

# CEARÁ ORGANIC FOOD FESTIVAL

## *Culinária de mães do sertão central do Ceará: Estudo de caso*

Juliana Vale Ferreira (UERJ)

Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho (INJC/UFRJ)

### **Introdução:**

A palavra culinária vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Diz respeito à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura. Trata-se de um fenômeno estritamente cultural que diferencia o homem dos demais animais (DIEZ-GARCIA & CASTRO, 2011). Para a antropologia estruturalista, trata-se de uma manifestação que, tal como outros domínios culturais, como a linguagem e a arte, expressa inconscientemente a estrutura de uma dada sociedade (LÉVISTRAUSS, 1991).

O ambiente familiar é o espaço estruturante e estruturado de práticas alimentares. Seu cotidiano pode ser visto como um espaço relativamente autônomo, um microcosmo dotado de suas próprias leis, no entanto, jamais escapa às imposições do macrocosmo. As regras, rotinas e rituais pertinentes à preparação dos alimentos para os bebês são práticas e expressão dos conjuntos de disposições (*habitus*) estruturadas pela criança e família no seu microcosmo na disputa de forças com o seu macrocosmo (BOURDIEU, 2003).

Os dois primeiros anos de vida de uma criança são caracterizados por rápido crescimento e desenvolvimento e reflete as condições da vida intrauterina e de fatores ambientais, dentre os quais se destaca o estado nutricional. Dessa forma, alterações de crescimento nesse período têm como causa mais provável o déficit nutricional no qual é difícil de ser revertido após os dois anos; a alimentação dessa fase, portanto, tem repercussões ao longo de toda a vida do indivíduo (DIAS, 2010).

### **Problema de pesquisa:**

É desafiante compreender os saberes compartilhados nas famílias com mães de filhos menores de dois anos. Muitas mensagens que passam de geração para geração e se consolidam na cultura local passam despercebidas por serem vistas como naturais no cotidiano dos grupos sociais. Considerando o fato de famílias viverem em ambiente de insegurança alimentar, as questões econômicas não dão conta para entender as motivações que conduzem na aquisição de preparação das refeições das crianças, é preciso entender que fatores sócio culturais influenciam nas preparações culinárias.

# CEARÁ ORGANIC FOOD FESTIVAL

## **Objetivo:**

Conhecer as preparações culinárias oferecidas às crianças menores de dois anos e quais os sentidos construídos por seus familiares.

## **Metodologia:**

Trata-se de um ensaio de campo para compor uma tese de doutorado, a partir do estudo de caso do relato da avó de uma criança menor de dois anos. A abordagem foi feita em uma creche administrada por uma comunidade religiosa da Igreja Católica em Quixadá-CE, que assiste famílias em situação de vulnerabilidade social. O relato foi gravado, transcrito e analisado a partir do referencial teórico, usando a técnica de memória oral, a partir da narrativa de uma única história, onde uma única entrevista pode ser usada para transmitir a história de uma classe ou comunidade inteira, ou tornar-se um fio em torno do qual reconstruir uma série altamente complexa de eventos (THOMPSON 2000).

## **Principais resultados:**

O município de Quixadá pertence à macrorregião do Sertão Central do Ceará, considerado de porte médio com 87.116 habitantes e apresenta fortes restrições do clima semi-árido para a exploração agrícola e mesmo para a pecuária, uma situação peculiar e bastante complexa em relação à economia.

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

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

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

Na preparação citada, mocotó (feita com o tutano do boi acrescentando temperos como alho e cebola), percebe-se a acessibilidade diante da adversidade econômica em obter alimentos mais convencionais a infância, no caso do leite de vaca ou fórmula. No

# CEARÁ ORGANIC FOOD FESTIVAL

entanto, a avó expressa ideia do alimento como forte e necessário para toda a família inclusive a criança menor de 2 anos.

Observa-se que a memória afetiva dessa relação com a preparação é transmitida para as gerações posteriores. A avó entende que a preparação é, pelos mesmos motivos de outrora, de baixo custo e de bom valor nutricional.

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

Quando questionada sobre o que são “besteiras” a avó cita alimentos ultraprocessados, onde comumente são utilizados na infância com a imagem de que são aqueles que a criança precisa. Vemos o jogo de força entre os alimentos industrializado vinculados na maioria das vezes pelo efeito produzido pelo marketing, e a preparação é tradição cultural daquele povo e símbolo de alimentos que são fortes para combater doenças. É importante resaltar que, embora o observador esteja impregnado da cultura global sobre alimentação saudável, não houve nenhum tipo de indução na resposta da entrevistada.

*“Danone... deve ter vitamina, mas não o suficiente, e às vezes tem um deles que dá ‘fartir’ (falta de apetite)... essas comidas que não presta pra nada... Nissin Miojo... pra mim não tem sustância não! Foi assim que eu criei meus filhos! E quando eu não tinha eu pedia nas casas... aí dizia... ‘só tem caldo de feijão e é de dois dias’... eu dizia ‘não tem nada não pode me dar’... meus filhos nunca teve anemia!”*

Por fim, as preparações culinárias que resultam da combinação e preparo de alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, um meio de comunicação, a construção e manutenção da memória e estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, defendido pelo Guia Alimentar da População Brasileira corroborando para demais políticas públicas de promoção da saúde e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).



## REFERÊNCIAS

1. BARACUHY Mr. Análise do Discurso e Mídia: nas trilhas da identidade nordestina. Veredas On Line. Linguística/UFJF, 2, 167-177, 2010.
2. BOURDIEU P. Os usos sociais da Ciência, por uma sociologia clínica do campo científico. Editora UNESP, 2003.
3. DOUGLAS M. Les structures du culinaire. In: Communications, La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, 31, 145-170, 1979. Disponível em: <[http://www.persee.fr/doc/comm\\_0588-8018\\_1979\\_num\\_31\\_1\\_1475](http://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1475)>.
4. DIAS MCAP, Freire LMS, Franceschini SCC, Recomendações para alimentação complementar de crianças menores de dois anos. Revista de Nutrição, 23(3) 475-486, 2010.
5. 2010.
6. DIEZ-GARCIA RW, CASTRO IRR. A culinária como objeto de estudo e intervenção no campo da alimentação e nutrição. Ciência e Saúde Coletiva. 16(1). 91-98, 2011.
7. THOMPSON P, The Voice of the Past - Oral History. Oxford Universit Press. 3o.ed 269-274, 2000.