevistas semiestruturadas, seguindo roteiro para nortear a conversa, buscando compreender especificidades culturais dos entrevistados e produzir material com grau de profundidade. As entrevistas contemplaram mães e

avós de crianças menores de dois anos, responsáveis por comprar, preparar e administrar o alimento para os bebês.

A primeira abordagem de campo materializou-se em uma creche da Igreja Católica que atende crianças em vulnerabilidade, onde foram feitas três entrevistas: duas mães e uma avó. Com a Pandemia do COVID-19, não foi mais possível retornar a creche.

Foi feita solicitação à Secretaria Municipal de Saúde para autorizar que as entrevistas fossem realizadas em UBSs. Em princípio, houve uma tentativa de agendamento com os Agentes Comunitários de Saúde, porém, diante de alguns impasses, a captação das entrevistadas ocorreu através na sala da vacina e nas consultas de puericultura. As entrevistas foram aplicadas em três UBSs em sala reservada.

Por fim, também foram entrevistadas quatro avós e uma mãe que frequentavam o Restaurante da Diocese de Quixadá, Espaço da Misericórdia, citado no início deste texto.

Foram realizadas 23 entrevistas, sendo que, uma desistiu, totalizando 22 entrevistas. A duração destas variou entre 47 e 5 minutos, nesta de 5 minutos a entrevistada não deu sinais de querer interação. Foram 17 mães e 5 avós, todas residentes do Município de Quixadá, responsáveis pela aquisição, preparação e administração das refeições para as crianças com idade entre 7 meses e 24 meses. A idade das mulheres variou entre 16 e 51 anos. Destas apenas três não recebiam o auxílio do Programa Bolsa Família. Todas assinaram termo de consentimento livre e esclarecido, seguindo os protocolos do Comitê de Ética e Pesquisa. Ao longo das análises as mulheres foram identificadas com nomes fictícios.

As entrevistas foram gravadas, transcritas e analisadas a partir do referencial teórico utilizado neste estudo, mediante análise narrativa em função das histórias que foram contadas ao longo das entrevistas. O foco desta abordagem está na entrevista em si, como um texto oral, e o que pode ser apreendido com sua linguagem, seus temas, suas repetições e seus silêncios. A atenção está voltada, acima de tudo, para a forma como o entrevistado experiente vai lembrando e recontando sua história de vida e pode lançar luz sobre a consciência mais ampla da sociedade (THOMPSON, 2000).

As narrativas de comida reafirmam e reconstróem a memória para as gerações futuras de uma comunidade, ao mesmo tempo em que incorporam novos

traços à essa mesma memória. Elas sedimentam e transformam a identidade, o sistema de pertencimento e as visões de mundo da comunidade/família no novo contexto. Seu intuito é de resgatar à memória o que aconteceu, estruturando uma experiência em sequência temporal, dando sentido aos acontecimentos e construindo o futuro individual e social. As narrativas devem unir acontecimentos de uma história e relacionando-os a identidade social de uma comunidade. Estão entrelaçadas com a construção e continuidade da posteridade, com a produção dos saberes do senso comum compartilhados pelas pessoas de uma família/comunidade. É uma das formas como os grupos compreendem o seu passado, presente e futuro (AMON, 2008).

Através das narrativas, as pessoas lembram o que aconteceu, colocam sua experiência em sequência, encontram possíveis explicações para isso, jogam com a cadeia de conhecimento e constroem a vida individual e coletiva. O enredo é crucial para construção de uma estrutura narrativa, por isso a narrativa não é uma lista de acontecimentos, mas a produção de um contexto que permite a operação e a produção de sentido ao enredo (BAUER, 2008).

As narrativas são relatos culturais que permeiam a vida das pessoas desde a infância, na família, na escola, dentre outras, contribuindo para organizar a estrutura da experiência humana e memória de acontecimentos por meio das histórias, dos mitos, das razões para fazer ou não fazer. A pesquisa narrativa ocorre no espaço e no momento da relação entre a ação do informante e do pesquisador. Essa compreensão se realiza por meio da interpretação do que é narrado em um processo dialético da pergunta e da resposta, sob a mediação da linguagem, que contempla o diálogo (DAMACENO, 2018).

A narrativa traz elementos do ambiente, da situação em que uma refeição foi feita, tornando-se um acontecimento único, irrepetível, pois, mesmo que volte a comer a mesma preparação, com os mesmos ingredientes, na verdade, não será a mesma refeição, devido às circunstâncias que serão diferentes. Walter Benjamin em sua parábola sobre o Rei e a Omelete, narra o episódio na qual o rei pede ao seu cozinheiro que lhe prepare uma omelete de amora igual a que ele havia comido a 50 anos atrás na sua infância, caso não conseguisse seria morto. O cozinheiro sabiamente pediu ao rei que chamasse o carrasco para o executar, pois, por melhor que ele fizesse a omelete, jamais poderia proporcionar a circunstância, na qual o rei em sua condição de fugitivo e posteriormente acolhido gentilmente pela velhinha o

que ofereceu a omelete jamais poderia proporcionar (BENJAMIM, 2020). As narrativas das entrevistadas sobre as preparações culinárias dentro do contexto familiar, pela privação de alimentos ou pelo tempo do inverno, quando havia fartura, fez com que cada preparação tivessem um gosto único para aquele momento e um significado próprio para aquela circunstância.

A análise narrativa, propriamente dita, faz uso do depoimento pessoal de diversos informantes, mas o produto da análise é uma nova narrativa produzida pelo pesquisador, com objetivo de integrar e dar significado aos dados, sem manipular a voz dos informantes, contemplando elementos singulares que configuram a história e afastando das pretensões de generalizar esse significado. É importante não se entregar à casualidade de suas próprias opiniões prévias e ignorar o que é narrado pelo outro, mas assumir uma postura sensível e constante de deixar que ele diga alguma coisa por si, sendo sempre receptivo à peculiaridade do que lhe é comunicado. Essa postura não pressupõe neutralidade, visto que também é tarefa do pesquisador dar-se conta das próprias opiniões prévias e preconceitos, apropriando-se delas justamente para separá-las do que é comunicado pelo outro, abrindo espaço para que este possa se apresentar e ser compreendido. O pesquisador deve manter-se atento à sua capacidade de estranhar aquilo que lhe é familiar (DAMACENO, 2018).

É importante ressaltar que o “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” representa esse familiar; no entanto, o processo de estranhar o familiar torna-se possível quando somos capazes de confrontar, intelectualmente, e mesmo, emocionalmente, diferentes versões e interpretações existentes a respeito de fatos e situações (VELHO, 1987).

Ainda que estejamos ocupando um lugar que nos torna familiares com os cenários e situações do cotidiano, dando nome e lugar aos indivíduos, não necessariamente isso significa que conhecemos os seus diferentes pontos de vistas e visões do mundo, muito menos suas regras. Dessa forma, do lugar de pesquisadora é preciso relativizar ou até transcender o poder “pôr-se no lugar do outro”. A realidade familiar ou exótica é vista de maneira diferenciada e isso não é falta de rigor científico, mas existe a necessidade de percebê-la enquanto objetividade relativa, sempre interpretativa. Relativizar as noções de distância e objetividade, de um lado nos torna mais modestos quanto àquilo que queremos

construir e, por outro lado, permite-nos estudar o familiar sem preocupações de impossibilidade de resultados imparciais ou neutros (VELHO, 1987).

Durante o tempo de permanência em Quixadá, foi possível aproximar-me da população, em diferentes formas de abordagem, a fim de explorar melhor as práticas alimentares locais.

Na creche da Escola Rainha da Paz deu-se a primeira aproximação com responsáveis por crianças menores de dois anos e a fim de conhecer o processo de alimentação desses bebês em suas casas. A escola tem uma importância social muito expressiva em Quixadá, pois só são aceitas crianças que pertencem a famílias de baixa renda. No segundo semestre de 2019, eram atendidos 25 bebês na creche e mais de 400 crianças da Pré-escola até 9º ano do Ensino Fundamental. A instituição atende essa população gratuitamente, recebe financiamento da Prefeitura e contribuição de voluntários.

O grupo com mães e cuidadoras assistidas pela Pastoral da Criança vinculada à Igreja Católica foi uma abordagem sobre alimentação voltada para mães e cuidadores de crianças em idade de introdução alimentar. A atividade contou com a participação de oito mulheres com suas respectivas crianças e alguns agentes dessa pastoral. A atividade consistiu em montar um prato para o bebê, contando com os alimentos prontos para esta atividade (arroz, feijão, legumes, frango); posteriormente, houve diálogo sobre como alimentavam os seus bebês com alimentos disponíveis no território, quais as dificuldades e facilidades. Esta atividade foi semelhante ao grupo de introdução alimentar realizado nas UBSs do Rio de Janeiro.

O treinamento com agentes da Pastoral da Criança correspondeu a outra abordagem sobre introdução alimentar, desenvolvida numa perspectiva dialógica com troca de experiências. Foi um momento muito rico, quando se destacou a importância desse trabalho, no qual os agentes acompanham periodicamente famílias em risco social, orientando as mães no cuidado com as crianças sobre alimentação, higiene e acompanhando suas condições de saúde. Ao final, aconteceu uma merenda compartilhada com os alimentos típicos da região.

O grupo com gestantes foi possível através de um convite para uma palestra sobre alimentação saudável com gestantes assistidas pela Comunidade Católica Maria Mãe da Vida que promove oficinas para confecção do enxoval para o bebê, além de cursos de artesanato, costura e outros para geração de renda das

assistidas. Estas gestantes também são acompanhadas pela Pastoral da Criança que faz trabalho em conjunto com esta comunidade.

Além disso, foram observadas, no meu dia a dia no território, as práticas alimentares do quixadaense, suas comidas típicas, pratos de festa e do cotidiano, relações sociais aí existentes. Na convivência e na relação com o campo de pesquisa, foi observado uso cotidiano de alimentos e suas respectivas preparações que marcam a cultura do povo sertanejo: o feijão, o cuscuz e a farinha do qual se faz o baião de dois, o cuscuz com leite e o capitão.

Foi muito importante, neste processo, ter participação no cotidiano, aceitar as pessoas e ser aceita por elas, não discutir, nem julgar e buscar o momento apropriado para perguntar. Não se faz necessário ser um igual, mas mostrar confiança e que a presença do entrevistador não traz problemas ao grupo (FOOT-WHITE, 1980).

Muitas dessas atividades foram registradas em fotos. Mais que imagens, essas fotos podem ser consideradas a partir de sua materialidade. Tanto na forma de representação, perceptividade e reprodução das coisas, como a partir da nossa mente, desde as imagens que respondem a experiências do mundo até imagens que conformam tal experiência, ainda que sejam da ordem da fantasia. De qualquer modo, uma imagem é sempre, ao mesmo tempo, material e mental. Ela é mental como compartimento que propicia a visão da imagem material, ainda que induzida por estímulos materiais, enquanto imaginação que vai encontrar sua materialidade no mundo (GOMES, 2015).

As imagens emergem, encaixando-se no espaço adequado de uma rede de compartimentos que nos permite enxergar coisas no mundo. No entanto, só a linguagem faz isso, deve-se manter o estatuto da linguagem da imagem para que se possa tomá-la, como elemento estrutural das narrativas da vida (GOMES, 2015).

Por fim, para conhecer melhor o espaço social e entendimento da dinâmica da produção, comercialização e abastecimentos dos alimentos para o município, foram entrevistados dois gestores municipais, o secretário de assistência social e um coordenador da secretaria de agricultura e pecuária.

5 ANÁLISE DAS ENTREVISTAS

5.1 Comida de adulto para crianças

Quanto ao tipo de alimento ofertado, de forma geral, a criança menor de dois anos já começa a comer a comida do adulto conforme preconiza o “Guia Alimentar” para esse público, sendo que cada cultura apresenta suas particularidades. Vemos nas entrevistas que são oferecidos às crianças feijão, arroz, carnes, ovos e alguns alimentos da tradição local.

Dou almoço normal, caldo de feijão, bife, frango, ovo caipira. Eu ofereço bastante... ofereço de tudo! Bolo, tapioca, aquela bruaca que a gente faz... ofereço de tudo no café da manhã, cuscuz também. Tudo bem que ela não come como um adulto, come pouquinho, aí vai, mama um peitinho e aí vai... um caldinho de feijão, uma batata doce, verduras ... (Antonia, mãe, 35 anos)

A tradição ou patrimônio é algo que foi legado pelo passado, que se deseja conservar e cujos objetos permitem interpretar a história e o território no tempo e no espaço. Essa relação fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencimento com identidade própria. Perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria do sertanejo permite que tradições alimentares dessas famílias continuem vivas: de um lado, idêntico a si próprio e, do outro, distinto dos demais (HERNANDEZ, 2005).

Figura 6 – Produtos locais da agricultura familiar



Fonte: Acervo da pesquisadora

Quanto à forma de preparação, algumas mães de crianças que já estando em idade de consumir a comida da família oferecem-lhes uma alimentação líquida-pastosa em praticamente todas as refeições:

No começo eu só dava a mama até os cinco meses. De cinco meses em diante comecei a dar a sopinha, vitamina de frutas, goiaba, suco, na medida do possível, porque as coisas estão numa carestia medonha! Aí eu só compro as coisas que ela adaptou a comer: vitamina de goiaba, um suco de maracujá, suco de laranja, essas coisas assim que faço pra ela! Meio dia eu dou pra ela a sopinha e dou o caldo de feijão! (Ana, mãe, 31 anos)

Ao ser questionada como se faz a sopa, a mãe tem a preocupação em dar alimentos variados, fazendo o uso do liquidificador

É com arroz, peito de frango, macarrão, batatinha, cenoura e chuchu! Aí eu passo no liquidificador. Só agora eu não estou deixando muito pastoso, eu estou deixando que ela possa sentir com uns pedacinhos pra ela aprender, ir mastigando. (Ana, mãe, 31 anos)

Percebe-se que o medo do engasgo parece ser a justificativa para ofertar essa alimentação líquida ou pastosa batida do liquidificador. O diálogo abaixo, entre a entrevistadora e Ana (mãe, 31 anos), ilustra essa perspectiva.

Entrevistadora: Você disse que liquidifica a comida, não é? Você tem medo de dar a comida que não seja liquidificada mesmo ela tendo dente?

Ana: Eu tenho!!!!

Entrevistadora: Mas porquê? Você já passou por alguma experiência ruim com ela ou com sua outra filha?

Ana: É porque eu vejo tanta gente dizendo! E essa semana eu vi duas vezes no jornal duas crianças se engasgando, sendo que uma já era um pouquinho grande tinha de cinco anos para seis e outro era um bebê porque se engasgou com leite! Leite materno! E pode acontecer – não é? – da mãe ali se esquecer, amamentar e dormir, aí a criança vai e se engasga.

O uso do liquidificador não é recomendado pelo “Guia Alimentar” infantil. A orientação é para amassar os alimentos com o garfo e, em seguida, evoluir para alimentos picados em pequenos pedaços, raspados e desfiados até que a criança aprenda a mastiga-los.

Não ofereça preparações líquidas e nem use liquidificador, mixer ou peneira. Se a criança continuar com a consistência líquida, terá dificuldade em aceitar alimentos mais sólidos no futuro, podendo apresentar engasgo e

ânsia de vômito. Alimentos líquidos como sopas, sucos e caldos, por conterem mais água, fornecem menos energia e nutrientes do que a criança precisa. A consistência adequada é aquela que não escorre da colher, que é firme, que dá trabalho para mastigar, ajudando no desenvolvimento da face e dos ossos da cabeça, colaborando para a respiração adequada e o aprendizado da mastigação. (BRASIL, 2019, p. 100-101).

A metáfora do liquidificador revela uma defasagem apresentada pela política pública para um tipo de prática culinária do grupo estudado que mistura tudo. Embora faça sentido para o “Guia Alimentar” infantil não misturar os alimentos para que eles possam ser identificados pela criança por seu sabor, cor, textura, etc... para essas mulheres o que faz sentido é poder ofertar um alimento seguro, uma refeição que não leve a criança a engasgar. É uma forma de cuidado ofertar uma refeição liquidificada.

A consistência da refeição é uma coisa a ser avaliada entre culturas. Muitas mães agora utilizam o método Baby-Led Weaning (BLW), ou seja, o desmame guiado pelo bebê. Essa técnica prescreve que os alimentos sejam dispostos sem serem amassados, mas cortados em pedados para que o bebê possa segurá-los com as próprias mãos para levá-los à boca.

Denomina-se alimentação responsiva a prática alimentar em que há a atenção ao reconhecer os sinais que a criança dá quando ela está se alimentando, onde a mãe segue atenta, não sendo negligente, auxiliando a criança, sem forçar, percebendo quando ela quer comer e quando ela já está satisfeita.

Com variações, Viviane (mãe – 26 anos) e Fabrícia (mãe – 25 anos) dizem de procedimentos à mesa que guardam proximidade com o BLW e com a perspectiva da alimentação responsiva, isso algo entremeado com preparações mais moles, pastosas. É o que se pode notar nos diálogos a seguir.

Entrevistadora: E como você dá a comida pra ela?

Viviane (mãe, 26anos): Eu dou a ela, mas no final ela quer ficar com a colher e o prato! (risos)

Entrevistadora: Você deixa?

Viviane(mãe, 26anos): Deixo, faz uma baguncinha...

Entrevistadora: Mas você vê que ela tem coordenação para pegar?

Viviane(mãe, 26anos): Ela tem aquela chupetinha das frutas a aí ela segura sozinha! E essa semana eu dei a banana na mão dela, mas fiquei de olho!

...

Entrevistadora: Como você dá a comida pra ela?

Fabírcia (mãe, 25anos): No começo eu dava tudo pastozinho pra ela, com o tempo ela passou a não querer mais. Se for dar alguma coisa na colher ela não quer mais, ela recusa. Ela tem que pegar com a mão dela. Só estou dando assim de uns meses pra cá! Macarrão só se for na mão dela, carne só se for ela pegando. Ela não gosta que não dê nada na colher. Na mamadeira, ela também não bebe nenhum tipo de leite, mingau, nada! Só a comida que ela consegue pegar e colocar na boca dela!

Nessas narrativas, identifica-se por parte das mães preocupação para com o bem-estar das crianças, seus gostos e atenção à oferta de variedade de alimentos em diversas consistências durante as refeições. Tais práticas alimentares seguem estruturas e rituais e relacionam-se com o ordenamento do cotidiano domiciliar naquilo que diz respeito à passagem da infância para a vida adulta.

5.2 Leite de vaca: constante na alimentação das crianças

Um alimento muito presente nas preparações dos cearenses é o leite de vaca – ou “de gado”, como é referido na região. Costumeiramente, o brasileiro faz o consumo de leite no desjejum, seja ele com café, puro, com cuscuz, entre outras opções. Para o cearense, o que chama a atenção é a dupla arroz com feijão ganhar uma nova versão que é o arroz de leite e o feijão com nata, consumidos no almoço e jantar.

O mingau demonstra ser o alimento mais consumido pelas crianças nessa faixa etária e foi citado em quase todas as entrevistas. As mães, geralmente, preparam o mingau utilizando uma farinha ultraprocessada e leite em pó ou *in natura* e o oferece na mamadeira. Camila (mãe, 23 anos) e Ana (mãe, 35 anos) trazem informações a esse respeito.

Camila: Com 1 mês eu dei leite... eu dou o mingau!

Entrevistadora: Como é esse mingau que você faz?

Camila: Com leite Ninho², Mucilon³ de aveia.

²Ninho® – nome comercial do leite em pó instantâneo destinado principalmente para público infantil, produzido pela Nestlé S.A.

Entrevistadora: Quanto de leite você usa?

Camila: quatro colherzinha [medidores] e três do Mucilon.

...

Entrevistadora: E esse mingau, o que você usa pra engrossar ele?

Ana: Mucilon, Só que eu vou variando pra ela não enjoar. Eu tava dando Multicereais⁴. Agora, eu estou dando o de milho porque eu vi que ela tava enjoando; aí eu mudei. Eu tentei dar a Cremogema⁵ e a Maizena⁶, mas eu vi que ela não se deu!

É interessante notar a importância do fator cultural presente em cada região do País neste processo da introdução precoce dos alimentos. Na Região Sul, fica evidente a introdução de chá para menores de seis meses, que poderia ser justificada, por ser uma preparação quente, necessária para um lugar mais frio. Já nas Regiões Norte e Nordeste, é mais frequente oferecer sucos de frutas, que são mais refrescantes para lugares mais quentes. No entanto, o que queremos destacar é a Região Nordeste por oferecer com maior frequência, em comparação com as outras Regiões, o mingau ou a papa para menores de seis meses (SALDIVA, 2011).

Em Quixadá, eles denominam mingau a preparação à base de leite, farinha e açúcar que é administrada pela mamadeira; a papa corresponde à mesma preparação elaborada com maior consistência, ficando ao final mais espessa e sendo administrada no prato e usando colher para comer.

Em seu livro “Gastronomia Sertaneja”, Ana Rita Suassuna confirma essa descrição acima, dizendo que o mingau tem textura rala e que a papa é bem consistente. Há uma receita básica comum para os mingaus e papas: leite, açúcar ou mel de abelha, manteiga, gema, pitada de sal, canela e engrossante. Esse engrossante depende do que for usado: goma, araruta, farinha de arroz, aveia, massa de mandioca, Maizena® etc. Em períodos de seca esse preparo é diferenciado na casa dos mais pobres pela exclusão de ingredientes como a gema de ovo, a manteiga, pela redução do açúcar, diluição do leite e substituição do

³ Mucilon® – cereal infantil a base de farinha de arroz ou milho ou multicereais adicionado de vitaminas e minerais, indicado para complementar a alimentação das crianças a partir do 6º. mês de vida. Produzido pela Nestlé S.A.

⁴ Multicereais® – um dos tipos de Mucilon composto de farinha de trigo, milho e arroz.

⁵ Cremogema® – é uma mistura para mingau à base de amido e proteínas de soja, sabor baunilha, destinado principalmente para o público infantil. Produzido por Maizena/Unilever.

⁶ Maizena® – amido de milho criado em 1842 nos EUA, usado na culinária no preparo de cremes como espessantes. Produzido pela multinacional Unilever.

engrossante. O mingau de goma é oferecido de forma particular para a criança pequena.

Muitas mães tem o hábito de servir esta papa a crianças pequenas usando o dedo indicador, ao invés de colher. O visgo facilita a impregnação da papa no dedo, bem como o movimento de jogá-lo do prato à boca da criança, sem derramar. Os excessos que se acumulam em torno da boca são retirados com o próprio dedo e reoferecidos. (SUASSUNA, 2010, p.54)

O ENANI de 2019 revela que, no Nordeste, apenas 55,8% das crianças menores de 4 meses ficam em aleitamento materno exclusivo, ou seja, provavelmente a introdução precoce de outro leite, que não o materno, seja realizada, visto que, nesta idade, dificilmente, estariam ingerindo a papa salgada.

A interrupção do aleitamento materno exclusivo antes dos 6 meses acontece tendo como substituto principal a introdução do leite de vaca, nesta Região com maior frequência em comparação às demais. Além disso, seu consumo perdura com maior frequência também depois de 12 meses, ou seja, na Região Nordeste as crianças ficam expostas por maior tempo ao consumo de leite de vaca, mostrando que estas práticas alimentares estão aquém das recomendações de uma alimentação saudável (BORTOLINE, 2013).

A construção da preparação culinária do mingau merece um olhar mais agudo a fim de observar os recursos e tipos de alimentos consumidos, os ritos, os hábitos e padrões alimentares e a questão da fome. Mingau ou papa (ou ainda papinha) é um alimento de consistência cremosa que inclui grãos de cereais ou de leguminosas cozidos em água ou leite. O processo de preparo consiste em cozinhar um ou mais cereais (como a aveia) ou farinhas variadas (de trigo, amido de milho, fubá de milho, arroz ou outros farelos). Quase toda cultura tem alguma variação de mingau, com base no cultivo de grãos disponíveis área. É “tipicamente” o primeiro alimento dado às crianças quando se pensa que o leite materno não está sendo suficiente (MIGUEL, 2018).

A tradição do mingau no Brasil é fruto de uma gastronomia influenciada pelas culturas indígena, africana e europeia. Os índios produziam a cica: preparado a base de fécula fina de mandioca. A maior parte destes mingaus é voltada para a alimentação de crianças, idosos e enfermos. Entretanto, muitas pessoas desenvolvem certo “paladar” por estes mingaus, incorporando-os às refeições e merendas diárias (MIGUEL, 2018).

A indústria, apropriando-se desses conhecimentos populares, foi aperfeiçoando técnicas de produção, lançando produtos com marcas que se tornaram tão íntimas do público a ponto de desenvolver uma relação de comprometimento entre o consumidor e determinadas marcas. O consumo é motivado por fatores emocionais e cognitivos que geram respostas associadas aos benefícios materiais e simbólicos oferecidos por esses produtos. Através da experiência dos consumidores, estabelecem-se significados relacionados com crenças, valores e atitudes que tornam uma marca única e memorável à qual são atribuídas características ou aspectos humanos que levam a criação de relações afetivas com ela (EIRIZ, 2016).

É o caso da Nestlé, que foi eleita pela sexta vez como a Marca de Confiança do Brasileiro pelos consumidores, segundo pesquisa realizada pela Revista Seleções e pelo Ibope Inteligência para o Prêmio Marcas de Confiança que está na sua 11ª edição e colheu opinião de 1500 pessoas de todas as regiões no Brasil (NESTLÉ, 2021).

Maizena é marca de amido de milho conhecida pelos brasileiros a mais de 140 anos. No início, o produto era usado para engomar roupas; depois tornou-se um aliado no preparo de alimentos como mingaus, biscoitos, doces e molhos. A marca registra manter uma relação de intimidade e de confiança com donas de casa desde sua estreia no país (UNILEVER, 2021).

Percebe-se uma forte influência no padrão alimentar de bebês em momentos em que a entrada de produtos industrializados vai tomando lugar na mesa dos brasileiros em detrimento da alimentação tradicional e, a partir de então, o aleitamento materno é fortemente prejudicado.

Mesmo diante da tradição de preparações que se perpetuam, ainda que ganhem uma nova versão adaptada com a realidade atual, a comida local disputa espaço com produtos ultraprocessados designados para crianças.

O produto “Danoninho” parece ser um representante dos ultraprocessados oferecidos às crianças menores de dois anos. Tal produto vem sendo condenado pelas entidades e profissionais responsáveis por propor normas e regras a respeito da introdução alimentar. A publicidade em torno do produto que outrora fora definido como “aquele que vale por um bifinho” parece ter se estabelecido como necessidade para crianças. Considerando aquelas que já têm dificuldade para se alimentar, seu aspecto de textura, cor e sabor em tudo favorece à fácil aceitação para as crianças e

ao alívio para a culpa das mães e seu desejo de que a criança esteja alimentada. Mesmo não recomendado por profissionais de saúde, a publicidade favorece o seu consumo em larga escala.

Conforme assinalado nas partes mais iniciais deste texto, mulheres que vivem na cidade do Rio de Janeiro operaram uma ressignificação do produto em uma versão saudável do produto ao produzir o “danone de inhame” ou “danone saudável”. O uso da marca do produto está presente no nome da preparação alimentar, o que confere um significado de comida de bebê para a marca, trazendo também um destaque e uma distinção para quem o consome.

O específico da cultura moderna reside em construir um sistema de integração simbólica de diferenças, pela via da distribuição do significado a partir da esfera da produção, realizando o destino de produtos e serviços na direção de mercado e consumidores. A medida de pobreza, nesse caso, não são as posses, mas o envolvimento social, a circulação dos códigos, dos símbolos, a adesão a valores num campo em que o jogo corre em dinâmica acelerada. Os laços das pessoas com a sociedade moderna impõem reflexões sobre suas conexões com a informação circulante. Se forem fracas, mais cedo ou mais tarde, estarão tão isoladas que perderão o acesso à comida e ao calor, colocando até mesmo em xeque o que o pobre efetivamente tem para comer.

No entanto, a marca Maizena coloca-se como um importante colaborador no combate à desnutrição infantil. Destaca-se o lançamento dos produtos voltados para este público como Cremogema e Cerealina, ficando o Nordeste como região que tem preferência pelo produto. A Maizena era

[...] campeã de vendas no Nordeste, onde a desnutrição infantil assombrava as famílias. No fim dos anos 60, seria a vez do “trio elétrico” – a mistura de amido, leite e açúcar que, transformada em mingau, alimentou a infância de gerações de brasileiros. (UNILEVER, 2021)

Voltados para as rainhas do lar, os anúncios pregaram, pelas três décadas seguintes, o amido de milho como aliado na alimentação de crianças, um santo remédio para enfermos e o segredo de qualquer quituteira. Bebês rechonchudos posavam ao lado de pratos de mingau e caixas de Maizena (UNILEVER, 2021)

Evidencia-se neste cenário a questão do marketing como um influenciador de disposições alimentares, através de discursos e imagens que vendem confiança no produto para nutrir a criança.

O leite de vaca ou “leite de gado” também está presente em diversas preparações culinárias como vemos nas entrevistas. Na alimentação dos bebês, o leite é oferecido com uma farinha e açúcar – o mingau ou a papa – como também é batido no liquidificador ou equipamento similar com alguma fruta. Mas, culturalmente, como surgiu a introdução do mingau na alimentação dos bebês?

A cultura do leite artificial no Brasil iniciou-se em 1912 com a importação das primeiras latas de leite condensado e farinha láctea da Suíça. Em 1921, com a ampliação do parque industrial, começou-se a fabricação de leite Ninho e outros leites que buscavam imitar o leite materno. A indústria lançou mão de campanhas promocionais com o objetivo de influenciar a difusão de informações científicas sobre a nutrição do lactente e monopolizar o saber médico; dessa forma, muitos profissionais absorveram a ideia de que o leite materno precisava ser complementado, nascendo daí a história do leite materno fraco. A prescrição frequente dos leites industrializados passou a figurar como elemento de profilaxia para a desnutrição infantil (ALMEIDA, 1999).

O processo da amamentação depende das esferas biológicas e social que demandam a mãe no ato de amamentar. A medicina higienista de meados do século XIX, se limitava a regras estabelecidas para ofertar o leite materno ao bebê: determinando horários, posições, fazendo uso de chupetas, etc. desconsiderando os fatores culturais que permeiam esse processo. O apoio, a ajuda da família, as condições necessárias para que a mulher aprenda a lidar com esse processo na relação com seu bebê não eram consideradas e desta forma era necessária uma justificativa pra o insucesso da amamentação, mais uma vez reforçando a história do leite fraco (ALMEIDA, 1999)

Já foi evidenciado que a introdução precoce de leite de vaca está associada da baixa escolaridade materna e ao baixo nível socio econômico. O mito do leite fraco ainda persiste. Mulheres com maior renda, maior escolaridade e que contam com uma rede de apoio amamentam por mais tempo, mesmo em regiões como Sertão do Semiárido do Nordeste (LEAL, 2014).

O leite inclusive demonstra ser a fonte de proteína animal mais acessível à população vulnerável. O leite de vaca *in natura* é muito consumido na região, devido ao acesso a criação de gado no local. Existe a preocupação em ofertar o leite de forma segura, submetido ao processo de fervura. Não foram encontrados estudos de oferta de leite de vaca cru ou recém ordenhado (leite mugido) à criança menor de

dois anos, embora haja relatos desta prática há algumas décadas atrás, o que seria altamente perigoso devido a contaminação por bactérias. Os diálogos entre a entrevistadora e Ana (mãe, 31 anos) e Antônia (mãe, 35 anos) a seguir ilustram a presença do leite de vaca in natura e os cuidados para sua ingestão pelas crianças.

Entrevistadora: Esse leite de gado, você ferve?

Ana: Fervo! Três vezes por dia... Eu coo, porque pode ter vindo alguma coisa, fervo, coloco numa vasilha bem limpa. Quando é uma hora, eu fervo de novo e antes de dormir, eu fervo de novo! ...Eu tava usando o Ninho mas esses dias eu passei pro leite de gado, porque é mais em conta!

...

Entrevistadora: Você tem gado em casa?

Antonia: Tenho!

Entrevistadora: Mas, você dá pra ela o leite mugido?

Antonia: Quando a gente tira do curral a gente coa, fica bem higienizado aí a gente ferve.

Entrevistadora: Então você ferve o leite primeiro?

Antonia: Isso! Eu só confio se ferver, porque eu fui criada assim!

Raquel de Queiroz menciona a importância das vacas de leite para o sertanejo cearense.

Vacas de leite são, pois, a porção mais valiosa do rebanho. O pequeno proprietário só se considera “rico” quando possui algumas vacas de leite. A vaca é último item que se vende, no tempo ruim ou numa grande precisão. Além do valor intrínseco, dela depende literalmente o que até aqui no Sul se chama “o leite das crianças”. Alguém que venda o leite, privando dele os de casa, é considerado um desprezível avarento. Quando a mãe desmama os filhos dá uma explicação sucinta: “Tirei do meu peito pro da cabra”, se pobre, de tiver mais posses: “Tira pro da vaca”. (QUEIROZ, 2010, p. 30).

O medo do engasgo acaba conduzindo estas mulheres a elaborar preparações culinárias com consistência líquida, semilíquida através de mamadeira, trazendo maior sensação de segurança. A presença de ultraprocessados denominados pela marca de confiança parecem ainda colaborar com esta sensação de oferta uma refeição mais segura. As conversas e relatos abaixo com Antônia (mãe, 35 anos) e Camila (mãe, 23 anos) seguem essa linha.

Antônia: Aí eu fico dando pra ela. Eu dou leite com Mucilon de aveia e com frutas. Ela gosta de fruta, por exemplo, a goiaba. Eu lavo bem, descasco e ela come a fruta mesmo! Eu sempre também faço a vitamina do leite com a goiaba, mas ela prefere comer mesmo é com a casca, eu só tiro a casca porque eu tenho medo do engasgo.

...

Entrevistadora: Aí depois você falou que 10 horas você dá pra ele?

Camila: Suco de laranja ou Danone

Entrevistadora: E aí meio dia, o que você dá pra ele?

Camila: Eu dou a comida dele no liquidificador, uma sopinha, passo no liquidificador e dou suco de laranja.

Entrevistadora: Você já experimentou dar sem ser liquidificado pra ele?

Camila: Já!

Entrevistadora: E como ele reage?

Camila: Ele fica querendo se engasgar! Ele não tem dentinho!

Entrevistadora: É? Entendi!

Camila: Eu tenho medo de engasgar ele!

Entrevistadora: Ele já engasgou?

Camila: Não!

A presença de ultraprocessados na alimentação dos bebês parece estar conectada a diversos significados, seja de algo indispensável por se tratar de comida de criança, seja a experiência de novos sabores, como no diálogo entre Ana (mãe, 31 anos) e a entrevistadora.

Ana: Eu tava até com vontade de experimentar agora o Danone e também queria comprar a geleia de Mocotó. Só pra eu experimentar, pra eu poder fazer o teste...

Entrevistadora: Mas, alguém chegou a falar pra você que é bom, que é importante pra saúde dela?

Ana: Não!

Entrevistadora: Então porque você acha que é interessante dar a geleia?

Ana: Porque para minha outra filha eu dei!

Entrevistadora: Mas, você deu pra [outra filha] quando ela tinha a idade [desta]?

Ana: Sim! Passando de 8 meses pra 9 meses, eu comecei a dar, só que não era muito! Eu ia dando aos poucos!

Entrevistadora: Você acha que a geleia vai ser um diferencial na comida dela?

Ana: Eu acho!

Entrevistadora: Por exemplo o que você acha que vai ser diferente entre uma comidinha e uma geleia?

Ana: Não é que a comida é mais difícil de ela ingerir, mas eu acho que seria um sabor a mais que ela ia conhecer.

Percebe-se pelas entrevistas com Cleonice (avó, 53 anos), Antônia (mãe, 35 anos), Deise (mãe, 28 anos) e Samara (mãe, 24 anos) a presença constante de oferta de leite de vaca e preparações com leite, incluindo salgadas.

Cleonice: Ela toma uma de manhãzinha, uma a tarde e duas a noite, ao todo são quatro mamadeiras.

...

Entrevistadora: Você costuma dar sempre pra ela no jantar, então o arroz de leite?

Antônia: Sim a gente sempre fazia e também papinha.

Entrevistadora: Esse arroz de leite que você dá pra ela, como é?

Antônia: Arroz, leite e um pouquinho de sal.

...

Daise: Gosta muito de baião, eu faço bem molinho, bem cremosinho, ele adora!

Entrevistadora: Você coloca leite nesse baião?

Daise: Creme de leite, queijo! Eu coloco aquele desnatado!

Entrevistadora: Você costuma dar quantas vezes esse baião pra ele!

Deise: No almoço, umas três vezes por semana! Lá em casa o pessoal gosta muito de Baião, cada vez que eu faço é uma briga! (Risos)! E eu só sei fazer assim, porque se não fica parecendo só arroz e feijão misturado! (risos) Eu gosto de fazer bem cremosinho!

...

Samara: Assim, suco de goiaba agente coloca leite dentro, o suco de maracujá coloca leite

Entrevista: E comida salgada? Você coloca leite?

Samara: Às vezes coloco no arroz, faço arroz de leite!

Presença do leite é algo culturalmente relacionado a culinária cearense, trazendo cremosidade que remete a sensação de prazer em preparações doces e salgadas. Ao mesmo tempo, parece que algo vai ficando para trás. O gado e seu leite, hoje, aguardam para quando as coisas melhorarem e a chuva vier a cair.

Paramos de fabricar o queijo, tivemos que vender o gado porque a ração ficou muito cara! Mas, a gente pega o dinheiro coloca no banco e espera o inverno. Fica olhando pro céu, vendo as estrelas pra ver se vai dar um bom inverno e comprar de volta quando as coisas melhorarem, quando a chuva cair. (Antonia, mãe, 35 anos)

5.3 Milho e mandioca: o pão do sertanejo

A farinha de mandioca, para o nordestino, ocupa o mesmo lugar que o pão nas outras culturas. É indispensável à mesa do rico e à do pobre, onde é complemento obrigatório para todos os alimentos, ora engrossando os molhos, ora simplesmente completando o sabor das outras comidas. A gente pobre, durante os tempos ruins, costuma matar fome com um simples punhado de farinha seca. Farinha e uns pedaços de rapadura é o “sonhim”, ou seja, a ração que os homens levam para o dia de trabalho nos roçados. (QUEIROZ, 2010, p. XXXX)

O cultivo da mandioca e do milho, base de farinhas brasileira, não se distribuía de forma homogênea pelo território brasileiro antes da chegada dos portugueses. O milho se espalhava por todo continente americano desde o que hoje corresponde ao sul dos Estados Unidos até a Patagônia. O milho ocupava áreas mais extensas que a mandioca. A mandioca concentra-se como cultivo nas terras baixas da Amazônia e selva úmida, seguindo do sul do Brasil até as florestas da América Central. A mandioca talvez seja a mais antiga das espécies de alimentos cultivados na América do Sul. (SILVA, 2005).

A mandioca, considerada pão da terra, era o alimento dos nativos e dos portugueses recém-chegados, considerado saboroso, de fácil digestão e substancial, de onde são extraídas a farinha, mingau, beiju, caldos, bolos entre outras preparações culinárias.

Os indígenas dominavam a técnica de produção de farinha de mandioca. Considerado alimento indispensável para essa população, a farinha era acompanhada de todas as coisas comestíveis: da carne à fruta. Para os

portugueses, era-lhe atribuído, meritoriamente, o segundo lugar, depois do trigo; para eles, a mandioca era comparável à batata e ao inhame (CASCUDO, 2006; SILVA, 2005)

No Brasil, os europeus ampliavam as roçarias de mandioca, onde eles sabiam distinguir os tipos (pela cor, pela época) se era macia ou brava, assim valorizando e melhorando as casas de farinha. A farinha era exportada para as colônias africanas já habituando os futuros escravos a revelação da mandioca, servindo de sustento na viagem para o Brasil.

A cinco séculos a farinha de mandioca continua mantendo o prestígio do crédito popular, trazendo a imagem de suficiência, necessária para a boa alimentação. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida de volume, que enche, que sacia. Na vida do sertanejo, essa preparação sempre está presente em relatos de viagem, onde se guardava a carne moqueada na farinha (ALEMÃO, 2006).

No sertão do Nordeste, com a ocupação dos primeiros sesmeiros (século XVIII) e início do ciclo do gado, os pequeninos roçados de mandioca rodeavam a residência dos moradores mais pobres. A farinha de mandioca é o primeiro conduto (acompanhamento) alimentar brasileiro pela expansão e continuidade nacional.

Conforme descreve Câmara Cascudo (2016), a farinha era feita de mandioca crua, raspada espremida à mão no cilindro tipiti (prensa de palha contrátil). Na obtenção da goma para o beiju e a tapioca, as raízes eram descascadas, lavadas, raladas e levadas a uma prensa primitiva para esgotar o caldo que ficava em uma alguidar para ficar “descansando” por 24 horas para a obtenção da goma finíssima, podendo ser fresca para a tapioca ou seca para beiju e, ainda, para usar para engomado das roupas. No Nordeste faz-se o grude que leva em sua receita goma, leite de coco, água e vai ao forno para uma consistência de bolo visguento com apreciadores fiéis. Os beijus também são muito usados em viagens para caça, pesca, permuta ou oferenda. Para os portugueses era comum levarem farinha e beijus nas viagens de volta para Portugal a fim de suprir a tripulação.

O que podemos falar da farinha de mandioca no Ceará. Quanto a textura tende ao seco, colocando farinha de mandioca em quase tudo para secar. O que se houve dizer a respeito, na cadência quase cantada do dito popular, é que “farinha no prato, aumenta o que está pouco, esfria o que está quente, engrossa o que está ralo e na pança é o que dá sustança.” A farinha é muito utilizada para engrossar caldos, de carne, galinha, mocotó, feijão e outros.

Aí meu pai trabalhava em um emprego que descarregava uma carrada... aí vinha com aquelas ossadas... aí cortava assim no meio, tirava aqueles tutanos e colocava farinha e feijão e fazia aqueeee pirão! (Patrícia avó – 47 aos)

Os portugueses souberam fazer um bom proveito da farinha dos indígenas, produzindo pratos tradicionais e orgulhosos da mesa popular: farofa, pirão, mingau, papa, caldos, sopas, quibebes e remates (terminadores de refeição) (CÂMARA CASCUDO, 2016).

Os portugueses portadores de tradição camponesa europeia, acrescentavam uma cuia de caldo quente a base legumes, carne ou peixe à farinha de mandioca ganhando esse prato consistência grudenta e viscosa. O pirão nasceu de uma perfeita mistura de técnica portuguesa com material nativo, após um longo processo de experimentação, resultante do encontro de culturas, do líquido quente com a farinha seca, tendo o cuidado em acertar o ponto e não empelotar (SILVA, 2005).

Na alimentação do quixadaense, vemos os derivados da mandioca presentes nas mesas do café da manhã ao jantar. É muito comum comer a tapioca feita com a goma obtida da mandioca no desjejum e na merenda da tarde.

A goma da mandioca deve ser umedecida com água e sal depois esfarelada. Então, deve ser espalhada em uma pequena frigideira bem quente. O calor faz a goma se aglomerar (QUEIROZ, 2010).

A tapioca é uma preparação presente na culinária local onde, desde cedo, as crianças já aprendem a comer, o que se confirma na conversa entre Alessandra (mãe, 32 anos) e a entrevistadora:

Entrevistadora: E o cuscuz, como você faz?

Alessandra: Com água e sal.

Entrevistadora: E como você dá pra ela? Você dá com leite?

Alessandra: Não! Eu coloco manteiga, as vezes de manhã e com ovo, ela gosta bastante de ovo e também faço com caldinho de carne.

Entrevistadora: E a tapioca como você dá pra ela?

Alessandra: Só com manteiga!

Figura 7 – Cuscuz



Fonte: Acervo da pesquisadora

A simplicidade da preparação da tapioca à feita com a goma hidratada (amido da mandioca umedecida com água) traz seu lugar de importância na mesa do sertanejo, pois assume o lugar do pão, principalmente interior do Município. Aqui, onde se denomina de sertão, é justamente esse interior, onde o acesso a mercados e padarias é mais restrito. Antônia (mãe, 35 anos) descreve como prepara tapioca para a filha menor de dois anos de idade.

Antonia: No café da manhã, o que eu ofereço a ela, ela gosta bastante de tapioca!

Entrevistadora: Como você faz essa tapioca pra ela?

Antonia: Eu compro a massa, a fécula, eu mesmo desmancho e faço. Coloco em um depósito e coloco na geladeira e faço!

Entrevistadora: O que você coloca nessa tapioca?

Antonia: Nada! Só um pouquinho de sal.

Entrevistadora: E ela [a filha pequenina] gosta?

Antonia: Gosta! Bastante! Porque no sertão a gente quase nunca tem pão!

Sobre a preparação culinária do cuscuz, conta Raquel de Queiroz.

Bota-te de véspera, o milho seco na água fervendo (para um cuscuz pequeno, usa-se um litro de milho verde seco). Na manhã seguinte, ele deve ser moído e passado na peneira de tela, acrescenta-se sal e leva-se à cuscuzeira, que já tem água no fundo, e deixa-se cozinhar no vapor até a massa ficar bem cozida. Pode-se comê-lo puro, com manteiga ou regado com leite, o que é mais comum. Há quem prepare também de outras maneiras: quando pronto, esfarela-se o cuscuz misturando com o feijão já cozido e acrescentando o caldo, torresmo e cheiro verde. Essa mistura pode acompanhar galinha, carne, peixe, ovo. Usa-se também fazer a farofa de cuscuz. O cuscuz é o pão do sertanejo. (QUEIROZ, 2010, p. 55)

Também fruto da observação inicial: o milho é um item de destaque na cozinha sertaneja e, da mesma forma que a mandioca, vale retomar informações históricas para prosseguir. Os portugueses apropriaram-se do milho indígena na elaboração de bolos, pudins e canjica e os africanos de papas, angus e mungunzás. Para os indígenas, o milho era consumido assado e em momentos de festa produzia bebida alcoólica onde era mastigado e precisava de cooperação coletiva. No Norte e Nordeste, os índios produziam o aluá de milho, bebida fermentada de sabor mais leve e saboroso (CÂMARA CASCUDO, 2016).

De tudo, o que caiu na graça do nordestino foi o milho usado para o cuscuz. A massa de milho, pilada, temperada no sal, cozida no vapor faz parte do desjejum, merenda e principais refeições. Também é umedecida com leite. A guarnição que não falta na mesa do quixadaense é o cuscuz. Em outros estados, como São Paulo, ganha característica própria. No Nordeste é servido de forma simples, acompanhado de alguma carne, preferencialmente, com caldo. No desjejum, é comum ser servido com ovo, algum embutido (molho de salsicha ou linguiça) ou somente com queijo e manteiga.

A preparação cuscuz, bem como seus saberes e práticas de produção e de consumo, recentemente, foi declarado patrimônio imaterial da humanidade pelo comitê de Patrimônio da Organização da Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (Unesco). O cuscuz é consumido de outras formas e com outros ingredientes pelos países que requisitaram essa declaração (Argélia, Marrocos, Mauritània e Tunísia). Consideram aqueles que apresentaram a proposição à Unesco que o cuscuz “[...] é muito mais que um prato, é um momento de memórias, tradições, gestões transmitidas de geração em geração” (CNN Brasil, 2020). Aplica-se a consideração muito bem ao cuscuz nacional, ao Sertão nordestino e a Quixadá, ao que mostram as narrativas aqui registradas.

Outro prato muito apreciado com milho em Quixadá é o mungunzá salgado. De origem africana, o prato se remete à cachupa de Cabo Verde; um preparado de milho com feijão de corda e partes do porco, como pé, orelha, rabo... e que lembra a um pouco a nossa feijoada. Geralmente, o mungunzá é consumido em momentos festivos, servidos em pratinhos, como em quermesses e festejos juninos.

O aluá de milho indígena ganhou uma nova versão pelos quixadaenses. A bebida é feita com abacaxi, que fica fermentando durante três dias com rapadura, depois adiciona-se cravo, gengibre e mais açúcar. Tem leve sabor alcoólico, refrescante que remete ao espumante e é muito consumida em festejos juninos.

Em outro caso, essa relação entre os alimentos *in natura* e aqueles ultraprocessados, onde os primeiros são vistos como prioritários. Uma forma de resistência inclusive, como nas falas seguintes.

A minha alimentação, a gente não tinha o que a gente tem hoje de industrializado. Meu pai comprava a saca de farinha. A gente sempre plantou o feijão, milho. O cuscuz era feito naquele moinho, não era esse que a gente compra... O leite de gado que meu pai tirava do curral, a gente tomava. [Comia] alguns biscoitos que apareciam, não tinha aqueles

recheados... a gente não gosta muito não, mas aqui acolá ela [a filha pequena] come, mas a gente não é muito de comprar, não. (Antônia, mãe, 35 anos)

A mãe arrumava o almoço e quando era 10 horas já estava tudo pronto! Aí quando chegava o jantar, a gente comia mais era o feijão, arroz pilado, o pão de milho moído do moinho que ela peneirava e comia com rapadura. Era muito bom! Muito bom! Aqueles tempos não voltam mais! [...] Tinha aquelas máquinas de fazer farinha. Aí, fazia beiju, fazia tudo isso na farinhada. Aproveitava tudo! Aí tinha pegava aquela borra que a gente coava e espremia naquele motor aí aquela borra caía na água, ficava aquela água limpinha e escorria e colocava a goma pra secar. Era muita fartura na minha vida!!! (Cleonice, avó, 53 anos)

A merenda da gente, praticamente, era que produzia da terra, porque na época do inverno minha mãe fazia aqueles panelões de canjica pra gente comer, todo dia fazia pão de milho pra comer com café, não tinha essas coisas que são mais fácil. Hoje em dia é tudo mais fácil! Hoje as pessoas só querem do comprado! O óleo a gente fazia, o café a gente torrava aquele café pra gente pisar para depois a gente beber. Café torrado em casa! Desse jeito era minha vida, lembro tudinho! (Cleonice, avó, 53 anos)

Na família mais estruturada, esse *habitus* alimentar pode ser fortalecido desde seu processo de construção. A criança desde o ventre materno já vai acessando os sabores dos alimentos, pelo líquido amniótico, e quando é amamentada com leite materno, recebe os *flavors* que trazem a memória dos alimentos que a mãe consumiu durante a gestação e que ajudam a reconhecê-los quando se inicia a introdução alimentar (MENELLA, 2014). No entanto, muitos bebês fazem contato com novos alimentos, dentre eles, alimentos industrializados destinados ao público infantil, que na sua grande maioria são ultraprocessados, e são intitulados de comida de criança (Mucilon, Danoninho e outros iogurtes, geleia de mocotó, etc). Em geral, estes produtos são ricos em açúcares e tornam-se mais palatáveis e de fácil adesão, onde muitas vezes a criança no processo de introdução alimentar ao apresentar resistência a algum alimento in natura, o responsável faz a opção rapidamente pelo ultraprocessado, pois teme que a criança fique sem se alimentar.

O relato de Alessandra (mãe, 32 anos) a seguir mostra que, há alguns anos, era mais restrito o acesso à variedade de alimentos e, mesmo assim, o gosto por frutas – para citar um exemplo – permanece e está sendo passado adiante para as gerações futuras.

Alessandra: Como te falei no meu passado... Hoje, a gente pode comprar uma fruta, uma coisa pra ela [a filha] que ela gosta.

Entrevistadora: Você não consumia fruta na sua infância?

Alessandra: Muito difícil. Só banana, praticamente.

Embora atualmente tenha-se ampliado o acesso a uma variedade maior de alimentos, houve também a mudança do padrão alimentar entre as gerações. Contudo, nem sempre ampliar o acesso é garantia de uma alimentação mais saudável. Embora as políticas públicas existam para auxiliar a população neste sentido, existe um poder simbólico gerado por consumir alimentos que trazem um apelo muito forte por ser anunciada como comida de criança.

As receitas trazem consigo a memória afetiva do aprendizado das receitas em família. De certa forma, essa memória pode ser entendida como uma forma de resistência à produtos que mobilizam outras ordens de significados associados à industrialização acentuada de alimentos na atualidade.

A comida mais tradicional geralmente não está embalada e não é encontrada em supermercados, mas nos quintais, nas cozinhas, guardadas em cadernos de receitas das mães e avós ou, simplesmente, em suas memórias. Ela além de alimentar os sentidos gustativos, também alimenta os afetos formados ao redor da mesa, remetendo a arte de cozinhar. Um alimento preparado com afeto pode promover em quem come a lembrança de momentos importantes da sua história. Fazer comida é construir nossa identidade, é zelar pela nossa história é conectar gerações: crianças, adultos e idosos ao modo de preparo dos pratos tradicionais de família (ALIANÇA PELA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, 2021). Edinete (avó, 48 anos) fala sobre a pamonha feita em casa.

Entrevistadora: Quanta lembrança boa da sua mãe e da sua avó em torno da comida! A comida traz lembranças da infância!

Edinete: Canjica, pamonha, eu aprendi com minha mãe! Porque ela estava ali pra fazer, a gente estava pra ajudar, ralando o milho, na hora de preparar de fechar as pamonhas... Tudo era ali fazendo junto!

Entrevistadora: E como era a receita da pamonha?

Edinete: Você rala ela e coloca o leite porque ele tem ficar com a massa grossa. Pra ficar bem macia é bom pra passar no liquidificador pra ficar bem fininho. Aí, não coa, que é diferente da canjica que coa. Aí, o tempero é a gosto, quem quer colocar nata pode, quem quiser colocar queijo coloca. Eu não gosto de colocar muita coisa, só com leite e só um pouco de nata! Eu não gosto de colocar muita coisa porque tira o gosto do milho...

Entrevistadora: Então é o milho, o leite, o açúcar.

Edinete: Isso! Uma pitada de sal e um pouco de nata. Tem gente que bota queijo, bota coco... com muita coisa misturada, eu não gosto muito.

A comida é sinal de trabalho colaborativo ao torrar, pilar, preparar o café, o fubá, sinal de unidade ao congregar, reunir a família para a partilha do alimento de forma simples, mas repleta de afeto, que torna o alimento ter um gosto próprio diante do contexto. Milho e café preparados em família estão na narrativa abaixo.

Queimava o milho no fogão a lenha. Depois de frio, levava pro pilão e pilava, deixava o pozinho. Depois, a mamãe pegava o gergelim trazia pra gente e a gente misturava o gergelim com o fubá de milho, que no caso era a farinha da pipoca, sem nenhum agrotóxico como eles colocavam... Muitas vezes, a gente comia lá do pilão mesmo, pegava com mão e jogava na boca, pra ver se estava gostoso! (Risos!) A gente comia com o leite, colocava o leite com o fubá e a gente comia! Eram essas as receitas que a gente fazia, simples e humilde, mas era bom! Porque a gente ficava reunido em volta daquele pilãozinho, naquela simplicidade, naquela humildade, mas partilhava o que ela fazia... o café que ela torrava! A gente ia, torrava, pilava e tomava o café... Ahhh! Que café bom! (Expressão de satisfação). Até hoje eu sinto saudades! A mãe já tem 87 anos e sempre que a gente pode, a gente toma com a família esse café torrado e pilado! Essas eram as receitas mais simples que a gente fazia! (Antônia, mãe, 35 anos).

A memória destes alimentos, da confecção das preparações sempre estão relacionadas ao cunho afetivo que remete a história de vida destas famílias, como elas foram se constituindo, como elas foram resistindo as privações e sendo criativas através culinária que trazia o sabor doce diante do amargo da vida. Se, de um lado, o desenvolvimento da tecnologia na indústria alimentar contribui para solucionar problemas derivados da necessidade de compatibilizar tarefas domésticas como a praticidade e com a alimentação fora do domicílio, por outro lado, essa padronização da cozinha não satisfaz as funções essenciais do consumo alimentar como prazer e comunicação. A agricultura mecanizada, a sofisticação em limpar, cortar e empacotar parece se distanciar da cultura alimentar essas famílias (HERNANDEZ, 2005). Para essas famílias, o universo comestível é constituído por alimentos do setor primário bruto, são frescos e associados à natureza; dessa forma as pessoas consideram os produtos industrializados piores que os produtos naturais.

A separação dos produtos em relação a sua cultura pressupõe uma perda de sentido onde os alimentos parecem sem alma, num processo em que a indústria proporciona um fluxo de alimentos sem memória (HERNANDEZ, 2005). A Literatura aponta para essa abordagem da memória afetiva na infância trazida pela culinária familiar.

Uma das sedes da nostalgia da infância, e das mais profundas, é o céu da boca. A memória do paladar recompõe com precisão instantânea, através daquilo que comemos quando meninos, o menino que fomos. O cronista, se fosse escrever um livro de memórias, daria nele a maior importância à mesa de família, na cidade de interior que nasceu e passou a meninice. A mesa funcionaria como personagem ativa, pessoa da casa, dotada de poder de reunir todas as outras, e também de separá-las pelo jogo de preferências e idiossincrasias do paladar – que digo? Da alma, pois é no fundo da alma que devemos pesquisar o mistério de nossas inclinações culinárias. (Carlos Drummond de Andrade, 1955)

5.4 Carne: a violência velada

O processo de construção da introdução da carne bovina no cardápio do nordestino é marcado pela ocupação histórica dessa região.

A cozinha nordestina descende da cozinha portuguesa que é fortemente marcada pela culinária indígena. Os índios tinham como base da sua alimentação a carne, o peixe, tubérculos, favas e a mandioca. A carne cozida ou assada no espeto acompanhada de pirão ou farinha seca é o cardápio predileto do caboclo nordestino acrescido do feijão, base alimentícia para muitas das populações pobres do Brasil.

No Nordeste, de Pernambuco pra cá, não tínhamos grandes lavouras e, pois, não possuímos muitos escravos. Assim a cozinha do nosso Nordeste pobre (que não produzia nem café, nem açúcar, a exigir grande mão de obra servil) seguia mais a tradição indígena. Mas se não tínhamos as riquezas baianas ou pernambucanas, havia as fazendas de gado, e nelas estabeleceu-se como dieta básica, pelo menos entre os pobres, o feijão temperado com um pedaço de carne ou de toucinho, ou, nem isso, o simples feijão na água e sal. (QUEIROZ, 2010, p. 17)

Como se deu a introdução da cultura da carne bovina na alimentação do sertanejo, visto que o indígena se alimentava de pesca e caça?

A carne é considerada nutricionalmente um conjunto de tecidos (muscular, adiposo e conjuntivo) de cor e consistência características, que recobre o esqueleto dos animais. É fontes de proteínas de alto valor biológico, gorduras e vitaminas principalmente do complexo B, vitamina A e minerais como ferro, zinco, fosforo e outros. Comercialmente, denomina-se carne todas as partes dos animais que servem de alimento ao homem, como as vísceras (miúdos) e inclusive as

provenientes de aves, caça, peixes e crustáceos (PHILIPPI, 2006), no entanto, popularmente, o termo carne fica destinado, principalmente, à carne bovina.

A carne mais consumida no Brasil é a carne de frango, seguida da carne bovina. O Brasil é um dos mais importantes produtores de carne bovina no mundo, que é comercializada em mais de 150 países. Em 2015, o país se posicionou com o maior rebanho (209 milhões de cabeças), o segundo maior consumidor (38,6 kg/habitante/ano) e o segundo maior exportador (1,9 milhões toneladas) de carne bovina do mundo; 80% da carne bovina consumida pelos brasileiros é produzida no próprio país (EMBRAPA, 2021).

O consumo de carne bovina no Brasil se deu com a construção da história no país e a colonização do Nordeste. A atividade pecuária teve um papel fundamental na garantia de um alimento vital à colônia, pois o centro dessas regiões era destinado aos grandes engenhos produtores de cana. A criação de gado desenvolveu-se em direção ao sertão, expandindo-se primeiro para o Nordeste e depois para o Centro-Oeste. Neste sentido, a pecuária não foi somente uma atividade econômica, mas antes de tudo, uma maneira de povoar as terras da colônia (SILVA, 2005).

No entanto, no caso da monocultura de cana-de-açúcar, em que não havia lugar para plantação de subsistência que atendesse as demandas dos engenhos. A atenção das fazendas de criação era voltada ao gado, somando-se a isso a adversidade da terra, em virtude da seca. O sertanejo ficou restrito à sobrevivência alimentar: a partir do leite, usado tanto para o homem quanto para os animais, fabricava-se queijos que não eram vendidos, a carne seca, através do animal (dividido com todos os empregados e descontado do pagamento) mais uma rala produção feijão, quando ele vingasse. Essa era alimentação imposta pela caatinga, ambiente desfavorável a produção de gêneros agrícolas. O mestiço incumbido do serviço pecuário ficava à mercê dos mantimentos que o proprietário era obrigado a fornecer (SILVA, 2005).

O leite não fazia parte do repertório alimentar do mestiço, ele foi adotado por uma questão de sobrevivência, embora fosse consumido coalhado ou em forma de queijo grosseiro, dele não se fazia manteiga pois havia pouca gordura devido ao gado ser magro e de carne dura (SILVA, 2005).

Ao relembrar as dificuldades inerentes ao período da seca em sua infância, as avós e as mães de hoje, mesmo valorizando a comida em família, trazem as marcas

da vulnerabilidade em seus relatos. Ausência de carne ou mistura no prato cotidiano era o mais comum. O contraste entre período chuvoso (inverno) e seca evidencia as diferenças no acesso aos alimentos mais básicos como feijão, milho e rapadura, conforme relata Alessandra (mãe, 32 anos):

Alessandra: Aí sempre tinha aquela dificuldade de água. Nunca passamos fome. Dificuldade sim, fome não!

Entrevistadora: O mínimo que você fala era...

Alessandra: Sempre tinha alguma coisa um feijão, uma farinha, uma rapadura...

Entrevistadora: E a mistura (carne)?

Alessandra: Era uma vez por mês! Meu padrastrô trabalhava no interior, no inverno quando tinha a colheita do feijão e do milho. Aí dava uma melhorada um pouco quando chegava o inverno, quando não era mais dificultoso!

A pecuária foi a atividade responsável pela colonização do Ceará, que assim como o Piauí, se deu do interior para o litoral. Em virtude da criação de gado bovino foi que surgiram as primeiras vilas no Ceará. Com excesso da produção de carne e necessidade de estoque, deu-se início às charqueadas, produção de carne de sol, pois o clima seco e vento eram apropriados para sua produção (SOUZA, 1997).

Quixadá surgiu em virtude criação de gado e das charqueadas. Hoje ainda há um importante mercado de carne da região. No entanto, as entrevistas mostram que a população mais vulnerável não compra os cortes de carnes mais nobres. É o que diz Edinete (avó, 48 anos).

Edinete: Lá em casa o meu pai costumava comprar muito mão de vaca, minha mãe sempre gostou muito de cozinhar. E ela tinha umas panelas grandes... aí ela tinha uma área de serviço e um fogão de lenha... a gente cozinhou muito o carvão e na lenha nesse tempo! Não se tinha gás, isso era luxo! Aí quando era meio dia, fazia aquela bacia de pirão... era bom hein!!! Aí o pai vinha pegava aqueles ossos batia e saía aquele tutano aí dava uma bacia assim, ó! E nós caíamos em cima! Aí daqueles ossos minha mãe tirava a carne e dos ossos a minha mãe fazia uma panelona de sopa! Só dos ossos!

Entrevistadora: Com as mãos de vaca ela fazia o pirão e com os ossos fazia a sopa! E como era o preparo dessa sopa?

Edinete: Ela pegava aqueles ossos inteiros, tirava a carne pra botar no nosso prato e os ossos usava a noite pra fazer a sopa, porque o mais importante só o gosto!

Entrevistadora: Você lembra a receita dessa sopa?

Edinete: Ela botava água, verdura, cheiro verde, pimentão, temperava bem temperado, porque ela cozinhava muito bem. Aí colocava arroz e macarrão! O pirão era feito do caldo, a carne ela botava no nosso prato e os ossos fazia a sopa! A sopa era nossa janta, comíamos todos os dias.

Uma população cuja tradição local depende de recursos para se alimentar conforme os ciclos sazonais, quando muda para alimentos industrializados pode gerar novos contextos de consumo, colocando em risco o equilíbrio que o unia a seu ambiente, podendo seguir a distúrbios nutricionais, como déficit de nutrientes, desnutrição e obesidade. É necessário entender e avaliar um sistema local e situá-lo em seu contexto, ou seja, fazer uma interconexão, uma articulação da família com instituições sociais mais amplas da comunidade (DOUGLAS, 1979).

O povo do Nordeste traz uma faceta identitária do sertanejo-nordestino como homem forte (BARACUHY 2010). Fortaleza expressa em comer alimentos que sustentassem o corpo.

Era muito mocotó de gado... A gente passou muita dificuldade quando a gente era mais nova! Aí meu pai trabalhava em um emprego que descarregava uma carrada, aí vinha com aquelas ossadas... aí cortava assim no meio, tirava aqueles tutanos e colocava farinha e feijão e fazia aqueeee pirão! (Expressa satisfação)... Não tinha como comprar leite, não tinha como ter aquela alimentação... então eu e meus irmãos tudinho comia! Acho que era porque eu comia essas coisas que eram muito fortes! (risos) Até hoje eu gosto! (Patrícia, avó, 47 anos)

Na preparação citada, mocotó (feita com o tutano do boi acrescentando temperos como alho e cebola), percebe-se a inacessibilidade, a dificuldade econômica em obter alimentos mais convencionais na sua infância, no caso, o leite de vaca, que costumeiramente era e é oferecido a criança menor de dois anos.

Embora a avó tenha relatado dificuldades econômicas para se alimentar, ela expressa a ideia desta preparação como algo forte e necessário para toda a família inclusive a criança menor de 2 anos. As patas do boi eram subprodutos destinados ao público de baixa renda, que ficava alijado das partes consideradas nobres do boi. Do tutano era feita a preparação culinária mocotó, cujo sentido era o da sobrevivência: uma comida forte.

Mesmo Quixadá possuindo uma das feiras de comercialização de gado mais importantes do Ceará, as famílias mais pobres ficam limitadas ao consumo de carne bovina. Este item da alimentação representar uma questão de distinção social entre famílias que tem acesso contínuo a carne de primeira e as famílias que não têm.

Algo muito comum que tem acontecido em virtude da Pandemia do COVID-19: grande parte da população está vivendo em situação de fome. Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), no ano de 2021, o consumo de carne vermelha por pessoa foi o menor em 25 anos (BRASIL, 2021).

Com a Pandemia do COVID-19, aumentou consideravelmente o número de desempregados, a inflação alcançou os níveis de 10,25% nos últimos doze meses e a desigualdade econômica e social só fez crescer, levando o Brasil de volta ao mapa da fome. No Ceará, famílias esperam o caminhão de lixo para apanhar restos de alimentos, no Rio de Janeiro ossadas antes destinadas ao lixo vão parar na panela de muitas famílias, em São Paulo as pessoas fazem fila para pegar restos de comida e em Santa Catarina compra-se partes de animais que não teriam mais serventia (R7, 2021). Tem sido destaque de vários jornais o aumento da procura por partes de animais como carne de ossos, pé, pescoço de galinha até mesmo pele de frango e carcaça de peixe (G1; FORUM; ISTO É, 2021). A insegurança alimentar é, comumente, decorrente da escassez de recursos financeiros para aquisição de alimentos, que no país tem seus maiores índices nas regiões Norte e Nordeste (BORTOLINE, 2013).

Antonio Candido (1971) estudando os caipiras de São Paulo, fala de um fome psíquica, termo designado para relatar não a fome física deste grupo que tinha por base alimentar arroz, feijão e farinha de milho, mas o desejo de comer carne e, principalmente, carne bovina. Existe uma frustração, uma dor, um sofrimento profundo que permanece, mesmo quando a fome física é satisfeita.

Em suas memórias, Patrícia, (avó, 47 anos) compartilhou também o sentimento de orgulho em fazer e comer esta preparação saborosa com prazer, cuja expressão é de satisfação. Observa-se que a memória afetiva dessa relação com a preparação é transmitida para as gerações posteriores. A avó entende que a preparação é, pelos mesmos motivos de outrora, de baixo custo.

Quando têm essas mãos de vaca eu dou tudinho pra eles! Olha eu tenho 6 netos! Essa daqui [a neta] é que foi criada com mais besteira! Eu digo pro pai dela: rapaz deixa de ser besta! Pessoa pobre que não tem nada na vida, tem que dar o que tem pra comer, não tem que criar filho com besteira, não, ainda mais você que não trabalha!... Porque assim, a criança só criada com besteira, com Danone, com essas coisas, não tem vitamina! (Patrícia)

Quando questionada sobre o que são “besteiras”, a avó respondeu citando alimentos ultraprocessados, veiculados por meio da imagem de que são aqueles de

que a criança precisa. Vemos o jogo de força entre os alimentos industrializado vinculados na maioria das vezes pelo efeito produzido pelo marketing e a preparação que é tradição cultural daquele povo e símbolo de alimentos que são fortes para combater doenças. É importante ressaltar que, embora o observador esteja impregnado da cultura global sobre alimentação saudável, não houve nenhum tipo de indução na resposta da entrevistada.

Danone... deve ter vitamina, mas não o suficiente, e às vezes tem um deles que dá "fastir" (falta de apetite)... Essas comidas que não presta pra nada... Nissin Miojo... pra mim não tem sustância, não! Foi assim que eu criei meus filhos! E quando eu não tinha, eu pedia nas casas... Aí [a pessoa] dizia: "Só tem caldo de feijão e é de dois dias"... Eu dizia: "Não tem nada, não. Pode me dar"... Meus filhos nunca teve anemia! (Patrícia)

Por fim, as preparações culinárias que resultam da combinação e preparo de alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, um meio de comunicação, da construção e de manutenção da memória. Há, aqui, trajetórias marcadas pela fome narrada no tempo passado e que retorna hoje a bater novamente em suas portas. É o retorno do gosto socialmente construído. Revisitar a comida tão limitada, monótona, sem variedade, pouca ou, em algumas passagens, de todo ausente, é processo que traz as marcas da violência simbólica expressa em uma cultura que traz a lembrança da comida forte. Comida assim codificada porque garantiu a sobrevivência do sertanejo empobrecido. Violência simbólica que precisa ser afastada e substituída pela fortaleza porque nega a dor, o sofrimento, a morte iminente anunciada e reiterada pela fome.

5.5 O feijão e suas faces: das sobras aos restaurantes

O feijão, base da alimentação sertaneja come-se de todas as maneiras: verde, maduro e seco. O verde come-se ainda na vagem, cortado em pedaços pequenos. O maduro (o que já pode debulhar) come-se como o seco: cozido e temperado. O tempero mais apreciado para o feijão é a nata do leite, que em geral é retirada do leite com que se faz o queijo. O toucinho de porco, em pedaços ou frito em torresmo, é complemento altamente apreciado por todos, e a gordura das carnes é especialmente valorizada. (QUEIROZ, 2010, p. 48)

Figura 8 – Feijão comercializado na cidade de Quixadá



Fonte: Acervo da pesquisadora

As preparações culinárias feitas com as sobras mostram o profundo sofrimento que é ter que lidar com a escassez de alimentos. É o caso das sobras de feijão já pronto, adicionado da farinha: essa mistura foi de suma importância para evitar que a população vulnerável morresse de fome! A mistura do feijão e farinha, dois alimentos imprescindíveis na vida do sertanejo, permitiu a confecção de preparações que atravessam as gerações, pois apesar do sofrimento, marcam a história e identidade desse povo. É o que conta Cleonice (avó, 53 anos).

Cleonice: “Comia! Eu comia muito capitão (risos)

Entrevistadora: Como sua mãe fazia?

Cleonice: Colocava feijão, farinha, cheiro verde e amassava... Eu gostava bastante!

Entrevistadora: E as crianças, elas comem?

Cleonice: Oh! Você pode chegar lá em casa e botar uma panela de feijão no fogo. O menino pede: mãe (netos a chamam de mãe) me dá o macaquinho? Eu pego feijão, coloco farinha e machuco aqui; se deixar ele come um prato todinho de feijão.

Entrevistadora: E a menina (menor de dois anos) também come?

Cleonice: Come tudinho!

A tradição alimentar foi atravessando gerações nestas famílias através de algumas preparações como o “capitão” ou “macaquinho” ou “canção”, que é um bolinho feito com feijão de corda, feijão macassar ou fradinho (o tipo de feijão utilizado depende da região) amassado com farinha de mandioca e temperos. Foi um recurso muito usado para matar a fome diante da seca em vários estados nordestinos. Ele é feito com muita simplicidade, amassado com as mãos, aproveitando tudo, o feijão e o caldo que sobra de preparações junto com a farinha. Existem receitas até mesmo no exterior com medidas especificadas, mas, para a cozinha popular, não. A receita sobrevive entranhando-se nas práticas alimentares cotidianas. Uma culinária declarou: “[...] sempre que posso, faço e ensino meus sobrinhos a fazerem o bolinho, pois é algo que faz a gente lembrar do quanto precisamos ser fortes e continuar seguindo” (QUITANDA, 2020).

Hoje, o bolinho já virou petisco chique servido em um restaurante em Caicó, no Rio Grande do Norte, onde foi feita uma releitura da receita com inclusão de

carne de charque na massa e frito na manteiga de garrafa (INDUSTRIA RURAL, 2021). O que os interesses mercadológicos não fazem...

A comida típica é uma percepção que vem de fora para dentro da cultura local; já a comida tradicional constitui uma expressão de padrões e valores em seus próprios termos. O turismo conduziu a uma ressignificação dos hábitos de consumo de comidas tradicionais que, na região aqui considerada, conduziu a uma revalorização da comida tradicional (WOORTMANN, 2007).

Essa tendência de consumir o passado apresenta diversos aspectos. Ora, a proliferação de lugares comidas especializadas na exploração da tradição dessas famílias, do outro lado esses lugares que exploram os hábitos culturais alimentares característicos do sertão. Ora, recuperando e reconstruindo essas preparações culinárias. Ora, de outra visada ainda, apagando o horror da fome sem que isso seja percebido, num processo de despolitização e de violência contra a trajetória de dor dessas famílias no passado e no presente. Assim, a tradição alimentar é recriada com uma base no referencial passado, mas mantém em ambiente simulados, nos quais a cópia, o simulacro acaba tendo melhor resposta mercadológica que o original que se apresenta (HERNANDEZ, 2005). Para Edinete (avó, 48 anos), a lembrança da vulnerabilidade fica assim atualizada.

Entrevistadora: Você comeu capitão?

Edinete: Comi, comi muito! Quem gostava de fazer pra mim esses capitão era minha avó! Porque nós moramos aqui e a vó do lado, e eu ficava lá e cá! Eu também passei boa parte da minha infância com minha avó! Ela que gostava de fazer, colocava o feijão, a farinha e amassava e amassava... Hoje em dia ninguém faz mais isso! Eu nem me lembrava do capitão!

Entrevistadora: E você gostava?

Edinete: Gostava! E tinha aquela lembrança da avó ali junto! É uma coisa que eu costumo muito ouvir é desse capitão, eles chamam de capitão ou macaquinho. Era até uma maneira, porque não tinha uma mistura, aí colocava o feijão e a farinha e um óleozinho e misturava e se entretinha com aquilo ali, achando bom comer aqueles capitãozinho, nem pensava em carne!

Raquel de Queiroz, deixa expresso em seu livro o quanto que o feijão e a farinha eram importantes para sobrevivência do sertanejo, onde ter carne no feijão era um luxo!

A farinha com o feijão é o alimento básico do sertanejo. Com feijão e farinha ele enfrenta qualquer tempo e qualquer trabalho; se tiver um pedaço de toucinho para temperar, muito bem, mas é luxo! O de todo dia é o feijão com farinha pura. (QUEIROZ, 2010, p.48)

A tradição (para produzir preparações simples, como o capitão, que trazem esse sentido de memória da infância) faz do feijão com farinha, mais que um alimento para matar a fome, ele transcende o significado da sobrevivência para cuidado e aconchego familiar.

Neste momento de globalização que atinge o processo de alimentação no sentido da homogeneização de culturas alimentares, vemos o movimento de afirmação de identidade e resistência ao se resgatar esses pratos típicos locais que vão ganhando novos sabores. Desta forma, aparece uma consciência de tradição culinária e revalorização dos sabores tradicionais algumas das quais constituem patrimônio cultural. Esses atuais processos patrimoniais atendem a diversos usos ideológicos, como parte de diferentes estratégias econômicas como o turismo, ligado a ideia de produto da terra. Falar de produtos típicos é reafirmar que esse produto tem uma origem, uma forma de preparo, com ingredientes básicos, mas que ganha um novo significado e função dados pelo papel econômico (HERNANDEZ, 2005).

Receita do baião de dois em Raquel de Queiroz

Para duas partes do feijão (de preferência feijão-de-corda maduro), uma parte de arroz. Cozinha-se o feijão com os temperos: toucinho, carne de sol, charque e um refogado de cebola e alho feitos em azeite doce. Quando o feijão estiver cozido, põe-se o arroz e deixa-se em fogo brando. Acrescenta-se cheiro verde (coentro e cebolinha) e, pouco antes de tirar do fogo, enfiam-se pedaços compridos de queijo (como palitos) até que derretam. Não se esquecer, quando o baião estiver pronto, de jogar por cima uma boa porção de torresmo. (QUEIROZ, 2010, p. 49)

O baião de dois é um prato tipicamente cearense muito apreciado em outras áreas do Nordeste e na região Norte. É a mistura de dois elementos básicos da culinária brasileira, apreciados e de fácil acesso: o arroz e o feijão.

Esta preparação é muito adotada nas famílias vulneráveis, pois está vinculada justamente à necessidade de aproveitamento de sobra de alimentos, conforme relatos de Ana (mãe, 31 anos), Cleonice (avó, 53 anos), e Edinete (avó, 48 anos).

Ana: Sempre aproveitava o feijão do outro dia pra fazer o baião. A vida do sertão era mais difícil que da cidade.

...

Cleonice: O feijão que a gente aproveitava pra fazer o baião, fazia com a sopa, se sobrava um macarrão a gente já colocava ali dentro.

...

Edinete: As pessoas tinham muito esse costume de jantar sopa de noite...ou era baião ou era sopa!

Entrevistadora: Ou seja, o jantar geralmente era o que sobrava do almoço e dava uma nova cara?

Edinete: Por exemplo: meio dia do horário do almoço sobrava o feijão, aí a tarde botava o arroz dentro e fazia o baião pro jantar. Aí era baião com ovo!

As receitas recontam histórias da infância em tempos de privação alimentar, onde a simplicidade e convívio familiar eram a riqueza daquele povo.

O que hoje denomina-se tecnicamente de insegurança alimentar moderada, na qual há falta de alguns alimentos necessários para a refeição, como carnes, frutas e legumes, parecia muito comum. Percebe-se que, diante de privações, da batalha pela sobrevivência, das dificuldades havia um sentido de gosto pela comida disponível que revive nas palavras de Juci (avó, 42 anos).

Juci: Era o baião e uma farofa!

Entrevistadora: Então não tinha a mistura pro jantar... entendi!

Juci: Mas, era bom!

Entrevistadora: Você gostava?

Juci: Era muito bom, assim bem tostatinha [a farofa] usava o óleo [ou a manteiga], colocava o colorau, o sal, aí fazia aquele queimadinho dentro... Colocava a farinha e ficava uma delícia! A gente comia que pecava! (risos).

A agricultura familiar foi fundamental para evitar que famílias passassem por privações maiores nos períodos de seca. A confecção da farinha de milho para o cuscuz feita de forma artesanal traz o significado do alimento natural, mais nutritivo “rico em vitaminas”, como diz Ana (mãe, 31 anos).

Entrevistadora: E quando você morava no sertão, sua família plantava alguma coisa?

Ana: Era mais o básico, o feijão, o milho, o legume que era pra sustentar o básico.

Entrevistadora: Que legume que plantava?

Ana: Pepino!

Entrevistadora: Hummm. E aí, essa produção era pro consumo próprio da família!

Ana: Isso! A gente guardava o feijão que dava quase pro ano todo!

Entrevistadora: Isso é muito interessante!

Ana: A gente botava o feijão pra secar e guardava nos tambores.

Entrevistadora: E o milho, dava pro ano todo?

Ana: O milho não!

Entrevistadora: Como vocês faziam farinha, como vocês usavam o milho?

Ana: No meu tempo usava o moedor de milho pra fazer o cuscuz, que era melhor que esse são empacotado! Tinha mais vitamina!

O termo “vitamina” remete a ideia que o alimento mais natural, preservando suas propriedades por não passar pelo processo industrial.

Desde o tempo do Brasil Império, percebe-se uma dificuldade em se ter alimentos variados. Um diário feito por um explorador, a pedido do imperador, narrou em sua viagem o quanto farinha de mandioca, cuscuz, feijão, rapadura e café (que era denominado muitas vezes de “água suja de café”) eram presentes em cada estadia. A falta de frutas, legumes e, por muitos momentos, a falta de carne revelam o quanto a restrição de alimentos neste estado traz um histórico de insegurança alimentar, afetando crianças que, em situações de extrema pobreza, tinham a farofa de farinha no almoço e o cuscuz para o jantar somente (ALEMÃO, 2006).

Comida pouca, monótona, sem variedade para sobrevivência diante da seca e o gosto socialmente construído na simplicidade das preparações culinárias.

Meu pai sempre teve muito feijão e guardava, ele só guardava de saca. Teve uma seca muito grande uma vez que a gente ficou sem feijão! O feijão é uma alimentação muito boa e forte! Ele vinha dos armazéns e ainda conseguia levar um arroz, uma farinha. Mas aí a gente vivia assim, a gente comia o que tinha! A gente não tinha como buscar, como recorrer, a gente vivia muito isolado! Tenho a minha casa hoje, tem a da minha mãe perto que continua sendo a casa da família, temos outros familiares perto! A gente fazia o que podia, a gente fazia o próprio milho, o próprio cuscuz, a gente cozinhava o milho, que o papai tinha guardado, colocava pra ferver e cozinhava depois que ele ficasse, bem cozido, bem inchado a gente colocava no moinho e depois preparava e fazia aquele cuscuz gostoso! Fazia sempre com café! O leite do gado! O papai ainda pode ter uma vaquinha aqui e ali, quando não podia ele criava um gado, aí vendia e

comprava nossa alimentação. E tinha ainda gente que passava situação mais difícil que a gente e ainda a gente ajudava! (Antônia, mãe, 35 anos)

...

Aí ela deixava a gente pra fazer a comida. Aí tinha farinha com café, bolacha ou um pão pra repartir pra quatro! Quando não tinha o café, mas tinha farinha, a gente mexia no açúcar e comia farinha com açúcar! [...] É, eu comi muito! E era assim por diante, era feijão com farinha quando não tinha arroz... (Juci, avó, 42 anos)

...

Fome, fome a gente não passou. Mas não tinha a alimentação que a gente tem hoje... por exemplo, a gente merendava café com farinha, tinha cuscuz... (Edinete, avó, 48 anos)

...

Na época que eu pai morreu, ele deixou 60 sacas de arroz com palha, pra gente pisar no pilão, pra escolher pra cozinhar e comer. Fava, meu pai deixou demais. A gente comia muito a comida da roça. [...] A gente fazia muito naquela época era jerimum cozido com leite, batata. A gente cozinhava e comia feijão maduro [que] a gente ia no roçado pegar. Pão de milho a gente fazia no ralo, quando não era nesse, era no moinho. (Cleonice, avó, 53 anos)

...

Sempre fazia pirão. Sempre fazia aquele feijão, misturado com cuscuz, ovo, verdura, bem misturado pra gente comer, quando não tinha o arroz. (Alessandra, mãe, 32 anos)

Nesse atual momento, a Pandemia do COVID-19 levou ao agravamento do acesso a alimentos remetendo a insegurança alimentar do passado.

Sim, porque ficou tudo mais caro! [...] O quilo de feijão está nove reais. A carestia é grande! Meu esposo está desempregado e estamos vivendo do auxílio emergencial. Aí aquele tanto eu deixo ali pra comprar as frutas delas... Eu não uso esse dinheiro pra roupa, nada pra mim, o principal é a alimentação delas. (Ana, mãe, 31 anos)

...

Então, como o governo deu essa ajuda, a gente conseguiu colocar alimento na mesa. Mas, não fez muita diferença porque pra mim sempre foi a mesma batalha de sempre. Mas a gente conseguiu comprar um pouco mais. Mas logo sem seguida vieram as coisas logo muito caras, é como se eu tivesse pegando 500 reais mas na verdade é 100 reais e aí ficou até pior, porque antes eu conseguia comprar com 280 reais alimento bom e colocar na mesa: fruta, carne e até um shampoo, essas coisas que a gente precisa de higiene e dava. Só que agora está até mais difícil, infelizmente é o mundo! Não é mais só o Brasil, é o mundo! (Antônia, mãe, 35 anos).

...

A gente teve momentos difíceis porque não tinha água pra beber, ainda tá difícil porque a gente usa água do poço! A gente tá bem judiado! O momento mais difícil foi esse: a gente teve que cavar uma cacimba pra ter água para poder lavar roupa, tomar banho, fazer os alimentos... naquela época o que a gente tinha era feijão, arroz, uma galinha caipira, mas assim... foram momento bons, difíceis, mas melhores que hoje! (Antônia, mãe, 35 anos)

As dificuldades e a luta de sempre são marcantes nas narrativas. Ora no passado, castigadas pelos períodos de seca, pela falta de acesso a água. Ora no presente, enfrentando o desemprego, a carestia, a epidemia. Tudo isso foi revistado no trabalho de campo trazendo a ideias de que, de algum modo, um tempo bastante anterior foi melhor que os dias atuais. Havia feijão para sustentar a vida, ainda que não houvesse restaurantes servindo baião de dois aos turistas.

5.6 O açúcar e a rapadura: um pouco de doce diante da batalha da vida

Receitas que contam a relação afetiva e familiar, sua relação com o território e o acesso à disponibilidade de alimentos no local. Edinete (avó, 48 anos) dá receita do doce de mamão com coco e rapadura que aprendeu com a avó.

Edinete: Uma coisa que eu aprendi com minha avó, que eu não conheci quem faça parecido, é o doce que ela fazia. Doce de mamão com coco e ela me chamava pra fazer com ela! Eu aprendi a fazer com ela!

Entrevistadora: Como é o doce?

Edinete: Coco ralado, mamão verde e rapadura! O mamão você corta miudinho, coloca pra ferver, dá uma escaldada bem boa, a rapadura você rala pra ficar o pó e colocar tudo na panela. A rapadura se desmancha e fica igual mel. Aí coloca cravo e erva doce e fica muito bom!

Gilberto Freire foi o primeiro a perceber a importância do açúcar na nossa identidade “O açúcar moldou nosso jeito de ser a nossa alma. Sem açúcar não se compreende o homem do nordeste”. No entanto, um longo caminho foi percorrido até que todos tivessem acesso ao açúcar.

A cana de açúcar foi trazida ao Brasil pelos portugueses devido à dificuldade do seu plantio na Europa. A planta necessita de um clima mais quente e, desta forma, açúcar era coisa rara, privilégio de nobres e abastados, e vendido nas

farmácias como calmante, cicatrizante e para curar doenças respiratórias. Ganhou prestígio quando passou a ser utilizado na elaboração de receitas e viu-se que nele uma fonte de riqueza, quase igual ao ouro. Produzir açúcar era o sonho dos reis. O plantio da cana de açúcar, destinada principalmente para exportação, foi desenvolvido a partir de 1526, em Pernambuco. Alastrando-se, posteriormente, para todo o Nordeste, substituiu parte da Mata Atlântica. E, como a cana, veio também a escravidão (FREYRE, 2007).

Nos conventos portugueses, o açúcar era levado junto com as gemas de ovos na produção de sobremesas. No Brasil, o açúcar e a fruta do mato tropical, o açúcar e a mandioca tornam-se em alimentos meio português meio tropical. Freyre enfatiza que o paladar brasileiro ficou conhecido, historicamente, como predisposto a estimar o doce e até o abuso do doce, em comparação ao paladar europeu.

No Brasil, as receitas das sinhás portuguesas com a força e habilidade das escravas levaram a produção de frutas cozidas e cristalizadas no açúcar e as compotas de frutas. Esses doces, que eram saturados de açúcar agradavam o paladar, mas o açúcar também exercia o papel na conservação, aumentando seu tempo de durabilidade para o consumo. A rapadura era utilizada para produção de doces desde o tempo do Brasil colonial. Pode-se dizer que a abundância da produção da cana de açúcar destinada principalmente para exportação, gerou também um abastecimento para Brasil que o levou a desenvolver uma cultura doce (SILVA, 2005).

As receitas feitas com açúcar ou rapadura eram passadas de mãe para filha, ou avó para neta. Nas palavras de Gilberto Freyre, na “[...] velha receita de doce ou bolo há uma vida, uma constância, uma capacidade de vir vencendo o tempo sem vir se transigindo com as modas” (2007, p. xxxx). As receitas de família são uma arte que resiste ao seu modo a seu tempo, repetindo-se ou recriando-se.

A rapadura obtida da extração do caldo de cana que era fervido e aos poucos ia engrossando no tacho até obter consistência própria para ser acondicionado em formas até secar e endurecer a fazer o tijolo de rapadura, que era apreciado por todos senhores e escravos. Para o escravizado, a rapadura tornou-se uma das preparações mais importantes para sua subsistência. Seu café da manhã era um caldo de rapadura com farinha de mandioca a fim de dar condições para o dia de trabalho; isso, contudo, não impedia a fome (SILVA, 2005).

Mais que um ingrediente que adoça, como é o açúcar, a rapadura serve de coadjuvante nas refeições sertanejas, com muitos outros alimentos como a farinha e o feijão. No nordeste sertanejo, a rapadura é que usada na confecção de doces feitos com frutas, jerimum ou como melado (chamado de mel de rapadura) utilizado para ser consumido com inhame ou mandioca (denominada de macaxeira) (FREYRE, 2007).

Algumas receitas de bolo doce mantêm-se ao longo do tempo. Quixadá é um lugar onde o leite *in natura* é muito presente e na preparação do bolo mole este é o ingrediente que se destaca. Nágila (mãe, 22 anos) prepara o bolo mole para sua filha pequena.

Nágila: Bolo! Ela gosta muito de bolo e até hoje eu faço o bolo dela! É bolo fofo, bolo mole!

Entrevistadora: Qual a diferença do bolo fofo para o bolo mole?

Nágila: Bolo fofo, você coloca só um pouco de leite! Bolo mole leva um litro de leite! O bolo fofo é mais farinha e um copo de leite!

Entrevistadora: E o bolo mole? É um litro de leite e quanto de farinha?

Nágila: No máximo, três xícaras. Eu sei fazer mais o bolo mole que o fofo!

Entrevistadora: Como se faz o bolo mole? Me explica!

Nágila: Duas xícaras de farinha de trigo, um litro de leite, três ovos, três colheres de manteiga e duas xícaras de açúcar.

Entrevistadora: Como faz?

Nágila: Pode fazer no liquidificador, mas fica pesado. Então, eu faço na mão. Primeiro eu bato a manteiga com o açúcar pra não ficar embolado. Aí, vou colocando, aos poucos, a xícara de farinha, o leite, a outra xícara. Aí, quando fica bem grossinho, eu vou colocando o leite pra ir afinando mais. Aí, a massa fica bem fina! Aí, tem gente que coloca coco ralado.

Entrevistadora: Eu queria entender porque ele fica daquele jeito (com a massa mole, lembrando um pudim de pão)! É por conta da quantidade de leite que ele leva?

Nágila: É porque é um litro de leite. Fica a massa bem fina!

Em seu livro de receitas, Raquel de Queiroz (2010), menciona que a dieta do nordestino é rica em açúcar e que a cozinha sertaneja, de modo geral, se supera em doces e sobremesas com bolos de infinitas variedades. As receitas eram copiadas de mão a mão e que a cada domingo aparecia uma nova versão do bolo ou do doce que fora copiado.

Foi possível observar durante o trabalho de campo, em encontros e reuniões, o uso de quantidades generosas de açúcar nas bebidas e preparações. As saladas de legumes costumam ter alguma fruta tornando o paladar mais adocicado e atraente. Verduras não são tão apreciadas, não se sabe se por uma questão cultural, em virtude da falta de acesso, devido ao clima não favorável a produção de hortaliças. As plantações locais ficavam destinadas ao feijão, milho, jerimum, batata doce, que são mais resistentes ao calor.

Nas entrevistas, duas preparações doces se destacaram: a bruaca e o bolo mole. Preparações como a bruaca (bolinho feito de trigo, açúcar e água que é frito como uma panqueca) eram preparados com elementos básicos, o que representa um tempo de carestia, a fim de matar a fome. Receitas como estas, conforme a melhoria dos recursos financeiros, foram ganhando novos ingredientes (inclusão do leite, ovos, manteiga) e sabores devido ao acesso a maior variedade de alimentos no domicílio. As conversas com Edinete (avó, 48 anos) e Juci (avó, 42 anos) trazem essas ideias.

Entrevistadora: Você pode explicar como se faz a bruaca?

Edinete: A bruaca a gente faz a mesma massa que a gente faz o bolo.

Entrevistadora: E quais os ingredientes?

Edinete: Geralmente a gente não tinha todos os ingredientes: ovo, manteiga que a gente coloca bolo. Fazia só a massa (farinha) açúcar e água, era só assim, misturava e batia e fritava ... por isso que a gente chama bruaca!

Entrevistadora: E porque vocês chamam bruaca?

Edinete: No meu modo de pensar bruaca é uma pessoa velha... então o bolinho tipo não era lá essas grandes coisas...

Entrevistadora: Huum acho que entendi, a bruaca seria, se vira com o que você tem ... é isso?

Edinete: É isso mesmo! É o que temos pra hoje!

Entrevistadora: Engraçado é porque ninguém tinha falado pra mim porque se chama bruaca!

Edinete: Pois é porque é só isso: farinha, açúcar e água! Tem gosto de quê, gosto de nada!

Entrevistadora: Aí você faz aquelas panquequinhas!

Edinete: Isso, coloca o óleo na frigideira aí faz aquele bolinho, assa de um lado e assa do outro e não tem gosto de nada! Só massa e água!

...

Juci: Quando eu colocava muita água ela colocava mais massa (farinha de trigo) ou leite, mas era mais a água mesmo, leite era difícil pra nós! Mexia e colocava açúcar e colocava na frigideira com óleo! Aí quando era pra virar ela ia e virava!

Entrevistadora: Então era trigo, água e açúcar.

Juci : Ou sal, no lugar no açúcar, quando era salgada!

Entrevistadora: Ah sim! E você gostava da bruaca?

Juci: Gostava!

Entrevistadora: Você ainda faz bruaca?

Juci: Sim, os meus meninos me pedem aí eu tenho que fazer

Entrevistadora: E você faz desse jeito que você fazia?

Juci: Já não faço mais assim!

Entrevistadora: Como você faz?

Juci: Agora eu coloco a massa do cuscuz, ovo, manteiga e leite.

Entre muitas restrições e algumas possibilidades, o passado e o presente mantêm o doce em expressões diferentes com o decorrer do tempo. Sempre lá, alegrando as crianças, eventualmente, ajudando a consolidar laços familiares, sustentando na batalha da vida difícil, adoçando um pouco a existência humana.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da trajetória profissional pregressa, desenhou-se o interesse por compreender o que é comida saudável no sentido daquela que atribui saúde na prática aos núcleos familiares, sem idealizações ou imposições; definiu-se o ânimo para a aproximação à cultura tal como ela acontece, porque está dentro das condições de vida e do modo de vida da comunidade.

Assim, buscando outras vias além de um comer saudável homogêneo, pois parece razoável considerar que são poucas as pessoas que conseguem aplicar integralmente o que os “Guias Alimentares” preconizam, e tentando escapar de padrões impositivos, o intuito deste esforço acadêmico foi o de focar estratégias alimentares construídas pela população mais vulnerável em seu contexto sociocultural.

Como hipótese, considerou-se que a condição da população vulnerável, submetida a leis econômicas não favoráveis, incorpora uma imposição de preceitos globais que deixam na sombra alternativas locais de modos diferenciados de comer (BOURDIEU, 2007). O ambiente familiar é o cenário de naturalização das relações de força que nos leva a perguntar: como compreender o saudável nas regras, rotinas e rituais pertinentes às práticas alimentares com crianças menores de dois anos e qual papel desenvolvido pela família, cuidadores e comunidade na culinária *in loco*?

Nessa linha, o objetivo geral do presente estudo correspondeu à análise de sentidos e significados de preparações culinárias na alimentação de crianças menores de dois anos em seu ambiente familiar. A pesquisa foi realizada no município de Quixadá, no Sertão Central do Estado do Ceará, entrevistando mães e avós que cuidam de crianças menores de dois anos de idade em famílias em condição de vulnerabilidade.

Em termos mais específicos, buscou-se: identificar preparações culinárias oferecidas às crianças em seu ambiente familiar; mapear no território de Quixadá, aspectos vinculados aos atos de comprar alimentos, preparar e servir a alimentação pelos núcleos familiares e, por fim, identificar aproximações entre as práticas culinárias nos núcleos familiares estudados com a concepção de alimentação

saudável preconizada no “Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos” (BRASIL, 2019).

Nossos achados possibilitaram visualizar o saudável como possibilidade de consumo, de escolhas alimentares diante de um certo leque de opções existentes em contraposição ao comer o disponível, que em muitos períodos significa comer para sobreviver. O consumo aqui não foi tratado como simples colheita, compra e ingestão, mas conforme Mary Douglas e Baron Isherwood, ou seja, o que motiva os diversos tipos de justificativas e consumos; o que as famílias consideram necessário para suas crianças consumirem e como atualizam essas necessidades diante das influências da cultura global da alimentação saudável.

Esse ponto acima está conectado com o *habitus* referente à comida oferecida para crianças nessas famílias em seu domicílio. Na culinária do sertão, interessa compreender as mudanças e permanências nesse processo de negociações simbólicas entre os agentes no meio ambiente hoje, como se vive no sertão contemporâneo do Ceará. Registra-se permanências que estão expressas num *habitus* reiterado no gosto socialmente construído por comidas da roça, ainda que fossem comidas de sobrevivência. Comidas do passado que se mantêm em jogo com o presente, ora reforçadas na persistência culinária das mães e avós, ora sendo modificadas ou substituídas para novos sabores ou novos produtos fortemente industrializados. Ambas as vias em relação, em jogo, que ora fortalece e ora enfraquece os atores no cenário considerado.

Também um *habitus* de cuidado alimentar que se preocupa com a oferta de comida apropriada para criança na variedade possível e na consistência que não coloque o risco de a criança se engasgar. Ao mesmo tempo, a atenção a uma comida que fortaleça a criança na sua passagem para a comida e para a vida adulta. A vida é difícil. É uma batalha. É um jogo duro.

Percebe-se que os sentidos trazidos na preparação culinária local destinada à criança menor de dois anos articulam-se com a necessidade de fortalecimento do ser, com a sobrevivência, com a memória afetiva, com um forte sentimento de identidade e pertença social.

Nessas narrativas, identifica-se por parte das mães e avós a preocupação para com o bem-estar das crianças, seus gostos e atenção à oferta de variedade de alimentos em diversas consistências durante as refeições. Tais práticas alimentares

seguem estruturas e rituais e relacionam-se com o ordenamento do cotidiano domiciliar naquilo que diz respeito à passagem da infância para a vida adulta.

Presença do leite é algo culturalmente relacionado a culinária cearense, trazendo cremosidade que remete a sensação de prazer em preparações doces e salgadas. Ao mesmo tempo, parece que algo vai ficando para trás. O gado e seu leite, hoje, aguardam para quando as coisas melhorarem e a chuva vier a cair.

Nesse jogo simbólico que inclui a relação entre os alimentos tradicionais da culinária local ou regional e aqueles gerados a partir de complexos processos industriais, alguns dos primeiros são vistos como prioritários. As crianças recebem preparações feitas em casa à base de milho e mandioca: cuscuz, tapioca, pamonha, que expressam o sentido de vigor, afeto, sustento, ou seja, cada comida tem um significado dentro da cultura local.

Num lugar de produção de gado, não há carne para essas famílias. A citação a seguir é muito importante:

[...] ossadas... aí cortava assim no meio, tirava aqueles tutanos e colocava farinha e feijão e fazia aqueeeele pirão.

A violência simbólica é expressa no trabalho dessas famílias, na produção e venda da carne bovina, que é um pilar na economia regional. Essas famílias, porém, não desfrutam das partes nobres desse alimento, restando-lhes apenas aquelas que tornam as preparações saborosas em virtude da precariedade e vulnerabilidade em que se encontram.

As dificuldades e a luta de sempre são marcantes nas narrativas. Ora no passado, castigadas pelos períodos de seca, pela falta de acesso a água. Ora no presente, enfrentando o desemprego, a carestia, a epidemia. Tudo isso esteve presente no trabalho de campo trazendo a ideias de que, de algum modo, um tempo bastante anterior foi melhor que os dias atuais. Havia feijão para sustentar a vida, ainda que não houvesse restaurantes servindo baião de dois aos turistas.

Entre muitas restrições e algumas possibilidades, o passado e o presente mantêm o doce em expressões diferentes com o decorrer do tempo. Sempre lá, alegrando as crianças, eventualmente, ajudando a consolidar laços familiares, sustentando na batalha da vida difícil, adoçando um pouco a existência humana.

Desta forma, consideramos que a culinária pode ser expressão da identidade de um povo duramente marcado pelas intempéries do clima e das condições sociais.

Povo que produz, no preparo das suas refeições, sentidos de afeto, fortaleza, sustento para os seus filhos e netos, reverberando a cultura local para próximas gerações.

REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, U. P.; MELO, F. P. L.. Socioecologia da Caatinga. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 70, n. 4, p. 40-44, Oct. 2018. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252018000400012&lng=en&nrm=iso Acesso em: 14/02/2022
.http://dx.doi.org/10.21800/2317-66602018000400012.
- ALEMÃO, F.F. Diário de viagem de Francisco Freire Alemão: Fortaleza-Crato, 1859. Fortaleza: Museu do Ceará, Secretaria de Cultura do Estado do Ceará, 2006.
- ALMEIDA JAG. **Amamentação**: um híbrido natureza-cultura. Rio de Janeiro, Fiocruz, 1999.
- AMARAL, F. Histórias verdadeiras, Transformando História em Cultura, 2016. Disponível em: <https://www.historiasverdadeiras.com/2016/04/baiao-de-dois-historia-e-curiosidades.html>. Acesso em: 02/06/20
- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como Narrativa da Memória Social. **Goiânia: Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, p.13-21, 2008.
- ANTUNES, M.M.L.; SCHIERI, R.; SALLES-COSTA, R. Consumo alimentar em crianças menores de 3 anos residentes em área de alta prevalência de insegurança alimentar domiciliar. Rio de Janeiro: **Caderno de Saúde Pública**, v.26, n.8, p.1642-1650. 2010.
- ARAGÃO, F.J.A.; OLIVEIRA M.A.S.; BEZERRA J.A.B.; Práticas Alimentares de Sertanejos Cearenses do Século XX (1920-1970). II Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. Universidade Federal de Sergipe 2014. Disponível em: https://www.academia.edu/26476080/Pr%C3%A1ticas_alimentares_de_sertanejos_cearenses_no_S%C3%A9c._XX_1920-1970. Acesso em: 04/04/20.
- BACCEGA, M.A. Comunicação/Educação a construção de uma variável histórica. **Artigos Nacional**, ano XVI, n.3, set/dez 2009.
- BARACUHY, M.R. **Análise do Discurso e Mídia**: nas trilhas da identidade nordestina. Veredas OnLine. Linguística/UFJF, 2, 167-177, 2010.
- BAUER, M.W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto imagem e som**: um manual prático. 7ª ed. Petrópolis – RJ: Editora vozes, 2008.
- BEHR, M.V. **Quixadá terra dos monólitos**: série ecossistemas brasileiros. São José dos campos: Somos Editora, 2007.
- BENJAMIN Walter. **O rei e a omelete**. A cor da letra. Disponível em : <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/Portals/1/Files/6014.pdf> acesso em : 02/12/2020

BIRCH, L.L.; FISHER, J.O. Development of eating behaviors among children and adolescents. **Pediatrics** 101, (Suplement 2), 539-549, 1998. Disponível: https://6fwem2auejxmlxhv47hobkx2e4-jj2cvlaia66be-aapplications.translate.goog/content/101/Supplement_2/539.long Acesso em: 23/02/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos**. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

_____. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

_____. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança/ Ministério da Saúde, Centro Brasileiro de Análise e Planejamento. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

_____. Ministério da Saúde lança campanha para estimular hábitos saudáveis para as crianças. Secretaria de Atenção Primária à Saúde (SAPS). MS publicação 13/01/19. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/noticia/6295>. Acesso em: 03/03/20.

_____. Consumo Alimentar de crianças até 2 anos não é adequado. Promoção da Saúde MS publicado em 17/06/2016. Disponível em: <http://www.blog.saude.gov.br/promocao-da-saude/51147-consumo-alimentar-de-criancas-ate-dois-anos-nao-e-adequadohtml.html> Acesso em: 15/12/18

_____. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: MS 2013. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf Acesso em: 30/07/21

_____. Política Nacional de Atenção Básica. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Brasília: Ministério da Saúde, 2012. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_atencao_basica.pdf. Acesso em 02/08/21

_____. Ministério do Desenvolvimento e Combata a Fome e Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio, Segurança Alimentar 2013. IBGE, Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv91984.pdf> Acesso em: 28/12/21.

_____. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - Sisan com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília,

DF, ano 143, n. 179, 18 set. 2006. Seção 1, p. 1-2. Disponível em: . Acesso em: 28/12/21

_____. Ministério do Desenvolvimento Regional, Departamento Nacional de Obras contra a Seca. Nossas Histórias. Publicado 19/08/21. Disponível em: <https://www.gov.br/dnocs/pt-br/assuntos/noticias/nossas-historias> Acesso em: 28/04/2022.

BRASIL, EXAME AGRO. Consumo de carne no Brasil em 2021 será o menor em 25 anos. Disponível em: <https://exame.com/brasil/consumo-de-carne-no-brasil-em-2021-sera-o-menor-em-25-anos/> Acesso em: 23/10/21

BORTOLINE, G.A.; GUBERT M.B.; SANTOS, L.M.P. Consumo alimentar em crianças brasileiras com idade de 6 a 59 meses. Rio de Janeiro: **Cadernos de Saúde Pública** n. 28, v.9, 2012.

_____. GA, VITOLO MR, GUBERT MB, Santos LMP. Consumo Precoce de leite de vaca, entre crianças brasileiras: resultado de uma pesquisa nacional. *Jornal de Pediatria*, vol 89, n. 6, p.608-613. 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/jped/a/HqD3xjrzd5FSNWJ9Dk4Zd8Q/?lang=pt&format=pdf> Acesso em: 18/06/2021

BOURDIEU, P. **Os usos sociais da Ciência**: por uma sociologia clínica do campo científico. São Paulo: Editora UNESP, 2004

_____. **A distinção**: crítica social do julgamento. 7ed. Porto alegre: Zouk e São Paulo: EDUSP, 2007.

_____. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1992

_____. **Meditações Pascalianas**. Rio de Janeiro: Bertrand, 2001.

CARVALHO, M.C.V.S. Aspectos público e privados de escolhas alimentares em práticas virtuais de comunicação e consumo. *In*: PRES-NETO L, CORRAL JB (Org.). **Éticas em rede**: Políticas de privacidade e moralidades públicas. São Paulo: Estação das Letras e cores, 2017 p.35-67.

_____. LUZ, M.T.; PRADO, S.D. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011.

CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**. São Paulo, Duas Cidades, 1971.

CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 1ª.ed digital, São Paulo: Global, 2016. Disponível em: <https://pensecomigo.com.br/livro-historia-da-alimentacao-no-brasil-pdf-da-luis-camara-cascudo/>. Acesso em 03/5/20.

CASTRO, J. Sete palmas de terra e um caixão ensaio sobre o Nordeste, **ÁREA EXPLOSIVA** 2.ª ed. São Paulo: editora Brasiliense, 1967

CNN Brasil – Unesco declara cuscuz patrimônio imaterial da Humanidade. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/estilo/unesco-declara-cuscuz-como-patrimonio-imaterial-da-humanidade/> Acesso em: 13/21/22.

COSTA, E.C; et al. Consumo alimentar de crianças em municípios de baixo índice de desenvolvimento humano no Nordeste do Brasil. Campinas : **Revista de Nutrição**. V.24, n.3, 2011.

DAMACENO, N.F.P.; MALVEZZI E, SALES C.M.; SALES A.A. **Narrativa como alternativa da Pesquisa em Saúde**. Botucatu: Interface, v.22, n.4, p.133-40, 2018

DIARIO DO NORDESTE. Abduções, sequelas, perseguição a OVNIs: relatos de cearenses que dizem ter tido contato com ETs. 24/06/21. Disponível em: <https://diariodonordeste.verdesmares.com.br/regiao/abducoes-sequelas-perseguiacao-a-ovnis-relatos-de-cearenses-que-dizem-ter-tido-contato-com-ets-1.3101255> Acesso em: 20/04/22.

DIAS, M.S.P.C. Projeto de tese apresentado como requisito parcial para ingresso no curso de Doutorado do Programa de Pós-graduação em Ciências Nutricionais, da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2018.

DIAS, M.C.A.P.; FREIRE, L.M.S.; FRANCESCHINI, S.C.C. **Recomendações para alimentação complementar de crianças menores de dois anos**. Revista de Nutrição, v.23, n.3, p. 475-486, 2010.

DIEZ-GARCIA, R.W.; CASTRO I.R.R. A culinária como objeto de estudo e intervenção no campo da alimentação e nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**. V.16, n.1, p.91-98, 2011.

DOUGLAS, Mary; Les structures du cullinaire. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. **Communications** 31, 145-170, 1979. Disponível em: https://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1475. Acesso em: 03/09/19

_____. ISHERWOOD, B. **O mundo dos bens**: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2009.

DORIA, C.A. Antropólogo da cozinha – Claud Levi-Strauss morre aos 100 anos na França. O Estadão. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/noticias/geral,o-antropologo-da-cozinha,3376>. Acesso em: 20/04/19

EIRIZ, Vasco; GUIMARÃES, Filipa. Relacionamentos afetivos com as marcas: estudo das consequências do amor pela marca dos festivais de verão. **Revista Brasileira de Marketing**. Universidade Nove de Julho, São Paulo. V.15, N. 3, p. 432-444, 2016. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4717/471755313007.pdf> Acesso em: 14/08/21

EMBRAPA. Disponível em <https://www.embrapa.br/qualidade-da-carne/carne-bovina>. Acesso em: 20/10/2021

ENANI 2019. Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil: Resultados preliminares: Indicadores de Aleitamento Materno no Brasil. Rio de Janeiro: agosto 2020. Disponível em: www.enani.nutricao.ufrj.br. Acesso em 20/08/2020

ESTADÃO.O Centenário da Seca: Capítulo 1: Quatro anos de seca. Disponível em: <https://infograficos.estadao.com.br/cidades/o-centenario-da-seca/quatro-anos-de-escassez.html>. Acesso: em 10/10/2020.

FERRAZ, A.F.; et al. **Gastronomia sertaneja como forma de identidade cultural**. Universidade Federal do Alagoas. Disponível em: https://www.academia.edu/26496360/Gastronomia_Sertaneja_como_Forma_de_Ide ntidade_Cultural. Acesso em 01/06/20

FOOTE –WHYTE, F. Treinando observação participante, *In*: GUIMARAES, A.Z. **Desvendando Máscaras Sociais**. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora Livraria Francisco Alves, 1980.

FORUM, 2021 Cardápio da Miséria: carcaça de frango, pelanca, osso, pé de galinha e miojo (05/10/21). Disponível em: <https://revistaforum.com.br/rede/cardapio-miseria-carcaca-frango-pelanca-osso-pe-galinha-miojo/> Acesso em: 23/10/2020

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. São Paulo: Paz e Terra, 30ª Ed. 1987.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce. Com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5ª.ed. Editora Global, 2007.

FUKS, Rebeca. Cultura Genial. O livro o Quinze de Rachel de Queiroz. Disponível em: <https://www.culturagenial.com/livro-o-quinze-de-rachel-de-queiroz/>. Acesso: em 10 de outubro de 2020.

G1 CE. Cem anos depois, sertão Ceará guarda histórias da seca de 1915. Disponível em: <http://g1.globo.com/ceara/noticia/2015/03/cem-anos-depois-sertao-do-ceara-guarda-historias-da-seca-de-1915.html>> Acesso em: 10 de outubro de 2020.

G1 Globo.com “Carne de Ossos”: carcaça temperada, pé de galinha, pescoço e outros cortes de terceira também ficaram mais caros. 13/10/2021 Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2021/10/13/carne-de-ossos-carcaca-temperada-pe-de-galinha-pescoco-e-outras-cortes-de-terceira-tambem-ficaram-mais-caros.ghtml> Acesso em : 23/10/2020.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008

GOES, J.A.W. Hábitos Alimentares: Globalização ou Diversidade? *In*: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Org.). **Escritas e Narrativas sobre Alimentação e Cultura**. Salvador: EDUFBA, p. 375-404, 2008

GOMES, M.R. Imagens mentais e materiais: em torno das representações. *In*: SOARES, R.L.; GOMES, M.R. (org). **Por uma Crítica do Visível**. São Paulo: ECA/USP-Selo Kriticus, 2015.

GONÇALVES, J.R.S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 40-55, jun. 2004.

HERNANDEZ JC, Política e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI AM, DIEZ GARCIA RW (Org.) **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA ESTATÍSTICA. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ce/quixada.html>> Acesso em: 10/11/2019

_____. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018. Análise da Insegurança Alimentar no Brasil. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101749.pdf> Acesso em: 07/04/2021

INDUSTRIA RURAL: conheça o bolinho capitão: iguaria da caatinga que virou petisco fino. Disponível em: <https://www.industriarural.com.br/industria-caseira/conheca-o-bolinho-capitao-iguaria-da-caatinga-que-virou-petisco-fino>. Acesso em: 23/04/2021.

ISTO É . Restos de peixes são vendidos em mercados e viralizam com ‘retrato da miséria’ (08/10/21). Disponível em: <https://istoe.com.br/restos-de-peixes-sao-vendidos-em-supermercado-e-viralizam-como-retrato-da-miseria/> Acesso em: 23/10/2020

KLOTS-SILVA, J.; PRADO, S.D.; SEIXAS, C.M. A força do “hábito alimentar”: referências conceituais para o campo da Alimentação e Nutrição. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, v.7, n.24, 2017

KOPLAN, J.P.; LIVERMAN, C.T.; KRAAK, V.A. **Preventing Childhood Obesity: Health in the Balance**. The National Academies Press. p.285-317, 2005.

LARAIA, R.B. **Resenha de “Cru e Cozido**: Mitológicas de Claude Lévi-Strauss. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v.60, n.21, p. 167-169, 2006.

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A.; **Fundamentos da metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LEAL AB, SOUZA AF, FLORENTINO ECL, SILVA LRB, MENEZES CC. Perfil do Aleitamento Materno exclusivo e fatores determinantes do desmame precoce em municípios do semi-árido da Região Nordeste. **Revista Brasileira de Pesquisa em saúde**. Vol 16.n.3. p.84-91, 2014. Disponível em: <file:///C:/Users/pc/Downloads/10155-Texto%20do%20artigo-24903-1-10-20150608.pdf> Acesso em: 18/06/2021.

LÉVI-STRAUSS, C. **Cru e Cozido**. Mitológicas 1. São Paulo: Cosc-Naify, p.25-26.143, 2004.

MENNELLA, J.A. Ontogeny of taste preferences: basic biology and implications for health. **The American Journal of Nutrition**, v.99, n.3, p.704-711, 2014. Em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/24452237/> Acesso: 04/04/21

MIGUEL MC, SIMONCINI JBVB, BARROSO BL, MIGUEL MC. Mingau: uma culinária revisitada. **Fragmentos de Cultura**, Goiânia, v. 28. 111-123, jun 2018. Disponível em: <http://www.acomidaenossa.ufpr.br/portal/wp-content/uploads/2020/06/Mingau-uma-culin%C3%A1ria-revisitada.pdf> Acesso em 28/06/21.

NESTLÉ. Nestlé é eleita pela sexta vez pelos consumidores como a Marca de Confiança do Brasileiro. Disponível em: <https://corporativo.nestle.com.br/media/pressreleases/nestleeeleitapelasextavezpelosconsumidorescomoamarcadeconfian%C3%A7adobrasileiro> Acesso em: 13/08/2021

OLIVEIRA, F. **Crítica à razão dualista**: o ornitorrinco. São Paulo: Boitempo, p.23.144 2003.

ORGANIZAÇÃO PANAMERICA DE SAÚDE. Plano de ação para prevenção da Obesidade em Crianças e adolescentes. OPAS-OMS. Washington DC, 2014.

_____. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAUDE (OPAS/OMS) Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição, 2017. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/09/oms.pdf>. Acesso em: 13/01/22.

PACHECO, S.S.M. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Org.). **Escritas e Narrativas sobre Alimentação e Cultura**. Salvador: EDUFBA, p. 217-238, 2008.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2ed, Barueri, São Paulo: Manole, 2006.

R7, Record TV Economia. Fome e situações de extrema pobreza se tornam rotina no país. Disponível em <https://noticias.r7.com/economia/fome-e-situacoes-de-extrema-pobreza-se-tornam-rotina-no-pais-20102021> Acesso em 23/10/21.

PORTES A. **Capital Social**: Origens e Aplicações Na Sociologia Contemporânea. Sociologia problemas e práticas, n.33, p.133-158, 2000

QUEIROZ, R. **O não me deixes** – Suas histórias e sua cozinha. 3ª. edição. Rio de Janeiro. José Olympio, 2010.

QUITANDA: **Revista de Gastronomia Pernambucana**. Sustança Sertaneja. Disponível em: <https://www.revistaquitanda.com.br/> Acesso: em 23/04/2021.

RAMOS, G. **Vidas secas**. 110ª edição. Rio de Janeiro. Ed. Ática, 2009.

REDE BRASILEIRA DE PESQUISA EM SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR (Rede PENSSAN). Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da

Pandemia da Covid 19 no Brasil. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/>
Acesso em: 07/04/2021

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, p.206, 2003.

SALDIVA SRDM, VENANCIO SI, GOUVEIRA AGC, CASTRO ALS, ESCUDER MML, GIUGLIANE ERJ. Influência regional no consumo precoce de alimentos diferentes do leite materno em menores de seis meses nas capitais brasileiras e no Distrito Federal. **Cadernos de Saúde Pública**, vol 27 n. 11, p.2253-2262, 2011. Disponível em: <https://www.scielosp.org/pdf/csp/2011.v27n11/2253-2262/pt> Acesso em 18/06/21

SANTOS, M. **Por uma outra globalização - do pensamento único à consciência universal**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

_____. **As metamorfoses do Espaço Habitado**. São Paulo: Hucitec, 1988

SETTON, M.G.J. **Teoria do *habitus* em Pierre Bourdieu**: uma leitura contemporânea. Revista Brasileira de Educação, v.20, p.60-70, 2002.

SILVA, M. O. da S. (Coord.) O debate sobre a pobreza: questões teórico-conceituais. **Revista de Políticas Públicas**, v. 6, n. 2, p. 65- 102, 2002.

_____. Pobreza, desigualdade e política pública: caracterizando e problematizando a realidade brasileira. **Revista Katálysis**, Florianópolis, v. 13, n. 2, jul./ dez. 2010

SILVA, P.P. **Farinha, Feijão e Carne-Seca**: um tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo: Editora Senac, 2005.

SOUSA, J.C. **O gosto em Pierre Bourdieu**: *habitus* e práticas alimentares. Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares. Em: <https://obha.fiocruz.br/?p=99>. Acesso: 01/08/2020.

SOUZA, M.A; et al. **Conhecendo e construindo a história de Quixadá**. 1ª.Ed Secretaria Municipal de Educação, 1997.

SUASSUNA, A.R.D. **Gastronomia Sertaneja**: Receitas que contam histórias. Ed. Melhoramentos, 2010.

THOMPSON, P. **The Voice of the Past**: Oral History. 3º. ed. Oxford Universit Press. p.269-274, 2000

UNILEVER SITE. História Completa da Maizena PDF. Disponível em: https://www.unilever.com.br/Images/historia-maizena_tcm1284-511628_pt.pdf
Acesso em: 12/08/21.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Alimentação Infantil I: Prevalência de indicadores de alimentação de crianças menores de 5 anos: ENANI 2019. - Documento eletrônico. - Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021. (135 p.).

Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: <https://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/>. Acesso em: 26/12/2021.

VELHO, G. Observando o familiar. *In: Individualismo e Cultura*. Zahar, 1987. Disponível em: <https://www.estantevirtual.com.br/livros/gilberto-velho/individualismo-e-cultura/4261407073>. Acesso em: 18.01.20

WOORTMANN, E.F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre os camponeses teuto-brasileiros. *In: MENASCHE, R. (Org.). A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação*. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007. Disponível em: <file:///C:/Users/pc/Downloads/2007livroagriculturafamiliaramesa.pdf>
Acesso em 29/06/21

ANEXO 1. ROTEIRO DE ENTREVISTAS

A) Culinária no ambiente familiar

- 1) O que você costuma dar para seu filho comer?
- 2) Como você prepara essas refeições?
- 3) Quais as dificuldades que você encontra para alimentar seu filho(a)? Quais facilidades?
- 4) Você cozinha? Quem ensinou você a cozinhar?
- 5) Você encontra alguma dificuldade para cozinhar/preparar a refeição?
- 6) Você se recorda o que você comia na infância? (o que a sua mãe costumava dar – tem alguma história pra contar?)

B) Vida pregressa da mãe/cuidadora

- 7) Você costuma dar ao seu filho aquilo que você comia na infância?
- 8) Você chegou a aprender alguma receita? Com quem?
- 9) Como o alimento chegava na sua casa na sua época de criança? – fazer o resgate histórico das famílias?
- 10) Como eram feitas essas preparações? Usava sobras?
- 11) Como é feito para se minimizar a fome nestes períodos de seca?
- 12) Se você morava na zona rural e veio pra cidade, o que foi que mudou na sua alimentação?
- 13) Você recebe BF? Mudou alguma coisa na sua alimentação depois que você passou a receber o BF?
- 14) Onde e como o alimento é guardado na sua casa?

ANEXO 2. DOCUMENTOS RELATIVOS A COMITÊ DE ÉTICA

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidada(o), como voluntária(o) a participar da pesquisa intitulada: A formação do *habitus* alimentar da criança menor de dois anos, conduzida pela pesquisadora Juliana Vale Ferreira. Trata-se de uma pesquisa voltada para conhecer a cultura alimentar do Sertão do Ceará. O objetivo principal deste estudo é analisar quais os sentidos e motivações atribuídos às mães/familiares nas preparações culinárias para crianças menores de 2 anos.

Você foi selecionada(o) por ser responsável pela alimentação da criança e por ser residente do local do estudo. A sua participação nesta pesquisa não é obrigatória e você poderá abandonar ou retirar-se do estudo a qualquer momento, sem que isto lhe cause qualquer prejuízo no seu acompanhamento ou da sua criança nesta instituição. O investigador deste estudo também poderá retirá-la(o) do estudo a qualquer momento, se ele julgar que seja necessário para o seu bem estar.

Possíveis desconfortos decorrentes do receio da identificação dos respondentes às entrevistas serão minimizados através da garantia do sigilo absoluto das informações obtidas pelo pesquisador. O nome, endereço e outras informações pessoais serão removidos dos formulários (roteiros de entrevistas) que receberão apenas um código para a identificação dos participantes. Em decorrência do pequeno número de participantes, existe risco de identificação do sujeito da pesquisa, porém iremos retirar qualquer frase ou expressão que possa comprometê-lo. Todos os registros serão guardados em lugar seguro sob a responsabilidade dos pesquisadores por 5 anos.

Sua participação no estudo não implicará em custos adicionais, não terá qualquer despesa com a realização dos procedimentos previstos neste estudo. Também não haverá nenhuma forma de pagamento pela sua participação. Caso tenha alguma despesa na participação da pesquisa você será ressarcida(o). É garantido o direito a indenização diante de eventuais danos decorrentes da pesquisa.

Você será submetido a uma entrevista, com a duração de aproximadamente 30 minutos, sobre o quê e como você oferece a alimentação para sua criança e quais lembranças você tem das preparações culinárias da sua infância. A entrevista será feita pela pesquisadora deste estudo, na própria instituição onde sua criança é assistida, em um local reservado, onde possa garantir a tranquilidade e sigilo das informações. A entrevista será gravada em aparelho eletrônico e posteriormente transcrita.

Não serão publicados dados ou informações que possibilitem sua identificação. Apenas dados consolidados serão divulgados e ninguém, além dos pesquisadores, terão acesso aos nomes dos participantes desta pesquisa.

Rubrica do participante

Rubrica do pesquisador

Caso você concorde em participar desta pesquisa, assine ao final deste documento, que possui duas vias, sendo uma delas sua, e a outra, do pesquisador responsável da pesquisa.

As informações obtidas neste estudo poderão ser úteis para auxiliar os pesquisadores e profissionais de saúde no conhecimento de como são de dão a formação das praticas alimentares na infância desta região.

Você tem o direito a receber informações adicionais sobre o estudo a qualquer momento, mantendo contato com o pesquisador responsável. Caso tenha qualquer dúvida sobre a pesquisa, poderá perguntar ao pesquisador no momento da realização da entrevista ou pelo telefone

Pesquisadora: Juliana Vale Ferreira Tel : 998077921

Instituto de Nutrição UERJ – Rua São Francisco Xavier, 524 – Pavilhão João Lyra Filho, 12º andar, bloco D, sala 12023. CEP 20559 – Rio de Janeiro, RJ – Brasil. CEP 20559-900. Tel: (+5521) 2334-0150 ramais 206 e 207.

Caso você tenha dificuldade em entrar em contato com o pesquisador responsável, comunique o fato à Comissão de Ética em Pesquisa da UERJ: Rua São Francisco Xavier, 524, sala 3018, bloco E, 3º andar, - Maracanã - Rio de Janeiro, RJ, e-mail: etica@uerj.br - Telefone: (021) 2334-2180. O CEP COEP é responsável por garantir a proteção dos participantes de pesquisa e funciona às segundas, quartas e sextas-feiras, de 10h às 12h e 14h às 16h.

Declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação na pesquisa, e que concordo em participar.

Quixadá, _____ de _____ de _____.

Nome do(a) participante: _____

Assinatura: _____

Telefone: _____

Nome da pesquisadora: Juliana Vale Ferreira

Assinatura: _____