

O PROCESSO DE GÊNESE DO SABER EM ALIMENTAÇÃO NO CEARÁ¹

José Arimatea Barros Bezerra²

Introdução

Esta pesquisa está relacionada a um conjunto de experiências sobre a temática alimentação, acumuladas nos últimos anos: pesquisa, orientação de trabalhos de conclusão de cursos de graduação e pós-graduação e programas de iniciação científica.

Meus estudos sobre o tema iniciaram-se em 1996, analisando os fatores socioeconômicos e políticos que estiveram envolvidos no processo de institucionalização da política de merenda escolar no Brasil, nos anos de 1950. Dessa pesquisa, emergiram questões que nortearam a pesquisa de doutoramento em educação brasileira, na qual desenvolvi a seguinte tese: no contexto histórico, cultural e político da escola pública de ensino fundamental, a merenda escolar extrapola sua especificidade de suplemento alimentar, transformando-se em fator de regulação das atividades curriculares, elemento agregador de pessoas pobres no espaço escolar e instrumento que tende a naturalizar a situação desfavorável, de vida e de escola, em que se encontra a maioria dos alunos do ensino fundamental público (Bezerra, 2002).

A proposta de investigação aqui sintetizada tem como uma de suas metas a apropriação mais profícua do *modus operandi* dos estudos sobre alimentação, na perspectiva do que Santos (2005) afirma como diálogo multi, inter e transdisciplinar. Nesse sentido, investiga, a partir de referenciais da história, sociologia e antropologia, o processo de gênese do saber em alimentação no Ceará, no período de 1944 a 1973. Período em que aconteceram a chegada e a trajetória inicial de um saber que, sob o respaldo de sua elaboração científica, apresenta-se à sociedade, produz diagnósticos questionadores das práticas naturalizadas de alimentação das pessoas e indica ações para superar uma suposta ignorância alimentar da população, diagnosticada como a causa fundamental dos problemas relacionados à alimentação e à fome e do atraso socioeconômico do Brasil.

¹ Projeto de pesquisa integrante do estágio de pós-doutorado em realização junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, sob orientação do Prof. Carlos Roberto Antunes dos Santos.

² Professor Adjunto do Departamento de Estudos Especializados da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará. E-mail: ja.bezerra@uol.com.br

I. Situando o objeto de estudo: relações entre a emergência do saber alimentar, o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) e a política de merenda escolar

No Brasil, as primeiras idéias e discussões sobre o conhecimento acadêmico em alimentação emergem a partir dos anos de 1930, desencadeando o processo de constituição de um campo de saber específico (Vasconcelos, 2001). Esse processo se instala sob a égide dos movimentos higienista e eugênico e ganha forma sob a denominação de Nutrologia. A propagação do higienismo, corrente de pensamento bastante influente no Brasil da época, criou um ambiente favorável ao desenvolvimento da Nutrologia, o que era reforçado com as teorias eugênicas e os ideais de constituição da nacionalidade brasileira. Nesse contexto, tal saber propõe, em sua emergência, o desenvolvimento de cruzadas de “educação alimentar”, com a finalidade de “educar” o povo com hábitos alimentares “corretos” necessários à constituição de uma nação sadia, forte e trabalhadora. (Bezerra, 2001).

Tendo em vista a busca de um estado de alimentação caracterizado pelos princípios de sobriedade, moderação e equilíbrio, ou seja, uma alimentação racional, algumas propostas se destacaram pela amplitude, pelo público atingido, pela duração e principalmente por terem sido assumidas pelo poder público: O Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), a criação de cursos de formação de recursos humanos em nutrição e a merenda escolar. Foram implementadas pelos ministérios do Trabalho, Indústria e Comércio e da Educação, respectivamente, posto que o Estado brasileiro fora convencido a intervir, notadamente, nos planos do mundo da escola e do mundo do trabalho com o propósito de mudança de hábitos e práticas alimentares, tendo por meta atingir uma alimentação racional.

Em 1940, considerando os estudos e recomendações dos nutrólogos, o Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio criou o SAPS com o propósito de “melhorar a alimentação do trabalhador nacional e, conseqüentemente, sua resistência orgânica e capacidade de trabalho, mediante a progressiva racionalização de seus hábitos alimentares³”.

Ao ser iniciado na rotina dos restaurantes do SAPS, com suas características de sobriedade, higiene e moralidade, o trabalhador vivenciaria uma prática de alimentação racional, iniciando-se por um cardápio elaborado cientificamente, que incluía legumes e verduras, no prato principal, acompanhado de fruta (como sobremesa), leite ou suco, servido em bandeirão, em local “correto” para comer. Ali também se promoveria o acesso à leitura, à música e a noções básicas de higiene e de alimentação moderada, o que acontecia, respectivamente, por meio da biblioteca, da discoteca, que funcionavam junto aos restaurantes

³ Decreto-Lei 2.478, de 05 de agosto de 1940.

e de uma irradiadora, que transmitia palestras nos horários das refeições, bem como pela distribuição de cartilhas e folhetos de educação alimentar. O percurso do pretendido ciclo de educação alimentar dos trabalhadores continuaria nos postos de subsistência, onde comprariam, por um custo baixo, os produtos que compunham a cesta básica. Um ciclo que se reforçaria em casa quando entrariam em contato com as noções corretas de alimentação, trazidas da escola pelas crianças, que as teriam aprendido na prática, via merenda escolar, bem como por meio de preleções de professores e de especialistas em nutrição.

De 1940 até 1955, ano em que foi instituída a merenda escolar, aconteceram algumas experiências de distribuição de alimento em escolas, a partir de iniciativas isoladas de prefeituras. Foram tentativas, ensaios de aproximação dos propósitos defendidos pelos nutrólogos. Quando o governo federal instituiu a política de merenda escolar, estabeleceu como seus objetivos⁴: melhorar as condições nutricionais e a capacidade de aprendizagem dos alunos; reduzir índices de absenteísmo, repetência e evasão escolar; aumentar a resistência das crianças à infecções; a melhoria dos hábitos alimentares dos alunos que, por sua vez, influenciariam os de suas famílias. A escola seria, ao lado do SAPS (1940 -1967), a outra frente de atuação prática dos nutrólogos.

A educação alimentar promovida pela merenda escolar ocorreria por meio de uma aprendizagem indireta, na prática, resultando também na difusão de conhecimentos para as famílias. Contudo, sua efetividade é questionável, posto que entre 1955 e 1973, predominou um tipo de merenda baseada em alimentos formulados, industrializados, muito distantes das práticas alimentares dos alunos e em nada se aproximava do ideal previsto. Se por um lado, a pretendida educação alimentar não se efetivou por meio da merenda, por outro, conseguiu-se o efeito de instruir, iniciar os alunos, via treino intensivo e contínuo, no consumo de alimentos industrializados, notadamente, do leite em pó.

Todavia, num país constituído por pessoas “ignorantes” em termos de alimentação, com nutrólogos e governo às voltas com o objetivo de educação alimentar, tornava-se premente a formação de recursos humanos nessa área. Processo que se inicia em 1940, quando começou a funcionar o curso de Nutricionista ligado ao Instituto de Higiene, da Universidade de São Paulo. Nesse mesmo ano, criou-se o curso de Auxiliares de Alimentação, ligado ao IAPI, no Distrito Federal (ABN, 1991). Em 1944, o SAPS funda em Fortaleza a Escola de Serviço de Visitação Alimentar ou Escola de Nutrição Agnes June Leith, instituição que funcionou até 1966, tendo por finalidade formar pessoal destinado a

⁴ Decreto Federal 31.106, de 31 de março de 1955.

orientar as populações do interior do Brasil, principalmente das regiões Norte e Nordeste, para o melhor aproveitamento de suas possibilidades de alimentação. Ou seja, com um propósito de educação alimentar. Em 1951, criou-se a Escola de Visitadoras de Alimentação Firmina Sant`Ana, em Belo Horizonte, com o objetivo de suprir as outras regiões do país (sul, sudeste e centro-oeste) com esse tipo de profissional. As visitadoras de alimentação eram formadas para atuação nas escolas, nos restaurantes e postos de subsistência do SAPS, no serviço de extensão rural (Associação Nacional de Crédito e Assistência Rural - ANCAR) e em hospitais⁵. Enfim, com médicos nutrólogos, ocupando posição de destaque nesse cenário, nutricionistas, auxiliares de alimentação e visitadoras de alimentação foi se compondo um corpo de profissional qualificado na área⁶.

Em 1945, o SAPS instala em Fortaleza um armazém distribuidor de gêneros alimentícios, um restaurante popular – dotado de uma biblioteca e uma discoteca, postos de subsistência nos principais bairros e um serviço de visitação alimentar. As “visitadoras de alimentação”, moças formadas pela Escola de Nutrição Agnes June Leith, passaram a atuar junto às famílias, em escolas, no restaurante popular e postos de subsistência, na extensão rural (ANCAR) no Hospital de Messejana e Santa Casa de Misericórdia. Essas profissionais atuaram também como professoras da Escola de Nutrição, até 1966, e constituíram parte do corpo docente do primeiro curso de Nutrição criado no Ceará, em 1973.

Considerando esse cenário, a pesquisa parte do pressuposto de que a chegada dessas duas instituições – SAPS e Escola de Nutrição Agnes June Leith - como o momento de desencadeamento do processo de emergência do saber em alimentação no Ceará, reforçado posteriormente pela política de merenda escolar, na década de 1950. A partir desses três espaços, desencadearam-se ações de divulgação do saber e de intervenção social, notadamente, através das visitadoras de alimentação.

⁵Ainda não se tem resultado de estudos sobre a formação e atuação dessas profissionais em especial das visitadoras de alimentação que na divisão de tarefas no campo da alimentação ficou com o encargo de atuação mais direta com a população. Entretanto, há a seguinte pesquisa em andamento: CIDRACK, Marlene, Lopes. *Escola de Nutrição Agnes June Leith – história e práticas curriculares (1944-1966)*. Projeto de tese (Doutorado em Educação Brasileira). Fortaleza, CE: Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-Graduação em Educação, 2007.

⁶Qualificar pessoal e promover ações que mostrem a função social e a aplicabilidade do saber são estratégias de busca de representação social e de legitimidade, aspectos indispensáveis no movimento de emergência de um campo de saber.

II. Objetivos da Pesquisa:

Objetivo Geral: Investigar o processo de gênese social do saber em alimentação, no Ceará, em sua fase de emergência - divulgação e aplicação prática, tendo como foco de análise as ações voltadas para trabalhadores e escolares desenvolvidas entre 1944 e 1973.

Objetivos Específicos:

1. Analisar as ações do Serviço de Alimentação da Previdência Social e da política de alimentação escolar que tiveram o propósito de difusão do saber em alimentação e a modificação de práticas alimentares, notadamente as desenvolvidas pelas “visitadoras de alimentação”.

2. Discutir as relações (de conflito/resistência, de aceitação) entre o saber acadêmico em alimentação e a cultura alimentar local, desencadeadas por ações que visavam a modificação de práticas alimentares naturalizadas.

3. Caracterizar a ação das “visitadoras”, enfocando o papel que desempenharam, os espaços e formas de atuação e a posição que ocuparam na hierarquia do saber em emergência.

III. Referencial Teórico-Methodológico

Como se trata de investigar o processo de gênese social do saber em alimentação, na sua fase de emergência - divulgação e aplicação prática, fundamentado nos parâmetros da Nova História, toma-se a Sociologia de Pierre Bourdieu como referencial metodológico mais amplo indicador da abordagem, dos contornos e dos limites da análise. Nesse sentido, buscar-se-á apreender o movimento desse campo, na particularidade de espaço e de recorte temporal definido, tendo em vista sua especificidade e estratégias no processo de busca de autonomização⁷.

Em se tratando da temática alimentação que Santos (2007, p. 15) concebe como “um gênero de fronteira que se verifica no cruzamento do biológico com o cultural e o histórico, do social e do político, da economia e das tecnologias”, somente o referencial acima não daria conta de situar e discutir o objeto em sua complexidade, em suas interfaces, tendo em vista uma aproximação mais profícua. Assim, expressa-se a necessária explicitação de concepções de alimentação, comida e alimento, cultura alimentar, *habitus* e práticas alimentares, Estado e

⁷ “O movimento de um campo para sua autonomia pode ser compreendido como um processo de depuração em que cada gênero se orienta para aquilo que o distingue e o define de modo exclusivo, para além dos sinais exteriores, socialmente conhecidos e reconhecidos, da sua identidade”. (Bourdieu, 1998, p. 70)

políticas alimentares. Tem-se em vista precisar conceitos e categorias, um cuidado metodológico que Maciel (2004, p. 26) indica, “pois trata-se de uma área de domínio compartilhado, onde já existe todo um corpus teórico construído pela área da biologia e utilizado por profissionais da área da saúde”.

Em busca dessa precisão conceitual, considera-se que as concepções de alimento e comida, na perspectiva das Ciências Humanas, extrapolam o aspecto nutricional. De acordo com Santos (2005, p. 12), “o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares têm referência na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”.

A partir de uma compreensão próxima e complementar a de Santos, os conceitos de comida e alimento elaborados por DaMatta (1997) e Maciel (2004) apresentam a perspectiva da Antropologia. DaMatta concebe comida como um importante código de expressão da sociedade brasileira, tanto quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo. Diferencia comida de alimento, afirmando que o alimento é uma categoria mais ampla que abrange o universo daquilo que pode ser ingerido para manter a vida biológica. E comida está relacionada a escolhas feitas dentro desse universo, guiadas pelo prazer e por regras de comunhão e comensalidade. Maciel (2004, p. 26) afirma que alimentação “refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, técnicas e formas de provisão, de transformação e de ingestão de alimentos. Deste modo, alimentação vai além do biológico, relacionando com o social e o cultural”.

Pressuponho que esse processo de emergência do saber, ao entrar em contato com a cultura alimentar população, provavelmente gerou conflitos e resistências⁸, o que é comum frente ao novo, principalmente quando o novo apresenta-se como o correto, distinto⁹, criticando as formas naturalizadas, tradicionais de a população se alimentar. Confronto entre o saber acadêmico e o que Contreras & Arnaiz (2005, p. 37) denominam como cultura alimentar, ou seja, “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de

⁸A suposição de confronto entre saber acadêmico e a cultura alimentar local ganha mais expressão quando se toma as críticas de Mello (1964) aos cardápios elaborados pela Escola de Nutrição Agnes June Leith e executados pelo restaurante SAPS, que excluía a farinha e o coentro, componente indispensáveis na dieta alimentar do cearense.

⁹ Na perspectiva de Bourdieu, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. Tradução de Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

práticas herdadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación e que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de um grupo social determinado dentro de una cultura”.

Discutir comida e alimentação no Ceará, assim como no Nordeste, implica considerar outra categoria inseparável do ato de comer - a fome. Através de estudos anteriores (Bezerra, 2002, 2004) e levantamentos exploratórios para construir esse projeto, foi possível compreender que os significados atribuídos à comida e alimentação, pela população cearense notadamente a mais pobre, não se aparta da referência ou concepção de fome, problemática que imprime uma conotação específica a tais representações. Para contemplar essa interface do objeto de estudo, toma-se a contribuição dos estudos de Sampaio (1999), Castro (1965, 1960, 1959, 1937) e Mello (1964).

Por fim, as ações do SAPS e da merenda escolar são consideradas políticas de alimentação; ou seja, “processos e meios pacíficos de controle ou ajustamento social pelos quais o Estado leva os membros da sociedade a adotarem comportamentos, idéias, relações e práticas compatíveis [em termos de alimentação] com a lógica do sistema social do qual fazem parte”. (Pereira, 2001, p. 26).

Considerando esse referencial, o levantamento de dados acontece a partir de relatos orais (pessoas que tiveram atuação direta ou indireta nas ações do SAPS, na política de merenda escolar no Ceará e no serviço de visitadoras de alimentação), complementado por documentos escritos (leis, relatórios, boletins e revistas oficiais, publicações específicas da área) e jornais locais.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. *Histórico do nutricionista no Brasil, 1939-1989*; coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Ateneu, 1991.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Práticas alimentares e vivências cotidianas da população pobre de um bairro de Fortaleza. In: BEZERRA, J. A. B., OLIVEIRA, C. T. F., RIBEIRO, R. M. B. (Org.) *Saberes populares e práticas educativas*. Fortaleza: Editora UFC, 2004.

_____. *Comer na escola – significados e implicações*. Fortaleza: Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Fortaleza, CE: Universidade Federal do Ceará, Programa de Pós-Graduação em Educação, mimeografada, 2002.

_____. A alimentação torna-se ciência: os caminhos de um saber em busca de autonomia. In: VASCONCELOS, José Gerardo (Org.). *Ditos (mau)ditos*. Fortaleza: Editora LCR, 2001.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Tradução de Fernando Tomaz. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

CASTRO, Josué de. *Documentário do Nordeste*. São Paulo: Brasiliense, 1965.

_____. *O livro negro da fome*. São Paulo: Brasiliense: 1960.

_____. *Geografia da fome*. São Paulo: Brasiliense, 1959.

_____. *Alimentação brasileira à luz da Geografia Humana*. Porto Alegre: Edição da Livraria do Globo, 1937.

CONTRERAS, Jesús Contreras, ARNAIZ, Mabel Gracia. *Alimentación y cultura – perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

DAMATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres. In: DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1997, p. 49-64.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha brasileira. In: *Estudos Históricos*. Alimentação. Nº 33, jan./jun./2004. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 25-39.

MELLO, Antônio da Silva. *Nordeste brasileiro*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1964.

PEREIRA, Potyara Amazoneida Pereira. Estado, regulação social e controle democrático. In: BRAVO, Maria Inês Souza, PEREIRA, Potyara Amazoneida Pereira (Org.). *Política social e democracia*. São Paulo: Cortez, 2001.

SAMPAIO, José Levi Furtado. *A fome e as duas faces do estado do Ceará*. São Paulo: Tese de Doutorado em Geografia Humana, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, mimeografada, 1999.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História da alimentação no Paraná*. Curitiba: Juruá, 2007.

_____. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: *História: questões & debates*. História da alimentação. Nº 42, jan.jun./2005. Curitiba: Ed. da UFPR, 2005, p. 11-31

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. *Como nasceram meus anjos brancos: a constituição do campo da Nutrição em Saúde Pública em Pernambuco*. Recife: Edições Bagaço, 2001.