

A construção do *saudável* e as transformações no comer



Raquel Rau
Renata Menasche

A proposta de pesquisa que dá origem a este artigo surgiu de inquietações referentes à adequação da alimentação escolar à cultura local, que dá base à prioridade conferida à compra de alimentos originados da agricultura familiar e de comunidades tradicionais, proposta pela lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009, do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Brasil, 2009a).

Pode-se afirmar que, atualmente, o PNAE se constitui na mais significativa das ações do Estado voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), além de articular políticas de desenvolvimento na zona rural. Através da referida lei, busca-se o desenvolvimento local a partir da sua regulamentação pela resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, que assegurou uma maior inserção da agricultura familiar em um mercado institucional. Ficou então estabelecido que no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para aquisição de alimentação escolar devem ser gastos em gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, devendo ser priorizados assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas (Brasil, 2009a, 2009b).

A pesquisa teve como principal interesse conhecer como, em um caso concreto, procura-se compatibilizar o emprego de alimentação adequada do ponto de vista biológico¹ com o respeito à cultura e tradições locais – tal como proposto por uma das diretrizes da regulamentação do FNDE – e em que medida isso fomenta o desenvolvimento local. Para tanto, foi necessário conhecer o ambiente escolar, com prioridade para o trabalho da alimentação escolar, os hábitos alimentares locais — incluindo suas tradições — e, ainda, aspectos referentes ao que as famílias

¹ Do ponto de vista biológico, uma alimentação adequada deve atender às demandas energéticas e de nutrientes, tendo em vista a faixa etária, além de garantir a segurança sanitária do alimento.

rurais produzem e comem e quais as perspectivas das crianças (seus filhos e alunos da escola) em relação ao alimento culturalmente valorizado.

Ao pensar num desenho síntese da pesquisa, o símbolo apropriado parece ser um triângulo, representando a união de três pontos não colineares, escola-comunidade-alimentação, onde qualquer dos lados tem contato simultâneo com os demais. Tomando-se, assim, um triângulo como desenho da pesquisa (Figura 1), cabe questionar qual seria seu centro de gravidade, o ponto a que confluiriam as linhas que partem de quaisquer dos vértices em direção ao meio. Esse ponto de comunicação é a comida, entendida, tal qual proposto por DaMatta (1987), como alimento que, através das distintas cozinhas, é transformado pela cultura (Figura 1).

A escolha da comida como centro de gravidade entre escola, comunidade e alimentação possibilita apreender os modos de vida destas pessoas, suas lógicas e a forma de construir e dar vida a seus mundos. Observar como comem é, ao mesmo tempo, observar como vivem, como se relacionam, o que produzem, como produzem e por que produzem; em outras palavras, é aproximar-se de seus valores e lógicas, para então buscar entender como se dá o processo de valorização da alimentação local proposto pelo PNAE. Assim,

Em qualquer sociedade, os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados. Em outras palavras, a comida possui um significado simbólico — ela fala de algo mais que nutrientes. A família, por seu lado, não se reproduz apenas no plano biológico, nem reproduz apenas sua força de trabalho. Sendo ela uma construção ideológica, ela se reproduz no plano simbólico, e uma das dimensões dessa reprodução pode ser apreendida pelo modo de comer (Woortmann, 1985, p. 1).

O ponto de partida para a realização deste estudo foi a Escola Municipal de Ensino Fundamental Martinho Lutero, situada na localidade de Santa Augusta, no segundo distrito do município de São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul. A partir da escola, a pesquisa seguiu pelas localidades do entorno, onde vivem os alunos: Santo Antônio, Santa Inês, Campos Quevedo, Bom Jesus e Harmonia, conforme indicado na Figura 2.

Cabe ressaltar que as comunidades estudadas são constituídas majoritariamente por descendentes de imigrantes pomeranos. Seus primeiros ancestrais chegaram a São Lourenço do Sul em 1859, após viagem de cerca de três meses de duração, realizada em navio à vela, vindo do porto de Hamburgo, Alemanha (Granzow, 2009). Esses imigrantes eram oriundos da Pomerânia, país localizado ao norte da Alemanha e da Polônia, na costa sul do Mar Báltico (Wille, 2011). Segundo esse autor, o nome do país é devido a sua localização e tem origem na expressão eslava *Pommern*, *Po-Morje*,

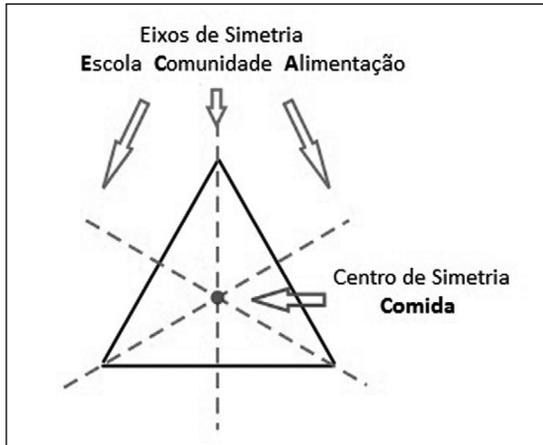


Figura 1. Desenho da pesquisa.
Fonte: Raquel Rau.

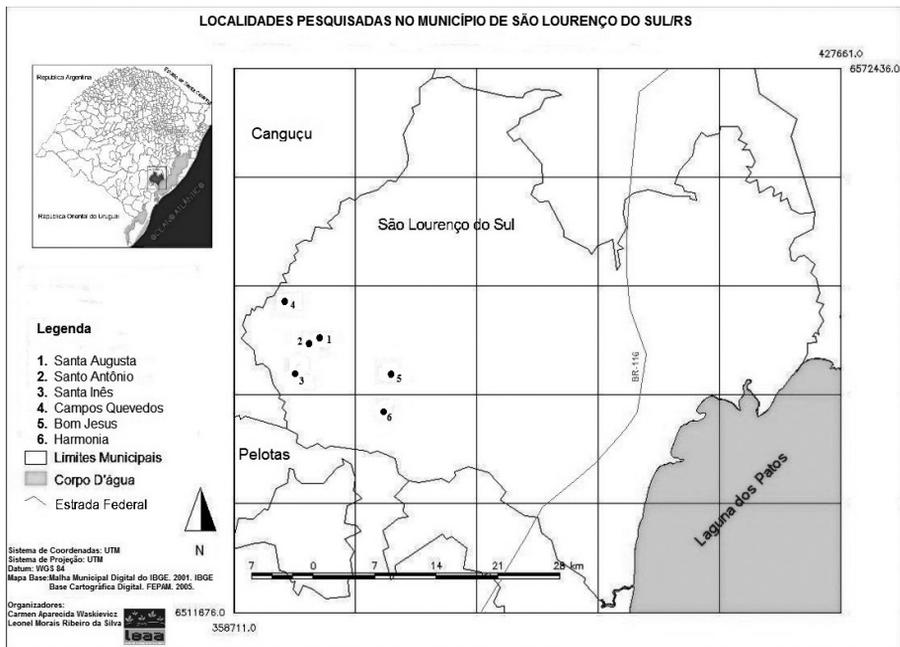


Figura 2. Localidades pesquisadas.
Fonte: Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais, 2013.

que significa “os que habitam ao longo do mar”. Na atualidade, essa região não é mais considerada um país: após a 2ª Guerra Mundial, foi extinto, dividido e incorporado em parte pela Alemanha e em parte pela Polônia. A parte oriental (*Hinterpommern*), a leste do rio Oder, agora pertence à Polônia, enquanto que a parte ocidental (*Vorpommern*), a oeste do mesmo rio, passou a pertencer à Alemanha (Wille, 2011).

A pesquisa a campo ocorreu entre fevereiro e novembro de 2012 e os instrumentos de coleta de dados foram classificados a partir de três eixos: o processo de produção da alimentação escolar (composição de cardápios, compras, produção e envolvimento da nutricionista da Secretaria de Educação do município), os alunos e as famílias rurais a que pertencem esses alunos. Em todos eles, foram empregadas a observação participante e o registro fotográfico, enquanto que a entrevista semiestruturada (registrada com gravador) foi empregada entre as famílias rurais e junto a atores envolvidos na produção da alimentação escolar (nutricionista, merendeira e professoras²). O trabalho junto a alunos contou com instrumentos de pesquisa diferenciados, criados para atender a objetivos específicos. Assim, através de doze inserções em sala de aula, junto às turmas do pré-escolar e do 7º ano, foram realizadas diversas dinâmicas, entre elas desenhos, colagens, redações e confecção de cartazes.

A partir do contato com os alunos, em sala de aula, foram agendadas as primeiras visitas às famílias rurais, conforme disposição das crianças em apresentar à pesquisadora as propriedades. Na primeira visita à família, a prioridade consistia em conhecer a propriedade, a produção e construir os primeiros laços para dar seguimento à pesquisa. Posteriormente, seriam agendadas outras visitas, em que se privilegiaria conhecer alguma tarefa específica – carneação, preparação de *Schmiers*,³ silagem, entre outras. A entrevista semiestruturada era realizada somente na última visita (geralmente na terceira vez em que a família era visitada), quando muitas coisas já haviam sido apreendidas em conversas informais, ocorridas entre uma *lida* e outra, nas visitas à horta, à lavoura ou à criação.

A pesquisa se deu em um contexto de transformações no comer, em que passa a haver maior ocorrência à mesa de produtos industrializados e comidas semiprontas, com conseqüente redução de consumo de grãos integrais e aumento de produtos refinados, além da diminuição da produção destinada ao autoconsumo. Assim,

² Embora, no período da pesquisa, houvesse na escola três professores – de educação física, geografia e filosofia – no decorrer da pesquisa o trabalho foi apenas em associação a professoras, assim a opção pela referência apenas a elas na escrita.

³ Doce pastoso usado para passar no pão, preparado a base de frutas e açúcar, em fogo de chão, geralmente em tachos de cobre.

uma das motivações do estudo realizado consistiu em apreender os elementos que conduzem às transformações nos padrões alimentares das famílias rurais estudadas e em que medida isso modifica sua vida cotidiana.

Ao buscar apreender se e de que modo se realiza a adequação da alimentação escolar ao alimento culturalmente valorado e em que medida essa adequação e consequente aquisição local de gêneros para a alimentação escolar contribui para o desenvolvimento local, nos deparamos com o tema que conforma este artigo: a construção do *saudável* e as transformações no comer.⁴

ENTRE O “S” DE SABOR E O “S” DE SAUDÁVEL, ONDE FICA O “S” DE SABER?

Pão de milho é muito bom, também. A gente bota suco e cozinha batata, bota banha e fica muito gostoso (dona Vali,⁵ grifos nossos⁶).

Antes era banha. Se a gente carneia o porco assim, graxa logo no primeiro dia, mas a gente usa um pouquinho de banha. Isso não é muito bom, faz mal pra gente, não pode [...] mínimo, mínimo, mínimo (dona Júlia).*

Nós não misturamos batata com arroz, essas coisas, que dizem que dá os triglicérides, essas coisas (dona Elisandra).

Observando os trechos de depoimentos grifados, temos que no pão de milho se *bota banha* e fica gostoso, mas esta banha *não pode, faz mal* para a gente

⁴ A investigação da classificação dos alimentos como *saudáveis*, de acordo com a proposta inicial desta pesquisa, foi realizada somente entre os alunos. Assim, embora não constituísse objetivo inicial conhecer a concepção de *saudável* entre as famílias e suas implicações na composição da comida cotidiana, esse termo e o conjunto de pressupostos que carrega apareceram várias vezes nas falas dos interlocutores, nas reuniões de professoras e, principalmente, como explicação, nas respostas a determinadas questões da entrevista. Dentre essas, a que mais se destacou por receber resposta embasada no *saudável* foi a que diz respeito às diferenças entre o que se come e se produz hoje e o que se comia e produzia antigamente. Quando, após citarem alguns alimentos, os interlocutores eram questionados sobre o porquê do abandono de tais práticas, surgiam em geral duas respostas: a falta de tempo para produzir certos alimentos e/ou para preparar determinados pratos e a necessidade de uma alimentação *mais saudável*.

⁵ A pesquisa de inspiração etnográfica tem entre as suas principais fontes de dados o dia a dia e os depoimentos dos interlocutores. Assim, a eles devemos zelo e respeito. Foi com base nessa premissa e inspiração no artigo de Cláudia Fonseca (2008), intitulado “O anonimato e o texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia em casa”, que optou-se por perguntar aos entrevistados como queriam ser identificados na pesquisa, se por seus nomes verdadeiros ou por pseudônimos. Assim, a identificação dos interlocutores aqui apresentados faz referência a seus nomes verdadeiros, de acordo com sua escolha, à exceção do único nome marcado por “*”, que representa um pseudônimo, escolhido pela própria entrevistada.

⁶ Ao longo deste capítulo, os grifos nos depoimentos são todos nossos.

e, ao mesmo tempo, sabe-se que o que dá sabor faz mal, porque as informações *dizem que*. Os trechos destacados falam, respectivamente, de sabor, de *saudável* e de saber. Ao analisar essas falas, podemos intuir que o *saudável* parece, por vezes, não conceder sabor aos alimentos, além de eventualmente sujeitar o saber local a dúvidas e inquietações. Assim que, ao cumprirmos com proibições alimentares que lhes chegam como orientações de *pode / não pode*, sem antes passarem por mediações com seu universo de significados, o discurso medicalizado apresenta-se como arbitrário, colocando-se em contradição com o saber local, pois aquilo que parece não ser bom à saúde é, ao mesmo tempo, bom ao paladar.

Diferentes autores – tais como Fischler (1995), Ramos (2007), Woortmann (2007) e Barbosa (2009) – indicam que novas concepções sobre alimentação *saudável*, propugnadas pelas ciências da saúde, em especial a medicina e a nutrição, estão entre os fatores que têm contribuído para as transformações no comer.

Ao contextualizar essas transformações, Woortmann (2007) chama atenção para o fato de que, além de mudanças sociodemográficas e tecnológicas ocorridas, também novas concepções de saúde e de corpo conduziram a transformações no comer. Nesse sentido, ao referir-se sobre novas percepções de corpo, a autora conduz a refletir que esse novo olhar remete a uma nova noção de estética corporal, que interfere no modo de comer, transformando-o. A resposta de dona Cleci, interlocutora da pesquisa, quando indagada a respeito das diferenças no modo de comer entre homens e mulheres, evidencia esse processo:

[...] eles [*referindo-se aos homens da casa*] tão com fome é [*de*] pão. Sempre dizem que não é muito bom pão, fica gordo né? (*dona Cleci*).

Por outro lado, expressões como *não pode, faz mal pra gente e mínimo, mínimo, mínimo*, ao manifestar preocupação, revelam postura reflexiva em relação à alimentação; responsabilidade, construída a partir dessa reflexividade; e regulação, para dar conta daquilo de que se tem consciência e de que se é responsável. Termos semelhantes são citados por Barbosa (2009) ao discorrer sobre a complexidade do comer nos dias atuais, quando de ato natural, corriqueiro e prazeroso, o comer tornou-se também momento de grande apreensão sobre o que se está comendo e quais as consequências do que se está comendo. A autora revela, ainda, que o que ela chama de consciência, responsabilidade e regulação no comer vêm de diferentes fontes, entre elas, e de interesse desta pesquisa, o conhecimento científico sobre a nutrição humana e a medicina.

Interessante ainda destacar dois fatores que marcam as tendências na alimentação contemporânea, também apontados por Barbosa (2009): medicalização da

alimentação e saudabilidade. O primeiro refere-se ao foco no nutriente em detrimento do alimento, no discurso médico oficial (Barbosa, 2009), ou seja, ao invés de falar em alimentos, fala-se em nutrientes, o que, em certa medida, configura uma dissecação da comida. Desta forma o porco passa a ter colesterol, no lugar de banha; o pão passa a formar triglicerídeos, no lugar de ter massa, a *Schmier* caseira passa a elevar a taxa de glicose e não mais adoçar o pão. Os termos médico-científicos tendem a colocar em dúvida o saber local, transmitido de geração em geração, devido às diferenças entre a linguagem científica e a linguagem local. A fala de dona Elisandra, ao explicar o motivo pelo qual sua família deixou de produzir e consumir queijo, remete a essa linguagem, absorvida de informações recebidas da médica e da nutricionista do *posto de saúde*, conforme relatado:

Nós fazíamos, mas agora, por causa do colesterol, nós não consumimos mais (*dona Elisandra*).

No mesmo sentido, o estudo de Ramos (2007), realizado entre agricultores familiares de Maquiné, município situado no litoral norte do Rio Grande do Sul, aponta para inseguranças dos agricultores em relação ao saber local diante do jargão que privilegia os nutrientes em detrimento da comida. Em certa medida, é como se a comida que se consumia *ontem* – referência a um passado recente – estivesse agora contaminada pelos nutrientes e, portanto, se tivesse tornado perigosa. Assim como no caso aqui analisado, também entre as famílias rurais estudadas por essa autora, o perigo do colesterol é apresentado como um dos principais motivos para as transformações do comer.

O segundo fator apontado por Barbosa (2009) enquanto tendência da alimentação contemporânea, saudabilidade, dá amplitude ao termo *saudável* para além dos nutrientes. É o alimento visto de forma mais ampla, incluindo, além de sua produção e preparo, também a noção de bem-estar (Barbosa, 2009). Vejamos o que conta dona Leonice:

Isso dia de semana! E aquele molho é uma delícia! O Emanuel [*filho*] gosta demais! Tem que fazer quase todos os dias pra ele! E é bem saudável, né?! Porque tu vê, tem a *cebola*, tem o *alho*, tem a *linguicinha*, tem a *batata* [...] (*dona Leonice*).

Cebola, alho, linguicinha e batata são os ingredientes que tornam *aquele molho* uma delícia e, ao mesmo tempo, *saudável*. Mas na pequena lista de ingredientes há bem mais em jogo. É necessário lançar mão de observações de campo para compreender o que torna esse prato *saudável* na visão da interlocutora. Os

ingredientes, além de oriundos de produção própria (inclusive a carne de gado, matéria-prima para a fabricação da linguiçinha), também reúnem sabor e saber, conduzindo à concepção de bem-estar anteriormente citada. O bem-estar aqui se reporta à noção ampliada de *saudável*, em que a alegria de produzir o próprio alimento, de conceder-lhe sabor e dar continuidade ao saber-fazer local – no caso, referente à produção de linguiças –, servem de alimento ao filho.

No entanto, narrativas como a de dona Leonice, em que o *saudável* se afirma sob a ótica do sabor e do saber local, foram poucas. O que correntemente surgiu, tanto nas conversas ocorridas no acompanhamento das tarefas cotidianas realizadas nas propriedades como durante as entrevistas, foram assertivas que apontam a disjunção entre o *saudável* e o sabor e, por vezes, também o saber fazer. Dona Júlia*, por exemplo, ao explicar que sua família, *por causa da saúde*, não come mais carne de porco, conta, ao mesmo tempo, que devido à falta de sabor causada pela ausência dessa carne, acrescenta *caldo*:

É, o mundo moderno, acho eu [*risos*] [...] Eu não sei como é que pode, eu acho que não é mais tão gostoso, aí bota mais outra coisa, caldo, tudo junto, aí é mais gostoso. Tem que ser isso (*dona Júlia**).

A esse emaranhado de informações, contradições e dúvidas, Fischler (1995), discorrendo sobre o comensal do século XX, denomina “cacofonia alimentar”. Na noção de cacofonia alimentar, reúnem-se as dúvidas em torno do comer, geradas pelo excesso de informações transmitidas pelos meios de comunicação e amplamente divulgadas pelos profissionais do setor saúde e – por vezes com intenção duvidosa – pela indústria de alimentos. O autor citado menciona, ainda, a perda de segurança no saber local, transmitido pela tradição gastronômica inerente a cada cozinha,⁷ devido à quantidade excessiva de informações e das diversas linguagens utilizadas.

Assim, no exemplo do depoimento de dona Júlia*, temos que, para conceder sabor à comida, ela coloca *caldo*, espécie de tempero pronto, industrializado, em cubos, que contém, conforme consta no rótulo, altos teores de gordura e sódio, ambos inimigos de uma dieta tida como *saudável* a partir dos padrões convencionais de saúde. Segundo ela conta, esse sabor teria sido perdido pela retirada – *por causa da saúde* – da carne de porco da dieta. Aqui, podemos notar a cacofonia de que fala Fischler (1995): o excesso de informação gerando confusão ao invés de

⁷ Cozinha, aqui, refere-se à seletividade cultural do que, como e porque comer, englobando diversos elementos do cotidiano dos indivíduos, bem como suas histórias e percursos.

esclarecimento, resultando na troca de um produto por outro que, de acordo com informações nutricionais vigentes, converge em perigo à saúde talvez maior do que aquele que seria decorrente do consumo de carne de porco.

Também dona Nilva, ao explicar o que – devido a restrições alimentares recomendadas ao marido, que sofre de alta taxa de *triglicérideos* – pode e o que não pode fazer em termos de comida, ilustra a ideia de cacofonia alimentar:

Porque ele tem triglicérideo, né? Aí ele não pode comer muita verdura, assim, frituras, aí eu não faço muita coisa com óleo. Um tempo assim cozinhar a carne com água, assim, nem botar óleo, mas isso a gente não gosta todo dia. Sabe quando é coisa assim bem simples, também não dá (*dona Nilva*).

Se antes o *caldo*, por conceder sabor ao alimento, é utilizado em substituição à carne de porco e, desse modo, ainda que também prejudique a saúde – conforme anteriormente explicado –, assume papel de alimento inócuo à saúde; aqui são as *verduras* que devem ser banidas, por serem identificadas como prejudiciais à saúde. A confusão neste caso acontece porque, como explicou a interlocutora, ao ser informada pelo médico sobre as proibições alimentares, *os temperos* foram mencionados, de maneira genérica. Com base nas conversas com as pessoas entrevistadas e nas orientações nutricionais vigentes nos acordos de saúde, pode-se supor que, ao banir temperos, os profissionais da saúde estão se referindo a temperos prontos e ao sal de cozinha. Entretanto, a fala, por vezes de mão única, do profissional da saúde em direção ao paciente, desconhece, na maioria das vezes, o entendimento local do que está sendo dito. Assim, as verduras em geral, que podem ser cozidas formando um caldo, são tidas, nas classificações êmicas da comunidade estudada, como temperos. Logo, se o médico ou a nutricionista proibiram temperos, essa proibição é estendida às verduras, já que essas dão sabor à comida. Na fala abaixo, fica claro o uso de verduras como temperos:

Botava *batata*, *cenoura*, um pouco de couve, aquilo não ficava nem bem sopa e nem bem tempero, ficava assim, uma coisa meio ajuntada [...] (*dona Ingrid*).

Ainda nessa linha de excesso de informação que gera desinformação, no discurso dos interlocutores, ora o *saudável* apresenta-se como forte, remetendo à comida natural, a produzida em casa, carregada de nutrientes e também de significados simbólicos da garantia de bem comer; ora se apresenta como a comida *light* que, nos relatos, significa a comida leve, com pouco ou nenhum teor de gordura e que, assim, não faz mal à saúde. Podemos encontrar, numa mesma família, o uso da margarina *light* – para

evitar o colesterol – e o uso de uma galinha caipira na preparação da sopa de galinha, pois só essa dá a *cor amarelinha e sabor* ao caldo. Essa cor e sabor são decorrentes justamente do micronutriente colesterol – que tanto buscam evitar –, encontrado em grande quantidade na pele de galinhas, principalmente nas criadas *soltas*.

As análises realizadas até aqui conduzem a duas perspectivas: por um lado, o alimento tido como aquele que confere sabor à comida, oriundo da propriedade, produção própria destinada ao autoconsumo é, por vezes, também o alimento proscrito pelas ciências da saúde, por serem considerados prejudiciais à saúde humana. Por outro lado, o alimento comprado, que substitui aquele da produção própria, além de caracterizar-se pelo que Álvarez e Pinotti (2000 *apud* Menasche, 2010, p. 206) denominam gosto médio, o gosto da industrialização – citado por nossos interlocutores como falta de sabor –, também incorre, por vezes, em perigos à saúde. Mais uma vez se coloca, nesse contexto, a ideia de cacofonia alimentar, pois entre a busca do sabor, com o acréscimo de alimentos industrializados, e a tentativa de seguir as orientações do comer saudável, evitando determinados alimentos oriundos da propriedade, ocorre a sujeição do saber local à dúvidas e contradições.

A esse emaranhado de informações, contradições e dúvidas, Fischler (1995), discorrendo sobre o comensal do século XX, denomina “cacofonia alimentar”. Na noção de cacofonia alimentar, reúnem-se as dúvidas em torno do comer, geradas pelo excesso de informações transmitidas pelos meios de comunicação e amplamente divulgadas pelos profissionais do setor saúde e – por vezes com intenção duvidosa – pela indústria de alimentos. O autor citado menciona, ainda, a perda de segurança no saber local, transmitido pela tradição gastronômica inerente a cada cozinha,⁸ devido à quantidade excessiva de informações e das diversas linguagens utilizadas

TEMPO FUMO, TEMPO DINHEIRO

É [...] plantando o fumo não dá tempo para tudo (dona Júlia).*

Na pesquisa a campo, foram escutadas frases como essa de dona Júlia* como num disco arranhado, em que o mesmo estribilho se repete. Além de ser citada por praticamente todas as famílias visitadas,⁹ era repetida diversas vezes na mesma

⁸ Cozinha, aqui, refere-se à seletividade cultural do que, como e porque comer, englobando diversos elementos do cotidiano dos indivíduos, bem como suas histórias e percursos.

⁹ Dentre as 17 famílias visitadas, apenas duas não plantam fumo.

entrevista, como explicação para não produzir mais isso ou aquilo, não comer mais isso ou aquilo, ou ainda para justificar porque, apesar de mais gostoso quando assado no forno de barro, o pão passou a ser feito no forno elétrico.

É o que toma todo tempo, é domingo, é feriado, é [...] *[referindo-se ao período de colheita e secagem do fumo]* (*dona Nica*).

Aquele, a maioria já compra, do *doss* *[espécie de biscoito caseiro]* [...] Não te dá mais tempo, eles já vão comprando. Muitos dizem: “Ah, tem muito serviço no fumo, a gente compra”. Mas nós aqui, eu não sei, eu e a Sandra agora a gente tem aquele hábito, a gente faz (*dona Ingrid*).

O “tempo fumo” refere-se, na análise aqui desenvolvida, à falta de tempo ocasionada pela grande demanda de trabalho que a produção fumageira exige. O cultivo de fumo ocupa de nove a dez meses de trabalho, divididos em cinco fases: canteiro (semear, adubar, tratar, podar), lavoura (preparo do solo, transplante de mudas, adubação e tratamentos), capação ou desponta (quebra do botão floral e controle de brotos), colheita e cura (recolhimento manual das folhas, preparação das estufas e secagem) e classificação (separação das folhas de acordo com tamanho, cor, textura).

Geralmente em torno de seis, sete dias uma estufada, né, pra secar, né (*seu Rogério*).

Sempre à noite, meu marido chega e já tem que levantar, pra botar fogo de novo, pra não deixar cair a temperatura (*dona Júlia**).

Nos trechos de depoimentos acima reproduzidos, os interlocutores referem-se à fase de maior intensidade de trabalho, o período de colheita e secagem. Esse período dura em torno de três meses e acontece entre os meses de novembro e março, dependendo de quando a família iniciou a fase de canteiro, quanto fumo plantou e quantas colheitas serão executadas.

Aqui na propriedade muita coisa a gente já não produz mais, por falta de tempo e *[por]* que não dá mais dinheiro. Antigamente tudo tinha valor. Antigamente tudo era mais valorizado, agora é só, o mais valorizado é o fumo. Aqui a gente trabalhava com muitos animais. A gente tinha uma criação de porcos, que tinha uma época que a gente tinha mais de cem porcos, e vendia leite [...] a gente plantava muita batata doce pra vender (*dona Voni*).

É tudo por conta do fumo, que dava mais dinheiro, assim (*dona Nica*).

Cabe ressaltar que o período de colheita e secagem do fumo coincide com o período de plantio e colheita de outros cultivos, uma vez que compreende o fim da primavera e o verão.¹⁰ Assim, a escassez de tempo e a desvalorização dos produtos agropecuários atingiram também a produção para autoconsumo. Isso porque parte da produção *pro gasto* era também destinada à comercialização. Com a desvalorização comercial desses produtos e o pouco tempo para dedicar-se ao plantio meramente destinado ao autoabastecimento e, sobretudo, com o significativo aumento do poder aquisitivo advindo da produção fumageira, tornaram-se comuns, na região estudada, as compras em vendas ou mercados locais, para atender às necessidades alimentares da família. Com isso, houve significativa diminuição das variedades vegetais e animais produzidas, resultando em redução da base alimentar e maior presença de produtos industrializados à mesa das famílias.

É [...] sempre tinha cuca, né? [...] Agora é tudo comprado (*dona Iléia*).

Eu acho que não compensava mais, eu acho [...] que veio outras coisas que davam mais dinheiro [...] aqui em casa, pelo menos, eu acho que carneada não vai ter mais, linguiça também não, só vão comprar [...] (*dona Nica*).

Nas localidades estudadas, a produção voltada ao autoconsumo fora farta e os produtos processados variados. Entre os grãos, estavam o trigo, o milho branco (especial para a produção de farinha para pão), o café, o arroz e a soja (que agora começa novamente a ser cultivada, devido a seu elevado valor comercial); já nas criações, havia uma diversificada gama de aves, patos, marrecos, gansos, galinhas, pombas, codornas, além de suínos e gado bovino; no processamento de alimentos são citados as *Schmiers* de diversas frutas, conservas, linguiça, peito de ganso defumado, toucinho, banha, queijo,¹¹ manteiga, cucas e biscoitos.

Nem todos os alimentos acima citados desapareceram completamente das propriedades, mas, em geral, o que ocorre é a produção de um ou outro e o abandono da maioria, como na explicação dada por dona Júlia*, que abre a discussão

¹⁰ Na região sul, diferentemente de outras regiões do Brasil, devido às baixas temperaturas de outono-inverno, poucos cultivos são adequados a essa época do ano. Assim, o período de intensidade agrícola é o que compreende a primavera-verão.

¹¹ Quando os interlocutores mencionam queijo, referem-se a uma massa de leite não curada, que se assemelha a um requeijão mais firme, próximo a uma ricota, porém com sabor semelhante ao queijo curado. Em seu preparo eram utilizados o soro de leite que sobrara da preparação da manteiga, leite fresco e leite talhado. Dessa forma, essa espécie de queijo se constitui em um alimento diferenciado, entre *käSchmier*, requeijão e ricota.

deste item “É [...], *plantando o fumo não dá tempo para tudo*”. Entretanto, entre as famílias estudadas, não encontramos nenhuma que ainda produza algum dos seguintes alimentos: arroz, café, milho branco, peito de ganso defumado, queijo, toucinho, e trigo.

Dentre esses produtos, o que as pessoas mais lamentaram não ser mais produzido é o milho branco, grão antes destinado exclusivamente à produção de farinha para fazer pão, o *pão de milho branco*. Se alguns produtos deixaram de ser produzidos ou processados, não foi apenas pela escassez de tempo disponível, mas também em função da busca do *saudável*. Mas não foi o que aconteceu com o milho branco. Seu desaparecimento, conforme narrado pelos interlocutores, deve-se estritamente ao plantio de fumo. Trata-se de *um milho do cedo*, ocorrendo coincidência entre o período de sua semeadura e o de transplante das mudas de fumo do canteiro para a lavoura. Ainda, o milho precisa ser plantado manualmente, o que implica em grande necessidade de mão de obra. É ainda interessante destacar que, na região, havia diversos moinhos destinados à moagem de milho e trigo, hoje desativados.

É difícil [...] a farinha de milho não tem mais aqui. A minha vó fazia, mas era de milho branco, hoje só tem o amarelo. A gente plantava lavoura de *milho branco só para fazer farinha* [...] a gente plantava ainda à mão (dona Nica).

Woortmann (2007, p. 186) afirma ser “inegável que os hábitos e padrões alimentares sofrem mudanças no tempo e no espaço”. Mas explica que, ainda que essas mudanças sejam, de certa forma, constantes, elas não representam alterações radicais na tradição, mas sim adaptações à modernidade. A autora evidencia que, entre os camponeses teuto-brasileiros por ela estudados, essas mudanças são percebidas quando há a comparação entre o “sistema antigo” e o “sistema novo”, em que o antigo associa a “comida forte” ao trabalho e a “comida leve” ao descanso. Já no “sistema novo”, essas duas posições se invertem e, assim, a comida considerada forte passa a ocupar a mesa nos finais de semana, quando famílias buscam a tradição em restaurantes locais, enquanto que a comida tida como leve ocupa espaço em dia de semana, dia de trabalho, agora também mais leve, devido às mudanças no sistema de trabalho e às inovações tecnológicas.

Essas mudanças caracterizam o período de transição de um modo de fazer e viver para outro e, algumas vezes, servem de base para conformar transformações no modo de comer e ver o mundo. Neste sentido, cabe ressaltar que o termo transformação como aqui empregado não é estanque e abrange um espaço tempo

variável, sendo constituído por mudanças em processo e por transformações já consolidadas.

Já na região do presente estudo, é perceptível que o modelo antigo, em que era produzido *de tudo um pouco* para o abastecimento da família e alguns cultivos e criações destinados à comercialização, foi substituído pelo novo modelo, de maior monetarização (trazida pela produção de fumo), capaz de suprir as demandas alimentares da família através de aquisição de alimentos, em vendas locais ou em mercados na cidade.

Acho que é o serviço, cada vez mais serviço, é que, eu vendo assim, é o fumo que ocupa muito e acho que tá deixando [...] a gente deixa de [...] se não é enroladinho [*salsicha enrolada em massa de pastel industrializada e frita*], né, é mais rápido. A linguiça tu tem que carnear, tem que moer, tem que [...] (*dona Márcia*)

Semana passada eles tinham que trazer merenda e eles não queriam levar pão e linguiça, eu disse: “Levem! Porque é comida caseira e é saúde! E se vocês compram salgadinho, uma coisa na venda e comem, isso é porcaria!” (*dona Elí*).

Aí eu compro [*Schmier*] de morango ou de cana-de-açúcar [...] então a gente deixa o leite pra ele [*filho*], assim já são seis pacotes [*caixinhas*], assim por semana [*que são comprados*], de leite [...] (*dona Tecla*).

Todavia, vale destacar a tensão que se forma diante deste novo modelo. Se, por um lado, os alimentos são comprados para atender às necessidades de praticidade e rapidez exigidas pela absorção da força de trabalho da família no fumo, por outro, existe uma preocupação em comer de forma mais *saudável*. Interessante que, dessa maneira, surge um paradoxo, semelhante ao observável entre consumidores urbanos, como relatado por Menasche (2010) em referência a moradores de Porto Alegre e suas percepções em relação à comida e ao rural. Da mesma forma que as famílias rurais aqui analisadas, os consumidores ouvidos por Menasche (2010) demonstram insatisfação e desconfiança diante da comida industrializada e valoram positivamente a comida de origem conhecida, ou seja, a comida produzida na zona rural. Adjetivos como *natural* e *saudável* apareceram nos dois grupos; no entanto, embora reconheçam que possa não fazer bem à saúde, dada a necessidade de otimizar o tempo de trabalho, abastecem suas despensas com esse tipo de alimentos.

O alimento *natural* não seria apenas considerado o de melhor gosto. Em oposição ao alimento industrializado, seria apontado como *puro* e, dessa forma, *saudável* (Menasche, 2010, p. 205).

A economia de tempo certamente não é a única motivação para ter na despesa uma grande quantidade de alimentos vindos de fora da propriedade, diversos estudos (Fischler, 1995; Barbosa, 2009; Menasche, 2010) aprofundam essa temática. No entanto, para a análise aqui proposta, o cruzamento entre o aumento da produção de fumo e correspondente poder aquisitivo e a diminuição da produção para autoconsumo, nos deteremos na aquisição de gêneros alimentícios originários de fora da propriedade sob o ponto de vista da praticidade.

Os estudos de Woortmann (2007) e de Wagner, Marques e Menasche (2007) junto a camponeses de origem alemã e italiana do sul do Brasil, assim como a presente pesquisa, indicam a redução da produção para autoconsumo, tanto no que diz respeito aos cultivos e criações como no que se refere ao processamento de alimentos. Assim, se o fumo aumentou o poder aquisitivo, ele também diminuiu o tempo dedicado à produção voltada ao autoconsumo. No entanto, mesmo entre as famílias rurais para quem a maior parte dos alimentos advém do mercado, há a valorização daquilo que é produzido na propriedade e na casa, como referência de sabor, de saúde e de confiança.

[...] pro meu sentir, eu gosto mais do que a gente cria aqui mesmo. *Ali eu sei com que que a gente trata*, as outras de granja, é, eu acho assim muito tratamento, muito [...] um animal, novo assim, ele pega ração, ele tem que, ele tem que crescer dentro dos quarenta e cinco, cinquenta dias, ele tem que tá grande, aí ele é abatido. Aí eu acho que a gente consome aquela carne depois [...] a gente [...] aquele tratamento, *aquilo tá dentro do frango ainda, a gente absorve aquilo também*. Eu acho que pra mim é melhor esses, esses aí [*se referindo às galinhas caipiras que foram carneadas e estão sendo depenadas durante a conversa*] (*seu Nildo*).

A fala do seu Nildo, em especial o trecho em que afirma que *aquilo tá dentro do frango ainda, a gente absorve aquilo também*, parece ilustrar o que Fischler (1995) denominou “princípio da incorporação”, movimento através do qual o alimento transpassa a fronteira entre o mundo e nosso corpo, constituindo o que somos, tanto no plano biológico como no simbólico. A ressalva de seu Nildo em comer apenas o que ele conhece, *ali eu sei com que que a gente trata*, garante não só a segurança de sua vida e de sua saúde como também fortalece sua identidade, pois, ainda segundo Fischler (1995), ao não se saber o que se come, estão em risco a saúde e a vida, assim como a identidade.

COM O “F” DE FRUTA, DE FESTA, DE FELICIDADE, NÃO SE ESCREVE SAUDÁVEL

Outra dimensão a ser considerada na construção do *saudável* e nas transformações no comer é acessada, na pesquisa, a partir das percepções das crianças sobre os alimentos. Pode-se pensar que as transformações no comer, que, como referido anteriormente, ocorrem no tempo e no espaço, encontram solo fértil na infância, uma vez que os valores do grupo estão, então, em processo intenso de socialização. Afinal, como ensina Mintz (2001),

Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro.

A partir das entrevistas, pode-se perceber que as transformações no *tempo* são mais facilmente elencadas, sendo recorrentes as referências à alimentação de antigamente, como era há um *tempo* atrás. Mas raras vezes é descrito como era o *espaço* referente à alimentação no tempo referido. Para ilustrar, vale lembrar do narrado no bloco anterior – que *hoje em dia* (tempo), não se faz mais pão de milho branco porque não se tem mais a farinha de milho branco: nas entrevistas, jamais foi descrito como era o espaço onde se plantava o milho branco.

Chamamos a atenção para essa discussão porque observamos que, no olhar das crianças, as referências a tempo e espaço são pensadas de forma inversa: das crianças, pouco se houve falar de tempo e muito de espaço. Assim, ao falarem de comidas, as crianças as relacionam a espaços: comida de festa, comida da escola, comida da venda, comida do supermercado, comida de casa. Ainda, por absorverem mais facilmente as novidades percebidas nos diferentes espaços, as crianças parecem ser capazes de amplificar a mobilidade material e simbólica entre eles.

É a partir dessa perspectiva que aportamos à discussão aqui proposta o olhar das crianças referente ao *saudável*. E para esse fim serão utilizadas as informações captadas em sala de aula, através da dinâmica intitulada “monte seu prato”.

A atividade foi realizada com as crianças da turma do pré-escolar, situadas na faixa etária entre cinco e seis anos de idade. Elas foram convidadas a montar dois pratos de refeição, utilizando colagem de imagens recortadas de revistas, encartes publicitários e imagens impressas de diversos alimentos (biscoitos, carnes, doces,

frango, frutas, geleias, grãos, iogurte, maionese, manteiga, mortadela, pães, peixe, queijo, refrigerantes, salgadinhos, sucos, verduras, entre outros). O primeiro prato a ser montado tinha como título “comida boa e gostosa”, enquanto que o segundo foi denominado “comida *saudável*, boa para a saúde” (conforme Figura 3). Além de alocarem figuras em cada prato, as crianças foram também convidadas a imaginar em que refeição aquele prato teria sido servido e caracterizá-lo, atribuindo adjetivos (Figura 3).¹²

Entre os objetivos dessa dinâmica estava a apreensão de como as crianças classificam a comida e como constroem a noção de *saudável*. Mas, para além das respostas a nossos questionamentos, outras informações surgiram, trazendo luz à temática (Figura 4).

O primeiro prato que as crianças¹³ foram convidadas a elaborar através da colagem de figuras foi o prato de *comida boa, comida gostosa*. Ao acompanhar a execução da tarefa, as primeiras surpresas se apresentaram. Ainda que entre as figuras houvesse uma grande quantidade de imagens de encartes de supermercado com chocolates, salgadinhos, balas, bombons, refrigerantes, etc., habitualmente não considerados pelas recomendações de órgãos da saúde como alimentos ideais, mas notadamente atraentes para crianças, as crianças procuravam e rapidamente reuniam um bom número de figuras de frutas.

Inicialmente, poderíamos interpretar que as crianças desejassem, de alguma maneira, demonstrar saber comer *bem*, comer *saudável*. A partir daí, nos indagamos: se para o prato de comida gostosa as crianças praticamente não colocaram alimentos do grupo tido como restrito, então como será elaborado o próximo prato, aí sim, um prato de alimentos por elas considerados *saudáveis*?

Mas antes de relatar o que então se deu, observemos um pouco mais as imagens apresentadas na Figura 4, escolhidas de forma a representar o conjunto do trabalho. Além de compor seu prato de comida, também foi solicitado às crianças informar em que momento o prato teria sido servido e, ainda, que lhe fosse atribu-

¹² Como no pré-escolar as crianças ainda não são alfabetizadas, a ordem da tarefa era explicada por mim, com auxílio da professora da turma e de uma colega de equipe de pesquisa, que também estava realizando pesquisa a campo na região. Da mesma forma, as respostas sobre quando teria sido servido aquele prato e suas características eram fornecidas oralmente pelas crianças e, na sequência, escritas na folha, por uma de nós.

¹³ Para facilitar o desenvolvimento da dinâmica e a distribuição do material, a turma, composta por quinze crianças, foi dividida em quatro grupos. Cada grupo recebeu um conjunto igual de figuras e cada criança do grupo recebeu uma folha com o prato vazio para, individualmente, realizar a colagem das figuras.

ída uma qualidade “comida gostosa é...”. Entre as respostas para essa pergunta, as palavras *feira* ou *aniversário* foram citadas diversas vezes, o que faz pensar que um prato com uma boa variedade e quantidade de frutas traz à lembrança momentos de alegria e lazer. Aliás, as palavras *alegre* e *feira* também foram utilizadas para qualificar este prato de comida. As respostas *comida de restaurante* e *comida brasileira* para a questão “comida gostosa é...” remetem à noção de que frutas são consideradas alimentos exógenos à localidade e, talvez por isso, tão apreciadas.

Essa mesma ideia é trazida por dona Nilva, ao comentar a alimentação do filho, e por dona Júlia*, ao contar sobre as *coisas diferentes* que se comem no Natal,

Antes não era assim, salgadinhos, banana, maçã, iogurte, eu não sei todos, mas o Eliezer, sim. Iogurte, maçã, banana, tu come muito!? [*afirma, perguntando ao filho*] (*dona Nilva*).

É, é mais frutas assim. Isso a gente não costumava de comprar, não ia na cidade muito, assim (*dona Júlia**).

Podemos supor que, para o grupo estudado, frutas são classificadas como supérfluas, por isso aparecerem ao lado de salgadinhos: são tidas pelo senso comum como *bobagens* e também estão listadas entre as coisas que vêm da cidade. Talvez isso explique a predisposição dessas crianças em comer frutas, uma vez que,

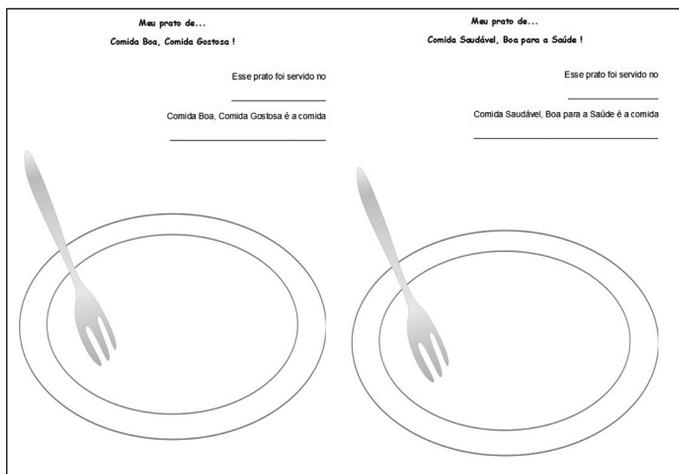


Figura 3. Pratos para desenvolvimento da dinâmica.
Fonte: Raquel Rau.



Figura 4. Pratos de comida boa, comida gostosa.
Fonte: Raquel Rau.

contrariando o comportamento identificado em diversos estudos – como os de Costa, Vasconcelos, Corso (2012) e de Farias Junior e Osorio (2005), realizados respectivamente junto a escolares de Santa Catarina e a crianças menores de cinco anos de Pernambuco –, que apontam como características a baixa ingestão de frutas e avidez por guloseimas.

[...] Mas as festas de comunidade aqui, tanto faz, seja a época que for, as festas de comunidade é aquele, aquelas coisas tradicionais. É, é cachorro-quente, é pastel, é enroladinho [...] Mocotó [*complementa a sogra*] Mocotó eles fazem pra vender, é verdade. O churrasquinho! É isso, basicamente. E seja qualquer época do ano, as festas de comunidade tem isso daí. E refrigerante, cerveja, e os doces assim, esses doces de comprar no supermercado, comprar na venda, né, chocolate, bala, bombom, isso aí né [...] E *salada de fruta* no copo (*dona Leonice*).

Pastel, bolo, *salada de fruta*, doce [...] Se é almoço, aí é *buffet*, churrasco com *buffet*, aí é tudo que tem de comida (*dona Nica*).

Dona Leonice e dona Nica, ao descreverem o cardápio das festas de comunidade,¹⁴ nos dão algumas pistas de porque as crianças classificam as frutas como comida de festa, comida que remete à alegria. Da mesma forma, dona Cleci e dona Nilva, ao descreverem a comida de domingo, colocam as frutas em lugar de destaque, ao lado das sobremesas, para recepcionar as visitas:

Não é muita coisa, pro domingo. Assim, às vezes a gente faz um doce, assim, um arroz doce, uma *salada de frutas* (*dona Cleci*).

Aí nós temos mais coisas, muitas frutas, churrasco. Se a gente tá em casa, tem visita, aí a gente se arruma, tudo bem direitinho (*dona Nilva*).

As frutas também são mencionadas como presença de destaque nas duas festas mais importantes para esses agricultores, a festa de casamento e a festa de confirmação.¹⁵ É o que evidenciam os trechos de depoimentos reproduzidos abaixo:

¹⁴ Cada comunidade costuma realizar anualmente uma festa, em que ocorrem torneios de futebol, música, dança, comida e bebida. Nessas festas, a comida e bebida servidas são, geralmente, as mesmas e desassociadas das comidas cotidianas locais.

¹⁵ Cabe destacar que a confissão religiosa predominante nas localidades estudadas é a Luterana. Entre os luteranos, a confirmação marca o final da infância e início da juventude, realizando-se em torno

Tem o *buffet* [...] Tem o churrasco e tem a sopa e tem muita coisa de fruta, ainda (*dona Vali*).

A Gabriela, foi bem simples. Na comida também tinha um monte de variedades, verdura, assim. Verdura, e coisa, e frutas (*dona Andréia*).

Essa mesma relação estabelecida pelas crianças, entre frutas e festa (alegria, aniversário), pode também ser percebida no refeitório da escola, no momento em que é consumida a merenda escolar. Nos dias em que o cardápio é composto por frutas, não sobra nada sobre as mesas, quaisquer que sejam as frutas.

Ao observar a montagem do prato seguinte, o de “*comida saudável, boa para a saúde*”, novas surpresas se apresentariam, como se pode notar nos exemplos¹⁶ selecionados na Figura 5.

Podemos observar que, ainda que na segunda etapa da atividade tenha sido solicitado às crianças que montassem um prato de alimentos *saudáveis*, as frutas desapareceram – em um único prato, há uma penca de banana. Chama também atenção as palavras empregadas para qualificar esses pratos: comida *saudável* é comida *salgada, comprada*. Realmente, ao observar os pratos, percebemos que os alimentos classificados como saudáveis são, à exceção da banana e do achocolatado, alimentos salgados e comprados.

Essas categorias são confirmadas no depoimento de uma interlocutora da pesquisa:

Coolesterol, pelo excesso que já comeram de salgadinho. O pai achando que estava muito bom, está dando salgadinho, achando que era uma coisa salgada, errado era dar coisa doce, dar chocolate, bala, pirulito, *o salgado que era bom*, quase mataram os filhos, né?! [...] Dois alunos nossos, lá de famílias bem distantes que tiveram problemas assim, de uma anemia profunda. Depois a mãe me disse assim: “eu achava grande coisa que eu estava fazendo, dando refri, refrigerante, uma coisa comprada, porque achava que era tratada, em vez de água da torneira” (*dona Leonice*).

Assim, ao examinar com um pouco mais de atenção esses pratos, temos que doces são tidos pelo grupo estudado como alimentos que fazem mal à saúde, daí seu inverso – os salgados – ser tomado como *saudável*.

dos quatorze anos.

¹⁶ Os exemplos foram escolhidos seguindo a ideia de representatividade do conjunto.

<p>Esse prato foi servido no _____</p> <p>Comida Saudável, Boa para a Saúde é a comida <u>Bom</u></p> 	<p>Esse prato foi servido no <u>almooço</u></p> <p>Comida Saudável, Boa para a Saúde é a comida <u>salgada</u></p> 
<p>Esse prato foi servido no <u>almooço</u></p> <p>Comida Saudável, Boa para a Saúde é a comida <u>comprada</u></p> 	<p>Esse prato foi servido no <u>jantar</u></p> <p>Comida Saudável, Boa para a Saúde é a comida <u>salgada</u></p> 
<p>Esse prato foi servido no <u>jantar</u></p> <p>Comida Saudável, Boa para a Saúde é a comida <u>Gostosa</u></p> 	<p>Esse prato foi servido no <u>almooço</u></p> <p>Comida Saudável, Boa para a Saúde é a comida <u>boa</u></p> 

Figura 5. Pratos de “comida saudável, boa para a saúde”.
Fonte: Raquel Rau.

Desse modo, a partir das percepções do comer dessas crianças, podemos perceber duas tendências. Por um lado, se o alimento salgado – ainda que salgadinhos industrializados, que por conterem altos teores de sódio, gorduras, conservantes e outros aditivos químicos e, por isso, serem potencialmente prejudiciais à saúde – compõe o *prato de comida saudável, comida boa para a saúde*, a “cacofonia alimentar”, identificada por Fischler (1995), gerada pelo excesso de informação, realiza-se também entre as crianças. Por outro lado, há uma estreita relação entre o gosto dos adultos e o gosto das crianças, suas representações e o modo como constroem o mundo, pois como também aponta Fischler (1995), o modo como comemos ordena o modo como nos apropriamos do mundo.

Outro elemento que merece menção é o fato do adjetivo *comprado* ser usado para qualificar o *prato de comida saudável, comida boa para a saúde*, valorando positivamente os produtos alimentares vindos de fora da propriedade, em acordo com o que foi observado à mesa dessas famílias: a cebola da horta *engrossando* o extrato de tomate industrial, o caldo de galinha em cubo dando sabor à sopa caseira, a margarina besuntando o pão feito no forno de barro.

Nas várias situações, o que notamos é, por parte das crianças, um olhar para a comida bastante semelhante àquele de seus pares – familiares e amigos –, mas com um espaço para adaptações e reinvenções. Um caso que ilustra isso é como as crianças, diferentemente dos adultos, lançam seu olhar para o feijão, ressignificando-o. Durante a dinâmica realizada em sala de aula, na construção dos pratos, o feijão compôs tanto o prato de comida gostosa como o prato de comida *saudável* e foi o único alimento que motivou, entre as crianças, disputa pelas figuras que o representavam. Para cada grupo de quatro crianças, fora distribuído um conjunto de figuras, contendo dois exemplares de cada alimento. A procura por feijão gerou certa competição entre as crianças, evidenciando a vontade que a maioria delas teve de colocar esse alimento em seu prato. Entretanto, entre as famílias estudadas, o feijão é considerado comida de dia de semana, dia de trabalho, sendo inconcebível servi-lo em domingos, festas ou para visitas. Dessa forma, o feijão não combinaria com comida gostosa, por não ser classificável como comida de final de semana ou comida de festa.

Aqui, podemos retomar a análise de Woortmann (2007, p. 186), quando afirma ser “inegável que os hábitos e padrões alimentares sofrem mudanças no tempo e no espaço” e compreender que essas mudanças e reinvenções de uso acontecem devido a fatores externos, como os já mencionados, mas que também podem surgir da diferença geracional. No caso citado, é a capacidade de adaptação e reinvenção das crianças que permite um novo olhar para o feijão e, assim, a possibilidade de

lhe atribuir novos significados, como, por exemplo, dia de festa e não só dia de trabalho, como citado pelos adultos.

Como um convite à reflexão, buscamos, neste trabalho, apresentar algumas das tensões entre o comer com sabor e o comer *saudável*, entre comer o que é valorizado positivamente e comer o que é prático, e seus significados para as famílias rurais estudadas. Esse convite sugere que o assunto não se encerra aqui e instiga a continuar o exame de como a busca pelo saudável vem alterando o modo de comer e também de entender o mundo.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, Lívia. Tendências da alimentação contemporânea. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). *Juventude, Consumo & Educação 2*. Porto Alegre: ESPM, 2009.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, 17 jun. 2009(a). Seção 1, ed.113. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm> Acesso em: 10 nov. 2011.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução nº 38 de 16 de julho de 2009. *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*, Poder Executivo, Brasília, 17 jul. 2009(b). Seção 1, ed. 135. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/3341>> Acesso em: 10 nov. 2011.

COSTA, Larissa da Cunha Feio; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; CORSO, Arlete Catarina Tittoni. Fatores associados ao consumo adequado de frutas e hortaliças em escolares de Santa Catarina, Brasil. *Caderno de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 28, n. 6, p. 1133-1142, 2012.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, 1987.

FARIAS JUNIOR, Gilvo de; OSORIO, Mônica Maria. Padrão alimentar de crianças menores de cinco anos. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 6, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000600010&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 31 jul. 2013.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoros: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FONSECA, Claudia. O anonimato no texto antropológico: dilemas éticos e políticos da etnografia feita em casa. *Teoria e Cultura*, Juiz de Fora, v.2, n.1-2, 2008.

GRANZOW, Klaus. *Pomeranos sob o Cruzeiro do Sul* – colonos alemães no Brasil. Vitória: Arquivo Público do Estado do Espírito Santo, Brasil, 2009.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, Campinas, v. 3, n. 2, 2010.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

RAMOS, Mariana Oliveira. *A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquine (RS)*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

WAGNER, Saionara Araújo; MARQUES, Flávia Charão; MENASCHE, Renata. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WILLE, Leopoldo. *Pomeranos no Sul do Rio Grande do Sul: trajetórias – mitos – cultura*. Canoas: Ulbra, 2011.

WOORTMANN, Ellen F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Org.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Série Antropologia*, Brasília, v. 50, 1985.