ARTIGOS

DA BANHA DE PORCO AO LEITE DESNATADO: UM ESTUDO ANTROPOLÓGICO SOBRE PERCURSOS E PRÁTICAS ALIMENTARES ENTRE IDOSOS DE UM GRUPO DE TERCEIRA IDADE

Maria Cristina Caminha de Castilhos França[1]
Josiane Siviero[2]
Liliane Stanisçuaski Guterres[3]

resumo

A alimentação humana é uma prática que envolve saberes e fazeres que extrapolam os domínios biológicos e nutricionais e derivam de percepções subjetivas e construções sociais, culturais e históricas. Este trabalho tem como objetivo desenvolver uma reflexão sobre os percursos, práticas e aprendizados alimentares de idosos que participam do Grupo de Terceira Idade (GTI) do Unilasalle/RS. Trata-se

1 Doutora em Antropologia Social/UFRGS e Professora do Centro Universitário La Salle / Canoas (Unilasalle). E-mail: mcristinaf@terra.com.br
2 Doutora em Ciências Médicas/PUCRS e nutricionista. Professora da Universidade de Caxias do Sul e do Centro Universitário La Salle. E-mail: josianesiviero@hotmail.com
3 Doutora em Antropologia Social/UFRGS. Professora da Universidade de Caxias do Sul e do Centro Universitário La Salle. Email: liligu@portoweb.com.br

de um estudo etnográfico construído a partir de observação participante e entrevistas orientadas por um roteiro semi-estruturado com perguntas sobre a alimentação cotidiana atual e a pregressa (história de vida alimentar), o espaço social alimentar, assim como os processos de diferenciação social advindos das práticas alimentares. Os dados preliminares apontam que as antigas práticas alimentares dos idosos pesquisados estão sustentadas sobre uma memória social alimentar que informa sobre as regras, interdições e tabus alimentares. Tal memória, modelada pela família e outros grupos de identidade significativos para eles, orienta aquilo que deve/pode ser ingerido ou não. Tais práticas alimentares tradicionais estão sendo tensionadas e/ou atualizadas a partir da interferência de conhecimentos científicos propagados pela modernidade, como as novas práticas educativas desenvolvidas no GTI e os meios de comunicação em geral.

palavras-chave:
Envelhecimento. Práticas Alimentares. Antropologia da Alimentação.

1 Introdução

O objetivo deste trabalho é desenvolver uma reflexão sobre os percursos, práticas e aprendizados alimentares de idosos que participam do Grupo de Terceira Idade (GTI) do Unilasalle/RS. Pretende-se apontar os percursos alimentares destes sujeitos, assim como, verificar as permanências e/ou transformações desses hábitos alimentares a partir dos novos conhecimentos sobre o tema alimentação adquiridos no GTI e/ou através dos meios de comunicação em geral. Este trabalho faz parte de um projeto institucional interdisciplinar que busca analisar os tabus, costumes e regras alimentares construídos ao longo das gerações nos grupos de pertencimento dos idosos que participam do referido GTI.

O GTI desenvolve diversas atividades, mas são marcantes as orientações (através de palestras, oficinas ou orientações individualizadas) que dizem respeito às práticas alimentares e aos aspectos nutricionais. As recomendações/prescrições nutricionais oferecidas aos idosos do GTI buscam orientar mudanças alimentares (ou sua permanência) a partir da compreensão que as práticas alimentares envolvem processos sociais e culturais amplos que implicam valores, percepções e experiências que transcendem ao campo técnico-científico e exigem contribuições multidisciplinares, como a da antropologia, especificamente. Neste sentido, não estão descartadas contribuições e

percepções dos próprios sujeitos sobre as suas práticas alimentares, assim como, são importantes os aspectos não-nutricionais dos alimentos (tradições culturais, geracionais ou étnicas nas formas de cozinhar, por exemplo) para a promoção da chamada alimentação saudável).

Entre o grupo de idosos pesquisado percebe-se que algumas recomendações alimentares são facilmente apreendidas e incorporadas enquanto outras encontram maior resistência ou rejeição. Ocorre aderência a novos aprendizados em determinadas situações assim como estes mesmos aprendizados podem ser rejeitados logo a seguir, em outros contextos. Entende-se, portanto, que a exclusiva orientação técnico-científica não resolve completamente a questão dos chamados "riscos" à saúde ou mesmo as intervenções que buscam mudanças no comportamento alimentar visando a promoção de uma vida (mais) saudável.

2 Uma breve exposição do projeto "Tabus"

A intenção deste projeto é entrevistar todos os 70 idosos pertencentes ao GTI, mas neste trabalho trazemos as primeiras aproximações interpretativas dos dados etnográficos coletados entre 12 participantes. Foram entrevistas realizadas nas casas dos idosos, selecionados a partir de mapeamento anterior indicativo de restrições alimentares advindas de alterações em seus quadros de saúde (3 casos) ou não (8 casos). Foram levantados dados sobre as práticas alimentares familiares, história de vida alimentar, escolhas alimentares, novos aprendizados e transformações cotidianas na forma de comer e cotejados com a bibliografia antropológica sobre envelhecimento (LINS DE BARROS, 1998; FERREIRA, 1998) e alimentação (POULAIN, 2003; PROENÇA, 2003; SANTOS, 2008; BARBOSA, 2007; BOURDIEU, 2007). Interessa refletir sobre a participação das culturas envolventes na alimentação destes idosos e de que maneira os modelos alimentares produzidos pelo campo das tradições (família, gerações, pertencimento étnico) e da modernidade (os encontros do GTI Unilasalle e os meios de comunicação em geral) os afetam.

3 O contexto dos idosos perscrutados

Consideramos a necessidade de compreender de que lugares falam os idosos entrevistados e acompanhados em suas participações no GTI e em suas residências. Nessa direção, as breves biografias trazem, ainda que minimamente, as origens, os deslocamentos dentro do estado que configuram,

também, momentos históricos importantes da sua história, hábitos e costumes que expressam práticas ao que Bourdieu (1987) denomina *habitus*.

Dona Noeli nasceu em Três de Maio/RS, filha de imigrantes, viveu a infância no campo, com a cultura alemã muito presente na alimentação: "[. . .] comida muito forte, é carne de porco, banha, torresmo. [. . .] pão caseiro feito com banha, essas coisas assim, linguiça, linguiça de porco, essas comidas muito fortes, chucrutes, coisa muito temperada". Com seus pais aprendeu a jantar a noite ("até mesmo feijão"). Aos nove anos foi estudar em um semi-internato de uma cidade maior da redondeza, Santa Rosa, e aos quatorze anos mudou-se para a capital Porto Alegre. No seu discurso ela identifica estes momentos de deslocamento residencial como momentos de fortes rupturas alimentares. Noeli sempre trabalhou (comércio) e atualmente está aposentada, diz sempre ter tido vontade de participar de um grupo de terceira idade mas, admite, a viuvez a fez buscar este encontro: sentia-se "cada vez mais sozinha" e incomodada com isso. Os próprios filhos a alertaram e a incentivaram a "sair de casa". A partir da sua entrada no GTI/Unilasalle relata uma grande mudança no seu comportamento alimentar, iniciou a prática de esportes e caminhadas, parou de fumar, aderiu ao leite desnatado, ao pão integral, ao adoçante, passou a ingerir dois litros de água por dia, a utilizar azeite extra virgem, diminuiu o consumo de carnes e chocolates e adotou "coisas assim mais light". Abandonou o consumo de refrigerantes e aderiu aos sucos naturais.

Dona Teresinha nasceu em Rio Pardo/RS, mas passou sua infância na área rural, fora da cidade, onde diz ter tido uma alimentação muito ligada "à terra". Teresinha saiu da casa dos pais aos nove anos para trabalhar em uma casa de família fazendo serviços domésticos até os 21 anos, quando deixou o trabalho para se casar. Retornou a trabalhar apenas após seu segundo casamento mesmo com a resistência do marido. Recorda da patroa que a levava uma vez por ano ao médico, para exames de rotina e lhe dava o fortificante Biotônico Fontoura, pois ela "era de comer pouco". Diz ser uma das fundadoras do GTI Unilasalle, seu contato com a instituição ocorreu com seu ingresso no curso de alfabetização de adultos. Mudou seus hábitos com o GTI: diminuiu o consumo de carne, passou a tomar dois litros de água por dia, entretanto, manteve outros hábitos como o de fazer feijão com banha, prática condenada por sua filha que mora com ela. Faz várias referências ao controle da filha que não quer que ela coma frituras ou tome leite integral em vez de desnatado.

Dona Madalena nasceu em São Borja/RS e, assim como as anteriores, foi criada no meio rural. Aos dez anos foi trabalhar numa casa de família em

Canoas. Com o falecimento do marido viu-se numa fase solitária da vida o que a motivou a entrar e se dedicar ao GTI. Mesmo tendo diabetes, o que lhe exige uma dieta e controle alimentar rigorosos, admite romper com as novas orientações, promovendo estratégias para comer doce e frituras. Aprendeu que seria melhor não jantar a noite, mas nem sempre segue essa regra, dizendo sentir-se melhor quando janta. Ainda mantém nos fundos da sua casa uma pequena horta que ela mesma cuida. Tem como costume "jantar fora" uma vez por mês, como fez durante décadas com o marido.

Dona Lourdes, nascida em Frederico Westfalen/RS no ano de 1939, viveu nesta pequena cidade até os 14/15 anos partindo, então, para a capital do Estado em busca de trabalho e continuidade aos estudos. Trabalhou como babá e empregada doméstica até realizar o curso de atendente de enfermagem quando passou a atuar em um hospital e, posteriormente em casas de família, para cuidar de pacientes idosos e realizar algumas tarefas domésticas. Sempre morando em Porto Alegre nas casas dos patrões, permaneceu sem domicílio próprio até a aposentadoria. Lourdes é descendente de italianos por parte de pai e de alemães por parte de mãe. O forte vínculo que mantém com a religião católica é anunciado com a mesma intensidade que fala sobre a vida ascética dedicada exclusivamente ao trabalho e que resultou em garantias para o seu futuro, agora presente: poupança e aposentadoria. Nunca se casou e nem teve filhos. Sua família nuclear permaneceu no interior trabalhando na lavoura. Aposentada, foi morar em Canoas e diz ter sido a solidão que a levou a participar de um GTI. Ingressou no GTI Unilasalle, após ter participado de um outro, vinculado a uma igreja católica. A troca de grupo é justificada pela busca de um maior "aprofundamento na cultura, ao invés de dança, conversa e lanche". Atribui ao GTI Unilasalle o desenvolvimento de conhecimentos sobre os cuidados com a saúde, aprimorando aqueles que ela já dominava em decorrência da sua atuação profissional. O forte discurso sobre a manutenção da saúde recai sobre a alimentação e os diversos pratos nocivos para a sua saúde atual. A vida social ascética é análoga ao estilo alimentar insípido, relacionado aos distúrbios digestivos provocados por alguns alimentos. A horta caseira, com diversos temperos (que oferece às vizinhas), chás, algumas verduras e legumes que mantém no quintal resultam das experiências de sua infância no interior.

Dona Heidenia, aos 69 anos, está aposentada após trabalhar como técnica de enfermagem em hospitais de Porto Alegre. Nasceu no Uruguai, mas desde os 3 anos foi criada na cidade de Bagé/RS. Em Porto Alegre viveu cerca de 30 anos, há 8 ou 9 anos mora na cidade de Canoas. Seu ingresso no GTI Unilasalle é recente, há 1 ano, através de uma vizinha: "eu já conhecia uns

grupos que só faziam cobertor, não, isso eu não queria para mim ... agora eu queria me divertir, queria um grupo que passeasse, viajasse". Heidenia gosta de dançar e conta sobre seus deslocamentos urbanos para frequentar bailes em clubes de Porto Alegre. Antes ia com mais frequência às missas católicas, hoje raramente participa, gosta muito de ler e aponta como preferência os livros com temática espírita e revistas como "Seleções" e "Saúde", conseguidas no troca-troca com a vizinhança onde diz ter aprendido a tomar chá verde e outras "muitas coisas". Separada após 30 anos de casamento, segue uma relação cordial com o ex-companheiro e seus 3 filhos, possui netos e bisnetos. Sua infância, "um pouco em Bagé, um pouco lá fora", na chácara de uma avô, é lembrada como um tempo de brincar, "fazer arte", comer frutas, "tirar leite", fazer e comer queijos, doces, linguiças, canjica de aveia, bolo de milho, batata doce com leite e, principalmente, "feijão miúdo com moranguinha assim verdinha e carne de porco". Tempo lembrado como "uma vida muito farta", quando praticamente viviam da plantação de subsistência, "tudo era feito em casa", compravam apenas sal, açúcar mascavo, café e erva-mate. Atualmente mora sozinha (mas seu filho e nora moram na casa ao lado) e cozinha suas próprias refeições em casa. Ansiosa pelos lapsos de memória, relaciona seus esquecimentos ao infarto sofrido há cerca de 7 anos. Na sua narrativa, primeiro vieram as dores nas costas o que a levou a aposentadoria, depois a depressão ("essa história de virar velha assim de uma hora pra outra não aguentei, não dá pra mim") e, então o infarto e os esquecimentos. Sua alimentação sempre foi balanceada e diz sempre ter sido "muito magra"; aponta como preferências os peixes e frutos do mar em relação às carnes vermelhas e o leite é referido como alimento fundamental. É obediente à dieta do cardiologista, primeira e única dieta em toda a sua vida, e segue as orientações nutricionais do GTI Unilasalle. As restrições alimentares, aparentemente seguidas com disciplina, são abandonadas em eventos familiares e afetivos, então, cede às massas, especialmente lasanha e rodízios de pizza.

Dona Amália, 70 anos, mora em Canoas há 48 anos. Nascida em Barcelona, Espanha, chegou ao Brasil em 1951. Imigrante da II Guerra Mundial, representa as terra brasileiras como lugar de fartura e de trabalho. Teve 4 filhos e lembra dos primeiros tempos no Brasil com a casa cheia de gente "nessa casa eram 8 ou 9 pessoas todo mundo gritava e berrava". Viúva há 7 anos, atualmente mora sozinha mas recebe permanentemente os filhos que vem para almoçar ou os encontra, nos fins-de-semana, para fazerem as refeições na casa de algum deles. Antes de frequentar o GTI UNILASALLE já havia participado de outros grupos, mas diz ter desistido pois ficavam "sentados e não faziam nada, só conversavam e riam". Aprovou o GTI Unilasalle, pois ali

são desenvolvidas inúmeras atividades, entre as quais atividade física, que muito lhe interessa para aplacar as dores na coluna. Fala com entusiasmo do que gosta de comer, do seu apetite voraz, e das receitas espanholas aprendidas com o pai. Um dos filhos, cozinheiro de paellas, é motivo de orgulho para ela.

Dona Sueli, 65 anos, natural de Porto Alegre, é professora (do Estado e do Município) aposentada. Dos 3 filhos, apenas uma filha ainda vive com ela. Independente, sempre trabalhou e criou os filhos e mostra-se orgulhosa desta autonomia. Descendente de alemães, não pratica nenhuma religião embora tenha atração pelo espiritismo e eventualmente participa destes eventos: "gosto muito das palestras, as palestras são maravilhosas". Sueli nunca se entusiasmou com as lidas culinárias, primeiramente morando com a mãe e depois com a sogra, deixava este encargo para elas, mais tarde, assumiu a cozinha da casa, mas sem maior interesse. Conta, divertindo-se, as primeiras refeições feitas para a família, quando, por exemplo, cozinhou e serviu aipim com casca. Com sua família de origem adquiriu o hábito de jantar à noite, tradição esta também mantida pelo marido. Apenas atualmente, após a viuvez e a chegada do excesso de peso e das dores nas pernas, passou a controlar mais a alimentação e buscar exercícios físicos. Diz gostar e aprender muito com as palestras promovidas pelo GTI Unilasalle assim como com a leitura de revistas e a assistência de programas televisivos sobre saúde. Associa sua entrada no grupo à perspectiva de construir novas amizades. Sabe o nome dos nutrientes e o número de calorias dos produtos que consome, busca receitas novas, controla o consumo de sal e açúcar, dá preferência aos produtos diet's e light's na hora de comprá-los, decisões advindas das orientações e leituras realizadas. Atualmente tem freqüentado restaurantes para almoçar devido à praticidade e a um certo desprazer em cozinhar somente para si.

Dona Henriqua, 76 anos, nascida na cidade de Erechim, interior do RS, é descendente de poloneses e está aposentada como comerciária. Teve 9 filhos "mais 2 que criei depois que enviuvei"; divertida e expansiva, dá gargalhadas ao longo da entrevista, fala com energia e despreocupa-se com os palavrões constantes que utiliza. Curada de um câncer, diz agora estar bem mas preocupada com seu excesso de peso: "tô tomando aquele chá verde porcaria ali e não tem jeito, não emagreço". Foi criada trabalhando na roça e lembra com saudades desse tempo: "vida boa era", tempo de muito trabalho: "eu cozinhava, fazia tudo, eu tinha mais 3 irmãs, umas vagabundas, eu mandava elas fazer ... 'ah, depois'... era assim". Para ela, os ovos e as frutas são a base da sua alimentação diária e uma herança da sua cultura de origem. Também o baixo consumo de produtos (bebidas e comidas) industrializados remete

a este período inicial de socialização. Mantém uma horta com temperos e chás nos fundos da casa e os mostra com orgulho. Mesmo morando sozinha, cozinha quase diariamente: sopa, polenta com leite ou galinha, feijão, peixes ("gostava, fazia ensopadinho e chupava as cabeças... agora, desde que eu voltei do hospital não tenho mais vontade, não sei porquê..."), pastel de feijão, pastel de uva, "perninha de galinha", cucas. Diz não ter costume de fazer as refeições fora de casa, com exceção de um cachorro-quente eventual quando tem compromissos no centro da cidade e não tem tempo para almoçar em casa. Não gosta de pizzas, massas, churrasco ou refrigerantes; gosta muito de chás e comidas caseiras.

Dona Maria Regina, 64 anos, é natural de Santiago/RS mas logo a seguir partiu para Passo Fundo com a família onde ficaram por algum tempo. Mais tarde vieram para Porto Alegre e aqui se estabelecerem. Ela contava com 9 ou 10 anos nesse período e as localidades pelas quais passou, apesar de serem interioranas, tinham o perfil urbano. O pai trabalhou em uma joalheria tradicional em Porto Alegre, adquiriu um bar em Canoas alguns anos depois e retornou às atividades vinculadas ao comércio. Em Canoas Maria Regina casou-se. O marido, funcionário público, foi transferido para Rio Grande, no litoral do RS e para Livramento, na fronteira com o Uruguai. Viveram no local por sete anos, retornando a Canoas onde seus filhos cresceram, casaram-se e tiveram filhos. Mora hoje em uma casa geminada a da sua filha, nos fundos da empresa que o genro e o marido eram sócios. Essa proximidade leva-a a cozinhar na casa da filha, onde fazem juntas as refeições com os netos. Seu filho, que mora nas proximidades, herdou a parte do pai na empresa, é casado com uma dentista e a falta de tempo faz com que os dois comam lanches rápidos no almoço, fato criticado com veemência pela mãe. Nunca trabalhou fora e aprendeu a cozinhar com o marido. Ficou viúva há sete anos e ingressou no GTI Unilasalle há dois anos. Diz gostar muito de participar do grupo pelo número expressivo de amizades que fez, destacando a amizade com Dona Sueli que com ela compartilha viagens à praia, idas ao shopping ou ao cinema e acompanham-se a consultas médicas. Maria Regina controla seu peso desde pequena e hoje passa por acompanhamento nutricional oferecido pelo GTI. Reclama que o tratamento da gastrite proposto pelo médico diverge da orientação da nutricionista. Percebe-se que para ela o discurso médico tem maior força. Atualmente o estilo alimentar adotado centra-se muito nas prescrições médicas, nas orientações nutricionais recebidas no GTI, nas reportagens assistidas na televisão e em periódicos semanais que tratam de saúde.

4 GTIs e a questão de gênero

São poucos os homens que participam do GTI, atualmente apenas dois: e o **Sr. Darcy** é um deles. Relata sua vida a partir da sua trajetória no mundo do trabalho e diz que percorreu o interior do RS, trabalhando por 25 anos na "estrada de ferro". De origem muito humilde, relata ter calçado sapatos pela primeira vez aos 18 anos. Quando criança "trabalhou na roça" com sua família, após retornar do serviço militar obrigatório, a convite de um amigo, empregou-se na estrada de ferro. Nasceu em Triunfo/RS há 76 anos e estabeleceu residência em Canoas há 44 anos. Casou-se aos 29 anos e tem três filhos e dois netos. Darcy é um homem bastante ativo e afirma que não consegue estar sentado por muito tempo. Após a sua aposentadoria, freqüentou "três colégios de noite, estudando... é a oportunidade que não tive quando era guri". Conta que estudou no colégio da Ulbra, no La Salle e no Ícaro. Confessa que quando o ensino ficava muito "puxado" trocava de colégio. Foi nessa trajetória que Darcy conheceu o recém formado GTI Unilasalle. Tal fato o coloca na posição de "sócio-fundador" do grupo. Participa de três GTI´s e ao referir-se a cada um deles, aponta as atividades que desenvolve: "no do shopping" – ginástica, duas vezes por semana; "no do Unilasalle" – ginástica e palestras; "no da igreja" – ginástica, caminhadas e bailes. Complementa que vai ao Clube Canoense aos domingos à tarde para dançar. Sua esposa não o acompanha nos GTIs, mas faz atividade física há dez anos com assiduidade impecável. Darcy relatou sobre algumas cirurgias feitas, suas constantes visitas ao cardiologista e check-up de 6 em 6 meses. Seu Darcy e sua esposa levam uma vida regrada em relação a alimentação. Sua esposa cozinha diariamente, exceto nos dias em que tem compromissos no turno da manhã. O churrasco fica por conta da presença dos filhos e netos aos domingos e, quando esses não comparecem, ele e a esposa recorrem a churrascarias, alegando ser mais econômico que cozinhar em casa.

5 O "Rei e a Rainha" do GTI

A presença significativa de mulheres interfere em inúmeras atividades que o grupo desenvolve. Ao olharmos os álbuns organizados por algumas das idosas entrevistadas observamos que a falta da figura masculina é resolvida com a caracterização de algumas mulheres. No caso de peças teatrais interpretadas pelo grupo, das festividades de São João, como o casamento na roça, por exemplo, os personagens masculinos que faltam a ser preenchidos são substituídos pelas mulheres que aproveitam a oportunidade de jocosa-

mente fazer caricaturas das performances masculinas. Uma das atividades que os GTIs realizam é a eleição do rei e da rainha dos grupos. O GTI/Unilasalle elege há alguns anos o mesmo casal: Seu João e Dona Edy. Sem dúvida, a entrevista do par foi agendada logo após a eleição.

Em uma manhã de intenso temporal que varreu a cidade de Porto Alegre, aportamos na casa do **Sr. João e Dona Edy** conforme o combinado. O casal imaginava se conseguiríamos chegar ao local e demonstravam expectativa com a entrevista. Eles moram em um bairro da periferia, na zona sul de Porto Alegre, e atravessam a cidade para frequentar o GTI Unilasalle em Canoas. O ingresso do casal ocorreu, após um convite de uma cunhada que mora em Canoas. Reafirmam constantemente que, apesar de ser distante, contam com o ótimo sistema de transporte urbano e a isenção de tarifas pelo fato de tratar-se de idosos. Não querem deixar o grupo em hipótese alguma, pois lá fizeram ótimos amigos e gostam muito das palestras que os colocam como conhecedores dos debates desenvolvidos na atualidade. Ele é um homem falante e, por diversas vezes, fala em seu nome e no de sua esposa, mesmo esta estando presente. Com orgulho relata que foram agraciados com os títulos de "rei e rainha" do GTI. Essa posição de distinção é reforçada pelo fato dele considerar-se alguém que ameniza os conflitos e negocia junto à instituição as necessidades do grupo. Observa-se, então, que o título conquistado por eles coloca Seu João em um "lugar de poder", que vai ao encontro de suas características pessoais.

6 Considerações sobre os percursos e práticas alimentares dos idosos

Em um primeiro momento, percebe-se entre os entrevistados que o processo de envelhecimento, define e redefine a maneira como estes senhores se percebem e constroem-se a si mesmos. Apontam, em sintonia com o ponto de vista antropológico, que não há uma maneira natural de envelhecer, há maneiras culturais de envelhecer. Esta perspectiva encontra consonância com o discurso de Dona Noeli e do Sr. Darcy:

> "[. . .] a gente tem coisas assim que a gente procura se superar né, eu tive um problema no meu joelho aqui e, acho assim que tem que ter muita força de vontade de querer as coisas, de superar né [. . .], as vezes eu vejo pessoas que procuram se queixar, e ficam cultuando a doença: `Ah porque eu tô com uma dor aqui do lado', aí a outra diz: `não a minha é maior dói aqui, tu nem sabe como dói´ [. . .] as pessoas ficam sempre cultivando aquela coisa, cultuando né!

> [. . .] Aqui [GTI Unilasalle] é assim ó, não é uma regra, não foi dita por ninguém, não foi imposta por ninguém, mas aqui, quando um começa a falar em doença, a outra já muda o assunto, já disfarça, [. . .] e aquele assunto morre [. . .] têm pessoas que vieram [. . .] tem uma senhora bem velhinha né, ela chegou amparada pelos dois netos, ela não caminhava. Olha, não demorou muito e ela tava jogando bola aqui com nós no pátio. É, é isso ai, a companhia, o estímulo das colegas de grupo, e procurar não falar em doença, ah por que isso, por que aquilo, nem tristeza, nem saudades, nem falecidos, não! essas coisas é pagina virada na vida da pessoa, [. . .] a gente tem que olhar pra frente né, procurar sempre melhorar. Noeli, 64 anos.

> "Tem gente que dá oportunidade para a velhice! Tem gente nova que já vai se entregando, isso é dar oportunidade para a velhice. Tem que procurar enganar a turma! Tem que estar inteiro, caminhando né! Mas não é verdade? Tem gente que caminha já curvado, as vezes está com 65 anos! A gente tem que atirar o peito pra frente e fazer de conta que está novo". Darcy, 76 anos.

Aqui encontramos percepções sobre a velhice, a construção de uma lógica para nortear as relações sociais nesta fase da vida tempo de não cultivar a doença e de superá-la, tempo que aponta para a vida presente e futura, não a passada. Algumas entrevistadas vivem uma situação de comprometimento de saúde o que confere uma dramaticidade singular à fase do envelhecimento e o grupo "procura não falar", criticam quem "cultua" ou "cultiva" a doença e, caso isso ocorra, procuram "mudar de assunto", "disfarçam". Tal perspectiva, a lógica do "não falar" ou "cultuar" a narrativa da doença entre os pares no GTI, se refaz na relação com os pesquisadores. Nenhuma das entrevistadas trouxe a questão do comprometimento da saúde como tema central e relevante durante a entrevista. Dos 12 entrevistados, apenas Dona Heidenia trouxe a ocorrência do seu infarto sem ter sido perguntada sobre seu quadro de saúde, mas no momento em que foi questionada sobre suas práticas alimentares e as possíveis transformações dessas ao longo do tempo afirma com convicção que as orientações apreendidas no GTI estavam sendo importantes para a sua saúde.

Ao buscar compreender as diferentes motivações que levam estes sujeitos (que trazem em comum viverem a fase do envelhecimento e terem a sua origem no meio rural) a participar de um GTI, encontramos a referência da solidão (advinda da viuvez ou do afastamento dos filhos adultos que se casam e mudam sua residência) como motivador recorrente entre as mulheres. A chamada solidão está conectada com novas fases da vida que provocam uma ruptura com o cotidiano vivido em torno do núcleo familiar ou de uma rotina

decorrente das atividades laborativas. Essa ruptura promove, inicialmente, um estado de desestabilização sobre os indivíduos apontando a necessidade de "reinventar-se" sobre novas condições:

> "Eu tava muito sozinha, né [. . .] ia na geladeira comer, só ia na geladeira comer! A geladeira que pagava [. . .], via televisão e ficava [. . .] Aí meu guri disse: `vai ter que sair', aí fui pra lá [GTI Unilasalle], me juntei com as outras pessoas de idade! Aí que não sou só eu que tô caduca, tudo são igual a mim. [. . .] não tô tão ruim assim". Amália, 70 anos.

As práticas alimentares se configuram a partir de processos de aprendizagem ao longo da vida em contextos alimentares específicos que envolvem processos de socialização, campos de experiência singulares onde ocorrem transmissões culturais cotidianas. A matriz alimentar familiar merece destaque neste processo de aprendizagem, na fala dos entrevistados. Esta memória alimentar familiar é acionada constantemente, mas não se restringe ao período da infância, novas fases, deslocamentos de domicílio, casamento, viuvez, comprometimento físico, são igualmente demarcadores de formas de comer, assim como as formas de comer dão substrato, conteúdo, para as rememorações dos tempos/espaços vividos.

> "A minha mãe era quem cozinhava, e a minha mãe plantava, nós comia só coisa da roça, ela plantava de tudo [. . .] a única coisa que meu pai comprava era arroz e feijão, massa essas coisas, mas o resto, era tudo dele, ele que plantava [. . .] era aipim, moranga, frutas, laranja, também tinha bastante bergamota, ah! mamão, aquele abacate, tudo tinha no terreno [. . .] só pra nós. Só pra casa, a minha mãe não vendia, às vezes vinha um vizinho, ou outro aí ela dava [. . .] ela dava aos vizinhos, vinham lá. Meu pai matava porco, meu pai tinha gado". Teresinha, 62 anos.

> "[. . .] os Chucrutes?!? isso é coisa do passado, ficou coisa do passado, nem sei mais fazer [. . .] quando eu fui pra Santa Rosa a minha vida mudou, fui deixando pra trás toda aquela maneira de viver, de se alimentar, que era na roça, aí minha vida modificou [. . .] e quando vim pra Porto Alegre modificou mais ainda, então são etapas da vida como eu tava te falando, depois que eu fiquei viúva também, a minha vida mudou, eu me senti sem lenço e sem documento, me senti desamparada, sozinha, sem nada, sem saber pra que lado ir". Noeli, 64 anos.

> "[. . .] eu vim mudar a minha alimentação dentro do La Salle, dentro do Grupo de Terceira Idade, vim modificar meu jeito de me alimentar. Até então eu comia naquele velho sistema da comida alemã [. . .]". Noeli, 64 anos.

Nossa investigação mostra que é o ambiente familiar rural que constrói o contexto alimentar destas mulheres entrevistadas, e é a partir das práticas alimentares dos pais/mães que seus hábitos alimentares são forjados. Ao mudar o contexto de origem, os hábitos aprendidos são colocados em risco no sentido que passam a interagir com outros hábitos alimentares, próprios do meio urbano. Modificações nas práticas alimentares estão acompanhadas de deslocamentos residenciais, rupturas familiares, apreensão de conhecimentos e/ou interesse/motivação própria para alterar suas práticas, podendo ter influência de sua condição de saúde atual ou percepção dos ganhos biológicos com as alterações alimentares.

O GTI Unilasalle tem como objetivo oferecer orientação nutricional aos seus participantes e, portanto, introduz no grupo novos saberes advindos das ciências da saúde. Mas não é apenas o GTI que aproxima os idosos a estes discursos científicos sobre saúde e qualidade de vida, também contribuem neste sentido os meios de comunicação em geral. D. Noeli aponta alguns destes espaços de aprendizagem:

> "[. . .] sábado de manhã, o Vida e Saúde é um programa que eu assisto muito [. . .] o Fantástico também, é outro programa que eu gosto". Noeli, 64 anos.

A adesão ao discurso científico, que pressupõe sua legitimação, está presente entre os idosos do GTI:

> "a cenoura não falta nunca em casa, e a cenoura é coisa boa né! tem datacarotena [betacaroteno], é boa pra pele, tudo né, é uma vitamina [. . .]". Noeli, 64 anos.

> "Pesquisadora: A senhora gosta de lima?
> LOURDES: Eu gostava, mas daí eu descobri que ela prejudica os pulmões, ela fecha muito os pulmões.
> Pesquisadora: Aonde que a senhora descobriu isso?
> LOURDES: Com o meu irmão, que ele tem um livro também de saúde.
> Pesquisadora: Então a senhora parou de comer?
> LOURDES: Ai eu parei e botei um pé de esponja aquelas esponjas cumpridas assim [a conversa corria no pátio da casa e L. contava sobre um pé de lima que tinha naquele lugar] e botei também um pé de maracujá, ali ó, ela vai servir de suporte." Lourdes, 69 anos.

Entre os novos aprendizados, as três entrevistadas enfatizam o aprendizado referente ao adequado consumo de água. Forjar novos hábitos é um processo difícil e, quando alcançado, torna-se motivo de orgulho:

> "Então eu compro aquelas água e tomo. Até o guri que traz a água, às vezes eu telefono, eu digo "olha traz a água", ele diz: `a senhora sozinha já tomou um garrafão todo?!', digo 'já'!!!". Madalena, 69 anos.

Os antigos saberes, ao serem colocados frente aos novos conhecimentos da ciência podem ser abandonados pela insensatez ou podem ser repassados mesmo carecendo de racionalidade científica. A adoção de novas práticas ainda convive com antigos tabus:

> "Olha, o meu filho mais velho, que me surpreendeu agora no verão, com essa história da melancia! Ele pegou e disse pro filho dele: 'vai lá come uma pedrinha de sal´. Eu digo porque que ele vai comer uma pedrinha de sal? Sal grosso diz ele. Eu digo pra que?? Puxa isso é tão antigo, que coisa mais ultrapassada, meu filho!!! Ele disse: 'mãe é pra não fazer mal a melancia, foi tu que me ensinou'. Eu disse: como tu tá ultrapassado, mas não existe mais..... quando ele era pequeno eu fazia isso .... mas eu nunca pensei que ..... Me surpreendeu! eu digo, mas que coisa ultrapassada isso!" Noeli, 64 anos.

> "[. . .] ah, tem a gemada com marcela... a gemada eu fazia, é bom mesmo pra gripe, pra tosse, acalma. Mas assim, a gente não pode tomar demais a gemada, porque diz que cria uma espuma no pulmão quem toma. Isso me disseram, eu não sei se é verdade!" Heidenia, 69 anos.

Neste diálogo entre saberes – tradicionais e modernos – a antiga forma de cozinhar pode vencer o embate ou ser sustentada a partir de negociações criativas. Estratégias mais ou menos lícitas são acionadas para a permanência de antigos hábitos alimentares. Ambas, Teresinha e Madalena esboçam estratégias junto às filhas:

> "Pesquisadora (P): A senhora nunca mais comeu banha?
> T.: Eu como com banha o meu feijão.
> P.: A senhora ainda faz o feijão com banha?!
> T.: as vezes vou fazer [o feijão] e esqueço de comprar! Ah, esqueci da banha! Aí meu marido diz: Ah não ficou nem igual, não tem, não fica. A banha é um gostinho bom! [. . .] Eu tenho minha filha que mora lá em Ivoti, ela é gordinha, precisa ver o que ela come. Essa é chata pra comer, que Deus do céu!
> P.: Ela come seu feijão com a banha de porco?

T.: Não! ela não sabe. [Risadas]. Ela diz pra mim 'mãe, tu faz o feijão com óleo por causa da gordura?'. Eu digo: gordura??? não!!! eu não boto não. Tá bem escondida a banha que ela não sabe!!. Boto num pote dentro da geladeira, que ela não sabe o que que é.
P: Não acredito! A senhora faz isso??.
T.: Ela diz: `ah que feijão bem bom!'. Come que é uma desesperada.
P. A Sra. usa só no feijão ou para mais alguma coisa?
T.: Não, só pro feijão, o resto eu uso óleo." Teresinha, 62 anos.

"[. . .] às vezes eu faço é omelete. A minha filha, às vezes quando está comigo, ela vem me espiar, eu fecho a porta aqui, e a lá dos fundos. Faço batatinha frita, bife, ovo frito.....isso e um bom copo de vinho.., adoro vinho,..... não, não é pra tomar! tá proibido qualquer bebida de álcool." Madalena, 69 anos.

Teresinha reconhece a importância de adotar novas práticas, mas resiste a alguns velhos hábitos como o de tomar café com leite à noite, por exemplo. O marido segue jantando refeições e se o acompanha come pouco: "um pouquinho de arroz, um pedaço de carne, não é aquele exagero como antes". Por vezes, apresenta contradições, ou, melhor seria dizer, sobreposições, sobre a adesão à prática alimentar citada. Por exemplo, o fato de comer diariamente saladas nas refeições em um momento é referido como um aprendizado antigo, "desde pequena", incentivado pela família para em outro momento da entrevista ser citado como um aprendizado advindo do GTI:

"Pesquisadora: A senhora sempre comeu salada?
T.: sempre. Sim, na casa que eu morava eles tinham fartura, aquilo ali não faltava nada"
"Pesquisadora: E o que a senhora lembra que aprendeu no GTI em relação a alimentação e que a senhora agora faz? O que a senhora aprendeu e utiliza no seu dia a dia?
T.: Eu acho que é na comida, salada, que eles mandam comer bastante né, então isso aí [. . .] eu vou no supermercado eu compro salada, já venho e faço salada, isso aí eu como bastante e faço para a minha filha". Teresinha, 62 anos.

Os cruzamentos e negociações entre as chamadas novas e antigas práticas alimentares não é feito sem rupturas, avanços e retrocessos.

"Eu tenho o hábito de tomar o café com leite de noite. Mas acho que duas vezes na semana eu fujo a regra né! Que as quartas-feiras que meu filho vai jantar lá em casa, então a gente faz uma janta [. . .] segunda ou outro dia qualquer a gente inventa uma comida, assim, um prato só, ou uma massa bolognesa, ou arroz com galinha, um arroz com linguiça, ou uma massa com coraçãozinho,

> um creme de leite, umas coisas assim, um prato só. Mas, normalmente de noite é café.' Noeli, 64 anos.

Podemos seguir Bourdieu (2007, p. 165) quando refere o *habitus* (princípio gerador e classificador de práticas), como o gosto alimentar, como o mais difícil de mudar. O gosto, em matéria alimentar, não pode ser completamente automizado das outras dimensões da relação com o mundo, com os outros e com o próprio corpo. Cabe salientar que a alimentação atua como elemento aglutinador da família, as refeições compartilhadas ocorrem em circunstâncias não-cotidianas, reforçando elos e vínculos, nutrindo simbolicamente o tempo de lazer e de prazer. As antigas práticas alimentares que não entram em colisão com as orientações contemporâneas são mantidas, tais como a polenta com leite feita por Teresinha e aprendida com a sua mãe durante a infância:

> "ela cozinhava [. . .] porque lá era fogão a lenha né, ela fazia tudo ali no fogão, fazia arroz, fazia feijão, fazia carne, que era um baita fogão, enfiava tudo ali em cima, fazia pão, era polenta com leite, porque ela tirava leite de manhã, primeira coisa que ela fazia, levantava e ia tirar o leite. Nós, pra ir pro colégio, as vezes não tinha pão, não tinha feito, ela fazia aquela polenta, que tu olhava assim aquela mesa, com dez filho ali comendo, os pratos todos servidinhos já com leite, pra gente ir pro colégio, comia polenta [. . .] polenta com leite. Faz a polenta, deixa bem molinha, ai ela abria um buraquinho pra esfriar, e ai enfiava o leite ali pra dentro, e nós comia. Era gostoso. Até hoje, eu como. Adoro, até hoje eu faço. A minha filha também gosta, que eu ensinei elas a comer." Teresinha, 62 anos.

As tradições alimentares aprendidas por Dona Amália na Espanha, com seus familiares, foram repassadas para seus filhos, já no Brasil. À luz dos conceitos em Ricoeur de memória compartilhada() e tradição(), os dados etnográficos apontam para as tradições reinventadas em um cotidiano reelaborado no âmbito do processo de modernização e urbanização local, estadual e nacional. Ricoeur problematiza esse fenômeno de transmissão de saberes de avós para netos, de pais para filhos, assim como da memória transgeracional. Nessa direção é importante considerar que o processo migratório a que Dona Amália e seus pais foram submetidos na década de 1950 promove significativas transformações na tradição alimentar, sejam elas pela adaptação de novos ingredientes em substituição aos disponíveis na Espanha, sejam pela disponibilidade financeira para a aquisição de produtos e especiarias. No entanto, a adaptação não altera a indicação de uma origem, de recordações, do alto valor simbólico: ela ocorre para reafirmar-se como identidade. Ao tratar desse aspecto, Maciel afirma que "o que é colocado no prato serve para

nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social" (Canesqui, 2005, p. 54).

> "Esse meu guri daqui embaixo, sexta-feira de noite, ele fez para aqueles da aeronáutica ... fez três paellas ... assim de grande!! [. . .] para trezentas pessoas, tudo com frutos do mar. Ah! foi uma delícia [. . .] esses frutos do mar, muita coisa aqui não tem, ele manda trazer de Santa Catarina, né, porque são fresquinhos e ... bom, coisa congelada, congelada não tem nem sabor, né. Mas aí ele botou assim: galinha, leva galinha, leva vagem, pimentão, leva arroz, leva um pouco de mariscos, lula [. . .] ele me convidou pra ir lá de noite [. . .] eu não fui, eu fico nervosa, tanta gente!!". Amália, 70 anos.

As diferentes práticas alimentares encontram-se pensadas a partir dos contextos geracionais. Em alguns casos há a tentativa de controle dos filhos aos velhos hábitos alimentares dos pais, hoje resignificados como agravantes do quadro de saúde comprometido. Mas esta não é uma regra geral, entre os pesquisados, por vezes essa equação é invertida e os mais velhos orientam/criticam os mais novos em direção aos novos saberes da ciência. Dona Noeli mostra-se uma avó e mãe surpreendida com os hábitos considerados não saudáveis dos seus descendentes. Há várias referências ao consumo de lanches (ou similares) nos horários de refeição:

> "[. . .] bah!!! eu fico apavorada com o que eles [filhos] comem [. . .] É totalmente errado. Ah, Mac Donalds direto, bah!!! [. . .] Meus netos também, eu tenho o meu neto mais novo, olha dá pra contar as vezes que eu vi ele sentar num domingo, quando eles vão jantar lá em casa, sentar na mesa com a gente pra comer [. . .] não gosta de fruta, não gosta de verdura, não gosta de legumes, não gosta de nada, nunca vi!!! só gosta de doçura, doçura, só guloseimas, só coisas assim. [. . .] Ontem eles foram lá em casa e eu fiz pra ele miojo, isso é uma coisa que ele gosta, só miojo, miojo, miojo. Aí eu fiz pra ele viradinho, aquele com a salsicha, sabe aquela pastelina, bota as salsichas, ai ele comeu aos montes". Noeli, 64 anos.

> "Eu acordo às seis e meia, eu vou pra lá e pra cá, espero um pouquinho, quando é sete horas, vou ao banheiro, lavo a cara [. . .] Depois me arrumo, me visto [. . .] ai venho pra cá [cozinha] sete horas, mas já tenho uma fome, e a minha fome não é de comer [. . .] eu comia salamito, queijo [. . .] não como mais, não como, tô cortando. Como uma fatia de pão, café com leite ... nem tomo mais leite porque esse leite desnatado é água, é ruim. Aí como uma fatia disso [. . .] se tem um cacetinho é um perigo!!! [. . .] porque meu filho chega aqui, o gordinho, [. . .] ele diz que vai vir eu vou ali, compro tudo que ele come [. . .] 'pô mãe, desde que o pai morreu [. . .] isso aqui [geladeira vazia], a senhora não tem dinheiro

> pra comprar comida?' [. . .] mas não é dinheiro guri!! E tu também tem que ficar magro, ta muito gordo!". Amália, 70 anos.

Dona Henriqua traz no seu discurso um estilo alimentar traçado desde a infância no qual vincula os alimentos consumidos aos encontrados na natureza e também aqueles pela família cultivados. Esse modelo familiar e tradicional provocou uma forte tensão com os hábitos alimentares dos seus bisnetos, uma vez que estes privilegiam os produtos industrializados, por ela considerados não-comida.

> "HENRIQUA: [. . .] tenho 6 bisnetos.
> Pesquisadora: e eles comem muito diferente?
> HENRIQUA: tudo diferente! ... assim, vai comer e ... 'ah, isso eu não quero... isso eu não gosto'... só querem saber de iogurte e essas coisinhas, não querem comida". Henriqua, 76 anos.

Os dados preliminares de pesquisa apontam que há um processo de negociação entre a herança cultural e os novos aprendizados no modo de comer. Quando conversamos com as idosas do GTI/Unilasalle, essas remontam às práticas de seus descendentes reinterpretando-as a partir dos novos conhecimentos propagados pela mídia de forma geral e pelas orientações nutricionais do Grupo de Terceira Idade em particular.

> "Tem um gordinho [filho], o pequeno, ele diz pra mim assim `o mãe, eu tô ligando e a senhora não atende nunca, vamos almoçar domingo lá em casa?´. Eu já falei: aquele que me convidar primeiro eu vou , nem diga o que que tem o que é que não tem, eu vou. Se por acaso alguém não liga eu fico por aqui, eu como uma coisa ou outra, faço um bifezinho pra mim. Aí se não vem ninguém, é aquele dia que eu faço regime, porque tô sozinha: como um bife, uma salada, uma fruta e pronto. Mas quando eles vêm não querem bife ou salada, eles querem comida ... você nunca ouviu falar em paella? Ta! eu faço paella [. . .] aqui em casa pra oito ou dez pessoas." Amália, 70 anos.

> "[. . .] às vezes eu vou num restaurante ótimo, o São Camilo, não sei se vocês conhecem [. . .] muito bom! Eu fui lá e comi assim ó: duas colheres de arroz, um caldinho de feijão por cima, uma colher de couve ... que é um buffet muito farto né! As lasanhas, as coisas, deixei elas me convidando! Peguei uma couve-flor, peguei uma alface, peguei uma saladinha de cenoura e peguei uns três pedacinhos de peixe." Sueli, 65 anos.

> "[. . .] eu fui persistindo, fui persistindo, que eu tava com meu colesterol muito alto, triglicerídeos, glicemia, aí fui obrigada a fazer uma dieta, e nessa dieta eu persistindo, persistindo, acostumei, acostumei. Agora eu compro assim, uma caixa grande de leite, a metade é desnatado, metade é integral, porque meus filhos eles não [. . .] não querem fazer dieta, bom, não é obrigado a fazer, eu faço a minha dieta. Noeli, 64 anos.

As formas tradicionais de comer estão orientadas a partir de um conjunto de lógicas e valores familiares que apontam para o consumo de alimentos ricos em gorduras saturada (banha de porco), temperos, açucares e carnes, consumidos sem restrições afora as econômicas ou aquelas relativas ao acesso a produção e distribuição de certos alimentos. A fase do envelhecimento com ou sem comprometimento de saúde trouxe a estes idosos restrições alimentares e as estimulou, através do GTI/Unilasalle e os meios de comunicação em geral, rumo ao autocontrole e cuidado alimentar. Este momento é vivido a partir de práticas alimentares individualizadas (esforço pessoal) o que leva a uma separação de cardápios (autonomia) em âmbito familiar e sinaliza uma restrição dos hábitos alimentares compartilhados tradicionalmente pelos membros da família exigindo estratégias de negociação entre estes antigos saberes e novas práticas alimentares aprendidas.

> "eu tô me controlando, tô conseguindo me controlar. Tô conseguindo me controlar, tô conseguindo. Antes eu comia quatro coxas de galinha, né. Aquela coxinha, agora como duas, e eu tenho que passar a comer uma." Amália, 70 anos.

7 À guisa de conclusão

A apresentação feita até aqui buscou apresentar os tabus, costumes e regras alimentares, a relação dos mesmos com a perpetuação ao longo das gerações e dos seus grupos de pertencimento e a influência na manutenção satisfatória da saúde dos idosos que participam do Grupo da Terceira Idade do Unilasalle. Compreendemos que apreender os tabus, costumes e regras alimentares dos idosos; provoca apreender também as trajetórias individuais, familiares, religiosas e étnico raciais que apresentam-se relacionadas com a continuidade dessas práticas – que se traduzem em habitus – nas diferentes gerações e nos grupos de pertencimento. De forma mais ampla, esse estudo permite reconhecer o perfil sócio econômico e de saúde dos idosos que

frequentam o Grupo de Terceira Idade do Centro Universitário La Salle, aspecto que encontramos densamente implicado com os hábitos alimentares.

Entendemos, então, que a importância deste estudo no contexto atual das áreas que abordam os processos de envelhecimento, centra-se nos seguintes aspectos: refletir e problematizar as grandes tendências de consumo alimentar, as ligações entre alimentação e saúde, a diferenciação social e cultural das práticas alimentares, entre outras possibilidades. Assim, investigações relacionadas aos os tabus, costumes e regras alimentares, a relação dos mesmos com a perpetuação ao longo das gerações e dos seus grupos de pertencimento, bem como a influência na manutenção satisfatória da saúde dos idosos é de grande importância, considerando minimizar problemas que ainda persistem no que tange a envelhecer em direção a uma melhor qualidade de vida.

FROM PIG'S FAT TO FAT FREE MILK: AN ANTHROPOLOGICAL STUDY ABOUT THE ALIMENTARY TRAJECTORIES AND PRACTICES OF ELDERLY OF A THIRD AGE GROUP.

abstract

The human feeding is a practice that involves knowledge and duties that surpass the biological and nutritional domains and derive from subjective perceptions and social, cultural and historical constructions. This work has as an objective develop an alimentary reflection on the passages, practice and learning of senior's feeding that participate of the Third Age Group (TAG) of Unilasalle/RS. This is about a ethnographic study constructed from participant comment and interviews guided by a half-structuralized script with questions about the history of alimentary life, the alimentary social space, as well as the processes of social differentiation from the alimentary practice. The preliminary data pointed that old feeding practice of the aged ones are supported on an alimentary social memory that informs about the alimentary rules, interdictions and taboos. Such memory, shaped by the family and by other significant identity groups, guides what must/can be ingested or not. Such traditional alimentary practices are being pressured and/or brought up to date by the interference of scientific knowledge propagated by the modernity, as the new educative practice developed in the GTI and the media in general.

keywords
Aging. Alimentary Practice. Anthropology of the Feeding.

referências

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 13, n. 28, p 87-116, dez. 2007.

BOURDIEU, Pierre. *A Distinção*: crítica social do julgamento, Porto Alegre, Editora Zouk, 2007.

CAMPOS, Terezinha. Texto apresentado no Seminário Internacional Fazendo Gênero 7. Disponível em http://www.fazendogenero7.ufsc.br/artigos/T/Terezinha_Campos_45.pdf

CANESQUI Ana. Maria, Garcia Rosa Wanda Diez. *Antropologia e Nutrição*: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2005.

FERREIRA, Letícia. O retrato de si. In: LEAL, Ondina (org.) *Corpo e Significado, ensaios de antropologia social*. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 1998.

LINS DE BARROS, Myriam. Testemunho de vida: um estudo antropológico de mulheres na velhice. *In: Velhice ou Terceira Idade?*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Guia alimentar para população brasileira:* promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação – Geral da Política de Alimentação e Nutrição, 2006.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). *Estratégia Global para alimentação e Atividade física e saúde:* 57ª Assembléia Mundial de Saúde: Who 57.17 8ª sessão plenária de 22 de maio de 2004(versão em português, tradução oficial). 2004.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 365-386, out-dez, 2003.

RICOEUR, Paul. *La mémoire, l'histoire, l'obli*. Paris: Seuil, 2000

RICOEUR, Paul. *Tempo e narrativa*. Vol. III. São Paulo: Papirus, 1997.

SANTOS, Lígia Amparo da Silva. *O corpo, o comer e a comida:* um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

SIMIERO, Josiane; SCHWANKE, Carla, CRUZ, Ivana, *et al*, Ingestão regular de frutas e sua associação com indicadores de saúde e de nutrição em idosos participantes do Projeto Gravataí. *Revista de Medicina da PUCRS*, Porto Alegre, v. 13, n. 4, p. 412-418, out-dez, 2003.

Recebido: 19/05/2009
1ª Revisão: 03/03/2010
2ª Revisão: 30/03/2010
Aceite Final: 16/07/2010