

Glaucia Figueiredo Justo<sup>1</sup>  
Gabriela Callo Quinte<sup>1</sup>  
Maria del Carmen Bisi Molina<sup>2</sup>  
Nágela Valadão Cade<sup>2</sup>

**Food habits between schoolchildren mothers of a Brazilian rural area: an observational study**

## **| Hábitos alimentares entre mães de escolares residentes em um município rural do Espírito Santo: um estudo observacional**

**ABSTRACT** | *Introduction: Eating habits involve what is present in our daily diet, which is part of our food culture. Thus, understanding the study of nutrition as an isolated or a closed system of knowledge has been criticized over the time and rethought in order to understand the determinants in food habits and culture. Objective: to recognize aspects of feeding in a rural community, whose social formation and cultural setting are specific and peculiar. Methods: Focus group and 24 hours recall were used in a group of schoolchildren mothers from Santa Maria de Jetibá, ES, Brasil to obtain information about food. Results: It was observed that work routine is closely related to diet, preparations are made according to family preference and availability of food. During the celebrations it's offered typical preparations of the Pomeranian culture. Conclusions: We conclude therefore that alimentation permeates all relationships in human societies always present in social and cultural dimension, and the act of feeding, being as a collective action depends not only on biological questions.*

**Keywords** | *Food habits; Women; Maternal behavior; Rural populations.*

**RESUMO** | *Introdução: Os hábitos alimentares englobam aquilo que está presente na nossa alimentação diária, que faz parte da nossa cultura alimentar. Dessa maneira, entender os estudos sobre a nutrição como algo isolado ou um sistema fechado de conhecimentos tem sido, ao longo do tempo, criticado e repensado no sentido de compreender os determinantes envolvidos com os hábitos alimentares e, dentre eles, está a cultura. Objetivo: Conhecer os aspectos da alimentação de uma comunidade rural cuja formação social e configuração cultural são específicas e peculiares. Métodos: Foi utilizado recordatório de 24 horas e realizado o grupo focal com mães de escolares do município de Santa Maria de Jetibá/ ES, para obtenção das informações a respeito da alimentação. Resultados: Observou-se que a rotina de trabalho está estreitamente relacionada com a alimentação. As refeições são feitas de acordo com a preferência e escolhas da família, assim como da disponibilidade dos alimentos. Durante as celebrações, são oferecidas preparações típicas da cultura pomerana. Conclusão: A comensalidade permeia todas as relações nas sociedades humanas, presente sempre numa dimensão social e cultural. O ato de se alimentar é uma ação coletiva que não depende apenas de questões biológicas.*

**Palavras-chave** | *Hábitos alimentares; Mulheres; Comportamento materno; População rural.*

<sup>1</sup>Mestre em Saúde Coletiva, Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva-UFES, Vitória, ES.

<sup>2</sup>Professora Doutora do Curso de Pós-Graduação em Saúde Coletiva-UFES, Vitória-ES.

## INTRODUÇÃO |

Na década de 70, antropólogos pesquisaram a alimentação, interessando-se pelo modo de vida das classes populares, incluindo a cultura na qual estavam inseridos. Nos anos 80, o interesse a respeito dos hábitos alimentares foi muito residual, embora o assunto tivesse se articulado aos estudos das representações do corpo, saúde e doença ou das representações de saúde e doença. Já na década de 90, houve tentativas, ainda que tímidas, de um diálogo mais amplo entre a ciência da nutrição e as ciências sociais (Psicologia, Antropologia e Sociologia), por meio da convocação do debate multidisciplinar, em mesas-redondas e grupos de especialistas em nutrição<sup>1</sup>.

Dessa maneira, entender os estudos sobre a nutrição como algo isolado ou um sistema fechado de conhecimentos tem sido, ao longo do tempo, criticado e repensado no sentido de compreender os determinantes envolvidos com os hábitos alimentares e, dentre eles, está a cultura<sup>12</sup>.

Nesse sentido, os estudos da alimentação e nutrição buscam compreender a relação entre a nutrição, a Sociologia e a cultura para, assim, melhor contextualizar a temática. García destaca o caráter interdisciplinar do hábito alimentar ao falar sobre a diversidade dos sistemas alimentares, das pressões sobre as escolhas alimentares, das mediações socioculturais, de práticas alimentares constituídas e reconstituídas, da aceitação de um alimento como comestível para uma sociedade e não comestível para outra, do impacto sobre a saúde das várias composições alimentares estabelecidas por diferentes culinárias e de como as tecnologias podem transformar a cadeia alimentar<sup>5</sup>.

Segundo Santos, qualquer que seja o aspecto da alimentação assumido, ele estará relacionado com outros aspectos, o que leva, inevitavelmente, a integrar os conhecimentos biológicos e sociais<sup>15</sup>. Isso porque se percebeu que a comida não é somente ingerida, mas também olhada, pensada e sentida. A comida possui um significado simbólico, possui algo mais que nutrientes. Ela não é apenas o combustível, as proteínas, os carboidratos, os lipídeos, as vitaminas e minerais, ela se apresenta também como fonte de informações preciosas. Por meio dela, podemos identificar sociedades, culturas, religiões, estilos de vida, classes sociais, acontecimentos ou épocas. A alimentação é um ato nutricional, enquanto comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações<sup>15</sup>.

Não se trata de hierarquizar a importância de diferentes conhecimentos e ciências (nutricionais, biológicas, humanas, sociais), mas de conceber a alimentação e a nutrição como

temas a serem inseridos no contexto de outros saberes e como produto da interação de componentes biológicos, ecológicos e socioculturais<sup>13</sup>. Dentro dessas e de outras questões, o tema da alimentação e nutrição expressa a necessidade de conjugar diferentes áreas de conhecimento para sua compreensão.

A comida e a alimentação são temas que estão sendo inseridos, cada vez mais em larga escala, no contexto de outros saberes e têm sido usados para traçar objetos de estudo com problemáticas e metodologias que atravessam diferentes áreas do conhecimento, ciências biológicas, ciências humanas e sociais<sup>13</sup>.

Em contato com uma comunidade rural, sentiu-se necessidade de conhecer os aspectos da cultura alimentar, dos costumes e dos principais hábitos alimentares dessa comunidade. A comunidade onde foi desenvolvido este estudo, além de rural, é constituída por descendentes de pomeranos com uma cultura e história bem particular, podendo fornecer importantes contribuições sobre cultura e alimentação.

Este trabalho teve como objetivo conhecer, à luz do contexto sociocultural, os hábitos alimentares de mães de crianças de sete a dez anos residentes em zona rural do município de colonização pomerana, dentro do seu contexto social.

A questão norteadora deste trabalho é conhecer os aspectos da alimentação nessa comunidade, cuja formação social e configuração cultural são tão específicas e peculiares.

## MÉTODOS |

Trata-se de um estudo observacional de abordagem qualitativa, focalizado na construção sociocultural da alimentação. Utilizou-se a metodologia do grupo focal que buscou investigar o estilo de vida das mães, mulheres responsáveis pela elaboração das refeições, e assim obter informações na prática investigativa da alimentação. Segundo Kind, os grupos focais utilizam a interação grupal para produzir dados e *insights* que seriam dificilmente conseguidos fora do grupo<sup>8</sup>. É uma técnica de investigação que tem como objetivo coletar, a partir do diálogo do grupo e do debate, informações acerca de um tema específico e obter informações peculiares de um grupo em relação às crenças, atitudes e percepções<sup>11</sup>. As informações levam em conta o processo do grupo, tomados como maior do que a soma das opiniões, sentimentos e pontos de vista individuais.

Foi realizado, também, um recordatório alimentar de 24

horas<sup>3</sup>, instrumento que possibilita descrever a ingestão alimentar nas últimas 24 horas, sem promover alteração na dieta habitual, assim como obter informações sobre a hora do consumo e outros detalhes.

### **Espaço da pesquisa**

O estudo foi realizado na região rural do município de Santa Maria de Jetibá, Estado do Espírito Santo. Esse município foi colonizado principalmente por pomeranos descendentes da região da Pomerânia (atualmente 30% Alemanha e 70% Polônia), que emigraram da Europa para o Brasil, em torno de 1850, período este de guerras e de extrema pobreza na Europa<sup>14</sup>. Os primeiros pomeranos chegaram ao Espírito Santo em 1847 e se instalaram na região montanhosa, principalmente nos atuais municípios de Santa Leopoldina, Santa Maria de Jetibá e Vila Pavão. Em terras capixabas, eles tentaram preservar sua cultura ao máximo, especialmente seu idioma e sua culinária. Atualmente, comunicam-se em português, porém a língua pomerana ainda é muito falada e ensinada nas escolas municipais de ensino fundamental, tanto na zona rural como na urbana, e essa é uma das expressões mais claras da preservação da cultura<sup>6</sup>.

### **Sujeitos sociais**

Formou-se um grupo composto por oito mulheres, mães de alunos matriculados na Escola Pluridocente Alcides Pimentel, no ano de 2009. O convite para participação foi entregue a todas as 30 crianças de sete a dez anos, regularmente matriculadas, com uma semana de antecedência da data marcada para o grupo. Os critérios de inclusão para as mães participantes foram; ter filho entre sete e dez anos matriculados naquela escola e apresentar Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) assinado.

O instrumento de coleta de dados constituiu-se em um roteiro-guia elaborado pelas pesquisadoras com questões relacionadas com: observação da frequência e hábito alimentar; b) produção e preparação dos alimentos; e c) variações do consumo alimentar em períodos de tempos específicos (eventos, comemorações ou festas tradicionais). Prévio ao grupo focal, foi realizado um recordatório alimentar de 24 horas<sup>3</sup>, instrumento que possibilitou melhor descrever a ingestão alimentar nas últimas 24 horas, obter informações sobre os alimentos habitualmente consumidos e a quantidade das porções e hora do consumo.

O grupo aconteceu em uma escola municipal, com previa autorização dos responsáveis legais, com duração total de 2 horas e 40 minutos. As questões investigadas foram colocadas pelo facilitador, pesquisadora do estudo. O agendamento com as mães aconteceu com uma semana de antecedência por meio de contato pela escola. Das 30 mães convidadas, compareceram, na data marcada, oito delas. O espaço escolar foi escolhido para a realização da pesquisa, uma vez que era próximo das residências, beneficiando, assim, as participantes e a logística do estudo. Seria também um local confortável do ponto de vista da ambientação prévia com o local, evitando, dessa maneira, desconforto ou constrangimento.

Foi incentivada a participação de todas as mães durante o grupo focal. Para cada pergunta, todas as mães eram estimuladas a dar sua opinião para que assim pudessem evoluir as perguntas propostas. As informações foram registradas pelo observador pesquisador.

O registro das observações e as falas feitas pelo observador foram digitalizados, realizada leitura crítica<sup>11</sup>, organização dos dados e extração dos temas para análise e discussão.

Esta pesquisa foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos da Universidade Federal do Espírito Santo, sob o Protocolo 060-09.

## **RESULTADOS |**

As mães participantes do grupo focal tinham entre 25 e 45 anos de idade, eram descendentes de pomeranos, donas de casa e trabalhadoras rurais, com segundo grau incompleto.

### **Alimentação e rotina de trabalho**

Nos resultados, observou-se que as refeições eram realizadas mais cedo, devido ao ritmo de trabalho no campo, assim como manifestou uma mãe: “Acordo todos os dias às 5 da manhã, o café tem que estar pronto às 5h30min. Todos saímos para a roça”. O relato de outra mãe a respeito do horário do almoço foi: “Saí da lavoura de café, aí todos almoçamos às 11, meu filho vai para a escola e a gente volta para a roça”. Quanto ao jantar, que é realizado às 18 horas, uma participante argumentou: “Na roça a gente janta cedo, dorme cedo, porque, no outro dia, temos que acordar com as galinhas”.

No recordatório de 24 horas, observou-se o desjejum por volta das 5h30min às 6h com predominância de consumo do pão ou do brote (pão feito de milho, mandioca, inhame,

batata-doce ou cará) com margarina ou banha animal e café. No almoço, por volta das 11h30min, consome-se, principalmente, arroz, feijão, carne, farinha e salada. O lanche da tarde é realizado às 14h. Na maioria dos casos, o consumo alimentar é semelhante ao desjejum. Às 18h, é servido o jantar, com alimentos semelhantes aos do almoço.

### **Preparação de alimentos, gênero e preferências alimentares**

Posteriormente, quando as mães foram perguntadas sobre a produção e preparação dos alimentos, percebeu-se que a escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer tal alimento são fatores relacionados com o arbitrário cultural e com uma classificação estabelecida, como descreve Maciel<sup>10</sup>. Dos relatos das mães, podem-se destacar as seguintes respostas: “Gosto de fazer o brote, é fácil, tenho tudo para prepará-lo em casa”. O brote é preparado pelas mulheres em casa. Esse pão, típico dos pomeranos, é a manifestação do quanto a constituição de uma cozinha em um país colonizado pode seguir caminhos diversos. Os grandes deslocamentos populacionais ocorridos no passado deste e de outros povos fizeram com que levassem com eles seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares. Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições, prescrições, associações e exclusões. Nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios<sup>10</sup>. No caso de outra mãe, ela disse: “Meus filhos não gostam muito do brote. Preparava todos os dias e ficaram enjoados, agora faço pão caseiro com banana”. Seu relato expressou claramente o achado de Kraieski que observa que é na comida que a mãe prepara, que ela tenta respeitar o gosto de cada um dos filhos e do marido<sup>7</sup>. Com esse relato das mulheres do campo, percebemos que são elas, mães e mulheres, encarregadas do preparo dos alimentos. Por isso, são elas as que têm que adaptar a alimentação segundo as possibilidades tanto de acesso como de aceitabilidade para a família. Assim se observou na fala de outra mãe: “Se tenho tudo em casa para fazer pão, é melhor aproveitar, né?”.

Com respeito à preparação das refeições, uma das participantes manifestou-se: “Sou eu que preparo tudo em casa, já estou acostumada”. E outra que disse: “Aprendi muita coisa com minha mãe e com minha sogra”. Essas declarações nos levam a refletir sobre o já escrito por Canesqui, afirmando que a aprendizagem da culinária se

integra ao processo de socialização de futuras donas de casa pela transmissão oral e pela paulatina delegação de tarefas assumidas muito precocemente pela geração de mulheres mais velhas, em função da liberação de suas mães para o trabalho braçal na zona rural<sup>1</sup>.

### **Celebrações culturais e alimentação**

Durante as questões sobre a alimentação nas celebrações, a participação das mães foi mais intensa. Mencionaram como, durante as celebrações, a alimentação é diferenciada, no casamento, em aniversário e em festas culturais. Entre as entrevistadas, uma destacou: “Para receber visitas, as mulheres preparam bolo-ladrão para os convidados”. Esse relato corrobora o pensamento de Daniel, quando escreve que a comensalidade permeia todas as relações sociais nas sociedades humanas, bem como nas diferentes classes sociais de uma mesma sociedade, apresentando sempre uma dimensão cultural<sup>4</sup>. Assim, na maioria das cerimônias de casamento, aniversário, recepções e festas em nossa sociedade, temos algum tipo de comensalidade. Outra mãe participante disse: “Nos casamentos, fazemos muita comida, sempre convidamos mais de 30 famílias”, destacando o número de convidados. E, por último, a fala de uma mãe que mencionou a presença de uma bebida comum nas festas: “São muito gostosas as preparações nas festas culturais, eu sempre faço o *gingiber*”.

Fica evidente, neste estudo, conforme observa Cascudo em seu debate a respeito da alimentação na história do Brasil, que a comida se apresenta também como fonte de informações preciosas: por meio dela, podemos identificar sociedades, culturas, religiões, estilos de vida, classes sociais, acontecimentos ou épocas<sup>2</sup>. Ela é o reflexo de nossas escolhas e do que foi deixado para nós e herdado por nós, os nossos legados.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS |**

Essas falas das mulheres/mães pomeranas mostram que, para falar de alimentação e nutrição, necessita-se de abordagem complexa, inserida diretamente no contexto sociocultural.

Observou-se que, nessa comunidade rural, a escolha do que será considerado “comida” e do como, quando e por que comer determinado alimento está relacionada com questões culturais, signos e simbolismos estabelecidos na sociedade. Os hábitos alimentares, como os horários das refeições, dependem das atividades laborais dos adultos.

Assim, esse campo de pesquisa se expande na interface das ciências da nutrição e da Socioantropologia da Alimentação, cujo objeto é compreender as decisões alimentares. Observa-se que a comensalidade permeia todas as relações nas sociedades humanas, apresentando sempre uma dimensão cultural e social, o que não pode ser de outra forma, uma vez que o ato da alimentação se faz de maneira coletiva e conjunta, não isolada dos demais fatos. Dessa maneira, não se deve fechar o estudo considerando apenas questões biológicas.

### AGRADECIMENTOS |

Agradecemos à coordenadora do Projeto Saúde e Nutrição das crianças de Santa Maria de Jetibá, Maria del Carmen Bisi Molina; à Prefeitura Municipal de Santa Maria de Jetibá pelo apoio financeiro ao projeto; e à doutoranda Aline Guio Cavaca pelas sugestões brindadas para este manuscrito.

### REFERÊNCIAS |

- 1 - Canesqui AM. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RVD (org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ; 2005. p. 23- 48.
- 2 - Cascudo LC. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia; 1983
- 3 - Cavalcanti AA.M, Priori SE, Franceschini SCC. Estudos de consumo alimentar: aspectos metodológicos gerais e o seu emprego na avaliação de crianças e adolescentes. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil 2004; 4(3): 229-40
- 4 - Daniel JMP, Cravo VZ. Valor social e cultural da alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RVD (org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fioocruz; 2005. p. 57-68.
- 5 - Garcia RVD. Antropologia aplicada às diferentes áreas da Nutrição. In: Canesqui AM, Garcia RVD (org.). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fioocruz; 2005.p. 275-86.
- 6 - Jacob JK. A imigração e os aspectos da cultura pomerana no Espírito Santo. Vitória: Departamento Estadual de Cultura; 1992.
- 7 - Kraieski AV. Comida de mãe: notas sobre alimentação e gênero. Caderno Espaço Feminino. 2008 jul; 19(1): 233- 253.
- 8 - Kind L. Notas para o trabalho com a técnica de grupos focais. Psicologia em Revista, Belo Horizonte, 2004 jun;

10(15): 124-36.

9 - Maciel ME. Cultura e alimentação o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillant-Savarin? Revista Horizontes Antropológicos. 2001 dez; 7(16): 145-56.

10 - Maciel ME. Identidade Cultural e Alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RVD. (Org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fioocruz, 2005; 2: 49-55

11 - Minayo MCS. O desafio do conhecimento. Rio de Janeiro: Editora Huctec; 2007.

12 - Nunes COM. Saberes dos sabores: o que comer revela um povo: o município de Candiba pelo seu regitro alimentar [Dissertação de mestrado]. Três Corações: Universidade Vale do Rio Verde; 2009.

13 - Reinhardt JC. Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade [Tese de doutorado]. Curitiba: Departamento de História da Universidade Federal do Paraná; 2007.

14 - Rolke HR. Descobrindo as raízes: aspectos geográficos e culturais da Pomerânia. Vitória: Ufes e Secretatia de Produção e Difusão Cultural; 1996.

15 - Santos CRA. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História, Questões e Debates. 2005; 42: 11-31.

*Correspondência para / Reprint request to:*

**Gláucia Figueiredo Justo**

*Rua das Carambolas, 01, Quadra 11*

*Ilha dos Bentos, Vila Velha - ES*

*CEP: 29104-260*

*e-mail: glaucia.justo@hotmail.com*