

# O PAPEL DAS CRIANÇAS NA CONSTRUÇÃO DOS PATRIMÔNIOS ALIMENTARES: NOTAS A PARTIR DE DOIS CONTEXTOS SOCIOCULTURAIS BRASILEIROS

## THE ROLE OF CHILDREN IN THE CONSTRUCTION OF FOOD HERITAGE: NOTES FROM TWO BRAZILIAN SOCIOCULTURAL CONTEXTS

CAMILA GUEDES CODOGNO

camila.codogno@ifsuldeminas.edu.br

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais –  
IFSULDEMINAS

Coordenadora técnica do CECANE – Centro Colaborador em Alimentação e  
Nutrição Escolar- FNDE/IFSULDEMINAS

<https://orcid.org/0000-0002-6265-5817>

### RESUMO

Este artigo tem como objetivo provocar a seguinte reflexão: *podem as crianças exercer papel ativo na construção dos patrimônios alimentares?* Para tanto, propõe-se apresentar as vivências e representações infantis de crianças brasileiras em diferentes contextos socioculturais, um indígena e outro não indígena, acerca das relações estabelecidas com os alimentos, o que inclui a percepção da variedade e sazonalidade alimentar. As referências teóricas para tal intento são embasadas nos campos da Antropologia da Infância, bem como nos estudos acerca das culturas alimentares. Além disso, busca-se uma interpretação seminal do fenômeno a partir de um problema típico da modernidade: a separação (ou conjunção) entre natureza e cultura, como

propõe Bruno Latour<sup>1</sup>. A metodologia utilizada é oriunda de observação participante em pesquisas de campo ocorridas em diferentes tempos e espaços: a primeira, uma etnografia entre as crianças indígenas Galibi-Marworno do Amapá (2006) e a segunda, fruto de um projeto de extensão sobre o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) realizado no interior de Minas Gerais (2018). Destaca-se porém que não se trata de um estudo comparativo, mas da exposição ilustrativa de dois contextos socioculturais que têm como pano de fundo o tema da alimentação.

#### **PALAVRAS-CHAVE**

Antropologia da Infância, Patrimônio alimentar, natureza, cultura.

#### **ABSTRACT**

This article aims to provoke the following reflection: Can children play an active role in building food heritage? To this end, it is proposed to present the experiences and representations of Brazilian children in different socio-cultural contexts, one indigenous and the other non-indigenous, regarding the relationships established with food, which includes the perception of food variety and seasonality. The theoretical references for this attempt are based on the fields of Childhood Anthropology, as well as studies on food cultures. Furthermore, we seek a seminal interpretation of the phenomenon based on a typical problem of modernity: the separation (or conjunction) between nature and culture, as proposed by Bruno Latour. The methodology used comes from participant observation in field research carried out in different times and spaces: the first, an ethnography among Galibi-Marworno indigenous children from Amapá (2006) and the second, the result of an extension project on the PNAE (National School Feeding Program) carried out in the interior of Minas Gerais (2018). It should be noted, however, that this is not a comparative study, but an illustrative exposition of two sociocultural contexts that have the theme of food as their backdrop.

#### **KEYWORDS**

Food heritage, Childhood Anthropology, nature, culture.

---

1 Latour 2019.

# 1. Construção de patrimônios alimentares e infância

Os estudos recentes sobre patrimônios alimentares, conhecidos pelo termo “Heritage Turn”<sup>2</sup>, que surgem a reboque da discussão acerca dos patrimônios imateriais, para além dos materiais<sup>3</sup>, têm cada vez mais demonstrado o quanto tais tradições podem inclusive ser constructos extremamente atuais. Neste caso, o recurso à tradição mostra-se como um mecanismo utilizado para a consolidação de narrativas identitárias, consolidação de mercados e até mesmo uma certa fetichização (leia-se “gourmetização”) acerca de alimentos tidos como tradicionais.

De fato, uma vez que o conceito de infância entre muitas sociedades, sobretudo as ocidentalizadas, traz consigo um certo “frescor” que aparentemente se contrapõe a um constructo de tradicionalismo, parece-nos à primeira vista estranho associar crianças com agentes de elaboração e manutenção de um patrimônio alimentar. A ideia durkheimiana bastante difundida nos estudos sobre educação de que a criança é uma “tábula rasa” a qual aprende de maneira vertical, ou seja, apenas a partir da ação das gerações mais velhas sobre as mais novas com o intuito de transmitir os valores societários e perpetuar seus costumes e tradições, é ainda bastante difundida não apenas entre o senso comum, mas até mesmo no meio acadêmico, onde quase nunca emergem como agentes sociais ativos<sup>4</sup>. Nesta linha seguem os estudos que analisam as crianças como receptáculos de diversas ações e agentes, nas mais variadas áreas de conhecimento<sup>5</sup>, o que não seria diferente nos estudos sobre alimentação, nos quais tal categoria geralmente está associada a pesquisas e intervenções voltadas para as áreas da educação, saúde, segurança alimentar e pública.

A partir da década de 90 do século 20, entretanto, estudos nas áreas da Antropologia e da Sociologia passaram a destacar essas lacunas teóricas e epistemológicas em relação à infância<sup>6</sup>. Em linhas gerais, problematizou-se a categoria “infância” enquanto pressuposto universal, vista as diferenças

---

2 Geyzen 2014.

3 Unesco 2003.

4 Codonho 2007.

5 Alvim e Valadares 1988.

6 James e Prout 1990, 2000; Sirota 2001; Montandon 2001. Sobre esta problematização entre crianças indígenas, ver Lopes da Silva, Nunes e Macedo 2002.

culturais e históricas do que significa ser criança em múltiplos tempos e espaços, tanto cronológica quanto culturalmente. Neste sentido, o reconhecimento de características universais não invalida concepções e práticas socioculturais diversas em relação a esta fase da vida.

Feitas essas ligeiras considerações, tal abordagem teórico-metodológica nos permite afirmar, a partir de diversos estudos históricos e etnográficos, que as crianças são ativas na construção das tradições, o que naturalmente se estende aos patrimônios alimentares. Como e com qual motivação o fazem, entretanto, dependerá do meio ao qual pertencem.

Isto posto, parece-nos que trazer à baila a descrição de dois contextos socioculturais onde crianças lidam com os alimentos de formas diversas é bastante útil para iluminar esta discussão. Porém, para que tal intento siga algum critério comum, é importante abordarmos duas importantes questões norteadoras: a vivência dessas crianças com as noções de natureza/cultura e o contexto de sociabilidade infantil onde o lidar com a alimentação ocorre. É o que discorreremos nas linhas a seguir.

## **2. Natureza/cultura, alimentação e infância: a demarcação que não há**

Segundo os estudos arqueológicos e antropológicos, o ato de alimentar-se, por si só, é um definidor da separação entre natureza e cultura. Nos estudos de Richard Leakey<sup>7</sup>, são notáveis as evidências que demonstram que a estrutura física do atual *Homo sapiens sapiens* evoluiu ao longo do tempo através da conjunção entre um maior consumo de proteínas, aumento da caixa craniana e, conseqüentemente, maior capacidade cognitiva na manipulação de artefatos, o que resultou no ato da simbolização, típica do mundo cultural.

Já a vertente estruturalista, primordialmente representada por Lévi-Strauss<sup>8</sup>, apostará na manipulação do fogo e, portanto, na cocção e elaboração no preparo dos alimentos, como um dos delimitadores entre um momento pré-social e outro cultural, onde tabus e prescrições passam a compor inclusive o repertório mitológico das populações humanas.

---

7 Leakey e Lewin 1981

8 Lévi-Strauss 2010.

Porém, como já aponta Latour<sup>9</sup>, devemos de fato nos questionar se esta suposta separação entre mundo natural e cultural de fato já aconteceu um dia entre os povos “ocidentais”, como se supôs após o triunfo do cientificismo, afinal, o protagonismo de elementos “não humanos” na interação com humanos se faz cada dia mais presente nas descobertas científicas e seus usos<sup>10</sup>. É o caso da ciência da nutrição ou da medicina, em que os alimentos e seus componentes químicos, nos quais se incluem vitaminas, proteínas, aminoácidos, carboidratos e todo o léxico referente a este campo “nos mostram por meio das evidências” (que inclusive podem até mesmo ser testemunhadas por não especialistas) que tais elementos “não humanos” estão em constante relação com nossa simbolização acerca de nossos corpos e do nosso lidar no mundo. Se antes eram supostamente relegados ao âmbito da natureza, hoje torna-se mais fácil reconhecer o quanto não estão separados do mundo da cultura (e talvez nunca tenham estado).

Tal argumentação é aqui retomada para justificar a seguinte observação que será apresentada: entre as crianças indígenas Galibi-Marworno a relação com os alimentos é de muita proximidade e vivência cotidiana, uma vez que neste contexto, estes fazem parte de uma interação mais ampla que vai além da nutrição do corpo e portanto, do que na modernidade considerou-se como pertencente ao âmbito da natureza, mas compõem a construção de redes de sociabilidade, demarcam fronteiras, norteiam prescrições matrimoniais, marcam categorias de idade e delimitam funções sociais.

Por outro lado, as crianças não indígenas de São João Batista do Glória-MG, aparentemente pouco se relacionam com os alimentos consumidos. Porém, esta passividade superficial, como veremos, não significa alheamento às construções sociais emergidas desta relação. Neste sentido, os estudos acerca da infância e patrimônios alimentares, nos quais se destacam trabalhos sobre alimentação escolar, reunidos no periódico *Anthropology and Food*<sup>11</sup>, nos esclarece acerca de ser um “comedor em contexto” e da importância do ato de se alimentar no ambiente escolar enquanto delimitador de identidades. Mais uma vez, mesmo que com maior distanciamento se comparado a um contexto

---

9 Latour 2019.

10 Também como sublinha Latour 2019, a ciência antropológica nunca estendeu essa dicotomia natureza/cultura às populações nativas, mas entre os que se consideram “modernos”, tal demarcação é “naturalmente” pressuposta.

11 Tichit 2015; Torralba & Guidali 2015.

indígena, os alimentos não representam apenas nutrientes necessários ao corpo e ao crescimento, mas delimitadores de grupos de pertencimento infantil. Não estão apartados, portanto, do reino da cultura. Além disso, a ativação da não aceitabilidade de alguns alimentos pode gerar um significativo impacto na política pública brasileira voltada à alimentação escolar, interferindo em toda uma cadeia produtiva local, e isto se mobiliza em torno dos “gostos” das crianças.

Em ambos os casos, natureza e cultura estão imbricados no ato alimentar. Se na aldeia de Kumarumã as crianças sabem exatamente a sazonalidade de cada fruta, peixe, carne de caça e momentos do plantio da mandioca, e isto não está sob o controle dos humanos, mas da natureza, as crianças da cidade mineira mencionada têm para si que comer tal alimento faz bem para os ossos, para crescer, para a visão, e isto funciona como uma entidade sobrenatural manipulada pelos adultos, porém, nem por isso aceita de forma passiva pois a resistência infantil em relação a seus próprios gostos, na aceitabilidade ou não de alguns tipos de alimentos, é a maneira com que dominam esta natureza. A partir de agora, veremos como se dão estes processos nos dois contextos mencionados<sup>12</sup>.

### 3. Múltiplas infâncias: percepção, circulação e manejo da tradição com base nos alimentos

#### 3.1.1. O povo Galibi-Marwono e seu repertório alimentar

A população Galibi-Marwono situa-se no norte do estado do Amapá, na bacia do Rio Uaçá, região fronteira com a Guiana Francesa. Habitam uma região da floresta amazônica conhecida regionalmente como “savana”, áreas de terra firme que recebem a influência das marés, tornando alagados os campos nos períodos de chuva (*lapli*) e os drenando nos períodos de seca (*botã*). Diante desta dinâmica ecológica, durante a seca a pesca é mais abundante enquanto na cheia, a caça é mais frequente. Em termos econômicos, esta população vive basicamente da pesca, caça, coleta e produção de farinha de mandioca, que

---

12 É importante mencionar que apesar de trazer neste artigo a análise de dois contextos socioculturais, não se trata de um estudo comparativo, mas apenas de uma ilustração etnográfica de elementos comuns relacionados à alimentação entre grupos infantis diversos, denotando aspectos compartilhados mas também particulares a cada um deles.

além de se constituir como alimento base das famílias, é comercializada nas cidades de Oiapoque e Saint Georges.

Três outras populações indígenas habitam a região: os Palikur, os Karipuna e os Galibi Kalinã, com quem mantêm uma intensa rede de relações, o que também se aplica às populações não indígenas, cuja rede de relações econômicas e sociais ocorre desde tempos pretéritos, até mesmo sendo um elemento constituinte deste povo<sup>13</sup>.

A língua falada é uma variação do *patois* francês da Guiana (o *khewol*) e também do português.

### 3.1.2. Os “pés de fruta” na aldeia de Kumarumã: espacialidade e prescrições matrimoniais

Na ocasião da pesquisa de campo realizada para minha dissertação de mestrado<sup>14</sup>, cujo foco principal foram as redes de sociabilidade construídas entre as crianças indígenas Galibi-Marworno, onde aprendem “entre pares”, ou seja, em situações em que os conhecimentos não são transmitidos apenas a partir da relação adulto-criança mas entre os próprios grupos infantis, foram notáveis os momentos de interação e de repertório compartilhado acerca dos alimentos.

Quando lá estive, no primeiro trimestre de 2006, um dia sem aulas se iniciava com a algazarra das crianças atrás do alojamento onde me encontrava, onde situava-se um enorme pé de cupuaçu. Como trata-se de um fruto que não pode ser apanhado da árvore, mas que só torna-se disponível para o consumo quando cai de modo natural, logo cedo ouvia-se uma correria de crianças para chegar primeiro e apanhar os frutos, o que gerava competição e animosidade entre elas.

Aquela atividade diária carregava consigo muito mais que ludicidade. Como mais tarde pude perceber, havia na aldeia divisões muito claras, delimitando o pertencimento aos grupos infantis, divisões essas constructoras de grupos exogâmicos, ou seja, prescritivas com quem se poderia tecer alianças matrimoniais no futuro. Foi a partir de um mergulho no cotidiano dessas crianças que tornou-se

---

13 Com este intenso contato interétnico, muitos alimentos industrializados também fazem parte do atual repertório alimentar desta população, como leite em pó, margarina, cachaça, queijos, sardinha enlatada, dentre outros, comprados sobretudo na cidade francesa de Saint Georges ou do lado brasileiro do rio, em Oiapoque.

14 Codinho 2007.

claro que “só se podia brincar com quem não se podia casar e só se podia casar com quem não se podia brincar”. Isto invariavelmente causava conflitos e as brincadeiras que envolviam disputas, como essas da “corrida pelo fruto do cupuaçu”, alimentavam uma animosidade compatível com a eficácia desta prescrição. A animosidade era ainda maior pela localização do pé de cupuaçu: uma zona neutra, utilizada apenas para as construções oficiais do governo brasileiro (alojamento de professores não indígenas, escola, posto de saúde, posto da FUNAI), espacialmente apartada do restante da aldeia de Kumarumã.

Compreender as zonas espaciais por onde as crianças podem ou não circular é importante segundo a lógica da uxorilocalidade, que prevê que os homens, quando se casam, morem na casa das sogras ou pelo menos, em anexos muito próximos da casa principal que são denominados como *hās* (o que configura uma matrilocalidade, embora a linhagem, também chamada de *raça*, seja a paterna).

Assim sendo, as crianças pertencentes a estes *hās* são tão próximas (primos, irmãos, tios) que se constrói uma irmandade impeditiva de casarem-se entre si, vista a lógica aparentemente contraditória entre fechar-se em uma certa endogamia “para não espalhar o sangue” ao mesmo tempo em que se valoriza as relações exogâmicas, seguindo a lógica da organização social típica desta região<sup>15</sup>. Mas como garantir o não matrimônio entre parentes em uma aldeia com cerca de 2000 habitantes (na época), na qual a chance das relações consanguíneas é tão grande? Ora, criando artificialmente grupos segregados na convivência social e nos espaços. O impacto disto na vivência infantil é sempre circular nas áreas não pertencentes às suas famílias nucleares com cautela, logo, “invadir” um território pertencente a outro *hā* para apanhar frutas, espalhadas por toda a aldeia, pode trazer sérias retaliações, como brigas entre esses grupos de crianças.

Quando se brinca, se faz atividades laborais, enfim, quando se cresce em um *hā*, é muito mal visto o casamento no interior do mesmo. É como se todos fossem irmãos, mesmo não sendo, e esta convivência desde a mais tenra idade acaba por consanguinizar os afins, o que explicita o tabu do casamento neste coletivo. Logo, só se pode estabelecer alianças matrimoniais futuras com os grupos de crianças com quem não se brinca e muitas vezes, se briga. Por isso, apanhar frutas em território “inimigo” não é recomendável, mas em território neutro, a disputa recebe um certo status de aprovação, já que nestes espaços todos podem circular, embora a disputa só explicita ainda mais o pertencimento

---

15 Vidal 1999; Tassinari 2003.



a cada grupo e reforce uma rivalidade que mais adiante, em outra etapa da vida, será domesticada em prol de aproximações para os casamentos.

É importante esclarecer que essas regras não são impostas pelos adultos, mas de certa forma apreendidas pelas crianças, que atuam como guardiãs dessa tradição, a ressignificando em suas atividades diárias e brincadeiras, o que envolve circular ou não pelos espaços onde se encontram as árvores frutíferas na aldeia, um bom motivo para eventualmente transgredir às “regras” de circulação espacial.

### 3.1.3. A refinada percepção da biodiversidade e da sazonalidade alimentar: a construção da autonomia infantil e a demarcação dos grupos de idade

Como já mencionado, as crianças Galibi-Marworno convivem entre si em “grupos de parentes” e além das brincadeiras, compartilham responsabilidades e o lidar com o cotidiano. Por serem compostos por crianças de várias idades, as responsabilidades vão gradativamente aumentando conforme vão se tornando mais velhas. Existe inclusive termos específicos para cada faixa etária<sup>16</sup>. Manipular os alimentos faz parte deste “debute”. Subir em um açazeiro, conseguir pescar peixes e limpá-los, fazer uso de facas e peneiras afiadas para descascar e ralar a mandioca, lidar com o fogo, lidar com a carne de caça, enfim, relacionar-se com o preparo dos alimentos demarca aprendizados e diferentes graus de dificuldade, marcos fundamentais para a divisão entre categorias de idade e de gênero.

Há ainda uma curiosa atividade na aldeia relativa à coleta e venda de um fruto específico conhecido como *camapu* ou *batotô*, cujo nome científico é *Physalis pubescens*. Há um consenso geral e até mesmo um estímulo por parte dos adultos de que tal atividade “é coisa de criança”. Logo, a elas é permitida esta venda, cujo dinheiro arrecadado usam para comprar doces, material escolar ou ajudar na casa. De fato, não seria visto com bons olhos um adulto executar esta mesma tarefa, pois relatam que todos só fazem isso na infância. Logo, conhecer a sazonalidade de cada fruta é essencial para que as crianças possam realizar esta ação, que não se restringe apenas ao *batotô*, mas a outras espécies comestíveis de frutas como abacaxi, banana, laranja, dentre outras.

---

16 Codonho 2007: 59-61.

A despeito deste vasto repertório alimentar, enfatiza-se o grau de detalhes com que as crianças desenham variedades de peixes, de “pés de fruta”, de animais de caça e o ciclo de plantio e colheita da mandioca. Nestes desenhos não há nenhum elemento genérico: uma árvore nunca é só uma árvore, mas o pé de alguma coisa que se come. Da mesma forma, não há linguisticamente um termo para se designar árvore:

entre os Galibi-Marworno inexistente um termo genérico deste tipo, sendo que se uma planta não produz fruto, ao invés desta ser considerada apenas como ‘árvore’, esta é tida como ‘pie bua’, ou seja, ‘pé de mato’, assim como as outras frutíferas (piemang, pieçaçi, piebanan), que também são ‘pé de alguma coisa’.<sup>17</sup>

A extensão desse conhecimento taxonômico se estende também ao reino animal, no qual um peixe, da mesma maneira, sempre pertence a uma espécie determinada: tucunaré, piranha, pirarucu. Os jacarés e tracajás trazem riqueza de detalhes, da mesma forma como os pássaros, todos comestíveis e manipulados pelas crianças.

Como se vê, o manejo alimentar entre essas crianças é de fundamental importância para suas redes de sociabilidade, indo muito além do ato de simplesmente “matar a fome” e nutrir o corpo. Vejamos agora, como isto se dá em outro contexto sociocultural.

### 3.2.1. Repertório alimentar da cidade de São João Batista do Glória

No Brasil, o estado de Minas Gerais é sempre associado a um lugar onde se come bem e São João Batista do Glória não foge à regra. Esse município do sudoeste mineiro que conta atualmente com uma população de 7.453 habitantes<sup>18</sup>, muitos dos quais moradores ou prestadores de serviços na zona rural, situa-se aos pés do Parque Nacional da Serra da Canastra, onde o bioma é marcado por uma transição entre as vegetações da Mata Atlântica e do Cerrado. Nos últimos anos,

---

17 Codonho 2013: 22.

18 IBGE. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/sao-joao-batista-do-gloria/historico>. Acesso em 19/05/2023.

esta pequena cidade tem desenvolvido grande potencial voltado para o turismo natural, de aventura e cultural, no qual se incluem os patrimônios alimentares locais. Neste cenário, destacam-se a fabricação do queijo artesanal da Canastra, premiado todos os anos em inúmeros concursos nacionais e internacionais, além de outras especialidades mineiras, como carne de porco na lata, torresmo, pão de queijo e “quitandas” da roça à base de milho e farinha de mandioca. A tilápia tem também sido um tipo de pescado bastante criado e apreciado na região. Quanto aos vegetais, seguem uma tendência já apontada por Antônio Cândido<sup>19</sup> em seu clássico “Parceiros do Rio Bonito” de serem cultivares de ciclo rápido, fruto de uma colonização bandeirante no interior do Brasil, o que inclui diversas espécies de abóboras, chuchu, mandioca e muitas frutas da época, além da combinação primordial brasileira, que é o arroz com feijão.

De certa forma, muito deste repertório se repete nas escolas, mesclado às “facilidades” de uma alimentação industrializada. Assim, em suas casas e neste ambiente institucionalizado, as crianças vivenciam uma “tradição alimentar mineira” acrescida de produtos industrializados (também incorporados nesta tradição, como é o caso do macarrão ofertado nas festas de Folia de Reis), acrescida de uma preocupação da ciência nutricional em fornecer alimentos saudáveis. Porém, o ato de alimentar-se nestes casos também supera, como entre as crianças indígenas Galibi-Marworno, a mera nutrição física. Ele demarca pertencimentos, tabus e sociabilidades ressignificadas em outro contexto, como veremos a seguir.

### 3.2.2. Idealizações sobre alimentação e infância no “interior”

Há uma tendência expressa na arte e na literatura brasileiras (e quiçá em outras partes do mundo, como no clássico “Em busca do tempo perdido”<sup>20</sup>) em associar a infância nas cidades pequenas às memórias de uma vida simples, onde as travessuras estão sempre relacionadas a brincadeiras, aos afetos, à espacialidade e ao ato alimentar.

Não por acaso, no livro “Meu pé de laranja lima”<sup>21</sup>, *best seller* no Brasil e no exterior, as memórias afetivas de uma criança são associadas a uma árvore fru-

---

19 Cândido 1975.

20 Proust 1913.

21 Vasconcelos 2023.

tífera, a quem ele batizou de Minguinho. Nas histórias de Monteiro Lobato<sup>22</sup>, o universo do interior, onde os primos da cidade grande passam as férias escolares, é povoado por quitandas, pés de fruta e o que chamamos hoje de “*comfort food*”. Na famosa história em quadrinhos da Turma da Mônica, que acompanhou gerações brasileiras, há protagonismo para um personagem do interior chamado Chico Bento que, dentre muitas peripécias, está sempre correndo dos tiros de espingarda de Nhô Bento, por roubar suas preciosas goiabas.

É certo que o contexto atual tem impactado de maneira profunda as sociabilidades infantis no que se refere à mobilidade de transitar e vivenciar tais experiências, porém, há sempre modos de ressignificação que se atualizam. Assim, mesmo em outros tempos e não possuindo a liberdade das crianças indígenas Galibi-Marworno, as crianças do interior ainda vivenciam os patrimônios alimentares e a escola, onde passam metade do dia, tem sido um *locus* de atualização dessas significações.

### 3.2.3. Alimentando-se na escola

Apesar de poucos estudos sobre o tema focado na percepção infantil acerca do repertório alimentar, o dossiê *Patrimoines alimentaires enfantins*, publicado em 2015, reúne trabalhos com este enfoque em diferentes contextos. Alguns destes trabalhos apostam na ideia de que nos ambientes das cantinas escolares, os estudantes são “comedores em contexto”, pois reelaboram os patrimônios alimentares de forma consciente e ativa<sup>23</sup>.

Estes estudos têm demonstrado que na escola definem-se “grupos de comer junto”, um importante marcador de sociabilidade, delineado no momento das refeições. Há ainda a percepção de que há uma “comida de escola” que difere de outros contextos. Isso explicaria, por exemplo, o fato de algumas crianças comerem melhor a comida da escola do que a de casa.

No projeto de extensão aqui apresentado, era comum perceber entre as crianças da única escola que comercializava *hot-dog* e outras pequenas guloseimas, uma diferenciação de *status* econômico e social estabelecida entre elas. Assim, comer a “merenda”, nutricionalmente balanceada e saudável, mas ofer-

---

22 Lobato 1920-1947.

23 Torralba & Guidali 2015.

tada gratuitamente, pode ser sinônimo de exclusão social e de rotulação por parte desses grupos de quem tem condições financeiras e de quem não tem, e isso por si só define relações, afetos, preconceitos e mobiliza subjetividades.

Além da questão das sociabilidades construídas em torno do ato alimentar na escola, é importante salientar as percepções e classificações infantis acerca dos alimentos. Neste sentido, o trabalho de Rau<sup>24</sup> desenvolvido em uma escola no interior de Santa Catarina, destaca a forma como os estudantes vivenciam a alimentação e como concebem os alimentos.

Em determinado momento de sua pesquisa, a autora realizou uma atividade lúdica com as crianças denominada “Monte seu Prato”. Nela, sugeriu-se que os estudantes montassem duas categorias de pratos, de acordo com suas significações próprias, a partir de recortes de revistas, livros e encartes que continham imagens dos mais variados alimentos:

O primeiro prato montado era o de “comida boa e gostosa”, enquanto que o segundo foi denominado “comida saudável, boa para a saúde”. 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-lhe adjetivos<sup>25</sup>.

Na medida em que as crianças realizavam a atividade, era notável a repetição de um erro ortográfico entre grande parte delas: quando colocavam a legenda abaixo da refeição boa para a saúde, as crianças escreviam que se tratava de um prato saldável (que na grafia correta escreve-se saudável, com a letra “u” na primeira sílaba). Segundo a autora, isto deve-se ao fato de que, de acordo com a interpretação dessas crianças, os alimentos doces, o que inclui as frutas, são associados por este grupo a momentos de festa e descontração, logo, um tipo de alimentação que deve ser restrita de acordo com as prescrições nutricionais proferidas na escola. Já os alimentos salgados, eram considerados pelas crianças como saldáveis, mesmo que sejam processados, como salgadinhos, petiscos e outros. Logo, a relação entre SAL e SALDÁVEL era realizada entre essas crianças, mesmo que do ponto de vista nutricional essa equivalência não proceda.

---

24 Rau 2016.

25 Rau 2016: 94.

Neste cenário, onde as crianças não são meras receptoras de uma política pública alimentar, uma vez que a alimentação escolar nas escolas públicas brasileiras é 100% subsidiada pelos governos federal, estaduais e municipais, estes importantes atores sociais são cruciais.

No caso do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), gerenciado pelo Governo Federal por meio do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), estipula-se por lei que ao menos 30% da alimentação escolar deve ser adquirida da agricultura familiar local<sup>26</sup>, o que estimula toda a cadeia produtiva regional, além de promover segurança alimentar por meio de alimentos mais frescos, saudáveis e que respeitem os hábitos culturais alimentares de cada localidade. Entretanto, tem-se constatado que a maior parte dos municípios brasileiros não têm atingido tal objetivo<sup>27</sup>. Embora existam muitas razões para que esta ação não esteja sendo plenamente exitosa, uma das causas pelas quais gostaria de aqui chamar a atenção consiste no fato das crianças mobilizarem seus “gostos” de forma a iniciar uma reação em cadeia: a não aceitabilidade de alguns tipos de alimentos faz com que as cantineiras “simplifiquem” o cardápio, tornando-o menos saudável (a despeito das prescrições nutricionais) e mais “apetitoso”, incluindo mais produtos processados. Desta forma, as compras da agricultura familiar diminuem e o recurso é usado para compras nos supermercados locais de enlatados e massas, por exemplo. Isto portanto afeta, além da saúde dessas crianças, as economias locais em prol das *Big Food*. Ora, não poderíamos, portanto, continuar a supor ingenuamente que as crianças são receptoras passivas de conhecimentos, costumes e alimentos. Em suas ressignificações, elas inauguram tradições alimentares, como a famosa frase que não sai da boca das cantineiras: “criança não gosta de verdura”, ou ainda: “*eu prefiro fazer macarrão que elas comem do que fazer comidas que elas não comem*”. Eis aí, uma outra maneira de reinventar e manejar as tradições alimentares dentro da escola.

Assim, embora existam iniciativas para além do PNAE no Brasil, como as vistas em Portugal e Espanha na tentativa de implementar nas escolas uma “dieta mediterrânica”, como estratégia de educação alimentar e resgate das tradições, percebe-se a dificuldade de adesão por parte dos estudantes. É o que

---

26 Podendo totalizar os 100% de aquisição.

27 Informações disponíveis em <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>.

mostra um estudo realizado em escolas da cidade do Porto<sup>28</sup>, onde se analisa o nível de desperdício das refeições e se constata que a sopa, um dos principais ícones deste tipo de dieta mediterrânica, está no *ranking* da não aceitabilidade.

Logo, percebe-se que qualquer tipo de ação desta natureza deve necessariamente passar pela compreensão do repertório infantil acerca da alimentação e da forma como o manejam, para só então, recrutá-las como participantes nestas ações de educação alimentar. Caso contrário, pouco se conseguirá em termos de efetividade, como se observou no contexto brasileiro aqui descrito.

## **Conclusões: natureza, cultura e o papel das crianças na reelaboração dos patrimônios alimentares**

Os dois contextos em que crianças indígenas e não indígenas lidam com os alimentos foram aqui trazidos não enquanto estudo comparativo, mas como relatos de experiências que reconhecem o protagonismo infantil relacionado a esta temática, cada um a seu modo, como justificam Sureiman e Cohn:

(...) such thoughts enlighten children's anthropological issues: the diversity of child-related notions and social significance, gender relations, task division, the relationship to the body, body techniques, social differences among children and the acquisition of cultural and identity values (individual or collective)<sup>29</sup>.

Corroborando com a afirmação acima, importa reter a seguinte questão: o ato alimentar entre crianças vai muito além de uma prescrição apenas ligada à natureza com o intuito de nutrir seus corpos através dos elementos presentes nos alimentos. Mais do que isso, há toda uma rede de saberes e significados, que incluem relações de pertencimento e poder ao redor da classificação e do manejo dos alimentos por elas acionada.

No caso das crianças Galibi-Marworno, vimos o quanto a percepção da sazonalidade das espécies comestíveis vegetais e animais, bem com seu minucioso conhecimento taxonômico que permite a manipulação dos mesmos,

---

28 Martins 2013.

29 Sureiman e Cohn 2015: 18.

conduz ao fortalecimento dos patrimônios alimentares dessa população. Mais do que isso, tradições ligadas às prescrições matrimoniais são reforçadas por meio da circulação ou restrição das crianças em relação aos espaços na aldeia onde os pés de fruta se encontram cultivados. Temos ainda as categorias de idade sendo delineadas, dentre outras atividades, por aquelas ligadas ao preparo de alimentos, como lidar com os processos de produção de farinha de mandioca, limpar e preparar peixes e carnes de caça, coletar frutos e vender pela comunidade.

No caso das crianças observadas nos ambientes escolares da cidade mineira de São João Batista do Glória, percebe-se que suas vivências alimentares não são tão intensas quanto das crianças Galibi-Marworno (ao menos nos contextos das escolas), porém, nem por isso estão alheias a esta temática, uma vez que ao redor da mesma são estabelecidos grupos de pertencimento no ato de comer (ou não comer) a “comida da escola”.

Apesar dessas crianças vivenciarem os patrimônios alimentares locais em momentos festivos, como nas Folias de Reis e em suas referências familiares, e ainda manterem certo contato com a zona rural, na escola seus “gostos” são ativados para que a refeição seja preparada de modo que obtenham maior aceitabilidade. Sem dúvida, há locais em que as ações de educação alimentar ocorrem com êxito, mas não sem a compreensão de que para tanto, deve-se de fato levar em consideração a agência infantil no manejo desses alimentos.

Logo, a comida dá voz às crianças, mesmo em sua rebeldia. O interessante é notar que mesmo tendo esse “poder” sobre uma importante política pública alimentar, na medida que acionam seus gostos e mobilizam os adultos nas escolas que compram e preparam as refeições, o Estado continua ignorando as crianças enquanto agentes sociais, insistindo na visão clássica de que são meros receptáculos. Enquanto isso continuar a acontecer, haverá interferência na concepção e execução de uma importante política pública alimentar que inclusive tem o objetivo de aquecer a agricultura e as economias locais, além de prover saúde ao seu público-alvo. Neste caso, a natureza dos alimentos é manejada e até mesmo domesticada em prol de objetivos culturais específicos.

Por fim, cabe enfatizar que a resposta à nossa indagação original se *podem as crianças exercer papel ativo na construção dos patrimônios alimentares* é definitivamente sim.

Como postulam Sureiman e Cohn:



food cannot solely be approached by what it conveys in terms of models or norms (of consumption, of behaviour). Food is here considered as a major vector for children's social construction; it is also a valuable aid, a unique medium, the primary medium, for the reappropriation by children of the adult world; lastly, food is one of the major tools for children to shape their own world, right at the heart of their daily lives<sup>30</sup>.

É também assertiva a afirmação de que as crianças mobilizam as categorias naturais e culturais, sem distinção ou oposição, a fim de ressignificar o repertório alimentar onde estão inseridas, tornando claro para suas comunidades de que são “comedoras em contexto” e que a alimentação vai muito além de sua função nutritiva; ela mobiliza grupos, fortalece identidades, estabelece relações de poder entre pares e, quiçá, até mesmo com o Estado.

## Referências Bibliográficas

- Alvim, Maria Rosilene & Valladares, Lúcia (1988, *Infância e Sociedade no Brasil: uma análise da literatura*. *Revista Brasileira De Informação Bibliográfica Em Ciências Sociais* nº 26, 3-37.
- Candido, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1975.
- Codonho, Camila Guedes (2007). *Aprendendo entre pares: a transmissão horizontal de saberes entre as crianças indígenas Galibi-Marworno (Amapá, Brasil)*. Dissertação de Mestrado em Antropologia Social – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
- Codonho, Camila Guedes (2013), *Etnoconhecimentos infantis: as relações das crianças indígenas Galibi-Marworno (Amapá) com o meio ambiente*. In Moacir Haverroth (org.). *Etnobiologia e saúde de povos indígenas*. Recife: NUPPEA.
- Geyzen, Anneke (2014), *Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire*. *Food & History*, vol. 12, nº 2, 67-96, 2014.
- IBGE. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/sao-joao-batista-do-gloria/historico>. Acesso em 19/05/2023.
- James, Allison & Prout, Alan (1990), *Constructing and reconstructing childhood: contemporary issues in the sociological study of childhood*. New York: The Falmer Press.
- Latour, Bruno (2019), *Jamais fomos modernos*. São Paulo: Editora 34. (4ª edição)
- Leacock, R. & Lewin, R. (1981), *Origens. Cia. Melhoramentos*, UnB: Brasília, 1981.

---

30 Sureiman e Cohn 2015: 19.

- Lévi-Strauss, Claude (2010), *O cru e o cozido. Mitológicas I*. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify.
- Lopes da Silva A., Nunes, Ângela & Macedo, Ana Vera L. da S. (Orgs.) (2002), *Crianças indígenas: ensaios antropológicos*. São Paulo: FAPESP/Global.
- Martins, Margarida J. R. L. (2013), *Avaliação e controlo do desperdício alimentar nas escolas básicas de ensino público do município do Porto - estratégias para a redução do desperdício. Tese de Doutoramento*, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto.
- Ministério da Educação (2009), Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. PNAE.
- Ministério da Educação (2009b), Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. PNAE. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/3341>>. Acesso em: 01 de setembro de 2019.
- Montandon, Cléopatre (2001), Sociologia da Infância: balanço dos trabalhos em língua inglesa. *Cadernos de Pesquisa* n.º 112, março. <https://doi.org/10.1590/S0100-15742001000100002>
- Suremain, Charles-Édouard de & Cohn, Clarice (2015), « Patrimoines alimentaires enfantins : Éclairages anthropologiques », *Anthropology of food* [En ligne], 9, mis en ligne le 22 octobre 2015, consulté le 23 février 2024. URL : <http://journals.openedition.org/aof/7881> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.7881>
- Tassinari, Antonella (2003), *No bom da festa: o processo de construção cultural das famílias Karipuna do Amapá*. São Paulo: Edusp.
- Torralla J. A. & Guidali, Barbara A. (2015), Examining children's food heritage in Spanish Schools: a process of learning to become “eaters in context”. *Anthropology of Food*, n.º 9, Open Edition Journals.
- Tichit, Christine (2015), Du repas familial au snack entre copains : le point de vue des enfants sur leur alimentation quotidienne (enquête en milieu scolaire à Paris, France). In: Charles-Édouard de Suremain & Clarice Cohn. “Patrimoines alimentaires enfantins”. *Anthropology of Food*, n.º 9. Open Edition Journals. <https://doi.org/10.4000/aof.7881>
- Rau, Raquel (2016), *Modos de Comer, Modos de Viver: um Olhar sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas Interfaces com a Cultura e o Desenvolvimento Local a partir de Famílias Rurais Pomeranas de São Lourenço do Sul*. Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- Sirota, Régine (2001), Emergência de uma Sociologia da Infância: evolução do objeto e do olhar. *Cadernos de Pesquisa*, n.º 112, março, 7-31.
- UNESCO (2003), *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, Paris, 17 October.
- Vasconcelos, José Mauro de (2023). *O Meu Pé de Laranja Lima*. São Paulo: Ática.
- Vidal, Lux B. (1999), O modelo e a marca, ou o estilo dos “misturados”. *Cosmologia, História e Estética entre os povos indígenas do Uaçá. Revista de Antropologia*. vol. 42, n.ºs 1-2, 29-64.