

# SOBRE BEBÊS E ESCOLHAS ALIMENTARES: O QUE PENSAM AS AVÓS?

## ABOUT BABIES AND FOOD CHOICES: WHAT DO GRANDMOTHERS THINK?

Annelise Caetano Fraga Fernandez\*

Patrícia dos Santos Serrão\*\*

Miriam de Oliveira Santos\*\*\*

### Introdução

Este artigo busca analisar como as mudanças na introdução alimentar dos bebês acompanha as transformações da sociedade ao longo dos anos. A metodologia conjuga a revisão bibliográfica com a análise de entrevistas, em profundidade, realizadas com avós de classe média da Zona Sul da cidade do Rio de Janeiro. Nas duas primeiras seções, apresentamos o referencial teórico que sustentará as análises das entrevistas sobre a introdução alimentar e a participação de mães e avós na construção social do paladar das crianças.

Neste artigo, privilegiamos o ponto de vista das avós<sup>1</sup> sobre os processos que envolvem a introdução alimentar dos bebês: as formas de aprendizado, as relações mãe e filha, sogra e nora, as práticas, técnicas e tipos de alimentos selecionados. Ainda que a análise esteja restrita a um universo social bastante específico das famílias de classe média carioca, acreditamos que este estudo possa contribuir com o debate mais amplo sobre a mudança de padrões alimentares e a construção social do gosto.

As principais conclusões são que a forma de introdução alimentar mudou bas-

\* Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ, Seropédica, RJ, Brasil. E-mail: [annelisecff@ufrj.br](mailto:annelisecff@ufrj.br). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2659-9547>

\*\* Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ, Seropédica, RJ, Brasil. E-mail: [patricia.serrao@ebc.com.br](mailto:patricia.serrao@ebc.com.br). ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-0165-2401>

\*\*\* Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, UFRRJ, Seropédica, RJ, Brasil. E-mail: [mirsantos@uol.com.br](mailto:mirsantos@uol.com.br). ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9177-2417>

1 As questões trabalhadas neste artigo fazem parte de uma pesquisa mais ampla sobre introdução alimentar de bebês, na qual foram ouvidas mães e avós.

tante no espaço de uma geração, há mais preocupação com relação ao consumo de sal e de açúcar e de evitar os produtos industrializados, ultraprocessados. A geração atual dispõe de mais informação, e a maioria das avós percebe vantagens nessa nova maneira de realizar a introdução alimentar, apontando principalmente a maior socialização das crianças à mesa e o aumento do consumo de verduras e legumes. Algumas relataram que os netos têm uma alimentação mais saudável que os pais.

## 1. A antropologia da primeira infância

A criança como sujeito da pesquisa antropológica aparece tardiamente na história da disciplina. De modo geral, estava subsumida na família, em especial nos estudos de parentesco. Foi apenas no final do século XX que esforços concentrados e focados foram feitos para entender as crianças e suas vidas por elas mesmas.

A antropologia da infância é um campo de estudo que se concentra na compreensão da criança e da infância a partir de uma perspectiva cultural e social. Alguns dos principais autores nessa área incluem Philippe Ariès (1978), que analisou a evolução histórica do conceito de infância, e Margaret Mead (1947; 2000), que estudou as diferentes formas de socialização infantil em diferentes culturas. Temas relevantes nesse campo incluem a construção social da infância, as relações entre crianças e adultos, a cultura e o brincar infantil, e as experiências de crianças em diferentes contextos socioeconômicos e culturais. A antropologia da infância busca compreender a criança como um ator social ativo, que participa da construção de sua própria cultura.

Por outro lado, a antropologia dos bebês ainda está engatinhando. Existem muito

poucos trabalhos antropológicos sobre bebês mesmo dentro da antropologia da infância – a maior parte dos trabalhos sobre bebês encontra-se na área da psicologia. A antropologia dos bebês é um campo de estudo que se concentra na compreensão do desenvolvimento e da cultura dos bebês, estudando principalmente a socialização precoce, a comunicação não verbal, as práticas de cuidado infantil em diferentes culturas, e a construção social da infância nos primeiros anos de vida. Pesquisadores como Beatrice Whiting (1988), Alma Gottlieb (2009) e Elinor Ochs (1999) têm contribuído significativamente para o avanço desse campo, explorando como os bebês participam ativamente da construção de suas próprias culturas e como as práticas de cuidado infantil variam em diferentes contextos socioculturais.

Mas o que são bebês? Grosso modo, podemos afirmar que são aqueles que se encontram na primeira infância, mas mesmo essa terminologia pode significar coisas diferentes em tempos e lugares diversos.

Para Alma Gottlieb (2009), a primeira infância é frequentemente definida como o período que vai desde o nascimento até o início da fase de independência locomotora, que, de acordo com as definições normativas, começa por volta dos dois anos de idade. No entanto, essa divisão não é uma certeza biológica, e sim uma convenção cultural baseada no calendário ocidental. A definição de dois anos para o fim da primeira infância também pressupõe a hipótese cultural de que os estágios da vida devem ser definidos em relação a espaços de tempo específicos, ao invés de mudanças de atividades. Isso mostra como a percepção dos estágios da vida pode ser moldada por fatores culturais e sociais, e como as definições podem variar de acordo com diferentes contextos e culturas.

Muitos desses estudos sobre a antropologia da primeira infância debruçam-se sobre as questões relacionadas à aquisição de conhecimentos, posturas, gostos e valores. Por isso, a educação é uma das áreas mais frequentes e diretamente relacionada à infância, e aqui pensamos na educação de um modo mais amplo como endoculturação, o aprendizado da própria cultura. E nesse aprendizado está imbricada a construção social do paladar<sup>2</sup> e do gosto.

## 2. A construção social do paladar e do gosto

A alimentação e as formas de se alimentar, bem como o que se come e os seus contextos, podem evocar memórias e símbolos. Os hábitos sociais intrínsecos ao ato de se alimentar possuem significados que refletem as trajetórias de seus respectivos grupos e nos levam a refletir sobre seus universos de representação. A alimentação é algo essencial e comum a todos, mas o ser humano desenvolveu uma forma de socialização que vai além do simples ato de comer. A reunião de indivíduos para compartilhar da alimentação transforma a comida, presente de forma cotidiana, em um ato sociológico: a refeição (SIMMEL, 2004). Para o autor, o momento da refeição é marcado por formas de consumação, regularidade e hierarquia, além da regulação de gesticulação, escolha de assuntos apropriados, bem como o uso adequado de utensílios para comer.

Segundo Leal e Menasche (2005, p. 3):

A complexidade da alimentação humana permite entender a comida não apenas como ato biológico, mas também social e cultural, pensada como sistema simbólico de escolhas, classificações e oposições num processo de transformação do alimento em cultura.

Nas diferentes sociedades, a comida adquire significados conforme é classificada, a partir de valores que orientam preferências, prescrições e proibições nos sistemas alimentares, que incluem elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relacionados à alimentação. Essa complexidade pode envolver desigualdades, conflitos, discriminações, hierarquias e implica em uma constante recriação das maneiras de viver (MACIEL, 2004; MENASCHE, 2005).

De certa maneira, nossos hábitos alimentares são aquilo que Elias (1990) conceitua como *habitus*, ou seja, um conhecimento social incorporado “de cima para baixo”, em uma relação unidirecional, configurada pela sociedade, família, escola, grupos sociais, que é introjetada, inculcada no indivíduo e sedimentada nele. Podemos considerar a introdução alimentar como o momento inicial de um “processo civilizador”, no sentido que Elias (1990) dá ao termo. O autor descreve como, ao longo do tempo, os indivíduos desenvolveram formas cada vez mais refinadas e controladas de se comportar à mesa, posicionando o corpo corretamente, disciplinando-se durante as refeições e controlando seus movimentos. Essa etiqueta à mesa faz parte de um processo mais amplo de civilização, no qual os indivíduos

2 Do ponto de vista fisiológico, paladar é o sentido do corpo humano que reconhece os cinco sabores dos alimentos: doce, salgado, azedo, amargo e umami. Apesar de os sabores também poderem ser chamados de gostos, neste artigo utilizamos gosto no sentido que Bourdieu dá ao termo: gostos culturais que podem ser construídos através das relações sociais (BOURDIEU, 2007a).

aprendem a controlar seus impulsos e a se adequar às normas sociais cada vez mais complexas. Assim, as regras alimentares podem ser vistas como uma expressão desse processo civilizador, refletindo a crescente interdependência e a necessidade de autorregulação dos indivíduos em sociedade.

Bourdieu (1983, p. 1) também faz uso do conceito de *habitus*, definindo-o como um “sistema de disposições duráveis e transponíveis que exprime, sob a forma de preferências sistemáticas, as necessidades objetivas das quais ele é o produto”. O *habitus*, portanto, conforma práticas, propriedades e o gosto, que juntos configuram estilos de vida.

Sem desconsiderar as nuances que envolvem o uso do conceito nas obras de Elias e Bourdieu, ambos os autores demonstram como o estudo do *habitus* permite recuperar os percursos objetivos e subjetivos dos agentes sociais no processo de socialização (SETTON, 2018).

Assim, o gosto por certos alimentos é fruto de um processo reiterado de educação dos sentidos, da percepção, da estética (BOURDIEU, 1983), que se inicia logo na primeira infância. Esses hábitos e padrões alimentares atuam como uma conexão entre a tradição – representada pelas comidas típicas para bebês, como papinhas e suquinhos –, e a mudança, que envolve a introdução de novos pratos, práticas, ingredientes e utensílios. Dessa forma, a maneira como nos alimentamos não apenas reflete a nossa cultura e história, mas também representa a evolução e adaptação das nossas preferências ao longo do tempo, mostrando

como a alimentação é um aspecto dinâmico e multifacetado da nossa vida.

A fase de introdução alimentar é, portanto, o momento de iniciação dos bebês a uma multiplicidade de aspectos que envolvem a comensalidade. O estímulo ao paladar, como parte de uma educação do gosto (BOURDIEU, 1983), é sem dúvida uma das tarefas mais importantes dessa fase, quando os bebês são apresentados aos cheiros, texturas, sabores, cores dos alimentos considerados saudáveis, valorizados ou mesmo disponíveis por suas famílias. A incompatibilidade entre os padrões alimentares da família, suas concepções de saudabilidade e as escolhas dos bebês é motivo de grande inquietação para mães e avós, que são, em geral, aquelas dedicadas à tarefa de cuidado das crianças (RABINOVICH; AZEVEDO, 2012). Considerando que grande parte da sociabilidade humana se dá no compartilhamento das refeições, teme-se que o insucesso nesse aprendizado alimentar possa resultar em desconforto e susceptibilidades<sup>3</sup> futuras à mesa.

Na figura 1, observa-se uma nuvem de palavras gerada a partir das entrevistas. Verificamos que as palavras mais mencionadas são açúcar e doce, o que nos dá uma boa pista dos temas que geram conflito entre as mães e as avós. Também se destaca a palavra mãe, indicando sua centralidade no processo de introdução alimentar, assim como as palavras legume e feijão sugerem a valorização desses alimentos na dieta dos bebês.

3 Essas situações delicadas são abordadas no programa televisivo “Chato para Comer”, exibido no canal de televisão GNT, no qual parentes e amigos de pessoas muito seletivas para comer descrevem as dificuldades cotidianas que esse problema causa: o trabalho de preparo de um prato extra para esse indivíduo, o constrangimento da recusa de comida ofertada ou as dificuldades da pessoa “chata para comer” quando se torna mãe ou pai e precisa planejar, preparar e dar o exemplo aos filhos na fase da introdução alimentar.



várias abordagens para a introdução alimentar. As papinhas tradicionais consistem em alimentos cozidos e amassados até formarem uma textura de purê. Esse método é um dos mais tradicionais por ser fácil de o bebê digerir e minimizar o risco de engasgo, embora possa levar a uma menor aceitação de texturas diferentes e alimentos sólidos no futuro.

Outra abordagem mais moderna é o *Baby-Led Weaning* (BLW), em que são oferecidos aos bebês pedaços de alimentos inteiros, apropriados para a idade, para que se alimentem sozinhos. Tal técnica promove a autonomia do bebê, melhora a coordenação motora e permite a exploração de diferentes texturas e sabores. No entanto, pode apresentar um maior risco de engasgo e causar mais sujeira durante as refeições. Há também o método misto, que combina o uso de papinhas com a oferta de alimentos inteiros para o bebê pegar. Esse método visa proporcionar os benefícios das duas abordagens anteriores, oferecendo variedade, embora requiera mais planejamento e observação.

Nos últimos trinta anos, a prática de introdução alimentar sofreu diversas mudanças em razão de novos estudos e recomendações de organizações de saúde. No Brasil, a introdução de alimentos sólidos muitas vezes começava aos 3-4 meses quando acabava a licença maternidade das mães, porém a recomendação atual da Organização Mundial da Saúde (OMS) e de outras entidades de saúde é iniciar aos 6 meses de idade, quando o bebê está fisiologicamente pronto.

Os tipos de alimentos também mudaram. No passado, era comum iniciar com cereais, purês de frutas e vegetais, e papinhas. Hoje em dia, há uma maior ênfase em alimentos naturais e minimamente processados. Recomenda-se a introdução de uma ampla variedade de alimentos, incluindo aqueles

potencialmente alergênicos, como ovos e amendoim, a partir dos 6 meses para reduzir o risco de alergias alimentares.

A textura dos alimentos e a promoção da autonomia do bebê também evoluíram. No passado, a maioria dos alimentos era oferecida em forma de purê. Atualmente, o método BLW ganhou popularidade, incentivando os bebês a explorar diferentes texturas e a se alimentarem sozinhos, promovendo a autonomia. As orientações nutricionais também mudaram. Até as últimas décadas do século XX, havia menos foco em evitar açúcar e sal nos alimentos dos bebês. Hoje, há uma forte recomendação para evitar a adição de açúcar e sal, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis desde cedo.

Além disso, as práticas de introdução alimentar eram baseadas mais na experiência das gerações anteriores e nas recomendações de pediatras. Estes últimos que, no passado, eram aceitos como a principal fonte de conhecimento científico, competem na atualidade com inúmeras fontes de informação baseadas em evidências científicas e estudos rigorosos, com um maior entendimento sobre as necessidades nutricionais dos bebês e o impacto de diferentes práticas de introdução alimentar. Essas mudanças refletem uma maior disponibilidade de informações, conhecimento sobre nutrição infantil e desenvolvimento, além de um crescente debate público sobre a importância de estabelecer hábitos alimentares saudáveis desde o início da vida.

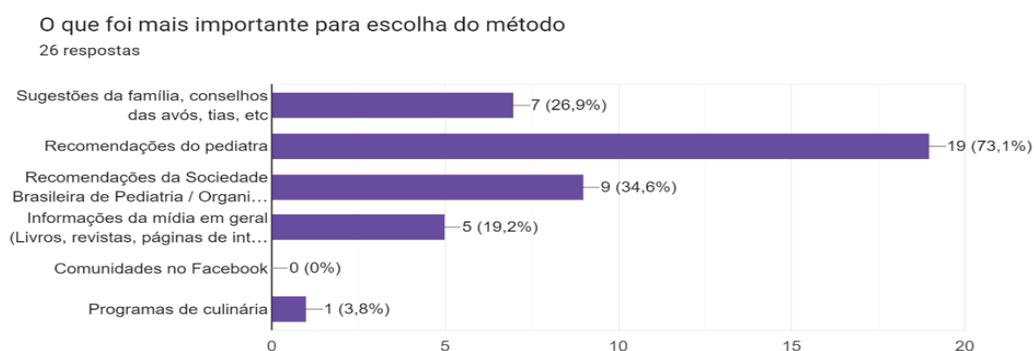
Segundo Azevedo (2018), as inúmeras controvérsias sobre alimentação saudável contribuíram para o desenvolvimento da noção de risco alimentar que envolvem o medo e a dúvida sobre o que comer e o que é saudável, a partir de critérios de julgamento morais (princípios de justiça social, ambiental e política), tradicionais e racionais.



A fase de introdução alimentar dos bebês é, portanto, o momento em que esses dilemas se agudizam e que práticas alimentares cotidianas e incorporadas são postas à prova.

Contudo, na pesquisa feita com as mães<sup>5</sup>, percebemos que os pediatras continuam sendo a fonte mais ouvida quando se trata de introdução alimentar.

Gráfico 1: Fatores de influência na escolha do método de introdução alimentar<sup>6</sup>



Fonte: Elaborado pelas autoras.

### 3. Avós e mães: relações de gênero intergeracionais e o cuidado com os bebês

Os processos que transformam as mulheres em mães, desde a gestação, o parto e a amamentação, implicam novas percepções sobre sua vida sexual, profissional e físico-corporal (KUSCHNIR, 2008). O estudo da autora, focado especialmente na amamentação, demonstra como essa atividade não se limita às relações entre mães e bebês, mas ressignifica as relações dessa mulher-mãe com outros membros da família e em especial com seus familiares de gênero

feminino de várias gerações (mães, avós, irmãs, primas). Kuschmir ressalta ainda que a maternidade das filhas traz um reavivamento do parto e da amamentação para as avós. As filhas, por sua vez, ao se tornarem mães, adquirem uma visão mais compreensiva de suas mães (KUSCHNIR, 2008).

O estudo clássico de Myriam Lins de Barros (1987) demonstra a importância do papel das avós como agentes socializadores das tarefas maternas, mesmo em famílias conjugais de classe média urbana. Segundo a autora, a chegada de um bebê na família estimula os avós a auxiliarem os pais e

5 Embora este artigo apresente apenas o ponto de vista das avós, ele é resultado de uma pesquisa mais ampla que escutou mães e avós sobre o tema da introdução alimentar.

6 Este item do questionário admitia mais de uma resposta. De um total de 26 mães participantes, foram obtidas 41 respostas.

mães de seus netos a desempenharem suas funções e proporciona o aumento da complexidade entre mães e filhas.

Quase duas décadas depois de Barros, a pesquisa de Rabinovich e Azevedo (2012) confirma a participação significativa das avós nos cuidados com os netos, sendo maior a participação das avós maternas do que das paternas. Entre as atividades de cuidado mais citadas, estão as tarefas de dar e preparar comida, trocar fralda e dar banho, além de ocupar papel importante nas atividades de educação dos netos.

Desse modo, a partir de estudos que confirmam a importância das avós nos arranjos de cuidado e nas redes de apoio e solidariedade familiar, o presente artigo buscou escutar as avós como fonte importante de percepção das mudanças e permanências entre gerações no processo de introdução alimentar dos bebês, a partir da narração de suas experiências (BARROS, 2011) como mães e suas vivências como avós, além de trazerem perspectivas sobre as relações mães e filhas e sogras e noras.

A fase de introdução alimentar traz novos desafios às mães, coincidindo com o seu retorno ao mercado de trabalho e a imposição de um afastamento de seu bebê. Em alguns casos, esse período corresponde ao término ou alteração do papel da amamentação na alimentação do bebê.

Fazzioni (2021), ao analisar os arranjos de cuidado construídos pelas mães nessa fase, demonstra que as mulheres vivenciam uma sobrecarga física, mental e moral, que envolve tanto demandas práticas, como também “escolhas constantes que precisam realizar, procurando encontrar aquele que seria o ‘melhor’ cuidado possível para seus filhos” (FAZZIONI, 2021, p. 25). No entanto, tais escolhas dependem de uma série de questões de ordem prática, socioeconômica

e cultural, tais como as condições de trabalho, de casamento, a presença ou não de outros filhos, redes de apoio e valores e crenças (FAZZIONI, 2018).

Joan Tronto (2007) argumenta que, embora a relação de cuidado das mães com os filhos apareça como uma relação dual, na prática, uma série de atores, tais como babás, avós, irmãos e outros membros da família produzem influências marcantes sobre as crianças. Outro exemplo citado pela autora é a relação de cuidado médico/paciente, que é apoiada por companhias de seguro, agências de saúde e, sobretudo, o apoio da família, que é decisivo para a adoção ou não das recomendações médicas conforme veremos a seguir.

#### 4. A introdução alimentar do ponto de vista das avós

Essa investigação toma como base a interpretação das narrativas de lembranças das avós (BARROS, 2011) e leva em consideração as dimensões cognitiva, emocional e comportamental. As entrevistas apresentadas neste texto são fruto de uma pesquisa de dissertação em Ciências Sociais. A amostra foi aleatória, contatada a partir de um grupo de WhatsApp de mães da educação infantil de um colégio particular localizado na Zona Sul da cidade do Rio de Janeiro. Uma parte das entrevistas foi realizada pessoalmente, aproveitando momentos de socialização como festas de aniversário ou eventos escolares. Outra parte foi feita pelo telefone em entrevistas previamente combinadas com suas filhas ou noras.

Para a produção deste artigo, o principal método de coleta de dados foram as entrevistas semiestruturadas, a partir de um roteiro previamente estabelecido. Foram entrevistadas dez avós com idades variando



entre 60 e 76 anos de idade. Nove das entrevistadas possuíam dois filhos e uma possuía três. Os filhos tinham idades distribuídas entre 31 e 48 anos. Todas as entrevistadas pertenciam à classe média/média alta e moravam na Zona Sul do Rio de Janeiro<sup>7</sup>.

A área da cidade do Rio de Janeiro denominada e conhecida por Zona Sul compreende um conjunto de diferentes bairros dos quais vários estão localizados à beira mar e outros são adjacentes, e que conhecem grande prestígio e valorização imobiliária. O termo Zona Sul no Rio de Janeiro, hoje, é mais que uma simples referência geográfica pois se converteu há algumas décadas num verdadeiro topônimo a designar aquela parte da cidade. [...] A Zona Sul ainda permanece, para a maioria da população carioca, como a “utopia urbana”, como Velho (1989) chamou Copacabana, onde este fenômeno primeiro se localizou. Isso se reflete no fato de ser ainda na Zona Sul onde se encontra o mais alto preço do metro quadrado do solo da cidade [...] (CARDOSO, 2011, p. 38).

Observa-se que a maior parte das avós entrevistadas estava inserida no mercado de trabalho (em alguns casos, também a bisavó) e afirma ter contado com cuidadores externos, tais como as babás, além de suas mães, apontando, nesse aspecto, pouco contraste com suas filhas, que se tornaram mães na atualidade.

7 Apesar de estarmos utilizando o termo classe média, concordamos com a visão de Gilberto Velho (1989) para quem o termo “camadas médias urbanas”, ao invés de um conceito fixo de “classe média”, é mais produtivo por se recusar a tratar esse segmento heterogêneo como uma massa de manobra alienada e sem iniciativa, entre as elites (capitalistas) dominantes e uma classe trabalhadora genérica. Velho valorizava a diferença entre a posição na estrutura produtiva (classe) e a formação de grupos de status cujos hábitos de consumo e estilos de vida marcam distinções e hierarquias.

8 Nomes fictícios para preservar a identidade dos entrevistados

Você falou que você tinha sua mãe, sua avó e elas também ajudavam?

Elas ajudavam muito, até porque as crianças pequenas ficavam muito na casa da minha mãe, que também trabalhava fora. E eu trabalhava fora, mas tinha um suporte, porque tinha a Bisa, tinha a funcionária que era de anos, entendeu? Então tinha esse apoio, essa ajuda, e eram todas dessa escola. Papinha e não tinha isso de criança pegar o alimento de cor não existia (Entrevista 6).

Outro aspecto comum no relato das avós diz respeito à importância das recomendações dos pediatras ou de sua própria formação na área de saúde (caso de uma avó endodontista) como um balizador de suas práticas de cuidado em alimentação de seus filhos, ainda que as experiências familiares e orientações maternas também tenham sido expressivas em suas lembranças.

A proibição era só comida inteira, né? Tinha que dar bem amassadinha. Foi o pediatra que passou.

Uhuh. E aí você nem questionou, assim, foi o pediatra que passou?

Eu não tinha muito o que questionar, ainda não existia essa quantidade de informação que a gente tem, essa globalização. [...] Na época, era tudo amassadinho, era banana amassada com mel, era um mamão batido com leite, era tudo assim. Não tinha nada de como a Beatriz<sup>8</sup> fez com o Fernando, era muito diferente. E carne era difícil também, né? Tinha que processar (Entrevista 4).

Alguns alimentos também apareceram nos relatos como marcantes de uma geração: a geleia de mocotó, banana amassada, o chazinho de erva-doce e o suco de laranja-lima. Outros, tais como o feijão, o inhame e o músculo permanecem como alimentos considerados imprescindíveis à saúde das crianças.

Olha só. Meus filhos comeram muita banana com geleia de mocotó amassadinha. Hoje em dia, a geleia de mocotó é proibida. É. Gente, minha filha não pode falar: não, mãe, a geleia de mocotó não! Minha nora nem pensa. E eu pensei: meu Deus do céu, vocês foram criados aí com geleia de mocotó. Não, mas agora não, mãe. Não se introduz açúcar antes de um ano. Não se dá. Tudo bem (Entrevista 5).

Na época, eu dava para os meus filhos, eu dava. Quando minha neta nasceu, eu tenho uma neta de 22 anos, quando a minha neta nasceu, eu, logicamente como boa vó falei “ah, dá chazinho, dá chazinho”, aí meu filho e minha nora: “de jeito nenhum, não tem chá” (Entrevista 10).

Outra característica marcante no relato das avós relaciona-se à preocupação, quando eram mães, em fazer com que os filhos comessem toda a comida do prato, adotando, para isso, várias estratégias de distração, admitindo-se inclusive “forçar a comida” ou estabelecer condições para o alcance desse resultado (oferta de sobremesa, atividades prazerosas etc.). Ainda que essa inquietação perdure, quando se dedicam aos cuidados com os netos, elas observam com estranhamento que isso não é mais um valor a ser seguido.

Como eu falei pra você, eu forçava um pouco. Sempre fui de forçar um pouco a comida.

Isso que eu acho estranho hoje em dia. Não força, não pode forçar. Isso que eu acho estranho, mas eu forçava assim. Claro, óbvio, eu forçava indo para o quintal, distraíndo e tal. E falava, às vezes, quando eram maiores, falava que tinha que comer, porque era aquilo que tinha para comer, entendeu? Falava (Entrevista 5).

Talvez essas práticas do passado possam estar ligadas aos ideais de saudabilidade, antes associados aos bebês mais gordinhos, ou à garantia de que os bebês estariam absorvendo todos os nutrientes preestabelecidos para a promoção de sua saúde. Sob outra perspectiva, essa prática também pode estar associada ao preceito moral a ser inculcado desde cedo nas crianças de não jogar comida fora, de não se recusar a comida ofertada e de se respeitar a hierarquia das refeições (SIMMEL, 2004), condicionando a oferta da sobremesa à ingestão plena do alimento salgado.

A despeito da participação dos pediatras no processo de introdução alimentar em ambas as gerações, a análise das entrevistas revela que o *habitus* das avós, no sentido que Elias atribui ao termo, é fortemente influenciado por tradições familiares e culturais que elas aprenderam de suas próprias mães e avós. Essas práticas alimentares são profundamente enraizadas e refletem uma continuidade histórica e cultural. Por exemplo, uma avó menciona: “Mamãe orientou muito como fazer a alimentação da melhor maneira saudável. E elas se alimentavam muito bem” (Entrevista 4). Essa citação ilustra como o *habitus* é transmitido de geração em geração, com as avós incorporando práticas alimentares aprendidas em sua infância e juventude.

A resistência das avós aos produtos industrializados e sua preferência por alimen-

tos naturais e caseiros também podem ser vistas como uma expressão de seu *habitus*. Elas internalizam normas e valores que valorizam a saúde e o bem-estar por meio da alimentação, o que se manifesta em sua relutância em aceitar as mudanças contemporâneas na dieta. Uma avó expressa essa resistência claramente: “Eu não dava refrigerante, eu não dava doce” (Entrevista 2). Por outro lado, a percepção é que o problema é o fato de ser industrializado e não o açúcar.

Lá em Minas, na casa da minha mãe, tinha muito doce, porque a minha mãe fazia muito doce. Então, comiam muito doce. Não tinha nada de sorvete, nem chocolate. Mas aquele doce de mineiro, tal compota, maravilhosa. Mamãe fazia muito doce, caseiro, né? Minha bisavó era de Minas, também. Então fazia muita coisa assim. Mais assim, doce de goiaba. Mamãe fazia no janeiro, fazia aqueles tabuleiros, guardava em cima do armário. Quando entrava a semana santa, na sexta-feira da paixão, mamãe tirava e aí a gente comia que era muito delicioso. Então não era assim, não ficou muito nessas coisas, mas eram doces caseiros, né? (Entrevista 2).

Ainda sobre a questão do doce, outra entrevistada comenta: “Um bolo feito em casa [...]. É um bolinho feito em casa, com os ingredientes que você sabia, o que que você estava botando naquele bolo” (Entrevista 7).

Contudo essa mesma entrevistada, ao refletir sobre as práticas alimentares da nova geração, comenta:

Pulando de antigamente para agora. O que eu vejo, por exemplo, eu tenho uma sobrinha que ela tem uma nenezinha que agora está com um ano e pouco, um ano, dois meses, tudo aí.

A Juliana, desde que a menininha dela estava lá por seus seis meses, ela já dava de tudo, tudo quanto era tipo de frutas, alimentos, oferecia tudo. E era muito engraçado também, bem antes, fazia um ano, ela botava a menininha aqui na cadeirinha, na cadeirinha de alimentar, botava o pratinho assim.

Patrícia, você precisava ver. Ela botava assim os raminhos, os brotinhos, de couve-flor, de brócolis, e botava ali. E a bichinha lá, com a mãozinha dela agarrava, enfiava na boca, comia, comia e comia. Tudo que você imaginar, ela dava para a bichinha comer.

E ela comia de tudo. Ela comia de tudo, como come até hoje, né?

Então, ela não teve esse início de papinha entendeu?

Diziam que não dava papinha. Colocava ela na cadeirinha, filmava, gravava, a menina com aquele brócolis na mão, colocando na boca e comendo, mastigando... (Entrevista 7)

Outra avó, ao relatar sua experiência, comenta: “Ah, minha mãe morava junto [eu morava] com a minha mãe. Então era muito diferente, por exemplo, elas pequeninhas comiam um pedacinho de inhame com músculo” (Entrevista 3). Essas práticas alimentares não são apenas escolhas individuais, mas refletem um *habitus* compartilhado dentro da família e da comunidade.

Além disso, as avós desempenham um papel importante na construção do gosto das novas gerações, um conceito central em Bourdieu (1983). O gosto, para Bourdieu, é socialmente condicionado e reproduz as distinções de classe e cultura. As avós, ao prepararem alimentos específicos e ao transmitirem suas preferências alimentares, estão moldando o paladar de seus netos de acordo com suas próprias disposições internalizadas. Por exemplo, uma avó, ao falar sobre sua nora e a introdução alimentar da

neta, relata: “Eu comecei a ensiná-la a fazer comida. Ela e meu filho faziam [a comida], coitada da menina” acrescentando ainda que só está tocando no assunto porque foi a nora que pediu que ela ensinasse (Entrevista 7). Esse processo de ensino e aprendizagem culinária é um mecanismo por meio do qual o *habitus* é reproduzido e transmitido. Saber fazer as receitas tradicionais da família, mantendo as formas rituais de fazer e comer, assim como o compartilhamento do gosto por certos pratos podem se tornar práticas importantes de adesão ao núcleo familiar e de aceitação de novos membros, tais como as noras ou genros.

A transmissão de saberes entre gerações, especialmente quando as mulheres assumem os papéis de esposas e mães, é um fenômeno significativo. Estudos mostram que a família é um meio privilegiado de transmissão de conhecimentos e práticas. As mulheres desempenham um papel crucial nesse processo, transmitindo informações sobre alimentação, cuidados e valores familiares (BARROS, 1987; DLVES-SILVA; SCORSOLINI-COMIN, 2021). Elas internalizam as práticas de cuidado ao assumirem o papel social de mães, esposas ou filhas. Essa internalização influencia suas ações no cuidado com os familiares, incluindo aí o cuidado com alimentação (SORJ, 2014).

Eu lembro quando meu filho nasceu, meu mais velho, minha sogra chegou lá em casa com uma travessa gigante de quibe e de empadão. Ela falou, você acabou de ter bebê, você não vai conseguir arrumar comida, isso aqui você pode ir comendo aos pouquinhos. E foi o que me salvou do puerpério, porque eu ia lá, pegava um pedaço de quibe, comia e voltava para a cama. E era o que dava. É isso, né? Às vezes a gente não sabe e ajuda muito (Entrevista 6).

Annemarie Mol (2010), ao tratar das práticas de cuidado relacionadas à alimentação, analisa as diferentes dimensões que envolvem o bem-estar. Para a autora, “o corpo que come” e que precisa de nutrientes para realizar suas atividades cotidianas, também necessita de aconchego no ato de comer, seja pelo gosto, pela apresentação da comida, pelo ambiente acolhedor onde se come ou pela consideração de quem preparou e ofertou o alimento.

Percebe-se que as orientações dos pediatras e da Sociedade Brasileira de Pediatria foram se modificando com o tempo. Tanto as mães quanto as avós entrevistadas declaram, majoritariamente, ter seguido as orientações dos pediatras, mas agora, passados em média trinta anos desde a introdução alimentar que essas avós fizeram com suas filhas e filhos, as orientações não são mais as mesmas.

Esse fato causa um confronto entre o *habitus* das avós e as novas práticas alimentares recomendadas por pediatras e nutricionistas. Este confronto pode gerar tensões e contradições, como observado em uma entrevista: “Não, nós vamos fazer o que o pediatra mandou. Então já era outra orientação que era a orientação só de peito, então os meus chazinhos ficaram de lado” (Entrevista 6). Tal exemplo ilustra o embate entre as disposições das avós e as novas normas alimentares que elas são incentivadas a adotar.

Podemos observar a tensão entre as memórias tradicionais de base regional e as práticas contemporâneas, muitas vezes influenciadas pela conveniência e pela industrialização – no discurso de uma avó que reclama que o pai dá bisnaguinha industrializada para a neta –, enquanto ela fazia batata-doce no café da manhã, como foi ensinada pelos pais nordestinos. “O café da

manhã da S. que eu ensinei é batata-doce. A S. não come pão comigo [...]. Aí bota bisnaguinha, eu não concordo, eu não gosto, eu já disse, mas insistem” (Entrevista 2). A análise das entrevistas com as avós revela uma tensão entre a preservação das práticas alimentares tradicionais e a adaptação às novas realidades urbanas e industriais. As falas das avós indicam uma nostalgia e um esforço consciente para transmitir valores alimentares que consideram mais saudáveis e adequados, muitas vezes em oposição ao que os pais, seus próprios filhos, oferecem aos netos e do que elas próprias ofereceram aos filhos.

[...] e eu prezava muito pela qualidade, sabe, da comida. Eu fazia, eu não comprava nada pronto pra dar pra eles. Eu fazia, eu fazia. [...] mas eu primava pela qualidade, tá? Hoje em dia não. Muita gente vai lá no supermercado comprar aquelas [papinhas] prontas, aquelas com etiquetas e tal (Entrevista 5).

Pierre Bourdieu (2007b), em sua teoria do *habitus*, explica como as práticas e preferências alimentares são formadas por meio de disposições internalizadas ao longo do tempo, moldadas por fatores sociais e culturais. No contexto das entrevistas, o *habitus* das avós é evidente na maneira como elas tentam perpetuar práticas alimentares que consideram corretas e saudáveis, enquanto resistem às influências modernas que veem como menos saudáveis ou adequadas.

Além disso, as lembranças e práticas alimentares que as avós tentam preservar podem ser entendidas pelo conceito de memória coletiva de Pollak (1989). As avós são figuras de autoridade e afeto (BARROS, 1987) e representam a memória “oficial” de suas famílias, tentando passar adiante suas tradições, mesmo que estas não estejam alinhadas

com os padrões alimentares dominantes da sociedade atual, que é mais inclinada ao consumo de alimentos industrializados. É justamente a singularidade de um prato de origem étnica, regional, ou relacionado a algum momento específico da história familiar que evoca sentimentos de pertencimento e distinção dos grupos familiares.

As entrevistas mostram tanto convergências quanto divergências nas práticas alimentares das avós. Em comum, há um forte desejo de manter as tradições e uma preocupação com a saúde dos netos: “Aqui em casa a gente evita muito os industrializados [...]. A gente faz um muffin de banana com aveia para levar para o colégio” (Entrevista 4). No entanto, as formas específicas dessas práticas variam conforme a origem regional e as influências familiares. Enquanto uma avó prepara alimentos típicos de sua região de origem, como batata-doce e inhame, outra pode seguir práticas ligeiramente diferentes, mas com o mesmo intuito de evitar alimentos processados.

Esta análise ilustra como a introdução alimentar é um campo de disputa de memórias e práticas culturais, em que as avós desempenham um papel importante na tentativa de preservar e transmitir hábitos alimentares que consideram importantes. A dinâmica entre as memórias “oficiais” das avós e as práticas modernas dos pais revela uma complexa interação entre tradição e modernidade na construção social do gosto alimentar.

A reclamação quanto aos produtos industrializados dados aos netos, em contrapartida com a memória que elas têm do que seria a introdução alimentar “correta”, pode ser encontrada em mais de um dos discursos. Michel Pollak (1989) discorre sobre a construção da memória coletiva e como as memórias dos grupos minoritários encon-

tram formas de permanecer vivas por meio de tradições orais, sendo passadas de uma geração para outra. As lembranças das avós sobre a alimentação correta para seus netos refletem essas memórias minoritárias que persistem, apesar das mudanças e das pressões para adotar novos hábitos.

Para Simmel (2004), o ato de comer como uma atividade suprapessoal envolve prescrições, hierarquias e uma ordem estética das refeições. Para ilustrar essa perspectiva, vale citar alguns trechos das entrevistas das avós que demonstram como as práticas alimentares são influenciadas por normas sociais e culturais, refletindo uma regulação que vai além da simples necessidade biológica.

Uma das avós comentou: “A alimentação é um momento muito importante. Quando a gente sentava para comer, era hora de todo mundo junto, conversando, sem televisão ligada. Hoje em dia vejo as famílias cada uma comendo na sua hora, ou na frente da TV, e isso me incomoda” (Entrevista 4). Este trecho ilustra a regularidade e a hierarquia das refeições mencionadas por Simmel (2004), no qual a refeição, em conjunto e sem distrações, é vista como um padrão desejável e regulado, refletindo uma ordem social e estética.

Outra avó mencionou: “A minha filha não dá suquinho de laranja para o meu neto, disse que agora não é bom dar antes de um ano. Na minha época, suquinho era a primeira coisa que a gente dava. Tudo mudou, as regras são outras agora” (Entrevista 5). Aqui, vemos a prescrição sobre o que é adequado para alimentar os bebês, que varia de geração para geração, mostrando como as normas e interdições sobre o comer e o beber se transformam ao longo do tempo.

Uma terceira avó relatou: “Sempre faço questão de preparar a comida do meu neto

em casa, nada de industrializados. Tem que ser comida de verdade, como arroz, feijão, legumes. Na minha casa, comida é coisa séria, tem que ser feita com cuidado e amor” (Entrevista 6). Esse exemplo destaca a ordem ética e estética das refeições, em que a preparação cuidadosa e o tipo de alimento são considerados importantes, reforçando a ideia de que o ato de comer é uma atividade regulada por normas sociais e culturais.

### Considerações finais

Com base nos relatos feitos nas entrevistas, observa-se uma mudança significativa na forma de introdução alimentar de uma geração para outra. A geração atual possui acesso a mais informações sobre nutrição, levando a uma maior problematização em relação aos hábitos alimentares, muito embora a referência ao saber médico tenha aparecido como importante nos cuidados dos filhos e netos. Outro aspecto a ser destacado é a inserção profissional tanto das avós como das mães e a utilização de babás para a organização de arranjos de cuidado dos bebês.

Muitas avós percebem vantagens nas maneiras atuais de realizar a introdução alimentar, apontando principalmente para uma maior socialização das crianças à mesa e o aumento do consumo de verduras e legumes. Muitas delas também destacam que os netos têm uma alimentação mais saudável do que a dos pais, o que reflete uma evolução e a busca por uma alimentação mais equilibrada e saudável.

Também foi possível perceber que mesmo aquelas avós que contaram com babás para cuidar dos filhos não são apenas observadoras passivas: elas se envolvem ativamente no cuidado dos netos.

Cabe destacar também que as avós têm uma perspectiva única, pois viveram em



épocas diferentes e testemunharam mudanças sociais, tecnológicas e culturais. Ao ouvi-las, podemos perceber as transformações do mundo e quais valores permaneceram constantes.

Por fim, as principais conclusões do artigo destacam a mudança na introdução alimentar de bebês ao longo de uma geração, com maior preocupação em relação ao consumo de sal e açúcar, além de questionar a utilização de produtos industrializados e ultraprocessados. Essa mudança reflete uma maior preocupação sobre a importância da alimentação saudável nos primeiros anos de vida, bem como a influência das avós na construção social do paladar das crianças. Apesar de a análise estar restrita a um contexto específico de famílias de classe média carioca, o estudo pode contribuir para o debate mais amplo sobre a mudança de padrões alimentares e a construção social do gosto na infância.

## Referências

- ARIÈS, P. *História social da infância e da família*. Rio de Janeiro: LCT, 1978.
- AZEVEDO, E. Alimento saudável para quem? *Geografares*, Vitória, n. 25, p. 105-112, 2018.
- BARROS, M. L. Memória, experiência e narrativa. *Illuminuras*, Porto Alegre, v. 12, n. 29, p. 4-17, jul./dez, 2011.
- BARROS, M. L. *Autoridade e afeto: avós, filhos e netos na família brasileira*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1987.
- BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007a.
- BOURDIEU, P. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 2007b.
- BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, R. (org.). *Pierre Bourdieu: sociologia*. São Paulo: Ática, 1983. p. 82-121.
- CARDOSO, E. A invenção da Zona Sul: origens e difusão do topônimo Zona Sul na geografia carioca. *GEOgraphia*, Niterói, v. 11, n. 22, p. 37-58, 8 fev. 2011.
- DLVES-SILVA, J.; SCORSOLINI-COMIN, F. Transmissão transgeracional de padrões conjugais e familiares: implicações para o cuidado em saúde. *Nova Perspectiva Sistêmica*, São Paulo, v. 30, n. 70, p. 77-92, ago. 2021. Disponível em: [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S-0104-78412021000200007&lng=pt&nr-m=iso](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S-0104-78412021000200007&lng=pt&nr-m=iso). Acesso em: 10 jun. 2024.
- ELIAS, N. *Os alemães*. São Paulo: Perspectiva, 1998.
- ELIAS, N. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.
- FAZZIONI, N. Nem bom, nem mal: “arranjos de cuidado” materno em dois contextos de pesquisa. [SYN]THESIS, Rio de Janeiro, v. 14, n. 2, p. 18-27, maio/ago. 2021.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GOTTLIEB, A. Para onde foram os bebês? Em busca de uma Antropologia de Bebês (E de seus cuidadores). *Psicologia USP*, São Paulo, v. 20, n. 3, p. 313-336, jul./set. 2009.
- KUSCHNIR, K. Maternidade e amamentação: biografia e relações de gênero intergeracionais. *Sociologia, Problemas e Práticas*, Lisboa, n. 56, p. 85-103, 2008.
- LEONEL, A.; MENASCHE, R. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. *Contextos da alimentação – Revista de*

- Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo: Centro Universitário Senac, v. 5, n. 2, p. 3-13, jul. 2017.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.
- MEAD, M. *Sexo e temperamento*. São Paulo: Perspectiva, 2000.
- MEAD, M. On the implications for Anthropology of the Gesell-Ilg approach to maturation. *American Anthropologist*, [s. l.], v. 49, p. 69-77, 1947.
- MENASCHE, R. Comida: alimento transformado pela cultura (Entrevista). *IHU On-line – Revista do Instituto Humanitas Unisinos*, São Leopoldo-RS, p. 8-12, 2005.
- MOL, A. Care and its values Good: food in the nursing home. In: MOL, A.; MOSER, I.; POLS, J. *Care in Practice: On Tinkering in Clinics, Homes and Farms*. Amsterdam: Transcript, 2010. p. 215-234.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008.
- OCHS, E.; SCHIEFFELIN, B. B. *Language Socialization across Cultures*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.
- POLLAK, M. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.
- RABINOVICH, E. P.; AZEVEDO, T. Participação dos avós no cuidado cotidiano dos netos pequenos. In: CASTRO, M. G.; CARVALHO, A. M.; MOREIRA, L. C. (orgs.). *Dinâmica familiar do cuidado: afetos, imaginário e envolvimento dos pais na atenção aos filhos*. Salvador: EdUFBA, 2012. p. 205-238.
- SETTON, M. G. J. Socialização de *habitus*: um diálogo entre Norbert Elias e Pierre Bourdieu. *Revista Brasileira de Educação*, Rio de Janeiro, v. 23, e230072, p. 1-23, 2018.
- SIMMEL, G. Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 33, p. 159-166, 2004.
- SORJ, B. Socialização do cuidado e desigualdades sociais. *Tempo Social – Revista de Sociologia da USP*, São Paulo, v. 26, n. 1, p. 123-128, 2014.
- TRONTO, J. Assistência democrática e democracias assistenciais. *Sociedade e Estado*, Brasília, v. 22, n. 2, p. 285-308, maio/ago. 2007.
- VELHO, G. *A utopia urbana*. Rio de Janeiro: Zahar, 1989.
- WHITING, B. *Children of Different Worlds – The Formation of Social Behaviour: Formation of Social Behavior*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1988.

## RESUMO

O artigo busca analisar as mudanças na introdução alimentar de bebês ao longo dos anos. Trata-se da revisão bibliográfica com análise de entrevistas realizadas com avós de classe média da Zona Sul da cidade do Rio de Janeiro. Nas primeiras seções, é apresentado o referencial teórico. O ponto de vista das avós sobre os processos que envolvem a introdução alimentar dos bebês é privilegiado, abordando as formas de aprendizado, as relações mãe e filha, sogra e nora, as práticas, técnicas e tipos de alimentos selecionados. Apesar de a análise estar restrita ao universo social específico de famílias de classe média carioca, acredita-se que este estudo contribua para o debate sobre mudança de padrões alimentares e construção social do gosto. As principais conclusões destacam mudança na introdução alimentar ao longo de uma geração, maior preocupação em relação ao consumo de sal e açúcar, e evitar produtos industrializados e ultraprocessados.

## PALAVRAS-CHAVE

Alimentação. Introdução alimentar. Socialização.

## ABSTRACT

This article aims to analyze changes in the introduction of solid foods to babies over the years. This is a bibliographic review that analyzes interviews conducted with middle-class grandmothers from the South Zone of the city of Rio de Janeiro. The first sections of the article present the theoretical framework that will support the analysis of the interviews on food introduction and the role of mothers and grandmothers in the social construction of children's palate. The perspective of grandmothers on the processes involving the introduction of food for babies is privileged, addressing the forms of learning, mother-daughter, mother-in-law, and daughter-in-law relationships, practices, techniques, and types of selected foods. Although the analysis is limited to a very specific social universe of middle-class families in Rio de Janeiro, it is believed that this study can contribute to the broader debate on the change in dietary patterns and the social construction of taste. The main conclusions highlight the change in food introduction over a generation, with greater concern about the consumption of salt and sugar, as well as avoiding processed and ultra-processed products.

## KEYWORDS

Food. Food introduction. Socialization.

Recebido em: 23/06/2024

Aprovado em: 30/08/2024