



COMER BEM, VIVER BEM: ARTE, CULTURA E EDUCAÇÃO

MICHELLE JACOB (ORG.)



COMER BEM, VIVER BEM: ARTE, CULTURA E EDUCAÇÃO

MICHELLE JACOB (ORG.)

ISBN 978-85-5741-003-9

 Aliá
Editora

REVISÃO
Viviany Chaves

CAPA E DIAGRAMAÇÃO
Caio Fernando Xavier Pereira



Comer bem, viver bem: arte, cultura e educação

Organização: Michelle Jacob

ISBN 978-85-5741-003-9

Para Elias Jacob,
porque o viver bem precisa de um rosto.

SUMÁRIO

PREFÁCIO	6
----------	---

COMER BEM, VIVER BEM: artes da nutrição humana	10
---	----

I. ARTE PARA COMER E VIVER BEM

AROMA DE ESPECIARIAS E LÁBIOS DE MEL: alimentação e erotismo no <i>Cântico dos cânticos</i> <i>Agnes Félix</i>	18
--	----

A ÉTICA ALIMENTAR BÍBLICA: os fundamentos da prática da comensalidade nos banquetes bíblicos <i>Raquel Santos Vitorino</i>	40
--	----

A POÉTICA DOS RESÍDUOS DA CINDERELA DO LIXO: Carolina Maria de Jesus em seu <i>Quarto De Despejo</i> <i>Viviany Chaves</i>	61
--	----

POR QUE SOU GORDA, MAMÃE? Marcas da sociedade lipófoba em Cíntia Moscovich <i>Virgínia Williane de Lima Motta</i>	77
---	----

A COZINHA DE MANET: alimentação e vida burguesa no século XIX <i>Analís Costa</i>	98
---	----

II. CULTURA PARA COMER E VIVER BEM

ASPECTOS CULTURAIS DAS MUDANÇAS ALIMENTARES NO SÃO JOÃO DE CAPINA GRANDE, PARAÍBA. <i>Íris Cristhianne Jerônimo da Costa Melo</i>	119
---	-----

AO VENTO OU AO SERENO:
os aspectos históricos e culturais da carne de sol
do município de Picuí, Paraíba

Vanessa Nogueira Bezerra

136

III. EDUCAÇÃO PARA COMER E VIVER BEM

PERCEPÇÃO DOS EDUCADORES INFANTIS SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL:
um estudo de caso em escolas de educação infantil em Picuí, Paraíba

Halana dos Santos Germano

165

ANÁLISE DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM
ESPAÇO DE EDUCAÇÃO NÃO FORMAL NO MUNICÍPIO DE CUITÉ, PARAÍBA

Helena Cristina Moura Pereira

181

A MESA DE CLARICE LISPECTOR:
a literatura na promoção da alimentação saudável nas escolas

Laysa Nóbrega

201

SABERES E SABORES DA INFÂNCIA:
oficinas culinárias como princípio de educação alimentar
e nutricional na educação infantil

Priscila Silva Cunha

219

MAPA DA ALIMENTAÇÃO DA LITERATURA BRASILEIRA:
o território na promoção da alimentação adequada nas escolas

Rafaela Juliane Silva Santos

237

POSFÁCIO

262

PREFÁCIO

Fazer um prefácio é sempre um ato de amor, seja pela afeição ao tema, ao conhecimento em si ou ao “encomendador” de tal tarefa. Como creio na causalidade, parece-me significativo que Michelle Jacob tenha me convidado para prefaciá-la esta coletânea organizada por ela. Vivo agora, enquanto dedico estas palavras, os primeiros dias de minha aposentadoria, com desejo e necessidade de longas férias, mas interrompo essa volição por outra maior – a vontade de compartilhar algo, que como disse ela, só eu saberia contar, ou coisas que só uma velha professora pode dizer.

A organização de um livro traz a marca da pessoa que tem a ideia, reúne e transforma coisas dispersas no tempo e no espaço delineando-os em um conjunto harmonioso; aquela que faz de textos esparsos um escrito com sentido. Esta organização e os textos aqui apresentados traduzem a vida acadêmica de Michelle. Posso vê-la em seu tempo em cada um deles, porque vi(vi) este percurso com ela, como professora e amiga.

Nosso primeiro contato se deu quando ela cursava o quarto período de Nutrição, na disciplina de Nutrição Humana, para a qual eu era convidada a apresentar algo do qual quase todos os alunos e alunas nunca tinham ouvido falar – que se pode, SIM, viver saudavelmente sem comer carnes, ovos e laticínios e que algumas pessoas até o fazem. Como se o choque fora pouco, ainda falava daqueles que optam por não comer – os adeptos da nutrição prânica. Depois das costumeiras e

eufóricas reações biologicistas, algo raro aconteceu: ao me dirigir à minha sala fui interceptada por um “furacão cheirando a vida”, que subindo as escadas correndo foi ao meu encontro e me disse algo do tipo: “quero trabalhar contigo”; aí... a gente colocou, de IC a orientanda de TCC (claro, sobre nutrição prânica) ela esteve comigo durante toda sua graduação; vi Michelle ler os primeiros livros do que Josso chama “Ciências do Humano”; com seus inestimável auxílio e trabalho construímos um projeto de pesquisa sobre vegetarianismo, que rendeu várias monografias, dias de estudo, convivialidade e comensalidade. Ali ela conhecia e vivenciava o conceito de cultura e a cultura alimentar. Ali ela começava um caminho, que eu imaginara ser bonito, mas não tanto quanto sei e vejo agora.

Nos anos seguintes fui observadora de sua trajetória como mestranda e doutoranda em Ciências Sociais e como professora da área de “Ciências Sociais e Humanas em Alimentação e Nutrição” na UFCG. Sempre admirei de seus feitos, seu trabalho e ao ver este livro outra vez me bate esta sensação.

Ter este livro nas mãos com a função de prefacia-lo significa jogar-me em uma empreitada afetiva e racional. Ao mesmo tempo em que em suas diversas páginas vislumbro esta trajetória, não posso deixar de observar seu crescimento teórico e humano, traduzido nestes textos ora apresentados, fruto de suas orientações.

O conceito de cultura que habitava (habita?) as produções daqueles que militam o campo da “cultura alimentar” é fundado no respeito às diferentes formas de buscar, manipular, consumir e representar os alimentos pelos diferentes grupos humanos. Reverencia-se a tradição, os costumes. Michelle deu um passo à frente e os textos aqui apresentados revelam esta caminhada.

Sua aproximação com o conceito de cultura e com o pensamento complexo resultou em estudos e orientações que traziam à cultura alimentar a aproximação com as artes e com a religiosidade, com “os aventureiros do absoluto”, como chamou Todorov, evocando aqueles que tentam iluminar o real através do imaginário. Se com Dostoievski ela aprendeu que “a beleza salvará o mundo”, tentou salvar os humanos da miséria alimentar por meio dela, mas viu que poderia fazer mais – as pessoas podem salvar a si e aos outros animais e à Terra quando em comunhão.

O grande êxito do percurso de Michelle revelado neste compilado não foi somente perceber, mas adentrar neste universo e prática que rompe com o comportamento social hegemônico; foi perceber que, dentro e fora da academia, essa hegemonia cria/provoca espaço e condições para o surgimento de uma contracultura. Essa, em relação às práticas alimentares vem se fortalecendo como uma alternativa a uma produção massificada e industrializada dos alimentos. Cansadas de seguir os desmandos de um cultivo e comercialização de alimentos que não primam pela garantia de trabalho e comércio Justos, pelo respeito ao meio ambiente, pela ideia das sementes como patrimônio da humanidade, pela manutenção e propagação de práticas agrícolas sustentáveis sem uso de agrotóxicos, as pessoas buscam novos espaços, novas formas de fazer, novos jeitos de comer junto, plantar junto, cuidar da terra juntos. Ela e seus orientandos, aqui autores, estiveram e estão ao lado dessas gentes.

Aqueles aqui reunidos por Michelle trabalham com “cultura alimentar” e tentam dar o seu melhor. Há muito que fazer para que a “contracultura alimentar” se fortaleça. O que esta organizadora de textos e afetos vem nos ensinar é que não

se trata de resgatar, mas de reinventar. O que os autores nos dizem é que não é momento de nos desencantarmos, mas de recantarmo-nos com as múltiplas possibilidades do amor à Terra como Gaia.

Escrevo este texto poucos dias depois de perdermos Leonard Cohen; pensando no muito a fazer no âmbito da Alimentação e Nutrição pela via da contracultura podemos tomar emprestado sua frase *I've done my best, I know it wasn't much* e trabalhar, muito e sempre. Isto faz Michelle e os autores aqui reunidos.

Ao lê-los temos a certeza de que não somente nossos alunos e alunas de todos os níveis, mas também comerciantes, docentes, agricultoras e agricultores, donas e donos de casa, pais e mães, gestores e nutricionistas contam com uma geração de nutricionistas capazes de reconstruir práticas culturais, como disse Maturana, através de redes específicas de conversações. Diz este autor que as mudanças culturais ocorrem por uma modificação do emocionar, que ao assegurar uma nova rede de conversações constitui uma nova cultura.

Se você ainda não é um dos nossos, converse com estes autores através destes escritos; fale sozinho enquanto lê, fale com seus amigos depois de ler, seguramente pode ser um excelente começo para esta conversa capaz de mudar a vida e de mudar o mundo.

Vera Pinto

COMER BEM, VIVER BEM: ARTES DA NUTRIÇÃO HUMANA

Já que de toda forma é necessário comer, o que comer? Como resolver essa metonímia da introjeção? “É necessário comer bem”, desta forma, não quer dizer prender e compreender em si, mas aprender a dar de comer, aprender-a-dar-de-comer-ao-Outro. Jamais se come tudo sozinho, veja-se a regra do é necessário comer bem. É uma lei de infinita hospitalidade. Em todas as diferenças, as rupturas, as guerras, é esse bem comer que está em jogo. É necessário comer bem, eis aí uma máxima que deve sofrer ao infinito uma variação nas modalidades e nos conteúdos. O refinamento sublime no respeito é também uma maneira de comer bem ou de comer o bem. O bem também pode e deve ser comido e comido bem.

Jacques Derrida. *Il fault bien manger.*
Points de suspension.

*Que todos vayamos juntos, que nadie se quede atrás,
que todo alcance para todos, y que a nadie le falte nada.*

Provérbio Ayamara

Em entrevista a Jean-Luc Nancy, Jacques Derrida levanta a questão do sofrimento animal ligado à alimentação humana: comer é necessário, mas é necessário, também, fazer sofrer? Afinal, o que é comer bem?, lança a questão. Não por justificativa de aporte proteico, nem tampouco por falta de outras matérias, come-se animais. Para Derrida, a virilidade carnívora, que ele denomina como carnofalogocentrismo, é o esquema dominante de cultura ocidental. E é a partir dele, que mesmo os vegetarianos ou culturas ditas não-anthropófágicas, tam-

bém incorporam carnivoramente o outro: não basta abster-se de comer carne para tornar-se um não-carnívoro. [...] Os vegetarianos também podem incorporar, como todo mundo, simbolicamente, algo vivo, carne e sangue, do homem ou de Deus, comenta em sua obra *O animal que logo sou*.

Comer bem é, certamente, uma máxima que sofre ao infinito variação nas modalidades e nos conteúdos. A discussão levantada por Derrida que começa com a pergunta sobre o comer no sentido da incorporação física e nos convida a uma ampliação do pensamento para o modo de incorporação simbólica na cultura do ocidente - do homem branco que toma a sua própria mitologia, seu *logos*, pela forma universal do que se deve designar por razão - é exemplar da multiplicidade das instâncias do *comer* e, logo, da discussão em torno de um *comer bem*.

Comer bem: esse é o tema de interesse central da Nutrição. O caso apontado na discussão entre Nancy e Derrida é apenas um dos exemplos de questões que orbitam ao seu redor. Atualmente, a Nutrição, enquanto campo do conhecimento estabelecido sob o *logos* científico, vem abrindo-se a diálogos transdisciplinares, ao reconhecer que suas questões, que envolvem a relação do homem com o alimento, excedem o campo material da incorporação física, e repousam sob um terreno nômade, para utilizar a ideia de Gilles Deleuze, dotado de interseções com as Ciências Humanas e Sociais.

Marco significativo deste esforço de diálogo foi o destaque concedido à Interdisciplinaridade na área de Nutrição, no documento de avaliação trienal produzido pela diretoria de avaliação da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) em 2013. Neste relatório destaca-se que programas de pós-graduação na área de Nutrição poderão ser

ordenados dentro dos seguintes núcleos de saberes: Nutrição Clínica, Nutrição Básica e Experimental, Ciência e Tecnologia de Alimentos Aplicadas à Saúde, Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva e, por fim, *Ciências Humanas e Sociais em Alimentação e Nutrição*, esta última envolvendo disciplinas e conteúdos como Sociologia, Antropologia, Epistemologia, entre outras.

Reconhecemos, entretanto, que há um longo caminho até o estabelecimento deste campo de reflexão, o da Ciências Humanas e Sociais em Alimentação e Nutrição, que pretende-se a uma abordagem sistêmica, conforme sugere Humberto Maturana, do comer bem. Há de se refletir sobre seu lugar, visto que suas questões encontram-se sempre no limite entre campos diversos do saber.

No Brasil, os primeiros passos dessa jornada foram dados por nomes como Josué de Castro em *Geografia da Fome*, ao relacionar alimentação-território-política em uma análise conjuntural das carências nutricionais. Mais recentemente, a professora Maria do Carmo Freitas reacendeu as luzes deste sendeiro quando em *Agonia da fome* tentou compreender os significados que a fome assume no dia-a-dia daqueles que convivem com esse espectro à sua porta. As professoras Maria Lúcia Magalhães Bosi, Rosa Wanda Diez Garcia, Shirley Donizete Prado e Lígia Amparo também foram pioneiras nestas reflexões e assumem um importante papel hoje no sentido de tentar conferir alguma ordem a este campo em pleno desenvolvimento no país. Ainda mais perto de nós temos a professora Vera Lucia Xavier Pinto, autora de *A última ceia: por uma diet(ética) polifônica*, que lançou as primeiras sementes em nosso território, ampliando o leque de questões em torno do comer bem.

Esse livro sintetiza os nossos primeiros passos ao compilar alguns trabalhos de conclusão de curso de alunos de graduação de duas universidades do Nordeste: Universidade Federal do Rio Grande do Norte e Universidade Federal de Campina Grande. Os trabalhos organizam-se em três seções: na primeira apresenta-se a arte como objeto de conhecimento no estudo do fenômeno alimentar, na segunda discute-se o relevo da análise cultural na compreensão desse fenômeno, por fim, destaca-se o papel da educação alimentar e nutricional como princípio de diálogo.

Por que começar pela arte? A arte oferece a justa medida de quem nós somos como humanos. Em *De perto e de longe*, Claude Lévi-Strauss afirma que a arte é uma via de acesso poderosa a um *mundus imaginalis*, entre os mundos interior e exterior ao indivíduo. Isso explica a aproximação constante entre arte e antropologia em sua trajetória. Em outras palavras, Edgar Morin em *Cabeça bem feita* afirma que em toda obra de arte há uma reflexão sobre a condição humana. É neste sentido que acredita-se que a arte funcione como objeto de conhecimento, neste caso, fornecendo *corpus* de pesquisa para o estudo do fenômeno alimentar. Agnes Félix e Raquel Vitorino propõem análises a partir de um dos escritos literários que mais influenciou a cultura ocidental: a Bíblia. As autoras analisam a relação entre alimentação e erotismo e os fundamentos da prática da comensalidade nos banquetes bíblicos, respectivamente. Viviany Chaves apresenta uma perspectiva adicional para a leitura da fome, uma análise da obra *Quarto de despejo*, com elementos autobiográficos de Carolina Maria de Jesus. Virgínia Motta vai no sentido oposto, o da abundância, que constrói a sociedade lipófoba, conforme denominado por Claude Fischler, e propõe uma leitura da

obra da gaúcha Cíntia Moscovich, *Por que sou gorda mamãe?*. Anais Costa, por sua vez, sai do âmbito literário e apresenta a pintura como seu material de pesquisa. Para analisar os costumes alimentares do século XIX, apresenta a obra de Édouard Manet como um modelo reduzido levistrausiano da sociedade burguesa. Esse é o conteúdo da primeira seção, *Arte para comer e viver bem*.

A segunda seção, *Cultura para comer e viver bem*, apresenta o relevo da análise cultural para a compreensão dos fenômenos alimentares locais. Em *Alimentação, sociedade e cultura*, o antropólogo Jesús Contreras, sublinha a importância da pesquisa antropológica no desenvolvimento de investigações na área da alimentação, sobretudo, naquelas que analisam o comer a partir de suas questões que transcendem a materialidade estrita do alimento, analisando questões políticas, simbólicas, éticas entre outras. Íris Costa convida o leitor a refletir sobre a padronização das práticas alimentares no festejo mais tradicional da Paraíba, o junino, e que Vanessa Nogueira questiona a ideia de tradição ao remontar a história da carne de sol em Picuí, na Paraíba, cidade nacionalmente reconhecida pela produção deste alimento.

Educação para comer e viver bem, a terceira seção, apresenta a educação alimentar e nutricional (EAN) como princípio de diálogo com o outro. Maria Cristina Faber Boog, uma das grandes mestras da EAN no país, reforça em sua última obra, *Educação em Nutrição*, a necessidade de operar diagnósticos educativos com o fim de conhecer as razões e o terreno no qual as práticas alimentares são construídas, para daí sim instaurar processos verdadeiramente dialógicos. A partir desta ótica é que se desenvolveram os trabalhos desta seção. Laysa Nóbrega, trabalhando com Clarice Lispector, e Rafaela

Santos, com Graciliano Ramos, tentam transpor a ideia apresentada na primeira seção, que entende que a arte é objeto de conhecimento também para o desenvolvimento ações de EAN em ambientes escolares junto a crianças e adolescentes. Halana Germano e Helena Pereira tentam, a partir da reflexão sobre suas práticas, trazer elementos para pensar o fazer em EAN. Priscila Cunha, por fim, reconhecendo que a educação é um processo de corpo inteiro, como já disse Friedrich Nietzsche, propõe, alinhada como o Marco de referência em EAN, que a culinária é um dos princípios que deve orientar nossas praticas educativas para um comer bem.

Comer: simples porque integrado ao mais cotidiano do nossos gestos, complexo pela mesma razão. Tentar tateá-lo no âmbito da reflexão científica deixa exposta essa dificuldade de definir e limitar conceitualmente a ideia de um comer bem. Até o momento, a ideia que parece sintetizar esses pressupostos e que assim torna-se aparentada sua é o *viver bem ou bem viver* andino, uma visão holística e integrada do ser humano inserido na grande comunidade terrenal que inclui, além dele, toda a comunidade de vida. São treze os princípios do bem-viver: saber beber, saber dançar, saber dormir, saber trabalhar, saber meditar, saber pensar, saber amar e ser amado, saber escutar, saber falar bem, saber sonhar, saber caminhar, saber dar e receber e, por fim, *saber comer*, princípio que envolve uma clara dimensão ética, com valores de uma civilização focada na centralidade da vida, que vive o sentimento de pertença a um Todo e compaixão para com os que sofrem e de solidariedade entre todos, conforme afirma Leonardo Boff, em *Sustentabilidade: o que é, o que não é*.

Acreditamos que comer bem, e logo o viver bem, passe pelo processo de aprender a partilhar, denominado por Der-

rida de *aprender-a-dar-de-comer-ao-outro*, e pelos andinos a *saber dar e receber*. Nutrir ideias em um livro é um gesto de partilha, de um processo que ativa a interação e, em consequência, na nutrição mútua deste jovem campo em pleno estágio de desenvolvimento. Acreditamos que esse seja o princípio de toda Nutrição Humana.

I.

Arte para comer e viver bem

AROMA DE ESPECIARIAS E LÁBIOS DE MEL: alimentação e erotismo no *Cântico dos cânticos*

Agnes Félix¹

Resumo: A busca por alimentos é motivada por vários fatores, relacionados não só com necessidades biológicas, mas também é possível projetar nesses diversos significados, como o prazer, afeto e relações carnavais. O presente estudo tem objetivo de compreender a relação entre alimentação e erotismo, tendo, como corpus, texto bíblico *Cântico dos Cânticos*. Como estratégia metodológica para análise do texto foi eleita análise temática. Ao realizar a análise temática dos versículos que travam da alimentação em sua interface com o erotismo no *Cântico dos Cânticos*, chegou-se a três categorias de análise: o vinho, as frutas e a simbologia dos corpos. Primeiramente, o vinho que mostrou-se como facilitador da continuidade das relações carnavais. Outra categoria foram as frutas que podem estar relacionadas com conforto, as quais podem ser utilizadas para complementar e preencher o sentimento de perda e carência. E, por fim, a categoria da simbologia dos corpos, que as frutas, em contrapartida, também são simbolizadas como materialização corporal, as quais são a representação do corpo feminino como é percebido a partir da ótica do desejo masculino; a razão de utilização das frutas está relacionada com o apetite e com a vontade de consumir, de devorar e

¹ Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), professora da Escola Multi-campi de Ciências Médicas do Rio Grande do Norte (EMCM) pela UFRN. E-mail: agnesfelix1@hotmail.com

envolver o corpo feminino, assim podendo perceber a representação da dualidade do verbo comer. Com isso, ao refletir e analisar a relação entre alimentação e erotismo no texto bíblico *Cântico dos Cânticos*, pudemos perceber que os alimentos podem transcender a sua representação e sua importância com apenas nutrientes: podem ser símbolo de desejos e paixões implícitas que só podem ser expressas e materializadas através da metáfora com esses. O estudo serviu para ampliar nossas percepções sobre alimentos, materializando a ideia de que o homem se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário, com isso, os alimentos estão além das suas características nutricionais.

Palavras-chave: *Cântico dos Cânticos*, alimentos, erotismo.

INTRODUÇÃO

A literatura é caracterizada por uma relação com a realidade e apresenta certas propriedades de linguagem. Os dois aspectos estão interligados. Uma obra literária não é uma “cópia” ou “descrição” da realidade, mas que, em uma instância preliminar, por usar a linguagem que se constitui em “signos” gráficos e sonoros, ela é uma reconstrução do mundo a partir da percepção do artista, de modo a transmitir aos leitores uma visão particular da realidade (FERREIRA, 2008).

Tomemos como exemplo a poesia que é capaz de trazer para o mundo material um encontro mágico de um homem e de uma mulher. Uma materialização que se torna, poeticamente, possível devido à fusão do ver e do crer, ou seja, não vemos o poema com olhos materiais, mas com olhos do espírito. Assim, os sentidos se tornam servos da imaginação, prontos para criar (ALEXANDRE, 2009).

Na literatura/poesia, o erotismo está relacionado às imagens eróticas que afloram na mente do leitor durante o ato da leitura, quando “a imagem, mental ou escrita, entretém com o visual” (BOSI, 1977, p. 14). Para Paz (1995), “a relação entre erotismo e poesia é tal que se pode dizer, sem afetação, que o primeiro é uma poética corporal e a segunda uma erótica verbal”. Desse modo, essa linguagem - som que emite sentido, traço material que denota ideias corpóreas - é capaz de nomear o mais fugaz e evanescente dos sentimentos: a sensação erótica.

Um exemplo de poesia que possui sentido erótico latente é o texto bíblico *Cântico dos Cânticos*, que trata, do começo ao fim, do amor humano. Curiosamente, porém, em nenhum lugar, explica ou define diretamente o amor. Todavia, o livro tenta, indiretamente de alguma maneira, balbuciá-lo por meio de imagens, metáforas e comparações que abarcam, praticamente, todos os campos da natureza e da produção humana (STORNILO; BALANCIN, 1991). Neste livro, uma das formas para falar o amor é utilizar imagens de alimentos com uma aparente conotação erótica. É, no âmbito religioso, que os alimentos começam por adquirir conotações eróticas (NASCIMENTO, 2007).

Diante das imagens que podem ser atribuídas aos alimentos em textos eróticos e poéticos; o presente trabalho tem o objetivo de compreender a relação entre alimentação e erotismo, tendo, como *corpus*, o texto bíblico *Cântico dos Cânticos*. O referencial teórico utilizado para compreender o erotismo será Georges Bataille, a partir da obra *O erotismo* (1987). Como estratégia metodológica para análise do texto foi eleita a análise temática, proposta por Bauer e Gaskell (2002), para permitir uma reflexão mais aprofundada sobre a obra e sobre o tema discutido.

DESVENDANDO FONTES DE PRAZER

Prazer sexual - o erotismo: a busca por uma continuidade

Embora implique a intensificação da relação amorosa, o erotismo não tem por objetivo o enfoque do ato sexual em si, mas a infinita gama de matizes sensuais que presidem a intimidade entre os sexos. É o despertar da excitação sexual e o seu consequente prolongamento, privilegiando o estado de desejo sobre o ato sexual consumado, de modo a envolver variadas etapas e matrizes da sexualidade, que poderão ou não culminar no ato sexual. Desse modo, entende-se que o erotismo seja um valor em si, independente da realização última do impulso sexual (FRANCONI, 1997).

Se pensarmos na literatura e nas artes, a compreensão do erotismo está em toda parte, vemos que, nessa atividade do desejo, está o gasto, a consumação, a interiorização daquilo se tomava como o que se procura fora de nós (BARROS, 2007). O querer ser procurado e encontrado advém da experiência da união dos corpos que é explicado no Mito do Andrógino encontrado na obra *O banquete*, de Platão, que retrata a explicação da vontade dos homens de serem completados. Assim, o erotismo é a busca a união dos corpos; e, como relatado no evangelho de Marcos no capítulo 10 e versículo 8, “serão ambos uma só carne; e assim já não serão dois, mas uma só carne” (ALMEIDA, 1993).

Nessa linha de pensamento, o mito e as demais definições apresentam pontos de convergência com pensamento de Georges Bataille sobre o erotismo. Bataille, em *O erotismo* (1987), reflete intensamente sobre a complexidade da vida erótica, ressaltando a íntima relação entre essa e a experiência místico-religiosa. Segundo ele, o erotismo diz respeito a uma

experiência pessoal e individual; seu sentido último e a fusão, ou seja, a ausência do limite (PIRES, 2007).

Segundo Bataille, há, entre os seres, um abismo, uma descontinuidade; em razão de todos os seres serem distintos uns dos outros. Na reprodução, quando os seres descontínuos se unem, estabelece-se, pela fusão entre eles, uma continuidade, independente de sua diferença - "... a reprodução leva à descontinuidade dos seres, mas ela põe em jogo sua continuidade, isto é, ela está intimamente ligada à morte..." (BATAILLE, 1987, p. 13).

A continuidade, entretanto, é obtida na geração de um novo ser, é cessada ao nascimento e, ironicamente, o novo ser apresentará em si a "nostalgia da continuidade perdida" (BATAILLE, 1987, p.15) e tentará, durante sua existência, alcançar o sentimento de continuidade para poder substituir sua descontinuidade e isolamento - "... a obsessão de uma continuidade primeira que nos une geralmente ao ser..." (BATAILLE, 1987, p. 15). O erotismo seria, assim, essa busca pela continuidade, pela completude.

Com isso, Bataille quis passar, à sua maneira, um modo de compreender a ótica de erotismo, que transcenderia além do ser e além do corpo, pois "a provação da vida até na morte é desafio, tanto no erotismo dos corações quanto no dos corpos, desafio, por indiferença, à morte. A vida é acesso ao ser: se a vida é mortal, a continuidade do ser não o é" (BATAILLE, 1987, p. 22).

Prazer de comer - alimentação e erotismo

Em busca desta completude, o homem criou seus rituais da conquista. O erotismo, portanto, envolve um jogo estratégico onde as principais armas são, por exemplo, a música, a poesia, e, é claro, a comida.

O homem come não apenas porque sente fome, mas porque sente prazer (TIGER, 1993). A alimentação é motivada por vários fatores que vão além dos fatores que se relacionam com nossa necessidade biológica (NASCIMENTO, 2007). É possível projetar, nos alimentos, significados que nada têm a ver com mitigar necessidades alimentares, buscando, com isso, através do comer, satisfazer nossas necessidades afetivas ou de realização sexual (JACKSON, 1999).

Dentre os alimentos, existe uma classe denominada Afrodisíacos, que são as substâncias ou alimentos que simbolizam a fertilidade e que são creditados a eles as funções de: fortificar o corpo, aumentar a função sexual e estimular o desejo, melhorando a relação amorosa (LINS; BRAGA, 2005). O termo “afrodisíaco” se origina da palavra grega *aphrodisiakós*, relativa ao mito de Afrodite, deusa do amor e da beleza sensual, mais especificamente do amor carnal (NASCIMENTO, 2007).

Seja por eficácia bioquímica ou fisiológica; ou relacionados a lendas e mitologias; ou pela semelhança da forma, os alimentos afrodisíacos agem de alguma forma nos sentidos, proporcionando uma agradável sensação de bem-estar.

Alves (1999, p. 11) relata que “... os homens e as mulheres misturam os órgãos e as funções do sexo com poesia, perfumes, música, comida, pintura...”. Portanto, os casais associam os alimentos, o desejo e o prazer aos sentidos, assim os afrodisíacos podem influenciar os sentidos singularmente ou em combinação entre eles. Um alimento que estimula a libido e aumenta a capacidade sexual poderia ser qualquer manjar natural e atrativo pelo olhar, pelo olfato e pelo gosto. Mas tudo isso não significa que os efeitos serão iguais para todos. Sem muito mistério, o melhor afrodisíaco é o amor, a comida, o companheiro, sempre bem entretido com a imaginação e muito humor (BASSO, 2004).

Prazer de ler - cânticos dos cânticos

O *Cântico dos Cânticos*, de Salomão é um livro poético que consta na Bíblia como parte integrante das Sagradas Escrituras (STADELMANN, 1993). A tradução literal da expressão “*Cântico dos cânticos*” é “*o mais belo (o maior) de todos os cânticos*”. O livro é chamado de o mais belo porque é o objeto da realidade mais bela, o amor: quão belo é o teu amor (SANTOS, 2011).

Existem várias indagações sobre a autoria dos Cânticos. Há os adeptos da autoria salomônica, que apoiam tal atribuição, a começar pelo próprio título onde está dito que se trata do mais belo Cântico de Salomão. Salomão é mencionado em várias partes do poema e, para muitos, identificado como o amante ou o “esposo” de Sulamita. Há claras referências à riqueza, ao luxo, à presença de bens importados, característicos do reino de Salomão (CAVALVANTI, 2005). Segundo Storniolo e Balancin (1991), existem duas perspectivas diferentes com relação à interpretação do *Cântico dos Cânticos*: a Interpretação religiosa e a Interpretação profana.

Na Interpretação Religiosa, o Cântico fica inteiramente espiritualizado. Segundo o Novo Testamento: Cristo seria o amado, e o povo cristão seria a amada; o Cântico seria a parábola sobre o amor de Cristo pela Igreja (STORNILO; BALANCIN, 1991). Na Interpretação Profana, o Cântico seria apenas uma antologia de cânticos de amor para celebrar o amor humano (STORNILO; BALANCIN, 1991). O *Cântico dos cânticos* exalta e canta o amor entre o homem e a mulher, dentre os diversos tipos de amor o exemplar e paradigmático (SANTOS, 2011).

Vale ressaltar que o Cântico é poesia. Uma das características da poesia é trabalhar a linguagem nos seus múltiplos significados. Todo texto poético tem por natureza a capacidade de desvelar realidades diferentes, por meio de símbolos, associações, evocações, comparações, etc. (SANTOS, 2011). Nos Cânticos, a fruta é uma imagem do corpo representada como símbolo de amor e metáfora para mulheres: doce e nutritiva, sensualmente prazerosa. Símbolos de corpos amantes e do desejo corporal no *Cântico dos Cânticos*, a fruta permaneceu um objeto de desejo.

REFERENCIAL TEORICO E ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS

O referencial teórico utilizado para compreender erotismo será Bataille, a partir da obra *O erotismo* (1987). Para Bataille, a compreensão do erotismo está associada à ausência de limites levando à dissolução da descontinuidade; e o desejo erótico da busca da continuidade perdida, da completude do ser, própria de nossa natureza; a experiência da união dos corpos em um só.

Para *corpus* utilizamos um dos livros da Bíblia, pois entendemos que a Bíblia se trata de uma obra que há anos é uma das mais lidas no mundo, influenciando em soberania a cultura ocidental, por meio de suas narrativas. Assim observamos a importância deste livro ser interpretado como um texto literário. Com isso, o *corpus* foi composto pelo livro “*Cântico dos Cânticos*”, que faz parte dos livros poéticos do Antigo Testamento na Bíblia. O poema é o único livro da Bíblia que é todo composto por diálogos. Durante estes, o amado, para expressar o seu amor, faz alusões da amada a paisagens, animais e, principalmente, a alimentos.

O *corpus* foi analisado a partir da metodologia de análise temática, de acordo com Bauer e Gaskell (2002), o qual recomenda um procedimento gradual de redução do texto qualitativo. Primeiramente, realizamos a primeira redução, onde os textos foram parafraseados em sentenças mais sucintas. Após isso, efetuamos uma segunda redução em que as sentenças foram parafraseadas em palavras-chaves. “Ambas as reduções operam com generalização e condensação de sentido” (BAUER; GASKEL, 2002. p. 107). A partir disso, essas palavras foram separadas em categorias, para serem interpretadas e analisadas.

Durante o desmembramento da análise das categorias, usamos narrativas da mitologia grega e romana como estratégia de apoio à discussão dos resultados. Assim, como apresentado por Lévi-Strauss (1989, p.39), assumimos os lugares de cientista e de *bricoleur*, pois por meios artesanais elaboramos um objeto material que é também um objeto de conhecimento. Assim, através dos mitos podemos ter uma maior percepção reflexiva em situações que necessitam de uma representação metafórica para serem interpretadas.

Portanto, nesse trabalho buscamos dialogar o conjunto estruturado presente no *Cântico dos Cânticos* e os fragmentos de conjuntos estruturados dos mitos gregos e romanos, assim utilizando um mito para entender o outro; buscando um maior respaldo para organizar novas informações e percepções sobre a relação entre alimentação e erotismo.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao realizar a análise temática do *Cântico dos Cânticos*, chegou-se a três categorias de análise: vinho, como principal bebida representadora e facilitadora do erotismo; frutos,

como representação nostálgica do conforto dos corpos; e simbologia dos corpos, como a devoração e representação material dos corpos pelo desejo psíquico masculino.

“Maior é o seu amor do que o vinho”: o poder vital e inebriante do vinho

Na obra do *Cântico dos Cânticos*, o vinho se mostrou a bebida mais presente e que está diretamente relacionada com o erotismo, através do simbolismo que está por trás na sua representação. Por ser uma bebida produzida desde a antiguidade e por possuir um modo de preparo que requer paciência e criatividade, houve o desenvolvimento de uma atribuição simbólica durante os tempos, tanto em relacionar a mitologia através do auxílio dos deuses quanto na psíquica e simbolismo dos consumidores. Assim, o vinho pode ser tido como a mais simbólica das bebidas.

O vinho, no decorrer da história e das civilizações e religiões, apresentou simbologias distintas e se mostrou como uma das bebidas principais presentes em todas as ocasiões. No cristianismo, pela colocação de Jesus, tomando o cálice de vinho, dizendo: “Bebei dele todos, porque isto é o meu sangue” (ALMEIDA, 2011, p. 42), o vinho foi tido como a representação do sangue por ser um líquido de coloração avermelhada, denso e vital, ganhando, assim, sua grande importância.

Esse simbolismo de união entre homem e Deus remete à teoria de erotismo sagrado de Bataille quando diz ser “busca de uma continuidade do ser perseguida sistematicamente para além do mundo imediato, aponta uma abordagem essencialmente religiosa; o erotismo sagrado confunde-se com a busca, exatamente com o amor de Deus.” (BATAILLE, 1987, p. 15). Assim, há o início da percepção de que o vinho pos-

sui o poder indutor e facilitador da continuidade. No caso do erotismo sagrado no cristianismo, há a continuidade e união simbólica do homem com Deus.

Na Grécia, além de estar contido em vários contos mitológicos, o vinho tinha a propriedade de facilitar ao homem a aquisição do conhecimento da verdade – um elemento simbólico espiritual-, sendo sua utilização praticamente obrigatória nos simpósios (AMUI, 2007).

Podemos ter melhor percepção do poder inebriante do vinho através do mito grego de Eros e Psiquê. Por exemplo, o vinho precede o primeiro relacionamento entre eles. Psiquê, em sua primeira visita ao palácio de Eros, recebe um banquete regado a vinho e especiarias. Esse banquete precede a perda da virgindade de Psiquê e simboliza a sua união com Eros, filho de Afrodite (AMUI, 2007).

Assim, o vinho possui um componente erótico e sexual de intenso desejo e paixão. De acordo com Platão: “[...] o vinho, que é a um só tempo ‘sacramento e divertimento’, foi dado aos homens pelos deuses para favorecer suas relações.” (MAFFESOLI, 1985). Pode-se perceber que o vinho faz despertar o desejo adormecido entre os casais, assim criando um vínculo entre eles, uma continuidade através do grupo, formando uma união forte, densa e vital como o sabor do vinho. Com isso, esse se mostra como o facilitador da continuidade dos corpos, remetendo à morte da descontinuidade. O vinho favorece a passagem da fantasia e do pensamento para o ato, para o corpo. Esse poder de facilitador é percebido através do *Cântico dos Cânticos*: “E o teu paladar, como o bom vinho para o teu amado, que se bebe suavemente e faz com que falem os lábios dos que dormem”.

Assim, no *Cântico dos Cânticos*, o vinho é a representação do vínculo marcante que é o desejo e o amor entre o casal:

“Beije-me com os beijos da sua boca, porque melhor é o seu amor do que o vinho”. O vinho é o referencial marcante de desejo do casal. E, além disso, é o meio pelo qual o amado tem acesso psíquico ao sabor da amada. Esse se embriaga com o vinho como se estivesse consumindo a vitalidade do amor de sua amada. É através do vinho que o amado mantém acesa a memória do sabor e da intensidade da amada, mesmo essa estando distante.

A partir dos versos como um todo, percebe-se que há representações tanto do significado do vinho para o cristianismo quanto para a mitologia grega, vemos que a relação do casal é tida como um amor denso e vital, como o sangue; e o vinho é o que facilita a união dos corpos, assim podendo haver a continuidade do ser.

Além do vinho, o *Cântico dos Cânticos* também cita: “*Colhi a minha mirra com a minha especiaria, comi o meu favo com o meu mel, bebi o meu vinho com o meu leite*”. Assim, outra bebida que também é citada é o leite. Porém, a partir da análise do texto, pudemos perceber a grande diferença entre a simbologia do vinho e do leite para o casal. O leite e o vinho são o alimento da inocência e a bebida da vida adulta, respectivamente, símbolos do alimento puro e do prazer absoluto.

Podemos perceber que, no *Cântico dos Cânticos*, a amada passa por vários momentos marcantes, pois ela experimenta tanto a infantilidade em sua inocência quanto a malícia e sensualidade em sua embriaguez, pois o leite e o vinho é que dão sabor ao seu corpo. Ela é transformadora como o vinho e restauradora como o leite. O vinho a representa em momentos de entrega carnal ao amado, quando esse pode embriagar-se dos fluidos femininos; já o leite mostra o carinho e a doçura do amor inocente. Assim, o leite está mais relacionado ao conforto, à inocência e à maternidade.

Essa ideia de alimentos que confortam, nos *Cânticos dos Cânticos*, está bem representada com relação às frutas, que são utilizadas para suprir a carência do amado através da sua suculência.

“Confortai-me com maçãs”: os frutos confortadores da cornucópia

Em vários textos literários, as frutas são mencionadas como símbolos de desejo tentação e fertilidade, não só por sua suculência e doçura, mas também por ser atrativa aos olhares carentes. No *Cântico dos Cânticos*, percebe-se a fruta sempre por trás do erotismo e da representação feminina. O esposo, ao deparar-se em momentos de solidão e de desejo, dirige-se à Sulamita recordando as frutas: *“Sustentai-me com passas, confortai-me com maçãs, porque desfaleço de amor”*. Nessa suplica, o amado sente falta do conforto trazido pela amada que também pode ser um conforto acalentado pela representação feminina através das frutas.

Existem alimentos que confortam, que proporcionam uma nostalgia sentimental ao serem comidos, e esse é o desejo do amado: comê-los como se estivesse se deliciando da sua amada, e assim sentindo-se bem e podendo sentir o gosto de provar e recordar os prazeres. Assim, as frutas mostram ser uma representação feminina do desejo masculino, em que o homem é tentado e tenta envolver e desfrutar o alimento, e a mulher seduz através da sua doçura e suculência.

Essa analogia remete à metáfora na representação da Cornucópia da mitologia romana. Essa é representada por um cesto em forma de chifre com uma abundância de frutas e flores se espalhando dele assim tornando-se um símbolo representativo de fertilidade, riqueza e abundância.

Além dessa representação a cornucópia também pode ser um símbolo erótico. O chifre por ser tido como um símbolo fálico, representando o sagrado masculino. E o seu interior simboliza o útero, que, quando cheio de alimentos, simboliza a generosidade da terra fértil, representando o sagrado feminino.

No *Cântico dos Cânticos*, há sempre uma predominância das frutas representando o feminino, sendo retratado através do psíquico metafórico do desejo masculino. Isso é o que está mais à mostra e o que consegue ser mais visto através da leitura e da análise, porém, subentendido, sempre há a simbologia fálica; assim como a cornucópia, em que o que é mais bem visto e mais chamativo são as frutas que representam o feminino, mas o que dá suporte, o que envolve e o que afaga é o masculino; é nessa representação em que vemos o desejo e o fálico implícitos.

Como vemos na metáfora da Cornucópia, o desejo masculino sofre de certa carência que necessita ser suprida, acalentada e confortada pela representação feminina, por isso a cesta está repleta de frutas, para que haja o preenchimento e conforto dessa carência, porém chega um momento em que essas frutas começam a não caber mais na cesta, o desejo se torna tão faminto que as frutas começam a dispendar para fora dela. Essa metáfora representa o desejo contido no enredo do *Cântico dos Cânticos*, pois comida e amor, nesse texto, são uma combinação inseparável de necessidade e prazer, sustento e excesso.

Esse dispêndio e excesso remetem ao princípio da perda de Bataille, no que diz: “A perda deve ser a maior possível para que a atividade adquira seu verdadeiro sentido” (BATAILLE, 1975, p. 30) a dúvida deve conter o sacrifício. Por isso, durante



Figura 1 - Adam and Eve. Hans Baldung Grien, 1511.

o texto e na metáfora da cornucópia, há a grande abundância de frutos para que o conforto, através dessas, ganhe realmente seu sentido. O amor erótico é uma experiência dos excessos, uma experiência do limite.

Podemos ver que, no texto, muitos sabores são sugeridos nesse poema sensual. *“Desejo muito a sua sombra e, debaixo dela, me assento; e seu fruto é doce ao meu paladar”*. Todos eles são doces, alguns especialmente nutritivos, outros totalmente inebriantes: romãs, figos, uvas, tâmaras, maçãs, nozes e bolos de passas.

A romã é uma das principais frutas mais presentes no *Cântico dos Cânticos*, sempre está associada ao sexo feminino e ao seu desejo. Também está relacionada à fertilidade por ser uma fruta repleta de sementes, podendo simbolizar um útero fértil: *“Os teus renovos são um pomar de romãs, com frutos excelentes: o cipreste e o nardo”*. Além disso, com relação às

sementes, a romã torna-se o equivalente simbólico à renúncia da unidade do ser e da escolha perigosa, de fato, da própria multiplicidade, pois, dentro dessa, há o múltiplo unido em uma única representação, assim remetendo à continuidade dos corpos através da complementariedade.

A partir dessa ideia de união, podemos ver a romã como símbolo de união entre Ades e Perséfone, a qual, ao deliciar-se de uma romã, ficou presa ao mundo inferior, assim a fruta pode ser vista como símbolo da continuidade e de tentação, pois Perséfone foi tentada a provar da romã, assim unindo-se a Ades.

Outra fruta que é muito citada no *Cântico dos Cânticos* e apresenta um simbolismo maior relacionado à tentação é a maçã. Diferente da maioria das outras frutas que representam o conforto e a doçura da inocência, a maçã está mais relacionada à malícia e à atração, pois foi através dela que Eva caiu em tentação e foi atribuída a denominação de fruto proibido. Por ser uma fruta tida como tentadora e maliciosa, a maçã está mais relacionada à simbologia dos corpos no *Cântico dos Cânticos*, o psíquico do amado utiliza as frutas como metáfora para materializar o corpo da amada.

“Teus peitos serão como os cachos na vide”: a materialização simbólica dos corpos

Além da representação de confortadoras, as frutas, também, podem adquirir a simbologia dos corpos no texto bíblico. Pudemos perceber que a romã e, principalmente, a maçã possuem varias representações e significados, principalmente eróticos relacionados à tentação e desejo. A principal história que mostra uma das representações da maçã como uma tentação é o no texto bíblico de Gênesis. A xilogravura de Has

Baldung Grien, *Adam and Eve*, representa esse conto bíblico, na qual a mão esquerda de Eva está oferecendo uma maçã a Adão, mas Adão parece querer colher sua própria fruta e de uma carne diferente: estando atrás de Eva, sua mão direita está colhendo duas maçãs da árvore, enquanto sua mão esquerda está acariciando o seio de Eva (MAZZONI, 2009).

Essa imagem associa, por meio de metáforas visuais e símbolos, a maçã e o seio – da perspectiva de Adão: o prazer da maçã redonda e suave é semelhante ao prazer derivado do seio de Eva (MAZZONI, 2009). Além disso, percebe-se que Adão pode sentir o corpo através do toque na própria matéria, no próprio seio; e através do seu psíquico, no toque subjetivo na essência da maçã representando o seio.

Esse processo discriminatório revela então que, o humano tem uma realidade de essência, de natureza mais íntima e profunda daquilo que faz que o humano seja, o que é, indo além da própria matéria. O dualismo soma e psique fruto do pensamento cartesiano contribuiu para que o ser que é em cada corpo, não pudesse manifestar-se na plenitude de sua essência.

A partir dos Cânticos pudemos perceber que as frutas são tidas como representação do corpo, assim materializando o psíquico erótico da continuidade. O corpo simbólico é o que proporciona a redenção do amor e do desejo entre o casal, sendo fundido em um só ato de entrega.

É através dessa materialização do corpo que o amado, principalmente, consegue expressar o seu psíquico, na forma de comparação com frutas: “*Os teus lábios são como um fio de escarlata, e o teu falar é doce: a tua fronte é qual pedaço de romã dentre os tuas tranças*”. A dimensão sagrada e simbólica

do corpo traz a representação do que transcende nosso entendimento e consciência (MENDONÇA, 2004).

Além disso, o amado consegue expressar o seu desejo de devoração e de apropriação do corpo da amada, onde esse consegue chegar ao ápice do seu desejo: *“Dizia eu: Subirei à sua palmeira, pegarei em seus ramos; e então os teus peitos serão como os cachos na vide, e o cheiro da tua respiração, como o das maçãs”*.

Porém, que importância há em simbolizar o corpo com as frutas? Porque não ser direto em sua expressão? Isso é totalmente justificado através da reflexão de Vertuno à Pomona, na mitologia romana, que disse: “Se a árvore ficasse só, sem a vinha lhe cingindo o tronco, nada teria para nos atrair ou nos oferecer, a não ser folhas inúteis” (BULFINCH, 2006, p. 86). Assim, percebemos que a ideia de metáforas e de materialização do psíquico através das frutas, foi a chave na qual o amado encontrou para expressar-se, sem ser vulgar; e mostrar o seu desejo incessante na ausência da amada, pois essa, a seus olhos é como *“Como um pedaço de romã, assim são as tuas faces entre as tranças”*.

Portanto, através do *Cântico dos Cânticos*, pudemos confirmar a teoria de que os alimentos podem sim adquirir um simbolismo erótico e podem ser tidos como afrodisíacos por semelhança através da analogia, materialização e metáforas desses com partes do corpo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao refletir e analisar a relação tênue entre alimentação e erotismo no texto bíblico o *Cântico dos Cânticos* pudemos perceber que os alimentos podem transcender a sua representação e sua importância com apenas nutrientes; esses podem

ser símbolo de desejos e paixões implícitas que só podem ser expressas e materializadas através da metáfora com esses. No texto, o vinho mostra-se como facilitador da continuidade das relações carnis e é representativo da vitalidade e da densidade do sentimento mutuo do casal; as frutas podem oferecer a continuidades dos corpos com relação ao conforto imediato; e simbologia dos corpos, como a devoração e representação material dos corpos pelo desejo psíquico masculino.

Portanto, ao refletirmos sobre a importância desse estudo pudemos perceber que esse serviu para ampliar nossas ideias e percepções sobre alimentos, materializando a ideia de que o homem se alimenta de carne, de vegetais e de imaginário, com isso, os alimentos estão além das suas características nutricionais, pois podemos atribuir a esses vários significados simbólicos e subjetivos, assim encontrando a nossa continuidade através da atribuição da memória, sentimentos e, principalmente, de desejo, sensualidade e erotismo. Pensar nisso em nossas práticas pode oferecer-nos outras vias para se trabalhar a questão da educação alimentar e nutricional. O tema da alimentação e erotismo abriria muitas possibilidades de discussão, por exemplo, entre adolescentes.

REFERÊNCIAS

ALEXANDRE, S. F. A imagética do amor e do sexo urdidos pela voz poética: em cântico dos cânticos de Salomão. **Pedagogia e Autonomia: Identidade Didática e Organização dos Saberes** (PAIDOS), Goiás, v. 1, 2009. Disponível em: <http://www.slmb.ueg.br/paidos/artigos/1_imagetica_do_amor.pdf>. Acessos em 28 jul. 2012.

ALMEIDA, J. F. A. (Trad.). **A Bíblia Sagrada: o antigo e o novo testamento**. 2. ed. São Paulo: Sociedade Bíblica do Brasil, 1993.

ALVES, R. **E aí? Cartas aos adolescentes e a seus pais**. Campinas: Papirus, 1999.

AMUI, J. M. **Vinho: uma imagem arquetípica**. 2007. 128 f. Dissertação (Mestrado em psicologia clínica) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2007.

BARROS, L. G. **Erotismo mítico da ninfeta**. 2007. 108f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2007.

BASSO, M. R. Alimentos afrodisíacos: Mitos, Ritos, Crenças e Verdades. 2004. 119f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Segurança alimentar) – Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

BATAILLE, G. A noção de despesa. Rio de Janeiro: Imago, 1975.

_____. **O erotismo**. Tradução de Antônio Carlos Viana. Porto Alegre: L&PM, 1987.

BAUER, M. W; GASKELL, G. **Pesquisa Qualitativa com Texto, Imagem e Som: um Manual Prático**. Petrópolis: Vozes, 2002.

BOSI, A. **O ser e o tempo da poesia**. São Paulo: Cultrix, 1977.

BULFINCH, T. **O livro de ouro da mitologia**: histórias de deuses e heróis. Tradução de David Jardim. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

CAVALCANTI, G. H. **O Cântico dos Cânticos**: um ensaio de interpretação através de suas traduções. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2005.

FERREIRA, J. C. L. A Bíblia como Literatura - Lendo as narrativas bíblicas. **Revista Eletrônica Correlatio**, São Paulo, v. 7, n. 13, p. 4-13, 2008. Disponível em: <<https://www.metodista.br/revistas/revistasmetodista/index.php/COR/article/view/1650/1646>>. Acessos em 07 ago. 2012.

FRANCONI, R. A. **Erotismo e poder na ficção brasileira contemporânea**. São Paulo: Annablume, 1997.

JACKSON, E. **Alimento e transformação**: imagens e simbolismo da alimentação. Tradução de Maria Sílvia Mourão Netto. São Paulo: Paulus, 1999.

LÉVI-STRAUSS, C. **O pensamento selvagem**. Tradução de Tânia Pellegrini. Campinas: Papirus, 1989.

LINS, R. N; BRAGA, F. **O livro de ouro do sexo**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.

MAFFESOLI, Michel. **O conhecimento comum**. São Paulo: Brasiliense, 1985.

MAZZONI, C. **As mulheres na cozinha de Deus**: escritos culinários gastronômicos e espirituais. São Paulo: Loyola, 2009.

MENDONÇA, J. G. R. O corpo e sua dimensão simbólica. **Revista de educação, cultura e meio ambiente**, Rondônia, v. 8, n. 29, 2004.

NASCIMENTO, A. B. **Comida - Prazeres, Gozos e transgressões**. 2. ed. Salvador: Editora EDUFBA, 2007.

PAZ, O. **A dupla chama: amor e erotismo**. Tradução de Wladyr Dupont. São Paulo: Siciliano, 1995.

PIRES, R. E. Erotismo e religião: um diálogo instigante. **Revista Brasileira de Psicanálise**, São Paulo, v. 41, n. 2, p. 141-148, 2007. Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?pid=S0486-641X2007000200013&script=sci_arttext>. Acessos em 11 set. 2012.

SANTOS, M. A. dos. Introdução ao Cântico dos Cânticos. In: **BÍBLIA**. Português. Bíblia Sagrada: Edição de estudos. Tradução de João José Pedreira de Castro. 1. ed. São Paulo: Editora Ave Maria, 2011.

STADELMANN, I. L. Cântico dos Cânticos. 2. ed. São Paulo: Loyola. 1993.

STORNIOLO, I; BALANCIN, E. M. **Como ler o cântico dos cânticos: o amor é uma faísca de Deus**. São Paulo: Edições Paulinas. 1991.

TIGER, L. **A busca do prazer**. Rio de Janeiro: RJ, Objetiva, 1993.

A ÉTICA ALIMENTAR BÍBLICA:
os fundamentos da prática da comensalidade
nos banquetes bíblicos

*Raquel Santos Vitorino*²

Resumo: Os banquetes, desde a Idade Antiga, oferecem elementos para reflexão sobre a passagem natureza-cultura operada via comensalidade no âmbito da culinária humana. E a Bíblia enquanto obra literária, maior influência na formação da cultura ocidental, deixa pistas para a compreensão dos movimentos que instituíram tal prática de sociabilidade em torno da comida, bem como nos ajuda a refletir como eles ecoam em nossas práticas atualmente. Assim, este artigo objetiva compreender a ética constitutiva de banquetes descritos no texto bíblico, tendo como *corpus* a Bíblia. As análises do texto foram realizadas segundo a proposta de Bauer e Gaskell. Os resultados apontaram para três tipos de comportamento que regiam os atos de partilha de alimentos: (1) a *ética da passagem*, que serve como signo de uma mudança na vida coletiva ou individual; (2) a *ética da comunhão*, que cria uma esfera de partilha de valores, conquistas, ideais, de cuidado em favor de alguém ou um povo, visando a um fim político; e (3) a *ética do poder*, partilhas que engendram relações de acordo, de demonstração do poder via produção de imagens de fartura e que desenham distinção entre soberano e súditos. Nessa ótica, pensar em alimentação envolve focar não ape-

2 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG).
E-mail: raquelvitorino_@hotmail.com.

nas no componente nutricional, mas pensar os símbolos, a imaginação coletiva, a sociabilidade, enfim, as questões que perpassam o humano.

Palavras-chave: comensalidade, sociabilidade, cultura.

INTRODUÇÃO

Toda linguagem, além de um valor racional e funcional, contém seus ruídos, desvios e aspectos simbólicos. Assim também a alimentação que, para além de seu componente nutricional, reveste-se de cultura, sociabilidade e de aspectos da subjetividade humana (CANESQUI, 2005).

A alimentação humana transversaliza a sua existência: profissões, objetos de consumo, rituais de agregação, obras literárias e cinematográficas, novas formas de relacionamentos (TIGER, 1993). Foquem-se os seguintes rituais: o início e a manutenção das relações pessoais e de negócios, a expressão de amor e carinho, a distinção de um grupo, a reação a um estresse psicológico ou emocional, o significado de *status* social ou de riqueza, recompensas ou castigos, reconhecimento, fortalecimento da autoestima, exercício do poder político e econômico, prevenção e tratamento de enfermidades físicas e mentais, mudanças de hábitos.

Todos esses são eventos relacionados e marcados pelo consumo de alimentos em uma rede de sociabilidades. (NASCIMENTO, 2007). Esse componente social que habita o ato de comer e beber em comunidade define a comensalidade. *Mensa*, do latim, significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o que se come, mas, principalmente, como se come (MOREIRA, 2010). O que poderia ser dito sobre os rituais de comensalidade em um dos livros que, segundo Sellier (2011), mais influenciou a formação da cultura ocidental: a Bíblia?

Os textos bíblicos fornecem inúmeros exemplos de como a vida antiga foi centrada em torno das refeições: festas de casamento, rituais de sacrifícios, banquetes reais e outras ocasiões apresentam a comida e seu modos de consumo como protagonistas. Esses escritos, além de relato dogmático, são narrativas mitológicas que colonizam o imaginário de uma civilização (SELLIER, 2011). Assim sendo, Ferreira (2008) apresenta a possibilidade de tomar a narrativa bíblica como texto literário para fins de análise.

Tomando este referencial como ponto de partida, além da afirmação do antropólogo Claude Lévi-Strauss (1989), que acredita que a literatura enquanto forma de arte pode ser tomada como modelo reduzido para compreensão da cultura, é que nascem as questões que animam este trabalho: que ética estrutura os banquetes narrados no texto bíblico? Como essa ética ecoa nas nossas práticas alimentares atualmente?

Portanto, este ensaio tem o objetivo de compreender a ética constitutiva de banquetes descritos na bíblia. Acredita-se que este seja um exercício de reflexão sobre o campo teórico daqueles que trabalham com alimentação e que acreditam, como Lévi-Strauss (1991), que aquilo que é bom para comer também é bom para pensar.

METODOLOGIA

Justificativa para seleção do *corpus*

A Bíblia neste trabalho é tomada como texto literário (ALMEIDA, 2011). Sua escolha – em um trabalho que tenta compreender o fenômeno cultural da comensalidade – justifica-se, pois esta é uma das obras, ao lado das narrativas mitológicas gregas e dos escritos do direito romano, mais lidas no

mundo e que influencia em sobremaneira a cultura ocidental, conforme destaca Sellier (2011). O *corpus* específico de análise é delimitado pelo Velho testamento (VT), de Gênesis ao livro de Malaquias; e os quatro evangelhos do Novo testamento (NT), do Evangelho de Mateus ao de João.

Técnica de análise dos dados

O *corpus* foi analisado a partir da metodologia de análise temática, que é um tipo de análise de conteúdo. De acordo com Bauer e Gaskell (2002), a análise temática é um procedimento gradual de redução do texto qualitativo. Inicialmente, realiza-se a primeira redução, na qual os textos foram parafraseados em sentenças mais sucintas. Após isso, efetua-se uma segunda redução em que as sentenças foram parafraseadas em palavras-chaves.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Puderam ser classificadas algumas linhas de reflexão: a Ética da Passagem, a Ética da Comunhão e a Ética do Poder. Isso, ademais, nos fez criar uma reflexão sobre a conduta do homem em relação às suas práticas alimentares exercitadas na contemporaneidade.

Ética da Passagem

Pode-se dizer que são movidos por uma ética da passagem os banquetes que, inseridos no sistema alimentar³

3 Segundo Fischler (1995), sistema alimentar são representações, crenças e práticas que estão associadas a ele e que os indivíduos que formam parte de uma cultura ou de um grupo no interior desta cultura partilham. Cada cultura possui uma cozinha específica que implica classificações, taxonomias particulares e um conjunto complexo de regras que atendem não apenas à preparação e combinação de alimentos, mas também a sua colheita e consumo.

apresentado no texto, têm como principal objetivo marcar uma mudança na vida de um indivíduo ou coletividade.

No *corpus* analisado foram encontrados banquetes que explicitam a ética da passagem: como os banquetes de casamentos, aniversários e os fúnebres. As primeiras menções que temos na história ocidental aos matrimônios são descritas em textos bíblicos. Nesses relatos os cônjuges eram expostos a algum ritual religioso para oficializar o enlace. Aqui serão destacadas pelo menos dois fragmentos que se referem à passagem dos matrimônios: o casamento de Jacó e Raquel e o casamento do rei Assuero e Ester. Duas cerimônias com diferentes propostas, mas com a mesma finalidade: celebrar o contrato matrimonial.

(1) Jacó, filho de Rebeca quando chega em Harã conhece a pastora Raquel e descobre que também ela é sua prima, filha de Labão, irmão de sua mãe. Jacó, no momento que conheceu Raquel, amou-a e prometeu servir a Labão por sete anos para ter a sua filha. Após esse tempo, Labão não entregou Raquel, mas sim Lia, filha mais velha, visto que era de costume casar a filha mais velha antes da mais nova. Jacó, então, serviu a Labão por mais sete anos para ter sua amada e quando o tempo se completou Labão entregou Raquel. Para selar cada um dos casamentos Labão ofertou banquetes públicos entre amigos e familiares oficializando seu acordo com Jacó.

(2) Já no segundo caso, tem-se o exemplo do banquete que marca o matrimônio do rei Assuero com Ester. O rei Assuero, após afastar Vasti como rainha do seu reinado, vai em busca de uma nova mulher. A escolhida foi Ester, uma jovem cheia de formosura. Ester encantou o rei Assuero e o próprio sabia que a presença de uma nova rainha em seu reinado demonstraria mais confiança para o povo. Foi realizada uma cerimô-

nia de casamento em comemoração, sendo selada publicamente com um banquete para todos os cidadãos de Susã. Tal repasto convivial ficou conhecido como o *Banquete de Ester* onde o rei distribuiu presentes segundo sua generosidade.

Como se pode perceber, os casamentos, já no relato bíblico, tinham como função marcar uma passagem que, mais do que um laço afetivo, constituíam-se em um contrato, um negócio realizado a conselho de seus pais, tutores ou ancestrais (Labão, Mardoqueu ou Mordecai, esse último primo e tutor de Ester).

O principal papel do casamento, portanto, era servir de base a alianças cuja importância se sobrepunha ao amor e à sexualidade (ARAÚJO, 2002). Labão procurava uma ética comunitária com o casamento de Jacó e Raquel; Assuero intencionava assegurar seu poder, manutenção dos limites territoriais e perpetuar sua linhagem; Mordecai, por sua vez, preocupado com o destino do povo judeu, pauta pela ética judaica: por um lado, é preciso ser fiel ao rei da terra na qual se vive e, ao mesmo tempo, não se pode esquecer quem ele é e qual a responsabilidade que lhe cabe por isso. Sendo assim, soube dar a Ester as orientações adequadas para a consolidação desta passagem: de judia deportada à Imperatriz da Pérsia.

Por que a necessidade de marcar essa passagem contratual com comida? Oferecer e compartilhar comida, nestes casos, poderia simbolizar o desejo de criar laços (JOANNÈS, 1998). A comensalidade em tais momentos funciona como um sinal da aceitação da participação do indivíduo dentro de determinado círculo social: uma nova família, um novo povo (LE HOUEROU, 2006). Os convidados são convocados a comungar deste pão como co-participes desse jogo de interações sociais, tendo em vista a necessidade de tornar público o contrato firmado.

Tratando de banquetes, percebe-se que há na bíblia um relato insuficiente dos alimentos consumidos durante os rituais, com exceção para as comidas que, com o decorrer da narrativa, passam a revestir-se de caráter sagrado. O vinho, por exemplo, é um alimento que juntamente com o pão e o azeite foram revestidos de caráter sagrado e litúrgico pela Igreja (MONTANARI, 2003).

Os casamentos são, portanto, modelos de ética de passagem porque representam uma mudança expressa na vida social de duas pessoas. São passagens idênticas para ambos e com um único objetivo: atravessar a etapa do estado de noivos para casados. É um dos ritos mais importantes para a sociedade na vida e a partilha comum de alimentos serve como prova para essa mudança. “A comensalidade promove uma forte e expressiva convivialidade em circunstâncias particulares. Congrega pessoas por ocasião dos ritos de passagem, nomeadamente o nascimento e o casamento” (FERNANDES, 1997, p. 17).

Outro ritual de passagem marcado por banquetes são as comemorações dos natalícios, ou seja, os aniversários. Destaque no texto bíblico para os aniversários de Faraó e para o aniversário de Herodes.

(1) Faraó, o rei do Egito, ao ser ofendido pelo seu copeiro e padeiro mandou prendê-los. Ambos os presos tiveram sonhos; José, filho de Jacó, relevou o significado dos sonhos deles, dizendo o copeiro a José que tinha visto uma videira da qual brotaram três ramos com cachos de uva. As uvas amadureceram e ele as espremeu no copo de Faraó. Com a ajuda de Deus, José logo entendeu o significado desse sonho. Ele disse ao copeiro que os três ramos significavam três dias e que, após esse tempo, Faraó lhe daria novamente o cargo de copeiro.

Da mesma forma José interpretou os sonhos do padeiro: no sonho havia três cestos de pães sobre a cabeça dele, bem como aves que comiam o que havia em um dos cestos. A resposta desse enigma foi revelada a José, que trouxe à tona a interpretação: os três cestos são três dias. Daqui a três dias, Faraó te levantará a cabeça de cima de ti e certamente te pendurará numa madeira e as aves irão comer a tua carne de cima de ti. E da forma que foi dita aconteceu: o copeiro foi reposto a copeiro chefe e o padeiro foi assassinado.

(2) Já na comemoração do aniversário do rei Herodes, a filha de Herodias, Salomé, se apresenta ao rei e demais convidados. Após sua apresentação o rei jura-lhe qualquer coisa que pedir. A moça, orientada pela mãe, diz a ele que deseja a cabeça de João Batista. O rei concede tristemente o pedido. Perante outras autoridades e líderes da Galiléia, a cabeça de João Batista é servida em um prato.

Os aniversários citados nas passagens bíblicas nos atentam para o trágico: o assassinato de duas pessoas em um momento de festejo natalício. O copeiro e João Batista foram vítimas do poder dos seus reis, uma ação nada incomum na Idade Antiga. O tom trágico dos aniversários coloca a passagem do nascimento frente a frente com a passagem fúnebre.

Os textos bíblicos não especificam o que se comia ou bebia por ocasião destes aniversários. Mas, acredita-se que o costume de consumir guloseimas durante o festejo remonte à Antiguidade, tendo sua provável origem nas festas de culto aos Deuses da Antiguidade. Atribui-se à Deusa Ártemis, celebrada pelos gregos como a matrona da fertilidade, o aparecimento de uma espécie de bolo de aniversário. Já o uso de velas também teria sido herdado do culto aos Deuses antigos, que tinham a missão de levar, por meio da fumaça, os desejos

e as preces dos fiéis até o céu para que eles fossem atendidos (CAVALCANTE, 2007).

Hoje em dia, em grande parte do mundo, as festas de aniversário seguem obedecendo a uma ética da passagem. Todos os parentes e amigos são convidados à festa, esses trazem presentes, alimentos e objetos que denotam bom augúrio, além de suas felicitações.

Outro tipo de ritual de passagem que merece ao menos ser mencionado é o ritual fúnebre. O banquete que Nabal preparou para si mesmo após uma discussão com Davi culmina com a morte do vil Nabal, como refere o relato bíblico. Talvez como um lembrete ao pecado da gula, ele falece após se fartar de tanta comida e bebida.

A celebração da Páscoa também é uma celebração fúnebre por comemorar, não a vinda de uma vida ou a união de duas pessoas, mas a passagem de vida para morte de Jesus Cristo. A própria palavra Páscoa significa passagem e não paixão como muitos acreditam. Na Antiguidade, a festa da Páscoa era festejada com representação na libertação do povo de Israel, que ficou em cativeiro sob domínio egípcio. A refeição pascal era realizada com ervas amargas, pães ázimos e cordeiro assado (MARTINS, 2011). A partir do conhecimento do Novo Testamento e da Última ceia que Jesus participou a Páscoa passou de celebração da libertação do povo de Israel para a celebração a memória de Cristo e a sua passagem na terra, o dia da Páscoa é o aniversário de morte de Cristo.

Aniversários e rituais fúnebres compõem a ética da passagem devido à mudança de mais uma etapa da vida. Aniversários, a celebração de mais um ano de vida marcada por um ritual comum e individual que uma pessoa atravessa a cada ano; rituais fúnebres, a passagem mística de etapa de vida fí-

sica para uma não-física. A comida estava presente e media o ato ritual destes momentos de transição.

Ética da Comunhão

Pode-se dizer que são movidos por uma ética da comunhão os banquetes que, inseridos no sistema alimentar apresentado no texto, têm como principal objetivo propagar a partilha solidária mediada pelo cuidado. Assim sendo, no *corpus* analisado foram localizados banquetes que indicam a ética da comunhão: pautada pelos banquetes nos quais valores, conquistas, ideais são partilhados, ou uma ideia de comunidade ou, ainda, a intervenção em favor de alguém ou de um povo, visando um fim político, a construção de uma esfera de bem comum.

(1) Jesus Cristo após receber notícia da morte de João Batista, encontra um barco e vai para o deserto, porém, seus discípulos e multidão vão ao seu encontro. Jesus, sensibilizado com tamanha devoção, cura os enfermos presentes. Ao final, um dos discípulos pede a Jesus para deixar seu povo voltar às aldeias para comer, considerado que ali não havia comida suficiente para todos. Jesus então pede ao discípulo os pães e peixes que tinham, segura-os em suas mãos, olha para o céu, os abençoa e lhes dá aos seus discípulos que os distribuem para a multidão e todos comem que se saciam.

(2) Jesus fez uma grande ceia para qual convidou seus apóstolos mais próximos para a celebração de sua morte, que estava por vir. A sua morte ofereceria a redenção dos pecados humanos e abriria as portas para o reino por vir. Este pacto é selado pela transubstanciação do vinho e do pão em sangue e corpo de Cristo.

(3) A rainha Ester, preocupada com o que poderia acontecer com todos de sua linhagem, preparou um banquete para o rei Assuero e também convidou Hamã. Essa oferta apresentava uma única intenção: apelar pela vida dos judeus, o seu povo. Foi nessa cerimônia que Ester revelou sua identidade como judia para o rei. Após apelar pela vida dos judeus, ele cancela sua ordem dada a pedido de Hamã para matar todos os judeus e condena Hamã a forca por ter ultrajado Ester dentro do seu próprio palácio.

A partilha de alimentos trazida à tona pelos banquetes elencados acima fundam uma ética da comunhão porque, ao partilhar, doa-se pelo outro com atitude atenta e zelo (Jesus e seu sacrifício, Jesus e a atenção com os famélicos, Ester e a compaixão com seu povo). A comunhão marcada pela partilha de alimentos, além de marcar uma identificação e compromisso solidário, marca uma preocupação diligente com o bem-estar do outro: a partilha do pão material.

Na multiplicação dos pães e peixes Jesus ao penalizar-se com seus seguidores famélicos, que mesmo assim caminharam uma longa distância ao seu encontro, opera o milagre da multiplicação dos alimentos para suprir a necessidade de seu povo. A fome era implacável no período ao qual o texto bíblico se refere (JOANNÈS, 1998; LAURIOUX, 2002).

As pessoas viviam num mundo em que os especuladores retinham os cereais e no qual o Estado e o imperador se serviam do pão para fins políticos, dando alimento a quem apoiasse o seu poder. Assim sendo, Jesus oferecia pão basicamente por dois motivos (1) para, de certa forma, demonstrar quais perspectivas seu reinado trariam em relação à fome material, estabelecendo assim um tipo de dominação, mas tam-

bém como (2) forma de cuidado. Chegavam até ele pessoas sofrendo das mais terríveis doenças, desesperadas e esfomeadas. Cristo mergulhava de tal forma no interior do sofrimento daquelas pessoas que era insuportável negar-lhes ajuda. Curava-os e dava-lhes pão. (JACOB, 2003). Sua partilha foi fundada em um ato amoroso, sendo o amor uma abertura ao outro e uma com-vivência e co-munhão com o outro. (BOFF, 2013).

Além do pão como alimento físico, como era o maná, ele destaca que aquele pão enquanto palavra, verbo, tinha o poder de conceder a eternidade espiritual: aquele que comesse do pão, ou seja, que comungasse daquele momento ritual da palavra, lograria a almejada vida eterna. Isso fica evidente com o ritual da Última ceia.

Esse ato funda um regime político por incentivar a multiplicidade de manifestações dentro da comunidade. Destaca-se, portanto, uma sociabilidade alimentar pautada em uma ideia de imunologia: identificar iguais e distingui-los dos diferentes como forma de proteção, anticorpos contra as influências externas, reforço do vínculo interno da comunidade, como sugere Peter Sloterdijk (2009). É nesse momento também que Jesus consagra pela primeira vez a Eucaristia. Correia (2008) responde que não se tratou de Ceia Pascal, mas de uma refeição de adeus ou despedida realizada em um ambiente familiar e apropriado.

Portanto, a Última ceia promulga-se como ética da comunhão porque Jesus partilhou com seus discípulos o que deveria ter real valor e importância em sua vida e na da humanidade, um ideal, instituindo o ato de comer do “pão da vida” aquele que poderia conceder a vida eterna.

A partilha da rainha Ester revelava-se com duas intenções indiretamente familiares com as de Cristo: tinha o de-

sejo de se destacar como líder, assim como Cristo, mas tinha como principal objetivo a liberdade de seu povo, os judeus, e a constituição de uma nova política de civilização para os mesmos. Edgar Morin formulou imperativos de uma política de civilização, que podem ser auxiliares para refletirmos sobre os ensejos de Ester sobre o povo judeu: um povo escravizado, perseguido e assassinado por outros. Os imperativos de Morin (2013) foram: (1) solidarizar (contra a atomização e a compartimentalização); (2) retornar às origens (contra a anonimização); (3) conviver (contra a degradação da qualidade de vida); e, (4) moralizar (contra a irresponsabilidade e o egocentrismo). A rainha queria uma nova cultura para os judeus, a promoção de atos solidários, uma convivialidade igual, respeito, união, cordialidade, ou seja, práticas de bem, ações quase inexistentes para com judeus.

A ética da comunhão cria uma esfera de partilha de valores, conquistas, ideais (Última ceia), de cuidado em favor de alguém ou algum povo (milagre dos pães e intervenção de Ester), visando um fim político, ou seja, a construção de uma esfera de bem comum, onde os alimentos denotam um sinal de comunhão, seja de um pão físico, seja espiritual. A ética da comunhão é explicitamente abraçada pelo cuidado, busca unir pessoas e recriar pela linguagem amorosa o sentimento de benquerença e de pertença (BOFF, 2013).

Ética do Poder

Pode-se dizer que são movidos por uma ética do poder os banquetes que, inseridos no sistema alimentar apresentado no texto, tem como principal objetivo expressão de poder supremo.

No *corpus* analisado se expressa como ética de poder aqueles banquetes que, de caráter político, apresentavam-se

com função de: instituir acordos, alianças ou honrar alguém, expressar poder pela produção de imagens de fartura e marcar distinções hierárquicas entre soberanos e servos.

(1) Isaque como fiel servo de Deus obedecendo sempre às suas ordens reside em Gerar por tempo determinado sobre as terras do rei Abimeleque. Lá Isaque engrandeceu e começou a adquirir bastante terras, animais, trabalhadores e água. Abimeleque com medo do crescimento de Isaque o expulsa de suas terras. O rei, percebendo a posses que o servo de Deus adquiria por enaltecer a Deus, foi ao seu encontro juntamente com um amigo e o príncipe do seu exército, pedindo a Isaque para criarem uma aliança entre eles de paz e selaram com um banquete.

(2) Is-Bosete acusou Abner de ter tomado para si uma concubina de Saul, chamada Rispa, filha de Iái. Ele era o comandante do exercito de Saul e eram primos. Abner tomou como insulto a acusação de Is-Bosete e foi ao encontro de Davi, atual inimigo de Saul, tomando a decisão de unir-se a ele no domínio do reino de Davi pela soberania. Após oferecer-se como aliado a Davi, o próprio selou o acordo entre eles num banquete.

(3) O profeta Eliseu por ordem de Deus viveu muitos anos longe do reinado dos Sírios. Certo dia, um servo do rei comenta que existe um profeta que sabia o que ele dizia no seu quarto de dormir. O rei curioso com o profeta Eliseu enviou a sua busca cavalos, carros e um grande exército, que quando os avistou pediu a Deus para com eles uma atitude, Deus então fez surgir fogo ao redor de seu servo, que orou e pediu a Deus para cegá-los para que ele pudesse levá-los ao meio da Samaria. Chegando lá, Deus ordenou que Eliseu desse comida e bebida a todos e deixasse-os ir para o seu Senhor.

(4) O rei Assuero querendo exibir as riquezas e glória de seu reino ofertou um banquete no seu terceiro ano de reinado

para todos os seus príncipes, servos e nobres buscando mostrar toda sua grandeza.

(5) O rei Belsazar, após assumir o trono de seu pai Nabucodonosor, em virtude de comemorar seus mais honrados soldados do exército, realizou um banquete para eles onde comeu e bebeu na presença de todos. Durante esse encontro aconteceu um episódio em que uma mão escreveu nas paredes do palácio com dedos sujos de sangue uma profecia que assombrou o rei que foi em busca de Daniel para tentar interpretar a mensagem.

Os banquetes destacados nos atentam para uma observação de Albert (2011): a mesa é a ocasião para um tipo particular de sociabilidade. Como local de tomada de decisões, de demonstração de força, de integração e de exclusão, de hierarquização ou de nivelamento, a mesa é uma das ferramentas mais sutis e mais eficazes. Abimeleque nessa ocasião por ele oferecida queria fortalecer sua autoridade nas suas propriedades aliando-se a Isaque, pois ele adquiriu mais posses do que qualquer um nos últimos tempos. Davi consolidou Abner como um aliado para futura unificação de reinado e Eli-seu criou uma forma de acordo de paz para ele com a Assíria para sua proteção. Assuero impressionava por sua fartura à mesa, assim como o pai de Belsazar, Nabucodonosor. Todos eles juntos, executavam rituais onde se distinguiam de seus súditos.

A mesa posta pelos dois reis, Abimeleque e Davi, nos atenta para finalidades parecidas: reforço de uma aliança na qual atribuem ao alimento o papel de testemunho dos acordos, compartilhamento de mesmos interesses, esses estabelecidos entre seus convivas, e, união pelo mesmo sentido político. “Sentar-se à mesa não era um gesto inofensivo” (ALBERT,

2011, p. 12). Eliseu, no entanto, não era um rei, mas um profeta que servia a Deus, que o escutava e ao medo da situação a qual foram colocados os soldados que o procuravam o atribuiu uma imagem de poder.

O fausto banquete de Assuero partia para o lado que mais conhecemos na história em banquetes de poder: exibição de luxo acompanhado de exagero. Assuero queria exibir toda e qualquer conquista que tinha conseguido em três anos de reinado. Essa é uma das formas mais antigas de expressão de poder.

A demonstração de poder pela grandeza da comemoração estabeleceria visualmente, deste modo, uma dada legitimidade nas relações sociais e culturais de poder. O espectador ou participante seria impactado pela imagem. Tais comemorações deveriam ter também um cerimonial social (com elementos religiosos ou não), com aspectos culturais, que tenham relações com os segmentos sociais presentes nestas comemorações de modo a exprimir as hierarquias e representações destes segmentos ampliando o impacto visual do espectador.

Médicos e dietistas dos séculos XVI e XVII, erguendo um discurso de advertência sanitária em torno das práticas alimentares de reis e senhores, não deixavam de assinalar a diferença do valor nutritivo dos produtos consumidos, sendo que, indiscutivelmente, o lugar cimeiro entre estes era ocupado pelo pão, vinho e carne, que constituíam o que se pode designar por “núcleo do gosto”, de acordo com expressão de Robert Fossier, desde a época medieval (FOSSIER, 2010; BUESCU, 2013).

O pão estava presente com fartura na mesa do rei. Assim, longe de ser o sinal ou o símbolo de alguma igualdade alimentar ou proximidade social, o pão sublinhava as diferenças sociais. É ainda necessário evocar o lugar do vinho na mesa do rei, na corte e na sociedade em geral. O vinho era uma das mais importantes produções da Europa do Sul, e o seu valor

social e econômico inquestionável para as populações, também em Portugal. (BUESCU, 2013). Uma partilha diretamente com o rei representava a coesão de igualdade e cidadania entre os convivas. O banquete privado que o rei Belsazar realizou para os seus soldados é tido como exemplo. A passagem bíblica relata que ele partilhou com seus soldados sua taça de vinho. Dividir a taça com o rei era sinal de unidade e interação com os convivas. Alimentá-los estabelece uma forma de companheirismo que, em retorno, atribui deveres a esta dádiva alimentar (ALBERT, 2011, p. 70).

Esses banquetes participam como ética de poder pelo fato de ocorrerem acordos selados entre soberanos, produção de imagens da fartura e do excesso e, sobretudo, atentam para uma das características mais contraditórias que perfazem os rituais de comensalidade: estabelecem simultaneamente igualdade e hierarquia. Ao mesmo tempo em que ao comunicar deseja-se estabelecer igualdade, o ritual é permeado de regras que distinguem os convivas hierarquicamente, seja no reparto, seja nos lugares tomados. Os banquetes regidos pela ética do poder são cercados de sinais para determinar a posição social e política de cada um.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Atenta-se para três tipos de comportamento que regiam os atos de partilha de alimentos: (1) a ética da passagem, que serve como signo de uma mudança na vida coletiva ou individual, como casamentos, aniversários e mortes, dando sentido a esses marcos da vida social; (2) a *ética da comunidade*, que cria uma esfera de partilha de valores, conquistas, ideais, de cuidado em favor de alguém ou de algum povo, visando um fim político, onde os alimentos denotam um sinal

de comunhão, seja de um pão físico, seja espiritual; e, por fim, (3) a ética do poder, partilhas que engendram relações de acordo de demonstração do poder via produção de imagens de fartura e que desenham distinção entre o soberano e seus súditos.

Sobre a caracterização dos banquetes, pode-se dizer que (1) sobre o consumo, os alimentos praticamente não são mencionados em nenhum banquete, com a exceção das passagens da Última Ceia e a multiplicação dos pães; sobre os (2) protocolos e (3) público pode-se dizer que variavam em função da motivação para realização dos banquetes, o que se pode afirmar, e que é uma constante nos banquetes, é o fato de não existir uma relação de igualdade entre os convivas, ainda que a comensalidade busque estabelecer uma ideia horizontalidade, a hierarquia em algum momento emerge no contexto da partilha; sobre as motivações (4) podem ser sintetizadas sob três éticas: passagem, comunhão e poder.

Conclui-se que pensar em alimentação envolve dar atenção não apenas ao componente de função e subsistência que repousa sob os alimentos, mas envolve pensar os símbolos, a imaginação coletiva, a sociabilidade, enfim, todas as questões que perpassam o humano. Isso levanta desafios e a necessidade da construção de uma Antropologia da Nutrição. O tema de ética alimentar nos banquetes bíblicos abriria mais possibilidades de estudos relacionados à cultura e sociabilidades.

REFERÊNCIAS

ALBERT, J. M. *Às mesas do poder: dos banquetes ao Eliseu*. São Paulo: Editora Senac, 2011.

ALMEIDA, J. F. A. (Trad.). **A Bíblia Sagrada**. 2. ed. São Paulo: Sociedade Bíblica do Brasil, 2011.

ARAÚJO, M. F. Amor, casamento e sexualidade: velhas e novas configurações. *Revista Psicologia: ciência e profissão*, Brasília, v. 22, n. 2, p. 70-77, 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-98932002000200009&script=sci_arttext&tlng=es>. Acesso em 15 jan 2015.

BAUER, M. W; GASKELL, G. **Pesquisa Qualitativa com Texto, Imagem e Som: um Manual Prático**. Petrópolis: Vozes, 2002.

BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano, compaixão pela Terra**. Rio de Janeiro: Vozes, 2013.

BUESCU, I. A. Dimensão política e de poder da comida régia e do corpo do rei. *Revista Librosdelacorte.es*, Madrid, n. 7, año. 5, p. 8-32, 2013.

CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CAVALCANTE, R. **A origem do bolo de aniversário**. Guia do Estudante [Internet]. 01 ago. 2007. Disponível em: <<http://guiadoestudante.abril.com.br/aventuras-historia/origembolo-aniversario-453995.shtml>>. Acesso em 01 fev. 2015.

CORREIA, S. A. J. A Eucaristia na Bíblia e a Bíblia na Eucaristia. *Theologica*, v. 43, 2.^a Série, n. 1, p. 195-213, 2008.

FERREIRA, J. C. L. A Bíblia como literatura – Lendo as narrativas bíblicas. **Revista Eletrônica Correlatio**, São Paulo, v.7, n. 13, p. 4-13, 2008. Disponível em: <<https://www.metodista.br/revistas/revistasmetodista/index.php/COR/article/view/1650/1646>>. Acesso em 07 jul. 2014.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: El gusto, la cocina y el cuerpo. Tradução de Mario Merlino. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FOSSIER, R. **Gente da Idade Média**. Lisboa: teorema. 2010.

JACOB, E. H. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2003.

JOANNÈS, F. A Função do banquete nas primeiras civilizações. In: **História da Alimentação**. FLANDRIN, Jean Louis (org.) e MONTANARI, Massimo. (org.); Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J.F. Teixeira - São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LAURIOUX, B. **Manger au Moyen âge**. Paris: Hachette Littératures, 2002.

LE HOUEROU, L. F. Le film est un don de soi. 2006. Disponível em: <<http://www.comite-film-ethno.net/colloque-2006/pdf/dispositifs-imagetiques/le-houerou-fab.pdf>>. Acessos em 16 de jan. 2015.

LEVI-STRAUSS, C. **O Cru e o cozido**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Brasiliense, 1981.

_____. **O pensamento selvagem**. Tradução de Tânia Pellegrini. Campinas: Papirus, 1989.

MARTINS I.C.C. **A festa da Páscoa entre hebreus e cristãos.** Igreja Metodista: região Missionária do Nordeste [Internet], 2011. Disponível em:<<http://remne.metodista.org.br/conteudo.xhtml?c=10160>>. Acesso em 09 fev. 2015.

MONTANARI, M. **A fome e a abundância:** história da alimentação na Europa. Bauru, São Paulo. EDUSC, 2003.

MOREIRA, A. S. **Alimentação e comensalidade:** aspectos históricos e antropológicos. Revista Ciência e Cultura, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

MORIN, E. A alimentação. In: **A via para o futuro da humanidade.** Rio de Janeiro: Bertrond Brasil, 2013.

NASCIMENTO, A. B. **Comida - Prazeres, Gozos e transgressões.** 2. ed. Salvador: Editora EDUFBA, 2007.

SELLIER, P. **Para conhecer a Bíblia:** um guia histórico e cultural. Tradução de Dorothée de Bruchard. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2011.

SLOTERDIJK, P. **A loucura de Deus:** do combate dos três monoteísmos. Lisboa, Relógio D'água Editores, 2009.

FERNANDES, A. T. Ritualização da comensalidade. **Revista da Faculdade de Letras do Porto**, v. 7, n. 8, p. 7-30, 1997.

TIGER, L. **A busca do prazer.** Rio de Janeiro: Objetiva, 1993.

A POÉTICA DOS RESÍDUOS DA CINDERELA DO LIXO:
Carolina Maria de Jesus em seu *Quarto De Despejo*

Viviany Chaves⁴

Resumo: A literatura traz possibilidades de estudos para compreender fenômenos ligados à condição humana. Na obra *Quarto de despejo*, da autora Carolina Maria de Jesus, encontra-se um caminho para tratar sobre questões que envolvem o humano, o alimento e a sociedade. Esta investigação utilizou a obra de Carolina como objeto de conhecimento, como *corpus* de pesquisa para compreender o fenômeno da fome, sob a ótica da Segurança Alimentar e Nutricional. Este ensaio buscou colocar a mesa do favelado como ponto central para posteriores desdobramentos a cerca do cotidiano dos sujeitos miseráveis, partindo de uma caracterização alimentar que se distingue em tempos de abundância e escassez, onde encontra-se na comida o único meio de sobrevivência. Todavia, acredita-se que refletir sobre este fenômeno alimentar possibilita adentrar num imaginário denso de significações que vai além de interpretações objetivas. Através da escrita caroliana pode-se compreender como os sujeitos em situações de precariedade alimentar entendem, enfrentam e resolvem este problema. Portanto, observa-se a importância de formar

4 Aluna do Programa de Pós Graduação em Ciências Sociais (Mestrado) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). E-mail: vivianymourachaves@hotmail.com

nutricionistas com um olhar ampliado sobre o ato alimentar, principalmente dentro de contextos de injustiças sociais.

Palavras-chave: fome, literatura, alimentação.

UM DIÁLOGO ENTRE UMA LITERATURA DAS MARGENS E O REGIME DA ESCASSEZ

A fome é um flagelo que assola o passado e o presente de boa parte da humanidade, sendo um problema que alcança o centro das discussões nas agendas científicas, nas políticas públicas, bem como ganha destaque em diversos estudos acadêmicos. No Brasil, milhões de pessoas vivem em situação de precariedade alimentar, ou seja, passam fome (DIAS, 2009). O cenário de pobreza, caracterizado como um quadro de vulnerabilidade social, é um dos principais determinantes desta mazela (YASBEK, 2004).

O problema da fome no Brasil é antigo. Assim sendo, como estratégia para sua erradicação e diminuição da miséria, em 2006, criou-se a política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), na qual a construção deste conceito tem mobilizado o Brasil há mais de duas décadas (BRASIL, 2009). A conceituação da SAN foi desenvolvida considerando, como objetivo estratégico e permanente, sua subordinação às políticas públicas aos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e à Soberania Alimentar (BRASIL, 2009). Desse modo, entende-se o conceito de SAN como a “realização do direito humano a alimentação, e a garantia do acesso regular e permanente a uma alimentação saudável, de qualidade e quantidade suficiente, e que não comprometa o acesso a outras necessidades essenciais” (BRASIL, 2006, p.1).

Porém, de lá até hoje, mesmo com a implementação de diversos programas que objetivam a garantia da SAN, a fome

continua sendo um problema de saúde pública existente no país (CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2011).

Em 2013, O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divulgou os resultados do levantamento suplementar da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD). De acordo com os dados da pesquisa sobre a situação de Segurança e Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil, foi possível identificar que 14,7 milhões dos brasileiros pesquisados (22,6%) se encontravam em algum grau de Insegurança Alimentar (IA), ou seja, passam por alguma restrição ou privação alimentar devido à falta de recursos para adquirir alimentos (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2014). Dados como estes mostram a relevância incontestável da problematização deste tema, que vem recebendo contribuições de diferentes abordagens e, principalmente, ocupando o cenário das políticas de SAN (PEREIRA; SANTOS, 2008).

Além do cenário das políticas públicas, das agendas governamentais e dos estudos acadêmico-científicos, a temática da fome e da miséria ocupam também os registros literários. É o caso da obra *Quarto de despejo - O diário de uma favelada* da brasileira Carolina Maria de Jesus. O diário escrito pela catadora de lixo relata a voz daquele posto à margem contando sua própria história. Sendo um diário, a narrativa é registrada de acordo com a perspectiva da autora (SANTOS; SOUZA, 2011).

A obra causou grande impacto nas camadas populares nos anos 60, visto que, naquela ocasião, pela primeira vez, uma voz marginalizada denunciou a situação de precariedade e desumanização enfrentada pelos moradores da favela do Canindé em São Paulo, o que evidenciou e evidência a realidade de milhares de brasileiros (MEIHY, 1998).

O sentido do termo marginal na obra, diz respeito à condição dos sujeitos pertencentes às classes sociais menos favorecidas, aqueles que estão economicamente, sobretudo, às margens dos privilegiados da sociedade (classes abastadas). Na narrativa caroliana, o “marginal” tem origem do humilde, onde a “voz da periferia” ocupa os segmentos literários no interior da obra. A identidade marginal de Carolina se constrói a partir da inserção social e cultural da autora que morou numa favela situada às margens do rio Tietê (CORONEL, 2010).

Alguns estudos (KIFFER, 2009; PEREIRA FILHO, 2010) se propõem a compreender a fome, adicionando um novo olhar ao fenômeno para além do epidemiológico, lançando mão da literatura como objeto de conhecimento, como *corpus* de pesquisa. A obra literária *Quarto de despejo* também possibilita esta incursão no tema da fome, bem como a busca por respostas para questionamentos inerentes ao indivíduo e ao coletivo, em meio a reflexões relacionadas à condição humana. Assim, tal obra propicia a compreensão desta condição ocupada pela autora através de sua própria perspectiva.

Diante disso, o presente estudo objetivou compreender o fenômeno da fome, sob a ótica da Segurança Alimentar e Nutricional, a partir da obra literária de Carolina Maria de Jesus, *Quarto de despejo*, a fim de propor uma reflexão adicional sobre a problemática da fome dentro do campo da Alimentação e Nutrição.

A LITERATURA COMO TEMPERO VIVO: DESVENDANDO QUARTO DE DESPEJO

A miséria instaurada, a lama podre e excrementos fétidos entre barracos, a extrema pobreza e um povo condenado por uma mazela intocável, a fome. Essas são algumas característi-

cas descritas por Carolina Maria de Jesus para retratar o cenário vivenciado por ela e pelos miseráveis da favela do Canindé situada em São Paulo no Brasil.

Quarto de despejo foi a obra eleita como *corpus* desta pesquisa, pelo fato de que, os registros de Carolina Maria de Jesus, a autora da obra, carregam a essência de vida da escritora que convive com a mazela da fome e utiliza a escrita como uma arma de superação, perante toda a situação de precariedade que vivencia. A obra é apresentada na forma de diário, o que conduz ao leitor enxergar a realidade envolta de Carolina com os olhos e sentimentos dela, que se subjetiva em sua escrita. Concorda-se com Calligaris (1998) ao pensar que na narrativa biográfica o fato em si não é o que mais importa, mas uma verdade que habita o sujeito de onde provem um modo de narrar. Carolina não apenas traz fatos, ela escolhe o que narrar, como narrar.

O escrito biográfico para o autor tem um forte elemento de criação (literatura): o diário é uma aventura a ser inventada. É importante destacar que esta obra trata-se de um diário e, portanto, traz consigo a expressão literária como uma sucessão de fatos ocorridos e vivenciados durante o cotidiano na forma de um registro pessoal. Partindo desse pressuposto, Carolina em seu diário torna-se uma autora/narradora que, de modo intuitivo, desbrava sua reflexão, sua discussão e seus julgamentos sobre a sua condição de vida e a dos favelados, tornando-se uma porta voz da classe marginalizada.

Sabe-se que a ficção e a realidade estão inter-relacionadas, e que a literatura, quando preciso cumpre seu papel como veículo de denúncia social (LIEBIG, 2012). Porém, o diário de Carolina vai além das colocações a cerca das iniquidades sociais, trata-se também de uma autobiografia, com o intuito

de retratar o seu eu, de afirmar a identidade que ela deseja transparecer. Contudo, há traços de realidade e ficção nos relatos autobiográficos, pois o artista ao se representar decide que imagem pretende transmitir e qual identidade deseja expor (QUERIDO, 2012). Toma-se como exemplo a ação de tirar uma fotografia, na qual Roland Barthes afirma: “Louca ou sensata? A fotografia pode ser uma ou outra: (...) cabe a mim escolher, submeter seu espetáculo ao código das ilusões perfeitas ou afrontar nela o despertar da intratável realidade (BARTHES, 1984).” Assim, quando o sujeito sente-se olhado pela objetiva da câmera tudo muda, pois este sujeito fabrica-se instantaneamente e assim decide que imagem deseja passar.

A MESA DE CAROLINA: COMIDA DE FAVELADO

Entende-se que as regras são normas estabelecidas para impor uma ordem, criadas para ditar como as coisas devem ser feitas ou organizadas. Questões jurídicas, políticas, sociais são estabelecidas por regras. No tocante à alimentação isto não ocorre de maneira diferente. A espécie humana possui regras sobre o que comer e como comer (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Assim como a linguagem, de acordo com Lévi-Strauss, a cozinha é uma atividade universal, presente em qualquer sociedade humana, sendo constituída por cada cultura de modo inconsciente, criando assim sua própria estrutura (LÉVI-STRAUSS, 1991; 2006). Nesse sentido, considera-se que cozinha possui um sentido muito mais amplo do que o mero espaço físico, ou os princípios de condimentação, procedimentos culinários, boas práticas de higiene, entre outros. A cozinha é um sistema de significados na qual é moldada pelas práticas

alimentares e pelos elementos culturais e simbólicos de um determinado grupo social, e assim como a linguagem ela é regrada.

Partindo desse pressuposto, pensando no contexto da obra em questão, pode-se pensar sobre: (1) a caracterização da cozinha de Carolina, traçando o que se come no mundo do favelado; e (2) quais significações alimentares podem ser atribuídas no tempo de escassez.

Caracterização da cozinha em *Quarto de despejo*

Dada a situação de regime de alimentos e o temor vivenciado pela escritora, a alimentação do miserável, nutricionalmente, pode ser considerada monótona, além do provável baixo consumo energético, ausente de nutrientes como vitaminas e minerais. Em *Quarto de despejo*, a quantidade e a qualidade da alimentação de Carolina e seus filhos depende de vários fatores, dentre eles: recursos financeiros, estado de saúde, trabalho disponível, doações e até mesmo os fatores climáticos – pois, quando se chove a impossibilita de catar papel na rua para vender e, assim, comprar comida para casa. Além disso, na obra o alimento pode ser encontrado em dois momentos distintos: no tempo da abundância e no tempo da escassez. Consequentemente, esses momentos de discrepância determinam o que se come na mesa de Carolina.

Na abundância, a presença da carne e do feijão marcam períodos de “fartura”, pois são alimentos que categorizam valor social, tendo em vista o custo, a rápida sensação de saciedade e as representações simbólicas que tais alimentos trazem para a mesa do brasileiro. Na obra, a presença da carne merece destaque. Em algumas passagens a presença da carne torna-se um grande evento: “Hoje eu fiz almoço. Quando tem

carne... eu fico mais animada;" (JESUS, 2005, p. 49). "Fiquei contente. Eu ia comer carne, na realidade. Comecei cantar, cantei. [...] Fiquei pensando: quanto tempo que eu não como carne de porco. [...] Para o jantar fiz feijão, arroz e carne. A Vera está tão contente porque temos carne!" (JESUS, 2005, 142;145). Isso pode ser explicado pelo fato de que comer carne todos os dias demarca uma valorização social, delimitando pobres e não pobres, na qual a carne representa, na sua falta, a carência instaurada no domicílio. Ela pode ser considerada um símbolo de prestígio social e de riqueza, além do que se apresenta como um alimento de boa qualidade nutricional, fonte proteica e rico em ferro como outros minerais e vitaminas (ZALUAR, 1982).

No caso do feijão, sua valorização por parte de Carolina não é diferente: "Pus feijão no fogo. Quando eu lavava o feijão pensava: eu hoje estou parecendo gente bem – vou cozinhar feijão. Parece até um sonho!" (JESUS, 2005, p. 42). A presença do feijão na mesa do brasileiro é bastante frequente, pois é um alimento básico que apresenta um custo relativamente acessível, possui longo prazo de validade, é rico em propriedades nutricionais e, além disso, representa um alimento de subsistência, na qual casado com o arroz tornam-se aliados contra a fome (ZALUAR, 1982).

Mesmo em tempos de abundância, com a presença de alimentos como carne e feijão, a dieta de Carolina ainda se mostra monótona. Para se garantir a SAN, exige-se que a população tenha acesso a uma alimentação saudável e adequada que forneça uma acessibilidade física e financeira, sabor, cor, harmonia, segurança sanitária, valorização da cultura alimentar e variedade dos alimentos consumidos (BURITY et al, 2010). Bem, em casos de extrema pobreza, onde o alimento é

aquilo que se encontra no lixo ou no chão da feira, esses atributos não são considerados, visto que a necessidade imediata é de calar a fome. Dessa forma, o consumo de vários tipos de alimentos não convém com a realidade dos favelados do Canindé.

Em um estudo realizado no município de Cuité-PB, foi analisada a qualidade do consumo de alimentos da população adulta, segundo a condição social e de acesso ao PBF. Nesta pesquisa, a amostra era composta por três grupos: (1) famílias acima da linha da pobreza; (2) famílias abaixo da linha da pobreza e titular do PBF; (3) famílias abaixo da linha da pobreza e não vinculadas ao PBF. Quando analisada a questão da variedade de alimentos no domicílio observou-se uma baixa variedade em todos os grupos estudados, acentuando ainda mais conforme a redução da renda ou o não recebimento do PBF. Também foi visto que as famílias titulares do PBF possuem uma melhor condição na variedade de alimentos em relação ao grupo 3 (SILVA, 2014).

Com isso, é possível reconhecer que estratégias de combate à fome e pobreza como o PBF, trouxeram contribuições válidas para as famílias em vulnerabilidade social, reconhecendo também o incremento da renda como uma condição favorável na melhoria da qualidade da alimentação. Assim, considera-se que a garantia da SAN não engloba apenas o acesso ao alimento, mas também alcança a qualidade e a diversidade alimentar.

No que se refere ao tempo da escassez, Carolina passa a consumir restos de alimentos catados no lixo, na feira e no frigorífico. Se a variedade de alimentos no tempo de abundância já não era favorável, no período de escassez a quantidade e qualidade eram precárias: “Havia jogado muitas linguças no

lixo. Separei as que não estavam estragadas. Eu não quero enfraquecer e não posso comprar. E tenho um apetite de Leão. Então recorro ao lixo.” (JESUS, 2005, p. 83) “Fui buscar água para por os ossos para ferver. Ainda tem um pouco de macarrão, eu faço uma sopa para os meninos.” (JESUS, 2005, p. 83). Nestas situações, o lixo torna-se a única alternativa para calar a fome do favelado. Quando a comida é pouca, o lixo é servido sobre a mesa: restos de macarrão com feijão adicionado de quilos de indignação, sendo uma amarga alternativa de sobrevivência. O caso de Carolina citado incorpora a violação de uns dos princípios básicos dos direitos humanos: a dignidade.

Para Valente (2002), um dos meios para se alcançar a dignidade é a garantia de uma alimentação adequada, ou seja, garantir um direito básico. Vale salientar que o direito à alimentação vai além do acesso aos recursos alimentícios, é necessário também se estabeleça uma alimentação de acordo com os hábitos e práticas alimentares de sua cultura, fortalecendo também sua dignidade humana.

Segundo a lei internacional de direitos humanos, o Estado é obrigado a assegurar que todas as pessoas possam exercer livremente os seus direitos, incluindo o DHAA (BURITY; RECINE, 2007). Em o *Romanceiro da inconfidência* (1989), de Cecília Meireles, a autora descreve muito bem o conceito de liberdade, onde ela diz: “liberdade é uma palavra que o sonho humano alimenta, que não há ninguém que explique e ninguém que não entenda” (MEIRELES, 1989, p.81). Compreendendo que livre é o estado de liberdade, tomando como exemplo Carolina e os demais favelados, pode-se refletir sobre como essas pessoas podem ser consideradas “livres” se dependem totalmente da comida que é despejada no lixo, se dependem de um sistema capitalista onde “você é aquilo que

you tem”. Nessa e em outras situações, o Estado tem o dever de garantir a todos o acesso a uma alimentação de qualidade.

O documentário *Peraí é nosso direito*, retratou a realidade de duas comunidades urbanas: Vila Santo Afonso (PI) e Sururu de Capote (AL). Com o apoio financeiro da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos (ABRAN-DH) realizou um projeto entre 2004 e 2006 que objetivou contribuir com o empoderamento das comunidades e apoiar as ações para exigir e monitorar a realização do DHAA. Foi observado que no momento em que os moradores das comunidades conheceram os seus direitos e passaram a compreender que aquilo era algo que lhes pertenciam, eles começaram a exigir e cobrar do Estado um conjunto de elementos (saúde, educação, moradia, segurança etc.) que compõe o universo complexo do DHAA (BURITY; RECINE, 2007). Portanto, a luta pelo DHAA é consequentemente uma forma de lutar pela dignidade e pela moral do cidadão.

Alimentar-se em tempo de escassez: o significado da comida para o favelado

O ato de se alimentar é algo complexo. O papel da alimentação vai muito além da ordem da satisfação das necessidades fisiológicas do corpo humano e alcança múltiplos significados e representações para os indivíduos. Por isto, pode ser compreendida como um fenômeno biocultural (POULAIN, PROENÇA, 2003). Diante das diversidades vivenciadas pelos sujeitos, a alimentação pode atribuir diferentes valores perante aqueles que têm comida e aqueles que não têm.

Em *Quarto de despejo* é possível perceber que a comida é dada principalmente como um papel estratégico de sobrevi-

vência. Carolina durante toda a obra atribui a comida como algo prioritário na sua trajetória, persistindo numa busca incessante para combater o seu pior inimigo: a fome. Ainda assim, revestida de um fim objetivo (matar a fome), a alimentação é apresentada por Carolina em seus múltiplos significados.

Na obra, a comida é referenciada como um “espetáculo deslumbrante” que ao tocar o estômago induz um efeito surpreendente no organismo, onde tudo se normaliza (os sentidos, os tremores), enfim, como ela cita, a “comida no estômago é como o combustível nas máquinas”. Em outros trechos é bastante notável o sentimento de satisfação que a autora sente quando se estar na presença de uma comida digna e agradável: “Na casa de dona Nenê o cheiro de comida era tão agradável que as lágrimas emanava-se dos meus olhos” (JESUS, 2005, p. 94).

Em um estudo com mulheres em situação de extrema pobreza em Porto Alegre (RS), avaliou-se as representações que a comida julgava em suas vidas. Constatou-se que o alimento tem papel “de conforto para a superação dos dilemas diários, das tensões ocasionadas pela falta de recursos, pela violência, pela responsabilidade com a casa e com os filhos” (CASTRO, 2013). Sendo assim, o comer neste sentindo é visto como uma rota de fuga da realidade precária, envolvendo fortes questões emocionais. Zaluar (1982) ainda reforça que a comida no contexto de vulnerabilidade social possui um papel estratégico na vida social da família: a de sobrevivência. A comida, nestes casos, como afirma Pierre Bourdieu (2007), tem um gosto de necessidade (sem liberdade de escolha) onde é sustentado pela falta e privação, sem as devidas garantias de um capital, ajustando-se assim à condição do paladar do proletariado,

contrapondo-se ao gosto de luxo, permeado pelo desejo, onde os indivíduos não são apenas produtos diretos de sua necessidade econômica (BOURDIEU, 2007).

Do mesmo modo, Barthes citando Brillat Savarin descreve que no plano alimentar, existe distinção entre a necessidade e o desejo: de um lado, o apetite natural, que é da ordem da necessidade, e de outro, o apetite de luxo, sendo este da ordem do desejo. É verdade que a espécie tem *necessidade* de sobrevivência, ou seja, o sujeito tem a necessidade de comer para subsistir (BARTHES, 2004).

Assim sendo, diante dos dois pontos contemplados para descrever e analisar tanto o que se come quanto os significados que este ato atribui para Carolina, podemos perceber que em *Quarto de despejo* alimentos como carne e feijão possuem não apenas uma valorização do ponto de vista nutricional, mas principalmente agregam um valor de distinção social, visto que possui-los na mesa é estar bem servido, é ter mais dignidade perante o ambiente hostil da favela. E, sobretudo, para Carolina a comida significa *vida*, um caminho de sobrevivência em meio às condições precárias.

REFERÊNCIAS

BARTHES, R. **A câmara clara**. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1984.

_____. **O rumor da língua**. 2. ed. Tradução de Mario Laranjeira. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

BOURDIEU, P. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**: a experiência brasileira. Brasília: CONSEA, 2009.

BRASIL. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional**: conceitos, lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Brasília, DF: [s.n.]; 2006.

BURITY, V.; RECINE, E. **Peraí, é nosso direito!** Promovendo a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada em comunidades urbanas vulnerabilizadas. ABRANDH – FAO, 2007.

CALLIGARIS, C. Verdades de autobiografias e diários íntimos, **Revista Estudos Históricos**, v. 11, n. 21, p. 43-58, 1998.

CASTRO, H.C. Prazer e sobrevivência: representações sociais da comida e do comer para mulheres em situação de extrema pobreza. **IV Reunião Equatorial de Antropologia e XIII Reunião de Antropólogos do Norte e Nordeste**, Fortaleza, 2013.

CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (Juiz de Fora). **O que é segurança alimentar e nutricional sustentável**: história no Brasil e em Minas Gerais. Juiz de Fora, 2011.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2011.

CORONEL, L.P. Da margem para o centro: a representação do negro em Quarto de despejo, de Carolina Maria de Jesus. In: X Encontro Estadual de História. **O Brasil no Sul**: cruzando fronteiras entre o regional e o nacional, Santa Maria – RS, 2010.

DIAS, E.F. A Fome, a pobreza e o Direito Humano à alimentação adequada. **Revista Jurídica UNIGRAN**. Dourados, MS, v. 11, n. 2, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - PNAD - 2013. **Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro/RJ, 2014.

JESUS, C.M. **Quarto de despejo**: diário de uma favelada. 8 ed. São Paulo, 2005.

KIFFER, AP. Graciliano Ramos e Josué de Castro: um debate acerca da fome no Brasil. **Via Atlântica**, Rio de Janeiro, 2009.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa** (Mitológicas, 3). São Paulo: Cosac Naify, 2006.

_____. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

LIEBIG, S.M. Redescobrimos Carolina Maria de Jesus, cidadã do mundo. **Anais do XIV Seminário Nacional Mulher e Literatura / V Seminário Internacional Mulher e Literatura**, 2012.

MEIHY, J.C.S. Carolina Maria de Jesus: emblema do silêncio. **Revista USP**, São Paulo, v. 37, p. 82 - 91, 1998.

MEIRELES, C. **Romanceiro da Inconfidência**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1989.

PEREIRA FILHO, W.R. A fome: ânsia ou carência. Uma Leitura das obras de Rodolfo Teófilo e Knut Hamsun. **Anais do seta**, [S.I.], n. 4, 2010.

PEREIRA, R.A.; SANTOS, L.M.P. A dimensão da insegurança alimentar. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21 (Suplemento), p. 7-13, 2008.

POULAIN, JP., PROENÇA, R.P.C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

QUERIDO, A.M. Autobiografia e autorretrato: cores e dores de Carolina Maria de Jesus e de Frida Kahlo. **Revista Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 20, n. 3, p. 384, 2012.

SANTOS, M.N.; SOUZA, W. Quarto de despejo – Manifestação do discurso feminino na literatura brasileira. **Revista Travessias**, Paraná, v. 5, n. 2, 2011.

SILVA, L.M.B. **Análise de consumo alimentar segundo cortes de renda e acesso ao Programa Bolsa Família**. 2014. 38f. Monografia (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2014.

VALENTE, F.L.V. **Direito humano à alimentação**: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

YASBEK, M.C. O programa fome zero no contexto das políticas sociais brasileiras. **Revista São Paulo em Perspectiva**. v. 2, n. 18, p.104-112, 2004.

ZALUAR, A. As mulheres e a direção do consumo doméstico (estudo de papéis familiares nas classes populares urbanas) In: **Colcha de retalhos** – estudos sobre a família no Brasil. São Paulo: Brasiliense S.A. 1982.

POR QUE SOU GORDA, MAMÃE?

Marcas da sociedade lipófoba em Cíntia Moscovich

Virgínia Williane de Lima Motta⁵

Resumo: Perceber o corpo em sua totalidade é o grande desafio das ciências da saúde. Buscamos, portanto, desenvolver um trabalho de cunho multirreferencial, guiado pela ideia de Morin de que em toda grande obra existe um pensamento profundo sobre a condição humana, bem como pelas reflexões de Claude Fischler acerca da sociedade lipófoba, discutidas em seu livro *O Onívoro*. As marcas da *sociedade lipófoba* foram identificadas no texto de Moscovich, *Por que sou gorda, mamãe?* reforçando a ideia de que a literatura constitui um bom meio para o estudo das marcas dessa sociedade, possibilitando a reafirmação da interligação dos saberes.

Palavras-chave: lipofobia, literatura, obesidade.

INTRODUÇÃO

O corpo - carne e osso, fibras e líquidos - parte mais palpável da existência humana, que pode ser sentido, visto e ferido, é o mesmo corpo que abriga a complexidade dos seus mais variados significados. Esse corpo metricamente modelado

5 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Pós-graduada pelo programa de Residência Integrada Multiprofissional em Atenção à Saúde da Criança e do Adolescente pelo Hospital Universitário Onofre Lopes. Mestranda do Programa de Pós Graduação em Nutrição pela UFRN. E-mail: virginiawilliane@hotmail.com.

por dietas, exercício físico e até intervenções cirúrgicas, figura como pertencente de maneira indissociável, não apenas ao indivíduo, mas também à sociedade (NOVAES, 2006).

Uma das maneiras de enxergar o corpo é compreendê-lo a partir daquilo que Zygmunt Bauman (2007) denomina de paradigmas da boa forma na sociedade líquido-moderna. Presenciamos as consequências de tais elaborações a partir do conflito entre o excesso de produtos estéticos que ofertam um corpo ideal para ser visto ou consumido simbolicamente pelo consumidor- sobretudo, midiático – que, ao mesmo tempo, recorre a receitas advindas do discurso técnico-científico. Percebemos as consequências deste conflito com maior intensidade quando do apelo por um corpo saudável a partir de práticas desportivas e consumo de produtos dietéticos e naturais e que, paradoxalmente, convida para o consumo hedonista – o qual aprecia, por exemplo, alimentos gordurosos, bem como os açúcares refinados – que, em seguida, o levará para mesas de cirurgia ou à adesão a dietas radicais, comprometendo a saúde.

Uma das consequências deste conflito é a obesidade, um dos mais graves problemas de saúde pública no mundo contemporâneo, que avança de forma rápida e progressiva, sem diferenciar raça, sexo, idade ou nível social (OUTRAM, 2009; REPETTO; RIZZOLLI; BONATT, 2003). Todavia, tal sociedade, marcadamente obesa, é também é uma sociedade lipófoba, segundo Claude Fischler (1995).

Para compreender, portanto, tais relações que a sociedade e corpo configuram, especificamente ao pensar a obesidade, optamos por usar a narrativa literária como dispositivo de análise. Cremos assim como Edgar Morin (2003, p.15) que “uma inteligência incapaz de perceber o contexto e o complexo planetário, fica cega, inconsciente e irresponsável”.

LITERATURA E CIÊNCIA: DUAS FACES DA MESMA MOEDA

Segundo Bauman (2007), vivemos em uma sociedade líquido-moderna, caracterizada por sua fluidez e amorfismo. É preciso uma leveza em seus membros, pois esses estão sempre se deslocando e, como os líquidos que não assumem uma forma própria, tudo muda rapidamente nessa sociedade, não há tempo para consolidações. Nesse contexto a obesidade emerge – na mesma sociedade que rejeita os excessos do corpo obeso. Um paradoxo, já que a ideia da gordura não complementa a da fluidez, necessária aos deslocamentos rápidos e fugidios da sociedade líquido-moderna.

Perceber marcas dessa sociedade na literatura pode ser, portanto, uma forma de iluminar pontos cegos nesta temática de cunho bio-sócio-antropológico. Ademais, como Roland Barthes (2007, p. 17), acreditamos que “todas as ciências estão presentes no monumento literário”.

Assim, este é um trabalho de cunho multirreferencial, guiado pela ideia de Morin (2003) de que em toda grande obra, seja ela de literatura, de cinema, de poesia, de música, de pintura, de escultura, existe um pensamento profundo sobre a condição humana, bem como pelas reflexões de Claude Fischler (1995) acerca da sociedade lipófoba, discutidas em seu livro *O Onívoro*, no qual o autor propõe um estudo do onívoro (eterno e moderno), de sua percepção e da evolução de suas representações, numa perspectiva histórica.

Fischler (1995) define as sociedades modernas como *lipófobas*, ou seja, aversivas à gordura. O autor destaca ao longo de seu texto marcas dessa sociedade, sendo estas: obsessão pela magreza; rejeição à gordura e obesidade/obesos; lipofobia centrada na medicina, moda e aparência corporal, co-

zinha e alimentação cotidiana; o prezar pelo movimento e velocidade; discurso sobre saúde e obesidade centrada numa responsabilidade individual; cacofonia alimentar.

Para buscar essas marcas, a obra literária, de caráter ficcional, escolhida foi *Por que sou gorda, mamãe?* da autora Cíntia Moscovich. Sua escolha fundamentou-se no fato de a autora compartilhar com o leitor diversas realidades, deixando em sua obra a previsão de algo intrínseco à própria condição humana, desejos e inseguranças, emoções e contradições.

A autora é considerada um nome expressivo da ficção brasileira contemporânea, estando sua produção entre as de maior importância de sua geração (SILVA; SANTOS, 2008), sendo a obra uma reinvenção da memória da família da personagem, contada através da história de seu corpo.

O intuito final da pesquisa foi perceber, através da literatura, como os obesos vivem e são vistos nessa sociedade que tem verdadeiro horror à gordura. Partimos, portanto, da ideia de que os saberes são indissociáveis, ou seja, literatura e sociedade são tidas como interligadas e se retroalimentam.

Nesse âmbito, ao invés de ir das partes ao todo, Lévi-Strauss (2005) apresenta a possibilidade de se percorrer o caminho inverso. O conhecimento do todo precederá ao das partes, caso trabalhemos com o objeto em escala reduzida, a exemplo da arte. Ela se encontra entre o conhecimento científico e o pensamento mítico, pois “o artista tem, ao mesmo tempo, algo do cientista e do *bricoleur*: com meios artesanais, ele elabora um objeto material que é também um objeto de conhecimento” (LÉVI-STRAUSS, 2005, p.38).

E jamais o corpo foi tão interpretado, ele se tornou obra viva, não-falada, mas se tornou linguagem. O “corpo como objeto de arte” impele e orienta uma grande quantidade de

intenções e atos. Acreditamos que na arte se encontram fabricadas nossas próprias imagens (JEUDY, 2002).

NUTRIÇÃO E LITERATURA: UM DIÁLOGO POSSÍVEL?

Cíntia Moscovich (2006) constrói o livro com base em uma pergunta a qual ratificamos, afinal “por que sou gorda, mamãe? A resposta que constrói em seus escritos não se resume a uma explicação científica, um emaranhado de fatores contribuiu de forma direta com a obesidade da personagem.

A gordura é causa da relação conflituosa entre mãe e filha, e, ao mesmo tempo, consequência, na qual a capa de gordura atua como um mecanismo de mimetismo e a filha fica, paradoxalmente, invisível aos olhos da mãe. A cada quilo perdido a personagem parece resgatar sua identidade e reaver seu direito de ser vista e aceita pela mãe, de forma que os quilos perdidos não só representam números, mas a recuperação da imagem corporal da personagem.

Acreditamos que a compreensão da relação entre sociedade e corpo, é de suma importância para o entendimento do estado do paciente, nesse caso do paciente obeso, considerando a multidimensionalidade do processo do cuidar, afinal o cuidar também é uma arte.

CORPO, OBESIDADE E SOCIEDADE

A obesidade, como problema de saúde pública aparece cedo na vida do brasileiro. De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), de 2008 a 2009, a população brasileira apresenta, já a partir de cinco anos de idade, uma

alta prevalência de excesso de peso e obesidade, em todas as regiões e grupos de renda (IBGE, 2010).

Nesse âmbito, o estímulo a uma alimentação saudável é fomentado por órgãos como a Organização Mundial de Saúde, por meio da Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (OMS, 2004); e, no contexto brasileiro pelo Ministério da Saúde, por meio do Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), já que, principalmente, após a Revolução Tecnológica, que facilitou o acesso a alimentos industrializados, foi percebido um aumento no consumo de gorduras e de açúcares refinados. Este comportamento favorece ao aumento de obesidade, doenças cardiovasculares e todas as outras doenças crônicas não-transmissíveis (IBGE, 2004).

Na constante contradição em que a sociedade atual se encontra, o *corpo-imagem*, que se tornou determinante da felicidade a partir do momento em que estremece a autoestima, é o mesmo corpo que assume o papel de mensagem e acaba por falar pelos sujeitos. O peso do corpo assume um papel de destaque na vida das pessoas que são estigmatizadas (KEHL, 2004), o que nos leva a um questionamento: Afinal, quanto pesa uma identidade?

Entendendo que a obesidade não deve ser compreendida apenas como um excesso de peso, já que essa também abrange aspectos subjetivos, e é passível de ser percebida, interpretada e influenciada pelo sistema social e pela cultura, a percepção dessa enfermidade vai além do aspecto epidemiológico e é revelada na vivência do corpo (PINTO; BOSI, 2009).

A partir dos resultados encontrados e apresentados abaixo propomos um aprofundamento na análise dessa sociedade líquido-moderna, procurando conhecer como se dão as rela-

ções dessa com a alimentação e com o corpo, especificamente o corpo obeso, de modo a compreender – ou, ao menos, buscar subsídios à compreensão de – tamanha aversão à gordura.

MUITA GORDURA, POUCO SENSO: MARCAS DE UMA SOCIEDADE LIPÓFOBA

Desde o século XIX, as sociedades burguesas consideraram o corpo como propriedade privada, sendo esse de responsabilidade pessoal. O corpo era o primeiro sinal - do homem sem antecedentes nobres – emitido para mostrar quem esse homem em ascensão “é”, ou seja, a aparência substituiu o “sangue” (KEHL, 2004). Segundo Novaes (2010):

Tal qual uma tela em branco, para determinados teóricos, amantes da arte, artistas performáticos e estudiosos sobre o tema, o corpo passa a ser encarado e compreendido como uma obra de arte. É nesse corpo, transformado em um registro vivo, que serão inscritos afetos, emoções, representações da história do sujeito, do seu tempo e também da sua dor, como no caso das tatuagens, *branding*, escarificações, suspensão etc (NOVAES, 2010, p. 407).

Em uma cultura na qual telas prevalecem em relações às páginas, a imagem assume um papel importante. O sujeito contemporâneo é por ela marcado e constituído. Esse sujeito líquido-moderno é definido por sua fluidez, marcada pelos seus múltiplos afetos, seu individualismo exacerbado pela sociedade de consumo e do espetáculo, bem como suas relações transitórias e as suas identidades mutantes (NOVAES, 2010).

Não se pode pensar o corpo isoladamente, é fundamental considerar o contexto no qual ele está inserido. Corpo e sociedade devem ser compreendidos em convergência. O século XXI é palco de diversas transformações decorrentes de novos valores, a tecnologia com base na informação e na ciência

modificou o modo de pensar, produzir, consumir e comunicar, alterando assim o modo de vida. As mudanças no plano sociopolítico, econômico e nos modos de subjetivação parecem refletir também no imaginário sobre o corpo (MAROUN; VIEIRA, 2008).

Segundo Fischler (1995) uma das características marcantes que define a sociedade contemporânea é o desejo de um corpo absolutamente livre de qualquer marca da adiposidade, sendo essa uma das marcas da sociedade líquido-moderna. Para essa sociedade apenas o músculo é nobre, as sociedades modernas se tornaram intolerantes à gordura e aos gordos.

Numa academia de ginástica não há gordos [...]. Constranjo-me diante deles, recuso-me a frequentar vestiários e duchas. Ao contrário, enfio-me dentro de camisetas extragrandes que vão do pescoço aos quadris (MOSCOVICH, 2006, p.141).

A informação nessa sociedade ocorre de forma a poupar o receptor do trabalho de pensar, de processar as informações recebidas. “O mundo em *flashes* é facilmente deglutível, minimizando-se, assim, a possibilidade de apropriação crítica e seletiva do conteúdo veiculado” (NOVAES, 2006, p.79). É nesse ambiente que surgem os excessos de informação, de seletividade dessas informações e consequentes excessos do corpo, por dificuldade de seleção dos discursos que o regem.

DO DRAMA DA ALIENAÇÃO AO ÊXTASE DA INFORMAÇÃO

A sociedade líquido-moderna é calcada em uma natureza contraditória, na qual o mundo se apresenta em metamorfoses, sendo marcada pelos fluxos de tecnologia, informação

e conhecimento, que se encontram controlados pela fluidez, flexibilidade, mobilidade, fragmentação e heterogeneidade (BAUMAN, 2007).

Com a alimentação não poderia ser diferente, o discurso que gira em torno dela atualmente é composto por informações que mudam antes que a informação anterior possa ser fixada, sendo essa a característica mais marcante da sociedade líquido-moderna. Resta, portanto, a dúvida: - O que escolher? Recorrendo ao conceito durkheimiano de anomia⁶, Claude Fischler (1995) apresentou o neologismo *gastro-anomia*, a ausência de regras na alimentação.

A industrialização dos alimentos possibilitou uma maior diversidade de produtos a serem ofertados para os consumidores. Essa diversidade alimentar permitiu dinamicidade ao ato de se alimentar, sendo possível ter uma alimentação variada e balanceada, portanto, mais saudável, reduzindo assim enfermidades (HERNÁNDEZ; ARNÁIZ, 2005).

Para Fischler (1995), essa liberdade de escolha à qual o consumidor está submetido leva-o a um processo de dúvidas. Apesar de o hábito alimentar receber influência do ambiente, da situação socioeconômica e cultural do indivíduo, essa escolha tem embasamento em informações que para este consumidor tem uma grande confiabilidade. Precisamente, aí se concentra o grande dilema do consumidor contemporâneo, a falta de informações consistentes ou coerentes, pois, seja no discurso médico ou na mídia, o que se encontra são incertezas ou até mesmo informações contraditórias. A palavra de ordem é tão fugaz que acaba gerando um certo caos, uma verdadeira *cacofonia alimentar* (Fischler, 1995, p.195). As

6 O termo anomia é empregado por Émile Durkheim, caracterizando “o estado de desregramento” no qual as paixões são ameaçadoras da ordem (Durkheim, 2000).

informações são variadas e, por vezes, contradizem-se. Tolhida pela dúvida, essa sociedade moderna então é definida por Fischler (1995, p. 315-316) como *gastro-anômica*, ou seja, no que se refere à alimentação, é “sem lei ou com normas desestruturadas ou em degradação”.

Jean Baudrillard (1996) cita uma obesidade secundária ou de simulação, que é aquela que, assim como os sistemas atuais, engordam de tanta informação. Esta obesidade é bem característica da sociedade moderna- operacional, na qual se anseia por estocar e memorizar tudo, a ponto de chegar aos limites da informação, instaurando simultaneamente uma potencialidade monstruosa, mas que não é mais possível por em ação.

A obesidade carrega consigo uma lentidão que permite visibilidades, o que a torna incompatível com a sociedade líquido-moderna onde as coisas acontecem muito rapidamente.

Em meados do século XIX, a velocidade aparece nos esportes, trazendo consigo uma valorização da linha reta, pistas para veículos em alta velocidade, por exemplo, que têm sempre o mínimo de curvas, obstáculos e interferências possíveis. Quanto mais retas, mais favorável à velocidade. As imagens são a forma mais eficaz de compartilhar conhecimento, devendo se adequar à demanda de rapidez e imediatismo. Por isso, a superfície lisa encontra no corpo um local no qual rugas, dobras e saliências são evitadas pelo olhar. Assim, a gordura não é bonita aos olhos, os obesos são verdadeiros obstáculos para essa sociedade que rejeita o que o peso corporal traz, a sociedade da velocidade não tem lugar para os lentos. A gordura, portanto, é relacionada à lentidão, à presença, ao olhar que não economiza, resumin-

do, ao corpo presente, enquanto a magreza veste uma velocidade, captada por um olhar rápido, ágil, “o corpo gordo é um corpo de olhar mediado e não imediato” (ALMEIDA, 2009, p.3; NOVAES, 2006, p.79). Os obesos caíram do barco ou simplesmente não conseguiram acompanhar sua velocidade (BAUMAN, 2007), essa valorização da velocidade é uma outra marca da sociedade *lipófoba*.

Vinte e dois quilos pesam muito mais do que parece, tornei-me lenta, cansada, arisca. Triste, muito, e muito melancólica. Lenta e cansada como minhas tias, irmãs de papai, triste como Vovó Magra, melancólica como Vovó Gorda. Arisca como minha mãe. Minha alma decerto se mostra no corpo, esse confortável corpo, que passou, por excesso, a ser tão incômodo. Um estorvo. Chegar ao peso adequado é penoso. A dor também pesa (MOSCOVICH, 2006, p.17).

A obesidade é um obstáculo a ser superado. Problemas de má aparência e com a gordura são considerados como os piores tipos de desleixos com o corpo, sendo estes uma transgressão moral. Portanto, cabe ao indivíduo um esforço pessoal para alcançar essa beleza, e esse esforço é puramente de sua responsabilidade. Dessa forma, os cuidados com o físico exprimem uma forma de se preparar para encarar os julgamentos e expectativas sociais (NOVAES, 2006). Essa apresentação de um discurso sobre saúde e obesidade centrado numa responsabilidade individual, uma outra marca da sociedade *lipófoba*.

[...] – Há quem viva para comer. Aprendam que se deve comer para viver. Não era mera frase de efeito, a gravidade com que papai a pronunciou estava no lugar devido e adequado. Havia uma medida nas coisas e devíamos aprendê-la. As coisas todas têm um método. Até a gordura (MOSCOVICH, 2006, p.219).

Fischler (2002) apresentou uma classificação dos estereótipos morais ligados aos obesos. O caráter ambíguo inferido à obesidade demonstra o paradoxo que reside na forma como a sociedade trata os obesos, que vagam entre a amabilidade e o repúdio, transitando entre o bem e o mal.

Em pesquisa na França sobre a percepção da gordura masculina, os resultados indicaram que aos obesos cabe uma dupla imagem. Se, por um lado, eram descritos como *bons vivants*, cabendo a esses a alegria, comicidade, o gosto pela boa mesa, um bom convívio social, por outro, a imagem negativa do gordo era sentida, a jovialidade destes era suspeita de não ser mais que uma fachada que utilizava para dissimular sofrimento ou tristeza (FISCHLER, 2002). Ao obeso “maligno”, cabe à culpa por tomar mais do que a parte que lhe cabe. Os gordos são gulosos e gula é um dos pecados capitais.

Estranhamente, a obesidade é um modo de desaparecimento do corpo, no qual as formas são perdidas (BAU-DRILLARD, 1996). Como se o corpo quisesse digerir o espaço e não mais se opor ao mundo exterior, podendo ser observado no seguinte trecho da obra: “Minha alma decerto se mostra no corpo, esse confortável corpo, que passou, por excesso, a ser tão incômodo. Um estorvo. Chegar ao peso adequado é penoso” (MOSCOVICH, 2006, p.17).

Para a atribuição de uma classificação negativa ou positiva ao obeso é estabelecida uma relação entre os traços físicos e a imagem social dessa pessoa. Por exemplo, é aceitável um chefe de cozinha obeso, mas um nutricionista obeso é intolerável. Deste modo, “o que sabemos do gordo (por exemplo, sua ocupação, sua imagem social), pode influenciar o que vemos de sua própria obesidade”. Aos obesos malignos e benignos cabe o estigma imposto por uma sociedade na qual a tolerância para gordura é drasticamente reduzida, chegando essa

gordura a ser enquadrada em forma de categoria de exclusão (NOVAES, 2006, p.118; FISCHLER, 1995, p.73).

A magreza ganha destaque e uma supervalorização, – “os magros talvez nem saibam como ofendem e afrontam o próximo” – pois, no seu excesso de peso, o obeso carrega estereótipos depreciativos (MOSCOVICH, 2006, p.189) Essa obsessão pela magreza vem a se apresentar como outra marca da *sociedade lipófoba*, conforme observamos:

Gordos são pusilânimes. Gordos são suspeitos de ter caráter fraco e determinação quebradiça. Covardes. Mentirosos. Gordos são simpáticos porque nunca serão bonitos. São sorridentes porque têm que disfarçar porqueiras emocionais. Quasímodos. Gordos são seres humanos que não merecem caridade ou confiança (MOSCOVICH, 2006, p.25).

A obesidade também é espectral, paradoxalmente não pesa, mas flutua numa boa consciência da sociabilidade. O corpo perde suas normas, sua cena e sua razão, mesmo sendo visível em excesso, o conjunto continua transparente, os obesos são um obstáculo tão incômodo aos olhos que é preferível os evitar, sendo postos à margem da sociedade (BAUDRILLARD, 1996).

No entanto, apesar dessa marginalização, os obesos constituem hoje uma parcela tão significativa da sociedade que se tornaram um nicho de mercado: das roupas (extra) largas aos seriados de televisão, do mercado em ascensão de modelos GG aos assentos em aviões, o mercado deu o espaço que tanto falta ao obeso. Pensar o obeso nessas múltiplas perspectivas pode ser a forma para reduzir o peso do preconceito.

Como aponta Novaes (2006, p.70) “na atualidade, o corpo é a própria vestimenta, por isso, ele sim, deve estar adequado ao código”. A questão é esclarecer que código é esse e como ele se institui.

MEU CORPO, NOSSAS REGRAS

Segundo Michel Foucault (2006), as questões sobre a dietética podem auxiliar no esclarecimento da instituição de normas e condutas alimentares. A reflexão dos gregos na época clássica, por exemplo, tem o alimento, a bebida e a atividade sexual como instrumentos de regulação. Neste sentido, cabe uma reflexão acerca de como se servir dos prazeres, desejos e atos de modo a se evitar os excessos, ou seja, qual o limite, a medida para estes três campos?

Para controlar os excessos, os gregos da antiguidade estabeleceram a dieta como ferramenta para o controle das práticas alimentares, sexuais e exercícios físicos. Foucault (2006) utiliza duas narrativas sobre a origem da dietética, uma que apontava para o surgimento da medicina a partir da dietética, encontrada na coleção hipocrática, e outra encontrada em Platão, que acredita que a preocupação com o regime advém de uma alteração nas práticas médicas. “A dietética aparece, segundo essa gênese, como uma espécie de medicina para os tempos de lassidão, ela era destinada às existências mal conduzidas e que buscavam prolongar-se”. O estabelecimento do regime fez com que a dietética se tornasse um prolongamento da arte de curar sustentado no modo de vida, “o regime é toda uma arte de viver” (Foucault, 2006, p.91-92).

Esta marca é também presente em Moscovich (2006, p.204), conforme destacamos: “A última frase de papai, antes de avistarmos o carro-guincho do Touring chegando, foi: - Vocês vão fazer dieta. E vai ser para toda vida. Aquela frase foi uma profecia”.

Como aponta Bauman (2007, p.131), o corpo continua tão socialmente regulado quanto era antes, “mudaram apenas as

agências reguladoras, com consequência de longo alcance para a sorte dos indivíduos incorporados, encarregados de administrar os corpos que têm e são”.

Fischler (1995) aborda que o discurso normativo da medicina sobre a saúde e obesidade se tornou um discurso moral, que tem seus fundamentos na responsabilidade individual e, sobretudo, é um discurso de culpabilidade, marca lipófoba já citada anteriormente e que também está em Moscovich (2006, p.205): “Só havia um jeito de seguir aquela dieta: - Força de vontade. Você quer, você consegue”.

A última marca, da sociedade *lipófoba*, encontrada em Moscovich (2006), dá conta que a lipofobia é centrada na medicina, moda e aparência corporal, cozinha e alimentação cotidiana. Os discursos que normatizam o corpo vão, progressivamente, “tomando conta da vida simbólica/ subjetiva do sujeito”. Os cuidados físicos configuram então como uma forma de se preparar para o olhar do outro. Analogamente, o investimento estético está ligado à visibilidade almejada, às qualidades estéticas do próprio corpo que determinam se o sujeito se expõe ou se omite ao olhar do outro (NOVAES, 2003).

[...] me espremo dentro daquele delírio do fabricante de roupas esportivas, jogo uma toalha ao ombro e me dou ao desfrute de levantar pesos, espichar todos os músculos em alongamentos, suar em bicas nas aulas de aeróbica, que não são as mais recomendadas para meu caso – isso quando não caminho na esteira, olhando para uma parede branca ou para uma televisão que não tem boa sintonia, sempre com o sentimento de ir tanto para lugar nenhum (MOSCOVICH, 2006, p.138).

O discurso da medicina atua como um regime disciplinar, de forma que circula um saber/poder que não está ao alcance de um indivíduo comum. Assim sendo, as noções de saúde,

doença e os padrões estéticos ditados, são plausíveis de serem entendidos como uma maneira de regulação social que vigia e pune, através de seus discursos, os sujeitos que não se enquadram nas normas. É nesse âmbito que os obesos estão inseridos (NOVAES, 2006).

O médico me cumprimentou e quis saber das minhas refeições livres, aquelas a que eu tinha direito. Conteí a ele da peripécia na cantina e que estava evitando comer feito um boi uma vez por semana. Ele não gostou. Foi taxativo ao afirmar que a tal refeição ainda ia me fazer falta. E que eu não precisava comer feito um boi – aliás, comer feito um boi não era nada saudável. Liberdade vigiada (MOSCOVICH, 2006, p.103-104).

Os obesos surgem como infratores dessas normas, “nada é mais divergente do padrão do que a gordura”. Esses são mantidos excluídos, pois já não “participam das regras do jogo social”, refletem em suas imagens o descaso no agenciamento de seus corpos. (NOVAES, 2003, p.19-21).

Com a gordura, o ato de ensaboar as costas ou de enxugá-las é uma performance desagradável. O médico me sugeriu que usasse o secador de cabelo para eliminar vestígios de umidade naqueles lugares – as palavras são dele – em que houvesse “dobrinhas”. Eis aí, agora tenho *dobrinhas* (MOSCOVICH, 2006, p.125).

Porém, os discursos sobre o corpo não são neutros, ver o corpo como apenas disciplinado, obedecendo fielmente às regras, é uma postura que deve ser evitada. O corpo nunca é totalmente aprisionado pelos dispositivos culturais, dispositivos esses que o tornaria suscetível à sua submissão total às expectativas sociais. As práticas corporais podem ser compreendidas, portanto, como submissão ao discurso do outro ou podem atuar como contestação (NOVAES, 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nessa sociedade líquido-moderna na qual os valores individualistas se manifestam de forma tão intensa, as normas impostas devem atuar como um sustentáculo para proporcionar a consciência à iniquidade de sua tirania, levando a seu consequente questionamento.

As marcas da sociedade *lipófoba* apresentadas por Fischler - cacofonia alimentar; obsessão pela magreza; rejeição a gordura e obesidade/obesos; lipofobia centrada na medicina, moda e aparência corporal, cozinha e alimentação cotidiana; prezar pelo movimento e velocidade; discurso sobre saúde e obesidade centrado numa responsabilidade individual com exceção da cacofonia alimentar, todas foram identificadas no texto de Moscovich, reforçando, portanto, que a literatura constitui um bom meio para o estudo das marcas dessa sociedade, possibilitando a reafirmação da interligação dos saberes.

Cabe destacar, contudo, que este trabalho não tem o intuito de destituir a obesidade do seu caráter nocivo à saúde, implicando fatores de risco ao indivíduo. Como problema de saúde pública mundial, a obesidade requer cuidados. Precisamente nesse âmbito, temos um objetivo secundário neste trabalho, o de reforçar a gama de fatores que atuam sobre o indivíduo e que podem resultar na patologia relatada.

O corpo, atualmente, é tido como uma constelação de imagens, não é real. Enquanto profissionais de saúde, devemos proporcionar a existência real desse corpo, e isso só é possível se transcendermos essa constelação de imagens, percebendo o indivíduo além, buscando muito mais que quilos a serem perdidos, buscando a recuperação de uma identidade que parece se perder em meio às células adiposas.

“Agora eu sei por que sou gorda”, diz Cíntia Moscovich. Nós também. Por meio do exercício que neste trabalho podemos compreender um pouco mais o paradoxo que a sociedade contemporânea carrega com a gordura. A importância do diálogo entre nutrição e literatura fica latente nestas linhas, assim como a crença de que a arte tem se mostrado num meio efetivo para a formação de profissionais mais aptos a compreender as singularidades da condição humana.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, A. The Fat Man in History: da obesidade à antropofagia. **Revista Desenredos**, Teresina, v. 1, n. 3, p. 1-17, 2009. Disponível em: <http://desenredos.dominiotemporario.com/doc/03_artigo_-_fat_man_-_aline_amsberg.pdf>. Acesso em 15 de nov. 2015.

BARTHES, R. Aula. Tradução de Leyla Perrone-Moisés. São Paulo: Cultrix, 2007.

BAUDRILLARD, J. **As Estratégias Fatais**. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1996.

BAUMAN, Z. **Vida Líquida**. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

DURKHEIM, E. **O suicídio**. Estudo de Sociologia. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FISCHLER, C. Obeso benigno, obeso maligno. In: SANT'ANNA, D.(Org.) **Políticas do corpo**. São Paulo: Estação Liberdade, 2002.

_____. **El (h) onívoro**: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editora Anagrama, 1995.

FOUCAULT, M. **História da sexualidade II**: o uso dos prazeres. 11. ed. Rio de Janeiro: Graal, 2006.

HERNÁNDEZ, J. C; ARNÁIZ, M. G. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003**: Análise da disponibilidade familiar de alimentos e do estado nutricional no Brasil, Rio de Janeiro, 2004.

_____. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil, Rio de Janeiro, 2010.

JEUDY, H.P. **O corpo como objeto de arte**. São Paulo: Estação Liberdade, 2002.

KEHL, M. Com que corpo eu vou? In: BUCCI, E; KEHL, M. (orgs.). **Videologias**. São Paulo: Boitempo Editorial, 2004.

LÉVI-STRAUSS, C. **O Pensamento Selvagem**. Tradução de Maria Celeste de Costa e Souza; Almir de Oliveira Aguiar. 5. ed. São Paulo: Papirus, 2005.

MORIN, Edgar. **A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento.** Tradução: Eloá Jacobina. 8. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

MAROUN, K; VIEIRA, V. Corpo: uma mercadoria na pós-modernidade. **Revista de Psicologia**, Belo Horizonte, v.14, n.2, p.171-186, 2008. Disponível em: < <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/per/v14n2/v14n2a11.pdf>>. Acesso em 18 de abr. 2015.

MOSCOVICH, C. **Por que sou gorda, mamãe?** 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 2006.

NOVAES, J. V. De Cinderela a Moura Torta: Sobre a relação mulher, beleza e feiúra. **Revista Interações**, São Paulo, v. 8, n. 15, p. 9-36, 2003. Disponível em: <<http://pepsic.bvsalud.org/pdf/inter/v8n15/v8n15a02.pdf>>. Acesso em 20 de maio. 2015.

_____. **O intolerável peso da feiúra: sobre as mulheres e seus corpos.** Rio de Janeiro: Editora PUC-Rio; Garamond, 2006.

_____. O corpo pós-humano: notas sobre arte, tecnologia e práticas corporais contemporâneas. **Rev. Trivium Estudos interdisciplinares II**, Rio de Janeiro, p. 406-419, 2010. Disponível em: <<http://www.uva.br/trivium/edicoes/edicao-ii-ano-ii/artigos-tematicos/3-corpo-pos-humano-notas-sobre-arte-tecnologia-praticas-corporais-contemporaneas.pdf>>. Acesso em 17 de mar. 2015.

OUTRAM, A. K. Caçadores-coletores e primeiros agricultores: a evolução do paladar na pré-história. In: FREEDMAN, P. **A história do sabor.** São Paulo: Editora Senac, 2009.

PINTO, M; BOSI, M. Muito mais do que pe(n)sam: percepções e experiências acerca da obesidade entre usuárias da rede pública de saúde de um município do Nordeste do Brasil. **Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 443-457, 2010.

REPETTO, G; RIZZOLLI, J; BONATTO, C. Prevalência, riscos e soluções na obesidade e sobrepeso: Here, There, and Everywhere. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia**, São Paulo, v. 47, n. 6, p. 633-635, 2003. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S000427302003000600001&script=sci_arttext>. Acesso em 04 de ago. 2015.

SILVA, V. G; SANTOS, J. N. Resistência e renovação: a escrita e a comida em Cíntia Moscovich. **Revista Digital de Estudos Judaicos da UFMG**, Belo Horizonte, v. 2, n. 3, p. 92-98, 2008.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health**. Genebra: WHO, 2004. Disponível em: < http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_english_web.pdf>. Acesso em 14 de fev. 2015.

A COZINHA DE MANET: alimentação e vida burguesa no século XIX

*Analís Costa*⁷

Resumo: Pensar o tema da alimentação através da arte foi o propósito deste ensaio, observando, em específico, as marcas da cozinha burguesa francesa do século XIX. Para tal foram utilizadas as obras pictóricas do impressionista francês Édouard Manet. Como referenciais teóricos serviram os conceitos de cozinha proposto pelo antropólogo estruturalista Claude Lévi-Strauss e a ideia de que através da arte é possível encontrar um pensamento profundo sobre a condição humana, proposto por Morin. A fim de atingir os objetivos foram realizadas observações das obras, elencando elementos presentes nas telas que revelassem o sistema cultural alimentar de tal sociedade, como os alimentos em si, as espacialidades, cenário e protocolos sociais de consumo. Na categoria de alimentos/bebidas, constatou-se a presença frequente de vinho, champagne, café e ostras; na de espacialidades: restaurante, café, bar, campo e estúdio artístico. A cozinha burguesa encontrada em Manet reflete os novos modos burgueses à época ao redor da mesa, podendo ser sistematizada em três categorias que a caracterizam: alimentos como marcadores da distinção burguesa; o externo como espacialidade de consumo e o protagonismo da mulher nos protocolos de consumo. Perce-

⁷ Graduada em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) como também em Gastronomia pela Universidade Potiguar (UnP). E-mail: analiscosta@gmail.com.

be-se a cultura alimentar burguesa como uma precursora da gastronomia contemporânea, onde determinados alimentos/bebidas e espacialidades marcam a distinção no consumo. O trabalho demonstra o potencial da obra de arte como uma das fontes a serem utilizadas no estudo da História da Alimentação. Além disso, o estudo da alimentação por tais vias fornece uma dimensão ampliada deste fenômeno, que além de 100% natureza, também é 100% cultura.

Palavras-chave: alimentação, arte, burguesia.

ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DA ARTE

A capacidade de reprodução do mundo através de manifestações culturais é uma das maiores diferenças entre o homem e os animais irracionais. As obras de arte são produtos da cultura capazes de representar os diversos reagrupamentos humanos, sendo através delas possível observar o comportamento individual e coletivo dos membros pertencentes a uma dada sociedade.

Certa vez, disse Lévi-Strauss, que se a nossa espécie viesse a sucumbir por causa de uma hecatombe terrestre, e se restassem apenas as obras de arte, essas ofereceriam uma justa imagem do melhor que construímos como humanos (LÉVI-STRAUSS; ERIBON, 2005). Tal pensamento é pertinente uma vez que cada grupo social em particular expressa suas emoções, sentimentos, vivências e características em suas representações artísticas.

Ao observar telas do pintor impressionista Édouard Manet, nota-se em evidência uma classe social que dominava o modelo de produção vigente: a burguesia. Esta classe dominante à época, século XIX, apresentava particularidades ali-

mentares que a distinguiam do restante da população. Como a culinária ou cozinha é reveladora da cultura de um povo, elementos da cultura burguesa ficam impressos no seu modo de comer e portar-se à mesa, tornando-a diferente das outras classes e grupos da sociedade.

Desse modo, procurou-se, neste ensaio, compreender a cozinha da sociedade burguesa francesa do século XIX retratada na obra de Édouard Manet, caracterizando-a, identificando e discutindo as marcas desta cozinha encontradas nas obras.

Os quadros impressionistas adotados para observação atuaram como instrumentos que oferecem a possibilidade de conhecer esta sociedade, pois, como disse o antropólogo Claude Lévi-Strauss, a arte que produzimos oferece uma justa medida de quem nós somos (LÉVI-STRAUSS; ERIBON, 2005).



Figura 2: Retrato de Édouard Manet (1832-1883), Félix Nadar.

A MODERNIDADE: O IMPRESSIONISMO E O SEU PRECURSOR

O impressionismo foi um movimento artístico surgido na Europa no século XIX que revolucionou a pintura e deu início a novas tendências da arte do século XX. Suas criações baseavam-se na observação direta do efeito da luz solar sobre os objetos, registrando nas telas as constantes alterações que ela provoca nas cores da natureza.

Édouard Manet, considerado o grande precursor do movimento impressionista e uma das figuras mais importantes das artes plásticas do século XIX, é frequentemente apresentado como um dos “fundadores da arte moderna” (VALÉRY, 2012). Suas obras denotam preferência por tons fortes e jogos de luz e sombra, que revelavam novos olhares sobre a realidade.

Descendente de burgueses, Manet nunca passou pelas tradicionais dificuldades econômicas de alguns amigos próximos e de pintores da escola Impressionista. Ele sempre teve uma vida burguesa e acesso à educação (SANTARELLI, 2006). Suas obras retratavam então uma realidade compartilhada pelo pintor.

A COZINHA: PERSPECTIVAS SOCIOLÓGICAS E ANTROPOLÓGICAS

Outra maneira de se compreender o comportamento das pessoas através da cultura é estudando suas cozinhas. Se cultura é ordem ou regra, como mostra Claude Lévi-Strauss (2012), a culinária ou cozinha, compreendida como sistema cultural alimentar também o é. Mary Douglas (2008) em *Deciphering a meal* acredita, portanto, que tais cozinhas são compostas por um núcleo duro, molecular, um morfema, que estrutura as refeições, dessa forma, estudar uma cultura através de sua cozinha implica, então, no caminho para o entendimento de tal sociedade e dos seus costumes.

A cozinha é, portanto, uma das grandes formas de representação de uma cultura. Por isso, ela é compreendida como sistema cultural alimentar, como sugere Claude Fischler (FISCHLER, 1995). Lévi-Strauss (2006, p. 448) em *A origem dos*

modos à mesa, reforça afirmando que a cozinha (ou culinária) de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura.

Complementando essa ideia, Montanari (2009, p. 11) afirma que da mesma forma que a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, sendo depositária das tradições e das identidades de grupo. Desse modo, sendo a cozinha um sistema cultural alimentar provido de símbolos e representações que implicam a cada povo características únicas (FISCHLER, 1995), cada sociedade terá costumes alimentares próprios. O que se come, como se come, quem come e onde come são ferramentas importantes na busca de se procurar entender aquela sociedade.

Dentro desse contexto de comida como cultura e ela como representação da sociedade, encontra-se uma sociedade burguesa, sendo assim pós-revolução francesa, cercada de novos valores impostos com a ascensão desta classe econômica. Essa nova elite trouxe consigo mudanças nos padrões culturais e, logo, alimentares.

Após a Revolução Francesa, a burguesia atinge o seu ápice, podendo desfrutar de privilégios até então exclusivos da corte, como por exemplo: o acesso à alta gastronomia, que surge como movimento social e cultural à época (TREFZER, 2009). O surgimento de novos estabelecimentos do ramo de alimentos e bebidas revolucionou os modos de comer ao fundar a gastronomia. A dispersão de locais como cafés, casas de chá e, principalmente, restaurantes marcou nessa sociedade a entrada para um novo mundo pós-revoluções industrial e francesa.

As casas de café apareceram na Europa durante o século XVII em imitação a uma que existia em Constantinopla

em 1554 (MALAGUZZI, 2008, P. 82). No século XIX eram considerados lugares da classe média. E, segundo Malaguzzi (2008, p. 82), os pintores impressionistas adoravam os cafés, sendo lugares onde intelectuais e artistas da época se encontravam.

O nascimento do restaurante moderno remonta ao final do século XVIII, na França. Com as mudanças ocorridas na sociedade da época, a alta cozinha pode finalmente abandonar a corte e ser encontrada nos restaurantes de luxo dos grandes *boulevards* em Paris. A Revolução Francesa permitiu a transferência dessa arte para a burguesia (PITTE, 1998, p. 758-9).

Estes ambientes de luxo marcam a sociedade burguesa, e o hábito de frequentá-los remete ao prestígio social.

Os diferentes modos de se alimentar podem ser um meio de afirmar o próprio status diante dos demais e, inclusive, de adquirir prestígio. O desejo de promoção social manifestado fundamentalmente por meio da adoção de alimentos, de pratos e de maneiras à mesa inspirados naqueles de uma categoria social considerada superior e que se pretende imitar ou à qual se pretende igualar constituiu um dos motores mais poderosos das transformações da alimentação (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 211).

As pessoas podem ser socialmente identificadas e classificadas segundo o que comem, da mesma forma como são identificadas e construídas por meio da comida, como dizem Contreras e Gracia (2011). A burguesia expressa sua possível superioridade através do que Bourdieu chama de gostos de luxo, que envolvem não apenas os produtos alimentícios, mas as formas de servi-los, apresentá-los e oferecê-los (MEDEIROS, 2012).

MARCO TEÓRICO REFERENCIAL E ESTRATÉGIAS METODOLÓGICAS

Os referenciais teóricos que foram utilizados na construção deste trabalho são os conceitos de cozinha proposto pelo antropólogo francês Claude Lévi-Strauss e o proposto por Claude Fischler, que mostra a cozinha como sendo um sistema cultural alimentar. Lévi-Strauss (2006) traz a ideia de que a cozinha de uma sociedade é uma linguagem em que esta traduz inconscientemente a sua estrutura, o que se leva a pensar que uma sociedade pode ser compreendida se estudada a partir de sua culinária.

Fischler (1995) amplia esse conceito dizendo que a cozinha nada mais é do que um sistema cultural alimentar que revela os costumes, crenças, representações e simbologias adotadas pelos membros da sociedade em sua cultura. Além desses dois conceitos chave, foi adotado o pensamento de que:

As artes levam-nos à dimensão estética da existência e – conforme o adágio que diz que a natureza imita a obra de arte – elas nos ensinam a ver o mundo esteticamente. Trata-se, enfim, de demonstrar que, em toda grande obra, de literatura, de cinema, de poesia, de música, de pintura, de escultura, há um pensamento profundo sobre a condição humana. (MORIN, 2011, p. 45).

Assim, torna-se possível conhecer uma sociedade por meio de sua arte. As obras artísticas refletem a cultura e o meio em que foram produzidas, dando margem a compreensão do que está sendo retratado.

Para sua produção foram utilizadas obras pictóricas do francês Édouard Manet, pintor impressionista do século XIX. Tal artista foi escolhido por fazer parte de um movimento artístico de grande relevância, ocorrido no momento em que a

sais mudaram sua forma de enxergar a comida. A cozinha burguesa encontrada em Manet reflete esses novos modos ao redor da mesa. Sendo assim, pode-se sistematizá-la em 3 pontos: alimentos como marcadores da distinção burguesa; o externo como espacialidade de consumo e o protagonismo da mulher nos protocolos de consumo.

O primeiro ponto a ser discutido traz à tona as escolhas alimentares feitas pela burguesia. O gosto burguês relaciona-se intimamente com o luxo e a distinção. Segundo Medeiros (2012):

A burguesia tem gosto por alimentos caros e raros, o que inclui vinhos, aperitivos, produtos de confeitaria. Tais consumos de luxo dão testemunho do grupo ao qual pertence aquele que pode assumi-los para si. Consumir hortulanias e champanhe certamente fala de uma possibilidade de acesso econômico daquele que consome. Estes podem ir além dos gostos de necessidade e fazerem-se sujeitos que vão além da sua condição material de existência por meio dos gostos de liberdade, ou de luxo (MEDEIROS, 2012, p.80).

A cozinha burguesa seria então aquela que tem uma preocupação com o perdularismo e que, principalmente, busca um senso de distinção econômica e cultural através daquilo que come, como come e onde come (MEDEIROS, 2012). Os gostos, como afirma Bourdieu (2007), são a afirmação prática de uma diferença inevitável, caracterizada pela recusa a outros gostos. A aversão pelos estilos de vida diferentes faz com que a burguesia francesa, que possuía o chamado gosto de luxo, procure meios de se distinguir das outras classes sociais. Um desses meios era através das escolhas alimentares.

Dentre os alimentos considerados tipicamente burgueses, sendo, portanto, símbolos de distinção, o vinho, o champanhe e as ostras são os que mais aparecem nos quadros de Manet e caracterizam os gostos dessa classe. Por esses motivos foram

burguesia francesa da época conhecia seu apogeu, e por fazer parte desta classe social, trazendo em suas telas uma visão diferenciada, não só de quem observa externamente, mas também de quem participa.

As estratégias traçadas para atingir os objetivos compuseram uma série de etapas: (1) reunião de todas as obras conhecidas pelo público; (2) seleção daquelas que despertaram interesse para temática em questão, necessitando que a obra atendesse no mínimo duas categorias; (3) descrição dos elementos de interesse presentes nas telas – tela por tela; (4) organização dos dados em categorias definidas *a priori*: os alimentos/bebidas, as especialidades de consumo e o cenário e protocolos sociais. Em seguida, com tais dados sistematizados, (5) foram realizadas pesquisas na literatura acerca dos temas que foram encontrados durante a observação das pinturas. E, ao final, (6) as categorias que se evidenciaram *a posteriori*, aquelas que oferecem características de uma cozinha burguesa em Manet, foram elucidadas.

Dessa forma, as obras selecionadas para análise, passo dois descrito acima, foram as seguintes: *Chez le père Lathuille*; *Café Concert*; *Le déjeuner sur l'herbe*; *Le Déjeuner dans l'atelier*; *Le Buveur d'absinthe*; *Le Chanteur espagnol*; *L'enfant aux cerises*; *Le Bar aux Folies-Bergère*; *La Prune*; *Mendiant aux huîtres*.

A COZINHA BURGUESA DE MANET: RESULTADOS ENCONTRADOS

Os dados obtidos através das pesquisas foram organizados em três categorias: alimentos/bebidas; especialidades; e cenário e protocolos sociais. Na categoria de alimentos/bebidas, constatou-se a presença de bebidas como absinto, vinho

(e champanhe), cerveja e café; de frutas como cereja, pêssago, tangerinas e ameixa; pão e ostras. Na de espacialidades, as visualizadas foram: restaurante, café, bar, campo (ao ar livre) e estúdio artístico.

Sobre o cenário e os protocolos sociais, foi observada a presença frequente de garçons, de objetos de metal valorizado, de casais conversando, homens bebendo ou aguardando o momento de beber café, homens fumando e, principalmente, a presença da figura feminina como sendo figura central no ambiente e desafiadora das regras vigentes.

Marcas da cozinha burguesa nas telas

A Revolução Francesa, ocorrida no ano de 1789, modificou a sociedade francesa radicalmente. A classe burguesa se tornou dominante e a extinção da nobreza hereditária provocou reviravoltas no mundo da alta gastronomia (TREFZER, 2009, p.189). Se a cozinha é uma arte do tempo, deve-se ser mutável, assim como as belas-artes, diz Onfray (1999). A ascensão ao poder inspira à burguesia ao luxo e ao requinte, gerando refinamento na mesa burguesa, que se converte em símbolo de poder e prestígio. Na França, Paris se afirma como centro internacional da culinária (QUEIROZ, 1988, p.117-118).

Mudaram-se os modos de apresentação dos pratos, as técnicas de preparo, novas espacialidades surgiram e até os comen-



Figura 3: Detalhe de *Le Bar aux Folies -Bergère* (1881-1882).

escolhidos para representar a cozinha burguesa. Mesmo que não fosse seu objetivo retratar a burguesia (os cenários das telas eram aqueles do seu cotidiano), ele o fez, por ser membro desta classe.

O champanhe ou espumante (quando produzido em outra região diferente do *terroir* de Champagne), que até o século XVIII era caro, raro e difícil de produzir e exportar, acompanhou a ascensão da burguesia. Os avanços industriais e científicos do século XIX contribuíram para o seu prestígio (ALBERT, 2008, p.129).



Figura 4: Detalhe de *Le Déjeuner dans l'atelier* (1868).

Após sua consagração, ele passou a reinar nas altas rodas, um exemplo disso pode ser observado na tela *Le Bar aux Folies-Bergère* (figura 3), em que mostra um dos mais famosos bares parisienses. Símbolo de luxo, sua aparição era frequente nas mesas burguesas.

Seguindo os mesmos passos, os vinhos franceses possuíam excelente e justificada reputação, inclusive no exterior, como traz Trefzer (2009, p. 197). Tendo significado que remete ao prazer terreno (MALAGUZZI, 2008), o vinho aparece em *Chez le père Lathuille* como elemento de distinção, que, combinado ao ambiente retratado, representam o luxo burguês.

As ostras, presentes no quadro *Le Déjeuner dans l'atelier* (figura 4), remetem ao luxo de poder consumir um alimento caro e ao, mesmo tempo, pouco nutritivo, permitindo que sejam ingeridas várias porções pelo comensal (SAVARIN, 1995, p. 92).

Seu consumo só era feito, portanto, por pessoas com alto poder aquisitivo, que podiam se render a esse prazer. Além disso, eram consideradas afrodisíacas (MALAGUZZI, 2008).

O segundo ponto a ser trabalhado é o externo (ambiente fora do domicílio) como espacialidade de consumo (ar livre, piquenique, café, restaurante), que – com a revolução – sofre modificações.

O crescimento e surgimento de novas espacialidades, como o restaurante, aconteceu devido especialmente ao fato de muitos dos cozinheiros até então a serviço de casas da nobreza terem ficado “desempregados” com essas mudanças (TREFZER, 2009, p.190). Muitos dos grandes mestres cozinheiros souberam aproveitar a nova condição de liberdade e abriram seu próprio estabelecimento, abandonando a condição de empregado e passando a ser seus próprios patrões, como completa Trefzer. Um desses novos lugares foi o restaurante, que segundo o autor:

O restaurante, um estabelecimento onde se podem consumir alimentos e bebidas à la carte, deve aos acontecimentos revolucionários se não seu surgimento, pelo menos sua rápida disseminação. [...] A instituição gastronômica do restaurante tal como a conhecemos [...] não existia até bem pouco tempo antes da Revolução Francesa (TREFZER, 2009, p.189).

O restaurante traz ainda um elemento que remete à nobreza: o garçom, que representa o luxo de ter alguém prestes a servir, como pode ser observado no recorte do quadro *Chez le père Lathuille* (figura 5).

Além desse, outros lugares se tornaram populares no século XIX. Os bares e cafés (como na figura 5) frequentados comumente por intelectuais e artistas da época, eram consi-

derados espaços tipicamente burgueses.

Essas novas espacialidades de consumo celebravam a cultura do bom gosto, que segundo Fischler (1995, p. 89), seria a capacidade socialmente reconhecida de fazer escolhas conforme a uma norma implícita socialmente definida. Essa celebração seria considerada símbolo de distinção social.

O terceiro ponto a ser comentado se refere ao protagonismo da mulher nos protocolos de consumo, certas vezes usado para contestar as ideias vigentes, como por exemplo, em *Le déjeuner sur l'herbe* (figura 6). Neste quadro, ela aparece como figura central, chamando atenção do espectador para sua condição de nudez, que, como já foi dito, contesta os valores da tradição no mundo das artes.



Figura 6: Detalhe de *Le déjeuner sur l'herbe* (1863).



Figura 5: Detalhe de *Chez le père La-thuille* (1879).

Nela, como traz Romão (2006, p.165), Manet demonstra uma sagaz compreensão da atitude da mulher disposta a afrontar os preconceitos de uma sociedade que relutava em aceitar sua emancipação.

Em *La Prune* (figura 7) e *Au Café-Concert* (figura 8),

a mulher é retratada em ações tipicamente masculinas: o beber e o fumar.

Na primeira tela, além de fumar e beber, ela se encontra desacompanhada, atitude inaceitável para moças de família da época. Nesse mesmo momento, os movimentos feministas já começavam a ganhar força (PINTO, 2010) e diferentemente de outros períodos a mulher não é vista apenas servindo ou cozinhando e sim também comendo, bebendo e fumando.

Se antes ela não podia ao menos sentar-se a mesa (SORCINELLI, 1998, p.800), como, por exemplo, nos *symposiums* gregos, passou não só a sentar-se, mas a comer. E a beber líquidos exclusivamente masculinos, como a cerveja. E se não era retratada nas artes anteriores enquanto comensal, mas apenas cozinhando ou servindo, passou a ser.

O protagonismo da mulher nas telas é comum em várias outras obras de Manet, sugerindo a mudança de papel social dela dentro da sociedade, que passa de dona-de-casa e cuidadora dos filhos à geradora de renda.

Com a revolução industrial, a função de dona-de-casa sofre um processo de degradação – pela redução drástica dos serviços domésticos – sendo de preferência feminina realizar atividades fora do lar, o que sugere uma ideia de emancipação (FLANDRIN, 1998, p.700). Tal sugestão vai de encontro com os ideais feministas que começavam a ganhar visibilidade.



Figura 7: Detalhe de La Prune (1878).

Na arte, o seu trabalho começa lentamente a ser reconhecido e pintoras, como Berthe Morisot (cunhada de Manet), apesar de muitas vezes subestimada, são vistas como artistas. Os críticos de 1890 viam no trabalho de Morisot a realização de uma feminilidade bem ajustada, sua pintura mostrava um modo de perceber o mundo diferente do homem (GARIB, 1998, p.287), o que demonstra reconhecimento das suas obras.



Figura 8: Detalhe de *Au Café-Concert* (1878).

Dessa forma, observou-se que a cultura, englobando as escolhas alimentares, no sentido de refinamento, atua como estabelecadora da ordem, ditando o que pode ou não ser feito, o que pode ou não ser consumido (BAUMAN, 1998).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É possível, então, compreender a cultura de uma sociedade através de sua cozinha. Elementos como espacialidades, alimentos e protocolos sociais podem ser usados para tal fim, revelando com riqueza de detalhes a organização social de um povo. Os alimentos possuem significados diversos no imaginário humano.

Nas obras de Manet, o champanhe e as ostras, por exemplo, denotam o luxo. Espacialidades como cafés e restaurantes também. Cabe a cada sociedade determinar a sua importância dentro do contexto social. Percebe-se a cultura alimentar burguesa como uma precursora da gastronomia

contemporânea, onde esses elementos marcam a distinção no consumo.

Além disso, podemos observar que a mulher, principalmente com a Revolução Francesa, ganhou outro papel dentro da coletividade, aparecendo como personagem central em algumas das telas, quase sempre contestando algum valor moral da época. Inclusive nas representações pictóricas em restaurantes e cafés.

Sendo assim, com a riqueza de detalhes obtidos através da arte de Manet como mecanismo de visualização da cozinha francesa pode-se dizer que obras pictóricas são importantes fontes para o estudo da História da Alimentação. O conhecimento por tais vias fornece uma dimensão ampliada desde fenômeno, que além de ser 100% natureza, também é 100% cultura.

A formação de um profissional que consiga ter sensibilidade para tratar da alimentação levando em conta seus aspectos da subjetividade, como também da racionalidade humana, é um dos maiores objetivos da Nutrição hoje. Conseguindo isso, acredita-se que ele estará melhor preparado para ultrapassar os limites impostos pelo biologicismo, tão comum na área da saúde, e saberá lidar melhor com o outro, com todas as dimensões que existir biopsicossocialmente comportam para o humano.

Tal tarefa é central para o nutricionista, para quem compreender a amplitude da relação humano-alimentação é o primeiro passo para realizar um trabalho com competência e respeito ao outro.

REFERÊNCIAS

ALBERT, A. Z. **Borbulhas**: tudo sobre champanhe e espumantes. São Paulo: Editora Senac-SP, 2008.

BAUMAN, Z. **O Mal-Estar da Pós-Modernidade**. Tradução de Mauro Gama e Cláudia Martinelli Gama. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.

BOURDIEU, P. **A Distinção**: crítica social do julgamento. Tradução de Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

CONTRERAS, J; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DOUGLAS, M. Deciphering a meal. In: COUNIHAN, C; ESTERIK, P. V. **Food and Culture**: A Reader. 2.ed. New York: Routledge, 2008.

FISCHLER, Claude. **El (H)omnívoro**. Tradução de Mario Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, J. L. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: _____; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado. 6.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 28.

_____. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: _____; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado. 6.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 37.

_____. A época contemporânea (séculos XIX-XX). In: _____; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado. 6.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARB, T. O observador histórico. FRASCINA, Francis *et al.* **Modernidade e Modernismo**: A pintura francesa no Século XIX. Tradução de Tomás Rosa Bueno. São Paulo: Cosac & Naify Edições, 1998.

LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa**. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

_____. **A antropologia diante dos problemas do mundo moderno**. Tradução de Rosa Freire d'Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

_____; ERIBON, D. **De perto e de longe**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

MALAGUZZI, S. **Food and Feasting in Art**. Tradução de Brian Phillips. Los Angeles: Getty Publications, 2008.

MEDEIROS, M. Eça de Queiroz e a cozinha burguesa: literatura e alimentação. 2012. 174f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2012.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**. Tradução de Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

MORIN, E. **A cabeça bem-feita**. Tradução de Eloá Jacobina. 19. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

ONFRAY, M. **A Razão Gulosa**: Filosofia do gosto. Tradução de Ana Maria Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

PITTE, J. R. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: MONTANARI, M; FLANDRIN, J. L. (Org.) **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap. 41, .

PINTO, C. R. J. Feminismo, história e poder. **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, v.18, n.36, p.15-23, 2010.

QUEIROZ, M. J. **A Comida e a Cozinha**: Iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1988.

ROMÃO, J. M. Ruptura x Continuidade: a presença da mulher nas artes plásticas. In: COELHO, J. G; GUIMARÃES, L; VICENTE, M. M. **O futuro: continuidade/ruptura**. São Paulo: Annablume, 2006.

SANTARELLI, C. P. G. De Manet a Yves Saint-Laurent: uma análise semiótica. **Comunicação, Mídia e Consumo**, São Paulo, v.3, n.6, p. 159-77, 2006.

SAVARIN, B. **A Fisiologia do Gosto**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SORCINELLI, P. Alimentação e saúde. In: MONTANARI, M; FLANDRIN, J. L. (Org.) **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. Cap. 44.

TREFZER, R. **Clássicos da Literatura Culinária**. Tradução de Marcelo Rondinelli. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

VALÉRY, P. **Degas dança desenho**. Tradução de Christina Murachco e Célia Euvaldo. São Paulo: Cosac Naify, 2012.

II.

Cultura para comer e viver bem

ASPECTOS CULTURAIS DAS MUDANÇAS ALIMENTARES NO SÃO JOÃO DE CAMPINA GRANDE, PARAÍBA

*Íris Cristhianne Jerônimo da Costa Melo*⁸

Resumo: Nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade de seu tempo lhes atribui. O processo de globalização parece imputar algumas preocupações a esses sistemas culturais alimentares: a perda daquilo dito como regional, ou seja, seu componente de tradição. Um dos eventos que marcam esse significado do alimento para cultura humana são as festas. O que acontece com algumas delas e com suas comidas típicas neste processo? O objetivo desta pesquisa foi, portanto, compreender que fatores condicionam a mudança de componentes culinários em uma das festas de grande relevo no país: o São João de Campina Grande, na Paraíba. Admite-se que o gosto pelo novo seja um movimento natural de uma cultura que se globaliza, e que reinventa sua tradição ao desejar que seus comensais sintam o gosto do mundo (universalização do gosto). Resta saber como será garantida certa preservação de elementos culturais nesta alimentação festiva, ou seja, que continue sendo adequada culturalmente, respeitando o gosto singular do local.

Palavras-chave: alimentação, cultura, festa de São João, globalização.

⁸ Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG).
E-mail: iris_kris@hotmail.com.

INTRODUÇÃO

Na Antropologia, a cultura pode ser entendida como um sistema simbólico, ou seja, um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano (LÉVI-STRAUSS, 2004). Nossos hábitos alimentares, assim sendo, fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações, de modo que nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui (DOUGLAS, 1982; BRAGA, 2004).

Tais associações, no âmbito da cultura brasileira, desde o período colonial, parece conferir certo prestígio ao que vem de fora. O contrário não parece ocorrer com os artigos nacionais. Doria (2009) exemplifica esta afirmação ao mostrar que na formação da culinária brasileira as referências à culinária indígena e africana são praticamente irrisórias frente ao primado do colonizador (DORIA, 2009).

As formas de subordinação cultural que se impõem através do contato entre povos com níveis tecnológicos distintos faz com que a integração dos modos de vida, das técnicas, das matérias-primas e dos produtos ideológicos se deem sob a direção dos dominadores. (DÓRIA, 2009, p. 37-8).

O processo de globalização⁹, neste contexto, parece trabalhar em duas vias: (1) acelera esta dominação simbólica do gosto e ao mesmo tempo (impulsiona o externo) (2) torna a comida típica parte de um plano simbólico, pois nela a população consegue identificar-se (coloca o interno apenas no ter-

9 Por globalização pode-se entender o amplo processo de transformações sociais, incluindo o crescimento do comércio, investimentos, viagens e redes informáticas, no qual numerosas forças entrelaçadas estão fazendo com que fronteiras de todo o tipo e em todos os níveis sejam mais permeáveis do que nunca (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

reno do ritual). A comida típica, como mostra Botelho (2006) apresenta características da família e da cultura, imputando um sentido de tradição à alimentação.

A preservação da comida regional fundamenta a vida comunitária e essa característica das sociedades de preservarem seus alimentos e sua forma de se alimentar colabora para construção da ideia de um pertencimento identitário em torno desses indicativos (BOTELHO, 2006).

Tome-se como exemplo o caso das festas juninas. Esses festejos foram introduzidos na nossa cultura pelos nossos colonizadores, os portugueses. No Nordeste do Brasil as festas juninas sempre estiveram associadas ao mundo rural, coincidindo, mais ou menos, com o dia 19 de março, no qual o catolicismo homenageia a São José. Nesse período, os cristãos católicos comemoram ainda os santos populares Antônio (13 de junho), João (24 de junho) e Pedro (29 de junho) (LUCENA FILHO, 2009). Nestes períodos são tomados como alimentos tradicionais o milho e seus produtos em formas de bolos, canjicas, pamonhas, mungunzá, além de bolos e outros acepipes próprios à época (CASCUDO, 2011).

Reconhecida nacionalmente pelo seu potencial para realização de festejos juninos, Campina Grande (CG) cidade localizada no interior do Estado da Paraíba, no agreste paraibano, realiza desde o ano de 1983, o evento denominado *O Maior São João do Mundo* (MSJM), que modifica substancialmente a cidade durante trinta dias. A realização dessa festa, considerada um mega evento na localidade e na região, passou a estabelecer novas relações econômicas, políticas, culturais e turísticas do Estado com a localidade e com os demais municípios da região (LUCENA FILHO, 2009).

Hoje, as festas populares na região nordestina, como o MSJM, transformam-se para atender às demandas de mercado

de consumo no mundo globalizado, neste contexto, um dos componentes que sofre alterações é a culinária. Como essas mudanças, próprias da nossa época, afetaram a alimentação nestes festejos? O objetivo desta investigação foi compreender os fatores que condicionaram uma possível mudança na culinária do São João de Campina Grande.

ALIMENTAÇÃO NA FESTA DE CAMPINA GRANDE

Principais mudanças alimentares aos olhos dos comerciantes e frequentadores: ontem e hoje do parque do povo

De acordo com Lévi-Strauss (2004) a comida é uma linguagem pela qual uma sociedade se expressa, trata-se de um ato cultural e social que é determinado e determina uma série de fatores ligados a simbolismos, representações e rituais. A experiência de comer é formadora de um pertencimento tanto individual, como coletivo. Essas experiências também formam memórias, lembranças e com elas o anseio pela volta no tempo, como comenta uma entrevistada: – “*A tradição local, a origem da família. A gente vem em busca do tempo*” (Safira, comensal).

A partir da terceira revolução industrial e da globalização, grandes mudanças no modo de se alimentar foram surgindo. O processo hoje conhecido como McDonaldização é o processo mediante o qual os princípios dos restaurantes de comida rápida estão invadindo e chegando a um número crescente de seguidores da sociedade americana e do resto do mundo (RITZER, 2008). Tal fenômeno explica a inserção tanto de restaurantes de comida internacional na festa do MSJM, como também o incremento de *fast-foods*.

Devido a grande dimensão que o evento vem conquistando a cada edição, há um aumento do fluxo de turistas na cidade, o que traz a necessidade de adaptar-se a esse novo grupo, aos seus anseios, por isso os comerciantes locais apostam nas comidas internacionais, para mostrar que uma cidade interiorana de um Estado do Nordeste pode está inserida na cultura mundial, afinal o MSJM está se tornando um ponto de encontro de várias culturas que conversam entre si. A comida viaja hoje de forma fácil e rápida no mundo e está cada vez mais de fácil acesso, como podemos observar no Parque do Povo (PP), onde as culinárias japonesa, mexicana e italiana já se instalaram, para agradar aos diversos paladares. A inserção dos *fast-foods* na alimentação contemporânea vem avançando vertiginosamente.

Diante das transformações impostas por este processo, a alimentação passou e continua passando por mudanças, o que repercute também nos alimentos servidos nas festas tradicionais, abandona-se uma comida típica e regional em direção a uma comida mundial. Há um desejo incessante do comensal entrevistado em saborear o novo, de experimentar esse mundo moderno a partir do gosto. Nesse sentido, se admitirmos, a partir da perspectiva levistrausiana que cultura é processo, ou seja, um código de práticas e ideias que se localiza entre a tradição e a inovação (LEVI-STRAUSS, 2003), compreendemos que o contexto da globalização vai pouco-a-pouco transformando a tradição, inventando outras novas (HOBBSBAWM, 1984). A festa de São João é importada e é repleta de ressignificações na nossa cultura, como da cultura europeia. Para nós o período junino representa a mudança de estação climática e o início do ciclo da colheita do milho e do feijão, além de marcar a “crença no santo” que simboliza a purificação e rege-

neração da vegetação e das estações. Por isso, o milho tornou-se base da culinária, pela fartura deste alimento nessa época. Além disso, as comidas feitas a base de milho tornaram-se tradicionalmente referidas à região Nordeste, *“Faz parte da cultura nordestina né? A gente tem essa cultura de comer certos alimentos em determinada época e também porque eu particularmente acho saborosíssima”*, conta Isabel (comensal).

Todavia ao mesmo tempo em que, as comidas típicas do São João são exaltadas como tradição no Nordeste, não podendo faltar na época junina, há uma procura pelos próprios nordestinos de novos alimentos para os festejos como relata Maria (comensal): - *“A gente quer comer uma coisa diferente, não sei se é porque comida de milho é comum pra gente, é quase todo tempo tem entendeu? Aí no São João mesmo eu gosto de buscar coisas diferentes”*.

Com a globalização o ato de comer também tornou-se uma forma de pertencer ao mundo, de sentir-se incluso e universal. Isso se reflete nas escolhas dos indivíduos que procuram outras opções diferentes dos alimentos da região. Podemos observar essa mudança no MSJM, em Campina Grande, onde a comida típica da festa vem tendo uma considerável diminuição enquanto as comidas internacionais, incluindo os *fast-foods*, vem aumentando. *“Aqui eles usam muito cachorro quente, pastel, espetinho”*. *Pra quem bebe é uma opção, mas no meu caso eu não bebo a não ser refrigerante* – citou Dalila, uma frequentadora da festa em Campina Grande.

Massimo Montanari (2008), em *Comida como cultura*, aponta a cultura alimentar como no ponto de intersecção entre tradição e inovação: é tradição porque constituída pelos saberes, técnicas e valores que nos são transmitidos; e, é também inovação porque estes aspectos se modificam de acordo

com a posição do homem no seu contexto ambiental. Por isso, podemos estar certos de que as práticas alimentares humanas ao longo da história não são estáticas, mas mudam de acordo com o sentido da cultura.

Como já citado, o São João de Campina Grande veio crescendo e mudando a cada edição. A festa tornou-se um evento globalizado, conhecido internacionalmente e essa exposição trouxe mudanças para festa incluindo mudanças na alimentação. Seus frequentadores mudaram junto com a festa. Nova demanda de produtos surgiram e com isso os comerciantes locais viram a oportunidade de investimento para seus negócios ao trazê-los para o PP, afirmação essa observada na fala de Salete (gerente de restaurante presente no PP) – *“Porque aqui é um outdoor, é exposição, simplesmente exposição”*.

É verdade que o desenvolvimento industrial e comercial, com a produção em massa, possibilita preços cada vez mais acessíveis para alguns produtos de uso e consumo, como os alimentos (MORIN, 2013). Notamos esta afirmação na fala de Priscila (comensal) ao ser questionada sobre o que mais consome ao frequentar a festa e o porquê da escolha ela respondeu: – *“Cachorro Quente porque é o mais barato”*. A alimentação é cada vez mais anexada pela indústria agroalimentar, que por sua vez, obedece aos critérios de lucro, competitividade, rentabilidade, produtividade da economia atual. Consequência: os alimentos são cada vez mais pobres em nutrientes (MORIN, 2013).

Neste cenário, onde a necessidade de arranjar comida de outros lugares tornou-se uma prerrogativa, a mudança na cultura alimentar é um processo. Morin (2013) comenta que existe um processo de mundialização do comércio de alimentos, que é indispensável às populações de numerosos países e

que deve ser mantida. Por exemplo, os países europeus, devido o intenso fluxo de turistas necessitam de uma gastronomia internacionalizada. Mas, ao mesmo tempo, ressalta a importância de se desmundializar, ou seja, desenvolver a alimentação local. Conceito este defendido pelo movimento “Comida 0 km” do *slow food*, que implica em apoiar uma agricultura local, de proximidade, ecológica, de estação, camponesa, resgatar variedades antigas que estão desaparecendo, comprar diretamente do pequeno produtor, recuperar a nossa gastronomia (VIVAS, 2014).

Assim, ao mesmo tempo em que os participantes desejam novas opções (mundializar), eles também demonstram o desejo e preocupação de preservar a tradição das comidas típicas (desmundializar) como relatou Madalena (comensal) – “*Ai eu acho que devia ter também uma barraca com as comidas juninas porque até os turistas chegam e não tem, como pamonha, canjica, mungunzá, xerém [...]*”. Essa comida faz lembrar de quem nós somos, a relação que estabelecemos entre comida e memória está fundamentada na ideia de que se a comida tem a dimensão comunicativa, como a fala, ela pode contar histórias (AMON; MENASCHE, 2008).

Os fatores da mudança

A cultura como processo modifica-se ao longo da história humana (e também modifica a história): o vestuário, a música, a dança, a festa e a alimentação são provas dessas mudanças ao longo do tempo. Com o chamado mundo globalizado há uma necessidade dos indivíduos em conhecer o novo, em pertencer ao mundo. Existe uma curiosidade sobre outras culturas e consequentemente sobre a comida de outros lugares. Segundo Fischler (2007), sem dúvidas, a nossa alimentação

está atualmente inserida em um contexto técnico, industrial, funcional, mas essa dimensão vem acompanhada por outras, absolutamente necessárias para que a primeira possa desenvolver-se plenamente.

Como já citado anteriormente Ritzer (2008) denomina o processo mediante o qual os princípios dos restaurantes de comida rápida estão invadindo e chegando a um número crescente de seguidores da sociedade americana e do resto do mundo como o processo de McDonaldização. O mundo *McDonaldizado*, segundo Santos (2006), oferece praticidade e rapidez, qualidades atraentes ao ritmo de vida imposto pela sociedade contemporânea, que acaba por derrubar as convenções construídas historicamente e pautadas pela tradição e pelos costumes. No Brasil, os estudos e pesquisas têm demonstrado que, em função do *fast-food*, um novo padrão alimentar está se delineando, com prejuízos dos produtos da dieta tradicional do povo (POULAIN, 2004; FISCHLER, 2007; 2010).

Esse processo de McDonaldização vem trazendo uma homogeneização do padrão alimentar, onde a comida deixa de ser um alimento de determinado local/região/país e está se tornando um alimento mundial, segundo Fischler (1995) o alimento moderno já não é identificável. É neste contexto que ganha relevo a prática de valorizar alimentos regionais, do *terroir* ou mesmo dos movimentos de controle de origem. Surge, por exemplo, o movimento da patrimonialização alimentar para preservar as práticas tradicionais no contexto cultural. Segundo Poulain (2004) em um mundo em mutação, convém então preservá-las como testemunhos de um pertencimento identitário. Aumentar a diversidade sem perder a tradicionalidade, esse é o desejo de Safira (comensal) – “*Acho que tem*

que ter opção para tudo, até porque a comida típica, a comida tradicional é super valorizada, em qualquer lugar você encontra”. Esse também é o paradoxo que nasce com a globalização: como ser global sem esquecer do local e como ser local sem desconsiderar o global? A célebre frase atribuída a Leon Tolstói, escritor russo, parece deixar uma pista: “se queres ser universal, começa por pintar a tua aldeia”.

Há uma das teorias sobre globalização que pressupõe que o mundo se tornará cada vez mais parecido, homogeneizados, assim como as pessoas que nele vivem (FONSECA, 2011; POULAIN, 2006). Em contrapartida, existem vários argumentos contrários a esta tese de homogeneização. Por exemplo, a tese de heterogeneização, que acredita na manutenção das características locais, que contribuirão para maior diversidade (FONSECA, 2011).

A opinião do autor Zygmunt Bauman parece mostrar o real efeito da globalização, com relação à questão do paradoxo universal-singular. O autor mostra que os processos reais de globalização ressecam a soberania nacional e junto com ela qualquer possibilidade de desenvolvimento sustentável e autossuficiente. Os critérios de interdependência que são criados entre as nações, na opinião do autor, são processos férreos, que obedecem ao sistema de exploração capitalista e às regras dominantes no mercado. O resultado é um paradoxo: benéfica para muito poucos e marginaliza dois terços da população mundial (BAUMAN, 1999). E com relação a tal fato, a sociedade civil e órgãos responsáveis devem estar atentos.

Se, segundo Bauman, os efeitos da globalização sobre o planeta são deletérios, não encontramos um cenário diferente no que tange à saúde humana. Em um mundo de tantas in-

formações, especialmente sobre a Nutrição, as pessoas vêm se perguntando se essas mudanças do padrão alimentar, decorrentes da globalização, trazem benefícios à saúde. Fala-se em calorias, em doenças crônicas não transmissíveis (obesidade, hipertensão, diabetes entre outras), em preocupações de caráter estético. Surge uma preocupação com a alimentação, com o local e o que comer.

Alguns dos participantes dessa pesquisa relataram seu ponto de vista sobre se consideram a alimentação comercializada no Parque do Povo saudável ou não. Quando questionada sobre o que achava da alimentação comercializada no PP atualmente, Rebeca (comensal) disse – *“Calóricos, caros e assim se você procurar uma opção mais saudável não tem. Aqui tivesse pelo menos uma saladinha de fruta, você quer fazer um lanchinho, uma coisinha bem leve não tem. É só fritura, não tem um sanduíche natural, não tem nada. Você pode procurar por aqui, não tem”*. Fischler (2010) no livro *Comer: a alimentação dos franceses, outros europeus e americanos* fala de uma sociedade lipofóbica e que o manter-se saudável e em forma é, sem duvida, um objetivo socialmente valorizado. Assim, alguns sujeitos indicam a necessidade de incluir alimentos mais naturais na culinária da festa do São João, como relata Ruth (comensal)– *“Eu acho que deveria ter comida mais saudável aqui no Parque do Povo, principalmente para quem anda assim com criança. Deveria ter comida mais saudável”*.

O que é uma comida mais saudável? Segundo o Ministério da Saúde entende-se por alimentação adequada e saudável:

A prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Ou seja, deve estar de acordo com as necessidades de cada curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça

e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com qualidade mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (BRASIL, 2012, grifo nosso).

Portanto, o saudável, além de biologicamente adequado, é também o sustentável e o adequado ao contexto sociocultural. Todavia, outra questão que devemos nos levantar é a seguinte: se a alimentação saudável é aquela que respeita a sua importância social e cultural, para além da biológica, as comidas *fast-foods* por um certo ângulo não poderiam ser consideradas como saudáveis, já que eles estão intrinsecamente ligados a cultura e a sociabilidade? Ao observar o São João de Campina Grande pode-se notar que grande parte dos frequentadores da festa consome alimentos ultra-processados diminuindo o tempo com a alimentação e aumentando o tempo para aproveitar a festa junto com seus amigos e colegas. As festas são ataques frontais à rotina, exagera-se nas vestimentas, comida e bebida. As inversões são de praxe, troca-se a comida do dia-a-dia por uma especial; comida especial é aquela que é preparada para ser compartilhada coletivamente (LUCENA; CAMPOS, 2008).

Baseando-se nisso e nas mudanças na alimentação na festa compreendemos a nova exploração dos comerciantes da cidade, pois são nas festas que extravasamos saímos da rotina, inclusive na alimentação e como consequência, há um gasto maior para satisfazer tais desejos. Há um ganho de ambos os lados, os comerciantes lucram com essa nova necessidade e os comensais ganham na diversidade de comidas apresentadas.

Parece que o paradoxo levantado pela globalização, como aponta Bauman (1999), levanta outras questões paradoxais que perpassam o campo da alimentação humana e que por

vezes se constituem em verdadeiros dilemas para os comensais e para todos aqueles que se ocupam em refletir sobre esse campo.

Controvérsias da globalização

Segundo Montanari (2008) a relação entre cozinha de território e cozinha internacional, entre um modelo “local” e um modelo “global” de consumo, é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea. Fazer parte do universal sem perder a identidade local é um dos maiores desafios impostos pela globalização.

Esse é justamente o paradoxo existente com a globalização alimentar: a aspiração pelo consumo universal em que todos pudessem ser reconhecidos, de modo que os valores específicos locais permaneçam. Como podemos observar na fala de Isabel (comensal)– *“Mudança é natural, só não muda quem está morto, mas eu acho que nós, os nordestinos deveríamos ter mais orgulho da nossa cultura e tentar pelo menos na época ter mais essa ideia, sabe?”*. Hoje conhecer ou exprimir uma cultura de território por meio de uma cozinha, dos produtos e das receitas, nos parece absolutamente “natural”. O início do processo de uniformização e, potencialmente, de globalização dos mercados e dos modelos alimentares houve estímulo a um novo cuidado em relação às culturas locais (MONTANARI, 2008). Segundo Proust (1993) os sentidos, como odores e sabores são ativadores de uma memória considerada mais autêntica que a memória consciente, ou seja, aquela que não foi produzida através de sensações. Hoje observa-se a necessidade de manter e reavivar o passado incorporando nas novidades do presente.

Poulain (2004) cita que o próprio McDonald's, que aparece como uma caricatura da homogeneização tem de colocar em prática estratégias de microdiversificação para adaptar-se aos gostos locais. As identidades além de mutáveis no tempo são múltiplas, o fato de ser cidadão do mundo não impede de ser cidadão brasileiro, de ser nordestino e assim por diante. Por que não unir o novo e o tradicional? Reinventar a comida típica da festa.

Para o frequentador da festa (Tadeu) a alimentação comercializada no PP deve ser mantida – *“Porque já é de costume já, eu sempre como, sempre comi e o que o pessoal faz aqui é muito gostoso”* e ainda complementa dizendo *“que a variedade está boa, porque a pessoa que vem de fora gosta de comer coisas diferentes, tem muita gente que não tem costume de comer as comidas típicas daqui do Nordeste, aí a variedade está boa”*. Observamos que a cultura se renova de forma quase imperceptível e que nos adaptamos de forma rápida e sem notar, pois torna-se algo do nosso cotidiano e por isso não percebemos as mudanças.

REFERÊNCIAS

AMON, D; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, Goiás, v. 11, n.1, p. 13-21, 2008.

BAUMAN, Z. **Globalização: as consequências humanas**. Tradução de Marcus Penchel. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 1999.

BOTELHO, R. B. A. **Culinária Regional: o Nordeste e a alimentação saudável**. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília – DF, 2012.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. Global editora, 2011.

CONTRERAS, J; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DOUGLAS, M. **The active voice**. New York: Routledge, 1982.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

_____. **Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos**. São Paulo: Editora Senac, 2010.

_____. A McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação da Liberdade, p. 841-863, 2007.

FONSECA, M. J. **Globalização e comida: um análise micro-sociológica da relação global/local na alimentação.** 2011. 285f. Tese (Doutorado em Administração) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

HOBSBAWM, E; RANGER, T. **A invenção das tradições.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido.** Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004. (Mitológicas, 1).

_____. **Antropologia estrutural.** 6. ed. Tradução de Chaim Samuel Katz e Eginardo Pires. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2003.

LUCENA FILHO, S. A. O maior São João do Mundo em Campina Grande – PB: um evento gerador de discursos culturais. **Revista de Programa de Pós-Graduação em Comunicação da Universidade Federal da Paraíba**, v.2, n. 1, p.1-12, 2009.

LUCENA, C. T; CAMPOS, M. C. S. S. **Questões ambientais e sociabilidade.** São Paulo: Humanitas/CERU, 2008.

MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora: Senac, 2008.

MORIN, E. **A via para o futuro da humanidade.** 1. ed. Editora: Bertrand Brasil, 2013.

POULAN, J.P. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sívila Rial, Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

PROUST, M. **Em busca do tempo perdido**: o caminho de Swann. 15. ed. São Paulo: Globo, 1993.

RITZER, G. **La McDonaldización de La sociedad**. Madrid: Editorial Popular, S.A, 2008.

SANTOS, C. R. A. dos. O império Mcdonald e a Mcdonalização da sociedade: alimentação, cultura e poder. In: **Seminário Facetas do Império Na História**. Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

VIVAS, E. **Alimentos 0km, além do *marketing***. Instituto Humanitas Unisinos, 2014. <Disponível em: <<http://www.ihu.unisinos.br/noticias/530015-alimentos-0-km-alem-do-marketing-artigo-de-esther-vivas>>. Acesso em 14 de fev. 2015.

AO VENTO OU AO SERENO:
os aspectos históricos e culturais da carne de sol
do município de Picuí, Paraíba

Vanessa Nogueira Bezerra¹⁰

Resumo: O processo de patrimonialização de saberes e práticas culinárias, atualmente, ganha relevo como forma de promover um bem cultural associado ao pertencimento de certos povos. A cidade de Picuí - Paraíba - é reconhecida em âmbito nacional pelo fabrico de carne de sol. Assim, este ensaio objetiva identificar que aspectos levaram Picuí a ser reconhecida por esse produto. Para isso, realizaram-se entrevistas narrativas, que foram analisadas segundo a proposta de Schütze. Os resultados encontrados apontaram para três categorias elucidativas: (1) o princípio histórico da produção de carne de sol atribuído a questões materiais; (2) a qualidade dessa carne associada tanto a questões culturais-simbólicas, como ao domínio de um saber fazer e por fim (3) as questões de divulgação. Mediante a ligação do patrimônio imaterial com o desenvolvimento social, espera-se que os dados encontrados colaborem para o processo de patrimonialização, visando o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional com soberania no município.

Palavras-chave: carne de sol, cultura, patrimonialização, Segurança Alimentar e Nutricional.

10 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). E-mail: vanessanogueira.f@gmail.com.

INTRODUÇÃO

O processo de patrimonialização de saberes e práticas culinárias, em diversos lugares, se destacam por certos tipos de produção que associam seu pertencimento a determinados produtos. A cidade de Picuí/PB, por exemplo, tem o seu nome diretamente ligado à carne de sol. Localizada no interior da Paraíba, a 246 km da capital João pessoa, é um município de pequeno porte, que se tornou conhecido nacionalmente como a “terra da carne de sol”.

A carne de sol surgiu em 1720, na região compreendida entre o centro norte paraibano e as cidades do Seridó norte-rio-grandense, como uma alternativa para preservar o excedente de produção da carne bovina, face às dificuldades encontradas para a sua conservação. Como a população local apresentava uma situação econômica desfavorável – numa época que a eletricidade não era presente no cotidiano das pessoas- optava-se pelo processo de salga e desidratação, uma vez que as condições climáticas e a disponibilidade de sal marinho no Nordeste brasileiro são bastante favoráveis a essa prática (AZEVEDO; MORAIS, 2005).

Trata-se de um produto habitual e de largo consumo nas Regiões Norte e Nordeste do país, também conhecida como carne-de-sereno ou carne-de-vento, a carne-de-sol é um alimento com alto teor calórico, proteico e de grande aceitação pela maioria dos consumidores, em virtude de suas características sensoriais peculiares (NÓBREGA; SHINEIDER, 1983). Os seus nomes variados decerto provêm das maneiras de se fazer a secagem: ao vento, ao sereno, ao luar do sertão, à sombra em instalações cobertas, ou até mesmo ao sol, quando se deseja um processo mais intenso (FELÍCIO, 2002).

Por tratar-se de um produto sem registro no Ministério da Agricultura, mantém-se desprovido de uma regulamentação técnica que lhe confira definições de critérios e padrões físico-químicos ou microbiológicos ou que lhe atribua um memorial descritivo para a sua elaboração, continuando em muitos casos, sendo produzida em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias. A sua confecção, portanto, pauta-se, sobretudo em conceitos ou normas típicas regionais (BRASIL, 1997; LIRA; SHIMOLOMAKI, 1998).

A cidade de Picuí-PB conta anualmente com um festival da carne de sol que ressalta essa vocação regional, valorizando, sobretudo, seu patrimônio alimentar. Apresentam diversos restaurantes espalhados pelo Brasil, especialmente na região nordeste, que carregam consigo o seu nome e que empregam funcionários oriundos da cidade, tornando-se, portanto, um componente importante para o fortalecimento da economia local.

Para tanto, considerando a importância de reconhecer o valor cultural embutido nos sistemas alimentares de cada região, esse artigo busca descobrir quais aspectos podem ser considerados como relevantes em relação à história e a cultura da carne de sol de Picuí, fazendo-se entender que acontecimentos, no transcorrer da história, tornou a cidade conhecida pela sua particularidade alimentar. Devido a escassez de estudos como este no município, ressalta-se a relevância de sua realização, visto que a relação da dimensão cultural com a segurança alimentar e nutricional é um tema que pode ser estruturante, ao passo que contribui na discussão do processo de Valorização dos patrimônios alimentares locais. Uma vez que, ao falar desses alimentos tradicionais, refere-se a um modo de saber fazer que é único, que se passa de geração em geração e que se relaciona diretamente com a cultura e com o território de um povo (CANESQUI; GARCIA, 2005).

MÉTODOS

A pesquisa foi realizada no período de novembro de 2013 a novembro de 2014, na cidade de Picuí-PB. Os sujeitos - 6 informantes chaves, do sexo masculino, com idades variadas entre 42 e 84 anos - constituem-se de pessoas da região: marchantes antigos, comerciantes de carne bovina, empresários, donos de restaurantes, que de alguma maneira estão ligados ao comércio e a produção da carne de sol no município. Segundo Deslandes:

[...] a pesquisa qualitativa não se baseia no critério numérico para garantir a sua representatividade. Uma pergunta importante neste item é “quais indivíduos sociais têm vinculação mais significativa para o problema a ser investigado?” A amostragem boa é aquela que possibilita abranger a totalidade do problema investigado em suas múltiplas dimensões (DESLANDES, 1998, p.43).

Logo os primeiros entrevistados foram escolhidos de forma não aleatória: após pesquisa inicial de campo foram convidados a participar algumas pessoas antigas do município que, de alguma maneira, ainda hoje mantém ligação ao comércio do produto. Os contatos seguintes foram obtidos através do método *snowball* ou também conhecido como *snowball sampling* (bola de neve) (BAUER, 2002; GASKELL, 2002). Essa técnica é uma forma de amostragem não probabilística utilizada em pesquisas sociais onde os participantes iniciais de um estudo indicam novos participantes que por sua vez indicam novos participantes e assim sucessivamente, até que seja alcançado o objetivo proposto. O número de seis entrevistas foi determinado pelo “ponto de saturação” que foi atingido quando os novos entrevistados passaram a repetir os conteúdos já obtidos em entrevistas anteriores, sem

acrescentar novas informações relevantes à pesquisa (WORLD HEALTH ASSOCIATION, 1994). É importante destacar que os entrevistados autorizaram o aparecimento de seus nomes reais no presente trabalho.

Para atingir os objetivos propostos, portanto, foram executadas entrevistas narrativas e para sua análise foi empregada a proposta de Schütze (JOVCHELOVITCH, BAUER, 2002). Esta metodologia foi escolhida a fim de estimular o entrevistado a relatar os acontecimentos mais importantes referentes ao produto dentro da cidade. O entrevistado, ao recontar sua história, se remete com frequência ao presente e permite-se rever o passado, a partir de questões colocadas por ele, numa circularidade que demonstra o caráter transitório da história.

A entrevista narrativa, segundo Jovchelovitch e Bauer (2002, p. 98-100) possuem quatro fases principais: a iniciação, a narração central, fase de perguntas e a fala conclusiva. Na iniciação, o narrador deve pedir permissão para gravar a entrevista e apresentar o tópico inicial de seu interesse, que na pesquisa em foco foi o seguinte: *“Eu gostaria que o senhor me contasse tudo que sabe sobre a carne de sol em relação a cidade de Picuí. Tudo que lembrar, pra mim será importante, não tenha pressa, use o tempo que você precisar”*. Na fase de narração central, o entrevistado começa a narrar e não deve ser interrompido. Caso haja algum questionamento, o entrevistador deve anotar ou gravar mentalmente para perguntar na próxima fase da entrevista. Quando o informante termina de narrar, o entrevistador deve perguntar se há algo mais para falar. Na fase de questionamento, o narrador traduz as questões exmanentes (questões que refletem os interesses do pesquisador) em questões imanentes (temas e relatos de aconteci-

mentos que surgem durante a narração trazidas pelo informante) para completar as lacunas da história. Na fase de fala conclusiva, com o gravador já desligado, o entrevistador pode fazer perguntas do tipo “por que” e avaliar o nível de confiança do entrevistado. É preciso esclarecer que, em alguns casos, principalmente nas primeiras entrevistas, foi necessário intervir em momentos de fala, até que os entrevistados pudessem compreender que a entrevista era composta de uma narração livre. Alguns insistiam pela intervenção constante do entrevistador com perguntas. Aos poucos, tanto entrevistador, como entrevistados e metodologia, puderam adequar-se entre si.

As entrevistas foram registradas com o auxílio de um gravador de voz digital e em seguida foram transcritas e analisadas. A análise do *corpus* foi realizada pela metodologia de Schütze (1977; 1983), que consiste em um método próprio para entrevistas narrativas, pois visa à reconstrução dos eventos e dos processos biográficos do narrador. Para Schütze, segundo Flick (2004, p. 214), o objetivo não é tanto “reconstruir as interpretações subjetivas que o narrador elabora de sua vida, mas sim, reconstruir ‘a inter-relação de cursos factuais de processos’”. Dessa forma, as informações obtidas durante as entrevistas são apresentadas ao longo dos resultados e discussões como citações literais.

De acordo com Bauer et al (2002) esta metodologia de análise acontece em seis passos. O primeiro trata-se de uma transcrição detalhada de alta qualidade do material verbal. O segundo, de uma divisão do texto em material indexado e não indexado. O terceiro ordena as trajetórias do indivíduo pelos componentes indexados. O quarto analisa as dimensões do não indexado. O quinto compreende o argumento e a com-

paração entre as trajetórias individuais, o que leva ao último passo, no qual as trajetórias são colocadas dentro do contexto e semelhanças são estabelecidas. As entrevistas foram, portanto, gravadas, transcritas e em seguida analisadas através da metodologia descrita acima. Por último, o material adquirido foi impresso e encadernado, servindo de base para escrita dos resultados e discussões.

Na escrita dos resultados e discussões, por sua vez, as citações diretas dos entrevistados, apresentam-se - em *italico*, com fonte 11, recuados a 4 cm da esquerda, espaçamento 1,15 e entre aspas - como o nome do seu respectivo autor entre parênteses, logo abaixo da fala, ou supracitado acima. As demais citações do texto seguem o padrão da Associação Brasileira de Norma Técnicas (ABNT).

Sabendo-se da exigência do Conselho de Saúde, este estudo foi submetido à apreciação e aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa, portando o CAEE de número 38890714.3.0000.5182 tendo em vista a realização de entrevistas com humanos. Saliênta-se que este procedimento está baseado na Resolução 466/2012, que aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos e estabelece que toda pesquisa envolvendo seres humanos deverá ser submetida à apreciação de um Comitê de Ética em Pesquisa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A História da carne de sol em Picuí

*Trago, nas mãos, uns fios de água que
apanhei das memórias do rio...
Ponho-me a tecer lembranças...
(OLIVEIRA; BRANDÃO)*

Apanhar memórias, tecer lembranças: no que se refere às tradições com suas modificações e permanências, torna-se uma feliz expressão para construir e compreender a relação existente, nesse caso, entre a carne de sol e o município de Picuí.

Antigamente, em Picuí, devido ao número expressivo de gado, existiam muitos marchantes que matavam o boi e produziam a carne para o abastecimento do comércio local, de cidades vizinhas e também para o escambo. Dentre os mais antigos destacam-se - em memória- Antônio Bernadino, Henrique Sobrinho, João Anacleto, Zé Pretinho, Benedito, Pedro Vicente, Ramiro, Lourival, dentre outros não citados nos relatos.

Dessa forma, acredita-se que a história da carne de sol surgiu na cidade, inicialmente, devido à questões materiais: Primeiramente (1) o acesso a uma significativa produção local de carne de gado, possibilitou sua exportação para as capitais vizinhas, a fim de comercializá-la em larga escala. Em sua Narrativa o Sr Vicente Medeiros, 84 anos, marchante aposentado, relata que:

A carne de sol começou na época que eu comecei a matar gado, num sabe?! Ai veio esse povo que vinha lá de baixo do Recife, desses mundos acolá, comia a carne aqui e a carne de sol de Picuí ganhou o nome de carne de sol... e toda semana a gente matava o gado e a carne ia embora pra lá.

Tais dados concordam com Nascimento (2012) que aponta à criação de gado como constituinte das bases materiais da tradição culinária ligada à carne de sol. Por conseguinte, (2) relaciona-se a um problema de contingência local: ausência de refrigeração. De acordo com Sr. Anacleto, conhecido como Mero, 61 anos, proprietário de um conceituado restaurante em Maceió:

Eles criaram carne seca e carne de sol, porque na época não existia energia, então não tinha geladeira, não tinha nada e a carne tinha que secar mesmo pra não estragar, então tinha que colocar muito sal... Esse processo de, antigamente era muito difícil, não tinha câmara fria e n tinha energia.

O Sr Vicente e boa parte dos demais informantes - que tiveram uma significativa importância para a compreensão dessa história- descrevem como era realizada- a confecção no passado- do que eles consideram a *verdadeira carne de sol*.

O processo ocorria da seguinte maneira: após o boi ser morto, proporcionalmente todas as mantas de carne eram abertas e colocadas 50% de sal para cada 1 kg, posteriormente eram lavadas e estendidas em varais ou pendões nos primeiros raios de sol da manhã, depois de secas, essas carnes eram trazidas para dentro de casa, onde retornavam para o sereno no começo da noite, por cerca de três, quatro horas, onde em seguida eram embaladas em esteiras de carnaúba e levadas à feira para serem comercializadas. Contudo, atualmente eles relatam que o processamento mudou. Não há mais sol e sereno para as carnes, diminuindo dessa forma o tempo de preparo. Hoje após o boi ser morto, as mantas são abertas e salgadas com uma quantidade menor de sal, cerca de 10% e, em seguida, são colocadas diretamente nas freezers ou postas empilhadas - apenas para escorrer “a salmora” - sendo em seguida congeladas. Henrique Paulo atribui essa redução de sal a uma questão de saúde, tendo em vista as doenças crônicas que assolam o mundo atual.

Interpretar os modos de fazer e as técnicas para confeccionar um produto artesanal, é acima de tudo enquadrá-lo em uma gama de expressões culturais que referenciam a o pertencimento de grupos sociais. É perceber que mesmo marcado por uma reprodução tradicional em processo de mudan-

ças e adaptações encontra-se identificável e interpretável, em um processo de construção cultural (MENESES, 2009).

A história da carne de sol, por sua vez, aparece em outros momentos, como tendo o seu início a partir de Paulo Henriques: “o desbravador na carne de sol na capital paraibana”. Também marchante, Paulo, mudou-se de Picuí para João Pessoa no ano de 1981 com sua esposa e família, com fins de comércio com a carne de sol. O seu filho lembra que foi um período de seca horrível, que impulsionou tal mudança. Todavia com muita alegria refere que através de seus pais a cultura nordestina foi levada à capital.

Nós costumamos, entre família dizer: Deus usou realmente meus pais pra levar a carne de sol pra capital, porque a capital não tinha preocupação de comprar carne de sol, porque lá havia as facilidades das geladeiras, dos freezers, mas papai levou este sabor, genuinamente nordestino, da nossa cultura. (Henrique Paulo)

Segundo os relatos, a carne comercializada pelo casal Henriques em João Pessoa, inicialmente, era *in natura*, evoluindo sua forma de preparo e culminando com a abertura e o sucesso do primeiro restaurante de Carne de sol no Brasil. De acordo com Nora (1993), o dever da memória faz de cada um, historiador de si mesmo. Sendo assim, segue um dos depoimentos, que narram o discorrer dessa história do início ao desfecho, quando em 1981, em João Pessoa, na Beira Rio, surgiu o primeiro Recanto do Picuí.

[...] E assim iniciou-se as sexta feiras, a gente se reunindo na casa de dona Marilene na torre em João Pessoa e o picuiense é muito criativo e alguns deles sugeriu que ao invés da gente ficar esperando que Paulo chegasse de Picuí para que a gente adquirisse o queijo, a manteiga e a carne, ela começasse a assar uma carne na sexta feira para que a gente aguardasse esse produto chegar. A idéia foi aceita e começou nas sextas feiras reunir os picuienses na

torre pra adquirir esses produtos. Ai fez surgir a idéia de que eles pudessem transformar isso já num num restaurante ou num bar e o primeiro restaurante da carne de sol surgiu na Beira Rio num local onde tinha tamburetes, no fundo de uma casa grande, iniciou-se o barzinho, onde os picuienses se reuniam para aguardar esse produto. E como era a especialidade dele, como marchante, a partir daí veio a idéia do restaurante, do primeiro restaurante (...)enfim, mas especificamente na carne de sol foi essa a história inicial. (Buba Germano)

Inicialmente na saga dos restaurantes, essa carne comercializada para as capitais nordestinas, era toda proveniente do município, relembra o entrevistado Mero ao ser questionado sobre a origem da carne de sol que *“antigamente os bois eram do município, naquele tempo a população era menos. Chovia e chovia mais; por isso todo mundo criava o seu rebanhosinho.”* Entretanto, de acordo com os entrevistados, atualmente, mais de 90% dos restaurantes presentes nas capitais não comercializam mais a carne advinda do gado nativo, apenas Carlos Henriques, proprietário de um restaurante de carne de sol na cidade de Campina Grande ainda adquire esse produto. Nem de Lourival, afirma que:

[...] restaurante compra mais carne fria, essa carne de Picuí hoje não sai mais pra fora não. sai aqui, muito quem leva ainda é Carlos do Recanto do Picuí de Campina Grande, ele compra carne de Picuí, esses outros é mais carne fria, mais carne fria, compra fora mesmo, aqui não.

Compreende-se, dessa forma, que nos dias atuais, devido ao crescimento populacional, o aumento da demanda e da escassez de chuvas, o gado local reduziu, tornando-se inviável a exportação -em larga escala- da Carne de Sol para as capitais nordestinas.

História x Memória: fatores que transformaram a carne de sol de Picuí em referencia no âmbito nacional. Tradição ou Invenção?

Este tópico busca através das memórias dos sujeitos, descobrir e identificar - em momentos distintos da história - quais fatores permitiram a ligação direta entre a carne de sol e Picuí, de modo que o produto se tornasse um símbolo de pertencimento à cidade referenciado nacionalmente. Para tanto, é percebido de acordo com Ades (2004) que a memória traduzida em palavras, perpassada através de experiências vividas são de grande relevância para tal compreensão. Tendo em vista que são através delas, que se pode ter acesso aos momentos de antigamente que ainda hoje permanecem, mesmo que inexista a compreensão desses motivos para o comportamento presente. Conforme afirma Bosi (2003, p. 69): “Uma história de vida não é feita para ser arquivada ou guardada numa gaveta como coisa, mas existe para transformar a cidade onde ela floresceu”.

Diante disso, muito embora a realidade da carne de sol comercializada nas capitais, oriunda de um gado nativo tenha mudado, e praticamente todo esse produto espalhado pelos restaurantes brasileiros não pertençam, no sentido de matéria prima, mais a Picuí, pressupõe-se que a qualidade dessa carne e sua fama mediante ao seu sabor não está diretamente ligada à origem do gado, mas sim ao domínio de um saber fazer próprio da cidade. Buba faz uma relevante colocação nesse sentido ao relatar que *“muita gente pergunta: mas a carne é produzida em Picuí? E eu pergunto: o vinho do porto é todo produzido no Porto? Não, isso chama-se regionalização de produto. Logo, ele atribui a qualidade da carne, independente*

da origem do boi, ao saber fazer dos picuienses - preparo específico e corte diferenciado de outros locais - “*O corte padronizado agrega valor a matéria prima*”, afirma.

Sua fala concorda com Albert (2008), que aponta a regionalização dos produtos como portadora de elementos intrínsecos como o saber fazer individual e coletivo, o uso de possíveis práticas agrícolas, além da matéria-prima, considerando todos os elementos diferenciadores essenciais para a certificação de um produto.

Ao materializarem-se no concreto, a memória de diferentes agentes tem e buscam correspondentes representativos na cultura material correlatos materiais. Ao ultrapassar suas propostas físicas, as memórias abrem espaços à história (SILVA, 2009). Sendo assim, tornar visível a dimensão do invisível é, como nos diz Pomian (1984), a tarefa necessária na transformação de memória em história.

O Sr. Vicente afirma que a carne de sol “*ganhou nome, porque era uma carne muito boa, saborosa*” e responsabiliza o preparo primitivo pelas características peculiares que a carne possuía, assim como pela sua valorização:

O sabor do outro tempo eram muito diferente de agora, porque a carne era feita ‘dessa maneira’, carne agora num tem sabor não, antigamente você botava uma carne dessa no fogo pra assar, cheirava demais, Não existe mais esse cheiro em carne assada não, devido o gelo, que a carne é colocada toda no gelo. Salga a carne, bota no gelo, a carne perde o sabor.

Segundo ele, a carne de sol de Picuí tornou-se conhecida e foi apreciada pelo que ela representou no passado e por isso permanece famosa até o presente, pois “*tudo que tem o nome é bom. Levou esse nome de bom e ainda está*”. O ato de resgatar a história de Picuí com pessoas mais antigas que ti-

veram ou ainda tem alguma relação com a carne de sol consolidada-se como um exercício de construção da memória, pois como propõe Bosi (1987) "[...] a memória das pessoas idosas são testemunhos vivos das lembranças do passado [...] pois na maioria das vezes,[...] lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir e repensar com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado".

Mero, por sua vez, atribui a qualidade dessa carne às técnicas de preparo, destacando o saber assar como a mais importante de todas, chega a compará-la inclusive a uma espiga de milho, que se não for assada corretamente queima por fora e permanece crua por dentro: fogo médio, 30 cm de altura, sempre virando e assando a carne de dentro para fora, a fim de deixá-la emoliente e saborosa.

Já Henrique Paulo, atribui o segredo da carne de sol a: a) a um ingrediente acrescentado no seu preparo; b) à maneira correta de assá-la a partir desse ingrediente e também. Em seus relatos, ele explica – respectivamente – o que aprendeu com o seu pai e a importância da relação das questões geográficas com a qualidade dessa carne.

[...] Não é lei, mas pra vender tem que ser assim, pra ter um bom cliente, nós lavamos no leite. Em pouco grau de leite, não precisa ser elevado, você apenas mistura meio a meio: vai assar 1 kg de carne?! Poe lá 200g de leite ; lava a carne em 2 águas - antes e depois bota no leite- um pouquinho d'água. Deixa lá quicar umas 2 horas, depois lava em água corrente e Poe pra assar. Porque Vanessa, não pode assar a carne depois do leite não. Se vc tirar do leite e assar, o leite está na carne, ele queima, aí fica azedo. Então aquela carne de sol é lavada, retira o leite dela, porque o leite que vai ficar dentro dela, das entranhas dela, sim, esse interessa a gente. Ele dá suculência, fica com porosidade. Agora o de fora, se vc tirar do leite e assar, pronto. Desmantelou.

[...] Quando se salga uma carne numa região úmida, elevada, ela queima a parte externa e a interna fica vermelha. Isso aí é uma carne chamada sal preso, certo?! e quando leva-a pra brasa que quando corta fica vermelha dentro [...] e essa carne foi feita naquela região úmida , jamais será carne de sol.

Os modos de fazer e as técnicas e tecnologias que envolvem o processo produtivo dos alimentos, a partir do mundo natural, da mesma forma, distinguem identidades e formatam patrimônios regionais e grupais. Não dissociar o alimento do homem que o produz, o consome e o transforma é dar significados especiais ao seu fazer (MENESES, 2009).

Em consonância com o domínio de “um saber fazer” a qualidade da carne de sol, é associada também a questões culturais-simbólicas, sobretudo, afetivas: segundo os relatos, o diferencial da carne de Picuí está na arte do seu fabrico feito com cuidado e no amor e também na intuição de acrescentar ingredientes para tais fins. Estas explicações aproximam-se de uma perspectiva antropológica culturalista simbólica, que também compõem a formação de sistemas culturais alimentares, como propõe Douglas (2012) ao afirmar que “qualquer cultura deve, mais tarde ou mais cedo, deparar com acontecimentos que parecem desinquietar as suas ideias preconcebidas”. As questões a considerar, portanto, se aproximam mais de um discurso mágico e acabam ampliando a perspectiva do domínio técnico, como afirmou Paulo Henriques. Pouco depois de narrar como realizava o preparo da carne de sol, afirma que o segredo, por si só, ele não revela a ninguém, mas faz menção ao amor que tinha pelo que fazia:

[...] isso eu to ensinando porque eu não tenho ambição com nada, quem quiser aprender faça, né? Agora o segredo de preparar a carne eu não dou não,(risos) [...] Eu fazia o que eu fazia, porque eu tratava da carne com gosto, mas o caba vai cansando... ficando velho né?

Henrique Paulo, por sua vez, atribui a qualidade da carne a um evento metafísico, uma voz do além ouvida pelo seu pai há muitos anos atrás que dizia: “lave a carne no leite” e mesmo desprovido do conhecimento científico relacionado à utilização do produto no amaciamento de carnes, foi intuitivo, seguiu seu coração e “foi sucesso”.

Aos poucos vai se compreendendo que a construção de Picuí como a terra da carne de sol, não remete a algo que surge do vazio, mas sim de um caldo cultural, potencializador para ativação desse patrimônio (SILVA, 2009). Percebe-se, portanto, no relato acima, que somados as questões de cunho material, o domínio de um saber fazer, as questões simbólicas, outro traço muito forte aparece para reafirmar o título para com a cidade: as questões de divulgação.

[...] e aí foram abrindo os restaurantes e Picuí foi tendo esse nome carne de sol do Picuí , cresceu, cresceu e quase todo estado tem um comerciante com carne de sol, uma bodega, um restaurante. (Mero)

[...] com o crescimento dos restaurantes, porque depois de Paulo, veio Zé líbio, veio a Tábua de Carne e outros mais, e foi a rede começando a crescer em João Pessoa, Pernambuco no Nordeste; veio a idéia da gente reunir esses picuienses numa festa em Picuí. E foi criada um evento chamado a festa da carne de sol, onde naturalmente todos os picuienses - que moram fora- se orgulham de vir, normalmente a tradição é na festa de janeiro, depois era o São Pedro e aí nós criamos o evento da carne de sol [...] começou a crescer esse evento e a partir daí, a gente, eles começaram a ver a importância da mídia. Como picuiense é muito bairrista, começaram a divulgar essa festa. Como o primeiro concurso o ganhador apresentou-se no programa de Jô Soares, [...] e como o programa de Jô Soares é uma mídia nacional, evidentemente todos os restaurantes do Nordeste começaram a falar: Picuí a terra da carne de sol. (Buba)

Logo é percebido que o festival da carne de sol, foi criado a partir da expansão dos restaurantes, tornando-se uma ferramenta decisiva para o reconhecimento do produto em âmbito nacional, visto que até então à tradição da carne de sol reportada nas demais categorias expostas não a fizeram romper as barreiras - a nível de reconhecimento- do município e das cidades vizinhas. Contudo, entende-se por tradição “um conjunto de sistemas simbólicos que são passados de geração a geração e que tem um caráter repetitivo” (LUZIVOTTO, 2010). Ela também se liga diretamente ao passado e ao presente, indicando como organizar o mundo para o tempo futuro. Assim, deve-se entender a tradição como uma forma de assegurar a preservação, embasada em modelos que podem ser histórias reais, fictícias ou reinventadas (LUZIVOTTO, 2010).

Nesse contexto, vivenciam-se dois momentos da festividade. 1) Primeiro momento: 1996 à 1998, onde donos de restaurantes e empresários sentiram a necessidade de criar um evento que também se tornasse tradição na cidade, visando imortalizar sua cultura. Todavia, com o falecimento de um dos grandes idealizadores, José Líbio Dantas, a festa manteve-se suspensa por sete anos.

“[...] aí nós criamos o evento da carne de sol e começamos a trazer os donos de restaurantes, abrir restaurantes, nas primeiras festas foi assim, eu lembro muito bem q em uma das primeiras festas nós abrimos 4 restaurantes na rua da igreja e a festa era também na rua 24 de novembro e começou a crescer esse evento e a partir daí, a gente, eles começaram a ver a importância da mídia.” (Buba Germano)

Ressurgindo em um 2) segundo momento, no ano de 2005, por uma iniciativa do então prefeito Buba Germano - também parceiro na sua criação no ano de 1996. Sendo resgatado, o festival completou em 2014, doze anos de existência.

[...] e nós fomos aprimorando a festa , certo, a cada ano aumentando , melhorando, profissionalizando ao ponto em que chegou, que tivemos coberturas fantásticas de televisão a nível nacional e o maior orgulho que temos é que aonde eu chegava no Brasil e dizia q era prefeito de Picuí, eles diziam, A TERRA DA CARNE DE SOL. Então nós conseguimos criar esse ícone importante, como a terra da carne de sol e na minha ótica, eu lutei muito e não consegui, mas acho que vai chegar ao ponto disso acontecer é que precisa a gente agregar valor a esse produto. (Buba Germano)

Nesse contexto, a divulgação da cidade de Picuí como a capital da carne de sol poderia ser atribuída ao que Hobsbawm e Ranger (2012) chamam de invenção das tradições. Fenômeno mediado, neste caso, sobretudo por um fator comunicacional: a divulgação e repetição da ideia de melhor carne de sol por meio dos restaurantes que ao redor do Brasil foram abertos para inculcar este valor, como também pelo Festival da Carne de Sol, que acontece anualmente no município, onde os seus idealizadores lançam mão de meios sócio-políticos-econômicos, de forma organizada e responsável, para propagar ideias que associam os modos de fazer da carne de sol como patrimônio imaterial, gastronômico e turístico do município, a fim de fortalecer dessa maneira a economia local e viabilizar, por sua vez, uma maior circulação de bens na região.

Hobsbawm e Ranger (2012) observam que as novas tradições utilizam elementos do passado para fins bastante originais. Perspectiva evidente no referido Festival, quando se observa a classificação- em três categorias- atribuídas por eles às tradições :

a) aquelas que estabelecem ou simbolizam a coesão social ou as condições de admissão de um grupo ou de comunidade reais ou artificiais; b) aquelas que estabelecem ou legitimam instituições, status ou relações de autoridade, e c) aquelas cujo propósito principal é a socialização, a inculcação de idéias, sistemas de valores e padrões de comportamento” (HOBSBAWN, 2012, p.17).

Para os autores supracitados, as tradições inventadas apresentam funções políticas e sociais muito importantes, sendo, portanto, evidente a intenção de inventá-la para manipulação. Ainda assim, pode ser que as invente, porque os costumes antigos não são decididamente mais utilizados. A saber, ao mencionar sobre o fabrico da carne nos dias atuais o Sr Vicenete e Paulo Henriques, tecem respectivamente os seguintes comentários: “[...] *ela não é mais boa como era não, [...] uma carne que não leva vento, não leva sol, não leva nada, não pode ser boa nunca*”... [...] “*porque a carne de sol, a carne boa de sol, é a carne que leva sereno e sol num sabe*”? Diante disso, percebe-se que a festividade tornou-se uma tradição inventada para um momento que era necessário legitimar um interesse específico, o da construção de uma identidade regional enraizada com seu patrimônio imaterial, outrora esquecido no tempo.

O festival da carne de sol de Picuí, este ano, vai para o 12º ano, essa festa é... junto com as pessoas de restaurante, em prioridade, dada início com José Líbio Dantas, o meu cunhado, hoje em memória. E nesses 12 anos nos estamos fazendo um evento que hoje junto a prefeitura qualifica muito bem e a população de Picuí [...]. Picuí nesses 12 anos trouxe mais de 8 televisões nacionais pra mostrar culturalmente, como é apresentada nossa culinária. (Henrique Paulo)

De acordo com Almeida (2004) qualquer região necessita fornecer os produtos locais de uma forma eficiente e acessível, a fim de promover os valores e a imagem, de tal modo que os potenciais utentes interiorizem as vantagens diferenciadoras. Importante salientar que a política de produto é geralmente a componente principal de marketing, porque é muito difícil fazer bom marketing com um mau produto, um produto que não corresponda às expectativas dos consumidores. Percebe-

se, ao final deste tópico, que as técnicas culinárias e as festas, vias de conhecimento das sociedades humanas, aparecem, nesse momento, como elementos que marcam um pertencimento picuiense.

Segurança Alimentar e Nutricional com soberania: relevância local da carne de sol enquanto patrimônio

Na atual discussão do que seja patrimônio, o mesmo tem sido alvo de novos olhares por parte de diversos grupos sociais. A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial e, também, ao estabelecer outras formas de preservação (IPHAN, 2009). Consta na legislação:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem:

I as formas de expressão; II os modos de criar, fazer e viver; III as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (BRASIL, 1988).

O patrimônio, seja material ou imaterial, representa tudo o que deve ser preservado, tombado, registrado, revitalizado, ou seja, tudo o que não deve ser esquecido. Neste sentido, a culinária pode ser abordada, como uma categoria pertencente ao campo do patrimônio cultural imaterial, visto englobar saberes, lugares e modos de fazer que comunicam algo sobre

as características de um povo, transmitidos de geração em geração (CHOAY, 2006).

Diante disso, é importante refletir acerca das possibilidades de que os modos de fazer carne de sol de Picuí sejam reconhecidos - enquanto patrimônio imaterial, objeto de um inventário, visando sua inscrição no Livro de Saberes do IPHAN. Sendo interessante perceber como os saberes - fazeres - culinários podem contribuir não apenas com a certeza de uma memória não perdida, mas também com a Segurança Alimentar e Nutricional com soberania da cidade (GIMENES, 2008).

Para tanto, entendendo que uma das proposições da Política Nacional Alimentação e Nutrição, visando a segurança alimentar e nutricional com soberania, é o respeito à diversidade e à cultura alimentar como uma das prerrogativas para o resgate e valorização dos patrimônios alimentares das populações, convém propor um conceito ampliado para que as acepções de soberania e segurança sejam contempladas de modo a garantir uma melhor compreensão (BRASIL, 2012). Assim de acordo com Bezerra (2010) SAN é:

A soberania e Segurança Alimentar e Nutricional é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o acesso regular e permanente a uma alimentação saudável para toda a população. A SAN deve ser pautada na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, além de ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (BEZERRA, 2010).

A soberania alimentar, portanto, é direito do povo e esta deve ser alcançada através de práticas saudáveis e sustentáveis

sem comprometer as gerações futuras. Ser soberano é produzir e comercializar comida localmente, vinculada à cultura e ao modo de vida do povo, afastando a dependência que existe dos outros mercados para alimentar sua população. Sua valorização por meio de políticas destinadas à agricultura familiar pode dar melhores garantias da segurança alimentar.

No cenário atual, observa-se que em Picuí, o problema de abastecimento interno de carne de sol, não está na falta do produto, mas sim na dificuldade do acesso vinculada a uma questão de articulação governamental. Em sua fala, o Sr. Vicente explica claramente a situação em foco: *“a carne daqui tá boiando, porque a crise é grande demais, o povo não tem dinheiro”*. Tendo em vista que a carne é produzida em ambientes que não atendem as normas da vigilância sanitária nem segue os padrões de qualidade, não possuindo dessa forma um selo de segurança, impede-se, por exemplo, sua inserção na merenda escolar. Devido a isso, parte da população acaba sendo privada de consumir um produto nativo por não possuir recursos financeiros e por não ter políticas atuantes no sentido de fortalecimento da SAN.

Afinal, a responsabilidade de garantir e assegurar o acesso a esses alimentos- com qualidade e em quantidade- promovendo a segurança alimentar com soberania são competências, em primeiro instância, do governo local. Outra estratégia para tal fortalecimento foi percebido por Buba, ao passo que ele denota a importância econômica advinda dos restaurantes ao ressaltar que:

[...] outra coisa importante pra fortalecer a rede seria capacitação de garçons, de pessoas afins do ramo pra que o restaurante, a própria prefeitura tivesse um cadastro. Porque o que é que acontece: os donos de restaurantes as vezes diz, eu preciso de um garçom, e aí você teria um banco de dados a oferecer. Churrasqueiro, enfim,

toda a rede ela poderia ser fortalecida, porque no fundo no fundo, a importância econômica dos restaurantes hoje pra Picuí são fundamentais. Pra você ter uma ideia as últimas análises que nós fizemos, pelo menos de 2012, nos empregávamos diretamente mais de 600 pessoas de Picuí. Claro, hoje eles não só tem, digamos assim, funcionários de Picuí, mas todos os restaurantes tem picuienses é a história de quem expandiu os restaurantes. (Buba)

Dessa maneira, fica claro que a população de Picuí começa a abdicar da soberania, no momento em que ela não atende os requisitos de segurança para confecção da carne de sol, assim como quando permite que a mesma seja comprada de outros produtores, para o abastecimento interno, enfraquecendo dessa maneira o sistema.

Face ao exposto, deve-se entender a patrimonialização da carne de sol - processo de ativação das memórias passíveis a caírem no esquecimento - inscrita por sua vez no livro saberes e fazeres do IPHAN, como estimuladora de um modo de fazer que, por ser relevante na vida desse grupo social, tende a se preservar. Tal inscrição, por sua vez, contribui para o reconhecimento e a valorização do seu papel na formação da cultura, não só picuiense, mas também a nível nacional. Esse ato pode ainda vir a colaborar com o estímulo do envolvimento da população na tarefa de preservar esse produto, criando condições para um apoio efetivo na sua salvaguarda por parte de instituições públicas e privadas, em nível federal, estadual e municipal, e, sobretudo, de cada cidadão (IPHAN, 2009).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a realização deste trabalho, foi possível conhecer os fatores históricos e culturais que ligam a carne de sol ao município de Picuí. Foram identificadas as questões históricas,

de cunho material, ao passo que foi observado em sua gênese o acesso a uma significativa produção de carne de gado, que permitia a cidade exportar esse produto - sem comprometer o abastecimento interno - assim como iniciar a preparação da carne de sol, devido a um fator de contingência local: ausência de refrigeração; as questões culturais simbólicas e o domínio de um saber fazer foram atribuídos à qualidade desse produto, visto que, segundo os relatos, o diferencial da carne de Picuí está na arte do saber “fazer e assar” com cuidado e no amor, por vezes envolvendo uma narrativa com considerações secretas e metafísicas. As questões de divulgação, por sua vez, que associam Picuí à capital da carne de sol poderiam ser relacionadas ao que Hobsbawm e Ranger chamaram de ‘invenção das tradições’. Fenômeno mediado, neste caso, sobretudo por um fator comunicacional: a divulgação e repetição da ideia de melhor carne de sol por meio dos restaurantes, como também pelo Festival da Carne de Sol, onde o produto - nesse período - é tido como patrimônio imaterial, gastronômico e turístico do município, a fim de fortalecer dessa maneira a economia local e viabilizar, por sua vez, uma maior circulação de bens na região. Dessa forma, tais fatores dialogam entre si na construção dessa relação de pertencimento.

Sendo assim, espera-se que os dados desta pesquisa possam colaborar para o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional com soberania no município, vindo a fomentar, por exemplo, o registro deste produto como patrimônio cultural imaterial da cidade, visto que se tornou claro essa relevância no que se refere ao desenvolvimento social, para que ele possa ser reconhecido, não apenas em um momento festivo, mas ao longo das gerações.

Nesse sentido, cabe ao governo local desenvolver políticas públicas eficazes para o fomento de tais estratégias, incluindo no planejamento a valorização da agricultura familiar, tendo em vista que a preservação do patrimônio cultural objetiva - por meio da preservação de práticas culturais e de processos de produção- o exercício da cidadania e uma melhor qualidade de vida para as pessoas. Diante disso, o Patrimônio Imaterial - o modo de fazer da carne de sol - ao ser apropriado e reconhecido por picuienses como importante elemento de sua formação, fato ainda desconhecido por boa parte deles, possibilita que a expressão cultural e suas técnicas sejam passadas entre gerações e valorizadas em âmbito nacional, não se limitando, portanto, a uma ligação direta com uma festividade.

Por fim, é importante pensar na carne de sol de Picuí, não como a tradição de uma festa ou um conhecimento que se encerra no preparo de um prato, mas sim como um produto que agrega - por trás dos seus resultados finais- um universo simbólico de saberes e fazeres, conhecimentos e técnicas, cobertas por tradições e valores culturais enraizadas na história de um povo, o povo de Picuí.

REFERÊNCIAS

ADES, C. A memória partilhada. **Revista de Psicologia USP**, v. 15, n. 3, p. 233-244, 2004.

ALBERT, A. Z. Borbulhas - Tudo sobre champanhe e espumantes. São Paulo: Senac, 2008.

ALMEIDA, C. C. Marketing das Cidades. **Gestão e Desenvolvimento**, v. 12, p. 9-45, 2004.

AZEVEDO, P. R. A; MORAIS, M. V. T. A tecnologia de produção da carne de sol e suas implicações nos aspectos higiênicos sanitários. **Revista Nacional da Carne**, São Paulo, n. 336, p. 36-50, 2005. Disponível em: <<http://w.dipemar.com.br/CARNE/expediente.htm>>. Acesso em 06 de set. 2013.

BAUER, M. W; GASKELL, G. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som**. 2 ed. Rio de Janeiro: Vozes. 2002

BEZERRA, I. “Nesta terra em se plantando tudo dá?” Política de Soberania e Segurança Alimentar no meio rural paranaenses, o caso do PAA. 2010. 333f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal/RN, 2010.

BOSI, E. **O tempo vivo da memória**: ensaios de psicologia social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: MAPA, 1997.

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: MS, 2012.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado, 1988.

CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. Diez (orgs). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CHOAY, F. **A Alegria do Patrimônio**. 3. ed. São Paulo: UNESP, 2006.

DESLANDES, S. F. A construção do projeto de pesquisa. In: MINAYO, M. C. de S. (org). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2012.

FELÍCIO, P. E. Carne de Sol. **Revista ABCZ**, São Paulo, v. 2, n. 8, p. 158, 2002.

FLICK, U. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Artmed/Bookman, 2004.

GIMENES, M. H. S. G. **Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense**. 2008. 405f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

HOBBSBAWM, E; RANGER, T. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2012.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Departamento do Patrimônio Imaterial: Brasília, 2009.

JOVCHELOVITCH, S; BAUER, M. Entrevista Narrativa. In: BAUER, M.W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 90-113.

LIRA, G. M; SHIMOKOMAKI, M. Parâmetros de Qualidade da Carne-de-Sol e dos Charques. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 12, n. 58, pag. 3-35, 1998.

LUZIVOTTO, C. K. **A racionalização das tradições no contexto da modernidade tardia**: o caso das tradições gaúchas. 2010. 162f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Marília, 2010.

MENESES, J. N. C. Modos de fazer e a materialidade da cultura imaterial: o caso do queijo artesanal de Minas Gerais. **Revista Patrimônio e Memória**, Belo Horizonte: UNESP/FCLAS/CEDAP, v. 5, n. 2, p. 19-33, 2009.

NASCIMENTO, P. O. **Picuí, capital mundial da carne de sol**: entre o costume e a tradição. 2012. 29f. Monografia (Licenciatura em História) – Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande, 2012.

NÓBREGA, D. M, SHINEIDER, I. S. Contribuição ao estudo da carne de sol visando melhorar sua conservação. **Higiene Alimentar**, Campinas-SP, v. 2, n. 3, p. 150-154, 1983.

NORA, P. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Tradução de Yara Aun Khoury. **Revista Projeto História**, São Paulo, n. 10, p. 7-28, 1993.

POMIAN, K. Coleção. In: GIL, F. **Memória-História**. Porto: Imprensa Nacional: Casa da Moeda, p. 51- 86, 1984.

SILVA, F. A. **Meu avô era tropeiro!** identidade, patrimônio e materialidades na construção da Terra do Tropeirismo – Bom Jesus (RS). 2010. 264f. Tese (Doutorado em História) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

WORLD HEALTH ASSOCIATION. Division of Mental Health. **Qualitative Research for Health Programmes**. Geneva: WHA, 1994.

III.

Educação para comer e viver bem

PERCEPÇÃO DOS EDUCADORES INFANTIS SOBRE
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL:
um estudo de caso em escolas de educação infantil
em Picuí, Paraíba

Halana dos Santos Germano¹¹

Resumo: A escola é considerada como um espaço propício para a formação de hábitos e práticas comportamentais em geral, especificamente alimentares. Os educadores, atores-chaves desse processo, atuam como facilitadores entre a teoria e a prática. Este estudo trata-se de uma pesquisa qualitativa, baseada nas histórias de vida e a ferramenta utilizada para investigação foi a entrevista narrativa. É fundamental refletir a respeito da história de vida dos educadores infantis, com o objetivo de compreender sua relação com o tema da alimentação saudável, na prática pedagógica. Por meio desta pesquisa, foi possível perceber que a visão que os educadores têm sobre alimentação saudável corresponde àquela referente ao conhecimento disponível hoje sobre o tema, ainda que suas atitudes de desviem desse modelo ideal, o que pode ser analisado por suas vivências passadas que refletem em seu cotidiano.

Palavras-chave: histórias de vida, promoção da alimentação saudável nas escolas, educação.

11 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, pós-graduanda em Nutrição Funcional pela AVM – Faculdades Integradas. E-mail: halanagermano@gmail.com.

INTRODUÇÃO

A promoção da saúde é considerada uma estratégia importante no âmbito da Saúde Coletiva. Promover uma alimentação saudável é uma das formas de promover saúde. Neste âmbito a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem um papel de relevância. Segundo Brasil (2012) EAN é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

É na fase da infância em que são formados importantes aspectos do hábito alimentar. Trata-se de um processo que se inicia na infância e se estende por todas as demais fases do ciclo de vida humano (YOKOTA et al, 2010). Nesse contexto, a escola, como um espaço dedicado ao aprendizado, deve estar atenta ao seu papel como promotora da alimentação saudável, sendo incentivadora de hábitos mais saudáveis. Nesse sentido, a educação alimentar e nutricional pode ser considerada um componente decisivo na promoção de saúde (YOKOTA et al, 2010). Todavia, para que atividades desta natureza obtenham sucesso na escola, os professores, atores-chaves desse processo, precisam sentir-se capacitados em relação à temática, para procurar incorporá-lo ao seu fazer pedagógico (MAYER; WEBER, 2013).

Neste estudo procuramos entender como estes profissionais se relacionam com o tema da alimentação ao longo de sua vida. As autobiografias como estratégias de reflexão sobre o processo formativo descritas por Josso (2004) vêm sendo alvo de muitos estudos. Na área da Nutrição o destaque a este método é feito por Vera Pinto (2006), a autora afirma

que é fundamental refletir a respeito da história de vida dos educadores com o objetivo de compreender sua relação com o tema da alimentação saudável na prática da educação.

Experiências passadas ao longo de nossas vidas são particularmente decisivas para a constituição do que nos tornamos e do que somos. Tais questões podem interferir na maneira como os professores constroem seu fazer pedagógico. Esta afirmação é verdadeira, também, ao pensarmos no educar para alimentação, se pensarmos, sobretudo, que nossas práticas do hoje são construídas a partir das nossas vivências do passado. Como mostra Boog (2013), o que somos hoje reflete bastante no que vivemos e nas experiências do cotidiano. Portanto, o objetivo deste trabalho é compreender a relação dos educadores infantis com o tema da Alimentação Saudável.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, exploratório e descritivo com abordagem qualitativa. A pesquisa foi desenvolvida com as educadoras das três escolas de educação infantil do município de Picuí-PB. Foram entrevistadas 15 educadoras ao final, devido ao critério de saturação dos dados. Os critérios de escolha foram o fácil acesso às escolas e a boa receptividade dos gestores e educadores, tornando o lugar mais conveniente para a pesquisa.

Utilizamos como metodologia para coleta de dados a entrevista narrativa, definida por Bauer e Gaskell (2007) como uma situação que encoraja e estimula o entrevistado a contar uma história sobre algum acontecimento importante de sua vida e do contexto social, ela é processada em quatro fases, partindo da iniciação, segue para narração e fase de questionamento e finalizando com a fase da fala conclusiva. Para

análise dos dados, a proposta de Schütz para análise das narrativas foi a metodologia escolhida (BAUER; GASKELL, 2007).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O conceito de alimentação saudável muda em diferentes contextos históricos, a partir de diferentes formas de construção social. A alimentação é uma prática social, resultante da integração das dimensões biológica, sociocultural, ambiental e econômica (BRASIL, 2012; AZEVEDO, 2008).

No presente estudo pôde-se observar que a concepção de alimentação saudável na ótica dos professores é baseada no consumo de frutas, verduras, arroz, feijão e carne. Opõem-se à ideia de alimentação saudável os alimentos industrializados e aqueles que no seu cultivo são tratados com agrotóxicos. Além disso, apesar de reconhecerem a alimentação saudável como um tema de relevo, avaliam que não têm uma boa alimentação, apesar de suas tentativas.

Alimentação saudável vai além do consumo de Frutas, legumes e verduras (FLV) ou mesmo além do consumo: envolve todo sistema alimentar, do plantio ao descarte. De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), outras variáveis devem ser consideradas na construção da ideia de alimentação saudável.

Nas últimas décadas ocorreram mudanças nos hábitos alimentares da população, principalmente em relação à substituição de alimentos caseiros e naturais por alimentos industrializados e com elevada densidade energética e baixa qualidade nutricional, essas mudanças estão intimamente relacionadas à transição nutricional. Mudança que pode ser vista no relato de Estrela de Belém:

“Hoje em dia eu como mais besteiras do que alimentos mais saudáveis, minha vida é bastante corrida, então assim acaba que a gente atribui assim essa alimentação não tão saudável à correria. Mas sempre que eu posso, eu procuro me alimentar bem, mas infelizmente isso não é tão forte hoje em dia, como era na minha infância.”

As mudanças ocorridas no dia a dia, em função da jornada de trabalho induzem as pessoas a se alimentarem de forma incorreta, procurando uma alimentação mais rápida, que não precise de muita elaboração no seu preparo. Sobre a temática de transição nutricional, segundo Popkin et al. (1993), o conceito de transição nutricional, corresponde às mudanças dos padrões nutricionais, modificando a dieta das pessoas e se correlaciona com transformações sociais, econômicas e demográficas ligadas à saúde.

Isso não significa que não haja conhecimento por parte das educadoras sobre os efeitos, pelo menos biológicos, do consumo deste tipo de alimento.

“Porque eu gosto mesmo é de comer pastel (risadinha) coxinha, pizza essas coisas assim, frituras, mortadelas, presunto basicamente é o que eu gosto de comer, apesar de saber que não é saudável, mas é o que eu gosto de comer.” (Açucena)

Algumas afirmam ter a informação de que a ingestão desse tipo de alimento traz consequências negativas para nosso organismo:

“Interfere na sala de aula. Assim muitas vezes quando a gente não se alimenta direito, a gente fica com o físico, com a mente cansada tudo, a alimentação eu acho que atinge todo o nosso sistema... nervoso, psicológico e isso interfere de certa forma porque passa para os nossos alunos quando a gente não está se alimentando bem.” (Jacinto)

Todavia, sabe-se que vários fatores colaboraram para que o consumo destes alimentos siga com expressividade em nos-

sa sociedade. Alguns deles encontram-se diretamente relacionados. Tomem-se como exemplos dois deles: a mídia e o estilo de vida. Esses são fatores que talvez possam explicar em parte o porquê de Açucena preferir esse tipo de alimentos em seu cotidiano.

Estudo realizado por Sawaya e Filgueiras (2013), destacam os três componentes da dieta moderna que respondem a essas características são: *açúcar, gordura e sódio*; e, ao misturá-los em doses “certas”, têm efeito somatório na geração de prazer. Alimentos ricos em açúcar, gordura e sódio geram, mais do que outros alimentos, emoções positivas que aumentam a motivação para obtê-los, tão logo sejam lembrados ou estejam disponíveis ao alcance da mão, Ou seja, ingeri-los é recompensador. Nosso organismo desenvolveu um apetite particular por eles, pois garantem maior disponibilidade de energia como o açúcar e a gordura, enquanto o sal garante o balanço hidroeletrólítico vital para o funcionamento do organismo.

Um dos maiores insucessos que apontam para isso é o que percebem na alimentação de seus próprios filhos. Os filhos revelam preferência por alimentos diferentes daqueles presentes em suas casas, classificados por elas como guloseimas, tais como doces, bolachas e refrigerantes. Esses produtos são considerados mais saborosos, além de serem dotados de valor simbólico diverso (ROMANELLI, 2006).

Esta inversão de valores que permeia a ingestão de alimentos tem preocupado algumas das professoras, como Tuli-pa, que relata em sua fala:

“E o que mais me preocupa em relação a ter em casa são as bolachas recheadas que às vezes, mesmo a gente sabendo que ofende, mas quando os filhos são pequenos. Eu mesmo comprava muito, achava que lanchar antes para os nossos filhos para ter uma comida boa, era sempre trazer bolachas recheadas. Hoje eu tenho até uma visão melhor.”

Pressionados, muitas vezes, os pais cedem aos pedidos, mesmo tendo a concepção de que o alimento não é o mais saudável.

Assim como grande parte dos brasileiros, os educadores aqui entrevistados demonstram uma relação com o tema da alimentação saudável que não se efetiva com o acesso à informação sobre o tema. Não apenas os fatores de informação nutricional e os fatores conjunturais ligados à nossa sociedade e ao grande capital, como também a memória e o imaginário, influenciam nas escolhas.

Como isso verte-se em suas práticas cotidianas de ensino? O que percebem do passado, em relação às suas biografias alimentares, na sua prática alimentar/profissional do presente.

A formação dos hábitos alimentares está expressamente ligada à história do indivíduo, sua infância, sua família e aos momentos iniciais de socialização que contribuíram para a formação do sujeito como ele é (FIGUEIREDO, 2011). A alimentação da criança, desde seu nascimento e nos primeiros anos, tem repercussões ao longo de toda a vida. É considerada como um dos fatores mais importantes para a saúde da criança (BERNART; ZANARDO, 2011).

A família transmite às novas gerações, desde o nascimento, padrões de comportamento, hábitos, usos, costumes, valores, atitudes e um padrão de linguagem. Enfim, maneiras de pensar, de se expressar, de sentir, de agir e de reagir que lhe são próprias, naturais. Promove ainda a construção das bases da subjetividade, da personalidade e da identidade (GOMES, 1994).

Portanto, percebe-se que as primeiras lições ligadas à questão alimentar foram transmitidas na infância aos educadores, pelas suas mães. Os sedimentos que têm sobre a ques-

tão da alimentação saudável, remontam à mesa familiar e à memória materna. Por isso, insistem tanto na participação dos pais como membros da comunidade escolar na tarefa de Promoção da alimentação saudável.

Além desta bandeira, suas memórias de formação alimentar também deixaram algumas lições que tentam desdobrar em seu cotidiano como educadores. E dão destaque à questão da força do exemplo no que tange ao estabelecimento de práticas alimentares saudáveis. Por isso, vivem um constante exercício de auto-reflexão com o objetivo de se constituírem exemplos para seus alunos e filhos.

PROFESSOR E A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR: PERSPECTIVAS

Os professores reconhecem o relevo da abordagem do tema da alimentação saudável no ambiente escolar. Por isso, tentam, apesar de suas próprias dificuldades, articular estratégias de intervenção, através da contação de histórias dentro das práticas de projetos. Entendem também que o gesto em sala de aula é educador, formador.

Sem se desviarem de seu campo de atuação de intervenção, referem à utilização da Pedagogia de Projetos como referencial de proposta metodológica neste sentido. A estratégia adotada por todos os professores foi a construção de projetos que abordam a alimentação saudável. Incluem inúmeras formas de se trabalhar a temática, seja por contação de histórias, seja pelo estímulo sensorial via experimentação dos alimentos. Como podemos perceber nesta fala:

“Bom na sala de aula a gente costuma trabalhar com projetos sobre alimentação saudável!” (Flor de Amêndoa).

As escolas entrevistadas conhecem a Portaria Interministerial nº1010, cujo principal objetivo foi o de instituir diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e ensino médio, a fim de favorecer a adoção de hábitos saudáveis no ambiente escolar. Por isso, foi indicada a necessidade de incorporação do tema *alimentação saudável* no projeto pedagógico da escola, perpassando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano (BRASIL, 2006).

Ainda sobre esse assunto, Pinto (2006) afirma que a educação nutricional é uma ferramenta fundamental na segurança alimentar e nutricional. Através da utilização da pedagogia de projetos, fica implícito que o conhecimento é um ato social e que o educador está sendo um sujeito histórico. Além do mais, um projeto permite a socialização do conhecimento, a continuidade do trabalho e a construção de memória.

No documentário *Muito Além do Peso*, Ann Cooper, Diretora da School Food Project, acrescenta mais: é preciso incluir o que as crianças sabem sobre alimentação como experiências educacional. A única coisa que fazemos várias vezes ao dia é comer. Podemos não ler várias vezes ao dia, não usar álgebra várias vezes ao dia, o que fazemos várias vezes ao dia, durante toda nossa vida é comer. Isso deve ser tão importante na experiência educacional das nossas crianças, quanto à leitura, a escrita e a aritmética (MUITO ALÉM DO PESO, 2012).

Uma das metodologias mais utilizadas no âmbito da pedagogia de projetos pelos educadores para falar de alimentação é a contação de histórias. Como vemos no relato de Lírio do Campo que se intitula professora contadora de histórias. As histórias que compõem o acervo infantil tradicional são fonte de informações culturais, às quais somam a sua vivência

concreta, segundo os *Parâmetros curriculares nacionais*. A literatura tem o papel de caráter transdisciplinar, dentre todas as ciências, a literatura é a única que está presente em todas as outras. Assim sendo, podemos utilizá-la, para desenvolver atividades educativas, abordando temas de alimentação e Nutrição com o público infantil (NÓBREGA, 2015).

Corroborando com essa concepção foi possível identificar que as educadoras entrevistadas incorporam na sua prática educativa inserindo a temática alimentação saudável. Na fala a seguir pode-se visualizar o despertar e incentivo a criança para o desenvolvimento de práticas de alimentação saudável, através da adaptação da história de Chapeuzinho Vermelho.

“Na temática de chapeuzinho vermelho, nos deparamos com a cena que ela vai pra casa da vovó levar uma cesta de doces porque a vovó está doente, então o que eu fiz eu adaptei essa história falando dos medos e aproveitei e contei também chapeuzinho vermelho e o lobo bom, que a história é que o lobo é bom porque ele é contra os doces que a vovó come, ele ensina a chapeuzinho vermelho que alimentação deve ser frutas e verduras e o final da história é o lobo levando a vovozinha no médico e nutricionista, para ensinar ela a comer direito e o médico para tratar colesterol, diabetes e tudo mais” (Lírio do Campo).

Outro ponto que as educadoras percebem como efetivos para o trabalho de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar é a dimensão do gesto. Acreditam que o exemplo é educador, formador.

Muitos professores que atuam nas escolas, não percebem a importante dimensão que tem o seu papel na vida dos alunos. Todavia Paulo Freire em seu livro *Pedagogia da autonomia* afirma: “Ensinar não é transmitir conhecimentos, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção”, a ideia é de que, numa relação de ensino-aprendizagem ideal,

não é apenas a fala, mas sim as situações, que são as verdadeiras produtoras do aprendizado. (FREIRE, 2011). O que constatamos na narrativa da educadora Açafrão:

“Evito trazer essas “bujinganguinhas” que compra... é... como açúcar, pipoca essas coisas pra já incentivar eles não usar e falo pra eles que não é saudável.”

Percebemos deste modo na concepção da educadora a importância do exemplo, em sua prática cotidiana na sala de aula. O despertar do educador nos detalhes da vivência diária, leva a perceber sua importância no exemplo.

O incentivo a valorização de ter uma boa alimentação, faz parte do processo de educar. Para Medeiros (2010), educar é um processo minucioso, onde a corporeidade do exemplo é peça chave para o verdadeiro aprendizado: ele passa a fazer parte da vida cotidiana integrando-nos, deste modo, passamos a ser o espelho daquilo que aprendemos.

Assim sendo, educar para o que quer que seja, requer atenção e atitudes que dão vida a gestos contínuos e inconscientes. Tais gestos entram como grandes protagonistas: o gesto é educador. Aperfeiçoá-los para que as memórias e gostos sigam se perpetuando ao longo da vida, exige paciência e delicadeza. Portanto o gesto: educa, reproduz e cria cultura (MEDEIROS, 2010).

Deste modo, o professor reconhece a importância da abordagem com o tema alimentação saudável dentro do ambiente escolar. O educador está inserido como ator principal nesta formação e tem buscado trazer a abordagem para dentro da sala de aula, de forma mais lúdica do que tiveram a oportunidade de aprender em casa. Utilizam a prática da contação de histórias dentro do âmbito da pedagogia de projetos. Além

disso, entendem o valor do gesto em sala de aula, suas atitudes na escola, onde a corporeificação do exemplo é peça chave para o verdadeiro aprendizado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A relação dos educadores com a temática alimentação saudável tem demonstrado relevância, para a formação do corpo discente na fase da infância, sendo está à educação básica. Este estudo teve como objetivo entender a relação que os educadores infantis têm com o tema da alimentação saudável e como transmitem para o seu cotidiano.

Por meio desta pesquisa, foi possível perceber que a visão dos mesmos, têm sobre uma alimentação saudável caminha-se ao acesso à informação sobre está temática. Embora entendam que alimentação saudável é caracterizada pela ingestão de frutas, legumes e verduras e livres de agrotóxicos, a sua prática não condiz com a realidade. Isto pode ser justificado por sua memória e também por suas vivências passadas que refletem em seu cotidiano. Além disso, foi possível observar que grande parte das educadoras reconhece que sua educação alimentar reflete na de seus filhos.

Elas consideram que deve haver uma EAN no âmbito escolar e que a família está intimamente ligada a este processo, no qual a mãe ocupa uma posição de influência, devido as suas reminiscências alimentares. Este entendimento é levado para a sala de aula, integrando a família nas práticas pedagógicas: Projeto Alimentação Saudável e dentro dele a contação de histórias.

A fase da infância é um período de descobertas e reproduções, as educadores entendem que nesta fase, são um exemplo a ser seguido pelos alunos. Por este motivo tentam transmi-

tir uma boa prática acerca da alimentação saudável. Porém a maioria sente dificuldade em compartilhar o conhecimento relacionado a essa temática com os seus alunos, seja ela por não ter a prática de uma alimentação saudável, sentindo-se desconfortável em falar e dar o exemplo ou por se sentir despreparada.

Diante disso, esse estudo possibilitou o conhecimento da realidade das práticas de EAN local e poderá funcionar como instrumento de sensibilização dos educadores, como a gente de promoção da saúde e também na prevenção de doenças como a obesidade infantil, problemas no crescimento e desenvolvimento, desnutrição e doenças crônicas. Pois sabe-se que a educação é um dos pilares para a formação do ser humano.

A partir desta pesquisa, propomos uma capacitação com os educadores para se apoderarem do assunto, bem como palestras com as famílias dos discentes para entenderem a importância de uma alimentação saudável e assim trabalharem juntos com um só objetivo.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. de. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 6, p. 717-723, 2008.

BAUER, M. W; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. 6 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

BERNART, A. ZANARDO, V. P. S. Educação nutricional para crianças em escolas públicas de Erechim/RS. **Vivências**, v. 7, n. 13, p.71-79, 2011.

BOOG, M. C. F. **Educação em Nutrição**: Integrando experiências. Campinas: Komedi. 2013.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília-DF. 2012.

BRASIL. Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**. Brasília-DF, 2006.

FIGUEIREDO, S. C. **Comida como narrativa**: Histórias de vida sobre experiências alimentares ao longo. 2011. 118f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, 2011.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 43. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

GOMES, J.V. Socialização primária: tarefa familiar? **CADERNOS DE PESQUISA**, São Paulo, n. 91, p. 54-61, 1994.

JOSSO, M. C. **Experiência de vida e formação**. São Paulo: Editora Cortez, 2004.

MAYER, A. P. F; WEBER, L. D. A influência da escola na alimentação e na atividade física da criança. **Camine**: Caminhos da Educação, Franca, SP, v. 5, n. 1. 2013.

MEDEIROS, M. Como você aprendeu a cozinhar?: Reflexões sobre a transmissão intergeracional do conhecimento culinário entre mulheres. In: **Congresso Internacional de Pesquisa (auto)biográfica**, 2010, São Paulo. Espaço (auto)biográfico: artes de viver, conhecer e formar, 2010.

MUITO ALÉM DO PESO. Direção: Estela Renner. Documentário. 81 min. 2012. Disponível em: <<http://www.muitoalemdopeso.com.br>>. Acesso em 10 Set. 2015.

NÓBREGA, L. M. de O. **A mesa de clarice lispector**: a literatura na promoção da alimentação saudável nas escolas. 2015.108f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Nutrição) – Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2015.

PINTO, V. L. X. **As coisas estão no (meu) mundo, só que eu preciso aprender**: Autobiografia, Reflexão e formação em educação nutricional. 2006. 299f. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2006.

POPKIN B. M; GE, K; GUO, X. MA, H; ZOHOORI, N. The nutrition transition in China: A cross sectional analysis. **J Clin Nutr**, Europa, v. 47, p. 333-46, 1993.

ROMANELLI, G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. *Medicina, Ribeirão Preto*, v. 39, p. 333-9, 2006.

SAWAYA, A. L; FILGUEIRAS, A. “Abra a felicidade”? Implicações para o vício alimentar. **Estud. Av**, São Paulo, v. 27, n.78, p.53-70, 2013.

YOKOTA, R. T. C; VASCONCELOS, T. F; PINHEIRO, A. R. O; SCHMITZ, B. A. S; COITINHO, D. C; RODRIGUES, M. L. C. F. Projeto “A escola promovendo hábitos Alimentares saudáveis”: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 1, p. 37-47, 2010.

ANÁLISE DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UM ESPAÇO DE EDUCAÇÃO NÃO FORMAL NO MUNICÍPIO DE CUITÉ, PARAÍBA

*Helena Cristina Moura Pereira*¹²

Resumo: Diversas setores e organizações pautam a necessidade de políticas que redesenhem a abordagem dos sistemas alimentares com o fim de promover a saúde e a sustentabilidade do planeta. Esse cenário aponta a necessidade de desenvolver atividades de educação alimentar e nutricional (EAN). Os espaços e os atores que desenvolvem as ações de EAN vão além dos serviços de saúde. Este trabalho objetivou realizar uma análise de ações desta natureza, desenvolvidas neste espaço de educação não formal no município de Cuité/PB, entre os anos de 2014 e 2016. A pesquisa caracterizou-se como documental do tipo descritiva. O *corpus* foi constituído pelos registros de atividade produzidos durante a vigência. Os dados foram analisados pela metodologia da análise de conteúdo, que envolveu uma comparação das atividades desenvolvidas com o princípios de EAN propostos pelo *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. Foram recuperados um total de 66 registros. Percebe-se que as ações de EAN contemplam todos os princípios norteadores estabelecidos pelo *Marco*. O grupo estruturou-se a partir de dois dos princípios em questão: a culinária enquanto prática emancipatória e a promoção do autocuidado e autonomia por meio

12 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). E-mail: helenacristinatavares@gmail.com.

da prática da dança. Todos os demais princípios foram estruturantes pra a consolidação de atividades implicadas com o grupo, sua realidade, bem como para a consolidação de uma reflexão sobre a alimentação no seu sentido pleno. Denota-se fragilidades quanto ao monitoramento das ações. Tais resultados podem vir a apoiar grupos de EAN que buscam meios para analisar suas práticas ao longo do tempo e apresentam a necessidade de um diálogo pluridisciplinar na formação do nutricionista.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional, promoção da saúde, avaliação de programas e projetos de saúde.

INTRODUÇÃO

O relatório final das estatísticas de saúde de 2015, Organizações das Nações Unidas, destaca a necessidade de deter o impacto crescente das doenças não transmissíveis (DNT) (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2015). Um dos fatores de risco implicado no desenvolvimento dessas enfermidades é a alta prevalência de sobrepeso e obesidade na população (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2014). Além disso, dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura mostram que o crescimento na produção de alimentos colocou grande pressão nos recursos naturais. A partir deste cenário, diversas agências governamentais, não-governamentais, filantrópicas e ligadas ao setor privado vêm pautando a necessidade de políticas que redesenhem os sistemas alimentares com o fim de promover a saúde do indivíduo e a sustentabilidade do planeta (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2016).

Esse cenário, individual e coletivo, aponta a necessidade de desenvolver atividades de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS). Entende-se por alimentação adequada e saudável, de acordo com a *Política Nacional de Alimentação e Nutrição*, como a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente (BRASIL, 2012a). O fortalecimento da agricultura familiar, por meio de subsídios e políticas, regimes de tributação que favoreçam a compra de certos alimentos em detrimento de outros e o controle da publicidade de alimentos dirigida para crianças e atividades de educação alimentar e nutricional (EAN), são algumas das medidas de PAAS.

A EAN é uma das importantes medidas de PAAS. Compreende-se EAN como um campo de conhecimento e prática implicado com a realização do Direito Humano a alimentação adequada (DHAA) e com a garantia de Segurança alimentar e nutricional (SAN) (BRASIL, 2012b). Os espaços e os atores que desenvolvem as ações do EAN vão além dos serviços de saúde. As condutas devem ser inter setoriais, destinadas ao coletivo e ao individual, realizadas em todas as instituições que possam funcionar como promotoras de saúde: escolas, creches, redes de assistência social e outros (BRASIL, 2013). Atualmente, destaca-se o relevo dos espaços de educação não formal como ambientes propícios para o desenvolvimento de atividades de EAN, fortalecendo assim as estratégias de PAAS. A educação não formal é um modelo educacional que valoriza as práticas sociais e trocas de experiências. De acordo com Gohn (2011), Gadotti (2005) e Araújo (2012), a educação não formal se processa fora dos

muros da escola, onde todos têm direito de compartilhar do conhecimento em todos os espaços onde estes estejam inseridos, de forma a se tornarem capazes de refletir suas ações diante do mundo.

A disciplina de Práticas em Nutrição em Saúde Coletiva, oferecida no curso de Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande, campus Cuité/PB, é um componente de caráter prático que tem o objetivo de promover vivências no campo da Nutrição e Saúde Coletiva em equipamentos do Setor Saúde e da Assistência Social. As atividades desenvolvidas em um desses espaços, o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) - um serviço que tem por finalidade básica a proteção social, de forma ampla, a famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade - tem como foco o desenvolvimento de ações de EAN.

O objetivo deste estudo foi fazer uma análise dessas ações, desenvolvidas neste espaço de educação não formal, no município de Cuité/PB, entre os anos de 2014 e 2016.

METODOLOGIA

Tipo da pesquisa

A presente pesquisa caracteriza-se como documental do tipo descritiva, visto que (1) utiliza fontes secundárias como *corpus* de pesquisa a ser analisado e (2) propõe-se a analisar as ações de EAN desenvolvidas junto ao grupo sem que o pesquisador nelas interfira, oferecendo, assim, uma avaliação da atuação da universidade junto a este espaço não-formal de educação (FLICK, 2013).

Corpus da pesquisa

O *corpus* da pesquisa foi constituído dos registros de atividade (ver ANEXO 1) produzidos pelos alunos da disciplina de Práticas em Nutrição em Saúde Coletiva, do curso de Nutrição, durante os anos de 2014 a 2016 (vigência integral das ações), no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), ligado à Secretaria de Assistência Social de Cuité, um município de pequeno porte no Curimataú Paraibano. Este serviço de convivência atende em média 40 participantes fixos, em sua maioria mulheres com idade acima de 60 anos. Os participantes compõem o grupo intitulado: “Alegria de Viver”.

Além dos participantes, o grupo integra uma profissional da assistência, uma fisioterapeuta, bem como 10 alunos do curso de Nutrição, 1 monitor da disciplina e 1 professor-coordenador. As atividades foram realizadas semanalmente, às sextas-feiras durante turno da manhã, e tiveram em média duas horas de duração.

Análise dos dados

Os dados foram analisados pela metodologia da análise de conteúdo (BARDIN, 1977), que consiste em tratar a informação a partir de um roteiro específico, envolvendo: (a) pré-análise, na qual se escolhe os documentos, se formula hipóteses e objetivos para a pesquisa, (b) exploração do material, na qual se aplicam as técnicas específicas segundo os objetivos e (c) tratamento dos resultados e interpretações. A análise envolveu uma comparação das atividades desenvolvidas no âmbito da disciplina de Práticas em Nutrição em Saúde Coletiva com o princípios de EAN propostos por Brasil (2012b).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram recuperados um total de 66 registros referentes às atividades desenvolvidas no âmbito do SCFV. As atividades são desenvolvidas no formato de projetos temáticos conforme sugerem Guedes et al (2006): a cada semestre um tema de trabalho é escolhido por todo o grupo (mediadores e usuários) e serve como guia para o desenvolvimento das atividades durante as sessões subsequentes. Após a escolha, ocorrem três fases: problematização da temática, desenvolvimento e culminância. Na culminância, além da síntese das atividades desenvolvidas e consolidação do tema, há um momento de avaliação das atividades desenvolvidas.

Durante os anos de 2014 a 2016, seis temas foram trabalhados: (1) Qualidade de vida do idoso (público alvo deste serviço); (2) Sem açúcar com afeto (redução do consumo de açúcar e edulcorantes artificiais); (3) Menos carne, mais saúde (preparações com fontes alternativas de proteína); (4) Bebidas saudáveis para todas as ocasiões (para redução de bebidas industrializadas açucaradas); (5) Plantas e partes alimentícias não convencionais (valorização de produtos locais); (6) Metas para mudar o mundo e cuidar de si (visando a discussão dos objetivos do milênio que se relacionem com a alimentação).

Ao compilar todos os registros e realizar um paralelo com os princípios de EAN propostos por Brasil (2012b), tem-se o seguinte quadro:

Quadro 1. Ações desenvolvidas no SCFV durante os anos de 2014 a 2016.

PRINCÍPIOS DE EAN	Encontros de 2014 (n = 20)	Encontros de 2015 (n=18)	Encontros de 2016 (n=28)
Sustentabilidade social, ambiental e econômica	Agrotóxicos, estímulo à produção de alimentos orgânicos, Direito humano à alimentação adequada	Impactos da produção de carne, acesso aos alimentos, valorização dos produtos locais	Impactos da produção de carne, reciclagem de embalagens de alimentos, valorização dos produtos locais, agroecologia, alimentos orgânicos
Abordagem do sistema alimentar na integralidade	Formas de produção alternativa: hortas caseiras. Destino de resíduos: reaproveitamento de alimentos. Consumo: comensalidade	Emprego de recursos hídricos na produção de proteína animal. Destino de resíduos: reaproveitamento de alimentos	Produção sustentável de alimentos, utilização consciente de recursos finitos na produção de alimentos, destino de resíduos
Valorização da cultura local	Ênfase nos produtos locais e preparações comuns na região. Espaço para participação dos usuários em todos os encontros.	Ênfase nos produtos locais e preparações comuns na região em substituição da carne. Frutas e ervas locais para bebidas saudáveis.	Ênfase nos produtos locais e preparações comuns na região visando um sistema alimentar sustentável e o cuidado de si
Culinária enquanto prática emancipatória	Presente em todos os encontros (exceto culminância): foco na redução do consumo de industrializados e no consumo de açúcar	Presente em todos os encontros (exceto culminância): foco na redução do consumo de carne e bebidas industrializadas	Presente em todos os encontros (exceto culminância): relevo para as Plantas e partes alimentícias não convencionais (PANC), utilização de vegetais em diferentes graus de maturação
Promoção do autocuidado e autonomia	Estímulo a práticas corporais (dança), alternativas para conviver com as limitações de quadros crônicos relacionados à alimentação: sobremesas sem açúcar, uso de edulcorantes artificiais	Estímulo a práticas corporais (dança), alternativas para conviver com as limitações do local: escassez de recursos hídricos para produção de carne	Estímulo a práticas corporais (dança), alternativas para conviver com as particularidades do sistema alimentar local. Estímulo às práticas individuais de cuidado de si: autoestima, bom humor e sono

A educação como processo gerador de participação	Uso de metodologias ativas e participativas: encenações, rodas de conversas, contação de histórias, brincadeiras, instalação de horta suspensa, oficinas culinárias	Uso de metodologias ativas e participativas: dinâmicas, encenações, fantoches, produção de cor-de-l, rodas de conversa, atividades musicais, oficinas culinárias	Uso de metodologias ativas e participativas: atividades corporais, narração de histórias de vida, dinâmicas, encenações, fantoches, rodas de conversa, oficina de reciclagem, oficinas culinárias, construção de horta
Diversidade dos cenários de prática	Visita a uma horta sustentável, passeio a uma unidade de conservação de Mata atlântica. Visita ao Museu da Rapadura com trilha e piquenique.	Visita à universidade e socialização com o grupo de práticas do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS). Passeio de catamarã e piquenique.	Visita ao aquário e piquenique. Visita ao shopping center e jantar em um restaurante. Realização de atividade de divulgação das PANC na feira livre. Visita à universidade para discussão sobre Agroecologia.
Intersetorialidade	Secretaria de Agricultura. Secretaria de Assistência Social	Secretaria de Saúde. Secretaria de Assistência Social	Secretaria de Agricultura. Secretaria de Assistência Social
Planejamento, avaliação e monitoramento das ações	Planejamento geral participativo e avaliação ao final de cada ciclo temático. Planejamento pelos mediadores a cada sessão. Monitoramento realizado pelos registros a cada sessão.	Planejamento geral participativo e avaliação ao final de cada ciclo temático. Planejamento pelos mediadores a cada sessão. Monitoramento realizado pelos registros a cada sessão.	Planejamento geral participativo e avaliação ao final de cada ciclo temático. Planejamento pelos mediadores a cada sessão. Monitoramento realizado pelos registros a cada sessão.

Fonte: dados da pesquisa.

Percebe-se que as ações de EAN contemplam todos os princípios norteadores estabelecidos pelo *Marco*. O grupo estrutura-se a partir de dois dos princípios em questão: (1) *a culinária enquanto prática emancipatória* e (2) *a promoção do autocuidado e autonomia* por meio da prática da dança. Todo encontro é iniciado pela dança, sob mediação da facilitadora do grupo ligada à Assistência Social, e, em seguida, é realiza-

da uma prática culinária ligada ao tema em escolhido para o ciclo temático.

O relevo da culinária dá-se pelo fato de o alimento ser este elo entre a nutrição no sentido estrito e a nutrição em seu sentido social, ambiental e psíquico: manifestações culturais, sociais e afetivas. Segundo Diez-Garcia e Castro (2010), a utilização da prática culinária é uma alternativa de reflexão, justamente por ser interativa de todos esses elementos. Práticas culinárias foram realizadas em quase todos os encontros, estabelecendo assim uma relação positiva entre os princípios e as atividades desenvolvidas pelos alunos da Nutrição.

Já a dança foi a forma mais efetiva utilizada nas ações como meio de fortalecer o autocuidado em saúde. A dança é uma atividade física de baixo impacto, ideal para este grupo em questão, os idosos (MATSUDO; MATSUDO; BARROS NETO, 2001). Além disso, como mostra Maluf (2012), dançar envolve, não só a prática da atividade física, mas a emoção, o contato social que ela proporciona, a integração, a encenação da fantasia, a manifestação do desejo de liberdade, entre outras. Sendo assim, um importante meio para promover o autocuidado e, logo, a autonomia dos sujeitos.

Os demais princípios estiveram presentes, ainda que de forma secundária quando comparados a esses primeiros. Todos foram estruturantes pra a consolidação de atividades implicadas com o grupo, sua realidade, bem como para a consolidação de uma reflexão sobre a alimentação no seu sentido pleno. Por exemplo, pode-se citar o primeiro e o segundo princípios: *sustentabilidade social, ambiental e econômica e abordagem do sistema alimentar na integralidade*. Dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura mostram que o crescimento na produção de alimentos colocou grande pressão nos recursos naturais. Todavia, tal

incremento não garantiu o acesso de todos à alimentação adequada: cerca de 840 milhões de pessoas no mundo ainda enfrentam diariamente a escassez de alimento (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2016).

A partir deste cenário, diversas agências governamentais, não-governamentais, filantrópicas e ligadas ao setor privado vêm pautando a necessidade de políticas que redesenhem os sistemas alimentares com o fim de promover a saúde e a dietas sustentáveis. Dietas sustentáveis podem ser definidas como aquelas que protegem e respeitam a biodiversidade dos ecossistemas, ao mesmo tempo em que são culturalmente aceitáveis e acessíveis, economicamente justas, nutricionalmente adequadas, seguras e saudáveis, e que otimizam os recursos naturais e humanos (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2016). Além disso, a lei 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada (DHAA), destaca nos seus artigos 3º e 4º a sustentabilidade como um dos pilares na garantia do DHAA (BRASIL, 2006). Este é um tema presente em diversos momentos na abordagem junto ao grupo, durante o período avaliado, denotando a atualidade dos temas trazidos à tona nas práticas de EAN e, logo, a atualidade das questões que perpassam a alimentação adequada e saudável.

Nesse sentido, vale salientar a importância que se deu no grupo ao trabalhar com Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS), uma vez que esta temática ressalva questões sustentáveis, bioéticas e de valorização da cultura e alimentos locais. As PANCS são plantas ou partes de plantas comestíveis que são encontradas da natureza, sendo uma forma de trazer a biodiversidade à mesa. Normalmente, não fazem parte do

cardápio convencional das pessoas, porém essas plantas são ricas nutricionalmente e também são acessíveis a população.

Assim sendo, foram trabalhadas nas atividades com tais espécies de plantas: bredo (*Trianthema portulacastrum*), hibisco (*Hibiscus rosa-sinensis*), bela emília (*Plumbago auriculata*), flor boa noite (*Catharanthus roseus*), manga verde, fruto da palma (*Opuntia ficus-indica*), caroços de jaca e palma (*Opuntia cochenillifera*) e beldroega (*Portulaca oleracea*).

Trazer à tona o sistema alimentar em sua integralidade, dando destaque ao tema da sustentabilidade não pode prescindir da abordagem do tema da *valorização da cultura local*. É inequívoca a relação existente entre diversidade cultural e diversidade biológica, conforme destaca o antropólogo Claude Lévi-Strauss (2011) em artigo dirigido à Unesco na ocasião do *Décimo aniversário da adoção da Declaração Universal de Diversidade Cultural*. Para ele patrimônio cultural é definido também como conjunto de espécies animais e vegetais armazenadas. Cada povo faz um uso particular destas espécies. Assim sendo, preservar a diversidade cultural equivale e preservar os povos que coabitam e que se utilizarão, no sentido da preservação, destas espécies.

Para além das questões de conteúdo há outro tópico que merece destaque na avaliação das atividades: todos os encontros são planejados a partir de metodologias ativas. As metodologias ativas estão alicerçadas em alguns princípios teóricos significativos: a autonomia e a problematização como estratégias de ensino-aprendizagem. O seu objetivo é alcançar e motivar o sujeito, pois diante do problema, ele se detém, examina, reflete, relaciona a sua história e passa a ressignificar suas descobertas. Buscam-se assim práticas que estimulem a instauração de uma consciência problematizadora, de forma

a alcançar e motivar o sujeito (MITRE, 2008). As atividades exigem o desenvolvimento de abordagens que permitam alcançar os problemas nutricionais de modo mais amplo, por intermédio de estratégias que superem a mera transmissão de informações (GABRIEL; SANTOS; VASCONCELOS, 2008).

Algumas técnicas específicas para operacionalizar tal trabalho são sugeridas por Cervato-Mancuso e Diez-Garcia (2011) e Boog (2013): oficinas culinárias como forma de estímulo à autonomia, utilização do cinema enquanto fenômeno social total com o fim de fomentar práticas reflexivas, trabalho com reminiscências alimentares como forma de ativar processos de subjetivação, compartilhamento de vivências alimentares em grupos estruturados, além das iniciativas de *marketing* social por meio da mídia: campanhas cognitivas, de ação, de estímulos a comportamentos saudáveis, dentre outras. Nas ações desenvolvidas junto ao grupo em análise lançou-se mão de encenações teatrais e com fantoches, rodas de conversa, contação de histórias, brincadeiras, instalação de hortas, oficinas culinárias, produção de cordel e de livros de receita coletivos, atividades musicais, atividades corporais, narração de histórias de vida, dinâmicas, oficina de reciclagem.

Todas essas atividades atuam no sentido de promover a autonomia dos indivíduos, baseadas na interdisciplinaridade e na transdisciplinaridade, respeitando as culturas, valorizando a história e a diversidade regional, ao mesmo tempo em que reconheçam os saberes populares e fomentem a biodiversidade local. Rompendo assim com as tendências teórico-metodológicas que norteiam as práticas educativas no campo da alimentação e nutrição no Brasil, conforme destaca Santos (2012, p. 461): “mais próximas ao modelo biomédico tradicional, com ações e estratégias ainda voltadas para a lógica da prevenção e da recuperação da saúde, do que ao enfoque da

promoção da saúde, ou ainda da segurança alimentar e nutricional”. Fortalecendo, assim, o princípio *A educação como processo gerador de participação*.

Outro ponto que merece destaque é a *diversidade dos cenários de prática*. Durante vários momentos o grupo esteve em ambientes externos àquele onde as práticas ocorrem ordinariamente. Tomado a alimentação de forma sistêmica e compreendendo a educação como um fenômeno que habita as diversas esferas da vida (GOHN, 2011), é que compreendeu-se que cenários alternativos poderiam ser interessantes para o desenvolvimento das atividades: visita a uma horta sustentável, passeio a uma unidade de conservação da Mata Atlântica, visita a museus, trilhas, piqueniques, passeio de barco, passeio em um aquário, visita à universidade, dentre outros. Todas atividades foram pensadas de maneira articuladas aos temas de trabalho. Arrolando muitas vezes setores para além da Assistência Social, tais como: o Saúde e a Agricultura, o que envolve a *Intersetorialidade*, a corresponsabilização de setores diversos na garantia da alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2012b). O trabalho intersetorial pode auxiliar no desenvolvimento de novas atividades nos serviços socioassistenciais.

A temática da EAN pode ser desenvolvida tanto em grupos específicos quanto intergeracionais, de maneira a favorecer mudanças alimentares voluntárias pelas famílias, quando necessário; bem como valorizar e fortalecer os hábitos alimentares saudáveis já adotados no contexto familiar, por meio da abordagem sobre os direitos, sobre segurança alimentar e nutricional e sobre as etapas do sistema alimentar (produção, abastecimento e consumo), valorização do consumo de alimentos tradicionais, produção para o autoconsumo (hortas domésticas e comunitárias), entre outros (BRASIL, 2014b). Todavia, o princípio do *Planejamento, avaliação e monitora-*

mento das ações merece atenção. Apesar de o grupo realizar um planejamento geral participativo, um elaborado pelos mediadores a cada sessão e avaliação ao final de cada ciclo temático, o ponto do *monitoramento* pode ser melhorado. O monitoramento tem o propósito de subsidiar os mediadores com informações mais simples e tempestivas sobre os efeitos do programa (JANNUZI, 2009). Durante a reunião dos registros de atividade que serviram de base para a realização desta pesquisa, foram encontradas algumas dificuldades: os registros deixados no serviço, no final de cada ciclo, não se encontravam ali quando foram solicitados; as informações relativas ao tema do ciclo e ao número do encontro não constam como um campo no formulário proposto; o formulário apresentou um preenchimento deficiente. Assim sendo, sugere-se que o instrumento seja reavaliado pelos mediadores do grupo e que os demais membros sejam orientados e monitorados quanto ao seu preenchimento. Além disso, sugere-se que a guarda do registro seja realizada pelo responsável pela disciplina e que uma cópia seja armazenada no serviço.

Desta forma, percebe-se que as ações do grupo, em sua totalidade, perpassam todos os princípios de EAN, conforme estabelecidos no *Marco* (BRASIL, 2012b), respondendo, desta forma, ao imperativo colocado pelo cenário atual, por pensadores da alimentação e agências governamentais e não-governamentais no que tange à promoção da alimentação adequada e saudável.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades desenvolvidas durante as práticas da disciplina de Práticas em Nutrição em Saúde Coletiva junto ao

grupo do SCFV, de caráter educativo visando à promoção a alimentação saudável, são avaliadas como uma maneira de compartilhar conhecimentos junto à comunidade a partir de espaços não formais de educação em diferentes setores, para além do setor Educação.

Com este trabalho fica evidente que as ações de EAN desenvolvidas neste espaço conseguem galgar uma abordagem para além da questão biológica da alimentação, compreendendo-a como um fenômeno que engloba também um forte veio cultura, social e ambiental. As atividades traçadas, além disso, visam mais do que trazer informações e conhecimentos aos seus participantes (aprender a conhecer). Busca-se a educação que capacita o sujeito que instrumentalize esse conhecimento (aprender a fazer) e que o utilize de forma a transformar a sua realidade e o mundo onde vive (aprender a viver juntos e a ser) objetivam o crescimento e emancipação de cada cidadão. Além disso, a abordagem pauta-se sobre o critério da dialogia, importante em qualquer processo educativo. Destacam-se algumas fragilidades no âmbito do monitoramento, tão importante em grupos estruturados que se mantêm ao longo do tempo, como é o caso do grupo em questão.

Tais resultados podem vir a apoiar grupos de EAN que buscam meios para analisar suas práticas ao longo do tempo. Além disso, apresentam a necessidade de um diálogo pluri-disciplinar na formação do nutricionista, que possa prepará-lo para responder aos desafios trazidos pela prática educativa efetiva no âmbito da alimentação, sempre transdisciplinar e que demanda abordagens problematizadoras.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, J; LUVIZOTTO, C.K. Educação não formal: a importância do educador social na construção de saberes para a vida em coletividade. **Revista Colloquium Humanarum**, Presidente Prudente, v. 9, n. 2, p. 73-78, 2012.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Persona; 1977.

BOOG, M.C.F. **Educação em Nutrição**. Campinas, SP: Komedi, 2013.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. **GT Alimentação Adequada e Saudável**. Brasília: CONSEA, 2007.

_____. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 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. Brasília: DOU, 2006.

_____. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2 ed. Brasília: MS, 2014a

_____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à fome. Caderno Teórico – **Educação Alimentar e Nutricional: o Direito Humano a Alimentação Adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais**. Brasília: 2014b.

_____. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: MS, 2012a.

_____. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: MS, 2013.

_____. Ministério do Desenvolvimento Social. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: MDS, 2012b.

BUSS, P.M. **Promoção da Saúde**: conceitos, reflexões, tendências. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009.

CASCAIS, M.G.A; TERÁN, A.F. Educação formal, informal e não formal na educação em ciências. **Ciência em Tela**, v. 7, n. 2, p. 1-10, 2014.

CASTRO, I.R.R. et al. **Nutrição e Metabolismo Mudanças Alimentares e Educação Nutricional**. In: DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda et al. (Org). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

CENPEC. **Múltiplos lugares para aprender**. Centro de Estudos e Pesquisas em Educação, Cultura e Ação Comunitária – Cenpec SP: Cenpec/Fundação Itaú Social/ Unicef. Disponível em:<www.portal.mec.gov.br/index.php?option=com>. Acesso em 30/06/2016.

CERVATO-MANCUSO, A.M.; DIEZ-GARCIA, R.W (org.). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

CZERESNIA, D. The concept of health and the difference between promotion and prevention. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 15, n. 4, p. 701-710, 1999.

FLICK, U. **Introdução à metodologia de pesquisa: um guia para iniciantes**. Tradução de Magda Lopez. Porto Alegre: Penso, 2013.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Knowledge and Information for Sustainable Food Systems**. Rome: FAO, 2016.

GABRIEL, C. G; SANTOS, M. V. D; VASCONCELOS, F. D. A. G. D. Avaliação de um programa para promoção de hábitos alimentares saudáveis em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. **Revista brasileira de saúde materno infantil**, v. 8, n. 3, p. 299-308, 2008.

GADOTTI, M. A Questão da Educação Formal/Não formal. **Instituto International Des Droits de L'Enfant (IDE)**. Sion, Suisse, p. 1-11, 2005. Disponível em:<http://www.vdl.ufc.br/solar/aula_link/lquim/A_a_H/estrutura_pol_gest_educacional/aula_01/imagens/01/Educacao_Formal_Nao_Formal_2005.pdf>. Acesso em: 15/07/2016.

GHIRALDELLI J.R.P. **Filosofia e história da educação brasileira**. Barueri, SP: Editora Manole, 2003.

GONH, M.G. **Educação não formal e cultura política: Impactos sobre o associativo do terceiro setor**. 2 ed. São Paulo: Editora Cortez, 2011.

GUEDES, A.E.L. (Org.). **As ações de nutrição na atenção básica à saúde: reflexões, desafios e perspectivas**. Natal, RN: Editora da UFRN, 2006.

GUTTIERREZ, M.L. et al. La promoción di salud. In: ARROYO, h. & CERQUEIRA, M. T. (Orgs.) **La Promoción de la Educación para la salud em América Latina**. San Juan: Editora de la Universidad di Puerto Rico, 1997.

JANNUZZI, P.M. Avaliação de Programas Sociais: conceitos e referenciais de quem a realiza. **Estudos em Avaliação Educacional**, v. 25, p. 22-42, 2014.

LEÃO, M.M; CASTRO, I.R.R. Políticas públicas da alimentação e nutrição In: Kac G, Sichieri R, Gigante DP (Orgs.). **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz e Atheneu, p. 519-541, 2007.

LÉVI-STRAUSS, C. La diversidad cultural: una vía para el desarrollo. **Décimo aniversario de la adopción de la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural**. Paris: UNESCO, 2011.

MALUF, A.M. Motivos e sentidos da dança da terceira idade na cidade de Presidente Prudente - SP. 2002. 161 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências e Letras de Assis, 2002. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/97651>>.

MATSUDO, S.M; MATSUDO, V. K.R; NETO, T.L.B. Atividade física e envelhecimento: aspectos epidemiológicos. **Revista Brasileira de Medicina do Esporte**, Niterói: RJ, v. 7, n. 1, p. 2-13, 2001.

MITRE, S. M. et al. Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. **Ciência e saúde coletiva**, v. 13, n. 2, p. 2133-44, 2008.

OLIVEIRA, I.B. **O Currículo como criação cotidiana**. Petrópolis-RJ: DP et Alli, 2012.

SANTOS, L.A.S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 455-462, 2012.

SEGRE, M; FERRAZ, F.C. O conceito de saúde. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 31, n. 5, p. 538-542, 1997.

VON SIMSON, O. R., PARK, M. B. e FERNANDES, Renata Sieiro, (orgs). **Educação não-formal: cenários da criação**. Campinas-SP: Editora da Unicamp/Centro de Memória, 2001.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global status report on noncommunicable diseases 2014**. Genebra: WHO, 2014. Disponível em: <<http://bit.ly/1EhxrAS>>. Acesso em: 02 fev. 2016.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **World health statistics 2015**. Genebra: WHO, 2015. Disponível em: <<http://bit.ly/1bPJZpV>>. Acesso em: 02 fev. 2016.

A MESA DE CLARICE LISPECTOR:
a literatura na promoção da alimentação saudável nas escolas

*Laysa Nóbrega*¹³

Resumo: No campo da Nutrição, são desenvolvidas ações de promoção da alimentação saudável, sabendo que um dos requisitos essenciais para a vida saudável repousa sob a alimentação. Essas ações devem ser estimuladas desde a infância, por ser este um período de formação dos hábitos alimentares. Neste sentido, o ambiente escolar ganha relevo como espaço para desenvolvimento destas ações, conforme aponta e orienta a Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, que instituiu diretrizes para desenvolver ações de alimentação saudável no ambiente escolar, das redes públicas e privadas de ensino, em âmbito nacional. Diante do exposto, objetivou-se neste estudo analisar a viabilidade de utilização da literatura infantil para apoiar práticas de promoção da alimentação saudável, no âmbito da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) de crianças. A pesquisa foi realizada em duas fases: (1) análise das quatro obras de Lispector para extração dos temas de interesse e elaboração da cartilha (2) avaliação do material elaborado e da atividade desenvolvida com ele, junto a alunos e professores de uma escola de rede pública de ensino. O *corpus* da pesquisa foi textual: na primeira fase foi composto pelos livros “*Quase de verdade*”, “*O mistério do*

13 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). Nutricionista do Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) do município de Patos-PB. E-mail: nobregalaysa@gmail.com.

coelho pensante”, “*A vida íntima de Laura*” e “*A mulher que matou os peixes*” e na segunda fase pelas avaliações feita pelos professores e por 42 alunos de duas turmas, de ensino fundamental, da Escola Monsenhor Pedro Anísio. O material foi analisado pela metodologia de análise de conteúdo proposta por Bardin. Os resultados na primeira fase apontaram para o trabalho com os seguintes temas: (1) prática culinária e utilização integral dos alimentos regionais, (2) desenvolvimento dos cinco sentidos humanos e sua relação com a alimentação, (3) escolhas alimentares saudáveis, reconhecimento e valorização dos alimentos regionais, e (4) finalidades da alimentação e necessidades corporais. Após a elaboração da cartilha e da intervenção pedagógica, com o auxílio da pedagogia de projetos, os resultados apontaram na seguinte direção: (1) o material elaborado com o apoio do texto literário: (a) a literatura apoiou efetivamente esse tipo de ação visto o interesse dos alunos pela leitura do livro e entendimento sobre às questões de alimentação discutidas após leitura, (b) as professoras avaliaram o material de maneira didática, lúdica e com sequência metodológica adequada para faixa etária dos alunos, (2) sobre a intervenção desenvolvida: (a) pela ótica dos alunos foi divertido e interessante desenvolver tais atividades em sala de aula e falar sobre alimentação (b) pela ótica das professoras a atividade foi criativa despertando nos alunos uma forma dinâmica para abordar questões de alimentação saudável e formação de novos hábitos alimentares. Diante dos resultados, afirmamos a possibilidade de construção e realização de atividades educativas em Alimentação e Nutrição, com o apoio da literatura infantil, para trabalhar Educação Alimentar e Nutricional no espaço escolar.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional, promoção da alimentação adequada e saudável, literatura, infância.

A MESA DE CLARICE LISPECTOR: A LITERATURA NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS

Observam-se transformações no perfil epidemiológico da população brasileira: mudanças no perfil nutricional e nos padrões de doenças, que se modificaram também com os câmbios na alimentação da população nos últimos anos. As causas mais comuns de mortes registradas atualmente, estão associadas com as doenças crônicas não transmissíveis. Essas vêm assumindo importante magnitude nos registros realizados (BRASIL, 2008; NASCIMENTO; MUNIZ; PINHEIRO, 2010).

Considerando esta problemática de saúde, um dos espaços para trabalhar a promoção da alimentação saudável, a fim de reverter esses dados, é a escola. A Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de Maio de 2006, apresenta uma ação conjunta do Ministério da Saúde e da Educação, instituindo diretrizes para trabalhar a alimentação saudável no ambiente escolar, por representar um importante local para adoção de conhecimento e hábitos mais saudáveis. Neste espaço deve ser considerada a inserção do tema: Alimentação e Nutrição, incorporadas ao contexto educacional (BRASIL, 2006).

Todavia, uma das dificuldades encontradas é no que tange ao *como* desenvolver tais práticas de promoção da alimentação saudável, conforme os relatos de Boog (1999) e Santos (2005; 2012). Alguns defendem que a literatura possa ser um auxiliar neste tipo de intervenção: no âmbito da reflexão sobre o que é literatura. No campo da Nutrição, o livro *Literatura e Alimentação: Delicatessen na formação em saúde*, mostra como a literatura pode constituir-se em ferramenta para

educação em saúde, partindo da relação dessa ciência com o alimento e as escolhas alimentares através de uma compreensão e reação às palavras (PINTO; MEDEIROS, 2011).

Este estudo propôs analisar a viabilidade da utilização dos textos literários infantis no apoio as Práticas de Educação Alimentar e Nutricional com crianças.

METODOLOGIA

Para consolidação desta pesquisa, foi construída uma cartilha por meio da seleção e análise de conteúdo de quatro obras infantis da autora Clarice Lispector, sendo os livros: “*Quase de verdade*”, “*O mistério do coelho pensante*”, “*A vida íntima de Laura*” e “*A mulher que matou os peixes*”. Além desse material, auxiliaram à construção, sugestões trazidas em materiais oficiais, com abordagens relativas à Nutrição, como o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, além dos eixos norteadores para atividades com cada faixa etária, específica nos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCNs).

O material foi utilizado em duas turmas de alunos do primeiro ano do ensino fundamental (A e B), com 21 crianças cada, na Escola Estadual Monsenhor Pedro Anísio, no município de Santa Luzia – PB. Essa faixa etária foi escolhida por apresentar alunos alfabetizados, facilitando o entendimento, e estar de acordo com as competências e habilidades descritas nos PCNs. O desenvolvimento da atividade encontra-se descrito no planejamento pedagógico, que norteou seu desenvolvimento.

A avaliação do material foi realizado pelas professoras das turmas A e B, por meio de um instrumento direcionado para

este fim. assim como, a avaliação do desenvolvimento da atividade educativa em sala de aula. As avaliações foram analisadas por análise de conteúdo (BARDIN, 1977).

Os alunos avaliaram o desenvolvimento da atividade por meio de registros gráficos com auxílio de uma folha de ofício A4 e canetas coloridas. No verso da imagem, eles falaram sobre suas produções e o mediador da atividade realizou a transcrição do relato do aluno nesse momento. Apenas a dimensão textual do material serviu para integrar o *corpus* da pesquisa. Estes dados também foram analisados por análise de conteúdo (BARDIN, 1977).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados na primeira fase apontaram para o trabalho com os seguintes livros e temas, respectivamente: (1) “*Quase de verdade*” - prática culinária e utilização integral dos alimentos regionais, (2) “*O mistério do coelho pensante*” - desenvolvimento dos cinco sentidos humanos e sua relação com a alimentação, (3) “*A vida íntima de Laura*” - escolhas alimentares saudáveis, reconhecimento e valorização dos alimentos regionais, e (4) “*A mulher que matou os peixes*” - finalidades da alimentação e necessidades corporais.

Após elaboração da cartilha e intervenção pedagógica, tomando como base o primeiro eixo do material - *prática culinária* e utilização integral dos alimentos regionais, os resultados apontaram que o material elaborado com base nos textos literários de Clarice Lispector, pôde apoiar satisfatoriamente e efetivamente o trabalho junto aos alunos.

Além de estimular a contação de histórias como uma atividade integrada às ações de Educação Alimentar e Nutri-

cional, a cartilha sugere exemplos de atividades adequadas à faixa etária dos alunos, como propõe os PCNs, com caráter interdisciplinar e transversal, levando ao interesse dos alunos pela leitura do livro e entendimento sobre às questões de alimentação abordadas por ela.

Semelhante à cartilha em questão, outro recurso didático elaborado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), utilizando a literatura infantil para desenvolver a promoção da alimentação saudável em escolas públicas de ensino fundamental, foi a cartilha do *Sítio do Pica-pau Amarelo*, de José Bento Monteiro Lobato, como parte do Projeto *Criança Saudável – Educação Dez*, possuindo abordagens e sugestões de atividades no contexto alimentar (BRASIL, 2001). Todavia, algumas críticas foram levantadas por Boog com relação a este material. Segundo ela, foram encontradas inconsistências na elaboração: sendo as restrições relacionadas à presença de aspectos de discriminação racial, ao incentivo ao consumo de produtos industrializados, e à presença de erros conceituais relacionados à alimentação e Nutrição (BOOG, 2004). O que mostra que o trabalho conjunto com a literatura, em ações de alimentação e Nutrição, comporta: sensibilidade, problematização e rigor técnico. O que acaba por ser um grande desafio àquele que media as atividades: como não tornar a literatura algo pragmático, para um uso utilitarista, e ao mesmo tempo reconhecer o seu potencial em atividades que necessitam deste olhar transversal e complexo?

As educadoras relataram que o material serviria de auxílio e estímulo para apoiar o professor em sala de aula, nas questões de alimentação saudável e Nutrição, com abordagem temática de forma lúdica e com atividades criativas, ricas e significativas. Isso é considerado pelo fato de que as cartilhas

podem ser importantes instrumentos para estimular professores e alunos nos temas de alimentação e Nutrição, segundo Oliveira (2008). A mediação da literatura, nestes casos, auxilia o exercício da criação e da ludicidade. Conforme Umberto Eco (2003), a literatura pode educar para o exercício da criatividade e da liberdade.

As professoras ainda avaliaram o uso da literatura como uma via para falar de alimentação saudável, partindo da eficácia do mecanismo de compreensão através da leitura. Ressaltando que a leitura instiga a curiosidade na criança, levando a novas descobertas e que as fazem pensar e interagir sobre esses novos conhecimentos. Esse pensamento corrobora com Peruzzo (2011) que incentiva a forma correta e prazerosa da leitura em sala de aula, buscando esse exercício de compreensão e de grande valia para conscientização e emancipação das pessoas.

Diante do exposto pelas professoras, foi possível entender que o uso da literatura para falar de alimentação seria positivo, visto que elas reconhecem essa ferramenta como influência na formação do hábito de ler e que poderia influenciar também na construção de novas práticas alimentares, pelo seu potencial de criação, invenção e problematização de questões humanas.

De acordo com os requisitos: organização, clareza e objetividade do material, as educadoras avaliaram como bem elaborado, rico de informações e positivo quanto a essência do conteúdo, na distribuição dos textos, ilustração do material e coerência na colocação das palavras. Nesse sentido, Moreira, Nóbrega e Silva (2003) contribuíram discutindo sobre a comunicação em saúde por meio de materiais educativos impressos, que estes devem conter todos esses requisitos citados

anteriormente, para facilitar a ação desejada e entendimento dos que leem.

A intervenção foi desenvolvida na Escola Estadual de Ensino Fundamental Monsenhor Pedro Anísio, no município de Santa Luzia – PB, com 42 alunos, divididos em duas turmas de Primeiro Ano Infantil, A e B, nos dois turnos, manhã e tarde. As atividades aconteceram no mesmo dia em horários de aula normal, na sala de aula, os alunos foram recepcionados e orientados para um dia de aula diferente, com uma atividade educativa envolvendo literatura, alimentação e Nutrição. Todos os alunos foram organizados em um círculo, para que fosse iniciada uma conversa de apresentação entre a turma e o mediador da atividade.

A pergunta inicial foi sobre o conhecimento dos alunos a respeito do profissional nutricionista, se eles conheciam ou se já tinham ouvido falar nessa profissão. Algumas crianças responderam que sim, e ainda citaram situações nas quais eles escutam familiares e amigos falando sobre esse profissional da área da saúde, como por exemplo: *“Minha mãe vive de dieta e fala que é por causa do nutricionista”*; *“Ele serve para emagrecer”*; *“Eu tenho um vizinho que é nutricionista”* e *“Tem gente que vai pra engordar”*.

Durante o momento de conversa e apresentação com a turma, foi notável a relação da criança com o meio em que elas estão inseridas. De acordo com o Referencial Curricular Nacional para Educação Infantil (BRASIL,1998), a criança faz parte de um contexto social e histórico, na qual está inserida em uma organização familiar, de determinada cultura e momento histórico. Partindo dessa perspectiva, elas constroem o conhecimento a partir das interações estabelecidas com outras pessoas no meio em que vivem, se fazendo importante e necessário para formação.

Após ouvir os alunos com suas experiências e histórias, reforçamos a prática de atuação do Nutricionista, qual o papel deste profissional tem na área da saúde e como ele interfere na alimentação das pessoas. Bizzo e Leder (2005), enfatizam o compartilhamento do conhecimento técnico-científico do profissional nutricionista no ritmo de aprendizado e vivência de cada criança. Com isso, reforçamos a disseminação desses conhecimentos, por meio de atividades lúdicas e transdisciplinares, envolvendo a literatura como via para falar de alimentação.

Diversos autores já descreveram que os métodos lúdicos despertam o interesse e atenção das crianças, visto que são atividades que causam prazer e entretenimento enquanto instruem aos que participam. Essas estão associadas a aquisição de experiências, pensamentos e sentimentos, sendo nesse momento que a criança assimila o conhecimento e constrói a realidade (SILVEIRA; ATAÍDE; FREIRE, 2009; CARVALHO; OLIVEIRA; SANTOS, 2010). Sendo assim, uma conversa inicial foi importante para compreensão dos alunos, a respeito da atividade que seria iniciada em sala de aula.

Retomamos em seguida com explicação da rotina da atividade do dia, para iniciar a leitura do livro infantil *“Quase de Verdade”* de Clarice Lispector, que no segundo momento, foi iniciado despertando nos alunos, curiosidade para o que estavam ouvindo e interesse na leitura da história.

Foram planejados os pontos relevantes para o momento da contação da história, através de um planejamento pedagógico, com objetivos e métodos claros, pela metodologia lúdica e coletiva (PIETRUSZYNSKI; ALBIERO; POPPER; TEIXEIRA, 2010). Além disso, a história em si foi estudada, como sugere Dohme (2011). Ambos com o propósito de utilizar a literatura

infantil de maneira transdisciplinar às práticas de educação alimentar e nutricional.

Outros autores confirmaram a efetividade da EAN e de seus objetivos, através do emprego de metodologias lúdicas e dinâmicas no espaço em que são trabalhadas. Essas atitudes exploram na criança sua criatividade e imaginação, proporcionando um ambiente de ensino favorável para o processo de identidade alimentar (ALBIERO; ALVES, 2007 apud MARTINS; WALDER; RUBIATTI, 2010).

No decorrer da contação da história, os alunos interromperam em alguns momentos, para lembrar de situações semelhantes, que aconteceram em suas vidas. Como foi citado por um dos alunos, que seu cachorro era parecido com Ulisses, pois gostava de deitar de barriga para cima e que fizessem cócegas nele. Segundo Oliveira, Sampaio e Costa (2014), a criança faz relações e associações de fatos com a vida real quando escutam histórias, possuindo uma melhor compreensão do mundo em que vivem. Tal fato mostra a interação da turma no momento da leitura.

Alguns autores ainda discutiram o papel da literatura infantil na formação de leitores, desenvolvimento de exercícios de aprendizagem para as crianças, importância do desenvolvimento da linguagem humana, escrita e processo de comunicação social (ZAMBONI; FONSECA, 2010; PERUZZO, 2011).

Comprova-se o que reporta a literatura acerca do tema, que as atividades realizadas através da contação de histórias são importantes no processo ensino- aprendizagem. As crianças do referido estudo fizeram várias interferências na hora da contação, relacionando a sua realidade. A atenção e participação demonstrada durante a contação dão relevo ao caráter lúdico e imaginativo da literatura. Por vezes os profissionais que

desenvolvem práticas de educação em saúde são admoestados a desenvolver atividades com caráter lúdico. O que poucas vezes se sabe é como isso pode ser feito. O que este trabalho nos mostra é que a literatura pode ser um meio para explorar a ludicidade em tais intervenções.

Contar com autores como Clarice Lispector, que abordou em algumas obras a questão do alimento, é algo que soma a esta perspectiva comunicativa, sendo algo relevante às questões de alimentação e Nutrição e sua abordagem em sala de aula. Com isso, os alunos foram convidados à participar de uma oficina culinária na própria sala de aula, fazendo um bolo semelhante ao da personagem Oníria.

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012) dispõe de princípios para as ações de educação alimentar e nutricional, dentre eles, a valorização da culinária enquanto prática emancipatória que envolve diversos aspectos, manifestando valores sociais, culturais, afetivos e sensoriais. Buscamos atender a este princípio estimulando, no material e na intervenção, a preparação do próprio alimento pelos alunos, gerando autonomia e permitindo a disseminação das práticas técnicas da culinária. O exercício das dimensões sensoriais, cognitivas e simbólicas da alimentação, também foram trabalhados consolidando o valor da culinária como recurso para alimentação saudável desde a infância até a vida adulta (CASTRO et al, 2007).

Com os ingredientes presentes no livro, fizemos um bolo de banana e utilizamos a casca para usar na massa do bolo, sendo nesse momento, estimulado o aproveitamento integral dos alimentos, com explicações de caráter nutricional, adaptadas à faixa etária.

Segundo Oliveira e Oliveira (2008), a promoção da alimentação saudável pode ser desenvolvida neste momento, com

utilização do alimento em sua forma integral, com ênfase nos alimentos regionais, na época de safra e de baixo custo, buscando promover uma alimentação adequada nutricionalmente e de fácil acesso. Ambas ações estão presentes no projeto Cozinha Brasil, que faz parte de uma parceria do Ministério da Saúde e Serviço Social da Indústria – SESI, para desenvolver orientação alimentar e nutricional à comunidade, através das práticas de educação alimentar e nutricional.

Sendo assim, trabalhamos de forma contextualizada a teoria e prática, ampliando o repertório literário e explorando textos enriquecedores através da contação de histórias e fazendo correspondência com a oficina culinária, onde participaram ativamente todos os alunos da turma, no qual observamos a motivação e autoestima dos mesmos para elaboração do bolo.

As mesinhas dos alunos foram organizadas para que todos ficassem bem acomodados no espaço da sala de aula e cada aluno recebeu um avental e uma touca para participar na elaboração do bolo. Em seguida foram levados para lavar as mãos, antes de pegar nos alimentos e nesse momento, houve uma conversa sobre a importância da higienização correta das mãos para evitar contaminação dos alimentos e doenças.

A partir disso, distribuímos os ingredientes na mesa e iniciamos a oficina culinária, onde todos os alunos participaram da elaboração do bolo de banana e cada aluno ficou responsável por separar e quantificar algum ingrediente, respeitando-se a individualidade de cada um. Após os ingredientes serem adicionados no recipiente, todos os alunos tiveram o momento de mexer a massa, antes de colocar na forma e o bolo ir ao forno.

Enquanto o bolo estava assando, os alunos participavam da avaliação da atividade. Nesse momento, cada um indivi-

dualmente, fez um registro gráfico representando como foi a atividade para si. Na medida em que eles terminavam, o mediador da atividade questionava cada aluno sobre o significado do seu desenho e escrevia no verso da folha, sendo este material transcrito utilizado na análise.

O relato feito pelos alunos, ao final da atividade, avaliou a importância da contação da história e da oficina culinária visto que os alunos expressaram em seus registros os melhores momentos da atividade e como ela foi representativa para eles através da descrição da imagem.

Após esse momento de avaliação, os alunos estavam ansiosos para provar da preparação, e assim que terminavam os desenhos, a questão que surgia era como estava o bolo. Tal curiosidade foi possível, porque os alunos tiveram a possibilidade de acompanhar a transformação dos alimentos e querer verificar o produto final, despertando, provavelmente, mais interesse para consumo. Provar de seu potencial criativo (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011), a partir da experiência cotidiana de cozinhar parece imprimir no ato de comer certa emoção.

Então depois que todos entregaram os desenhos e falaram sobre suas “obras de arte”, preparamos a mesa e todos ficaram surpresos com a aparência do bolo (que parecia de chocolate, mas que era feito com a casca da banana). Sendo assim, todos degustaram e aprovaram o bolo da casca da banana, permitindo consolidar o valor da culinária como recurso da alimentação saudável desde a infância até a vida adulta.

Diante dos relatos dos alunos, foi possível perceber que a história infantil apresentou-se como atiradora de diversos processos. Cada um teve a oportunidade de descrever sobre aquilo que mais o tocou em toda a intervenção. Na maioria

dos desenhos, os alunos registraram os melhores momentos da leitura, que julgaram importantes no livro, e falaram sobre isso em suas explicações. Percebeu-se, portanto, que o fato de a obra de arte ser um bloco de sensações (DELEUZE; GUATTARI, 1997), um composto de perfeitos e afectos, que oferece a abertura para cada um traga à tona aquele elemento que produz algum sentido para si. A partir daí a intervenção ganha os direcionamentos que efetivamente podem produzir diálogo no ambiente da sala de aula.

A intervenção pedagógica foi avaliada pelas educadoras como uma forma prazerosa para falar de alimentação e estimular as escolhas alimentares saudáveis. Tal afirmação foi colocada, visto que elas apontam a literatura infantil, como meio para desenvolver a imaginação, emoção e sentimentos de forma positiva na vida dos alunos.

Por meio desta pesquisa, foi possível perceber que as atividades lúdicas e recreativas são de suma importância no processo de desenvolvimento e aprendizado das crianças, haja visto que de forma prazerosa elas vão construindo novas e diferentes competências e habilidades. Percebeu-se que a literatura, enquanto bloco de sensações, pode apoiar o desenvolvimento de intervenções com este caráter.

Além disso, destaca-se que a viabilidade para o desenvolvimento de tais atividades que relacionam literatura e alimentação para promoção da alimentação saudável nas escolas, depende também da possibilidade de atuação conjunta entre nutricionistas, educadores e todos aqueles que formam a comunidade escolar. Tratar um tema transdisciplinar exige uma abordagem multiprofissional.

REFERÊNCIAS

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BIZZO, M. L. G; LEDER, L. Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 5, n. 18, p. 661-667, 2005.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília: 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar da População Brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Emília e a turma do sítio – Criança Saudável, Educação Dez – Fome Zero**. São Paulo: GLOBO S. A. 2001.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Portaria Interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, 2006.

BOOG, M. C. F. Contribuições da Educação Nutricional à Construção da Segurança Alimentar. **Saúde Rev**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 17-23, 2004.

_____. Dificuldades encontradas por médicos e enfermeiros na abordagem de problemas alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 12, n. 3, p. 261-272, 1999.

CARVALHO, A. P; OLIVEIRA, V. B; SANTOS, L. C. Hábitos alimentares e práticas de educação nutricional: atenção a crianças de uma escola municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. **Pediatria São Paulo**, São Paulo, v. 32, n. 1, p. 20-27, 2010.

CASTRO, I. R. R; SOUZA, T. S. N; MALDONADO, L. A.; CANINÉ, E. S; ROTENBERG, S; GUGELMIN, S. A. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-588, 2007.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. **O que é a filosofia?** Rio de Janeiro: Ed. 34, 1997.

DIEZ-GARCIA, R. W; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98. 2011.

DOHME, V. **Técnicas de contar histórias**: um guia para desenvolver as suas habilidades e obter sucesso na apresentação de uma história. 2. ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2011.

ECO, U. **Sobre a Literatura** – Ensaios. Rio de Janeiro: Record, 2003.

MARTINS, D; WALDER, B. S. M; RUBIATTI, A. M. M. Educação nutricional: atuando na formação de hábitos alimentares saudáveis de crianças em idade escolar. **Revista Símio-Logias**, V.3, n. 4, p. 86-102, 2010.

MOREIRA, M. F; NÓBREGA, M. M; SILVA, M. I. T. Comunicação escrita: contribuição para elaboração de material educativo em saúde. **Revista Brasileira de Enfermagem**, Brasília, v. 2, n. 56, p. 184-188. 2003.

NASCIMENTO, E; MUNIZ, G. S; PINHEIRO, I. L. Evidências da transição nutricional em grupo de escolares entre 7 e 10 anos de idade na cidade de Camaragibe – PE. **Revista Brasileira de Ciências da Saúde**, v. 14, n. 2, p. 29-36. 2010.

OLIVEIRA, K. S. Avaliação do material didático do projeto “Criança saudável – educação dez”, ano 2005. **Interface - comunicação saúde e educação**, Botucatu, v.12, n.25, p.401-410. 2008.

OLIVEIRA, M. N; SAMPAIO, T. M. T; COSTA, E. A. Educação nutricional de pré-escolares – um Estudo de caso. **Oikos: Revista Brasileira de Economia Doméstica**, Viçosa, v. 25, n. 1, p. 093-113, 2014.

OLIVEIRA, S. I.; OLIVEIRA, K. S. Novas perspectivas em educação alimentar e nutricional. **Psicologia USP**, São Paulo, v. 19, n.4, p. 495-504, 2008.

PERUZZO, A. A importância da literatura infantil na formação de leitores. **Cadernos do Conselho Nacional de Linguística e Filosofia**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 5, p. 95-104. 2011.

PIETRUSZYNSKI, E. B; ALBIERO, K. A; POPPER, G; TEIXEIRA, P. F. Práticas pedagógicas envolvendo a alimentação no ambiente escolar: apresentação de uma proposta. **Revista Teoria e Prática da Educação**, v. 13, n. 2, p. 223-229, 2010.

PINTO, V. L. X; MEDEIROS, M. **Literatura e alimentação: delicatessen na formação em saúde**. Natal: EDUFRN, 2011.

SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 681-692. 2005.

SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência & Saúde Coletiva**, Salvador, v. 17, n. 2, p. 453-462. 2012.

SILVEIRA, A. F; ATAÍDE, A. R. P; FREIRE, M. L. F. Atividades lúdicas no ensino de ciências: uma adaptação metodológica através do teatro para comunicar a ciência a todos. **Educar Editora UFPR**, Curitiba, n. 34, p. 251-262. 2009.

ZAMBONI, E; FONSECA, S. G. Contribuições da literatura infantil para a aprendizagem de noções do tempo histórico: Leituras e indagações. **Caderno Cedes**, Campinas, v. 30, n. 82, p. 339-353, 2010.

SABERES E SABORES DA INFÂNCIA:
oficinas culinárias como princípio de educação alimentar e
nutricional na educação infantil

*Priscila Silva Cunha*¹⁴

Resumo: Uma das estratégias de Saúde Pública para promoção de hábitos saudáveis vem da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), e dentre os seus princípios as oficinas culinárias tem ganhado destaque. Com isso o presente trabalho teve como objetivo avaliar intervenções para promoção da alimentação saudável, em uma creche do município de Cuité/PB, tomando as oficinas culinárias como princípio de Educação alimentar e nutricional. O trabalho dividiu-se em três fases: (1) diagnóstico; (2) intervenção e (3) avaliação. Para coleta de dados foram realizadas entrevistas semi-dirigidas (com mães e funcionários da creche), dinâmica, estudo observacional e registro de imagens (crianças da creche). No diagnóstico foram encontradas três principais problemáticas que interferiam em uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Assim decidiu-se promover ações orientadas aos problemas encontrados, tomando as oficinas culinárias como princípio, e o público alvo escolhido para tal foram funcionários da creche. As ações educativas, com ênfase na prática culinária despertou nas participantes a importância de se trabalhar a EAN no seu dia-a-dia de trabalho, assim bem

14 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). E-mail: priscila.cunhaa@hotmail.com

como entenderam a sua importância como papel disseminador do conhecimento e incentivo, além de ter despertado o prazer de cozinhar, motivando-as a novas descobertas.

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional, oficinas culinárias, âmbito escolar.

INTRODUÇÃO

Os dados antropométricos da POF 2008/2009 indicaram que o excesso de peso e a obesidade são problemas de grande relevância para a Saúde Pública no Brasil. Vimos o aumento significativo de sobrepeso e obesidade no cenário nordestino: onde tínhamos 7,5% das crianças com sobrepeso em 1989, encontramos 26% em 2008-2009, na região Nordeste. Com relação à obesidade, viram-se 1,5% em 1989 e 8,9% em 2008-2009 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2010).

Uma das estratégias de Saúde Pública para intervenção neste cenário vem da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A EAN tem como objetivo promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis por meio de abordagens e recursos educacionais problematizadores que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais (BRASIL, 2012).

A escola ganha relevo como espaço dessa natureza, sobretudo para práticas de promoção da alimentação saudável durante a infância. É neste espaço formativo que as crianças são guiadas em seus primeiros passos em direção à autonomia. A escola é um cenário de intensa troca de experiências e interação social que favorece o diálogo sobre um dos fatos sociais que mais nos torna humanos: comer, que recebe influência

dos colegas de sala e os demais membros da escola (PINTO et al, 2010).

Uma das metodologias utilizadas para a abordagem desta temática e para promoção da alimentação saudável no âmbito escolar são as oficinas culinárias. O *Marco de Referência de EAN para as políticas públicas* (2012) aponta a valorização do ato de cozinhar como um dos princípios norteadores de EAN pois gera autonomia, permite o desenvolvimento de informações técnicas na prática e amplia o conjunto de possibilidades dos indivíduos. Além disso, facilita a reflexão e o exercício das dimensões sensoriais, cognitivas e simbólicas da alimentação (BRASIL, 2012).

Desta forma, acredita-se que esta pode ser uma estratégia norteadora de práticas de promoção de uma alimentação saudável e adequada junto a crianças da educação infantil. Tendo em vista tais problemáticas apontadas, esta pesquisa teve como objetivo avaliar intervenções para promoção da alimentação saudável em creches utilizando oficinas culinárias como estratégia de intervenção.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal realizado em uma creche do município de Cuité estado da Paraíba. A creche Maria Marinete Fialho Furtado foi selecionada de forma não-aleatória, a mesma atende alunos de faixa etária de 6 meses à 4 anos de idade e tem em média 112 alunos matriculados, onde permanecem no período das 07h às 17h.

Para execução desta pesquisa foram realizadas três etapas: (1) diagnóstico, (2) intervenção e (3) avaliação. A fase do diagnóstico foi realizada com os responsáveis das crianças

matriculadas na creche assim como também com professoras do berçário, maternal I e maternal II, coordenadora adjunta da creche, merendeira e as crianças, com os funcionários da creche e os responsáveis pelas crianças esta fase ocorreu através de entrevistas com auxílio de um roteiro semidirigido onde os participantes receberam esclarecimentos sobre os procedimentos da pesquisa e foram convidados a assinarem o termo de consentimento livre e esclarecido - TCLE e o termo de autorização de gravação de voz.

A coleta realizada com as professoras, merendeira e coordenadora ocorreu em dois dias consecutivos. Todas as professoras da creche foram convidadas a participar da pesquisa, todavia, oito demonstraram interesse.

Com as mães a abordagem foi feita no momento em que elas deixavam as crianças na creche. O critério de finalização utilizado para a quantidade de mães entrevistadas na pesquisa foi o de saturação. A saturação é um instrumento que determina quando as observações deixam de ser necessárias, pois nenhum novo elemento permite ampliar o número de propriedades do objeto investigado (THIRY-CHERQUES, 2009).

Todas as entrevistas foram analisadas através da análise de conteúdo de Bardin (2011), no qual perpassou três fases fundamentais: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados.

As entrevistas foram realizadas no período de novembro a dezembro de 2014. Com as crianças a coleta de dados ocorreu através de dinâmicas em sala de aula, onde as crianças do maternal II foram organizadas no chão em formato de meia lua com auxílio da professora, em seguida foram apresentados para elas gravuras de diversos alimentos. As gravuras iam sendo mostradas e algumas perguntas iam sendo enta-

buladas: Quem conhece esse alimento? Qual o nome desse alimento? Quem já comeu esse alimento? Vocês já comeram esse alimento na creche? E na casa de vocês, já comeram esse alimento? Com as crianças também foram realizadas observações no momento em que elas (todas as turmas) consumiam a merenda, a mesma foi realizada em dias aleatórios durante duas semanas. Eram observados três fatores: se as crianças deixavam alimento no prato (rejeito sujo), se as crianças aceitavam bem a merenda ou rejeitavam (rejeito limpo) e se as crianças pediam para repetir a refeição. No momento em que ocorriam as observações fazia-se o registro de imagens, para isso foi assinado um termo de autorização para uso de imagens - fotos e vídeos pelos responsáveis das crianças. Essas foram analisados segundo a proposta de análise semiológica, baseada na ideia de que as imagens são um sistema de signos. Essa metodologia baseia-se em três etapas: (1) recolha das imagens a serem analisadas; (2) identificação e descrição dos elementos contidos nas imagens, considerando seu sentido literal e, por fim, (3) análise conotativa aplicando a cada elemento descrito uma série de perguntas (o que tal elemento conota? Como os elementos se relacionam uns com os outros?) (BAUER; GASKELL, 2002).

A fase de intervenção tomou as oficinas culinárias como princípio. Nas oficinas foram propostas atividades onde os participantes pudessem interagir e trazer seus olhares e costumes e dialogando com o fim de estimular a reflexão e disseminação *a posteriori* dos conhecimentos.

A partir dos resultados obtidos com a fase I percebeu-se que as oficinas deveriam ser dirigidas às professoras. Assim sendo, os sujeitos foram convidados pessoalmente para participarem. Além delas, no momento do convite, a coordena-

dora adjunta e a auxiliar de cozinha demonstraram interesse e voluntariaram-se para participar. Na ocasião foi feita uma breve explicação do conteúdo e metodologia dos encontros além dos resultados da fase I (diagnóstico). Ao todo as oficinas contaram com nove mulheres, sendo sete professoras.

As Oficinas culinárias foram realizadas no LATED (Laboratório de Técnica e Dietética), da Universidade Federal de Campina Grande, Campus Cuité. Os encontros ocorreram durante o mês de março de 2015 em três dias consecutivos no período da noite, com carga horária total de cerca de 10 horas.

A avaliação das oficinas foi realizada após a fase de intervenção, junto aos sujeitos participantes, através da técnica de associação livre de palavras (TALP). Na ocasião as participantes foram convidadas a se dirigirem a um local reservado, onde era realizada uma pergunta estimuladora: *Eu gostaria que você avaliasse com três palavras esse trabalho com oficinas culinárias*. Assim que as palavras eram proferidas elas eram anotadas em uma ficha com o nome da participante. Na sequência, perguntava-se o porquê de cada palavra dita pela participante, as respostas dadas foram gravadas, para posterior transcrição. As transcrições desta fase foram realizadas utilizando a metodologia de Marcuschi (1986).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Diagnóstico

Baixa disponibilidade de alimentos saudáveis na escola

Principal ator envolvido: gestão, quem apontou a dificuldade: professoras e merendeiras.

Há uma disponibilidade insuficiente de alimentos considerados saudáveis para o preparo de alimentação no âmbito escolar. Há forte presença de carboidratos do tipo simples em detrimento de carboidratos complexos provenientes de frutas, verduras e legumes frescos.

Podemos constatar essa afirmação com o diálogo da professora B1 onde a ela afirma: “deveria ter mais frutas... eles não tem aquela variedade de frutas... dificilmente é feito um suco...” Fato esse que se opõe a realidade das creches do Distrito Federal, onde um estudo feito por Costa e Mendonça (2012) revela que as frutas e hortaliças foram oferecidas todos os dias nos dois locais de estudo e com relação a cor das refeições, em sua grande maioria foram coloridas.

Formação do gosto no ambiente doméstico

Principal ator envolvido: pais, quem apontou a dificuldade: coordenação e professoras.

Há um grande número de crianças que levam lanches de casa para a creche, nesses pode-se encontrar: pipocas, balas, pirulitos, iogurte, etc. Ainda percebeu-se que diversos hábitos prejudiciais à saúde estão estabelecidos pelas crianças, o que dificulta na prática o incentivo à alimentação saudável. Sendo essa uma das dificuldades relatadas pela professora B3 “... é difícil trabalhar com isso, com o gosto deles, vai muito da criação de casa né...” Assim como também a dificuldade com a prática regular que as mães têm de levar lanches tidos como “baganas” para as crianças, como afirma a professora B4 “... têm aquelas que ainda mandam pirulito, manda balinha, uma pipoquinha, e acham assim: ah eu vou mandar porque ele quis e vai cedendo [...] tem mãe que acha que criar um

filho bem criado é viver de bolachinha recheada, pipos, iogurte, essas coisas assim...” B1 também dá a sua opinião: “...tem mãe que manda suquinho industrializado pra criança, eu também não acho de acordo, que não era pra creche aceitar, uma que as outras ficam vendo, quer e não tem como a gente dividir pra todas”. Relatos como esse mostram a percepção da professora ao contexto social em que as crianças estão inseridas, pois além dela achar errada a permissão das crianças levarem sucos industrializados para escola, onde contêm aditivos, açúcares e sódio em demasia, ela também se preocupa de como as outras crianças irão se sentir por não terem o direito de tomar o mesmo suco, “o suco de caixinha”.

Essa realidade não difere de muitas outras instituições. Por exemplo, em um estudo realizado por Matuk et al (2011) foi observado as lancheiras de alunos de cinco instituições no estado de São Paulo, onde destacaram-se a alta proporção dos grupos “Bolo, bolacha e barra de cereais recheados e/ou com cobertura” e “Frios e embutidos” e a baixa presença do grupo “Verduras e legumes.

Monotonia alimentar e consequente baixa aceitabilidade por parte das crianças

Principal ator envolvido: pais e gestão, quem apontou a dificuldade: pais.

Há uma monotonia alimentar por parte dos alimentos oferecidos, tendo uma restrição de alimentos como frutas, verduras e legumes frescos, o que causa a rejeição em parte deles quando oferecidos pelos pais. Além de um desconhecimento por parte das mães de que alimentos estão sendo ofe-

recidos no dia-a-dia da creche e de como oferecer alimentos como legumes e verduras.

Podemos confirmar essa afirmação com relatos de algumas mães: “minha opinião é que existe uma certa monotonia com relação aos alimentos que são oferecidos...” X1; “... seria mais interessante saber o que eles estão comendo...” X3; “Eu acredito que legumes, verduras, isso é difícil da criança consumir...” X4

Em um estudo feito por Marins e Rezende (2004) tem-se um depoimento semelhante ao encontrado, onde a entrevistada fala a respeito das estratégias empregadas para inserção de legumes e verduras, “... eu queria que ele gostasse de verdura...de legumes... de saladas... brócolis... agrião... mas É DIFÍCIL...”

Observou-se, durante duas semanas em dias aleatórios (3 dias), o momento em que as crianças realizavam suas refeições. Os maiores problemas identificados foram o baixo consumo de verduras, legumes e frutas e a monotonia alimentar, uma alimentação repetitiva, baseada nas mesmas matérias primas utilizada para realização das refeições além dos tipos de preparações (assados ou cozidos) serem sempre os mesmos. Por meio de uma dinâmica em que foram expostas imagens de alimentos as crianças o que se pôde notar é que relatavam por meio das imagens não ter o costume de consumir *snacks*, refrigerantes e frituras na creche, mas que relatavam consumir estes mesmos produtos em casa. Quando em frente a imagens de alimentos como alface, brócolis, couve, berinjela e repolho, as crianças relataram não consumir nem em casa nem na creche, assim como também demonstraram não ter familiaridade com eles (não sabiam identificar pelos nomes). Apesar disso, foi possível notar que as crianças con-

somem as refeições oferecidas na creche sem maiores dificuldades de aceitação.

Intervenção

Tendo como referência os resultados do diagnóstico as oficinas culinárias foram realizadas em três encontros e os conteúdos teóricos abordados foram divididos em três grandes temas: (1) culinária variada e de baixo custo, (2) como trabalhar a culinária junto a crianças e o (3) incentivo ao lanche saudável. Todos esses temas foram abordados a partir de dois grandes eixos: (1) Programa cinco ao dia, que tem o objetivo de promover o consumo diário de, pelo menos, cinco porções de frutas, legumes e verduras, que incluam as cores: vermelho, laranja, branco, roxo e verde, a fim de contribuir para a prevenção de diversas doenças crônicas associadas à alimentação (BRASIL, 2005) e (2) valor nutricional dos alimentos e preparações.

O primeiro dia das oficinas culinárias iniciou-se com uma explanação do seu propósito, apresentando às participantes o resultado do diagnóstico, bem como o programa da oficina, contendo o cronograma com as preparações que seriam realizadas nos três dias.

Explanada a proposta principal, seguiu-se à apresentação do LATED e de suas normas de funcionamento. Após essa apresentação discutiu-se o Programa 5 ao dia, e foram apresentadas as fichas técnicas das preparações, como manejá-las e sua importância. Nenhuma das professoras tinha conhecimentos sobre as fichas técnicas, porém acharam uma maneira prática e interessante para se trabalhar com receitas.

Na primeira bancada foram dispostos os alimentos necessários para preparar o purê de jerimum com carne de sol;

na segunda bancada ficaram os materiais necessários para o preparo da tortinha verde; na terceira, os materiais necessários para a berinjela à parmegiana; e, na quarta, os materiais necessários para realizar o preparo do suco de melancia com melão e o doce de banana sem açúcar.

Na sequência, as preparações eram apresentadas e as participantes ensinavam para as demais como haviam preparado. Feitas as apresentações, seguia-se a discussão das temáticas do dia. Por fim, era realizada a degustação, momento em que se surpreendiam também com o sabor das preparações.

No segundo dia de oficinas o tema em debate foi o seguinte: Por que abordar culinária com as crianças? Nessa temática elas mostraram seus pontos de vista com relação as atividades que já trabalharam para promoção da alimentação saudável na creche. Foram apontados os pontos positivos encontrados em pesquisas quando se trabalhado oficinas culinárias com crianças. Foi destacado também nesta temática a importância do estímulo sensorial para uma aprendizagem em EAN.

As preparações deste dia foram designadas a serem opções para se trabalhar com as crianças em sala de aula, através do estímulo sensorial. As receitas foram: esfirras de espinafre, massa colorida de amido e bananas amassadas e gelatina de melancia. É importante compreender a criança como ser ativo nesse processo, o adulto pode propiciar experiências que possibilitem a aquisição de novas competências em relação ao ato de alimentar-se, é interessante que os professores permitam que a criança experimente os alimentos com a própria mão, façam-os com a própria mão, pois a construção da independência é tão importante quanto os nutrientes que ela precisa ingerir (BRASIL, 1998).

Apesar de ter dividido as bancadas por grupos, todas passaram de bancada em bancada para poder vivenciar todas as

experiências sensoriais. A bancada mais disputada foi aquela da massa de amido colorida: a massa despertou muita curiosidade e estimulou o envolvimento das participantes.

No terceiro dia de oficina, foram preparadas: mandioqueijo; tapiocas de beterraba e couve; suco de cenoura com laranja e doce de goiaba com biscoitos.

Todas essas preparações foram propostas como sugestões de lanches saudáveis que as participantes poderiam repassar para os pais das crianças como sugestões de lanches saudáveis.

Depois de realizado o preparo das receitas, discutiu-se a importância nutricional de cada alimento utilizado para a preparação das receitas. Abriu-se um diálogo de como interagir com os pais de maneira positiva, incentivando o hábito alimentar adequado e saudável, assim como também a temática lanche saudável, até mesmo levantando as dificuldades que os pais encontram para efetuarem esta tarefa.

Avaliação

A avaliação foi realizada através do método TALP e com ela pôde-se analisar a percepção dos participantes com relação às oficinas culinárias. Por meio do tópico estimulador - *Eu gostaria que você avaliasse em três palavras esse trabalho com oficinas culinárias* - pôde-se obter diversas respostas, algumas semelhantes, porém todas positivas. Entre as palavras obtidas as mais relatadas foram: bom, ótimo, prático, proveitoso e saudável (Apêndice H). Diante disso foram sintetizados três tópicos que mais representam a percepção das professoras perante a experiência com as oficinas culinárias.

Almejam a disseminação do conhecimento de forma prática tanto para os pais como as crianças

As oficinas culinárias mostraram-se um princípio efetivo na prática de EAN junto a professores, pois mostrou-se, sobretudo, como uma forma prática (fazer) de como desenvolver o tema da EAN em sua comunidade escolar, como mostra B6:

“Ótima porque ela trouxe pra gente uma forma prática de levar para os nossos alunos, para os nossos pais...”, ou ainda como aponta B4: “O que eu espero e quero é levar isso para os pais dos meus alunos...”

A avaliação positiva de oficinas culinárias também foi observada na pesquisa feita por Figueiredo et al, (2010) onde foi recorrente o relato de que muitas experiências proporcionadas haviam sido incorporadas pelos participantes em sua prática alimentar pessoal e familiar, e que várias atividades desenvolvidas haviam sido adotadas em sua atuação profissional.

Diante dessas afirmativas vemos o quanto as professoras estão intencionadas a repassar os conhecimentos e as práticas que aprenderam ao longo das oficinas. Além disso, as oficinas também atuaram na esfera do pensar: como instrumento de formação para os professores, que se converterá em um instrumento de formação junto à comunidade escolar:

“... , isso quer dizer que não só com crianças, mas também o pro-
veito, você pode ensinar como aprender...” B7.

“...eu posso passar pra minhas crianças, para a família, porque
quando se trabalha com a família, faz o seu trabalho melhor...” B7.

Conseguiram aplicar a praticidade ao realizar as preparações, reconhecendo alimentos de baixo custo e saudáveis

As participantes puderam ver o quanto é possível realizar preparações que contenham alimentos saudáveis e que sejam feitos com material de baixo custo e de forma prática. O que é evidenciado nas seguintes afirmativas:

“... todos os pratos que foram feitos, foi fácil não deu trabalho de jeito nenhum, e às vezes a gente vai fazer uma comida com os ingredientes que não é saudável né e demora e dá trabalho e esse não deu trabalho.” B1.

“... onde a gente estávamos acostumados a comer comidas mais caras, coisas fáceis porque não dava trabalho, enquanto que esse curso ele trouxe na realidade é que você pode comer de tudo e muito bem, mas tudo na quantidade, para que possamos ter uma vida mais saudável, aí ele foi extremamente saudável.” B8

Para que aconteça a promoção em saúde, é necessário impulsionar o indivíduo a adotar medidas que o leve à reflexão, mudança de comportamentos alimentares, um processo de educação em saúde (BUSS, 2000).

Entenderam a importância das cores nos alimentos e seu valor nutritivo pela proposta do programa cinco ao dia

As falas das professoras concederam destaque ao Programa cinco ao dia, uma vez que elas destacaram em suas falas o quesito cor.

“...então achei muito criativo as cores, utilizar as cores, principalmente por se trabalhar com criança, na alimentação de crianças, então eu achei muito bom, muito criativo utilizar as cores, porque chama muito a atenção deles.” B3

“...não tinha o conhecimento das propriedades que a gente teve conhecimento, assim a gente não tinha, a informação era muito distinta da informação que eu tenho agora, das cores, a importância das cores, dos sabores, de tudo...” B6

As cores sensibilizaram as participantes para o ato de fazer ligado ao comer, pois se surpreenderam ao ver que o sabor vai além das cores encontradas nas preparações, ele também envolve a sensação do artífice: aquele que se dedica a uma atividade artesanal, feito por si mesmo com empenho, onde puderam ver e experimentar resultados deste trabalho onde a cabeça pensa e a mão faz (MEDEIROS, 2014).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da carência de informação e capacidade de julgamento, as crianças acabam por desenvolver hábitos pouco saudáveis, os quais podem contribuir para o desenvolvimento de problemas de saúde, principalmente, em relação à obesidade infantil. Neste sentido, a creche é responsável por uma parcela importante do conteúdo educativo global sobre alimentação, inclusive do ponto de vista nutricional.

Viu-se, com este trabalho que as oficinas culinárias são um importante princípio que pode ser usado pelos educadores para diversificar suas práticas cotidianas neste ambiente, auxiliando nos seus comportamentos e transformando-os em protagonistas no campo da promoção da alimentação saudável.

Especificamente nesta pesquisa percebeu-se que as oficinas pensadas foram efetivas por três principais razões: (1) foi um meio para formação de disseminadores do conhecimento sobre alimentação de forma prática, no âmbito do fazer; (2) possibilitou o aprendizado do reconhecimento de alimentos de baixo custo e saudáveis; e, por fim, (3) atentou os participantes para a importância da variedade por meio da aborda-

gem das cores nos alimentos e seu valor nutritivo na proposta do programa cinco ao dia.

Este trabalho com oficinas culinárias, portanto, trouxe uma das chaves para se pensar a dificuldade do desenvolvimento de ações de EAN no âmbito do PNAE. Apostar em oficinas culinárias pode ser uma forma efetiva de tratar o tema junto à comunidade escolar, e por ela mesma, pensando na promoção da alimentação saudável junto aos alunos.

REFERÊNCIAS

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BAUER, M. W. GASKELL, G. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som**. 2 ed. Rio de Janeiro: Vozes. 2002.

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. **Referencial curricular nacional para a educação infantil**. Brasília: Secretaria de Educação Fundamental, 1998.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro. **Promoção do Consumo de Frutas, Legumes e Verduras: O Programa “5 ao Dia”**. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

BUSS, P. M. Promoção da saúde e qualidade de vida. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 5, n. 1, p. 163-177, 2000.

FIGUEIREDO, S. M. et al. Oficina de culinária: saberes e sabores dos alimentos. **Rev. e-Scientia**. v. 3, n. 1, p. 39-48, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2008. **Antropometria e Estado Nutricional de Crianças Adolescentes e Adultos no Brasil**. Brasília: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2010.

MARCUSCHI, L. A. **Análise da conversação**. São Paulo: Ática, 1986.

MARINS, S. S; REZENDE, M. A. Alimentação de crianças de 3 a 6 anos que frequentam instituições de educação infantil, segundo suas mães. **Rev. Família Saúde e Desenvolvimento**, v.6, n.1, p.31-39, 2004.

MATUK, T. T et al. Composição de lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. **Rev. Paulista de Pediatria**, v. 29, n. 2, p. 157-163, 2011.

MEDEIROS, M. C. **Marcel Proust para além das Madeiras. Uma culinária indócil**. 2014. 242 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

MENDONÇA, R. T. **Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão**. 1 ed. São Paulo: Rideel, 2010.

PINTO, V. L. X. A importância da utilização da pedagogia de projetos em educação nutricional na atenção básica: a reflexividade como idéia e como ação. In: GUEDES, Ana Emília Leite. In: **As ações de Nutrição na Atenção à Saúde**. Natal: EDUFRN, 2010.

THIRY-CHERQUES, H. R. Saturação em pesquisa qualitativa: Estimativa empírica de dimensionamento. **Revista PMKT**, v. 3, n. 4, p. 20-27, 2009.

MAPA DA ALIMENTAÇÃO DA LITERATURA BRASILEIRA: o território na promoção da alimentação adequada nas escolas

Rafaela Juliane Silva Santos¹⁵

Resumo: A obesidade e a desnutrição no Brasil apresentam-se como problema de Saúde Pública. Uma forma de enfrentar tais problemas, que põem em risco a Segurança alimentar e nutricional da população, é o desenvolvimento de atividades de Educação alimentar e Nutricional no âmbito escolar. O objetivo deste trabalho foi desenvolver e avaliar intervenções que apoiassem ações de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) junto a adolescentes da escola do ensino médio do município de Cuité, na Paraíba. A pesquisa comportou o desenvolvimento do material, planejamento e desenvolvimento das intervenções e avaliação pós-intervenções. O material teve como base a obra *Vidas Secas*, localizada na mancha dos Sertões, que dialoga com a realidade de Cuité. Extraíu-se dos eixos temáticos para trabalhar a PAAS: desnutrição, Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada, bem como a integração desses temas com as áreas de conhecimento propostas nos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCNs). Os participantes tiveram que avaliar as atividades e o material de educativo. Na avaliação dos professores, concluiu-se que a literatura fomentou a abordagem transdisciplinar e didática do material, e que ao focar

15 Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). E-mail: rafaelajuliane4@gmail.com.

no território apresentou-se como uma importante via para o reencantamento das questões alimentares. Na avaliação dos alunos percebeu-se que a literatura colaborou para a produção de ambiências que privilegiam o afeto e a construção de uma formação humanista. Assim, o trabalho com a literatura focada no território motivou o discente a refletir, relacionar a sua história e reinventá-la, atuando como metodologia ativa no desenvolvimento de práticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

Palavras-chave: educação alimentar e nutricional, metodologias ativas, território

INTRODUÇÃO

O relatório da Organização mundial da saúde (OMS) de 2014 destaca a necessidade de traçar metas mundiais que visem a redução da carga das doenças crônicas não transmissíveis (DNT) (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2014). A prevenção e controle dessas doenças e seus fatores de risco são fundamentais para conter o crescimento epidêmico e as consequências na qualidade de vida da população. A adolescência é o período da vida que vai dos 10 aos 19 anos, 11 meses e 29 dias segundo critérios cronológicos propostos pela Organização Mundial de Saúde (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 1986), e caracteriza-se por profundas transformações somáticas, psicológicas e sociais. Sendo assim, a adolescência é a fase de oportunidades para realizar atividades de educação nutricional que auxiliem na formação de hábitos alimentares saudáveis, seja prevenindo as doenças crônicas não transmissíveis, seja problematizando a alimentação como Direito Humano (RABELO, 1999).

Diante desse contexto, uma das metas traçadas pela Organização mundial da saúde, diz respeito ao desenvolvimento de atividades de promoção da alimentação adequada e saudável (PAAS) (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2014).

Uma forma de promover tais ações é por meio da inserção da discussão da alimentação saudável nas escolas. Considerando a importância da escola como sendo o espaço propício à formação de hábitos alimentares saudáveis e à construção da cidadania, o Ministério da Saúde e da Educação instituíram pela Portaria Interministerial nº 1.010 as diretrizes para a promoção da Alimentação Saudável nas escolas de Educação Infantil, Fundamental e nível Médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento da área de Nutrição, que visa a prática nutricional de forma permanente e contínua. O Ministério do Desenvolvimento Social lançou o *Marco de referência para Educação Alimentar e Nutricional* (2012) destacando a centralidade da EAN como campo de conhecimento intersetorial e transdisciplinar que atua como estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos (BRASIL, 2012). Destaca-se nesse cenário a necessidade de elaboração de metodologias ativas no âmbito da EAN (SANTOS, 2012). As metodologias ativas estão alicerçadas em alguns princípios teóricos significativos: a autonomia e a problematização como estratégias de ensino-aprendizagem. O seu objetivo é alcançar e motivar o discente, pois diante do problema, ele se detém, examina, reflete, relaciona a sua história e passa a ressignificar suas descobertas (MITRE, 2013). Há algumas técnicas específicas que auxiliam na operacionalização deste trabalho. Acredita-se que o

trabalho com a literatura seja uma delas. Pensando no texto literário que traz em seu escopo um diálogo com questões do território é que, por exemplo, alguns geógrafos sublinham sua potência.

Portanto, a presente pesquisa teve como intuito elaborar, desenvolver e avaliar intervenções de EAN, que utilizem a literatura focada no território, junto a adolescentes do Ensino Médio no município de Cuité-PB.

METODOLOGIA

Tipo da pesquisa

Consiste em uma pesquisa transversal do tipo pesquisa-ação, um tipo de investigação social (THIOLLENT, 1998). A pesquisa-ação pode ser concebida e realizada em associação com um problema coletivo. Nesse caso, pesquisadores e pesquisados são envolvidos de modo participativo enquanto agentes na resolução da questão encontrada, no acompanhamento e na avaliação das ações desenvolvidas (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Campo da pesquisa

O estudo foi desenvolvido no município de Cuité/PB, zona urbana, em escolas da rede básica de ensino municipal e estadual. As escolas da zona rural do município foram excluídas da amostra por uma questão de eficiência do emprego dos recursos da pesquisa: o deslocamento para essas escolas é dificultado pela grande extensão rural do município e pela condição deficiente do acesso a esses locais. Um estudo posterior poderá atender exclusivamente a esta porção do municí-

pio. O grupo alvo desta pesquisa são os adolescentes. Por isso, a pesquisa ocorreu em escolas do Ensino e Médio (EM).¹⁶ No município de Cuité/PB, atualmente, há apenas uma escola de EM.

Devido à especificidade do material educativo, dirigido para adolescentes na faixa de 13-16 anos, nesta escola, foram listadas as turmas do primeiro ano do EM. Levando em conta o tempo, os recursos e o método da pesquisa uma dessas turmas será sorteada. Junto a esta turma, as atividades de EAN, com apoio do material elaborado, foram desenvolvidas e avaliadas. O desenvolvimento das atividades aconteceu durante o mês de junho, em sete sessões com duração média de 2h/cada. Foram entrevistados 3 professores e 25 alunos.

Participantes da pesquisa e aspectos éticos

Participaram da pesquisa os alunos da turma selecionada e os professores que desenvolveram atividade com a turma no momento das intervenções pedagógicas. Neste universo a técnica será de coleta completa, ou seja, todos os sujeitos foram convidados a participar da investigação.

A pesquisa foi submetida e aprovada pelo Comitê de ética em pesquisa do Hospital Alcides Carneiro, da Universidade Federal de Campina Grande, de acordo com o parecer 1.305.508. Os participantes concederam sua anuência via Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) onde foram esclarecidos sobre a natureza da pesquisa, seus objetivos, métodos, benefícios previstos, potenciais riscos e o incômodo que esta podia lhes acarretar, na medida de sua compreensão

16 Um outro projeto, integrante da grande pesquisa Mapa da alimentação da literatura brasileira: perspectiva para a promoção da alimentação adequada e saudável no Ensino Fundamental e Médio, ocupou-se de investigar as escolas de Ensino Fundamental.

e respeitados em suas singularidades, conforme regulamenta a Resolução n. 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. No caso dos menores essas etapas foram cumpridas por meio de seus representantes legais preservado o direito de informação destes, no limite de sua capacidade. Todos os participantes da pesquisa terão o anonimato preservado, sendo referidos por numeração ou pelo nome do componente que ministram na escola, no caso dos professores; ou por letras, no caso dos alunos.

Desenho da pesquisa e métodos

A pesquisa em questão comportou três fases: (1) desenvolvimento do material e (2) planejamento e desenvolvimento das intervenções (3) avaliação pós-intervenções.

Desenvolvimento do material

O material serviu de apoio à equipe que desenvolveu as intervenções. Sua construção tomou como base a literatura focada no território: foi buscada a porção de território, a mancha geográfica¹⁷, que mais fizesse diálogo cultural com a realidade de Cuité e, em seguida, examinada as produções literárias nesta mancha. Para realizar este levantamento foi realizada consulta à pesquisa *Mapa culinário da literatura brasileira: literatura e alimentação*. Assim, localizou-se a cidade de Cuité, as obras correspondentes a essa mancha geográfica foram elencadas e uma delas foi escolhida pela pertinência da obra ao contexto local.

Em seguida, buscou-se construir uma matriz de temas extraídos das obras selecionadas que serviram para problema-

17 Manchas geográficas são porções do território que demarcadas e que constituem regiões para o estudo de algum fenômeno em específico.

tizar a EAN no âmbito do PNAE considerando a questão do território.

A partir da obra de literatura, foram observadas (1) as possibilidades temáticas de integração do currículo com o tema da EAN: os temas foram selecionados entre os pesquisadores levando em conta a meta das EAN no âmbito do PNAE: PAAS considerando o panorama da alimentação neste cenário hoje em termos de Saúde Pública e (2) a integração desses temas de maneira transversal às áreas de conhecimento propostas nos parâmetros curriculares nacionais para o Ensino Fundamental II: Língua Portuguesa, Matemática, Ciências Naturais, História, Geografia, Arte e Educação Física. Os temas compuseram uma matriz, como o modelo proposto a seguir. Esta matriz auxiliou na construção do material educativo.

Em termos de conteúdos material foi elaborado pelos pesquisadores envolvidos na pesquisa e contou com o apoio técnico de pedagogos para sua revisão.

O formato definido para o material foi o fanzine¹⁸ por ser um material confeccionado de forma artesanal, o que foi conveniente para a equipe, e por ser apontado como atrativo para os adolescentes (GUBERT et al., 2009). O projeto gráfico e desenvolvimento do material foi realizado pelos próprios membros da pesquisa.

O gênero narrativo foi o de escolha para a escrita do material pois acreditou-se que ele facilitaria o diálogo com o grupo, sobretudo por permitir uma maior interação por meio do desenvolvimento de sessões de contação de histórias (MONTEZI; SOUZA, 2013).

18 O termo fanzine é originado da abreviação de fanatic magazine. Semelhante a uma revista, é uma publicação despretensiosa e artesanal, feita com diversos materiais artísticos, que pode englobar vários temas.

Detalhes sobre o material foram discutidos pela equipe da pesquisa em tempo oportuno. Após sua produção o material foi apresentado aos diretores das escolas, ocasião em que foi pactuado um cronograma para desenvolvimento das intervenções.

Intervenções

As intervenções foram planejadas pela equipe de pesquisadores após conversa com os professores responsáveis pela turma. A metodologia que deu suporte ao planejamento das ações foi a pedagogia de projetos, conforme sugerido e descrito com detalhes por Pinto (2010). Foram no total desenvolvidas sete ações na turma, contemplando, com o apoio da pedagogia de projetos, todo o material de apoio elaborado.

Avaliação pós-intervenção

Após o desenvolvimento de todas as intervenções pedagógicas, os professores e alunos foram consultados com o fim de avaliarem o conjunto das atividades e, sobretudo, o material de educativo desenvolvido.

a) Professores

Na avaliação do material, os professores receberam o produto e produziram uma avaliação escrita contemplando as seguintes dimensões: (1) qualidade do material; (2) adequação ao público; (3) relevância da abordagem do território; (4) relevância da articulação com a literatura; (5) viabilidade de inserção da abordagem no currículo. Os textos produzidos foram recolhidos, organizados e posteriormente analisados.

Para avaliar o conjunto das intervenções pedagógicas os professores foram entrevistados com o fim de avaliarem o

conjunto das atividades. A coleta de dados se deu por uma metodologia mista. Os sujeitos foram convidados a avaliar a intervenção por meio da Técnica de Associação Livre de Palavras (NÓBREGA; COUTINHO, 2003). Após o estímulo indutor (*Resuma para mim em três palavras o que você achou desta atividade?*) o sujeito trouxe a tona as palavras induzidas (três). Estas palavras serviram para entabular uma entrevista semi-dirigida: o participante explicou porque atribuiu estas palavras para a intervenção. As entrevistas foram gravadas e transcritas para análise posterior.

b) Alunos

Para avaliar o material os alunos foram entrevistados com base em um roteiro que contempla das mesmas dimensões conceituais daquele proposto para os professores, todavia, adaptado à sua faixa etária e suas capacidades cognitivas.

Na sequência, para avaliar o conjunto das intervenções pedagógicas os alunos também foram interpelados pela Técnica de Associação Livre de Palavras (NÓBREGA; COUTINHO, 2003). As entrevistas foram gravadas e transcritas para análise posterior.

Análise de dados

Os dados verbais foram coletados e transcritos e posteriormente analisados pela metodologia de análise temática, que consiste em um procedimento gradual de redução do texto qualitativo, onde as unidades do texto são progressivamente reduzidas em duas ou três séries de paráfrases (JOVCHELOVITCH; BAUER, 2003).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Análise da construção do produto

A partir da consulta ao relatório da pesquisa *Mapa culinário da literatura brasileira: literatura e alimentação*, percebeu-se que Cuité localiza-se na mancha culinária denominada *Sertões*, uma porção marcada pela inconstância dos recursos alimentares e pela escassez de recursos hídricos, que em geral é tomada como causa natural para o cenário de penúria. Nesta mancha a obra escolhida como ponto de partida para elaboração do material foi *Vidas Secas* (1938) de Graciliano Ramos. Nesta obra, o autor buscou no espaço, o árido sertão nordestino, representar personagens marcados pela seca e pela expulsão de um território, retratando o sofrimento para sobreviver à fome e à miséria numa caminhada sem fim pelo sertão, à espera de encontrar trabalho, moradia, alimento e dignidade.

Analisando a obra, sempre a partir de cenas retratadas ali, partiu-se à extração dos eixos temáticos para trabalhar a promoção da alimentação adequada e saudável.

Dentre os eixos temáticos propostos na matriz estão alguns dos determinantes da segurança alimentar e nutricional e a consequente violação do Direito Humano à Alimentação Adequada, sobretudo nesta porção do território onde se localiza Cuité. É importante ressaltar que o município de Cuité localiza-se no agreste paraibano, mas é considerado sertão pela questão cultural. Sertão é, na verdade, uma palavra de significação ampla e movediça na língua portuguesa, o que faz com que diferentes segmentos do território, em vários momentos históricos, tenham recebido a alcunha de

sertão (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2009).

Portanto, o material foi produzido de forma a dialogar com a realidade dos adolescentes locais. Dessa forma, relacionou-se temas de promoção da alimentação saudável e adequada, correlacionados de forma transversal aos conteúdos das áreas de conhecimento proposta pelos parâmetros curriculares nacionais para adolescentes como forma de estimular a integração curricular.

Avaliação dos professores

O material e intervenções lograram abordagem transdisciplinar e didática

Na análise em que os professores fizeram tanto do material quanto das intervenções, há avaliações positivas em dois aspectos: o aspecto transdisciplinar e o didático. Em relação ao primeiro aspecto, indubitavelmente, o trabalho com a Literatura permitiu a abordagem transdisciplinar da Educação Alimentar e Nutricional. Tal afirmação pode ser constatada a partir do entendimento de conceitos sobre o que de fato é a transdisciplinaridade, sua utilização como estratégia educativa, sua íntima ligação com a literatura e como a EAN se insere nesse campo transdisciplinar e literário.

Os professores ao realizarem suas análises, utilizaram elementos descritivos como: “Interdisciplinaridade”, “Contato com a literatura” e “Literatura puxa outras disciplinas” para justificar o poder transdisciplinar das intervenções e do material.

Nesse contexto, a professora 1 que ministra a disciplina de Geografia, ao avaliar as intervenções, expressa a importância

da ligação que se pode estabelecer entre literatura e transdisciplinaridade e, por fim, com a alimentação. A professora afirma que é excelente a ideia de trabalhar a literatura relacionada à nutrição e à grade curricular escolar. Segundo ela, “o que mais a educação vem tentando fazer é trabalhar as obras literárias e a partir delas, puxar todas disciplinas possíveis.”

Já o professor 2, avaliou como muito boa a aplicação de matemática em uma área diferente. “Mostrar para os alunos que a matemática é importante não só pra estudar na sala de aula, mas que ela vai servir futuramente.” Além disso, ele resalta a relevância da universidade promover práticas de transdisciplinaridade ao citar que antes não era comum tal aplicação, mas atualmente com os universitários inseridos e desenvolvendo trabalhos no âmbito escolar, tem sido constante o estabelecimento das relações entre uma disciplina e outra.

Assim, a transdisciplinaridade apresentar-se como um importante instrumento de estudo nas práticas alimentares, visto que a alimentação é um tema complexo que pode envolver conceitos das ciências naturais, ciências humanas, sociais, desenvolvimento sustentável, aspectos culturais, éticos e territorial e muitas outras áreas do conhecimento científico e não científico. Como também, é fato que estudá-la nos permite além da integração de diversas áreas do conhecimento, a unificação e atuação de profissionais agindo de forma sinérgica e coletiva para promoção da alimentação saudável.

Além da premissa de que a Literatura permite a abordagem transdisciplinar da EAN, outra questão observada durante o desenvolvimento da pesquisa, refere-se ao fato da Literatura auxiliar na construção de uma abordagem mais didática em sala de aula.

Professora X ao ser convidada a escolher uma palavra que definisse a sua opinião sobre a realização das intervenções,

declarou: “Criatividade, porque foi uma maneira interessante, divertida e diferente de trabalhar a ideia de vocês sobre nutrição e falar sobre a nossa região, nossa realidade, o nordeste, a cultura nordestina, de uma forma interessante que chamou a atenção deles, que colocou eles pra trabalharem e isso é muito importante.”

Professor Y elogiou a didática do material, classificando-o como, bem produzido, ilustrativo e com leitura divertida. De acordo com sua fala, a didática também possibilitou a aproximação da história com a realidade dos alunos: “Eles conseguem trazer isso para o cotidiano deles. Reviver isso.. Reviver isso dentro do cotidiano deles.”

Dessa maneira, o trabalho com a literatura viabilizou a construção de uma intervenção e de um material essencialmente didático, a partir do poder que a literatura tem de aflo-
rar a fantasia, imaginação e prender a atenção dos alunos a partir de uma história, incluí-los no processo educativo. Por meio disto, o alunos foram capazes de mergulhar na narrativa criada e ativar situações corriqueiras em sua vida cotidiana.

Nesse panorama, a arte de contar histórias tornou-se uma aliada ao desenvolvermos a pesquisa, configurando-se como uma ferramenta eficaz no processo de ensinar e aprender. Notamos que a contação de história proporcionou a ampliação do universo imaginário dos alunos ao citarem o desejo de realizar um novo final feliz para o seu desfecho da obra e, através de variadas situações e temáticas disciplinares abordadas, a contação pode intrigar, fazer pensar, trazer descobertas e assim buscar soluções.

Portanto, conclui-se que a Literatura representa uma importante via para o reencantamento das questões alimentares ao ser fortalecida pelas práticas de ações educativas transdis-

ciplinares e didáticas, obtendo assim uma compreensão mais ampla do papel da alimentação.

A literatura focada no território aproximou a abordagem da realidade local

Na avaliação que os professores realizaram tanto do material quanto das intervenções, ficou nítida a importância da abordagem de questões que fazia referência ao território.

Referente à análise dos professores, a professora de História afirmou na avaliação do material que a obra fazer referência ao território é algo relevante, pois a análise da realidade pode estimular a reflexão dos alunos. Já o professor de Geografia relatou que isso possibilita um maior entendimento, além de promover a valorização da cultural local. Com esses relatos, fica claro o fato de que território e cultura são palavras que estão interligadas e que discutir a questão territorial, vai muito além do espaço físico, abrange conceitos ligados às formas de existir, ou seja, à cultura.

Ao analisar as intervenções, uma professora relata que a discussão da promoção da alimentação adequada e saudável por meio da obra *Vidas Secas*, na disciplina de História, de fato é uma possibilidade, pois parte da realidade local, tornando isso uma forma diferente de abordagem.

Vidal de La Blache em seu clássico *Princípios de Geografia Humana* afirmou que entre as forças mais significantes que ligam o homem a um determinado meio está a alimentação (VIDAL DE LA BLACHE, 1954). Josué de Castro, em *Geografia da fome*, mapeou a fome no território brasileiro e afirmou a eficácia da ciência da geografia onde o objetivo básico é “localizar com precisão, delimitar e correlacionar os fenômenos naturais e culturais que se passam à superfície da terra”

- como ferramenta para a construção de sua monografia da fome (CASTRO, 2006, p. 16). Assim sendo, abordar questões alimentares pelas produções literárias de um determinado território, pode ser uma forma de ter acesso àquele espaço (topos e heterotopos). Esse é um dos pressupostos da Geografia literária (PIATTI; REUSCHEL; HURNI, 2009) e foi isso que pode-se verificar com esta pesquisa. O texto literário dirigido ao território trouxe a possibilidade de estabelecer diálogo com a realidade dos alunos.

Outro ponto observado pelo professores foi o fato do material apresentar qualidade técnica, sobretudo no que diz à adequação didático-pedagógica ao público. O material utilizado, fanzine, foi um material bem avaliado pelos professores, que ressaltaram além do conteúdo, a criatividade e o trabalho artesanal utilizado. O fanzine tem tido boa aceitação pelo público jovem, sendo caracterizado como uma forma criativa de expressão. Pode funcionar como uma ferramenta para inspirar formas de ativismo e questões como imagem corporal, sexualidade, preconceito, entre outras. Para Moore (1998), fanzines são formas de escrita que possibilita a auto-expressão e conexão social entre os adolescentes. Tal ferramenta, também tem sido testada no âmbito da educação. Michele Knobel e Colin Lankshear (2002) examinaram vários fanzines e suas formas textuais como um instrumento útil para a alfabetização e educação em geral. Esses pesquisadores argumentaram que fanzines proporcionam uma maior abordagem e instrução de conteúdos, aumentando assim as chances de estimular os alunos, com uma leitura crítica e criativa. Embora tenha avaliado como excelente a ideia de fazer algo artesanal e destacado a apresentação agradável do material, uma professora atentou-se para a tipografia utilizada, afirmando que teve dificuldade para realizar a leitura.

Para avaliar o peso negativo de um arranjo visual do texto desfavorável à leitura, é de grande ajuda compreender as estratégias cognitivas da leitura. Na leitura proficiente, o leitor não lê as palavras e blocos de palavras letra por letra ou sílaba por sílaba, “mas como um todo não analisado, isto é, por reconhecimento instantâneo e não por processamento analítico-sintético”, como nos explica Mary Kato. Um leitor proficiente seria aquele que já tem em seu vocabulário (ou léxico) visual cerca de 50 mil palavras. Esse leitor reconhece instantaneamente uma palavra que já faça parte de seu léxico visual. Para esse leitor, o arranjo visual do texto não tem muito peso sobre a rapidez com que lê. No entanto, certos arranjos podem parecer desagradáveis ao leitor proficiente e assim afastá-lo da leitura ou fazê-lo abandonar o texto logo após iniciar a leitura. Entre os leitores testados e ouvidos na pesquisa de Wheildon, 38% disseram achar difíceis de ler as linhas com mais de 60 caracteres, enquanto outros 22% indicaram que provavelmente não leriam textos com linhas mais longas apesar de não sentirem dificuldade em lê-las (Wheildon, 1995, p.121-125).

Dessa forma, nota-se que a análise da relação entre território e alimentação em obras da literatura auxilia na projeção do território como estratégia central para a promoção da saúde, identidade cultural, e abordagens didáticas e educacionais.

Avaliação dos alunos

O trabalho com a literatura produz ambiências que privilegiam o afeto mútuo

Durante o desenvolvimento das intervenções, um dos aspectos que mais chamaram atenção foi o relevo da afetividade entre educandos e mediadores, como facilitadora do processo de ensino-aprendizagem.

Para conceituar a afetividade, Baruch de Espinoza em *Ética* (1998) discute os afetos, as relações entre indivíduos e as potências de agir. Aquelas coisas que nos afetam com maior intensidade são o que Espinoza chama de coisas semelhantes a nós e aquilo que qualificamos de ser humano – ideia fundamental para se pensar o sujeito. Significa, na verdade, um conjunto de relações e de afetos que nos causam uma percepção de semelhança e, por consequência, de maior identidade. O autor ainda revela ser um afeto uma afecção que pode variar de forma positiva ou negativa a potência de agir do sujeito.

Com Freire (1999), entende-se que os processos educacionais estão envolvidos com aspectos cognitivos, mas não só, também há aspectos afetivos, que marcam e conferem aos objetos um “sentido” que determina a qualidade das aprendizagens. Em *Educação como prática de liberdade*, ele retrata a amorosidade como possibilidade de recuperação do sentido do educar.

Essas visões se relacionam no sentido de que propõem o conceito de afetividade numa visão mais ampla, indo muito além da ideia de sentimentos carinhosos. Os autores apresentam conceitos voltados às práticas, metodologias ou tecnologias educacionais e também ao estudo do comportamento e do psiquismo humano, tendo a afetividade como foco central.

Aluna A ao ser questionada sobre três palavras que para ela definissem as intervenções, respondeu: Solidariedade, amor e compreensão. Enquanto aluna B, definiu: legal, inspiradora e emocionante. Aluno C ainda foi além e disse: “Não vão embora, porque gostei das atividades de vocês.”

Podemos, em um primeiro momento, tentar explicar esse afeto ao considerarmos a proximidade de faixa etária entre os mediadores das intervenções e os alunos. Como se trata de um público adolescente, possivelmente eles se sentiram mais à vontade ao ter esse contato com os mediadores que era formado por um grupo de jovens. Mas essa hipótese não basta. Julga-se ainda mais importante o empenho didático, ao buscar fazer uso de metodologias ativas. Estas tem como característica a inserção do aluno/estudante como agente de sua aprendizagem e protagonista no processo de construção de seu conhecimento, sendo responsável pela sua trajetória e pelo alcance de seus objetivos e o autogerenciamento de seu processo de formação. (MELO; SANT'ANA, 2012).

Um estudo realizado por um grupo estudantes da Universidade de Virgínia nos Estados Unidos observou que um importante fator para que o aluno esteja engajado diz respeito a percepção sobre a autonomia que eles possuem na sala de aula. (HAFEN et al., 2012) Um meio para alcançar a produção dessa autonomia dentro da sala de aula, é através das metodologias ativas, como as facilitadas com o uso da literatura. As metodologias ativas concebem a educação como forma de apontar caminhos para a autonomia, a autodeterminação pessoal e social, colabora para o engajamento dos alunos e no desenvolvimento da consciência crítica, como também, ela auxilia na construção de uma relação de afeto, onde os mediadores das práticas educativos revelam-se parceiros, motivador e catalisadores desse processo.

Diante de tais argumentos, é perceptível o valor da perspectiva do afeto como um fator imprescindível no processo do ensino-aprendizagem. Percebe-se que a literatura, por abrir espaço para ambientes que estimulam a expressão e par-

ticipação, dialogando sempre com a realidade dos educandos e estimulando, assim, uma interação entre professores e alunos, atua na formação desta atmosfera.

O trabalho com a literatura atua na construção de uma formação humanista

Um dos pontos que mais nos chamou atenção durante as análises do material, diz respeito ao fato dos alunos em suas falas terem destacado valores relativos à solidariedade, compreensão e união em suas avaliações.

Aluna A ao ser questionada sobre a parte que mais gostou do material, destacou a parte que a família de Baleia realiza trabalhos voluntários. Aluna B definiu as intervenções, com a palavra solidariedade. Aluno C ao relatar o que achou da história, destacou o espírito de união. Já aluno D disse que a história foi emocionante, pois aconteceu uma reviravolta na narrativa, e ressaltou o fato da família ter voltado para o nordeste e ajudado toda a comunidade.

Podemos também tentar entender a condição humana com base na literatura. Sartre refletiu a condição humana em sua obra *O que é literatura* a partir da concepção política de engajamento. Para ele, a noção de engajamento significa a necessidade de um determinado pensador estar voltado para a análise de situação concreta em que ele vive, tornando-se solidário nos acontecimentos sociais e políticos de seu tempo.

Jacques Rancière retrata a ideia de Literatura como política em seu livro *Politique de la littérature* (2007). Para ele, a política da literatura supõe que a literatura aja não propagando idéias ou representações mas criando um novo tipo de “senso comum”, reconfigurando as formas do visível comum e as relações entre visibilidade e significações. Esta política é,

pois, consubstancial a um estatuto da escritura, a seu modo de se posicionar, à forma de experiência sensível que ela relata, ao tipo de mundo comum que ela constrói com os que a leem.

Portanto, essa literatura política pode ser tida como meio para fornecer terreno para abordagens em sala de aula, sendo assim formativas do ser humano. Ao passo que, nos ajuda a aprender a conviver, a educação tem por missão, por um lado, transmitir conhecimentos sobre a diversidade da espécie humana e, por outro, levar as pessoas a tomar consciência das semelhanças e da interdependência entre todos os seres humanos do planeta (DELORS, 1998).

O relatório Jacques Delors (1998) argumenta que no aprender a ser, a educação deve contribuir para o desenvolvimento total da pessoa — espírito e corpo, inteligência, sensibilidade, sentido estético, responsabilidade pessoal, espiritualidade.

Ao passo que, no aprender a conviver, a educação tem por missão, por um lado, transmitir conhecimentos sobre a diversidade da espécie humana e, por outro, levar as pessoas a tomar consciência das semelhanças e da interdependência entre todos os seres humanos do planeta. Jaques Delours (1998) nos chama a atenção quanto ao “objetivo da Educação, que não é o de somente transmitir conhecimentos, mas criar um espírito para toda a vida, onde ensinar é viver em transformações consigo próprio e com os outros”. Tudo isso se relaciona com a nossa pesquisa, ao notarmos que os alunos através da história perceberam o sofrimento provocado pela seca e as questões do território, contudo, eles enxergaram que uma das vias de superar todos esses fatores estava na ação do coletivo.

Assim, reafirmamos a literatura como uma arte desencadeadora de princípios que visam a integração, a harmonia entre as relações sociais e promoção de uma cultura de paz diante do conviver em comunhão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir das análises realizadas percebe-se que o trabalho com a literatura focada no território auxilia a construção de metodologias ativas no âmbito da Educação alimentar e nutricional.

Na avaliação dos professores, o trabalho com a literatura fomentou abordagem transdisciplinar e didática do material. Além disso, o fato de a literatura escolhida ter sido focada no território, facilitou a problematização com temas locais. Percebe-se, assim, o relevo da literatura focada no território como uma importante via para o reencantamento das questões alimentares, fornecendo uma compreensão mais ampla do papel da alimentação, bem como na projeção do território como estratégia central para a promoção da saúde.

Na avaliação dos alunos percebeu-se que o trabalho com a literatura foi fator que colaborou para produção de ambiências que privilegiam o afeto mútuo por abrir espaço que estimulam a expressão e participação, dialogando sempre com a realidade dos educandos E, além disso, atuou na construção de uma formação humanista, sendo uma fonte de reflexão sobre nós e sobre os valores essenciais para a vida em comunidade.

Assim, o trabalho com a literatura focada no território motivou o discente a examinar, refletir, relacionar a sua história e reinventá-la, atuando como metodologia ativa no desenvolvimento de práticas de EAN. Podendo ser pensada atualmente como uma das formas para promoção da alimentação adequada e saudável no território em resposta ao cenário atual de violação do Direito Humano à Alimentação Adequada, tanto em seus aspectos da carência como do excesso, e fortalecimento da Segurança alimentar e nutricional.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional** para as Políticas Públicas. Brasília: MDS, 2012. Disponível em: <<http://bit.ly/2bANwZj>>. Acesso em: 30 dez. 2016.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6.ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2006.

DELORS, J. **Educação: um tesouro a descobrir**. Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. São Paulo: Cortez, 1998. Disponível em: <<http://bit.ly/2bAAJv7>>. Acesso em: 30 dez. 2016.

ESPINOZA, B. **Ética**. Lisboa: Relógio d' Água, 1992.

FREIRE, P. **Educação como prática da Liberdade**. 23. ed. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1999.

GUBERT, F.A. et al. Tecnologias educativas no contexto escolar: estratégia de educação em saúde em escola pública de Fortaleza/CE. **Revista Eletrônica de Enfermagem**, v.11, n.1, p. 123-142, 2009. Disponível em: <<http://bit.ly/2c3nssv>>. Acesso em: 30 dez. 2016.

HAFEN, C.A; ALLEN, J. P; MIKAMI, A. Y; GREGORY, A; HAMRE, B; PIANTA, R.C. The Pivotal Role of Adolescent Autonomy in Secondary School Classrooms. **Journal of Youth and Adolescence**, v. 41, n. 3, p. 245-255, 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Atlas das representações literárias de regiões brasileiras**. Rio de Janeiro: IBGE, 2009. (Sertões brasileiros, v.2)

JOVCHELOVITCH, S; BAUER, M. Entrevista narrativa. In: BAUER, Martin W; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, 2003. Acesso em 30 dez. 2016.

KNOBEL, M; LANKSHEAR, C. Cut, paste and publish: The production and consumption of zines. In: D.E. Alvermann (Ed.), **Adolescents and literacies in a digital world**. New York: Peter Lang, 2002, p. 164–185.

MELO, B. SANT'ANA, G. A prática da Metodologia Ativa: compreensão dos discentes enquanto autores do processo ensinoaprendizagem. **Ciências Saúde**, Brasília, v. 23, n. 4, p. 327-339, 2012. Disponível em: <<http://bit.ly/2bEPOr0>>. Acesso em: 30 dez. 2016.

MITRE S. M; SIQUEIRA, B. R; GIRARDI, J. M; MORAIS, N. M; MEIRELLES, C. A. B; PINTO, C. P, et al. Active teaching-learning methodologies in health education: current debates. **Ciênc Saúde Coletiva**, v. 13, n. 2, p. 2133-44, 2008. Disponível em: <<http://bit.ly/2bQm1Rb>>. Acesso em 30 dez. 2016.

MONTEZI, A. V. E; SOUZA, V.L.T. Era uma vez um sexo ano: estudando imaginação adolescente no contexto escolar. **Psicologia Escolar e Educacional**, v. 17, n. 1, p. 77-85, 2003. Disponível em: <<http://bit.ly/2c78cK6>>. Acesso em 15 abr. 2016.

MOORE, B. A team of authors has the skinny on the explosion of homemade special interest publications. Los Angeles Times, 1998.

NÓBREGA, S; COUTINHO, M. O teste de associação livre de palavras. In: Coutinho, M.P.L et al. **Representações sociais: abordagem interdisciplinar**. João Pessoa: Editora Universitária, 2003. Disponível em: <<http://bit.ly/2bPUgUg>>. Acesso em 30 dez. 2016.

PIATTI, B; REUSCHEL, A. K; HURNI, L. Literary Geography—or How Cartographers Open up a New Dimension for Literary Studies. In: International Cartography Conference, 2009, Santiago. Disponível em: <http://icaci.org/files/documents/ICC_proceedings/ICC2009/html/nonref/24_1.pdf>. Acesso em: 31 ago. 2016.

PINTO, V. L. X. A importância da utilização da pedagogia de projetos em educação nutricional na atenção básica: a reflexividade como idéia e como ação. In: GUEDES, Ana Emília Leite. In: **As ações de Nutrição na Atenção à Saúde**. Natal: EDUFRN, 2010.

PRODANOV, C; FREITAS, E. Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. **Editora Feevale**, Rio Grande do Sul, v. 2, 2013. Disponível em: <<http://bit.ly/2bPUwTk>>. Acesso em: 30 dez. 2016.

RABELO, L. M. Fatores de risco para doença aterosclerótica na adolescência. **J Pediatr**, Rio de Janeiro, v. 72, n. 5, 1999. Disponível em: < <http://bit.ly/2c3pGbE>> Acesso em: 30 dez. 2016.

RANCIÈRE, J. **Politique de la littérature**. Paris: Galilée, 2007.

RAMOS, Graciliano. **Vidas Secas**. São Paulo: Record, 1938.

SANTOS, L. A. S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 453-454, 2012. Disponível em: <<http://bit.ly/2bAIcbW>>. Acesso em: 30 dez. 2016.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 8. ed. São Paulo: Cortez, 1998.

VIDAL DE LA BLACHE, Paul. **Princípios de Geografia Humana**. Lisboa, Edições Cosmos, 1954.

WHEILDON, C. **Type & Layout**: how typography and design can get your message across – or get it in the way. (prefácio de David Ogilvy). Berkeley, California, Strathmoor Press, 1995.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global status report on noncommunicable diseases 2014**. Genebra: WHO, 2014. Disponível em: <<http://bit.ly/1EhxrAS>>. Acesso em: 02 fev. 2016.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Young People's Health – a Challenge for Society**. Geneva: WHO, 1986. Disponível em: <<http://bit.ly/21oX6DD>>. Acesso em: 30 dez. 2016

POSFÁCIO

Comer bem e viver bem podem ser considerados como encontro de múltiplas possibilidades que se dão pela comunhão entre seres e saberes através de suas artes, linguagens e manifestações culturais. Sugerem capacidades criativas, dialógicas e infinitamente expressivas. Nesse contexto, arte alimenta cultura que alimenta educação mutuamente e revelam-se como estratégia de interação em territórios e indivíduos.

“As relações de intercâmbio entre os seres humanos são relações de vínculos, de símbolos, de saberes e de atualidades com profundas interfaces com a comunicação, com a educação, portanto, um grande caldeamento de processos sociológicos”, afirma Fernando Abath Cananéa, em Educação (re)construída. Integrada a esses processos, a alimentação é afirmada na Política Nacional de Alimentação e Nutrição enquanto expressão das ligações sociais, valores e histórias do indivíduo e dos grupos populacionais e tem implicações diretas no modo de viver bem. Essa política aponta ainda para a necessidade de pensar sobre essas ligações no âmbito da educação, com intencionalidade de fomentar diálogos para o exercício da autonomia dos sujeitos, problematizando a realidade dos territórios considerando as diferenças e desigualdades sociais.

No que tange à emancipação dos sujeitos para o reconhecimento do seu papel transformador em busca de viver bem, Paulo Freire apresenta a importância da educação enquanto ato de conhecimento, não só de conteúdos, mas da razão de

ser dos fatos econômicos, sociais, políticos, ideológicos, históricos, que explicam o grau de interação dos seres com seu poder de ação sobre a realidade.

Assim, os esforços somados para a produção dessa obra, a interlocução dos saberes da alimentação e Nutrição, na perspectiva da arte humana e do reconhecimento da contribuição criativa e engajada dos indivíduos, nos instiga o levantamento conjunto de ideias que se entrelaçam nas práticas e Ciências Sociais e acrescentam mais significados no cotidiano das pessoas.

Comer bem dá forma e sentido para ser e mover-se na direção da complexidade do seu agir. Esse fenômeno é revitalizado na luta pela garantia do Direito à Alimentação, da Soberania Alimentar e da Segurança Alimentar e Nutricional, é ressignificado pelo trabalho e distribuição dos recursos, é reorientado no alcance das relações que envolvem pessoas-natureza-alimentos.

Considerando as reflexões expressadas nessa obra, os fios teóricos que ligam os saberes práticos, os ingredientes somados aos fazeres, o reconhecimento da arte, cultura e educação na incompletude da interação entre os mundos interior e exterior ao indivíduo, provoca-se: E para você, leitor(a), afinal, o que é comer bem?

Luciana Maria Pereira de Sousa
Prof. da Universidade Federal de Campina Grande

