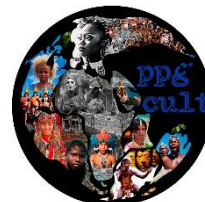




Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Campus de Aquidauana
Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais
Curso de Mestrado em Estudos Culturais



URSULA COELHO DE BARROS

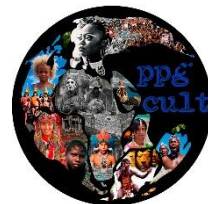
**A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS ESCOLAS PANTANEIRAS DO
MUNICÍPIO DE AQUIDAUANA/MS SOB O OLHAR DOS ESTUDOS
CULTURAIS: DESAFIOS, MEMÓRIAS E NARRATIVAS**

AQUIDAUANA-MS

2025



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Campus de Aquidauana
Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais
Curso de Mestrado em Estudos Culturais



URSULA COELHO DE BARROS

A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS ESCOLAS PANTANEIRAS DO MUNICÍPIO DE AQUIDAUANA/MS SOB O OLHAR DOS ESTUDOS CULTURAIS: DESAFIOS, MEMÓRIAS E NARRATIVAS

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais do Campus de Aquidauana da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul como requisito para a obtenção do título de Mestra em Estudos Culturais.

Orientador: Miguel Rodrigues de Sousa Neto.

Linha de Pesquisa: Diferenças & Alteridades.

AQUIDAUANA-MS

2025

BARROS, Ursula Coelho de. **A alimentação escolar nas Escolas Pantaneiras do município de Aquidauana/MS sob o olhar dos Estudos Culturais**: desafios, memórias e narrativas. Dissertação (Mestrado em Estudos Culturais), Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campus de Aquidauana, Aquidauana-MS, 2025.

BANCA EXAMINADORA

Miguel Rodrigues de Sousa Neto
Presidente, UFMS/CPAQ

Sandra Nara da Silva Novais
Arguidora, UFJ

Helen Paola Vieira Bueno
Arguidora, UFMS/CPAQ

Iára Quelho de Castro
Arguidora, UFMS/CPAQ

AQUIDAUANA-MS

2025

Dedico esse trabalho primeiramente à Deus, por me sustentar em todos os momentos de minha trajetória. À minha família, que sempre me apoiou e aos pantaneiros que participaram desta pesquisa.

AGRADECIMENTOS

A Deus, que por sua graça me sustentou concedendo-me força, sabedoria e perseverança. Obrigada por cada passo de uma jornada com dias desafiadores, noites em claro e muitos obstáculos.

A minha mãezinha Maria que, por sua intercessão, me ajudou, me dando coragem, ânimo e aumentando minha fé, nos momentos conturbados.

A minha família, meu marido Cleber Louveira e meus filhos Bruna e Joaquim, que sempre acreditaram em mim. Compartilho com vocês esse mérito; ele é de vocês também.

Ao meu querido orientador Professor Dr. Miguel Rodrigues de Sousa Neto, a quem mui admiro como pessoa e como profissional. Pela disponibilidade, orientações tão esclarecedoras e pela sensibilidade na minha condução em um momento de tantas transformações inclusive pessoais e familiares ocorridas em minha vida no percorrer do mestrado. Seu acolhimento certamente fez minha caminhada mais proveitosa e enriquecedora. Ao senhor todo meu apreço e respeito. Obrigada!

À banca examinadora do Relatório de Qualificação, composta pelas professoras Iára Quelho de Castro e Helen Paola Vieira Bueno, pela leitura e pelos apontamentos. À banca examinadora deste trabalho, formada pelas professoras Sandra Nara da Silva Novais, Iára Quelho de Castro e Helen Paola Vieira Bueno, pela disponibilidade de leitura e pelas contribuições que receberei.

Aos alunos pantaneiros, seus pais e responsáveis, merendeiras e demais funcionários da escola, por terem aceitado participar da minha pesquisa, compartilhando suas percepções e contribuindo, de forma valorosa, para que esse estudo pudesse ser desenvolvido e concluído com profundidade de informações.

Às merendeiras das escolas pantaneiras, que através de seus olhares, pude observar um amor puro, dedicação exclusiva e doação para conseguirem levar comida ao prato dos alunos. A vocês, minhas considerações.

Por fim, a todos que direta ou indiretamente contribuíram para que este trabalho fosse finalizado, com tanta riqueza de detalhes.

O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

Henrique Carneiro,
Comida e sociedade, 2003.

RESUMO

BARROS, Ursula Coelho de. **A alimentação escolar nas Escolas Pantaneiras do município de Aquidauana/MS sob o olhar dos Estudos Culturais**: desafios, memórias e narrativas. Dissertação (Mestrado em Estudos Culturais), Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campus de Aquidauana, Aquidauana-MS, 2025.

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na rede pública de ensino, norteadada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ministério da Educação, destinado à transferência de recursos da união para os estados e municípios para aquisição de gêneros alimentícios que irão compor o cardápio escolar, devendo ser saudável e adequado, satisfazendo as necessidades nutricionais, garantindo o desenvolvimento físico e intelectual, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades, regionalidade, cultura, condições de saúde e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. Aquidauana é um município brasileiro do estado de MS, localizado na região dos Pantaneais, e em 2024 o município foi responsável por uma rede de ensino público de 4.280 alunos, sendo 212 distribuídos por quatro escolas localizadas dentro de fazendas no Pantanal, as chamadas Escolas Pantaneiras. Essas escolas são alternativas de acesso à educação dos filhos dos trabalhadores das fazendas da região. A distância do município para as escolas e entre as fazendas varia de 50 a 160 km e, por isso, em algumas escolas os alunos ficam alojados em regime de internato, e os que vão diariamente precisam acordar muito cedo, chegando à escola com fome devido a distância de casa, ocasião na qual a alimentação torna-se mais do que necessária. O objetivo geral da pesquisa foi verificar a existência de uma cultura alimentar pantaneira e a sua presença na alimentação dessas escolas. E como objetivo específico, analisar dados relativos à alimentação nestas unidades escolares, bem como as memórias e narrativas dos trabalhadores da educação envolvidos no processo, dos alunos e de seus familiares, residentes nas fazendas do interior do Pantanal de Mato Grosso do Sul, da região de Aquidauana, sob o olhar dos estudos culturais. Os procedimentos metodológicos incluíram levantamentos bibliográficos, diário de campo, observação em campo, aplicação de questionário norteador, realização de entrevista semiestruturada e compilação de memórias e narrativas de fontes orais. Para a análise dos dados, utilizou-se uma abordagem mista, qualitativa e quantitativa. A análise qualitativa incidiu sobre as memórias e narrativas, enquanto a análise quantitativa baseou-se na mensuração das respostas dos entrevistados. Como conclusão foi possível identificar que pelo meio onde vivem os pantaneiros, os alunos, pais e merendeiras não reconhecem os alimentos enviados pela secretaria de educação e que fazem parte do cardápio, como parte da cultura e identidade alimentar pantaneira, e que não lhes são dados oportunidade de fala, nem de escuta, em poder ajudar a compor o cardápio com alimentos que possuem sentido e representação para a comunidade, portanto, não sendo cumpridas as políticas públicas existentes que garantam seus direitos em relação à alimentação escolar.

Palavras Chaves: Alimentação Escolar; Escolas Pantaneiras; Estudos Culturais, Memórias, Narrativas.

ABSTRACT

BARROS, Ursula Coelho de. **School feeding in the Pantanal Schools in the municipality of Aquidauana/MS under the eyes of Cultural Studies: challenges, memories and narratives.** Master's Thesis (Master's Degree in Cultural Studies), Postgraduate Program in Cultural Studies, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campus de Aquidauana, Aquidauana-MS, 2025.

School feeding is a right of all students enrolled in the public school system, guided by the National School Feeding Program of the Ministry of Education, aimed at the transfer of resources from the union to the states and municipalities for the acquisition of foodstuffs that will make up the school menu, and must be healthy and adequate, satisfying nutritional needs, ensuring physical and intellectual development, with equal access, respecting the biological differences between ages, regionality, culture, health conditions and those who are socially vulnerable. Aquidauana is a municipality in the state of Mato Grosso do Sul, Brazil, located in the Pantanal region, and in 2024 the municipality was responsible for a public school network of 4,280 students, 212 of whom were distributed among four schools located within farms in the Pantanal, the so-called Pantanal Schools. These schools are alternatives for access to education for the children of farm workers in the region. The distance from the municipality to the schools and between the farms varies from 50 to 160 km and, therefore, in some schools the students are housed in a boarding regime, and those who go daily need to wake up very early, arriving at school hungry due to the distance from home, an occasion in which food becomes more than necessary. The general objective of the research was to verify the existence of a Pantanal food culture and its presence in the food of these schools. And as a specific objective, to analyze data related to food in these school units, as well as the memories and narratives of the education workers involved in the process, of the students and their families, living on the farms in the interior of the Pantanal of Mato Grosso do Sul, in the region of Aquidauana, under the eyes of cultural studies. The methodological procedures included bibliographic surveys, field diary, field observation, application of a guiding questionnaire, semi-structured interviews, and compilation of memories and narratives from oral sources. For data analysis, a mixed qualitative and quantitative approach was used. The qualitative analysis focused on memories and narratives, while the quantitative analysis was based on the measurement of the interviewees' responses. As a conclusion, it was possible to identify that in the environment where the Pantanal people live, students, parents and cooks do not recognize the foods sent by the education department and that are part of the menu, as part of the Pantanal culture and food identity, and that they are not given the opportunity to speak, nor to listen, to be able to help compose the menu with foods that have meaning and representation for the community, therefore, the existing public policies that guarantee their rights in relation to school feeding are not complied with.

Keywords: School Feeding; Pantanal Schools; Cultural Studies, Memories, Narratives.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
 CAPÍTULO 1 – IDENTIDADE CULTURAL E ALIMENTAÇÃO.....	27
1.1 Território de Aquidauana	27
1.2 Território do Pantanal.....	29
1.3 Cultura pantaneira.....	43
1.4 Características da alimentação pantaneira.....	54
 CAPÍTULO 2 – CARACTERÍSTICAS DAS ESCOLAS PANTANEIRAS.....	67
2.1 Criação das escolas pantaneiras.....	67
2.2 Estradas pantaneiras, um difícil acesso a ser percorrido.....	78
2.3 Transporte dos alimentos para as escolas.....	85
2.4 Distância entre as fazendas e a cidade.....	87
2.5 Animais, seus riscos e seu convívio com merendeiras no âmbito escolar.....	89
 CAPÍTULO 3 – ALIMENTAÇÃO, POLÍTICAS E MEMÓRIAS NAS COZINHAS E REFEITÓRIOS DAS ESCOLAS PANTANEIRAS.....	93
3.1 Estrutura física das cozinhas das escolas.....	93
3.1.1 Escola Municipal Pantaneira Taboco.....	93
3.1.2 Escola Municipal Pantaneira Santana.....	96
3.1.3 Escola Municipal Pantaneira Escolinha da Alegria.....	98
3.1.4 Escola Municipal Pantaneira Vale do Rio Negro.....	100
3.2 Refeitório das escolas pantaneiras.....	101
3.3 Cardápios escolares e gêneros alimentícios destinados às escolas pantaneiras.....	103
3.4 Merendeiras e suas longas jornadas de amor, doação e dedicação.....	118
3.5 Nutricionistas e responsabilidade técnica do PNAE.....	126
3.6 Fome e necessidade alimentar.....	129
3.7 Alimento como manifestação de cultura e identidade.....	133
3.8 Desafios e dificuldades na alimentação escolar das escolas pantaneiras.....	148
 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	151
 REFERÊNCIAS.....	155

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na rede pública de ensino. É gerida e fundamentada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), um programa federal do Ministério da Educação, destinado à transferência de recursos financeiros da união para os estados e municípios para aquisição de gêneros alimentícios que irão compor o cardápio escolar.

De acordo com a Lei Federal nº 11.947/2009, a alimentação escolar precisa ser saudável e adequada, satisfazendo as necessidades nutricionais, que garanta o desenvolvimento físico e intelectual, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades, regionalidade, cultura, condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social (Brasil, 2009).

Esse programa deve garantir uma boa alimentação e nutrição a estudantes matriculados em escolas públicas, ofertando ao menos uma refeição por dia, visando melhorar os hábitos alimentares e um desempenho acadêmico satisfatório (Ferreira; Alves; Mello, 2019).

A ausência da alimentação escolar pode ocasionar sérios problemas no desenvolvimento dos estudantes, pois, na maioria das vezes, é a única refeição do dia para diversas crianças. Sendo assim, deve ser adequada e atrativa, visando nutrir os estudantes e promover melhores hábitos alimentares, a fim de evitar problemas e agravos na saúde decorrentes da alimentação inadequada (Roque, 2017).

Aquidauana é um município brasileiro do estado de Mato Grosso do Sul, localizado na região dos Pantanaís, a 139 quilômetros da capital Campo Grande. Possui uma população de 46.803 pessoas de acordo com o Censo do IBGE de 2022. Conforme dados do censo escolar da secretaria municipal de educação, em 2024 o município foi responsável por uma rede de ensino público contendo 4.280 alunos matriculados, sendo 212 distribuídos em quatro escolas localizadas dentro de fazendas no Pantanal, as chamadas escolas pantaneiras.

As escolas pantaneiras são o local da presente pesquisa que foi desenvolvida no curso de mestrado em estudos culturais. Como objetivo geral, verificar a existência de uma cultura alimentar pantaneira e a sua presença na alimentação dessas escolas. E como objetivo específico, analisar dados relativos à alimentação nestas unidades escolares, bem como as memórias e narrativas dos trabalhadores da educação envolvidos no processo, dos alunos e de seus familiares, residentes nas fazendas do interior do Pantanal de Mato Grosso do Sul, da região de Aquidauana, sob o olhar dos estudos culturais.

Os procedimentos metodológicos incluíram levantamentos bibliográficos, diário de campo, observação em campo, aplicação de questionário norteador, realização de entrevista semiestruturada e compilação de memórias e narrativas de fontes orais. Para a análise dos dados, utilizou-se uma abordagem mista, qualitativa e quantitativa. A análise qualitativa incidiu sobre as memórias e narrativas, enquanto a análise quantitativa baseou-se na mensuração das respostas dos entrevistados.

Participaram da pesquisa os alunos, pais ou responsáveis, e diversos profissionais da educação envolvidos no processo da alimentação escolar, incluindo merendeiras, auxiliares de cozinha, motoristas, professores e nutricionistas.

As escolas pantaneiras são alternativas de acesso à educação aos filhos dos trabalhadores das fazendas da região. Visam proporcionar aos alunos, acesso a uma educação de qualidade, além de funcionarem como uma maneira de fixar o empregado que tem filhos em idade escolar (Bueno, 2017).

O Pantanal sempre foi caracterizado por uma grande diversidade étnica e cultural, fruto de vários movimentos migratórios, de uma história rica e importante para a identidade regional. É considerado como umas das regiões mais exuberantes e diversificadas do planeta sendo regido por períodos de enchentes, secas e queimadas.

E o funcionamento dessas escolas é diferenciado das escolas comuns, urbanas. Devido à distância, os alunos precisam acordar muito cedo para irem à escola, muitas vezes de madrugada, e retornam somente na parte da tarde. E alguns alunos ficam alojados na própria escola, em forma de internato. Com isso a escola passa a ser o local de maior permanência das crianças, e a alimentação escolar torna-se mais do que necessária. Possui legislação específica e políticas públicas próprias que visam garantir sua qualidade nutricional, levando em conta a regionalidade, identidade e cultura local.

Integrar-se à realidade pantaneira e saber conviver com suas adversidades não é uma tarefa fácil. Esta realidade do difícil acesso às fazendas, grandes distâncias entre elas, e dificuldades impostas por diversos fatores, incluindo ambientais e climáticos, como enchentes, secas e queimadas, dificultam o transporte de alimentos destinados à alimentação escolar que atende os alunos matriculados nas escolas pantaneiras, localizadas em quatro fazendas, onde a mais distante localiza-se a 142 km da cidade de Aquidauana-MS.

Ao nos depararmos com as políticas públicas voltadas para a alimentação escolar e com o território próprio e distinto das escolas pantaneiras, há a necessidade de se investigar a realidade da alimentação dentro dessas escolas, buscando as referências culturais e de

identidade, e com essas informações, se a alimentação oferecida possui representação para a cultura pantaneira, se possui significado e sentido para os alunos, e se assim, estão cumprindo com as políticas públicas existentes e garantindo direitos.

Também é necessário investigar se o cardápio e os alimentos distribuídos para as escolas pantaneiras estão sendo elaborados e adquiridos por um conhecimento que não é vivenciado pelos que estão dentro do Pantanal. Se estão sendo consideradas as especificidades da região, o processo cultural em que os pantaneiros estão inseridos, que possuem identidade e representatividade. Portanto, foi necessário buscar conhecimentos sobre a cultura pantaneira, a rotina alimentar, a simbologia, os costumes e os significados para os que ali vivem, com as características geográficas e climáticas únicas, impostas pela natureza, narrando a história contada pelos olhares de quem faz parte do cenário.

O cuidado com a alimentação aparece desde sempre. Este tema, possui volumes de trabalhos que discutem tanto do ponto de vista antropológico, como arqueológico, as origens pré-históricas, com diferentes interpretações da importância da alimentação, da atividade da caça, da coleta e do cultivo.

Durante as eras pré-históricas, cerca de 6.000 a.C., no período quaternário paleolítico superior (pedra lascada), anterior ao dilúvio, o homem vivia em cavernas e dedicava-se à caça enquanto a mulher colhia frutas, nozes, raízes e cereais silvestres (Mezomo, 1989).

No período mesolítico 5.000 a.C., os habitantes do continente europeu ainda eram simples coletores. Deixaram de se alimentar de carne vermelha devido ao desaparecimento ou migração dos grandes animais das tundras. Então houve o deslocamento do homem para o litoral nórdico, onde encontraram abundância de peixes, aves aquáticas, ovos, lebres, lesmas, caracóis, cobras, raízes, nozes, além, de gado selvagem, hienas e javalis. Os homens nessa época juntavam-se em clãs (*Homo socialis*) e em decorrência dos raios e da chama dos vulcões, já conheciam o fogo, mas não sabiam produzir. Devoravam então, a carne chamuscada de animais mortos em incêndios florestais (Mezomo, 1989).

No período neolítico (idade da pedra polida), 4.000 a.C., após o dilúvio, os homens que até então eram nômades perceberam que isso esgotava a terra e instalaram-se em grupos a margens de lagos e rios. Passaram a pescar e cultivar a terra, dando início a uma vida pastoril, organizando-se em aldeias. Foram surgindo então a manteiga, extraída do leite, coalhada, queijo, criação de rebanhos, uma reserva preciosa para os períodos de penúria (Mezomo, 1989).

Há cerca de 8 a 9 mil anos a espécie humana cultivava certas plantas e grãos. As técnicas do fogo, como assar e defumar já haviam se desenvolvido, assim como a secagem, a salga e a estocagem (Mezomo, 1989).

A técnica do cozimento relacionou-se com os cereais, e possivelmente, com a fabricação da cerâmica, embora houvesse outras formas de cozimento, como pedras ferventes e recipientes de couro e madeira (Carneiro, 2003).

Com o desenvolvimento da inteligência, o *Homo faber* descobriu o artesanato e passou a guardar e conservar os alimentos. As leguminosas e cereais foram colocadas em vasos de barro para amolecer e cozer os alimentos, e descobriram o fogo com o atrito entre duas pedras. Moeram o grão, fizeram a farinha, fermentaram a cevada e criaram a cerveja. Encontraram a uva, e amassando-a, descobriram o vinho (Mezomo, 1989).

Até recentemente a teoria mais aceita era aquela que considerava que a caça organizada, particularmente de animais de grande porte, estaria na origem da organização social e familiar, mas, segundo Carneiro (2003), essa teoria foi questionada no início dos anos 80, onde os primeiros homínídeos não passariam de tímidos ladrões de carniça, tendo em vista sua usura dos dentes. O nosso antepassado de mais de um milhão e meio de anos, o *Homo habilis*, é descrito como onívoro oportunista, sendo tímidos caçadores. Somente a partir de um milhão de anos atrás, quando o *Homo erectus* lhe sucede, é que uma alimentação mais carnívora começaria a se impor.

A caça em massa de rebanhos inteiros, de renas, de cavalos e de mamutes, só teria se tornado legitimado ao fim da era paleolítica, com o período de expansão do homem sobre todo o planeta. O recuo das geleiras do período mesolítico teria trazido a diversificação alimentar, preparando o que se chamou revolução alimentar do neolítico, com a domesticação das plantas e dos animais (Carneiro, 2003).

Segundo Ornellas (1978 *apud* Mezomo, 1989, p. 14), “No antigo Egito, na Tebas das 100 Portas, na idade antiga, se comia trigo, cevada, pão, bebia-se cerveja e hidromel. Famosos se tornaram ali o bodegueiro, o confeitoiro, o pasteleiro e o criador de aves domésticas”.

A concepção do paraíso para os egípcios, era de um campo com farta alimentação, e os condimentos, em sua maioria, eram considerados sagrados. Os gafanhotos eram considerados alimentos exóticos, os cogumelos eram cultivados para os faraós e o repolho para a alta classe. Utilizavam os alimentos também como remédio, como o óleo, tâmara, figo, ópio, levedo, mel e leite. E a amamentação natural era até os três anos de vida.

Mezomo (1989) ainda traz muitos relatos dos alimentos da China, do Japão e da Índia, na idade antiga, passando depois pela idade média até o século XIX, e todos, enfatizando os cuidados com a alimentação, seu interesse vital e a evolução dos costumes e hábitos alimentares.

A alimentação abrange vários aspectos, e é preciso mencionar que algumas abordagens, provindas das mais diferentes disciplinas, serviram para o esforço sintético que se manifestou nas primeiras tentativas de exposição sistemática da alimentação universal desde os primórdios.

Para Carneiro (2003), o estudo da alimentação é um vasto domínio multidisciplinar para o qual a história vem oferecer uma síntese ao reunir os recursos das diversas disciplinas para buscar desvendar em cada período do passado as informações alimentares e para poder efetuar a análise da dinâmica temporal da alimentação humana.

Como estudo, a botânica e a zoologia foram as primeiras a desvendar e classificar plantas e animais, marcando a passagem da História Natural para a Biologia, quando a sistemática classificatória formalizou as relações entre os seres vivos. Na época do Renascimento, estudos gregos e latinos foram traduzidos e publicados pela primeira vez no ocidente em diversas áreas, como matéria médica, de Dioscórides, história natural, de Plínio, e história das plantas, de Teofrasto. Muitos herbários do século XVI descreviam os alimentos como medicinais a partir de suas supostas virtudes para o corpo humano, derivadas da natureza de acordo com seu temperamento, quente ou frio e seco ou úmido (Carneiro, 2003).

O quente e seco era visto como o modelo ideal, e, portanto, característico do homem. A mulher seria fria e úmida. O quente possuiria a qualidade de excitar e despertar; e o frio, de adormecer e acalmar. Como alimentos quentes tinham como exemplo o vinho, o sal, o açúcar, o mel, a canela, o cravo, a pimenta, a mostarda, o alho. Os frios seriam a alface, o vinagre, os pepinos, o ópio, a cânfora, os cogumelos e as frutas em geral. O vinho era uma bebida tão quente para Galeano, médico da época romana, que ele o proibia antes dos 22 anos, pois, segundo ele, até essa idade já haveria calor natural suficiente para o corpo. O chocolate, no século XVIII, era considerado tão quente que não deveria ser dado para crianças (Carneiro, 2003).

E outros aspectos de estudos culturais sobre a alimentação vieram de preceitos e tabus alimentícios que se tornaram assunto de competência de uma ciência social que se especializou em estudar hábitos e crenças em todo o mundo.

O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e não espanta que os antropólogos, desde o começo, tenham se

fascinado pela ampla gama de comportamentos centrados na comida. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido (Mintz, 2001).

Para Kroeber (1948) o ensaio de Audrey Richards *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*, onde são tratadas as funções sociais da comida, é uma das melhores monografias já escritas na antropologia da comida. Ilustra de maneira bela a afirmação de que a cultura é o modo como as pessoas se relacionam mutuamente estabelecendo relações com seus materiais culturais (Kroeber, 1948 *apud* Mintz, 2001).

E para Poulain (2013), a alimentação tem uma função estrutural para a organização social de um grupo humano, com atividades de produção, distribuição, preparo e consumo. Ela é um objeto crucial do saber socioantropológico.

Desde o século XIX a antropologia começou a buscar hábitos alimentares e a interpretá-los culturalmente. Primeiro, caracterizando-se pelo comparativismo das diferentes tradições culturais, e a análise dos tabus como um terreno fértil para análise dos significados simbólicos da alimentação.

Lévi-Strauss pontuou que estudar a alimentação é investigar como os seres humanos organizam o mundo por meio de categorias e oposições. Ele aplicou o método estruturalista para entender como os mitos, rituais e costumes alimentares revelam a lógica interna das sociedades. Debateu a alimentação como estruturas mitológicas, em *O cru e o cozido* (1964), *Do mel às cinzas* (1967) e *Origem das maneiras à mesa* (1968). A diferença entre o cru e o cozido para Strauss, fundaria a própria cultura. Sua influência para as ciências humanas, abriu uma fecunda via de intersecção com a historiografia, sensibilizando-a para os aspectos inconscientes das ações humanas e dos nexos que as regem (Carneiro, 2003).

O cru e o cozido estabelece uma diferença entre a comida e o alimento, mostrando que o alimento é aquele direcionado para saciar o homem, para atender suas necessidades fisiológicas. A comida é o alimento transformado, carregado de significados. A comida nesse sentido, funciona como um código, por meio de uma linguagem simbólica capaz de unir fronteiras distintas, transformando uma cultura singular em pluralidade cultural, ao mesmo tempo em que essa linguagem caracteriza os povos, também os diferencia e os personaliza (Barbosa, 2019).

Segundo a mitologia, Prometeu foi acorrentado a uma rocha, pela ira de Júpiter, e tendo dilacerado seu fígado por uma águia, atritou por acaso uma pedra, ou um nó de lenha em outro, vindo surgir a centelha, que originou o lume. A partir de então podia espantar os animais bravos, aquecer-se do frio e assar a carne e condimentá-la com a própria cinza (Mezomo, 1989).

No Brasil, foi a partir da década de 1960 que houve o alinhamento de análises da antropologia, ao pensar a cultura como um conjunto de significados partilhados e construídos pelos homens para explicar o mundo. Assim, com a Virada Antropológica, chegam aos historiadores as noções de estruturas mentais, elementos constitutivos do imaginário, formas de pensar e construir representações sobre o mundo, ampliando o campo de atuação, os objetos e sujeitos de análises (Oliveira; Silva, 2024).

A memória afetiva, que associa os alimentos e o ato de comer a experiências e emoções, moldando percepções e preferências alimentares são temas que os historiadores atualmente têm se dedicado, para entender, por meio da cultura, as ações dos seres humanos no tempo, refletir sobre os problemas socioambientais e intervir em questões que afligem a humanidade no tempo presente.

Os antropólogos espanhóis Jesús Contreras Hernández e Mabel Garcia Arnáiz (2005), trazem que a experiência do comer é eminentemente cultural, que expressa e constitui um modo de vida configurando-se numa rede de sentidos, onde as escolhas alimentares estão associadas a questões de hábitos, costumes e tradições aprendidos ao longo da vida.

Comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas cria a própria comida. Comida é cultura quando preparada, porque adquiridos os produtos - base da sua alimentação, o homem os transforma, nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem escolhe a própria comida, com critérios econômicos, nutricionais, e aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (Montanari, 2024).

Por este curso, a comida se apresenta como meio da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos de comunicação. Sendo assim, o debate sobre alimentação é uma ferramenta cultural de entendimento e de intervenção social.

A alimentação nos tempos contemporâneos configura-se como um território de disputas, marcado por mudanças e permanências. Os debates ultrapassaram as questões de gosto e adentraram no espaço dos domínios econômicos, políticos e educacionais (Conceição, 2019).

Os domínios como nutrição, gastronomia, sociologia, antropologia, economia e ecologia, disputam e colaboram no campo da alimentação como objeto de conhecimento. Cada um oferecendo uma visão única que vai além do aspecto biológico e de saúde, mas ao cultural, social, econômico e ambiental, mostrando que o ato de comer transcende a mera ingestão de alimentos.

O alimento é um elemento de expressão cultural e um modo de construir e preservar identidades individuais e coletivas, como um fenômeno social e cultural. Portanto, é preciso considerar a relação que a comida estabelece com as normas, valores, símbolos, mitos, ritos, ou seja, o que acontece no campo da cultura, para que não seja negado os sentidos naturalizados da vida social.

Se olharmos para o território geográfico desta pesquisa, o Pantanal sul mato-grossense, perceberemos que os alimentos e as preparações produzidas pelos pantaneiros que ali vivem, são carregados destes vários aspectos citados. Suas comidas preparadas ou cultivadas ali, possuem dizeres específicos da natureza que os rodeiam, suas tradições alimentares, suas técnicas e gostos culinários, o modo de comer, desde os primórdios da sua civilização, sendo passada de geração em geração e chegando aos dias atuais, no território educacional escolar, distribuídos pelos seus campos alagados e secos.

Collaço, Menasche e Roim (2024), pontuam que com o correr dos anos, as reflexões envolvendo alimentação e cultura atraíram a atenção de um grupo de fora da antropologia, as nutricionistas, buscando construir uma ponte entre ciências sociais e nutrição, produzindo trabalhos que privilegiam o olhar para alimentação e o alimento. Em alguns aspectos torna-se uma relação conflituosa, com disputas e tensões. Uma questão delicada que tem, muitas vezes, pairado no ar, mas é fato que, com a participação desse grupo, alguns estudos ganharam discussões em torno da fome e de conceitos como segurança e soberania alimentar e nutricional, fundamentais para a realidade do país.

As autoras ainda observam poucos trabalhos voltados a entenderem o campo de estudos sobre alimentação e cultura no Brasil tendo como base as Reuniões Brasileiras em Antropologia. Somente a partir de 2020 foram observados nessas reuniões, trabalhos expondo narrativas e discursos sobre o comer (Collaço; Menasche; Roim, 2024).

A insuficiência de estudos sobre a temática e a fragilidade no arcabouço teórico também pôde ser observada no estudo realizado por Cipriani, Barros e Gabriel (2023), com o objetivo de discutir a participação dos alimentos e preparações culinárias regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar do ensino público brasileiro.

A preocupação com os alimentos, a comida, as formas de preparação, a regionalização e a tradição local também fazem parte do meu olhar e da minha formação, pois também sou nutricionista. Buscar ligação entre a forma do comer e a oferta dos alimentos, destacando a segurança alimentar e as políticas públicas são importantes ferramentas e servem como lentes para o entendimento e promoção dos direitos estabelecidos.

Cevasco, em seu livro *Dez Lições sobre Estudos Culturais*, faz a seguinte pergunta: “Por que estudar um determinado assunto? Um primeiro problema central é como conciliar trabalho universitário e prática política” (2003, p. 74).

Diante do cenário crítico em que se configura a alimentação no Brasil atualmente, fruto do desmonte de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, da piora na crise econômica e do aumento das desigualdades sociais, a fome e a insegurança alimentar avançam em todo o país, com cerca de 33,1 milhões de pessoas passando fome (Cipriani; Barros; Gabriel, 2023).

E apesar das inúmeras potencialidades que a utilização dos alimentos representa no PNAE, ainda é possível identificar a presença de gargalos em relação ao respeito aos hábitos alimentares locais e a valorização da cultura alimentar e da biodiversidade brasileiras na alimentação dos escolares (Cipriani; Barros; Gabriel, 2023).

É importante refletir o caso das políticas para a alimentação escolar, que dificilmente são pensadas e estruturadas a partir de ações que favoreçam a formação de ambientes que tomem a alimentação escolar para além de uma proposta nutricional, mas sobretudo, o social e cultural.

Para Montanari (2024), a comida e o alimento para os seres humanos é sempre cultura. A humanidade adotou como parte essencial de sobrevivência os modos de produção, preparo e consumo dos alimentos, desde o conhecimento sobre plantas comestíveis até o uso do fogo para transformar o alimento bruto em um produto cultural, ou seja, em comida. A cozinha, assim, funda a própria civilização.

A história da alimentação abrange mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo. O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Os hábitos alimentares e os contextos que o cercam é um complexo tema que envolve a correlação de inúmeros fatores (Carneiro, 2003).

E Montanari (2024) reforça que esses fatores geram uma linguagem alimentar, onde representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos, e por isso, ela é ostentatória, cenográfica e geográfica. “Podemos escolher, e são essas escolhas que marcam fronteiras e indicam pertencimentos”.

Estudos a respeito da alimentação no Brasil, de Roberto da Matta (1987 *apud* Barbosa, 2019), compreendem a comida como sendo uma linguagem por meio de códigos, definindo um código para cada categoria alimentar.

Em sua célebre frase “Diga-me o que comes que eu te direi de onde vens”, expressa que a característica cultural de cada indivíduo pode ser definida a partir do que ele ingere e do que ele coloca sobre a mesa todos os dias.

Para Da Matta (1987 *apud* Barbosa, 2019), a comida interage com todo corpo, desde a cabeça à barriga, entre o corpo e a alma, provocando-lhe sentidos e agindo como códigos culturais categorizados.

A alimentação vai além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. É um fenômeno cujo estudo foi estabelecido nos últimos dois séculos a partir de quatro diferentes enfoques de acordo com Carneiro (2003): o biológico, o econômico, o social e o cultural. E a história da alimentação, dessa maneira, abrange ao menos, quatro grandes aspectos: os aspectos fisiológico-nutricionais, a história econômica, os conflitos na divisão social e a história cultural, para a qual a antropologia trouxe grande quantidade de informações que inclui a história do gosto e da culinária.

O gosto é um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências se destacam não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica (Montanari, 2024).

Luís da Câmara Cascudo em sua obra *História da Alimentação no Brasil* (1967) aborda que os pães, a carne, os leites, bebidas, caldos e diversos outros itens alimentares têm relação direta com a construção social de seus povos por meio das funções simbólicas relacionadas ao ato de se alimentar. As variadas tradições alimentares são pautadas em seus sabores específicos. Cada sociedade determina seu paladar e isso não é só uma construção geográfica, mas sim cultural.

Desde o início da primeira metade do século XX o estado brasileiro constrói políticas públicas da educação básica. As políticas destinadas à oferta de educação pública envolvem muitos aspectos: infraestrutura escolar, transporte, formação docente, produção de material didático e alimentação escolar, que muitas vezes é apresentada como uma política assistencial e/ou meramente nutricional. Um percurso tortuoso, em especial, em decorrência dos diferentes regimes políticos do país (Conceição, 2019).

Desde os anos 40 até meados dos anos 60 dominou a orientação social da alimentação na política estatal e nos estudos realizados. Esta tendência se reverteu em orientação técnica entre 1964-1972 como decorrência das modificações políticas, econômicas e na estrutura do

poder do estado, com repercussões nas contribuições dos cientistas sociais, nutrólogos sociais e da própria antropologia (Canesqui, 1988).

Pesquisar a história da nossa comida preferida e as relações sociais e culturais em torno dela é também estudar a nossa própria história. Conhecer historicamente os ingredientes usados na receita de que gostamos é entender as representações móveis do nosso ser, é compreender como fomos temperados e como o estudo da memória dietética nos permite adquirir a sofisticação do paladar da ciência para questionar os modos de fazer e de dizer dos discursos sobre o que comemos. Por isso, ter em mente, que somos formados por múltiplas memórias (Oliveira; Silva, 2024).

Tomo para mim os dizeres de Conceição quando enuncia que tais elementos direcionam um questionamento:

como interpretar os sentidos sociais e históricos das políticas públicas para a Educação Básica, neste ato, para a alimentação escolar, quando tais investidas colocam o foco principal no objeto *alimento*, ignorando, na maioria das vezes, os sujeitos que produzem, comercializam, preparam e consomem? (Conceição, 2019, p. 3)

No Brasil a preocupação com a alimentação escolar tem sua historicidade na década de 40 com o Instituto de Nutrição que defendia a necessidade das escolas ofertarem comida aos educandos, porém, não foi concretizado. Na década de 50 foi criada a Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil, um plano de alimentação escolar pública, que contava com o apoio do Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF). Entre as décadas de 50 e 60 o programa recebeu diferentes denominações: Campanha de Merenda Escolar (CME), Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME) e Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE), ganhando recursos de fundos internacionais de combate à desnutrição. A partir de 1979, passou a ser chamado de Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e funcionava de modo centralizado, cabendo ao órgão gestor federal planejar, comprar, fiscalizar e se responsabilizar pela distribuição dos alimentos. Em 1994 houve o grande avanço do PNAE com a descentralização, cabendo as responsabilidades aos estados, distrito federal e municípios, de acordo com a Lei nº 8.913/1994 (Conceição, 2019).

A Declaração Universal dos Direitos Humanos em 1948, a Constituição Federal Brasileira em 1988, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira em 1996, o Plano Nacional de Educação, a Base Nacional Comum Curricular em 2018, a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável em 2015 e o Programa Nacional de Alimentação Escolar com

sua nova atualização em 2020 são alguns outros documentos que norteiam a alimentação no tempo presente.

Com o passar dos anos, a alimentação vem se tornando tema dos mais diversos estudos, e sua presença em todas as sociedades levou a atribuir à alimentação, de acordo com Carneiro (2003) “um papel de chave mestra, de uma prática universal reveladora de todos os demais aspectos, ideias e conflitos de todos os povos em todas as épocas”.

As especificidades regionais da alimentação brasileira foram objetos de estudo inicialmente de três grandes historiadores: o antropólogo Gilberto Freyre, escrevendo sobre a rota do açúcar no Nordeste, o sociólogo e folclorista Luis da Câmara Cascudo, escrevendo sobre a comida e alimentação por regiões e o médico Josué de Castro, escrevendo sobre a fome.

Já Carneiro (2003) classifica nosso país em dois grandes complexos alimentares coloniais: o litorâneo da mandioca e do peixe; e o sertanejo, interiorano, do milho e do porco. Duas farinhas como protagonistas principais: mandioca e milho, e suas variadas formas de preparo e acompanhamento. No litoral o pirão, tapioca, mingau, moqueca, cauim. No sertão angu, fubá, canjica, pipoca, jacuba, aluá. Já o charque, o feijão de tropeiro e o arroz de carreteiro enriqueceram especialmente o complexo interiorano, do sertão.

E a história da alimentação por região? Sabemos que nosso país é extenso e difuso, muito mais que somente litoral e sertão, com muitas especificidades e riquezas alimentares regionais. E a região pantaneira? Ainda existem poucos trabalhos sobre a região pantaneira, principalmente sobre sua cultura alimentar. Por isso, a necessidade de se investigar e apontar dados sobre a alimentação escolar em escolas pantaneiras, suas raízes, seus costumes, métodos e formas de cozinhar e de comer.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Brasil. FNDE, Lei 11.947/2009).

Atualmente a alimentação escolar também está regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, sendo um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

Para atender os estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o FNDE repassa às secretarias estaduais de educação e às prefeituras municipais, de forma automática e sem necessidade de convênio, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro.

Para o cálculo do valor total a ser repassado, o FNDE multiplica o número de alunos matriculados nas escolas federais, estaduais, municipais ou distritais, registrado no Censo Escolar, a quantidade de dias letivos (200) e os respectivos valores per capita definidos no Art. 47 da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas atualizações (Brasil, 2023).

Os recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) são suplementares, e variam de R\$ 0,41 a R\$ 1,37 para cada aluno, por dia letivo, de acordo com a etapa e modalidade de ensino. Esses valores foram fixados em 2023 e não sofreram correção, embora o valor dos alimentos tenha variado – e muito – nestes últimos dois anos (Brasil, 2024).

Cabe ao município a responsabilidade de complementação financeira necessária para ofertar uma refeição de qualidade, que atenda às necessidades nutricionais dos alunos durante o período em que permaneçam na escola.

O suporte nutricional faz parte do processo educacional. A criança e adolescente bem alimentados são mais saudáveis, têm mais disposição e concentração, o que é fundamental para o aproveitamento e desenvolvimento escolar físico e cognitivo. Em municípios onde há maior vulnerabilidade, a alimentação escolar pode ser a principal ou a única refeição diária e, por isso, as refeições devem ser saudáveis e adequadas, e sempre levando em consideração os costumes, cultura e regionalidade em que estão inseridos.

Para Valente (2021), tanto o ato de se alimentar como o de ler representam uma apropriação do mundo em direção à construção e reconstrução de nossa humanidade em nível individual e coletivo. O primeiro enquanto ato de apropriação do mundo material e o segundo, do mundo das ideias.

E para que se tenha um bom desempenho escolar, é necessário que o aluno esteja empolgado, focado e alimentado, para que sejam desenvolvidas as atividades escolares com

excelência. Já ouvimos que “saco vazio não para em pé”, e podemos levar isso para dentro das quatro paredes da escola. Um aluno que não se alimentou direito, ou que não teve acesso à comida tanto em casa, quanto na escola, não terá um adequado aproveitamento escolar.

Assim, a falta de uma alimentação adequada faz com que as crianças, mesmo que não tenham lesões estruturais ou funcionais do sistema nervoso central, apresentem um quadro de apatia, diminuição de atividade física e psicomotora, alterações do afeto e do humor. E qualquer aprendizado se torna incapaz de fazê-lo (Valente, 2021).

O objetivo da legislação é garantir que todos os alunos, crianças e adolescentes, tenham acesso a todos os nutrientes essenciais para cada fase da vida. Isso influencia no crescimento e no desempenho cognitivo na idade escolar.

Dentro do âmbito escolar, o educar vai muito além de apenas questões pedagógicas e cognitivas. Envolve também a forma de ensinar e incentivar os jovens a se relacionarem com o mundo, compreender suas responsabilidades e seus deveres, assim como ter um bom relacionamento com o outro. E acima de tudo é importante que as crianças entendam que é preciso também ter um bom relacionamento com os alimentos e a saúde. A questão da alimentação saudável na escola também se trata de um discurso de domínio do campo da nutrição e da saúde pública, e busca reverter hábitos alimentares que não são tão bons, pois a má alimentação sempre está associada a doenças como obesidade infantil, colesterol alto, hipertensão, entre outras. Por isso, a necessidade de adotar hábitos alimentares saudáveis, em qualidade e quantidade, que levem aos alunos, os nutrientes necessários para que eles tenham uma boa qualidade de vida.

Para tanto, o programa exige a designação de nutricionista Responsável Técnico para a elaboração de cardápios que respeitem as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade, sempre observando as orientações do Ministério da Saúde sobre a promoção da saúde por meio da alimentação (Brasil, Ministério da Educação, 2024).

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

O Conselho de Alimentação Escolar é responsável pelo controle social do PNAE, isto é, por acompanhar a aquisição dos produtos, a qualidade da alimentação ofertada aos alunos, as condições higiênico-sanitárias em que os alimentos são armazenados, preparados e servidos, a distribuição e o consumo, a execução financeira e a tarefa de avaliação da prestação de contas

das Entidades Executoras e emissão do Parecer Conclusivo (Brasil, Ministério da Educação, 2024).

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

O CAE monitora e fiscaliza a aplicação dos recursos do Governo Federal (advindos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE) do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme diretrizes estabelecidas na Lei 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020 destinados à alimentação escolar durante o ano letivo.

É composto por 1 (um) representante indicado pelo Poder Executivo, 2 (dois) representantes das entidades de trabalhadores da educação e de discentes, 2 (dois) representantes de pais de alunos e 2 (dois) representantes indicados por entidades civis organizadas.

São atribuições do CAE dentre outras, além das competências previstas no art. 19 da Lei 11.947/2009:

- I – Monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e a execução do PNAE;
- II – Analisar a prestação de contas da Entidade Executora - EEx e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do Programa no Sistema de Gestão de Conselhos - SigeconOnline;
- III – Comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;
- IV – Fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE, sempre que solicitado;
- V – Realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas e elaboração do Parecer Conclusivo do CAE, com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros;
- VI – Elaborar o Regimento Interno, observando o disposto nesta Resolução;
- VII – Elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do PNAE nas escolas de sua rede de ensino, bem como nas escolas conveniadas e demais estruturas pertencentes ao Programa, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições, e encaminhá-lo à Entidade Executora antes do início do ano letivo (Brasil, 2024).

Podemos observar que alimentação escolar possui embasamento legal. Todavia, não é incomum emergirem problemas relacionados à alimentação em escolas, relacionados à sua falta, à má conservação, armazenagem e manipulação dos alimentos ou à sua insuficiência nutricional, e até mesmo ao desvio de recursos destinados à alimentação escolar.

A falta de merenda ou a baixa de qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos em escolas públicas, foi uma das pautas de ocupações de escolas em vários estados do país em 2016, e no estado de São Paulo, as Escolas Técnicas Estaduais (ETECs) reivindicaram pela falta de alimentação adequada. “Enquanto o desvio da verba das merendas pela máfia montada pelo governo criou uma situação calamitosa nas Escolas Estaduais, nas ETECs o problema é ainda mais grave. Aqui a gente nunca recebeu comida, mesmo estudando em período integral com médio e técnico”, protestavam na época, em panfleto, os estudantes ocupados. Segundo o governo, 10% das ETECs ainda não tinham alimentação garantida (Iervolino, 2021).

Já em um outro estudo realizado pelo Observatório da Alimentação Escolar em parceria com a Ação da Cidadania, a alimentação escolar representa a principal refeição do dia para 56% dos estudantes da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, além de ser consumida por 87% dos estudantes da rede pública de ensino. Apesar disso, para 41% dos estudantes a quantidade de alimentação ofertada nas escolas é pouca ou muito pouca. Essa insuficiência é ainda maior entre negros (44%), mas menor entre brancos (33%). É o que mostra a publicação da Pesquisa “Conta Pra Gente Estudante – Grande Rio”. Entre as principais queixas, junto à quantidade insuficiente de alimento, também foi relatada a falta de diversidade (Simeon, 2023).

A pesquisa é um alerta para o poder público sobre a importância da alimentação escolar no combate à fome, aponta Mariana Santarelli, coordenadora do observatório. Para ela, as prefeituras precisam compreender que a alimentação escolar é a estratégia mais eficiente para o enfrentamento da fome com alimentos saudáveis (Simeon, 2023).

“Precisamos não só combater a fome, mas promover a Segurança Alimentar e Nutricional, o que significa garantir a saúde da população, principalmente das crianças que estão em fase de desenvolvimento de suas capacidades físicas e cognitivas. No caso da alimentação escolar, já temos todos esses elementos descritos no Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE). Agora é imprescindível que a população se aproprie dessa informação para exigir que a refeição servida na escola tenha a quantidade e qualidade adequadas de alimentos. Além de cobrar que os gestores municipais e estaduais atendam o mínimo de compra de alimentos vindos da Agricultura Familiar. Esse controle social, por parte da população, deve fazer parte do dia a dia de estudantes e responsáveis”, explica Ana Paula Souza, coordenadora de Advocacy da Ação da Cidadania (Simeon, 2023).

Martins *et al* (2023) analisaram as prestações de contas de alguns municípios do estado do Pará entre os anos de 2010 e 2021, encontrando irregularidades e falta de comprovação de despesas, não apresentando comprovantes dos recursos gastos com alimentação escolar e irregularidades nos processos licitatórios.

Ao nos depararmos com as políticas públicas voltadas para a alimentação escolar e com o território das escolas pantaneiras, há a necessidade de se investigar a realidade da alimentação dentro das escolas, buscando as referências culturais e de identidade, e com essas informações, se a alimentação oferecida tem representatividade da cultura pantaneira, em relação aos alimentos, em quantidade e qualidade.

O trabalho está escrito em três capítulos, e o primeiro aborda a Identidade Cultural e Alimentação, descrevendo conceitos sobre a cultura pantaneira, apresentando elementos sociais que retratam a realidade do pantanal e levando em consideração conceitos como diferença, diversidade, cultura e identidade, destacando as características territoriais, sociais, históricas, econômicas e alimentares para melhor conhecimento e entendimento da região onde é desenvolvida a pesquisa.

As principais comidas típicas do pantanal, são o arroz carreteiro, o macarrão tropeiro, o peixe, o caldo de piranha, a paçoca de carne seca, farofa de miúdos, chipa, sopa paraguaia e tereré. Porém a base da culinária pantaneira está na carne vermelha bovina que é diariamente acompanhada do feijão, do arroz, da farinha e da mandioca.

O segundo capítulo retrata as características das escolas pantaneiras, desde a sua criação, descrevendo o contexto da alimentação nessas escolas, sob o olhar dos estudos culturais, buscando entender seu funcionamento diferenciado, em um contexto com estradas de difícil acesso para chegar até às escolas, distância entre as fazendas e a cidade, além do transporte que carrega os alimentos, tendo muitas vezes a necessidade de auxílio como trator, barco e até avião para chegar até as escolas, a depender da época do ano, pelas enchentes, queimadas ou areão.

O terceiro capítulo discorre sobre a alimentação, as políticas e memórias nas cozinhas e refeitórios das escolas pantaneiras, apresentando as estruturas físicas das escolas, e como os alimentos distribuídos pelo poder público são preparados e oferecidos aos alunos, tendo como base as memórias e narrativas dos funcionários atuantes na alimentação escolar, bem como dos alunos e seus responsáveis, que sustentaram esta pesquisa, enaltecendo o alimento como manifestação de cultura e identidade, mediante os desafios e dificuldades vivenciados.

Com a presente pesquisa pôde ser verificado e analisado se a alimentação escolar das escolas pantaneiras está sendo pautada pelas políticas públicas nacionais em vigor, que sustentam o direito constitucional aos alunos pantaneiros e a representação da cultura e costume alimentar pantaneiro.

CAPÍTULO I

IDENTIDADE CULTURAL E ALIMENTAÇÃO

1.1 Território de Aquidauana

Aquidauana é um município brasileiro do estado de Mato Grosso do Sul, localizado a 139 quilômetros da capital Campo Grande. É conhecida por Cidade Natureza ou Princesa do Sul devido a variedade de flora e fauna. Também conhecida como Portal do Pantanal, por dar início ao Pantanal sul mato-grossense. Possuindo muitas atrações, a cidade encanta com seus cenários únicos. Proporciona excelente vista da planície a partir da serra de Piraputanga e Maracaju. A cidade possui vários pontos turísticos, rios para pesca e diversos pontos para safáris fotográficos e passeios ecológicos. No entanto o rio que dá nome a cidade é o principal deles.

É necessário falar sobre as características territoriais, sociais, históricas e econômicas do município para melhor conhecimento e entendimento da região onde é desenvolvida a pesquisa.

O nome Aquidauana é de origem indígena (idioma Guaicuru) e significa "Rio Estreito". Seu nome veio do rio homônimo. A cidade surgiu a 12 km de Santiago de Xeres, uma extinta cidadela com importante porto fluvial para o desenvolvimento da região. Hoje podemos encontrar somente suas ruínas. Santiago de Xerez está listada entre as primeiras 34 cidades construídas na América, de origem espanhola, sendo erguida em 1600 e destruída em 1632 pelos bandeirantes portugueses (Prefeitura Municipal de Aquidauana, 2024).

Os primeiros não indígenas, colonizadores da região, foram os soldados imperiais que participaram da Guerra do Paraguai e que acabaram se estabelecendo na região depois do fim do conflito, ocupando as terras existentes entre os rios Negro e Aquidauana. De acordo com a história oficial, em 15 de agosto de 1892, às margens do rio Moboteteu (atualmente rio Aquidauana), Aquidauana foi implantada por um grupo formado pelo major Teodoro Rondon e pelos coronéis João d'Almeida Castro, Augusto Mascarenhas, Estevão Alves Corrêa, Manuel Antônio Paes de Barros e fazendeiros/moradores da Vila de Miranda. Tornou-se distrito pela lei nº 467, de 18 de dezembro de 1906 e o município foi criado pela lei nº 772, de 16 de julho de 1918, sendo desmembrado do município de Miranda.

A cidade é constituída por 4 distritos, 14 aldeias e a grande região do Pantanal, com suas fazendas distribuídas em seu território.

O estado de Mato Grosso do Sul se insere na produção mundial de alimentos para exportação, tendo sua história ligada à pecuária bovina de corte. Da mesma forma, a região do Pantanal teve sua colonização atrelada a sua vocação para a criação de gado, que ocorre de forma extensiva devido as suas condições físicas, como as pastagens nativas, abastecendo principalmente a região sudeste do país até o século XX (Bueno, 2017).

Essa pecuária extensiva é um sistema tradicional de criação de gado em que os animais são mantidos soltos em grandes áreas de pastagem, com dieta baseada principalmente em pasto e suplemento mineral, e exigindo baixo investimento tecnológico.

Esta lógica de produção rompeu-se a partir do ano 2000 e atribuiu novas funcionalidades ao espaço da pecuária local. A modernização da pecuária, uma vertente mais ambientalista e os novos usos das fazendas para atividades turísticas são as principais mudanças ocorridas nos últimos 20 anos, tornando os padrões mais competitivos e inserindo a região na economia global (Bueno, 2017).

Segundo dados do IBGE, Aquidauana contava em 2022 com 797.770 cabeças de gado, sendo o grande eixo norteador de economia da cidade, em uma área de 949.694ha de pastagem natural. Mas a economia também conta com indústria madeireira, de produtos alimentícios, metalúrgica, vestuário e mobiliário do comércio local, gráficas e editoriais entre outros comércios, que geraram um PIB per capita de R\$ 25.007,82 em 2021, além do crescente investimento no turismo e hotelaria.

Em seu território, está localizado uma boa parte do Pantanal, a maior planície de inundação contínua do mundo, possuindo uma região com cerca de 250 mil km². Destaca-se pelas inúmeras espécies de animais e vegetações decorrentes de um ambiente contraditório

Figura 1 – Extensão do Pantanal



Fonte: ihu.unisinos.br, 2022.

que alterna entre períodos úmidos (verão) e de estiagem (inverno), com seu ciclo das águas (Prefeitura Municipal de Aquidauana, 2024).

A área territorial do município, *locus* da presente pesquisa, é de 17.008,5 km², e deste total 75% é formado pelo Pantanal, que contribui com aproximadamente 4,9 % do total da reserva do Pantanal brasileiro (Prefeitura Municipal de Aquidauana, 2024).

Figura 2 – Localização de Aquidauana no Estado de Mato Grosso do Sul



Fonte: wikipedia.org, 2010.

Figura 3 – Localização de Aquidauana no Brasil



Fonte: wikipedia.org, 2010.

1.2 Território do Pantanal

A colonização do território brasileiro como um todo obedeceu a uma dinâmica definida por vários pulsos de avanços de fronteiras, alimentados por diferentes ciclos de extração e produção de bens primários. Estes ciclos não foram simultâneos, nem no tempo nem no espaço, mas foram movidos pela exploração de diferentes recursos: captura de populações indígenas para escravização; extração de produtos da fauna e flora silvestre; cultivo da cana de açúcar, algodão e café; criação de gado; mineração de ouro, pedras preciosas entre outros. Isso contribuiu eventualmente para expandir e dar forma ao território brasileiro atual (Franco; Drummond; Gentile; Azevedo, 2013).

As terras brasileiras foram distribuídas entre os integrantes de um círculo restrito de pessoas, os portugueses católicos e os espanhóis, todos bem relacionados com as Cortes de Portugal e Espanha. E essa expansão dentro das terras brasileiras trouxe muitos colonizadores pressupondo que as terras eram ricas e não tinham dono e estavam disponíveis para apropriação (Franco; Drummond; Gentile; Azevedo, 2013).

Foi essa a perspectiva que animou os colonizadores europeus a se aventurarem nas planícies inundáveis do Pantanal. Mas ao chegarem aqui, se depararam com os povos indígenas espalhados por seus campos.

A região atual do Pantanal foi atribuída de forma arbitrária ao império espanhol pelo Tratado de Tordesilhas em 1494, que dividiu a América em duas, e registros apontam que o primeiro colonizador que chegou nestas terras foi o português Aleixo Garcia no começo dos anos 1500. Estava tentando explorar a região e foi morto pelos indígenas paiaguás numa tentativa de impedir que o Pantanal virasse uma área de travessia para os colonizadores. Mesmo com a morte de Aleixo Garcia, os espanhóis voltaram à região e fundaram, em 1536, a cidade de Porto dos Reis. Hoje ainda há pessoas que procuram essa cidade perdida. Porto dos Reis foi a primeira cidade do Pantanal e chegou a ter por volta de 3 mil habitantes. Se ainda fosse uma cidade, seria a terceira cidade mais antiga do Brasil. Na época, ela se tornou um centro importante de recebimento de colonizadores. Os espanhóis que ocuparam essa região ficaram cerca de 40 anos tentando usar o Pantanal como um caminho para atingir o Império Inca e, também, para achar a Montanha Branca, que pensavam ser no Pantanal, mas depois descobriram que era em Potosí, na Bolívia, mais à Oeste, e abandonaram a região (Siqueira; Chiaravalloti, 2020).

Silva e Ferreira (2022), relatam que os primeiros espanhóis chegaram à região do Pantanal a caminho das regiões em que acreditavam existir metais preciosos (ouro e prata), notadamente na região andina do Peru, mas também em busca de especiarias e madeira. Ao chegarem aos grandes alagados e às baías do Pantanal, denominaram de Mar de Xarayés, impressionados pela amplitude dos corpos d'água vistos durante a estação das cheias, principalmente nas grandes baías localizadas entre o Mato Grosso do Sul, o Mato Grosso e a Bolívia. Os povos que ali viviam praticavam uma agricultura rudimentar, com plantio de milho, batata, mandioca, algodão, criavam patos, caçavam e pescavam usando canoas, e as mulheres faziam tecelagem.

Existem registros de diversos povos indígenas que vivem no Pantanal e seu entorno, com destaque para os Guató, Guaikuru, Kadiwéu, Payaguá, Guaná, Bororo, Kinikinau, Terena, Laiana e Guaraní. O modo de vida desses povos é baseado na caça, na pesca e na agricultura, e muitos deles são hábeis canoeiros (Franco; Drummond; Gentile; Azevedo, 2013).

A chegada dos espanhóis e portugueses à região foi desastrosa para as populações indígenas, levando várias à extinção, seja pelo uso das armas, pela aculturação, ou pela transmissão de doenças para as quais esses povos não tinham defesas naturais. Os indígenas e

suas terras no Pantanal foram vistos como objeto de conquista e apropriação por esses colonizadores, que buscavam riquezas materiais e conquistar novas almas para o cristianismo, além de buscar escravos para trabalharem nas atividades que realizavam na região, notadamente a mineração de ouro (Silva; Ferreira, 2022).

A partir disso, surgiram as primeiras fazendas no Pantanal. A primeira que se tem registro é de 1737, a fazenda Jacobina, em uma região do Mato Grosso. Embora respeitasse os limites do Brasil, seu fundador atravessou o rio Paraguai para expandir sua propriedade dentro do Império espanhol (Siqueira; Chiaravalloti, 2020).

Os portugueses não respeitaram o Tratado de Tordesilhas e avançaram sobre os domínios espanhóis, forçando-os a abandonarem várias de suas ocupações. Já os espanhóis, preocupados com as tentativas dos portugueses de dominarem as terras a longo do rio Paraguai, fundaram cidades e povoados, além de implementarem atividades lucrativas para aumentar a ocupação na região. Fundaram cidades como Assunção, no Paraguai, e Santiago de Xerez, no Mato Grosso, onde criavam rebanhos bovinos e equinos. As missões jesuíticas, estabelecidas com a finalidade de catequizar indígenas, também serviram para conter o avanço dos portugueses, entre os séculos XVII e XVIII, sendo importantes também no cultivo do tabaco e exploração da erva-mate, empregando mão de obra indígena catequizada. Além disso, estimulavam a criação de bovinos e equinos, com grande valor na época, além de plantarem mandioca, milho e algodão (Franco; Drummond; Gentile; Azevedo, 2013).

Neste período de colonização, foi fundado em 1775 o Forte Coimbra, e em 1778 a Vila de Nossa Senhora da Conceição de Albuquerque, a primeira vila que 5 anos depois deu origem à cidade de Corumbá. Esses assentamentos dos portugueses foram criados para tentar subjugar os indígenas que anteriormente dominavam toda a região. Essa guerra contra os indígenas foi chamada pelos portugueses de Guerra Justa, sendo usada como um dispositivo que autorizavam a escravização de indígenas que se mostrassem hostis aos colonos sem que houvesse provocação prévia (Siqueira; Chiaravalloti, 2020).

Essa guerra foi empurrando os Paiaguás para longe, ficando restritos a uma região do Paraguai e, hoje, são considerados extintos (Siqueira; Chiaravalloti, 2020).

Em 1793, os Mbaya-Guaicurus assinaram um acordo de paz com os portugueses. O único grupo dos guaicurus que sobreviveu aos ataques foram os Kadiwéu. Esse acordo foi um símbolo da rendição dos guaicurus. Dessa forma, o Pantanal começou a ficar completamente dominado no século XIX e cresceu o número de fazendas na região.

A ocupação das fazendas no Pantanal para a pecuária ocorreu principalmente entre 1830 e 1840, por meio de duas frentes, uma vinda de Cuiabá e cidades do norte do Mato Grosso, que se estabeleceram nas bacias dos rios Miranda e Aquidauana, e outra vinda de Cáceres, Livramento e Poconé, que ocuparam a região da Nhecolândia, entre os rios Taquari e Negro. Essa atividade influenciou fortemente a cultura regional (Silva; Ferreira, 2022).

Bueno (2017), cita que a ocupação intensiva do Pantanal começou a partir do século XVIII, em busca de minérios na região centro-norte do Mato Grosso. No centro-sul, muitas famílias de migrantes exploraram o Pantanal e constituíram as fazendas de gado que marcaram profundamente a cultura pantaneira, centrada nos valores pastoris e com influência paraguaia e dos nativos. Estabeleceram-se grandes sedes de fazendas ao longo dos últimos 200 anos, uma vez que a planície oferecia aos trabalhadores de gado, pastagens naturais para a criação extensiva, o que permitia deixar os rebanhos soltos no pasto. Nesse contexto, surgem contrastes entre a cultura rústica do peão e as tradições burguesas dos patrões e seus descendentes. Os descendentes de indígenas e os primeiros bandeirantes na região transformaram-se nos primeiros fazendeiros, donos de gado e agropecuaristas, tomando a posse da terra livre.

Porém, em 1864, iniciou a Guerra do Paraguai e boa parte do gado das fazendas existentes foi usado para alimentar o exército de ambos os lados. Devido à invasão, o Paraguai passou por um período de bastante pobreza porque grande parte da sua força trabalhadora foi morta durante a Guerra.

Fugindo de uma vida de miséria, muitos paraguaios migraram para o Pantanal. Neste mesmo período, com o fim da escravidão no Brasil e o fim da mineração na região de Cuiabá, Poconé e Cáceres, muitos negros também migraram para o Pantanal (Siqueira; Chiaravalloti, 2020).

Já no início do século XX, a implantação da rede telegráfica no Mato Grosso foi importante para a integração da região ao restante do país, além de integrar Cuiabá e Corumbá. Nessa parte da história, merece destaque o Marechal Cândido Rondon, nascido em Cuiabá, e que liderou a Comissão Rondon, encarregada de construir essa linha telegráfica. Preocupado com a situação dos indígenas que foi encontrando pelo caminho, o Marechal Rondon auxiliou no processo de demarcação de algumas terras indígenas, especialmente dos Terena, com apoio do governo estadual. Ao final do seu trabalho, foram implantados quase 600 quilômetros de linhas telegráficas, ligando as cidades de Cuiabá, Corumbá, Coxim, Miranda, Aquidauana, Nioaque, Jardim, Porto Murtinho e Bela Vista, chegando até a divisa com o Paraguai, no rio Apa.

Os estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, que incluem o Pantanal, foram separados em 1977, e a partir disso, a pecuária foi gradualmente se transformando numa atividade empresarial, principalmente nas fazendas localizadas nas partes mais altas, com a substituição dos campos nativos por pastagem plantada, além de haver um incremento no turismo e na pesca esportiva. As cidades passaram a receber contingentes populacionais vindos das fazendas pantaneiras que passavam por mudanças e de outras regiões desses estados, contribuindo para o crescimento da economia regional.

O Pantanal sempre foi caracterizado por uma grande diversidade étnica e cultural, fruto de vários movimentos migratórios. Essa heterogeneidade ambiental e fisiográfica é registrada em relação aos agrupamentos humanos que passaram pela região nos últimos milhares de anos, desde a época dos pré-ceramistas, passando pelas populações pré-coloniais, chegando às comunidades indígenas, que ocupavam as diferentes partes do Pantanal, pelas colonizações feitas por espanhóis e portugueses até os dias atuais, recebendo várias outras influências de quem foi chegando à região. Não só a biodiversidade é o cartão postal do Pantanal, mas também a diversidade cultural, fruto de uma história rica e importante para a identidade regional. Esses momentos da história influenciaram significativamente a cultura do homem pantaneiro.

Há um consenso entre os especialistas que já estudaram a região que os registros da presença humana mais antigos no Pantanal são datados entre 10 e 8 mil anos AP (antes do presente), sendo provavelmente populações de caçadores/coletores/pescadores que, apesar de constituírem acampamentos temporários em algumas áreas, deslocavam-se por um extenso território em busca dos recursos necessários à sua sobrevivência (Silva; Ferreira, 2022).

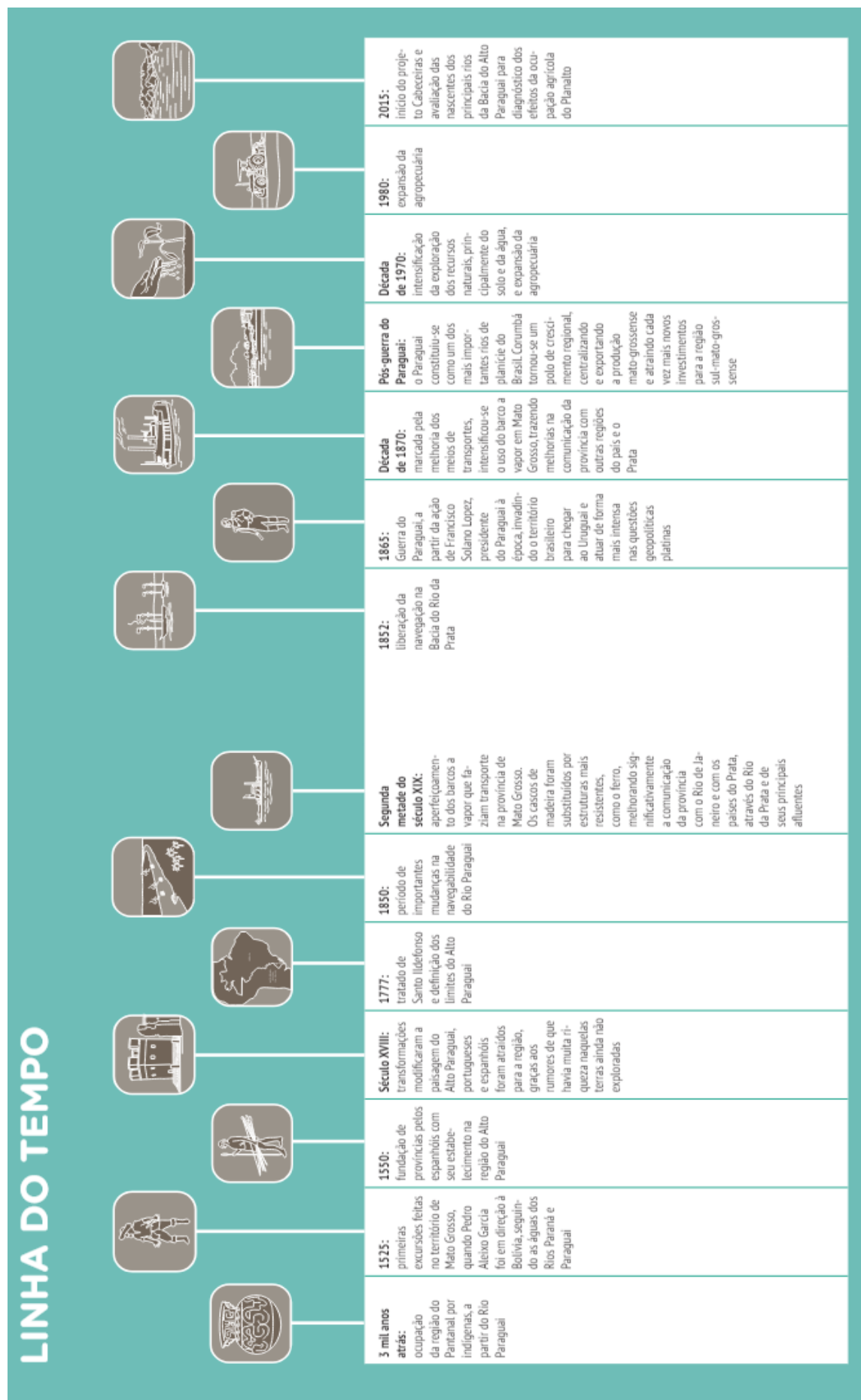
Os locais desses acampamentos estão registrados por vestígios como armas e ferramentas líticas, ou seja, feitas de pedra, além de depósitos de conchas e ossos, resultantes da dieta adotada por esses povos, e de esqueletos humanos, o que indica o uso desses locais para disposição daqueles que morriam durante o período de ocupação. Incrições e gravuras rupestres também confirmam a presença dessas populações no Pantanal, distribuídas em várias regiões e que ainda estão sendo estudadas para uma melhor compreensão da dinâmica e dos modos de vida dessas populações pré-históricas. O que se sabe até o momento é que algumas dessas inscrições, na sua maioria feitas em baixo relevo, conhecidas como petróglifos, datam de mais de 4 mil anos AP, sendo encontradas em Corumbá, Ladário, Aquidauana e Anastácio, no Mato Grosso do Sul, e em Cáceres e Rondonópolis, no Mato Grosso (Silva; Ferreira, 2022).

Povos ceramistas que faziam objetos de barro para diversas finalidades, também têm registros no Pantanal com datações que vão de 3 mil a 800 anos AP. A forma como trabalhavam

a cerâmica e o tipo de objetos e ornamentações que adotavam permitem agrupar esse material em diferentes unidades culturais, denominadas Tradição. Para o Pantanal são descritas três tradições, sendo a Pantanal a mais antiga (entre 3 e 2 mil anos AP), a Tupi-Guarani com idade intermediária (entre 2 e 1 mil anos AP) e a Descalvado a mais recente (entre 1.200 e 800 anos AP). Os objetos de cerâmica encontrados nas pesquisas arqueológicas no Pantanal indicam que eram usados para cozimento e armazenagem de alimentos, uma vez que esses povos já desenvolviam uma agricultura primitiva (Silva; Ferreira, 2022).

Zumak e Larcher (2021), pesquisadores do Instituto Homem Pantaneiro, desenvolveram a figura abaixo, onde explicam de forma cronológica de linha do tempo, como foi realizada a ocupação do Pantanal brasileiro.

Figura 4 – Linha do Tempo Ocupação do Pantanal



Fonte: Zumak; Larcher (2021, pg 20).

O Pantanal é localizado em faixas situadas no Brasil, Bolívia e Paraguai, e são em terras brasileiras que se concentram 80% deste ecossistema, nos estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul. (Brasil, 2012).

Figura 5 – Extensão do Pantanal na América do Sul



Fonte: wikipedia.org, 2010.

É uma imensa planície, e um dos maiores reservatórios de fauna da Terra. Essa grande planície de inundação também apresenta uma grande variedade de *habitats* como florestas, cerrados, campos sazonalmente inundáveis e lagoas permanentes ou temporárias (Medri; Mourão, 2005).

A relevância da localização geográfica do Pantanal é enfatizada por Thimoteo, (2003), uma vez que constitui um elo entre o Cerrado (Brasil central), Chaco (Bolívia) e a região Amazônica (ao norte), reunindo elementos desses ecossistemas em uma só região. Esse imenso e complexo patrimônio ecológico é gerido pelo ciclo das águas. Este ciclo é o grande regente

dessa imensa “orquestra natural” que permanece em constante harmonia. Os pantaneiros que ali residem em fazendas, com o decorrer do tempo aprenderam a conviver com o ciclo das águas e suas peculiaridades em meio ao contexto pantaneiro, adaptando-se às singularidades desse contexto. As crianças desde cedo aprendem e herdam os saberes da região, a agilidade física e o respeito à natureza. Desse modo, esta natureza permaneceu quase inalterada mesmo após 200 anos de ocupação pelos não indígenas e sua exploração econômica.

O pantaneiro sabe que deve adaptar o seu ritmo de vida às condições impostas pela natureza, pois, embora seja reconhecido como uma das mais exuberantes e diversificadas reservas naturais do planeta, esse imenso patrimônio ecológico é regido por períodos de enchentes e secas, sendo responsáveis pela riqueza e pela vida no Pantanal. Devido à baixa declividade do Rio Paraguai e seus afluentes, há dificuldades no escoamento das águas da chuva e dos rios que nascem no planalto (Thimoteo, 2003).

Bueno (2017), também destaca que a região pantaneira foi dividida em onze pantanais, e consideraram as diferenças em termos de material de origem, tipo de solo, drenagem, altimetria e vegetação associados às bacias hidrográficas, possibilitando diagnosticar onze sub-bacias hidrográficas ou sub-regiões. Assim, temos: Corixo Grande-Jauru-Paraguai (Pantanal de Cáceres); Cuiabá–Bento Gomes-Paraguaizinho (Pantanal de Poconé); Itiquira-São Lourenço-Cuiabá (Pantanal de Barão de Melgaço); Taquari (Pantanal do Paiaguás e Pantanal de Nhecolândia); Negro (Pantanal do Abobral); Miranda-Aquidauana (Pantanal do Miranda e Pantanal de Aquidauana); Nabileque (Pantanal do Nabileque); Jacadigo e de Paiaguás (Pantanal do Paiaguás) e a confluência do rio Nabileque com o Paraguai (Pantanal de Porto Murtinho).

Ainda destaca que a população relativa é de 3,3 habitantes por km², sendo assim, o Pantanal não é uma região com grande densidade demográfica. A concentração demográfica na região situa-se nos núcleos urbanos locais e em torno das sedes das fazendas, contrastando com imensas áreas desabitadas. Possui uma população em torno de 240.000 habitantes, o que representa 11,5 % da população total do estado de Mato Grosso do Sul.

O regime hídrico é o principal fator condicionante da vida e da economia do Pantanal. A região está inserida na Bacia do Alto Paraguai (BAP) e os rios pantaneiros têm suas nascentes nos planaltos adjacentes ao Pantanal.

Zumak e Larcher (2021), pesquisadores do Instituto Homem Pantaneiro, explicam que a BAP é constituída por dois grandes ecossistemas, definidos pelo relevo e pelo regime hídrico: o Planalto, caracterizado pelo bioma Cerrado, e a Planície, onde se forma o bioma Pantanal. Essas duas regiões apresentam grande interdependência funcional e ecológica, em que todas as

atividades realizadas no Planalto têm consequências diretas sobre a dinâmica da Planície. Nos últimos 30 anos, a bacia apresentou grande mudança no uso do solo, principalmente pelo avanço da agropecuária no Planalto, o que tem causado mudanças severas sobre a paisagem da Planície.

O Pantanal depende da água para existir como é, e são os rios que trazem os grandes volumes de água que extravasam as margens e preenchem a paisagem, formando a maior planície alagável do mundo. O rio Paraguai é o principal dreno coletor das águas vindas de todas as bacias hidrográficas do Pantanal.

Grande parte dos solos pantaneiros é de planície inundável, característica natural da região. Isso é uma dádiva, mas, ao mesmo tempo, é prejudicial do ponto de vista agrícola, pois, com essa inundação, muitas áreas possuem baixa fertilidade, o que leva ao uso de agrotóxicos e insumos químicos para o cultivo de soja e afins.

Ao longo do ano existem duas épocas bem distintas que determinam toda a rotina do pantaneiro. Durante o verão, a maior parte do território fica inundada, em decorrência das chuvas incessantes, o que delimita a locomo o de homens e animais. Alguns moradores ficam meses ilhados e o acesso ocorre somente de avião. Quando as águas baixam, a vida torna-se mais acessível.

Mesmo com todas as dificuldades encontradas, percebe-se que os moradores permanecem morando na região e são os principais defensores da conserva o da natureza pantaneira.

A inunda o faz com que a matéria orgânica se decomponha de forma lenta, por isso é um solo pouco fértil. Esse solo é oriundo de processos erosivos das terras mais altas, os planaltos do Pantanal, comuns nas áreas mais ao leste do bioma. Nessas áreas, o terreno   arenoso e ácido, também com baixa fertilidade.

Por ser um bioma com liga es próximas à Floresta Amazônica e ao Cerrado, a paisagem pantaneira é bem diversificada, com árvores de médio e grande porte, típicas da Amazônia, mas também conta com a presença de árvores tortuosas de baixo e médio porte, muito comuns no Cerrado.

Nas matas ciliares, próximas dos rios, é comum encontrarmos jenipapos de 20 metros de altura. Nessa  rea, a vegeta o   densa e exuberante, com figueiras, ingazeiros, e outras árvores altas.

As planícies inundadas do Pantanal possuem uma vegeta o típica dessa localidade, como os vegetais aquáticos: aguap , erva-de-santa-luzia, utricul ria e cabomba, muitos deles

utilizados para fins medicinais. Nas áreas não tão alagadas, a presença de árvores do Cerrado é frequente, como os ipês e buritis.

É um bioma rico em vida, e exatamente por isso, é o lar para uma biodiversidade enorme. Existem pelo menos 3.500 espécies de plantas, 650 de aves, 124 de mamíferos, 80 de répteis, 60 de anfíbios e 260 espécies de peixes de água doce, sendo que algumas delas em risco de extinção. Se o Pantanal fosse um país, estaria na posição de número 39 entre os países com maior biodiversidade do mundo (SOS Pantanal, 2021).

O Instituto SOS Pantanal (2021) fez uma lista com os 10 animais mais icônicos do Pantanal, sendo eles:

O tuiuiú, considerada a ave símbolo do Pantanal, é a maior ave capaz de voar podendo alcançar 1,60 m de altura e uma envergadura de 3 m. Essas aves possuem um cardápio bem variado, se alimentando de peixes, moluscos, répteis, anfíbios, insetos e até pequenas aves e mamíferos.

A onça pintada, conhecida como a rainha das matas, está no topo da cadeia alimentar do Pantanal, tendo um cardápio extremamente variado, como capivaras, jacarés, queixadas, antas, cutias, bezerros, vacas, entre outros animais. Estima-se que cerca de 80 espécies diferentes façam parte de seu cardápio. Um felino extremamente musculoso, podendo medir até 2,5 m de comprimento e, em média, pesam entre 65 e 100 kg, porém machos com 148 kg já foram registrados no Pantanal.

O jacaré é uma outra espécie que habita as áreas alagadas do Pantanal, e pode atingir cerca de 3 m de comprimento. É considerado um dos maiores predadores das águas do Pantanal. Se alimenta de vários animais, como peixes, aves, mamíferos, moluscos e até mesmo outros répteis. Uma curiosidade deste incrível animal, é que eles fazem ninhos nas matas na borda dos rios, próximos a lagoas e na vegetação flutuante (conhecidas como ilhas de aguapé).

O tamanduá bandeira é um grande mamífero que pode chegar a medir em torno de 2 m de comprimento e pesar cerca de 45 kg. Sua principal fonte de alimento são formigas e cupins, que ele consegue pegar graças às suas longas garras, que facilitam para que esse animal consiga quebrar cupinzeiros e cavar formigueiros, e seu longo focinho que comporta uma língua comprida e pegajosa, para a captura dos insetos. Um tamanduá-bandeira pode comer cerca de 30 mil formigas e cupins por dia.

As araras-azuis são as maiores araras do mundo, podendo atingir cerca de 98 cm de comprimento e pesar em torno de 1,3 kg. Graças aos esforços do Projeto Arara Azul, a espécie subiu uma posição no grau de ameaça da Lista de Espécies da Fauna Brasileira Ameaçadas de

Extinção, passando de “Em perigo” para “Vulnerável”. Possui alimentação especializada em frutos de palmeiras, se alimentando principalmente de coquinhos de bocaiúva e acuri.

As Ariranhas, que são conhecidas como “onças do rio” por sua ferocidade. Medem em média 1 m de comprimento, podendo chegar até 2 m e pesam em torno de 22 kg, mas alguns machos (que geralmente são maiores) podem alcançar a incrível marca de 34 kg. Se alimentam principalmente de peixes, mas também podem se alimentar de algumas aves, pequenos mamíferos, répteis e até alguns invertebrados.

A Cobra Sucuri, que pode atingir cerca de 4 m, sendo as fêmeas maiores do que os machos, podendo pesar cerca de 50 kg. Alimenta-se principalmente de peixes, aves e mamíferos de pequeno a médio porte, como, por exemplo, as capivaras e bezerros.

O Cervo do Pantanal, considerado como o maior cervídeo da América Latina. As fêmeas são menores que os machos, que, possuem chifres ramificados e podem pesar até 130 kg. São animais herbívoros que se alimentam de plantas aquáticas de folha larga, gramíneas e leguminosas. De hábitos normalmente solitários, mas podem formar pequenos grupos. Uma adaptação marcante que permite a esses animais permanecerem por longos períodos na água é uma membrana protetora em seus cascos, que facilita a locomoção deste animal nas áreas alagadas.

O peixe Dourado, que era bem comum no Pantanal, porém, devido a pesca predatória, se tornou muito escasso, tornando-se proibida sua pesca. Seu nome se dá pela coloração predominantemente dourada, amarelada, com as nadadeiras alaranjadas. O Dourado é o maior peixe de escama da Bacia do Prata, podendo medir em torno de 1 m e pesar 25 kg, sendo conhecido como rei do rio. Se alimentam principalmente de pequenos peixes, nadam em cardumes e realizam extensas migrações reprodutivas.

O Pantanal está localizado em uma área de ocorrência do clima tropical, com duas estações bem definidas: o verão chuvoso e o inverno seco. Esse fato é essencial para a atividade turística da região, uma das grandes impulsionadoras da economia.

Entre setembro e outubro, com a primavera, as chamadas aves brancas, como as garças, aves de grande porte, utilizam esse período para nidificar, ou seja, construção de ninhos para a reprodução.

As chuvas concentram-se de outubro a março, e a pesca é proibida entre novembro e fevereiro, pois coincide com a reprodução dos peixes. Nessa época, a temperatura ultrapassa os 40 °C.

Entre abril e setembro, a ausência de chuvas é marcada por belíssimas paisagens que atraem turistas de todos os cantos, tanto brasileiros quanto estrangeiros. A temperatura fica mais amena nesse período e contribui para as atividades econômicas locais, como passeio de barco, comércio e práticas agropecuárias.

Mas o Pantanal também sofre com as queimadas. O período que vai de julho a outubro é mais propício ao fogo e a tendência é que os incêndios diminuam com a chegada da época de chuvas, a partir de novembro. Mas com as mudanças climáticas ocorridas nos últimos anos, principalmente por ação do El Niño, as condições climáticas bem definidas em meses específicos, acaba por mudar o cenário do Pantanal.

O fogo é utilizado pelo agronegócio como um instrumento barato para limpar a área e muitas vezes, ampliar a pastagem. O fazendeiro na tentativa de adubar e preparar o solo para formação de novos pastos, utiliza a técnica de queima controlada.

A queima controlada consiste em manejar o fogo nas áreas previamente estabelecidas no sentido de prevenir a ocorrência de incêndios. Muitas vezes, essa prática é feita de maneira indiscriminada e sem acompanhamento, causando danos e prejuízos à biodiversidade, a dinâmica dos ecossistemas e a qualidade do ar, pois o fogo foge do controle humano, e impulsionado pela seca e pelos ventos, pulam pastagens e margens de rios, queimando e acabando com tudo o que encontrar pela frente.

Em 2024 não houve o esperado pico de cheia e os incêndios começaram mais cedo do que previsto. Os dados analisados pelo Map Biomas (2024), incluindo séries temporais de superfície de água e precipitação, revelam uma redução significativa da superfície de água no Pantanal, atingindo 381 mil hectares em 2023, 61% abaixo da média histórica. Segundo os dados, a precipitação acumulada de janeiro a maio foi a mais baixa desde 2020, indicando um retorno de condições de seca extrema. Em 2024, a área queimada no primeiro semestre aumentou 529% em relação à média dos anos anteriores.

A organização não governamental WWF (World Wide Found for Nature) mostra através dos dados do Programa Queimadas, do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE), que com a seca extrema ocorrida em 2023, os incêndios florestais bateram recordes no Pantanal. Nos primeiros 20 dias de novembro do presente ano, o bioma apresentou 3.957 focos de calor, cerca de nove vezes maior que a média para o mês nos últimos 25 anos, que é de 442 focos. Historicamente, os incêndios florestais no Pantanal se concentram entre os meses de agosto e outubro, com um pico em setembro. Porém, no ano de 2023, o mês de novembro teve mais

focos de calor do que qualquer outro mês, justamente no momento em que era esperado uma redução no número de incêndios.

O Instituto Homem Pantaneiro (2023) relatou que o aumento de incêndios florestais no Pantanal ocorreu em um período sensível para as aves e animais silvestres. O fogo que atingiu as margens da BR-262, na região do Buraco das Piranhas, município de Corumbá (MS), atingiu uma área de grande presença de diferentes espécies. O incêndio nessa área cresceu em grande escala em novembro e chegou a criar um “túnel” de fogo e fumaça, queimando vegetação em ambos os lados da rodovia, que liga Campo Grande (capital de Mato Grosso do Sul) a Corumbá, passando pelas cidades de Aquidauana e Miranda.

Em 2020, uma outra seca extrema agravada pelas mudanças climáticas acentuou os efeitos da pior queimada já registrada na história do Pantanal, com a destruição de quase 30% de toda sua cobertura vegetal. De acordo com um estudo coordenado por Walfrido Tomás, da Embrapa, com participação de várias instituições e apoio do WWF-Brasil, pelo menos 17 milhões de animais vertebrados foram mortos diretamente pelo fogo durante as queimadas de 2020.

A presença da pecuária e a sua importância econômica, social e política, é objeto de vários estudos e trabalhos. O boi, tornou-se mercadoria importante no contexto local. Na região pantaneira, as grandes fazendas de gado, no princípio estabeleceram-se como centros viabilizadores de uma pecuária quase rudimentar, até configurarem-se como propriedades responsáveis pela ocupação econômica da região, incorporando novidades que interfeririam diretamente nos hábitos e nas peculiaridades locais (Leite, 2003).

Por vários motivos, especialmente pela geografia da região, fazendas cresceram e foram se organizando a partir da cria e revenda de boiadas. Primeiro em direção às charqueadas no Mato Grosso, depois para Minas Gerais e São Paulo, ou para outras regiões do país. As boiadas cruzavam a região numa interminável migração conduzida. Desde as duas últimas décadas do século XIX e até contemporaneamente, as boiadas percorreram de forma mais intensa e constante as extensas regiões pantaneiras. O destino dos animais era um abatedouro ou alguma internada de engorda (Leite, 2003).

As grandes boiadas eram conduzidas pelas comitivas, com seus peões condutores, entre as fazendas vizinhas ou até as cidades, para entrega nos frigoríficos. Com a evolução e o progresso da modernização, as comitivas estão perdendo espaço para os caminhões de transporte. Os peões boiadeiros existem e sobrevivem ao lado da presença da pecuária moderna e das formas mais arcaicas de deslocar os animais, impondo a esses homens a necessidade de

preparação para o exercício de suas funções. Como Leite (2003) cita, o momento de aprendizado, quiçá do encantamento de alguém pela profissão, começa a se esboçar na infância, no universo rural. Da infância até a inserção mais efetiva nas lidas campeiras transcorre algum tempo e uma interessante relação de sedução e aprendizado pela profissão. Nascer e crescer em uma fazenda é quase sempre a explicação que ganha relevância ao indagar condutores e peões, sobre os motivos que os inseriram no universo rural.

A principal atividade econômica da região pantaneira é a pecuária, desenvolvida, especialmente, pela grande extensão de terras. Tal fato contribui para os aspectos socioculturais cultivados atualmente pelo homem pantaneiro. Outra atividade econômica bastante em ascensão é o turismo. Muitas fazendas estão se adequando para receber pescadores esportivos e admiradores da natureza (Ferreira; Rojas, 2011).

1.3 Cultura pantaneira

Ao descrever conceitos sobre a cultura pantaneira, é necessário apresentar os elementos sociais que retratam a realidade do Pantanal e devemos levar em consideração conceitos como diferença, diversidade, costume, cultura e identidade, ao destacar as características de um determinado lugar.

Por homem pantaneiro, entende-se o indivíduo natural do Pantanal ou aquele que, mesmo não tendo nascido ali, assimilou a vivência desse nativo, compartilhando dos hábitos e dos costumes típicos da região. É o peão que vive isolado nas fazendas e presta serviço para o dono dessas propriedades e integra a comitiva com outros peões para cuidar das terras e do gado. A lida com a terra, com as águas, com o gado, o domínio com o cavalo, a medicina através das plantas e práticas de cura, os prazeres culinários com os pratos típicos, as danças tradicionais, a religiosidade e o vestuário, são costumes que enfatizam uma manifestação cultural.

Em séculos anteriores, o termo “costume” foi empregado para denotar boa parte do que hoje está implicado na palavra “cultura”. Segundo Thompson (1998), o costume é a segunda natureza do homem, e é mais perfeito quando tem origem nos primeiros anos de vida. É a forma como a cultura é vivida e expressa no dia a dia e incorpora muitos dos sentidos que atribuímos hoje à cultura, e apresenta muitas afinidades com o direito habitual. Podem ser reduzidos a regras e precedentes, que em certas circunstâncias são codificados e ter força de lei.

Gerald Sider, antropólogo, demonstra em um conjunto de estudos sobre vilas de pescadores da Terra Nova:

Os costumes realizam algo – não são formulações abstratas dos significados nem a busca de significados, embora possam transmitir um significado. Os costumes estão claramente associados e arraigados às realidades materiais e sociais da vida e do trabalho. Os costumes podem preservar a necessidade da ação coletiva, da expressão de sentimentos e emoções dentro do terreno e domínio dos que deles co-participam (Thompson, 1998, p. 22).

Segundo Gonçalves; Bernart e Zardin (2016), o Pantanal e o pantaneiro se completam, se interagem. Um, precisa do outro para sobreviver. Só o verdadeiro peão, que conhece e desbrava todos os dias o Pantanal, é conhecedor da natureza local: ele sabe tudo daquele lugar. Ele tem suas particularidades, desde a sua crença e sua vida. É ele quem decifra o Pantanal.

O homem pantaneiro historicamente teve seu surgimento ligado a diversas influências, tais como: bandeirantes, negros, indígenas das antigas etnias locais, paraguaios e bolivianos, que adentraram o território brasileiro em busca de trabalho. Toda essa influência de etnias, usos e costumes legou ao pantaneiro modos de vida que foram se modificando ao longo dos anos (Finocchio, 1998).

É considerado peão, quem conduz a boiada, que faz parte do rodeio, lida seu laço, enfim, sabe realizar suas atividades como ninguém. É costume do peão pantaneiro dormir cedo e acordar ainda pela madrugada. Sua primeira refeição é o “quebra-torto”, arroz com carne seca e café com leite. Ele interrompe seu trabalho para tomar o seu tereré, com água do corixo mesmo, quando a água do cantil amarrado em seu cavalo acaba, de três a quatro vezes ao dia, em horários pré-estabelecidos.

Um outro hábito do peão pantaneiro é o de observar a fauna e a flora para descobrir as mudanças de comportamento do tempo, e ainda os corpos celestes para buscar indícios de chuva, enchentes ou estios prolongados. Tudo isso representa um pouco de sua sabedoria empírica, ditada pelo convívio com um ambiente propício a qualquer tipo de adversidade.

A vestimenta do pantaneiro para a lida diária é constituída pelas botinas com esporas, que servem para montar o animal e dominá-lo; a guaiaca, cinturão de couro que abriga a faca e o revólver às costas; a bainha de couro, usada para guardar a faca e a chaira; a chaira, instrumento usado para afiar ou manter o fio da faca; o chapéu de carandá que serve para a proteção do sol; o tirador, couro em forma de saia para proteger a cintura na lida com o laço; o piraim, tira de couro longa que estala na condução da boiada; a guacha, chicote para acelerar o

animal; o berrante, instrumento feito de chifre de boi que, ao ser assoprado, emite som característico e é o principal instrumento de trabalho na hora de conduzir o rebanho, do qual cada toque tem um significado diferente.

Figura 6 - Peão Pantaneiro



Fonte: pulsarimagens.com.br, 2009.

Figura 7 - Vestimenta Pantaneira. Cena da telenovela Pantanal, Globo, 2022



Fonte: opantaneiro.com.br, 2022.

Ainda como parte da vestimenta, tem a bela faixa paraguaia ou faixa pantaneira, enrolada na cintura, com objetivo de dar sustentação à coluna do peão nas longas cavalgadas e para protegê-lo contra insetos ao vedar o cós da calça contra picada ou entrada dos bichos, considerando que o bioma pantaneiro é um ambiente de natureza.

Esse acessório, que costuma aparecer na roupa do peão, tem uma história importante para a cultura sul-mato-grossense. Além do caráter utilitário, a faixa passou a ser considerada uma referência cultural e sinônimo de um pantaneiro bem paramentado (Medeiros, 2023).

Figura 8 - Faixa Paraguaia



Fonte: @costaberranteiro, 2020.

O pantaneiro também tem sua própria linguagem, seu sotaque, e preserva muito um “dedo de prosa”. Ele é observador, desconfiado e atento. Mas, a globalização tem hoje uma forte influência sobre o homem. Cada vez mais a internet, um meio de acesso fácil à informação, leva pessoas do mundo todo descobrirem lugares como o Pantanal. A procura pelo turismo rural cresce a cada dia, e os donos de fazendas investem em suas propriedades, modificando-as, além do comportamento e o ritmo de vida. Os peões continuam suas atividades na presença de pessoas estranhas que querem conhecer seu trabalho.

A curiosidade de conhecer a rotina do homem do Pantanal aumenta cada vez mais, e o interesse das pessoas de viajar com o intuito de viver culturas diferentes e ter contato com a natureza, aumenta a cada dia. A comercialização da cultura tornou-se, hoje, um dos pontos mais fortes para o turismo no Brasil.

Gonçalves; Bernart e Zardin (2016) ainda citam que o crescimento da prática do turismo sem o correto planejamento, está aumentando cada vez mais o impacto e a degradação do ambiente do Pantanal. Como consequência, tem-se um caráter dinâmico e processual do ecossistema e da cultura, uma vez que cada turista leva para essa região a sua cultura e os seus conhecimentos.

Não se pode deixar de lado a cultura local já existente. A troca de conhecimento entre o peão e o turista é importante, mas cada um valorizando a si mesmo, para que não se perca sua identidade.

Pode-se dizer que a implantação dessa forma de turismo é uma saída viável para a região do Pantanal, pois ela gera lucros e procura preservar a cultura pantaneira. No entanto, a maioria dos fazendeiros e os próprios peões, precisam perceber que sem eles próprios e a sua cultura pantaneira, passada de geração em geração, nada poderia existir ali.

Para Castells (2018) identidade é entendida pela fonte de significado e experiência de um povo, e constituem fontes de significado para os próprios atores, originadas e construídas por meio de um processo de individualização. E define significado como a identificação simbólica, por parte de um ator social, da finalidade da ação praticada por tal ator.

Pollak (1992) define identidade como todos os investimentos que um grupo deve fazer ao longo do tempo, todo o trabalho necessário para dar a cada membro do grupo – quer se trate de família ou de nação – o sentimento de unidade, de continuidade e de coerência.

Segundo Calhoun (1994 *apud* Castells, 2018, p. 54) “Não temos conhecimento de um povo que não tenha nomes, idiomas ou culturas em que alguma forma de distinção entre o eu e o outro, nós e eles, não seja estabelecida... O autoconhecimento [...] nunca está totalmente dissociado da necessidade de ser conhecido, de modos específicos, pelos outros.”

A cultura é parte integrante e fundamental do patrimônio e da riqueza de um povo. Através dela, as manifestações das diversidades regionais ganham unidade e se projetam como expressão da identidade cultural de uma nação. Ressalta-se ainda, a importância da cultura para a reflexão sobre os destinos e o desenvolvimento de um país: ela, é, portanto, o sinal mais evidente da consciência de um povo sobre si próprio, sobre sua identidade e seu destino (Leite, 2003).

Para Thompson (1998), cultura é um termo emaranhado, que, ao reunir tantas atividades e atributos em um só feixe, pode a verdade confundir ou ocultar distinções que precisam ser feitas. Será necessário desfazer o feixe e examinar com mais cuidado os seus componentes: ritos, modos simbólicos, atributos culturais da hegemonia, a transmissão do costume de geração para geração e o desenvolvimento do costume sob forma historicamente específicas das relações sociais.

Já Raymond Williams (2015) conceitua cultura como algo comum a todos. Crescer em um lugar é observar a configuração de uma cultura e seus modos de transformação. Crescer em uma família é constatar o aprendizado de novas habilidades, as mudanças de relacionamento, o surgimento de ideias e linguagens diferentes.

Para ele, uma cultura tem dois aspectos: os significados e direções conhecidas, em que seus integrantes são treinados; e as novas observações e os significados que são apresentados e testados. Observamos através destes processos que a natureza de uma cultura é tanto tradicional quanto criativa. Portanto, a palavra “cultura” serve para designar todo um modo de vida, as artes e o aprendizado (Williams, 2015).

De acordo com esses escritores da primeira geração de estudiosos dos estudos culturais, desde o século passado já observavam que uma cultura possui significados comuns, sendo o produto de todo um povo, e os significados individuais disponibilizados, são o produto de uma experiência pessoal e social de um indivíduo, passadas de geração para geração.

Arlinda Cantero Dorsa, em seu artigo “*Cultura pantaneira em verso e prosa*”, 2022, descreve que nas comunidades pantaneiras tradicionais, sempre houve a valorização dos símbolos, responsáveis não só pela continuidade das tradições ali existentes como também pela forma de transmissão que se perpetua de geração a geração.

Percorrendo o Pantanal de Mato Grosso do Sul encontra-se a permanência de manifestações culturais de uma rica combinação do português com o indígena. Segundo a visão do professor e historiador Augusto Cesar Proença “há uma multiplicidade de culturas que influenciaram o homem pantaneiro e juntas passaram a habitar a paisagem do Pantanal e a imaginação do povo: [...] do português através do mameluco paulista, o Pantanal absorveu a maior quantidade de assombrações, representadas pelo lobisomem, pela mula-sem-cabeça, pelo pé-de-garrafa; figuras mitológicas de bichos, os mesmos que assombraram os meninos das nossas casas grandes e fantasiaram as ‘estórias’ que as mucamas contavam nos dias de chuva ao pé do fogão de lenha. Essas figuras míticas, todas elas cercadas por lendas, misturavam-se

com as dos indígenas: com a do maezão (uma espécie de pai-do-mato), com a anta bondosa que protege as crianças que entram ou se perdem no mato, com a do bicho-papão” (Dorsa, 2022).

A doutora em Letras, Albana Xavier Nogueira (1990), faz uma afirmação em relação às comunidades pantaneiras: “Nessas comunidades, as práticas sociais eram e ainda são, muitas vezes, repassadas quase intactas para as gerações seguintes, responsáveis por transmiti-las a seus descendentes, assim como se fosse uma herança quase sagrada, um valor capaz de caracterizar uma ascendência, marcar uma estirpe, identificar os membros de um grupo social”.

Em seu texto “*Pantanal: Entre o Apego às Antigas Tradições e o Apelo às Mudanças*” relata:

De seus antepassados portugueses, cuiabanos, poconeanos e dos indígenas, que habitaram a região e com os quais conviveu por longos anos, ora em paz, ora em litígios, o pantaneiro herdou e aperfeiçoou os saberes e práticas tradicionais, relacionadas ao uso da medicina caseira, dos chás, infusões, emplastos, estes últimos feitos com partes de plantas ou com graxa de animais, como carneiro, capivara e até pele de veado. Muitas vezes os remédios caseiros eram reforçados pela crença no poder mágico das simpatias e das benzeções. Também os hábitos, relacionados ao trato com o ambiente, como o de construir aceiros, de queimar os campos, para que a brotação venha com mais força, de basear-se no tempo cíclico, de buscar a cura por meio de recursos míticos representam herança dos nativos da terra e integram as tradições pantaneiras, em decorrência das dificuldades em conseguir outros tipos de recursos para combater as doenças, provocadas, muitas vezes, por “mordedura” de cobra, por “rodadas” de cavalo. Essas práticas de cura, tradicionalmente cultivadas em tempos de outrora, encontram-se a caminho da extinção, posto que conta com estradas um pouco melhoradas e meios de transporte mais ágeis, o que facilita os contatos com as cidades mais próximas (Dorsa, 2022).

Este texto referencia o homem pantaneiro e sua herança relacionada ao aperfeiçoamento dos saberes e práticas tradicionais, passadas de geração para geração. E podemos observar como o pantaneiro se utiliza da geografia, história, biologia e assim, constrói sua identidade.

Traz representado diferentes valores relativos ao homem pantaneiro: como valor positivo, a herança recebida de seus antepassados e que se perpetua em suas ações relativas às práticas tradicionais da medicina caseira, que foi se perdendo ao longo dos tempos.

A construção de identidade se vale da matéria-prima fornecida pela história, geografia, biologia, por instituições produtivas e reprodutivas, pela memória coletiva e por fantasias pessoais. Todos esses materiais são processados pelos indivíduos, grupos sociais e sociedades, que reorganizam seu significado em função de tendências sociais e projetos culturais enraizados em sua estrutura social, bem como em sua visão de tempo/espço (Castells, 2018).

A medicina caseira sempre fez o homem pantaneiro cuidar de todos os seus males. Para tudo ele tem um remédio, extraído das plantas e cascas das árvores, da própria natureza ao redor.

Essas comunidades são tidas, hoje, como comunidades tradicionais ou comunidades de cultura tradicional. Nelas costumam ser incluídos os camponeses, os indígenas e, por extensão, os ribeirinhos, os vaqueiros, os pescadores, os artesãos, dentre outros grupos mais ou menos restritos, que participam de experiências das culturas tradicionais” (Dorsa, 2022). Importante enfatizar que o foco desta abordagem, volta-se para o pantaneiro típico, integrante das comunidades tradicionais.

A letra da música “Peão” (1988) de composição dos cantores Almir Sater e Renato Teixeira expressam bem o pantaneiro e sua cultura:

Diga você me conhece	A fogueira, a noite
Eu já fui boiadeiro	Redes no galpão
Conheço essas trilhas	O paíero, a moda
Quilômetro, milhas	O mate, a prosa
Que vem e que vão	A saga, a sina
Pelo alto sertão	O causo e onça
Que agora se chama	Tem mais não
Não mais de sertão	Ô peão
Mas de terra vendida	
Civilização	Tempos e vidas cumpridas
	Pó, poeira, estrada
Ventos que arrombam janelas	Estórias contidas
E arrancam porteiras	Nas encruzilhadas
Espora de prata riscando as	Em noites perdidas
fronteiras	No meio do mundo
Selei meu cavalo	Mundão cabeludo
Matula no fardo	Onde tudo é floresta
Andando ligeiro	E campina silvestre
Um abraço apertado	Mundão caba não
E um suspiro dobrado	Sabe, prum bom viajante
Não tem mais sertão	Nada é distante
Os caminhos mudam com o	Prum bom companheiro
tempo	Não conto dinheiro
Só o tempo muda um coração	Existe uma vida
Segue seu destino boiadeiro	Uma vida vivida
Que a boiada foi no caminhão	Sentida e sofrida
	De vez por inteiro
	E esse é o preço preu ser brasileiro.

É uma verdadeira viagem e representação do universo da vida pantaneira, que com o passar do tempo, foi se transformando diante do avanço da civilização e da modernização. A letra reflete um modo de vida dos peões. Trilhas e milhas percorridas a cavalo, e vão dando lugar ao transporte de gado por caminhões, e a terra antes selvagem e livre, é agora vendida e considerada civilizada.

Expressa o cotidiano, a natureza selvagem e a vida simples, que ainda existem em muitas fazendas. A música descreve elementos típicos do Pantanal ainda muito presentes, como a fogueira, a noite, as redes no galpão, as estórias contadas, os ventos fortes e a alimentação

levada no lombo do cavalo, a matula. A transformação do sertão em civilização é vista como uma perda cultural e de identidade.

"Peão" também aborda a resiliência e a força do povo pantaneiro, que vive a vida, sofrida, e mesmo diante das mudanças e dificuldades, segue adiante. Somente um pantaneiro para entender e viver no Pantanal.

Almir Sater além de grande cantor e compositor, relatando em suas músicas características do viver pantaneiro, também é proprietário de uma fazenda no meio do Pantanal, onde está localizada uma das escolas pantaneiras, o núcleo escolar Vale do Rio Negro.

O grande escritor e poeta Manoel de Barros também descreve a natureza e o Pantanal em suas obras. Em muitas de seus poemas descreve a ligação entre o homem e a terra e repensa o homem através da natureza. Manoel de Barros sublinha a necessidade de estar perto da natureza e aprender com ela, para poder conhecê-la. Como exemplo, o poema Mundo Pequeno I do livro “*O Mundo das Ignorâncias*”, 2016:

O mundo meu é pequeno, Senhor.
Tem um rio e um pouco de árvores.
Nossa casa foi feita de costas para o rio.
Formigas recortam roseiras da avó.
Nos fundos do quintal há um menino e suas latas maravilhosas. Todas as coisas deste lugar já estão comprometidas com aves. Aqui, se o horizonte enrubesce um pouco, os besouros pensam que estão no incêndio.
Quando o rio está começando um peixe,
Ele me coisa.
Ele me rã.
Ele me árvore.
De tarde um velho tocará sua flauta para inverter os ocasos.

Aqui também está o poema “*Águas*” escrito exclusivamente para a Semana do Meio Ambiente em 2001, e distribuído gratuitamente pela SANESUL a todas as bibliotecas e escolas estaduais de Mato Grosso do Sul:

Desde o começo dos tempos águas e chão se amam.
Eles se entram amorosamente,
E se fecundam.
Nascem formas rudimentares de seres e de plantas
Filhos dessa fecundação.
Nascem peixes para habitar os rios
E nascem pássaros para habitar as árvores.
Águas ainda ajudam na formação das conchas e dos caranguejos.
As águas são a epifania da Natureza.
Agora penso nas águas do Pantanal
Nos nossos rios infantis
Que ainda procuram declives para correr.
Porque as águas deste lugar ainda são espreiadas para o alvoroço dos pássaros. Prezo os espreiados destas águas com as suas beijadas garças.

Nossos rios precisam de idade ainda para formar os seus barrancos
Para pousar em seus leitos.
Penso com humildade que fui convidado para o banquete destas águas.
Porque sou de bugre.
Porque sou de brejo.
Acho que as águas iniciam os pássaros.
Acho que as águas iniciam as árvores e os peixes
E acho que as águas iniciam os homens.
Nos iniciam.
E nos alimentam e nos dessedentam.
Louvo esta fonte de todos os seres,
de todas as plantas,
de todas as pedras.
Louvo as natências do homem do Pantanal.
Todos somos devedores destas águas.
Somos todos começos de brejos e de rãs.
E a fala dos nossos vaqueiros carrega murmúrios destas águas.
Parece que a fala de nossos vaqueiros tem consoantes líquidas
E carrega de umidade as suas palavras.
Penso que os homens deste lugar são a continuação destas águas.

As letras da música do cantor Sérgio Reis “Triste Berrante”, de 2008, também traz um pouco da vida do pantaneiro. De uma rotina em que alguns lugares do Pantanal não existem mais, que foi dado lugar ao progresso, ao asfalto e ao caminhão de transporte de animais. Mas ainda está viva na memória e na lembrança dos mais antigos, da comitiva com a boiada passando, ao som do berrante:

Já vai bem longe esse tempo eu sei
tão longe que até penso que eu sonhei
que lindo quando a gente ouvia distante
o som daquele triste berrante
e um boiadeiro a gritar

E eu ficava ali na beira da estrada
vendo caminhar a boiada, até o último boi passar

Ali passava boi, passava boiada
tinha uma palmeira na beira da estrada
onde foi cravado muito coração

Mais sempre foi assim e sempre será
o novo vem e o velho tem que parar
o progresso cobriu a poeira da estrada
e esse tudo que é meu nada
hoje tenho que acatar e chorar
Mas mesmo eu vendo gente, carros passando
meus olhos estão enxergando uma boiada a passar

Ali passava boi, passava boiada
tinha uma palmeira na beira da estrada
onde foi cravado muito coração

E muitas outras obras, canções, poesias, revelam os saberes ambientais, sociais, geográficos, históricos, políticos e antropológicos da região do Pantanal. Buscam a descrever a simplicidade, as coisas da terra, a natureza, a infância, assim como são os pantaneiros.

A cultura pantaneira também foi representada e mostrada ao mundo através da novela Pantanal, primeiramente gravada pela extinta Rede Manchete, em 1990, e regravada em 2023 pela Rede Globo, onde mais uma vez, mostrou os encantos da região da cidade de Aquidauana e do Pantanal, cenário onde a presente pesquisa ocorre. A vida cotidiana de famílias pantaneiras, peões, tropa, a lida com o gado, o rebanho e suas comitivas, a música envolta da fogueira no início da noite, a roda de tereré, a comida e o linguajar pantaneiro, além da paisagem natural, com as baías, rios, aves, pássaros, onças, jacarés e um pôr do sol único foram retratados com altos índices de audiência.

O pôr do sol do Pantanal é um espetáculo à parte, uma aquarela de cores: misturas de laranjas, vermelhos, vários tons de azul, cinza e preto, indicando que a noite está chegando e o sol se pondo, mostrando todo seu esplendor. Quase não se dá para explicar de tão lindo e estonteante. Na verdade, faltam palavras para descrever todo esse cenário, dessa cultura pantaneira como um todo.

De modo geral, os textos relativos à cultura pantaneira são de tradições orais, relativas às benzeções, lendas, lembranças, à vida cotidiana, rituais e festas, entre outros. Leite e Pinheiro (2023), no artigo *“Raízes do Pantanal: cultura e literatura tecidas por Augusto César Proença”*, descrevem as emoções, a linguagem, as ambições e as fraquezas de quem vive da/para a terra: os pantaneiros. Discorrem sobre narrativas e características do Pantanal a partir de Proença, um pantaneiro, com cores fortes, marcadas pela dureza da lida com a terra e com o gado, pela desesperança e pela resiliência em seguir a travessia, despistando-se da água, dos animais selvagens e da escassez de alimento. Sempre caminhando na expectativa da terra firme, que possibilite o eterno recomeçar.

É tempo de chuva, de cheia de rio, uma paisagem que impulsiona marido (cavaleiro), mulher e três crianças a fazerem a travessia. Na bagagem, as imagens do que foi vivido pelos antepassados dão o tom da tradição de quem parece não ter outra opção que não a de caminhar na “[...] imensidão do mundo. Vastidão comprida, se perdendo nos cafundós dos judas: lá onde o galo cria dentes e o diabo faz morada, filho” (Leite e Pinheiro, 2023, pg 121).

Augusto Proença é descendente de uma família tradicional da Nhecolândia, uma das sub-regiões pantaneiras. Em seu livro *Raízes do Pantanal* sinaliza sua história de vida, em meio às memórias da conquista e da formação das grandes fazendas de gado no Pantanal.

Em *Raízes do Pantanal*, o leitor reúne os retratos em fragmentos para compreender as peculiaridades do homem/mulher pantaneiro, de sua linguagem, de suas dificuldades e de sua maneira própria de viver/conviver/sobreviver/resistir, movidos entre água e terra. Esta obra representa um dos alicerces de construção da identidade pantaneira.

Torna tênue a linha que separa homem e natureza. Homem, mulher, criança e a terra pantaneira se mesclam entre os espaços secos e molhados, entre o perigo dos bichos e os também encantos da natureza, da geografia. O homem está mergulhado no Pantanal da mesma maneira com que o Pantanal está embrenhado nele (Leite e Pinheiro, 2023).

A peculiaridade que marca a identidade do Pantanal é viver sob o desígnio das águas. O pantaneiro tem a expertise de entender os fenômenos naturais e climáticos sem mesmo nunca os ter estudado em escola formal. Sabe quando plantar, quando colher, quando apartar o gado e como deslocar o gado pelas vazantes em meio às enchentes e alagamentos.

A hospitalidade pantaneira é outro ponto forte de sua característica cultural. A acolhida às pessoas que chegam fora de hora, o “colocar mais água no feijão”, para aumentar a quantidade e fazer render o alimento para as refeições não programadas, o “pouso” oferecido ou pedido pelo visitante, o convite para o “tereré”, as “rodas de viola” e suas cantorias em torno da fogueira, a pinga para o “esquentar o peito”, os “causos” narrados pelos peões, o duro “aperto de mão”, que realmente chega a doer a mão de tanto que apertam. Esses momentos de comensalidade e convivialidade possuem um peso simbólico de construção de laços sociais e de força identitária.

1.4 Características da alimentação pantaneira

A culinária pantaneira se constituiu pela influência dos indígenas, espanhóis, portugueses, paraguaios e bolivianos. De acordo com Iracema Sampaio, é uma das mais ricas formas de expressão cultural, pois através dela poderemos atingir melhor compreensão da história, da organização social, da condição ambiental e econômica, da psicologia e do modo de ser e de viver de uma determinada comunidade ou nação (Sampaio, 2007).

A base da comida pantaneira traz a presença forte de certos alimentos, como a mandioca, o milho, as farinhas, o fubá, a abóbora, o tereré, e frutas como o mamão e fruta do conde, bocaiúva, além das carnes charqueadas.

Sampaio (2007) diz que no Pantanal “como em todo o Brasil, aqui tudo começa no índio. No peixe, na caça, no milho e na mandioca”. São etnias, que durante muitos séculos dominaram nossos campos e serras, florestas e pantanais”.

O tereré é considerada uma bebida tipicamente pantaneira. É servido e tomado com as pessoas ou os peões em roda, e enquanto o tereré “roda” entre os presentes, vão surgindo causos, histórias, cantos, trocas de experiências, memórias sobre pescarias, caçadas, assombração e outras aventuras.

E é nesse sentido também a importância de encontros como a carneada, os churrascos, os leilões, os bailes, as comitivas e cavalgadas, e são acentuadamente marcas da identidade local.

O Pesquisador e chef Paulo Coelho Machado Neto em sua dissertação de mestrado intitulada “*Cozinha Pantaneira e Comensalidade no Pantanal Sul-Matogrossense*” relata que se vale do conceito de hospitalidade e comensalidade para dimensionar adequadamente a importância desses espaços e desses momentos de convivialidade nos quais a tradição culinária fundamenta e fortalece a sociabilidade, engendrando momentos especiais para os habitantes da região.

Reconhecidamente uma das formas consagradas da hospitalidade, do companheirismo, da sociabilidade é, sem dúvida, o compartilhar da mesa, das refeições com alguém. Esse modo de relação, esse estar junto no saborear festivo ou não festivo é o que se chama de comensalidade.

Paulo Machado ainda descreve sobre a habitação típica do pantaneiro: os ranchos. “Para construir-se um rancho, não se necessita nem de material especial, nem de mão de obra especializada. Tradicionalmente, o próprio dono, pode levantá-lo em poucos dias e irá contar com ajuda de uma ou duas pessoas, uma espécie de mutirão. Para isso precisa de uma média de seis esteios de madeira de lei, caibros, ripas, material para a cobertura (palha de acuri ou bacuri, capim, sapé, telha de carandá) e outros acessórios, a maioria retirado da própria natureza. Os chamados ranchos de barrote, os mais comuns no Pantanal, têm suas paredes construídas com barrotes de carandá ou de bocaiúva. O rancho de pau-a-pique ou barrote ainda é o abrigo dos peões. O galpão onde os peões guardam seus mantimentos e demais utensílios chamados traia, é construído de tijolos, madeira ou taipa, comumente aberto para o norte, tradição cultural preservada desde os povos guaranis que reserva o que fora guardado no balcão de pegar muito sol em determinados momentos do dia” (Machado Neto, 2011).

Dentro das habitações rurais ou ao redor delas, nos quintais, no piquete, nos pomares, no mangueiro e até nas internadas, enfim, no domínio do universo rural, encontram-se alguns utensílios e objetos significativos, algo que demonstra mais um traço de tradição cultural presente nos hábitos do pantaneiro.

Entre os utensílios em via de extinção incluem-se o pilão de madeira, artefato primitivo de origem remota, onde socava o milho para fazer canjica, a quirera, o fubá e a mandioca cortada em lascas finas para fazer polvilho, ambos ingredientes de influência guarani. Também se socava o arroz para descascá-lo, e a carne seca misturada a farinha de mandioca para fazer paçoca, prato de forte tradição cultural pantaneira. Desde a época do Brasil-Colônia era utilizado na agricultura para socar alguns alimentos.

Hoje perde lugar para aparelhos eletrônicos e ganham o papel de objeto ornamental dando um toque pitoresco servindo como elemento decorativo nas salas das casas da região. As canastras e os baús, totalmente de madeira ou forradas de couro, são agora objetos raros, esquecidos num canto qualquer, como trastes fora de moda. Também os fogões à lenha, construídos com cupim socado (montículo de terra feito pelos cupins no campo), de barro, de tijolos barreados ou mesmo de pau-a-pique suspensos, hoje já são raros. Isso ocorre tanto nas casas abastadas quanto nas mais humildes (Machado Neto, 2011).

Figura 9 - Fogão a lenha



Fonte: ecofogao.com, 2004.

Figura 10 - Canastra de Couro



Fonte: acervodigital.secult.mg.gov.br, 2004.

Por possuir mais de 260 espécies de peixes (Marques, 2005) em um território de alagações permanentes, é muito próprio da região pantaneira, e pode ser preparado com ou sem escama, seco, frito ou ensopado, sendo o caldo de piranha uma das preparações que mais representam e simbolizam o Pantanal.

O peixe está representado na letra da música “Peixe Frito” (2015) de Almir Sater e Renato Teixeira:

Fui morar lá no fim do mundo
Num vale fecundo onde é bom pra criar
Umas vaquinhas, uns cavalo e uns cachorro
E no pé do morro eu plantei meu pomar

E quando chega bem de tardezinha
Que o sereno começa a pingar
Vou recolher as minhas galinhas
Pros bicho de pelo não se aproveitar
Recolher as minhas galinhas pros bicho de pelo não se aproveitar

Já faz tempo que eu vivo aqui
Sou muito feliz nunca quero sair
Eu, a muié e toda gurizada fazendo festa, dando risada
E quando chega o dia de domingo e a gente resolve pescar

É só peixe frito, farinha e banana
Que o fim de semana é pra gente sonhar
Peixe frito, farinha e banana
Que o fim de semana é pra gente sonhar

Fui morar lá no fim do mundo
Num vale fecundo onde é bom pra criar
Umas vaquinha, uns cavalo e uns cachorros
E no pé do morro, plantei meu pomar

E quando chega bem de manhãzinha
Que o sereno já faz derramar
Vou recolher as minhas vaquinhas e tirar o leite pra gente tomar
Recolher as minhas vaquinhas e tirar o leite pra gente tomar

Já faz tempo que eu vivo aqui
Sou muito feliz, nunca quero sair
Eu, a muié e toda gurizada fazendo festa, dando risada
E quando chega o dia de domingo e a gente resolve pescar

É só peixe frito, farinha e banana
Que o fim de semana é pra gente sonhar
Peixe frito, farinha e banana
Que o fim de semana é pra gente sonhar

Peixe frito, farinha e banana
Que o fim de semana é pra gente sonhar

Descreve a vida pacata do pantaneiro, que planta árvores frutíferas, mandioca, que depois faz a farinha, que aos fins de semana vai pescar, e que cria animais como gado, porco, galinha. Tudo para sua subsistência em um lugar simples, e longe das facilidades da cidade. Do rio tira o peixe, do pomar tira a banana e outros tipos de frutas, que além, de alimento, serve de sombra para os dias quentes. Do gado tira o leite e a carne, da galinha tira os ovos e a carne também, da terra tira a mandioca, que é uma herança indígena e tornou-se indispensável no acompanhamento das refeições diárias.

A carne seca, a carne oreada e o charque também são alimentos tipicamente brasileiros e pantaneiros, três processos parecidos, mas com suas diferenças, onde consiste em trabalhar, mantear e salgar a carne, muitas vezes com sal boiadeiro, levando-a ao sol para secar, e assim não correr o risco de “bichar”, de estragar, quando levada em longas cavalgadas pelos tropeiros e comitivas que duram dias ou até mês, preparando seus alimentos e refeições pelo caminho. Esses processos são usados para aumentar o tempo de vida útil da carne.

De acordo com Katherine Cordás (2021), esta carne salgada e seca faz sucesso no Brasil de cabo a rabo. Do nordeste ao sul do país a carne seca tem diferentes origens. No nordeste o processo foi trazido pelos portugueses que já secavam peixes e frutas ao sol há muito tempo. No Rio Grande do Sul, o charque veio do povo indígena da América do Sul. Mas há relatos da carne seca ser um processo usado na pré-história, com a secagem da carne próximo ao fogo e só depois ao calor do sol.

Os mais antigos registros históricos a respeito da carne-seca são do século XVII, com Pyrard de Laval: “É impossível terem-se carnes mais gordas e tenras e de melhor sabor. Verdade é que são os mais belos e os maiores bois do mundo. Salgam as carnes, cortam-nas em pedaços bastante largos, mas pouco espessos, quando muito dois dedos de espessura, se tanto. Quando estão bem salgadas, tiram-nas sem lavar, pondo-as a secar ao sol; quando bem secas, podem conservar-se por muito tempo, sem se estragar, contanto que fiquem secas” (Cordás, 2021).

Já em 1818 o pesquisador alemão Carl von Martius também escreveu sobre o ingrediente de sucesso no país. “A carne cortada em tiras finas estreitas, esfregadas com sal e seca ao sol, é um importante artigo do comércio (...) e constitui uma parte principal da alimentação de todo brasileiro (Cordás, 2021).

Para o processo da carne seca é necessário primeiro cortá-la em mantar largas e pouco espessas, passar sal boiadeiro ou sal fino e levá-las ao sol por 1 a 2 dias, a depender do ardor do sol.

Figura 11 - Carne Seca

A carne oreada é uma técnica tipicamente pantaneira, onde manteia-se a carne e passa -se pouco sal, levando-a para descansar pendurada em varal coberto e protegido do sol, por 24 horas.

Por ser parte da identidade pantaneira, onde a cidade de Aquidauana está localizada, o município de Aquidauana de acordo com a Lei Ordinária nº 2413 de 2 de junho de 2015, declara em seu artigo 1º que o cupim oreado e a carne oreada são declaradas como patrimônio histórico, cultural e imaterial da



Fonte: Acervo pessoal.

cidade; e em seu artigo 2º, o cupim oreado e a carne oreada, a sua confecção e histórica gastronômica devem ser preservadas (Aquidauana, 2015).

Questões relacionadas ao patrimônio cultural exige a consciência de que este envolve a valorização coletiva de bens, práticas e saberes do presente e do passado com vistas à garantia de seu usufruto para as gerações vivas e para as futuras gerações (Lacerda *et al.*, 2015).

Figura 12 - Carne Oreada



Fonte: Acervo pessoal.

Figura 13 - Cupim Oreado



Fonte: Acervo pessoal.

Já o charque passa por manteação, salga por salmoura bem concentrada, lavagem para retirar o excesso de sal e exposição ao sol por tempo prolongado. Aproximadamente 2-3 dias, a depender da quentura do sol.

Figura 14 - Charque



Fonte: Acervo pessoal.

Sampaio (2007) diz que por razões compreensíveis, o charque, a salga do peixe, a produção de óleo e de banha, e de maneira geral as conservas são habilidades que foram desenvolvidas devido à necessidade de conservar e transportar os alimentos nas comitivas. Essas habilidades estavam entre as atividades profissionais mais valorizadas economicamente no interior do Brasil do século XVI até o século XX.

A presença da influência africana na culinária pantaneira aparece de forma mais tímida, com o uso de feijão, quiabo e, em certas localidades, o gengibre e especiarias presentes para aromatizar os doces em calda.

Sofrem também influência dos países platinos, como pode se ver a presença do consumo da erva-mate no preparo diário do tereré e dos bolivianos com o consumo da saltenha.

O tereré foi considerado pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. A origem da palavra vem do guarani e deriva do som produzido pela guampa quando a bebida está acabando. O tereré é uma bebida gelada feita à base de erva-mate, uma árvore típica do Mato Grosso do Sul, embora tenha chegado ao Brasil através da fronteira com o Paraguai, trazida pelos indígenas guaranis e kaiowás (SOS Pantanal, 2023). É uma bebida ancestral que se prepara a partir da mistura de água gelada com ervas medicinais denominadas "pohã ñana" esmagadas em um pilão (BBC, 2020) e sorvida por uma bomba.

Figura 15 - Guampa de Tereré



Fonte: pulsarimagens.com.br

Uma das teorias mais aceitas sobre sua origem no Brasil se refere à Guerra do Chaco, que ocorreu entre 1932 e 1935. Durante esse conflito, as tropas paraguaias perceberam que seriam facilmente localizadas se acendessem fogueiras, então começaram a consumir a bebida gelada como alternativa, que antes era consumida quente (SOS Pantanal, 2023).

Além da temperatura da água, a diferença entre o tereré e o chimarrão (bebida mais consumida no Sul do Brasil) é a forma de preparo da erva. No tereré, a erva-mate é triturada e consequentemente mais grossa, enquanto no chimarrão, ela é utilizada moída, logo, é mais fininha.

O recipiente em que são consumidas também são diferentes: o chimarrão é servido na cuia, enquanto o tereré pode ser servido em copos comuns ou guampa, produzida a partir do chifre de boi.

Na gastronomia pantaneira também tem força as culturas culinárias de cuiabanos, paulistas e mineiros que trazem consigo o uso do guaraná, e alimentos dos tropeiros que resistem ao tempo por seus métodos de conservação, com alimentos guardados em gordura de origem animal, em latas, seja de bovinos ou de suínos, mergulhando a carne até que ela fique totalmente tampada e coberta pela gordura. E entende-se por tropeiro, os peões que conduzem a tropa, a boiada, os cavalos.

As principais comidas típicas do Pantanal, são o arroz carreteiro, o peixe, o caldo de piranha, a sopa paraguaia, a paçoca de carne seca, farofa de miúdos e o macarrão boiadeiro, também conhecido como macarrão de comitiva ou macarrão tropeiro.

Figura 16 - Comida Típica Pantaneira - na ordem: Arroz Carreteiro, Macarrão Tropeiro, Feijão Gordo e Mandioca Cozida



Fonte: g1.globo.com, 2019.

Figura 17 - Sopa Paraguaia



Fonte: tudoreceitas.com, 2021.

Figura 18. Paçoca de Carne Seca



Fonte: minhasreceitinhas.com.br, 2025.

Figura 19 - Farofa de Miúdos



Fonte: brasilagosto.org, 2021.

Porém, a base da culinária pantaneira está na carne vermelha bovina que é diariamente acompanhada do feijão, do arroz, da farinha e da mandioca.

Em sua pesquisa de mestrado, o chef Paulo Machado traz o depoimento de dona Luzia Lino, responsável pela cozinha que serve os trabalhadores em uma fazenda. A comida diária é caracterizada por preparos feitos a partir de ingredientes a granel trazidos da cidade. Os insumos se caracterizam por: arroz, feijão, o extrato de tomate, óleo, o macarrão de fardo, o açúcar, o sal e o sal grosso e farinhas de mandioca, de trigo e de milho. A estes ingredientes são misturados a carne que vem da própria fazenda e é usada geralmente salgada ou fresca, que o pantaneiro chama de ‘carne verde’. Além de outros ingredientes que vem da própria fazenda

como: leite, ovos, frango, porcos, e hortaliças, que não são frequentes por conta da seca, e pela dificuldade de manter afastado do ataque de animais da fauna como catetos e aves que constantemente destroem as hortas.

A chipa também é um alimento muito preparado e consumido, tendo sua origem paraguaia, que tem em sua composição o polvilho, o leite, o ovo e o queijo curado.

Figura 20 – Chipa



Fonte: receitatodahora.com.br, 2024.

Na maioria das fazendas as refeições ainda são preparadas em fogão a lenha por cozinheira que trabalha na própria fazenda, que geralmente tem a ajuda de um filho ou filha, e é esposa do capataz da propriedade. A rotina habitual é começar o dia com o “quebra-torto”, sendo a primeira e original refeição matinal do pantaneiro. Consta de sopa paraguaia que na verdade não é sopa, mas sim uma espécie de bolo de milho salgado a base de um tipo de farinha de fubá um pouco mais grossa, originária do Paraguai, além de ovos, manteiga e leite. Tem, também, o arroz carreteiro elaborado a partir da carne de sol ou charque misturada e cozida com arroz. É servido também o pão caseiro, o queijo fresco ou queijo curado, chamado de Nicola, e leite quente com café de coador de pano.

A “bóia” é a comida pronta para ser servida, e que pode ser levada para o campo com o peão na “traia” do seu cavalo, para ser comida a qualquer hora do dia, quando sentir fome, porque muitas vezes não volta na hora do almoço para se alimentar.

Muitos outros alimentos referenciam e simbolizam a região pantaneira, como os doces de frutas em caldas ou cristalizados com açúcar, como doce de mamão (ou furrundun), doce de

caju, de mangaba, de goiaba, de laranja, além do doce de leite e as rapaduras feitas de leite, de abóbora, de mamão. Não esquecendo dos licores, um “digestivo” como chamam os pantaneiros, muito apreciados após as refeições, também preparados de frutas, como jenipapo, pequi, guavira, jabuticaba. E, também, a farinha de bocaiúva, que pode ser preparada como mingau, ou em peixes ensopados. A bocaiúva também é conhecida entre os pantaneiros como “chiclete”, pois ficam mascando e roendo a fruta na boca até aparecer seu caroço, que após bem roída, é colocada ao sol para secar e posteriormente quebrada ao meio para comer a castanha que existe dentro.

Essas referências culturais alimentares são a vinculação da identidade dos indivíduos pertencentes à comunidade pantaneira, que lutam ao longo dos tempos mantendo suas ideias, tradições, costumes e suas histórias para preservar seu lugar, sua região.

CAPÍTULO 2

CARACTERÍSTICA DAS ESCOLAS PANTANEIRAS

2.1 Criação das escolas pantaneiras

Partindo da necessidade dos filhos dos peões quando entravam em idade escolar, seus pais deixavam o emprego e se mudavam para a cidade ou fazendas próximas às cidades, para poder oportunizar o estudo para seus filhos. Com isso, os proprietários das fazendas começaram a contratar alguém para ensinar, e assim, fixar o empregado em suas terras. Há relatos da existência de escolas no Pantanal desde 1931, e as Irmãs Solange Albuquerque e Sueli Toledo professoras pantaneiras confirmam tal afirmação. Na Fazenda Tupanciretã, consta arquivos de escola na data de 1948, e na fazenda São Roque, a avó do proprietário quem ministrava as aulas para as crianças da região (Santos, 2021).

Essas “escolinhas da fazenda” eram mantidas pelos proprietários das fazendas, onde, em algumas, as esposas ou mães dos proprietários eram as professoras, mas essas escolas não tinham ligação nenhuma com os órgãos regulamentadores da educação.

Embora alguns proprietários de fazendas, por iniciativa própria, já mantivessem algumas “escolinhas”, essas escolas não atendiam a todas as crianças, pois as fazendas eram e são até hoje muito distantes uma das outras, além disso não tinham espaço para atender a enorme quantidade de crianças em idade escolar que moravam no Pantanal e estavam fora da escola (Santos, 2021).

Com o passar dos anos essas escolinhas foram se aprimorando até chegar nos dias atuais de atendimento. É preciso entender o desenvolvimento escolar das pessoas que estão inseridas nas escolas distribuídas pelo Pantanal de Aquidauana. Essas escolas são caracterizadas como a educação no campo, e possuem suas diversidades decorrentes do território, e é necessário analisar como vêm se reestruturando diante das adversidades.

A educação do campo é uma modalidade de ensino que ocorre em espaços rurais e é voltada para populações que ali habitam. Ela tem como objetivo possibilitar que crianças e jovens se desenvolvam de forma integral, em um espaço que respeite a sua cultura e valores.

A Educação do Campo conta hoje com amparo legal conforme art. 28 da Lei de Diretrizes e Bases Nacional nº 9.394 de 1996, e estabelece o direito da população rural a um sistema de ensino adequado às suas peculiaridades regionais e de vida. Essa nova lei trouxe um

certo furor na educação brasileira, onde trazia a flexibilidade e uma maior liberdade de organização dos sistemas educacionais (Leite, 2011).

A nova lei evidencia a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola, e o pluralismo de ideias e concepções pedagógicas elencados entre os princípios da educação nacional. Essa flexibilidade na forma de organizar a educação básica, na adaptação do calendário escolar às peculiaridades locais, eram temas recorrentes nos artigos da lei.

Com isso, em setembro de 1997 o governo lança o programa “Toda Criança na Escola”, que à época visava estimular, promover, induzir e articular ações que possibilitassem o acesso e a permanência de toda criança em idade escolar fundamental na escola.

A partir daí, o projeto das escolas pantaneiras foi tomando corpo. Nos relatos de Francisco Carlos Trindade Leite que era secretário de educação neste período, o desafio de colocar em prática a nova lei, era de como atender o contingente de crianças em idade escolar que moravam no Pantanal e estavam fora da escola. Que tipo de escola oferecer, quanto à sua qualidade e eficácia.

Conceitualmente, sempre tive claro que deveríamos nos afastar do modelo da “escolinha da fazenda”. Acho esse termo condescendente, trazendo em si um certo tom discriminatório e de arrogância social. Pode ser uma visão equivocada de minha parte, mas sempre que ouvia falar da “escolinha da fazenda” tinha a sensação de que o “patrão”, por um gesto de sublime bondade, “concedia” aos seus empregados a oportunidade de terem uma “escolinha” para que seus filhos pudessem aprender a ler e a escrever. [...] enfim, sempre pensei que a escola pantaneira não deveria ser a “escolinha da fazenda”, mas uma Escola (com E maiúsculo) [...] um lugar de aprendizagem desejada, feliz, segura, efetiva e de alta qualidade. (Leite, 2011)

Essa visão foi reforçada quando o artista e pecuarista Almir Sater procurou Leite para tratar da ideia de uma escola na sua fazenda Campo Novo, partindo daí o “Projeto Escola Pantaneira”. Um desafio de “como” e de “o que” fazer para que crianças e jovens estivessem dentro da escola. E outros fazendeiros da época também procuraram a secretaria de educação para discutirem a educação dos filhos dos empregados.

Ao conceber o projeto escola pantaneira, não era para ser rural ou urbana, do campo ou da cidade. Era para ser uma escola que oferecesse aos alunos uma formação sólida que ensinasse conteúdos e preparassem as crianças e jovens para a vida, como ser humano (Leite, 2011).

Por isso escolhido o nome Escolas Pantaneiras, pois de acordo com a afirmação de Leite (2011), “não era mais uma “escolinha da fazenda”, ou uma escola rural, ou mesmo uma escola do campo, sendo levado em consideração o ambiente geográfico, social, cultural e econômico onde estão inseridas”.

Então, as escolas pantaneiras foram criadas em 1998, quando os fazendeiros da região do Pantanal se reuniram com a Prefeitura de Aquidauana, por intermédio da Secretaria de Educação e a Organização Não Governamental (ONG) World Wide Fund for Nature (WWF/Brasil) para a criação e implementação da Escola Pantaneira. Dessa forma, iniciava-se uma parceria com o objetivo de universalizar o atendimento, garantindo o acesso de crianças e adolescentes à escola obrigatória, melhorando as condições de vida dos pantaneiros (Bueno, 2017).

Foi regulamentada pela deliberação CEE/MS nº 5226, de 23 de outubro de 1998, que aprovou o Projeto Escola Pantaneira, com um Calendário Escolar Especial e o Quadro Curricular do Ensino Fundamental em período integral, com 115 dias letivos. Mesmo não atendendo os 200 dias letivos estabelecidos pela Lei de Diretrizes e Bases Nacional – LDB nº 9394/96 - a mesma começou seu funcionamento devido às peculiaridades climáticas da região, adequando-se mais tarde à legislação vigente (Beck; Santos, 2011).

O Projeto Escola Pantaneira foi premiado como destaque nacional pelo Programa Gestão Pública e Cidadania das Fundações Getúlio Vargas e Ford em 2002.

As escolas pantaneiras da região de Aquidauana são alternativas de acesso à educação aos filhos dos trabalhadores das fazendas da região. Visam proporcionar aos alunos, acesso a uma educação de qualidade, além de funcionarem como uma maneira de fixar o empregado que tem filhos em idade escolar. A distância de Aquidauana para as fazendas no interior do Pantanal varia de 50 a 220 quilômetros, o que faz com que os percursos realizados com transporte terrestre, em estradas de terra em precárias condições, tenham longas durações e difícil acesso (Bueno, 2017).

No parágrafo 2º do artigo 23 da Lei de Diretrizes e Bases Curriculares, expressa que o calendário escolar deverá adequar-se às peculiaridades locais, inclusive climáticas e econômicas. Para manter as 800 horas letivas a escola passou a oferecer atividades em período integral. E com isso, houve a necessidade estrutural, pois precisava de alojamentos e regime de internato ou semi-internato, para que os alunos pudessem dormir e fazer as refeições na escola de segunda a sexta ou a cada 15 dias (Leite, 2011).

Em 1998 houve uma audiência com o ministro da educação à época Paulo Renato Souza, juntamente com uma caravana, composta pela então deputada federal Marisa Serrano, o então prefeito de Aquidauana Raul Freixes, o então vereador Sebastião Rodrigues dos Santos e os proprietários das fazendas Taboco, Renato Alves Ribeiro, e Baía das Pedras, Rita Coelho Lima,

onde buscavam incentivo financeiro para a construção de estrutura física das escolas em 5 locais diferentes.

Figura 21 - Audiência com o Ministro da Educação e a Caravana de Aquidauana



Foto 1 - Audiência com o Ministro da Educação, Setembro 1998. Da esquerda para a direita: Renato Alves Ribeiro, Rita Coelho Lima, Marisa Serrano, Paulo Renato Souza, Raul Freixes, Sebastião Rodrigues dos Santos, Francisco Carlos Trindade Leite

Fonte: Leite, 2011, p 155.

Os fazendeiros que aderiram ao Projeto Escolas Pantaneiras contribuíam com a disponibilização do espaço para construção da Escola Pantaneira, organizando seus espaços físicos, o alojamento dos professores, funcionários e alunos, quando fosse necessário, conforme se propôs no projeto original, fornecendo ainda, carne, leite e ovos (Santos, 2021).

A secretaria municipal de educação se responsabilizou pelos demais gêneros alimentícios, contratação da mão de obra, como professores, e demais servidores administrativos. A Prefeitura providenciou o chamamento para as possíveis parcerias com diversas instituições públicas ou privadas e tiveram apoio da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) e da ONG WWF (Santos, 2021). Mas nos dias atuais, a responsabilidade fica somente a cargo do município, através da secretaria de educação.

Devido à distância e estradas precárias, os alunos precisam acordar muito cedo para irem à escola, muitas vezes de madrugada, e retornam somente na parte da tarde. Mas alguns alunos ficam alojados na própria escola. Com isso a escola passa a ser o local de maior permanência das crianças, e a alimentação escolar torna-se mais do que necessária.

Gonçalves e Nogueira (2018) descrevem que na Escola Pantaneira, o trabalho transcende as salas de aula. Assim, “o Pantanal é a escola”. A educação ambiental desenvolvida na Escola, trabalha a valorização dos recursos naturais e da cultura local, buscando criar uma consciência quanto a preservação do ambiente, para que futuras gerações também tenham o privilégio de usufruir dele.

Na construção de um projeto para escolas pantaneiras e uma prática de educação básica do campo é necessário reconhecer que os processos educativos da educação básica, tem que prestar especial atenção às matrizes culturais do homem, da mulher, da criança, do povo do campo.

A escola precisa se vincular ao mundo da produção local, sobretudo aos processos culturais inerentes aos processos produtivos e sociais. A escola se vincula às matrizes culturais do povo, da comunidade, às matrizes culturais do campo. Se vincula às mudanças culturais que o movimento social provoca (Arroyo; Fernandes, 1999).

Seguindo as diretrizes da educação do campo e da LDB, os conteúdos pedagógicos e todas as atividades desenvolvidas na escola, inclusive a alimentação, precisa levar em consideração as particularidades locais e a cultura em que está inserida. Entender a cultura e a vida cotidiana, é necessário, para que tenha sentido aos alunos, tudo o que está sendo transmitido e fornecido pela escola.

Isso vem de encontro ao pensamento de Charcot:

[...] em outras palavras, a cultura dos outros não é somente para os outros, é também para nós. Somente o reconhecimento da diferença cultural do outro valida nossa diferença como sendo também cultural. [...] somos todos seres humanos, com a dignidade e o direito ao respeito que isso implica.

Esse raciocínio resulta em uma questão muito concreta: respeitar as diferenças culturais é organizar escolas culturalmente diferentes, é acolher a diversidade cultural em uma escola para todos. (Charcot, 2005, p 136)

Sim, os alimentos ofertados nas escolas pantaneiras precisam fazer parte não só do projeto político-pedagógico escolar, mas do contexto dos pantaneiros. Precisam fazer parte do cotidiano, da cultura, da memória dos alunos que ali vivem e buscam melhores condições de vida através dos estudos. Precisam fazer sentido para estarem presentes no prato como refeição.

De acordo com Frago e Escolano (2001), a memória é um depósito de imagens, de espaços, que para nós, foram algumas vezes lugares. Lugares estes nos quais algo de nós ali ficou e que nos pertencem, e que são, portanto, nossa história.

Que quando levarem à boca, esses alimentos reportem memórias afetivas, à comida servida pelos seus familiares quando estão em suas casas, momentos prazerosos vividos, ou sofridos, e que vão muito além de simplesmente satisfazer as necessidades nutricionais. Entender que a comida pode ser compreendida como uma expressão da vida cotidiana que transcende o ato de alimentar-se e indica a materialização da condição, identidade e diferenças sociais.

Gomes (2022) em seu artigo *Emergências dos Estudos Culturais e seus Contornos da América Latina*, menciona que os estudos culturais constituem um corpo de teoria construída por investigadores que olham a produção de conhecimento teórico como uma prática política, onde o conhecimento não é neutro, mas sim, questão de posicionamento, do lugar a partir do qual cada um fala, para quem fala e com que objetivo fala (Gomes, 2022 *apud* Sousa; Hecko; Junqueira, 2022).

A comida pode ser tanto instrumento de dominação quanto de resistência. Compreender essa relação é fundamental para promover sistemas alimentares mais justos, respeitosos com a diversidade cultural e sustentável para o planeta.

Seguindo esses ensinamentos, é preciso refletir sobre os processos da alimentação escolar e seus alimentos oriundos da cultura dos pantaneiros. Precisam estar inclusos no cardápio da alimentação escolar, conforme legislação pública. Mas na prática, deve-se investigar se a identidade e costumes pantaneiros, seu lugar de fala, de pensamento e existência, são contemplados e executados na prática, ou se são deixados de lado e levado em consideração o conhecimento de uma hegemonia da cidade, na hora de elaborar o cardápio destinados aos alunos.

Gomes (2022 *apud* Sousa; Hecko; Junqueira, 2022) ainda fala sobre a teoria gramsciana, com a noção de hegemonia, e nos permite pensar a cultura, como prática e representação, com as possibilidades de cooptação, incorporação, resistências, e criação de contra hegemonia estabelecidas nos entrelugares, nas margens. E no mesmo artigo cita Grada Kilomba, que faz a seguinte pergunta em sua exposição na Pinacoteca de São Paulo em 2019, intitulada *Desobediências Poéticas*: “Quem está no centro? E quem permanece fora, nas margens?” Voltado para o território pantaneiro, podemos pensar e investigar: Qual o lugar dos alimentos pantaneiros na alimentação escolar? No centro ou na margem? Os alimentos pertencentes à

identidade e cultura local, com toda sua representação, simbologia, ritos, memórias e identidade estão à margem de um sistema hegemônico e político ou no centro do poder e do conhecimento?

Hall em seu livro “*Cultura e Representação*” (2016) traz o conceito de representação como sendo uma parte essencial do processo pelo qual os significados são produzidos e compartilhados entre os membros de uma cultura. Envolve o uso de signos e imagens que significam ou representam objetos, e conecta o sentido e a linguagem à cultura: “Representar algo é descrevê-lo ou retratá-lo, [...]produzir uma semelhança de algo na nossa mente ou em nossos sentidos [...] representar também significa simbolizar alguma coisa, pôr-se no seu lugar[...]” (Hall, 2016, p 32).

Sentido, linguagem e representação são elementos fundamentais no estudo da cultura. Pertencer a uma cultura é pertencer ao mesmo universo conceitual e linguístico, saber como conceitos e ideias se traduzem em diferentes linguagens e como a linguagem pode ser interpretada para se referir ao mundo ou para servir de referência a ele.

Santos (2022) diz que devemos levar em consideração conceitos como diferença e diversidade ao destacar características de um determinado lugar que se queira desenvolver uma pesquisa, e que a discussão de identidade parte de um princípio tanto de forma individual como coletiva, obtendo referências a partir da descoberta do outro, tornando-se mutável e instável.

Buscando referências bibliográficas a respeito da alimentação escolar nas escolas pantaneiras, não se encontra estudos que falem sobre. Somente a dr^a Helen Paola Vieira Bueno, em sua tese de doutorado, em 2017, onde analisou os fatores de riscos psicossociais em professores de escolas pantaneiras, em várias páginas cita relatos dos professores, reivindicando uma “melhoria da alimentação escolar”, mas não aprofunda o tema, por não ser seu objeto de pesquisa, porém deixa claro a existência de obstáculos na alimentação oferecida aos alunos.

Partindo desse contexto e considerando o cenário singular das escolas pantaneiras, os questionamentos iniciais que motivam apresentar a presente pesquisa são: Como o cardápio e os alimentos para as escolas pantaneiras estão sendo elaborados, adquiridos e distribuídos? Está sendo considerado a cultura e tradição alimentar local? Está sendo considerado o processo cultural em que os pantaneiros estão inseridos? Ou está sendo construído por meio de um poder hegemônico, pela secretaria municipal de educação, impondo um modelo construído por um conhecimento que não é vivenciado pelos que estão dentro do Pantanal? Quais dificuldades? Como ocorre a alimentação escolar em um meio tão distinto, com tantos desafios, identidade, cultura e peculiaridades? Os alunos reconhecem a alimentação ofertada como parte de sua cultura alimentar local?

Essas indagações, são o ponto de partida para pesquisar, analisar e descrever sobre o contexto da alimentação escolar nas escolas pantaneiras do município de Aquidauana/MS, sob o olhar dos estudos culturais e o ponto de vista das políticas públicas existentes, buscando a representatividade dos alimentos ofertados e da cultura pantaneira.

Como instrumentos foram utilizados diário de campo, observação em campo, aplicação de questionário norteador, realização de entrevista semiestruturada e compilação de memórias e narrativas de fontes orais que sustentam e direcionam a pesquisa. As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas. Os dados foram analisados de forma qualiquantitativa, tendo como participantes os alunos, seus pais ou responsáveis e profissionais da educação, como merendeiras, auxiliares de cozinha, motoristas, professores e nutricionistas. Todos envolvidos no processo da alimentação escolar.

O uso de entrevista semiestruturada permite combinar perguntas abertas e fechadas, onde o informante tem a possibilidade de discorrer sobre o tema proposto, e o pesquisador, de obter um direcionamento maior para o tema (Boni; Quaresma, 2005). E para Marconi e Lakatos (2003), o entrevistador pode conduzir a entrevista para qualquer direção que ache adequada. Nesse caso, as perguntas são abertas podendo ser respondidas durante a conversação.

Para isso, é necessário conhecer *in lócus* a cultura pantaneira, a rotina alimentar, os costumes e os significados que envolvem a região e o que faz sentido para aqueles que ali vivem, pessoas comuns ao meio, nestas características geográficas e climáticas únicas. Poder ouvir histórias e memórias, vindas e vividas de baixo e por baixo, no meio onde tudo ocorre.

Ao ter como parte dos instrumentos de trabalho as fontes orais, visamos à produção de fontes primárias que, contribuindo para a compreensão do objeto específico, possibilitem ainda a elaboração de novas pesquisas que possam levar ao desnudamento do complexo de relações sociais que envolvem o fazer-se da história por um outro olhar, o das “pessoas comuns” (Borges, 2006).

Para quê e por quê, estudar alimentação de pessoas comuns? Há muitos anos surgiram estudos de pessoas comuns, trabalhadoras, de classes menos abastadas. Hobsbawm (*apud* Sharpe, 1992), declara que a possibilidade do que ele chama de “história das pessoas comuns” só se tornou realmente aparente mais ou menos em torno de 1789. A história de pessoas comuns como um campo especial de estudo tem início com a história dos movimentos de massa no século XVIII. Nessa época, Hoggart tinha a impressão de que os autores supervalorizavam o lugar da atividade política na vida da classe trabalhadora, que nem sempre tinham uma noção adequada da rotina dessa vida.

Segundo Sharpe (1992), a importância da história vista de baixo é mais profunda do que apenas propiciar aos historiadores uma oportunidade para mostrar que eles podem ser imaginativos e inovadores. Ela proporciona também um meio para reintegrar sua história aos grupos sociais que podem ter pensado tê-la perdido, ou que nem tinham conhecimento da existência de sua história.

Histórias, relatos e memórias ao serem ouvidas, gravadas e transcritas, tornaram-se fontes para essa pesquisa, com a perspectiva de um entendimento da cultura alimentar pantaneira e da alimentação das escolas pantaneira, pelos viventes aos olhos do território do Pantanal. Analisar as falas dos moradores do Pantanal, a fim de entender os lugares da memória, compreendendo os relatos como tentativa de fixar, por meio da narrativa de histórias, o pertencimento a um lugar. Lugar este, que particularmente diz respeito à luta cotidiana, para conseguir preparar e oferecer uma alimentação aos alunos dessas escolas no meio do Pantanal, e que essa seja além de gostosa, atraente e saborosa ao paladar, mas que tenha sentido e significado de pertença.

Para Portelli (1997) o trabalho histórico que se utiliza de fontes orais é infundável, dada a natureza das fontes, mas o trabalho histórico que exclui fontes orais (quando válidas) é incompleto por definição.

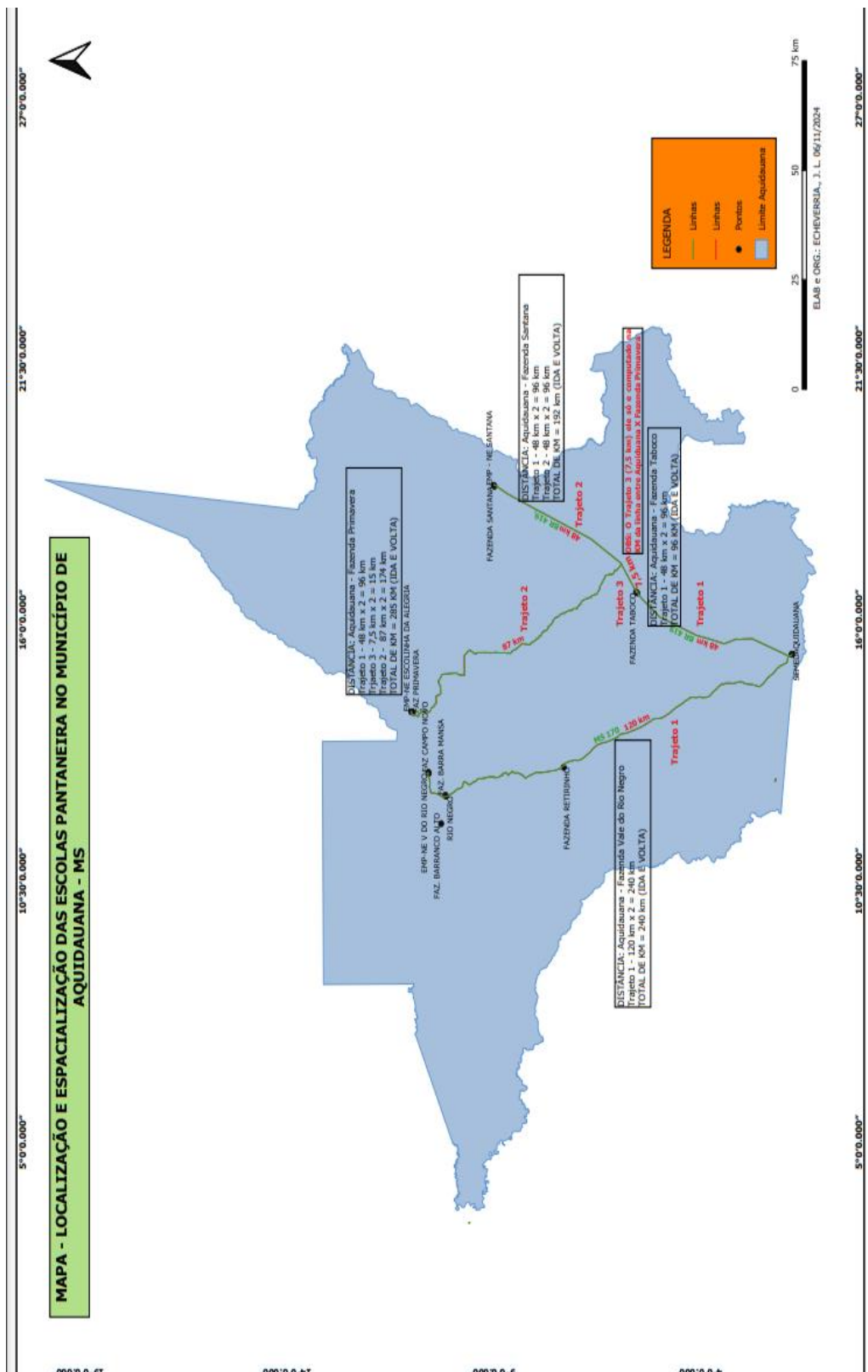
Os propósitos da história são variados, mas um deles é prover aqueles que a escrevem ou a leem de um sentido de identidade, de um sentido de sua origem. “A história vista de baixo pode desempenhar um papel importante neste processo, recordando-nos que nossa identidade não foi estruturada apenas por monarcas, primeiros-ministros ou generais” (Sharpe, 1992, p. 60).

De acordo com o Censo do IBGE de 2022, Aquidauana possui uma população de 46.803 habitantes. Conforme dados do censo escolar da secretaria municipal de educação, em 2024 o município foi responsável por uma rede de ensino público contendo 4.280 alunos matriculados, sendo 212 em escolas localizadas dentro de 4 fazendas no Pantanal, as chamadas escolas pantaneiras, com 4 núcleos escolares, sendo elas: Joaquim Alves Ribeiro, localizada na fazenda Taboco, a 48 km do município; Santana, localizada na fazenda Santana, a 96 km; Escolinha da Alegria, localizada na fazenda Primavera, a 142 km; e Vale do Rio Negro, localizada na fazenda Campo Novo, a 120 km de distância da cidade de Aquidauana.

Essa pesquisa volta-se a esses lugares. Os instrumentos para coleta de dados foram aplicados mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e Termo de Assentimento Livre e Esclarecido (TALE), de comum acordo e assinado pelos participantes, que foram respondidos de forma a proteger as suas identidades. As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas, escolhendo nomes de flores do Pantanal para identificação das merendeiras. Já os alunos entrevistados, escolheram nomes de cantores sertanejos, e para as mães dos alunos foi escolhido nomes de frutas típicas do Pantanal. Os professores entrevistados não quiseram que seus nomes fossem trocados, preferindo utilizar os próprios.

Houve o consentimento e autorização para a realização da pesquisa oriundo da Secretaria Municipal de Educação de Aquidauana - MS, para a coleta de dados das escolas pantaneiras, e a pesquisa foi submetida à Plataforma Brasil para autorização do Comitê de Ética em Pesquisa, da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (CAAE nº 83189024.1.0000.0021, Parecer nº 7.207.898, de 6 de novembro de 2024).

Figura 22 - Mapa de Localização Geográfica das Escolas Pantaneiras



Fonte: SEMED, 2024.

Pelo mapa, podemos observar que as escolas estão localizadas em pontos distintos do Pantanal, em fazendas distantes da cidade e entre si, tendo que cruzar quase que todo o território de Aquidauana para chegar a essas escolas.

Integrar-se à realidade pantaneira e saber conviver com suas adversidades não é uma tarefa fácil. Esta realidade do difícil acesso às fazendas, grandes distâncias entre elas, e dificuldades impostas por diversos fatores, incluindo ambientais e climáticos, dificultam o transporte dos alimentos destinados à alimentação escolar que atende os alunos matriculados nessas escolas pantaneiras.

2.2 Estradas pantaneiras, um difícil acesso a ser percorrido

Para percorrer as estradas do Pantanal é necessário conhecer bem o local, a região, e ter uma condução que seja apropriada para o tipo de terreno. Dependendo da época do ano, areão ou água cobrem o caminho, e o risco de atolar é certo! Além da grande quantidade de porteiras, mata burros e corredores que dividem as fazendas. Um verdadeiro labirinto, onde quem não conhece, se perde.

Por causa da Rota Bioceânica, que é um projeto de corredor logístico que visa interligar o Oceano Atlântico ao Oceano Pacífico, passando por Brasil, Paraguai e Chile, a BR-419 é um importante trecho que conecta o município de Aquidauana a outros pontos estratégicos da rota, e com isso o asfalto chegou até a entrada da fazenda Taboco, que fica às margens dessa BR. Mas para as outras escolas, as estradas continuam sendo de chão.

Para Taboco e Santana, as duas mais próximas da cidade, peguei carona com o micro-ônibus que leva os professores diariamente para ministrar as aulas.

Para a realização das visitas às duas escolas mais longe tive o apoio do motorista e do coordenador pedagógico das escolas pantaneiras, ambos com muita experiência do trajeto. É necessário saber onde passar e como passar. E de caminhonete traçada, saímos de Aquidauana para chegar até duas escolas do fundão, a Vale do Rio Negro na fazenda Campo Novo, e Escolinha da Alegria na fazenda Primavera.

Acordei às duas e cinquenta da manhã para arrumar meus pertences. Às três e trinta o motorista Ismael passou para me buscar. Pegamos o coordenador pedagógico Denilson e partimos. Às quatro horas já estávamos na estrada. Dentro da caminhonete na frente: Ismael motorista e professor Denilson para abrir as porteiras, e foram 27 no total. No banco de trás eu,

as malas, as matulas e garrafas térmicas com água. Na carroceria alguns gêneros alimentícios e botijão de gás para a Escolinha da Alegria, que já estava precisando.

Nessas escolas é assim, precisa sempre aproveitar uma carona para enviar comida e outras necessidades. Levei sopa paraguaia e professor Denilson farofa de frango, que é frango frito passado na farinha de mandioca. Ambos, pratos típicos pantaneiros, da nossa rotina alimentar, porque também nos reconhecemos como pantaneiros, por nascermos e vivermos aqui na região.

Passamos com asfalto até o Taboco e continuamos em estrada de chão, e um pouco antes da Santana, viramos para a esquerda rumo à fazenda Primavera. O amanhecer do dia nos acompanhou e os primeiros raios do sol apontaram sobre a Serra de Maracajú. Lindo de se ver. Embora a estrada fosse de chão, estava boa, porque não estava chovendo tanto. Vimos muitos animais pela estrada: tuiuiús, capivaras, tamanduás, tatus, urubus, veados, cervos, araras, jacarés, queixadas, emas, lobinhos, o que abrilhantaram nossa viagem, além de vacas maternidade e muito gado. Só não tivemos a sorte de ver a famosa onça. Somente as pegadas enormes dela em uma porteira.

Após duas horas mais ou menos, paramos para matular na ponte do Rio Negro, na fazenda Rio Negro. Lugar lindo, rio escuro, ponte alta. Comemos a matula e seguimos viagem por mais duas horas.

Figura 23 - Pausa para matular



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 24 - Ponte do Rio Negro



Fonte: Arquivo pessoal.

Pudemos ver a devastação do fogo na vegetação. Que tristeza. Tudo cinza e queimado. Como é um ciclo, com essas poucas chuvas que caíram, o verde começa a brotar. A estrada piora, somente areia e fica um verdadeiro rally. Traçar a caminhonete é preciso, e chegamos na fazenda às sete e cinquenta da manhã.

Figura 25 - Estrada pela Mata Fechada até a escola “Escolinha da Alegria”



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 26 - Estrada com areão até a escola ‘Vale do Rio Negro’



Fonte: Arquivo pessoal.

Com o passar dos quilômetros, a estrada vai ficando com muita areia, deixando só a batida da picada por onde os carros passam. Muito lindo. Embora seco, os corichos começam a aparecer timidamente, com as poucas chuvas que caíram, com muito jacarés, só com os olhos de fora.

Como já dito, o Pantanal passa por ciclos de secas, queimadas e enchentes, e durante meus percursos para as visitas às escolas, pudemos observar os sinais do estrago das queimadas na região conforme imagem abaixo.

Figura 27 - Árvores queimadas atingidas pelo fogo



Fonte: Arquivo pessoal.

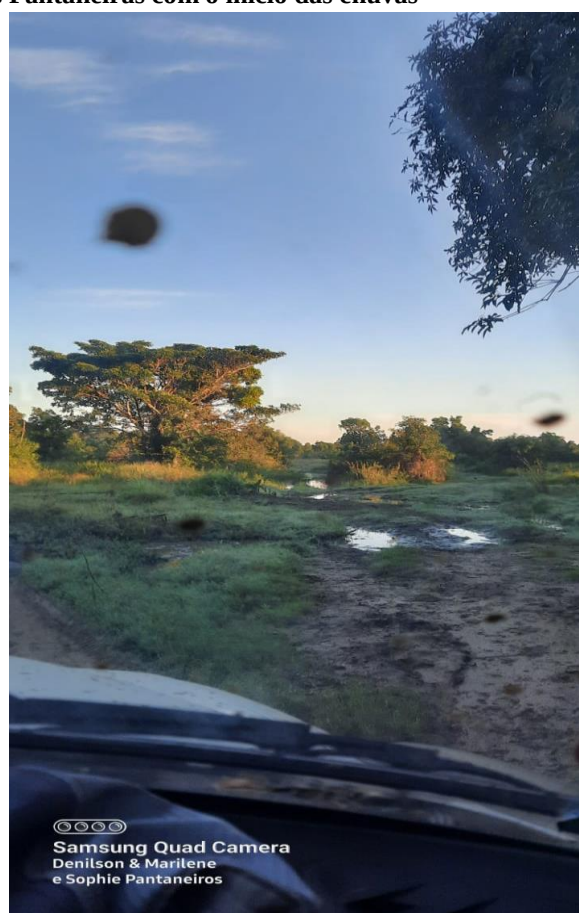
As chuvas em 2024 estavam atrasadas, mas já começava a chover timidamente e a encher as baias e açudes que se formam nas fazendas, muitas ao lado da estrada. A vazão de água que passa por baixo das pontes também começava a aumentar. O pasto começava a ficar verde novamente, após as queimadas. Uma das merendeiras entrevistadas relata que o fogo judiou. Pegou fogo na Serra de Maracajú, que fica na frente da fazenda Santana, e a noite, parecia uma cidade iluminada, tudo claro e vermelho pelo fogo. Uma tristeza. Muita fuligem do fogo e fumaça que ficava difícil de respirar. A fumaça tampou a Serra. Muita dor de cabeça, tosse e falta de ar. Também relata que o transporte dos alunos ficava prejudicado, e que muitas crianças faltavam, devido ao perigo, porque o fogo chegava na estrada, e que muitas quando chegavam das aulas, ainda iam ajudar os pais a apagar o fogo nas fazendas onde residem.

No transporte dos professores e alunos também era ruim, difícil. O motorista tinha que reduzir a velocidade por causa da baixa visibilidade devido a fumaça. Muito calor, janelas fechadas para a fumaça não entrar. O fogo já tinha passado, mas deixou os traços de destruição: cinza e tudo queimado, fumaça densa.

Mas agora o cenário é outro. As chuvas começam a cair. De forma tímida ainda, mas o suficiente para brotar o verde.

Como o terreno é arenoso, qualquer chuva que cai é o suficiente para cobrir as estradas, e no período das cheias, até caminhonetes traçadas ficam atoladas, tendo que obter o auxílio de trator para desatolar.

Figuras 28 e 29 - Estradas Pantaneiras com o início das chuvas



Fonte: Arquivo pessoal.

Figuras 30 e 31 - Caminhonetes da Educação sendo desatoladas pelo auxílio de trator ou outro carro



Fonte: Arquivo pessoal.

Andando com velocidade baixa devido às condições da estrada e distância, o gasto de combustível é maior e tivemos que abastecer para o retorno. Como não existe posto de gasolina pela região, foi necessário levar o combustível.

Figura 32 - Abastecimento da caminhonete



Fonte: Arquivo pessoal.

2.3 Transporte dos alimentos para as escolas

Uma grande preocupação com a alimentação escolar é como fazer o transporte dos alimentos até essas escolas distribuídas pelo Pantanal, mediante um cenário com difícil acesso, que a depender da época do ano, ou atola no areão, ou atola na água, ou não passa por causa da enchente ou pela queimada.

Para as duas escolas mais próximas da cidade, os alimentos saem da secretaria de educação de caminhonete ou caminhão baú. Para as duas do fundão o caminhão não chega, tendo que usar somente caminhonete e às vezes avião.

Elenice: Na cheia só vem de avião. Aí é onde falta, porque o avião não cabe toda a alimentação. Então assim [...] Tem uma carona, de avião, que vem de tal lugar, aí traz essa alimentação que chega até aqui

João: E nós aqui, eu e a Elenice, como a gente mora aqui há muito tempo, a gente conhece praticamente todas as pessoas que fazem frete aqui, em redor, né. Aí quando a gente tem uma alimentação da prefeitura que não tem como eles trazerem, a gente fala com, no caso, o Denilson e a professora Clarice: professora, tem alimentação, mas não tem como levar. Aí eu tenho os contatos das pessoas que trazem pra gente.

Elenice: “Aí vem de caminhão...”

João: “De caminhão, de caminhonete, vem, mas vem. Eu conseguindo meio pra vir, eles traz pra gente.”

A fazenda Primavera da Escolinha da Alegria tem uma caminhonete que vai para a cidade toda segunda feira, levar ou buscar coisas para a fazenda e caso necessário, também leva alguma merenda para a escola.

Já a escola Vale do Rio Negro, como não possui essa condução que vai para a cidade toda semana, conta com a carona e o auxílio dos fazendeiros e moradores da região, que também dão suporte e carona para levar merenda caso necessário.

João: “Essa carona, por exemplo, Ursula, ela saiu de lá seis horas da manhã. O carro atolou, chegaram seis horas da tarde na Barra Mansa, que é uma fazenda vizinha nossa aqui. Aí eu saí daqui com o meu carro e fui lá buscar. Tipo assim, a gente faz de tudo pra que chegue aqui. Mas eu cheguei lá sete horas da noite pra pegá.”

João: “Aí daqui até lá onde eu fui, dá dez quilômetros, que são mais meia hora pra ir e meia hora pra voltar.”

O município leva os alimentos para as escolas uma vez ao mês, ou a cada quinze, vinte dias, a depender da disponibilidade de veículo pela secretaria de educação. Como possui somente um caminhão baú e duas caminhonetes para atender as trinta e três unidades escolares, contando aldeias, distritos, pantaneiras e urbanas, é impossível atender todas ao mesmo tempo, ainda mais quando os carros quebram ou são emprestados para outras secretarias.

Os alimentos secos são enrolados em lona para não pegar poeira e as carnes vão congeladas dentro de caixa térmica. Por mais que bem embalados e enrolados em lona, ainda chegam com um pouco de poeira, não tem jeito. Frutas mais sensíveis como banana, mamão, e hortaliças como alface, não são enviados porque chegam machucados, estragados ou murchos devido ao calor. O caminhão baú quando raramente usado, embora seja todo fechado, não é climatizado, e com isso, dentro dele torna-se uma estufa, um forno, prejudicando a qualidade dos alimentos. E na caminhonete, os alimentos vão na carroceria, tomando todo o sol excessivo do dia.

Quando chega estes alimentos nas escolas, as merendeiras fazem uma seleção do que foi estragado ou machucado pela viagem e organizam para armazenar nos locais adequados: refrigerados, congelados ou prateleiras.

Professor João da Vale do Rio Negro ainda relata durante a entrevista que, na época das cheias, a alimentação vai de caminhonete traçada até certo ponto da estrada, continua de trator e chega de barco, porque a escola fica no meio de duas vazantes. Mas já teve ocasião em que a merenda foi de avião até a fazenda, de tanta água. Daí passou as comidas para um barco e chegou até a escola.

Já o transporte para os alunos irem e voltarem da escola, vai depender da localidade de onde reside e onde estuda, podendo ser ônibus, caminhonete, trator, cavalo e até barco.

- Qual que é o meio de transporte deles?

Elenice: Carro, trator,

João: Agora, né!

Elenice: Moto,”

João: Depende, moto se tiver, barco, porque aqui, ó, tudo encheu de água uma época. Aí saía de barco aqui e lá na frente tinha um trator esperando. Tipo, sai daqui de barco aqui nessa cerca aqui ó, só água! Aí saía daqui, embora, e lá na frente tem o trator. Coloca o pessoal pra cima e deixa o barco lá pra na segunda pegar o barco e vir até aqui.

Elenice: Porque bem ali passa a vazante do café. Não sei se você já ouviu falar na vazante.

João: Essa vazante é, tipo, quinhentos, seiscentos metros de água. Pra atravessá.

Em trechos relatados por merendeiras sobre como os alunos vão e vem para a escola:

Flor de Maracujá: “Uns vem de toiota, outros vem de trator, caminhonete,”

Ipê: “Caminhonete, éé, já o Nathan, foi uma vez a cavalo porque tava cheio, né, carro num passava pra cá, da fazenda onde ele mora[...].”

2.4 Distância entre as fazendas e a cidade

Na escola Taboco na Fazenda Taboco, a mais próxima da cidade de Aquidauana, a 48 km, é possível os professores e alunos irem e voltarem todos os dias para casa. Embora o asfalto tenha chegado até a entrada da fazenda, os ônibus que percorrem as linhas, buscando as crianças, ainda percorrem longos quilômetros de estradas de chão, mata burro e areão de difícil acesso, entrando em várias fazendas buscando os alunos. Já os alunos das fazendas mais distantes ficam alojados na escola durante a semana. Vão na segunda, e retornam para casa na sexta, após o término das aulas.

Na escola Santana a 96 km, que também leva o mesmo nome da fazenda, somente os professores ficam alojados durante a semana. Vão na segunda, retornando na sexta. Os alunos vão e vem diariamente para escola, também em estradas de chão, de difícil acesso.

Já na fazenda Primavera, a 142 km, professores e alunos da escola Escolinha da Alegria, ficam alojados, devido à longa distância em relação a cidade e às fazendas, por um período de 15 dias.

E por fim, a escola Vale do Rio Negro na fazenda Campo Novo a 120 km os professores residem na fazenda e os alunos ficam alojados de segunda a sexta.

Estradas ruins, transporte prejudicado, chuvas, cheias, queimadas, areão. Muitas vezes a condução sai de Aquidauana com os gêneros alimentícios de madrugada e chega até as escolas somente a noite, ou às vezes no dia seguinte, a depender do desafio encontrado pelo caminho. Até aguardar o socorro por estar com o carro quebrado ou achar um trator para desatolar, ir andando a pé até a fazenda mais próxima atrás de outro auxílio, dificulta a distância e aumenta o tempo de percurso.

Como já dito, como é grande a distância entre as fazendas e às escolas, os alunos precisam acordar muito cedo para irem estudar, e com isso, chegam com fome e cansados.

*Ipê: Eles chegam, tem, tem uma turma que chega no domingo, que são o pessoal da Guarani, é, da Guarani e da Barra Mansa. Eles chegam domingo. E o pessoal da Fazendinha, que é o mais longe, que pega a Tupã, eles chegam na segunda feira às sete horas da manhã, que sai de lá quatro horas. Duas horas, aliás, quatro horas não. Duas horas da madrugada e chegam aqui seis e meia, sete horas, tão chegando aqui. Aí eles tomam café da manhã aqui, seu Eugênio já fica aguardando eles, que já sabe, né. Eles chegam, já sai o café da manhã, aí depois que eles come o café da manhã, daí que eles vão pra sala. Ou se chega muito cansadinho, a gente deixa eles dormir até nove horas, né, pra eles dá uma descansadinha, daí depois da, do recreio, aí no intervalo eles vão pra sala. Que às vezes chega muito cansadinho, com sono, reclamando, a gente fica morrendo de dó. Só que a gente sabe que é longe. É bem longe. A Fazendinha é bem longe;
- E como que eles vão pra casa?*

Ipê: [...] eles vão de caminhonete, vão, já vieram já puxado da Santa Maria, já vieram de trator, demoraram acho que cinco horas pra chegá aqui.

Em um outro trecho da entrevista com professor da Vale do Rio Negro:

- Que horas que essas crianças precisam acordar na casa deles prá chega aqui na escola, vocês sabem?

João: “Olha, tem criança que acorda quatro horas, depende do tempo também, né, por exemplo, quem tá na Estrela, hoje tão vindo passando pelo rio, por dentro do rio, porque o rio tá seco, tá bem raso. Mas quando é época de enchente, não tem como passá no rio, daí tem que ir lá na ponte, daí vai demorá mais. Umas quatro horas eles tão acordando em casa, se arrumando e vindo.”

- E chega aqui que horas?

João: Sete e meia.

Para irem à escola, na Taboco e Santana, que possuem linha escolar, a maioria dos alunos precisam acordar às três da manhã, porque o ônibus passa às quatro horas, e chega na escola em torno das sete, sete e meia da manhã. São três horas dentro de um ônibus para ir e mais três horas para voltar. São seis horas dentro de um ônibus por dia, mais a jornada pedagógica de sala de aula. Os alunos chegam à escola com fome, cansados e o café da manhã é muito esperado e necessário.

Mas o que encontram para matar a fome matinal em algumas das escolas é um café da manhã fraco, segundo as mães dos alunos durante entrevista gravada.

Guavira: Eu acho só o café da manhã fraquinho, né, só uma bolacha com um chazinho... eu acho que é fraco.

Os alunos que foram entrevistados também esboçaram o que acham do café da manhã servido pela escola:

Maik: O bolo é só um pedacinho assim, piquitinho. Só uma vez ainda.

Janotti e Rosa (1993) assinalam que ao contar suas experiências e emitir suas opiniões, ao conferir sentido aos gestos, o ator se torna sujeito de seus próprios atos, percebendo seu papel singular na totalidade em que está inserido.

2.5 Animais, seus riscos e seu convívio com merendeiras no âmbito escolar

Além de moscas, bichinho de luz e besouros, outros animais também circulam pelas cozinhas, trazendo riscos e desafios, como cobras e escorpiões. Nas quatro escolas, todas as merendeiras tiveram relatos de aparecimento de cobra dentro da cozinha:

Helicônia: Era uma cobra acho que era cipó desse tamanho assim. Mas num deixa de ser cobra, né! Agora ali tinha uma jararaca esses dias. Uma subiu na minha perna um dia! Quando eu olhei menina, ela tava bem aqui. Eu senti aquilo que fez bem assim Ahn! Ela fez assim de novo, que eu olhei aqui ela aqui enrolada no meu pé! E tinha subido na minha perna, eu tava bem aqui e eu num tinha visto.

Em trecho da entrevista com professores, relataram também a presença de cobra em outros locais como banheiros e pátio da escola durante o horário de trabalho, e onça rondando a escola.

Elenice: Cê abre os banheiros de fora, né, que eles usam durante o dia, cê abre o banheiro e tá lá, enrolada.

João: Lobinho também tem muito.

Elenice: Perereca também, tem muita hahahahaha.

João: Na cozinha teve muita cobra também. Na cozinha. Ali, daquele jeito ali, que você viu. Limpinha, bonitinha, mas aparece.

- Onça já apareceu por aqui?

João: Aqui dentro não.

Elenice: Aqui dentro não, mas assim.

João: Mas a pegada dela aqui, onde vocês entraram ali a gente já viu;

Elenice: Ali, ali, tudo.

João: As pegadas.

Em uma das escolas a merendeira relata que a onça ronda a escola no fim do dia e durante a noite, porque tem uma mata fechada perto da escola. Também aparece lobinho, anta, porco e outros animais.

Flor de maracujá: Onça eu nunca vi aqui, graças a Deus. Mas diz que tem a onça aí, o pessoal fala que tem, mas eu nunca vi. Diz que vem no chiqueiro do porco ali comer bicho.

- O chiqueiro é perto daqui?

Flor de maracujá: É perto do mangueiro ali. E o carneiro.

- É perto daqui?

Flor de maracujá: Uns 50 metro eu acho. Dá 50 metro daqui lá no chiqueiro do porco? Chiqueiro de carneiro dá 50 metros, né? Não entendo muito, mas eu acho que eu tô por dentro hehehe.

Figura 33 - Cobra nos equipamentos da cozinha



Fonte: Arquivo merendeira.

O risco de picada de cobra dentro da cozinha é muito grande, porque na correia das funções de trabalho, fica quase que imperceptível, e como a maioria das cobras do Pantanal são venenosas, uma picada pode ser fatal, devido à distância da cidade para o devido socorro. E, imagina, no meio do trabalho, ser picada por uma cobra, que está no meio das panelas?

Figura 34 - Cobra saindo do processador para o fogão



Fonte: Arquivo merendeira.

Figura 35 - Cobra no pátio da escola



Fonte: Arquivo merendeira.

Figura 36 - Escorpião na pia da cozinha



Fonte: Arquivo merendeira.

Ou, no horário do recreio dos alunos, aparecer uma sucuri no pátio da escola entre os alunos? Ou, se deparar com escorpião na pia da cozinha? No Pantanal é assim.

Uma merendeira relata que tem muito porco ao redor da escola, mas são mansos. Na escola em que trabalha tinha uma porca que deu cria, e um dos filhotes cresceu e ficou tão manso que todo dia chegava na porta da cozinha, batia o casco no chão, pedindo comida. Ficou seu xodó, mas infelizmente os funcionários da fazenda comeram ele no Natal de 2023. E tem uma gata que é da fazenda também. E acha bom ter gato, porque segundo ela, a gata avisa e caça bichos e cobra, principalmente.

Porcos e outros animais também aparecem em uma outra escola, de acordo com entrevista de outra merendeira:

Helicônia: Nunca ouvimos esturro aqui. Disque tem na água. Ali diz que tem duas parda que passa no portão, um dia falô pra mim . Que tinha passado um casal de parda. Mas nunca vimos. Aqui é muito cervo, ah, jacaré, capivara, seriema, que ficam cantando, de manhã, que tão faceira, cantando. E os porco vem aqui, a gente fica conversando com eles. Aí eles briga aí, daí a gente vai dá casca de verdura, né, e a gente guarda pra eles. Fica muito seco, coitados, eles chega magro, morto de fome. - Coitados!

Helicônia: Aham. Aí a gente dá comida pra eles. Assim, resto de fruta, né. Aí estragada, a gente dá as estragada pra eles.

CAPÍTULO 3

ALIMENTAÇÃO, POLÍTICAS E MEMÓRIAS NAS COZINHAS E REFEITÓRIOS DAS ESCOLAS PANTANEIRAS

3.1 Estrutura física das cozinhas das escolas

Durante as visitas constatei que todas as escolas possuem cozinha para preparo e armazenamento dos mantimentos, mas com realidades bem distintas, sendo que possuem necessidades estruturais e aquisição de materiais e utensílios, e outras em perfeito estado que contemple o preparo das refeições, o que pode ser confirmado pelas respostas do questionário aplicado às merendeiras, se a cozinha possui boas condições para o preparo dos alimentos. Como resposta, 33,33% responderam que não e 66,66 % responderam que sim.

Em relação ao local para o armazenamento dos produtos alimentícios, 50 % das merendeiras disseram que não, que a cozinha da escola não possui local adequado para armazenar os mantimentos, e 50 % responderam que sim.

3.1.1 Escola Municipal Pantaneira Taboco

Figura 37 - Escola Taboco - Da esquerda para a direita: pavilhão das salas de aula, pavilhão do alojamento e pavilhão da cozinha e refeitório



Fonte: Arquivo pessoal.

Na escola Taboco a cozinha é pequena para a quantidade de comida a ser preparada e servida de acordo com o número de alunos. Como as janelas e porta não possuem tela, facilita a entrada de muita mosca na cozinha. Possui teto de PVC, azulejo nas paredes e piso de cerâmica.

O espaço físico é muito apertado, muito pequeno. Já faz muito calor por natureza, porque é Pantanal, e ainda mais com o fogo do calor do fogão, chegando a ser quase insuportável ficar muito tempo dentro da cozinha. Passei bastante tempo dentro desta cozinha acompanhando o preparo da alimentação junto às merendeiras, e pude sentir a dificuldade e desgaste físico devido ao calor excessivo. Muito suor pelo rosto, cabeça e corpo.

Figura 38 - Cozinha Escola Taboco



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 39 - Pia para lado de fora Escola Taboco



Fonte: Arquivo pessoal.

Como a pia de dentro da cozinha é muito pequena, foi colocada uma pia para o lado de fora, para auxiliar na lavagem das panelas, pratos e copos usados.

O fogão é de 6 bocas industrial, mas com porte pequeno. Só cabe 4 panelas grandes de uma vez, e apertadas. Não é um fogão grande, com bocas grandes, e espaço entre as bocas. Precisam ficar mudando as panelas de boca e de lugar. O que já foi cozido e está pronto, sai do fogão para dar lugar a uma outra panela. E nisso, sempre queimam braço, mão, barriga...

Bromélia: Num tem espaço, tanto pra armazenamento de alimento, como pra gente trabalhá, que é uma cozinha pequena, ééé, daí fica difícil, né, até pra gente trabalhá dentro, é muito quente, porque é muito pequena, daí a gente fica trompando no fogão.

Devido a quantidade de moscas atraídas pelo cheiro da comida e pelo calor, a merendeira precisa abanar as panelas com um pano para espantá-las enquanto com o outro braço mexe a panela, evitando assim, que as moscas caiam dentro do que está cozinhando.

Como na cozinha não possui espaço para armazenar todos os mantimentos, alguns ficam guardados em uma sala de aula que foi dividida ao meio. Metade da sala é sala de aula e a outra metade é despensa da cozinha. Elas precisam ir e voltar várias vezes nessa sala/despensa para pegar o que precisam. Essa sala fica em um pavilhão de salas de aula, aproximadamente a cinquenta, oitenta metros de distância da cozinha. O acesso até esse pavilhão não é coberto, então, em dias de chuva, se molham. Essa despensa é separada da sala de aula por uma divisória. No espaço destinado para a cozinha tem dois freezers usando um para alimentos congelados e um para alimentos refrigerados e dois armários de aço para armazenar os alimentos. Mas também é lugar para guardar os materiais de educação física e outros materiais da escola.

O município investiu bastante na estrutura física da escola Taboco nesses últimos anos. Reformou e ampliou salas de aula, construiu dormitórios para os alunos alojados, banheiros, cozinha e refeitório. Porém, quem fez o projeto, a arquiteta e o setor de planejamento da prefeitura, com certeza não têm noção da realidade de uma cozinha para uma escola com tantos alunos. Por isso, a construção da cozinha e refeitório ficaram a desejar.

3.1.2 Escola Municipal Pantaneira Santana

Figura 40 - Escola Santana – Da esquerda para a direita: pavilhão da cozinha e refeitório, pavilhões das salas de aula



Fonte: Arquivo pessoal.

A cozinha da escola Santana é de alvenaria, teto de forro, azulejo nas paredes e piso de granilite. Também não possui tela nas portas e janelas, o que facilita entrada de bichinhos de

luz e besouro à noite, no preparo do jantar dos professores que ficam alojados. Na manhã seguinte, a merendeira precisa limpar do chão os bichinhos mortos para começar a trabalhar.

Possui duas cozinhas uma ao lado da outra com acesso entre as duas. Uma para o preparo das refeições quentes e outra para o preparo das saladas e lavagem dos utensílios. Os alimentos são armazenados em algumas prateleiras ou em cima de fogão inutilizado, mas falta mais armários para melhor acondicionamento.

Conta também com uma geladeira velha e dois freezers desgastados pelo tempo, sendo utilizados um para congelados e um para refrigerados.

Figura 41 - Cozinha Escola Santana



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 42 - Cozinha de apoio Escola Santana



Fonte: Arquivo pessoal.

3.1.3 Escola Municipal Pantaneira Escolinha da Alegria

Figura 43 - Escolinha da Alegria – Da esquerda para a direita: pavilhão das salas de aula, pavilhão da cozinha, refeitório e alojamentos, pavilhão de alojamentos



Fonte: Arquivo pessoal.

A cozinha da Escolinha da Alegria, embora seja a escola mais longe, possui uma excelente estrutura física, assim como o restante da estrutura predial da escola. Teto de PVC, piso de cerâmica, azulejo na parede na parte da pia e fogão. Possui tela nas portas e janelas.

Ampla, espaçosa, arejada, comporta todos os utensílios e equipamentos, e conta com uma bela despensa de alvenaria para acondicionar mantimentos. Tudo muito limpo e organizado. Também possui micro-ondas, forno elétrico, batedeira, liquidificador industrial e todos os utensílios e equipamentos necessários para a preparação das refeições. Fogão industrial de quatro bocas, exaustor, duas geladeiras e um freezer. Todos novos e em perfeito estado de conservação.

Figura 44 - Cozinha Escola Escolinha da Alegria



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 45 - Despensa da Escola Escolinha da Alegria



Fonte: Arquivo pessoal.

3.1.4 Escola Municipal Pantaneira Vale do Rio Negro

Figura 46 - Escola Vale do Rio Negro – Da esquerda para a direita: pavilhão da escola, pavilhão da cozinha e refeitório



Fonte: Arquivo pessoal.

A escola Vale do Rio Negro pode observar que é uma escola diferenciada em relação às outras escolas pantaneiras, e posso dizer que é a mais pantaneira de todas. Raiz.

Figura 47 - Cozinha da Escola Vale do Rio Negro



Fonte: Arquivo pessoal.

Sua cozinha rústica pantaneira possui piso de cimento queimado, paredes pintadas, teto de PVC e a única escola que conta com fogão a lenha.

Armários para armazenamento de utensílios domésticos, mesas, despensas, tudo de madeira rústica, em excelente acabamento e design. Geladeiras e freezers, em excelente estado de conservação.

Possui tela nas janelas e portas, e muito bem planejados e construídos, favorecendo a corrente e circulação de ar tornando o ambiente mais arejado e iluminado, o que faz toda diferença onde faz tanto calor como o Pantanal. Conta também com ventiladores de teto para amenizar os dias mais quentes.

Figura 48 - Fogão a lenha da Escola Vale do Rio Negro



Fonte: Arquivo pessoal.

Embora também tenha fogão industrial de 4 bocas, as refeições são todas preparadas no fogão à lenha, por trazer mais sabor característico da alimentação pantaneira.

3.2 Refeitório das escolas pantaneiras

Todas as escolas possuem refeitório e pratos e talheres que atendam todos os alunos, mas duas delas – Taboco e Santana - não comportam todos os alunos de uma só vez, por serem refeitórios pequenos para a quantidade de alunos matriculados. Com isso, as refeições são liberadas por sala de aula. Primeiro os menores, e depois os maiores.

Figura 49 - Refeitório Taboco



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 50 - Refeitório Vale do Rio Negro



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 51 - Refeitório Santana



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 52 - Refeitório Escolinha da Alegria



Fonte: Arquivo pessoal.

3.3 Cardápios escolares e gêneros alimentícios destinados às escolas pantaneiras

Torna-se necessário desvendar se a alimentação escolar é uma forma de subalternização, se são suprimidas e silenciadas as diferentes formas de saberes, memórias, línguas e histórias locais, pela colonialidade do poder responsável pela gestão do programa municipal.

É preciso refletir sobre os processos da alimentação nas escolas pantaneiras e se suas preparações são oriundas da cultura daquele território. Estas precisam estar inclusas no cardápio da alimentação escolar, conforme legislação pública. Importante investigar se são contemplados e executados na prática, ou deixados de lado e levado em consideração somente o conhecimento de uma hegemonia da cidade, de um poder colonial.

Cardoso (2006) retrata que a realidade brasileira é amplamente marcada pela cultura senhorial, poder oligárquico, racismo, exclusão social, monopólio econômico-financeiro, monopólio dos capitais simbólicos pelas elites e setores médio-urbanos. Entende-se que esses

fenômenos ajudam a reproduzir os mecanismos de poder que mantêm a velha estrutura de classe excludente.

Uma situação é falar e analisar a alimentação escolar das escolas pantaneiras do lado de fora, de cima, pelo lugar hegemônico. Outra coisa, é falar sobre essa alimentação pelo lado de dentro, de baixo, no meio, e pelo meio onde ocorre essa alimentação escolar, na margem. É preciso apresentar as visões e ciências muitas vezes desconhecidas por quem não compartilha a mesma vivência.

As nutricionistas da secretaria municipal de educação elaboram o cardápio com os alimentos que irão compor a alimentação escolar oferecida aos alunos. Os gêneros alimentícios são adquiridos de forma centralizada através de licitação por pregão eletrônico e chamada pública da agricultura familiar, e ficam responsáveis pela compra, recebimento e distribuição dos alimentos. Como é pregão eletrônico, empresas de fora da cidade podem participar e ganhar a concorrência, ficando responsáveis pela entrega dos alimentos aqui na cidade, direto na secretaria de educação, que armazena e distribui todos os gêneros alimentícios destinados à zona rural, aldeias e distritos.

A distribuição dos alimentos para as escolas pantaneiras ocorre mensalmente, ou a cada quinze, vinte dias, de acordo com a necessidade e conforme vai acabando os produtos nas escolas. Depende também do transporte, pois a secretaria conta somente com um caminhão e duas caminhonetes, como já descrito anteriormente. Uma frota muito reduzida para a quantidade de escolas atendidas.

Em 2024 tiveram como vencedoras do pregão eletrônico duas empresas da cidade de Aquidauana e oito empresas de fora, que ganharam os alimentos abaixo:

Quadro 3: Lista de gêneros alimentícios licitados no pregão eletrônico

Frutas	Legumes, Verduras e Hortaliças	Carnes	Leites e Derivados	Não Perecíveis
Abacaxi	Abóbora	Charque	Iogurte	Açúcar
Banana	Abobrinha	Carne em cubos	Leite UHT	Amido de milho
Laranja	Batata doce	Carne moída	Leite em pó	Arroz agulhinha
Maçã	Batata inglesa	Filé de peito de frango	Leite zero lactose	Arroz integral
Mamão	Beterraba	Fígado	Manteiga	Biscoito água e sal
Melancia	Brócolis	Filé de tilápia	Nata	Biscoito rosquinha

Melão	Cebola	Ovo de galinha		Biscoito maisena
Pera	Cenoura			Chá mate
Polpa de abacaxi	Mandioca			Chocolate em pó 50 % cacau
Polpa de acerola	Repolho			Colorau
Polpa de morango	Tomate			Ervilha em conserva
Polpa de tomate	Alface crespa			Farinha de aveia
Polpa de uva	Alho			Farinha de mandioca
Tangerina	Couve			Farinha de trigo
Uva				Feijão carioca
				Fermento biológico
				Fermento em pó
				Fórmula infantil 0-6 meses
				Fórmula infantil 6-12 meses
				Fubá
				Macarrão espaguete
				Macarrão parafuso
				Milho para pipoca
				Milho verde conserva
				Óleo de soja
				Pão de forma
				Pão francês
				Pão hot dog
				Polvilho azedo
				Polvilho doce
				Sal
				Vinagre

Já a chamada pública da agricultura familiar contou com trinta produtores e uma cooperativa em 2024.

Quadro 4: Lista de gêneros alimentícios da agricultura familiar

Frutas	Legumes, Verduras e Hortaliças	Carnes	Leites e Derivados	Não Perecíveis
Abacate	Abóbora	Filé de pintado	Iogurte	Colorau
Abacaxi	Abobrinha	Ovo de galinha	Leite pasteurizado	Farinha de mandioca
Banana	Batata doce		Manteiga	Feijão carioca
Caju	Batata inglesa		Queijo fresco	Feijão verde
Goiaba	Beterraba		Queijo curado	Orégano
Laranja	Beringela			Pão caseiro
Limão	Cebola			Pão enriquecido com legumes
Maçã	Cenoura			
Mamão	Mandioca			
Manga	Maxixe			
Maracujá	Milho espiga			
Melancia	Quiabo			
Melão polpa de fruta	Repolho			
Tangerina	Tomate cereja			
Uva	Tomate salada			
	Alface lisa			
	Alface americana			
	Alho			
	Coentro			
	Couve			
	Cheiro verde			
	Rúcula			

Esses gêneros alimentícios são para atender a alimentação escolar de toda a rede de ensino municipal, porém, nem todos esses produtos são encaminhados para as escolas

pantaneiras. As merendeiras relatam que os tipos de carne que a secretaria envia é somente carne moída e filé de frango. Charque e filé de tilápia às vezes, muito raramente. Algumas verduras e legumes são encaminhados, mas nem todas da licitação. Mandioca raramente. E sempre acabam antes de reenviar mais e hortaliças não chegam devido ao calor e ao transporte inadequado. Chegam murchos e queimados.

Material de limpeza e comida era para ser entregue uma vez ao mês, mas não acontece assim. Sempre acaba alguma coisa antes. Vai chegando aos poucos, “picado”, às vezes de quinze a vinte dias, e quando acaba, fica uns dias sem. Quando chega ovo, não chega trigo, daí não dá para fazer o bolo. Chega o chocolate, mas não chega o leite em pó. E assim vai... Sempre falta alguma coisa, segundo as merendeiras:

Aguapé: Achocolatado falta.

Bromélia: Falta. Éh, leite, sempre, é, num vem direto.

Aguapé: Agora mesmo é, num tá tendo leite nem o chá, né. Já foram, já fiz o pedido já, já tá com um mês já que.

Bromélia: Já tem um mês já que foi pedido.

Aguapé: Aí veio um pouquinho de leite. Mas aí agora acabou tudo, né.

No dia da visita em uma das escolas, não tinha o que servir no café da manhã para acompanhar o bolo, então, a merendeira serviu chá de erva cidreira que buscou da casa dela. Senão, iriam servir somente bolo. Quando acaba um açúcar, um sal, também a merendeira busca de sua casa, para a escola não ficar sem a merenda, por dó e preocupação com os alunos. É preciso ter os gêneros alimentícios nas escolas para que as merendeiras consigam fazer as refeições para os alunos. Não existe mercado perto, ao redor, a cidade fica a quilômetros de distância, e não consegue socorrer rapidamente a falta de algum produto.

Vitória régia: [...] porque a gente que mora num lugar desse aqui, aí cê fica esperando, aí vem alimentação cortada, né, faltando, aí é ruim [...] Que pra cozinheira, tem que tê, e eu gosto de fazê, eu gosto de inventá, de inventá as coisa pra eles tê.

Em duas escolas não havia o cardápio, e em duas havia, mas não era destinado às escolas pantaneiras, e portanto, não era seguido. Era destinado à pré-escola da “zona urbana”, período parcial, para o mês de setembro. E ali é zona rural, período integral, alunos do fundamental, e estávamos no mês de novembro.

E ao perguntar se existia cardápio na escola, responderam:

Aguapé: Na verdade nem tem o cardápio, né!
Bromélia: Eu, éé, acho que esse cardápio que eles trouxeram é baseado nas escolas da cidade, né, [...]
- Vocês conseguem servir esse cardápio que está aqui?
Aguapé: Não.
Bromélia: Não.
- Por que não?
Aguapé: Porque não tem né, assim, que nem de manhã, é, já teve uma, trouxeram uma vez o cardápio mas num funcionou, porque? De manhã fala pão francês. Todos os dias. E não tem pão francês. Daí como que vai servir o cardápio, né? Aí de frutas eles coloca banana, mamão, todas essas frutas, mas essas daí não vem aqui. Banana, mamão”
Aguapé: Éh!
Bromélia: Só no papel. E também daí no cardápio tá todos os dias salada, um tipo de salada, alguma coisa, mas num, num tem! Todos os dias.

Castro, *et al* (2014), apontam que 59% dos municípios da Bahia, suas escolas públicas não diferenciavam os cardápios entre escolas urbanas e rurais, e que 62% dos cardápios da região Norte do país e 14% da região Sul não contemplavam sequer uma preparação regional semanal, a respeito da proposta de regionalização contida no PNAE.

É preciso encontrar alternativas que se adaptem às realidades de cada local para que se legitime a inclusão de alimentos regionais no PNAE, e observamos que os esforços oriundos dos que formulam as legislações e políticas públicas não são incentivos suficientes para a efetiva introdução de alimentos e preparações regionais na alimentação escolar.

Um material que muito contribui para a educação alimentar e nutricional e que pode ser utilizado por distintos setores e atores, sobretudo aqueles vinculados ao PNAE, para composição dos cardápios, é a cartilha do Ministério da Saúde, intitulada “Alimentos Regionais Brasileiros”, que busca resgatar e despertar o interesse da população para a vasta quantidade de alimentos regionais presentes nas regiões brasileiras e que são típicos da nossa fauna e flora.

Pude ter acesso aos cardápios calculados para as escolas pantaneiras através da secretaria de educação. É elaborado um cardápio por semana, para atender um mês. Porém, é o mesmo cardápio para todos os meses do ano, não tendo diversidade de alimentos e com raras preparações tipicamente pantaneiras. Pude encontrar somente o carreteiro com mandioca cozida; macarrão espaguete com charque que pode se assemelhar ao macarrão tropeiro e ensopado de charque com mandioca que pode se assemelhar à carne com mandioca. No período de um mês, comida regional pantaneira somente três dias. Teoricamente, porque na prática de acordo com os relatos dos funcionários e alunos, o charque raramente é enviado e nem cardápio tem nas escolas. O que se observa é muita carne moída e frango desfiado. Não tem carne em cubos no cardápio, nem fígado nem filé de pintado, embora estes sejam licitados, também não são enviados nem contemplados no cardápio.

Figura 53 - Cardápio para a 1ª semana de novembro/2024

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AQUIDAUANA – MS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO: ESCOLA PANTANEIRA MODALIDADE DE ENSINO: Fundamental I e II ZONA: Rural FAIXA ETÁRIA: (6 a 10 anos – 11 a 15 anos) PERÍODO: Integral					
NOVEMBRO – 2024					
	2ª FEIRA – 04/11	3ª FEIRA – 05/11	4ª FEIRA – 06/11	5ª FEIRA – 07/11	6ª FEIRA – 08/11
Café da manhã 7:00	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga
Lanche da manhã 9:00	Laranja	Maçã	Melão	Abacaxi	Pocã
Almoço 11:00	Arroz branco Feijão cozido Carne moída com milho e ervilha, Batata doce cozida em pedaços	Macarrão parafuso com frango desfiado no molho de tomate Feijão cozido Beterraba cozida e picada	Arroz branco Feijão cozido Carne moída cozida com legumes cozidos (batata, cenoura e abobrinha)	Macarrão espaguete com carne moída ao molho de tomate Feijão cozido Abóbora cabotiã em pedaços	Arroz branco Feijão cozido Frango desfiado cozido com legumes (repolho ralado, cenoura ralada, beterraba ralada)
Lanche da tarde 15:00	Chá mate biscoito maisena	Chá mate Bolo de milho	Chá mate biscoito rosquinha	Chá mate Bolo de fubá cremoso	Chá mate biscoito salgado
Jantar 18:00	Arroz branco Feijão cozido Carne moída com milho e ervilha, Batata doce cozida em pedaços	Macarrão parafuso com frango desfiado no molho de tomate Feijão cozido Beterraba cozida e picada	Arroz branco Feijão cozido Carne moída cozida com legumes cozidos (batata, cenoura e abobrinha)	Macarrão espaguete com carne moída ao molho de tomate Feijão cozido Abóbora cabotiã em pedaços	Arroz branco Feijão cozido Frango desfiado cozido com legumes (repolho ralado, cenoura ralada, beterraba ralada)
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	366,0		54 g 59 %	22 g 24 %	7 g 17 %
Lorena Fernandes Castilho, CRN3 42965, Quadro Técnico <i>Lorena F. Castilho</i>					
*OBS: Os cardápios podem sofrer alterações, sem aviso prévio, devido a entrega de matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos alunos. PORTANTO: caso não tenha (a fruta/verdura/legume) descrito no cardápio, utilizar a fruta ou a verdura/legume disponível na escola. Não deixar estragar nenhuma fruta, verdura ou legumes por falta de oferta no cardápio.					

Fonte: SEMED, 2024.

Figura 54 - Cardápio para a 2ª semana de novembro/2024

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AQUIDAUANA – MS PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO: ESCOLA PANTANEIRA MODALIDADE DE ENSINO: Fundamental I e II ZONA: Rural FAIXA ETÁRIA: (6 a 10 anos – 11 a 15 anos) PERÍODO: Integral					
NOVEMBRO – 2024					
	2ª FEIRA – 11/11	3ª FEIRA – 12/11	4ª FEIRA – 13/11	5ª FEIRA – 14/11	6ª FEIRA – 15/11
Café da manhã 7:00	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga
Lanche da manhã 9:00	Laranja	Maçã	Melão	Abacaxi	Pocã
Almoço 11:00	Arroz branco Feijão cozido Polenta cremosa com carne moída Salada de cenoura cozida em pedaços	Macarrão parafuso com frango desfiado ao molho de tomate Feijão cozido Repolho ralado com tomate	Arroz branco Feijão cozido Tilápia ao forno (assada com rodelas de cebola, tomate, cenoura, batata e molho de tomate)	Macarrão espaguete com carne moída ao molho de tomate Feijão cozido Salada de beterraba cozida em pedaços	Arroz colorido (cozido com frango desfiado, cenoura ralada, repolho ralado, tomate picado, milho e ervilha) Feijão cozido
Lanche da tarde 15:00	Chá mate com biscoito maisena	Chá mate com biscoito de polvilho assado	Chá mate com biscoito rosquinha	Chá mate com sequilhos de polvilho doce	Chá mate com biscoito água e sal
Jantar 18:00	Arroz branco Feijão cozido Polenta cremosa com carne moída Salada de cenoura cozida em pedaços	Macarrão parafuso com frango desfiado ao molho de tomate Feijão cozido Repolho ralado com tomate	Arroz branco Feijão cozido Tilápia ao forno (assada com rodelas de cebola, tomate, cenoura, batata e molho de tomate)	Macarrão espaguete com carne moída ao molho de tomate Feijão cozido Salada de beterraba cozida em pedaços	Arroz colorido (cozido com frango desfiado, cenoura ralada, repolho ralado, tomate picado, milho e ervilha) Feijão cozido
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	366,0		54 g 59 %	22 g 24 %	7 g 17 %
Lorena Fernandes Castilho, CRN3 42965, Quadro Técnico <i>Lorena F. Castilho</i>					
*OBS: Os cardápios podem sofrer alterações, sem aviso prévio, devido a entrega de matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos alunos. PORTANTO: caso não tenha (a fruta/verdura/legume) descrito no cardápio, utilizar a fruta ou a verdura/legume disponível na escola. Não deixar estragar nenhuma fruta, verdura ou legumes por falta de oferta no cardápio.					

Fonte: SEMED, 2024.

Figura 55- Cardápio para a 3ª semana de novembro/2024

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AQUIDAUANA – MS						
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE						
CARDÁPIO: ESCOLA PANTANEIRA MODALIDADE DE ENSINO: Fundamental I e II						
ZONA: Rural FAIXA ETÁRIA: (6 a 10 anos – 11 a 15 anos) PERÍODO: Integral						
NOVEMBRO – 2024						
	2ª FEIRA – 18/11	3ª FEIRA – 19/11	4ª FEIRA – 20/11	5ª FEIRA – 21/11	6ª FEIRA – 22/11	
Café da manhã 7:00	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	
Lanche da manhã 9:00	Laranja	Maçã	Melão	Abacaxi	Pocã	
Almoço 11:00	Arroz branco Feijão cozido Polenta cremosa de frango desfiado com molho de tomate Salada de beterraba ralada	Macarrão espaguete com molho de tomate Feijão cozido Salada de cenoura ralada	Arroz branco Feijão cozido Ensopado de charque com mandioca cozida em pedaços (charque picado, mandioca em cubos, tomate picado, cebola, colorau)	Macarrão parafuso com frango desfiado ao molho de tomate Feijão cozido Vinagrete (tomate bem picado com cebola bem ralada e repolho ralado fino)	Arroz branco Feijão cozido Carne moída com abóbora cabotiã cozida em pedaços	
Lanche da tarde 15:00	Chá mate Rosquinha de polvilho doce	Chá mate Bolo de aveia	Chá mate Biscoito salgado	Chá mate Bolo de chocolate cacau	Chá mate Pipoca	
Jantar 18:00	Arroz branco Feijão cozido Polenta cremosa de frango desfiado com molho de tomate Salada de beterraba ralada	Macarrão espaguete com molho de tomate Feijão cozido Salada de cenoura ralada	Arroz branco Feijão cozido Ensopado de charque com mandioca cozida em pedaços (charque picado, mandioca em cubos, tomate picado, cebola, colorau)	Macarrão parafuso com frango desfiado ao molho de tomate Feijão cozido Vinagrete (tomate bem picado com cebola bem ralada e repolho ralado fino)	Arroz branco Feijão cozido Carne moída com abóbora cabotiã cozida em pedaços	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	366,0		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
			54 g 59 %	22 g 24 %	7 g 17 %	

Lorena Fernandes Castilho, CRN3 42965, Quadro Técnico *Lorena F. Castilho*

*OBS: Os cardápios podem sofrer alterações, sem aviso prévio, devido a entrega de matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos alunos. PORTANTO: caso não tenha (a fruta/verdura/legume) descrito no cardápio, utilizar a fruta ou a verdura/legume disponível na escola. Não deixar estragar nenhuma fruta, verdura ou legumes por falta de oferta no cardápio.

Fonte: SEMED,2024.

Figura 56 - Cardápio para a 4ª semana de novembro/2024

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AQUIDAUANA – MS						
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE						
CARDÁPIO: ESCOLA PANTANEIRA MODALIDADE DE ENSINO: Fundamental I e II						
ZONA: Rural FAIXA ETÁRIA: (6 a 10 anos – 11 a 15 anos) PERÍODO: Integral						
NOVEMBRO – 2024						
	2ª FEIRA – 25/11	3ª FEIRA – 26/11	4ª FEIRA – 27/11	5ª FEIRA – 28/11	6ª FEIRA – 29/11	
Café da manhã 7:00	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	Leite de vaca integral com cacau 50% Pão caseiro com manteiga	
Lanche da manhã 9:00	Laranja	Maçã	Melão	Abacaxi	Pocã	
Almoço 11:00	Arroz branco Feijão cozido Frango desfiado com molho de tomate, milho e ervilha Salada de beterraba cozida	Macarrão espaguete com molho de tomate Feijão cozido Abóbora cabotiã cozida em pedaços	Arroz carreteiro Feijão cozido Mandioca cozida em pedaços Salada de tomate picado e repolho ralado	Macarrão parafuso com frango desfiado ao molho de tomate Feijão cozido Vinagrete (tomate bem picado com cebola bem ralada e repolho ralado fino)	Arroz branco Feijão cozido Carne moída com cenoura cozida, milho e ervilha	
Lanche da tarde 15:00	Chá mate com biscoito maisena	Chá mate Torta de frango	Chá mate com biscoito rosquinha	Chá mate com biscoito de polvilho doce	Chá mate Biscoito salgado	
Jantar 18:00	Arroz branco Feijão cozido Frango desfiado com molho de tomate, milho e ervilha Salada de beterraba cozida	Macarrão espaguete com molho de tomate Feijão cozido Abóbora cabotiã cozida em pedaços	Arroz carreteiro Feijão cozido Mandioca cozida em pedaços Salada de tomate picado e repolho ralado	Macarrão parafuso com frango desfiado ao molho de tomate Feijão cozido Vinagrete (tomate bem picado com cebola bem ralada e repolho ralado fino)	Arroz branco Feijão cozido Carne moída com cenoura cozida, milho e ervilha	
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	
	366,0		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
			54 g 59 %	22 g 24 %	7 g 17 %	

Lorena Fernandes Castilho, CRN3 42965, Quadro Técnico *Lorena F. Castilho*

*OBS: Os cardápios podem sofrer alterações, sem aviso prévio, devido a entrega de matéria-prima pelos fornecedores, sazonalidade e aceitação dos alunos. PORTANTO: caso não tenha (a fruta/verdura/legume) descrito no cardápio, utilizar a fruta ou a verdura/legume disponível na escola. Não deixar estragar nenhuma fruta, verdura ou legumes por falta de oferta no cardápio.

Fonte: SEMED, 2024.

Os cardápios elaborados são apresentados para o Conselho de Alimentação Escolar Municipal (CAE) para apreciação e aprovação. Todos foram apresentados e aprovados pelo conselho. E uma das diretrizes e atribuições, além do acompanhamento do cardápio, são realizações de visitas às escolas para análise e pareceres técnicos para aprovação. No questionário 50 % das merendeiras responderam que receberam visita do CAE na escola em 2024, e 50 % responderam que o conselho nunca foi até a escola.

Em entrevista a um conselheiro este relata a dificuldade em realizar as visitas devido à distância e falta de transporte para as devidas visitas. Na zona urbana é mais fácil o acompanhamento e supervisão. Nas pantaneiras é mais difícil.

Ao analisar os cardápios destinados ao ensino fundamental de escolas da zona urbana, pode ser observado a elaboração de preparações com carne em cubos, tiras de carne, isca de frango, frango grelhado, filé de tilápia, além de carne moída e frango desfiado. Os cardápios são diferentes para cada semana e a cada mês. Portanto, há uma diferenciação dos cardápios das escolas urbanas e das pantaneiras.

E como já levantado, os pantaneiros não gostam de carne moída nem de frango desfiado. Perguntado aos alunos da Taboco e Santana se eles acham que a comida que é oferecida na escola faz parte da cultura pantaneira, todos concordaram que não, e disseram o porquê:

- Vocês acham que a comida que é oferecida aqui na escola faz parte da cultura pantaneira de vocês?

Maraísa: Não.

Jackson: Não.

Maike: Não.

Maiara: Tsc tsc tsc.

- Por que não?

Jackson: Onde nós já se viu a gente comer frango desfiado, cara!

Maike: Fazer um carreteiro de carne moída!

Jackson: Macarrão com carne moída! Tem que ser carne!

Maike: Um frango desfiado?

Jackson: Frango desfiado, cara? Aquele outro lá que eles também faz, o arroz junto com o frango, aonde...só aqui mesmo que eu como aquele lá. Tem que ser carne frita mesmo.

Maiara: Frita.

- Carne em pedaço?

Jackson: É, em pedaço mesmo.

Jackson: É, ou mantia uma carne, né? Fazer um charque e fritá ela.

Maicon: Ai sim.

A mesma pergunta foi feita para as mães dos alunos, se elas acham que a comida oferecida aos seus filhos faz parte da cultura pantaneira, e 79,62 % responderam que não, e somente 20,37 % que sim. Vale ressaltar que a alimentação escolar da Taboco e Santana são

mantidas somente pela secretaria de educação, e que Escolinha da Alegria e Vale do Rio Negro possuem doação dos fazendeiros.

Alunos e mães, em sua maioria afirmam o não oferecimento de alimentos regionais. Portanto, a merenda escolar dessas escolas pantaneiras não representa um marcador identitário. Mas a resistência aparece nas respostas dos seus interlocutores.

O município envia carnes em pedaço somente para as escolas da zona urbana. Para as pantaneiras não. Provavelmente porque se enviassem somente carne moída e frango desfiado às escolas da cidade, com certeza os pais iriam ter mais acesso para reivindicarem melhorias, qualidade e tradicionalidade alimentar para seus filhos. Na cidade tudo é mais visível e mais fácil. As pantaneiras ficam muito longe da cidade, o que dificulta o acesso e oportunidade de solicitações e melhorias.

Também foi questionado às mães, se elas foram chamadas alguma vez pela direção ou secretaria de educação para ajudar a compor o cardápio e a comida que serão oferecidas aos seus filhos, e 98,14 % responderam que não. E como não existe o cardápio nas escolas, 98,14 % das mães responderam que não conhecem o cardápio.

O cardápio apresentado pela educação é calculado e elaborado tendo em vista a legislação do PNAE em relação aos valores e porcentagens nutricionais, mas não é calculado e elaborado pensando na cultura e regionalidade, também conforme legislação, não dando oportunidade de fala aos pantaneiros que ali vivem, oportunidade de transmissão e troca de conhecimentos locais com a gestão pública para a composição do cardápio e dos alimentos que serão enviados e preparados para os alunos pantaneiros.

O gosto alimentar do pantaneiro é comer arroz, macarrão, feijão e carne em pedaço. Mas no cardápio, se tem arroz, não tem macarrão. As merendeiras, como não possuem e não seguem o cardápio, fazem o paladar pantaneiro:

Bromélia: [...] porque na cidade eles fazem macarrão com carne, né, daí não faz o arroz. É, e aqui não. Aqui eles são acostumado a comê o arroz, o feijão e a mistura, né.

Aguapé: Bruto.

Bromélia: O bruto. Que acho que só o macarrão não sustentam eles. E o cardápio é mais pra cidade”

Aguapé: Mesmo fazendo o macarrão, tem que tê o arroz” [...]

Flor de maracujá: [...] quando faz macarrão, manda não fazer o arroz, certo? Que é o correto, né? Mas si eu fizé isso eu apanho, aqui na escola pantaneira eles não come sem arroz. Eles têm que comê o arroz, o macarrão e o feijão. Antes deu vim pra cá, diz que aconteceu isso lá no Taboco. A nutricionista não colocou no cardápio, né, que é o certo, né, só fazê só o macarrão e a menina fez. A cozinheira. Aí a criança chegô em casa e falô pá mãe que só comeu macarrão, e num tinha arroz. A mãe colocou no grupo que tava faltando as coisa, na escola, má num tava faltando, é que elas num entende a nutricionista, entendeu? Então é por isso que eu faço o arroz [...].

Na reflexão da importância da memória para a história oral e para a composição dos relatos, Portelli (1997) salienta que realmente importante é não ser a memória apenas um depositário passivo de fatos, mas também um processo ativo de criação de significações. A utilidade das fontes orais para o historiador, não é verificar suas habilidades de preservar o passado nas muitas mudanças forjadas pela memória. Essas modificações revelam o esforço dos narradores em buscar sentido no passado e dar forma às suas vidas, e colocar a entrevista e a narração em seu contexto histórico. “A memória e a identidade estão imbricadas na constituição do sentido da nossa existência. Sem memória, não há identidade, e sem identidade, não há como ter memória” (Oliveira; Silva, 2024, p 179).

Memória, comida e identidade regional estão intrinsicamente ligadas, os pratos e sabores de uma região constituem-se como expressão cultural, elementos para a formação da memória afetiva e do sentimento de pertencimento a uma comunidade.

Privar o ser do direito de se expressar culturalmente através da comida é, de certa forma, tolher a exteriorização dos desejos, tradições, paladares, aromas e texturas que são assimilados e recombinaos mediante as referências culturais (Ramos, 2015).

No cardápio apresentado pela secretaria não tem carne em pedaço, só tendo preparações com carne moída e frango desfiado, e merendeiras relatam que não é enviado carne em pedaço para as escolas:

- Então não vem carne em pedaço?

Flor de maracujá: Não, pra cá não.

[...]

Bromélia: Eu acho que nem a carne, né, porque, que nem chegô no começo do ano veio carnes em pedaços, que fazia com mandioca, com batata, e eles amam. Daí como tem mais a carne moída agora, que parou de vim essas carne em cubo, né, num sei porquê, mas parou, e daí eles reclamam. Eles amam, né, quando era carne com mandioca a senhora lembra?

Santos (2022), cita a necessidade de respeitar a alteridade da cultura pantaneira e a importância de cuidar desses aspectos para que um dia não desapareça. Fica a preocupação com a modificação de determinados aspectos da cultura regional, e a princípio, para obter um olhar criterioso do local de uma pesquisa, é preciso levar em consideração as características de um contexto social. Brah (2006), orienta que o conceito de diferença como relação social se refere à maneira como a diferença é constituída e organizada em relações sistemáticas através de discursos econômicos, culturais, políticos e práticas institucionais.

Se os filhos gostam da alimentação servida, 68,51 % das mães responderam que não, e 31,48 % que sim, imperando o não gostar, por não se identificarem com o que está sendo servido.

Os pedidos de alimentos são realizados mensalmente pelas próprias merendeiras ou professores responsáveis pela escola, através de um grupo de whatsapp onde a nutricionista da secretaria recebe os pedidos e providencia os produtos para enviar. Mas quando acaba alguma coisa antes de um mês, já é colocam no grupo a necessidade de envio.

Em resposta ao questionário aplicado às merendeiras, 66,66% delas conhecem a nutricionista da secretaria de educação, e 33,33% não conhecem, e só se comunicam por whatsapp. E 100 % das entrevistadas responderam que a nutricionista não realizou visita nas escolas em 2024.

Machado (2005) propõe que a compreensão da identidade é enriquecida quando se analisam as narrativas a partir de traços culturais, sendo que esses dão significado à identidade, ou seja, não se pode compreender a identidade sem considerar a cultura e vice-versa.

- E o que vocês acham que falta aqui na merenda? Que vocês gostariam que tivesse?

Jackson: Carne.

(Risos)

Jackson: É verdade mesmo, não tô brincando não. Ô! Carne moída? Enjoa...frango frito! Não aquele que parece éé desfiado ééé, como que fala? Parece que coloca na panela de pressão”

Maíke: É, daí cozinha assim.

Jackson: Fica frango cozido, assim.

- E que tipo de carne vocês gostariam que tivesse?

Maíke: Seca.

Maicon: Podia ser carne de panela também algum dia, né?

Jackson: Carne de panela...

Maicon: Carne de panela.

Jackson: É, o porco podia sair algum dia.... O maxixe acho que foi semana passada, primeira vez, faz três anos que eu to aqui na escola, primeira vez que eu vejo maxixe com carne.

Nas escolas mantidas somente pelo poder público, as merendeiras não têm carne em pedaço nem leite o suficiente para as preparações pantaneiras. As crianças pedem, mas não conseguem fazer porque não tem. Perguntado a elas no questionário se a alimentação oferecida faz parte da cultura pantaneira, e 66,66 % responderam que não e 33,33 % responderam que sim, porque no dia a dia das escolas que possuem a ajuda e doação do fazendeiro, as merendeiras conseguem preparar as comidas típicas pantaneiras.

Helicônia: Então, é a que eu te falei, o arroz carreteiro e o feijão com macarrão tropeiro, né. Essa aí é a base, porque assim, eu vejo ali na cozinha, na dispensa da dona Marta, assim, na maioria das vezes é o macarrão, macarrão não pode faltá. E a carne, né, a carne eles, Deus o livre se num tive a carne eles bate na gente hshshs.

Também foi perguntado às mães dos alunos o que deveria ter no cardápio de comida pantaneira:

Guavira: Ah, eu acho que tinha que ter um carreteiro com bastante carne, né, assim.
Ingá: Nem sai carreteiro aqui. Sai?
Guavira: sempre sai com carne moída, né!
Ingá: Éh!
Guavira: Sempre sai.
Ingá: Eu acho que é com carne moída.
Jatobá: Macarrão com bastante carne, né
Cumbaru: Seca não, só fazem com aquele bifinho ralado, né! É forte!”
Manga: Um charque no feijão, sempre assim, reforça na mistura né, que é o que falta.

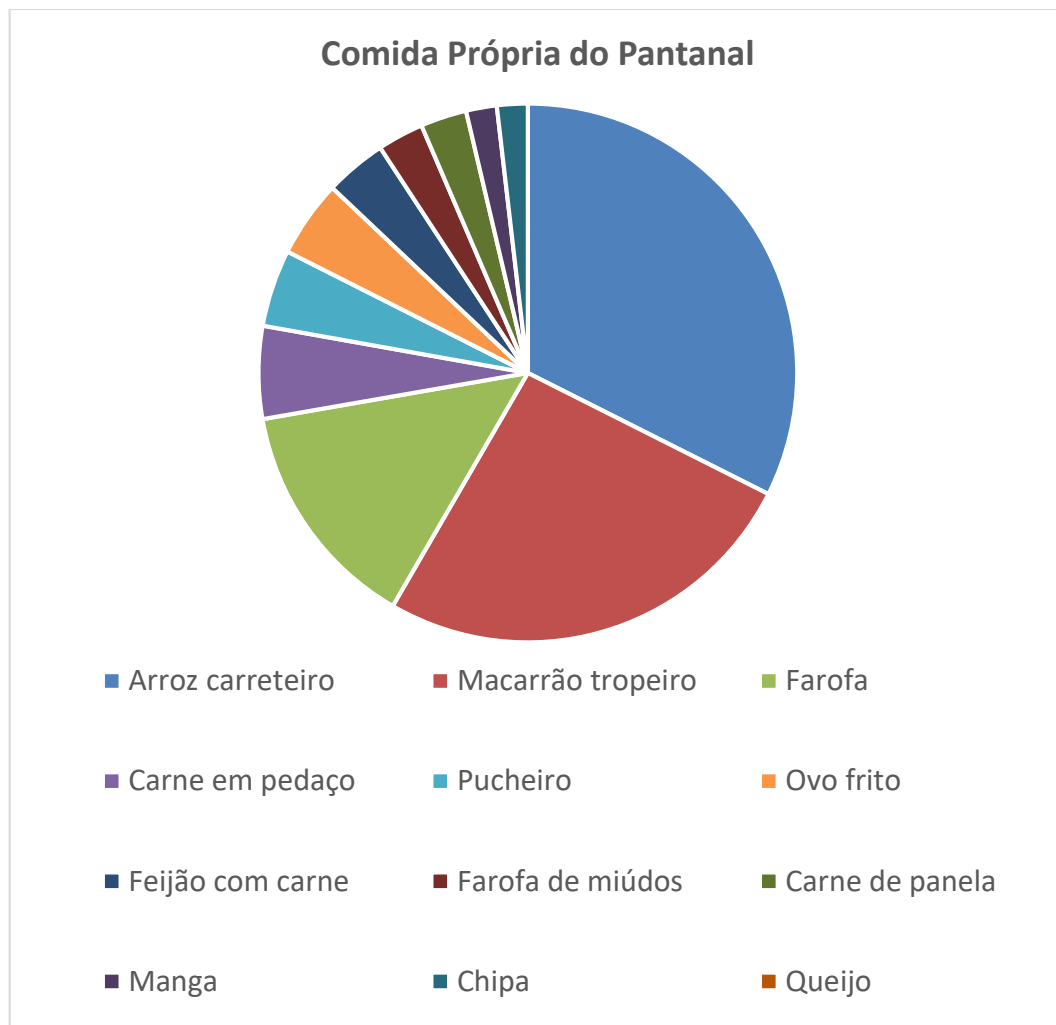
E foi perguntado às merendeiras do que elas sentem falta para cozinhar e que não é enviado pela cidade e o que as crianças pedem para comer:

Flor de maracujá: Que não é mandado pela cidade? O que eu sinto falta? De carne em pedaço, carne de porco. É, porque a carne de porco se viesse dava pa faze da pe, dá para faze no feijão, que é colagem, né, e da gordura faz pão, faz comida, né, uma delícia, se aproveita tudo. E a carne dá pras crianças.”
- O que as crianças pedem para a senhora cozinhar que não está no cardápio?
Flor de maracujá: Que não está no cardápio? Carne frita, peixe frito. Tia, dá para fazer peixe frito? Não, não pode fazê fritura na escola. Carne frita? não pode fazer carne frita.

Como nas escolas não possuem cardápio para ser seguido e analisado se as merendeiras conseguem adotar as comidas propostas, as preparações feitas pelas merendeiras foram analisadas com o que cozinham no dia das visitas e por questionários norteadores e entrevistas.

Oitenta e dois alunos responderam ao questionário, e ao perguntar se existe um tipo de comida própria do Pantanal, 98,78 % responderam que sim, e somente 1,21 % que não. Perguntado qual a comida do Pantanal, foram citados mais de uma resposta por aluno, com um total de 12 tipos de comida citados, conforme gráfico abaixo:

Gráfico 1: Comida própria do Pantanal



As três principais comidas mais citadas pelos alunos foram: em primeiro lugar o arroz carreteiro, em segundo lugar o macarrão tropeiro e em terceiro lugar a farofa.

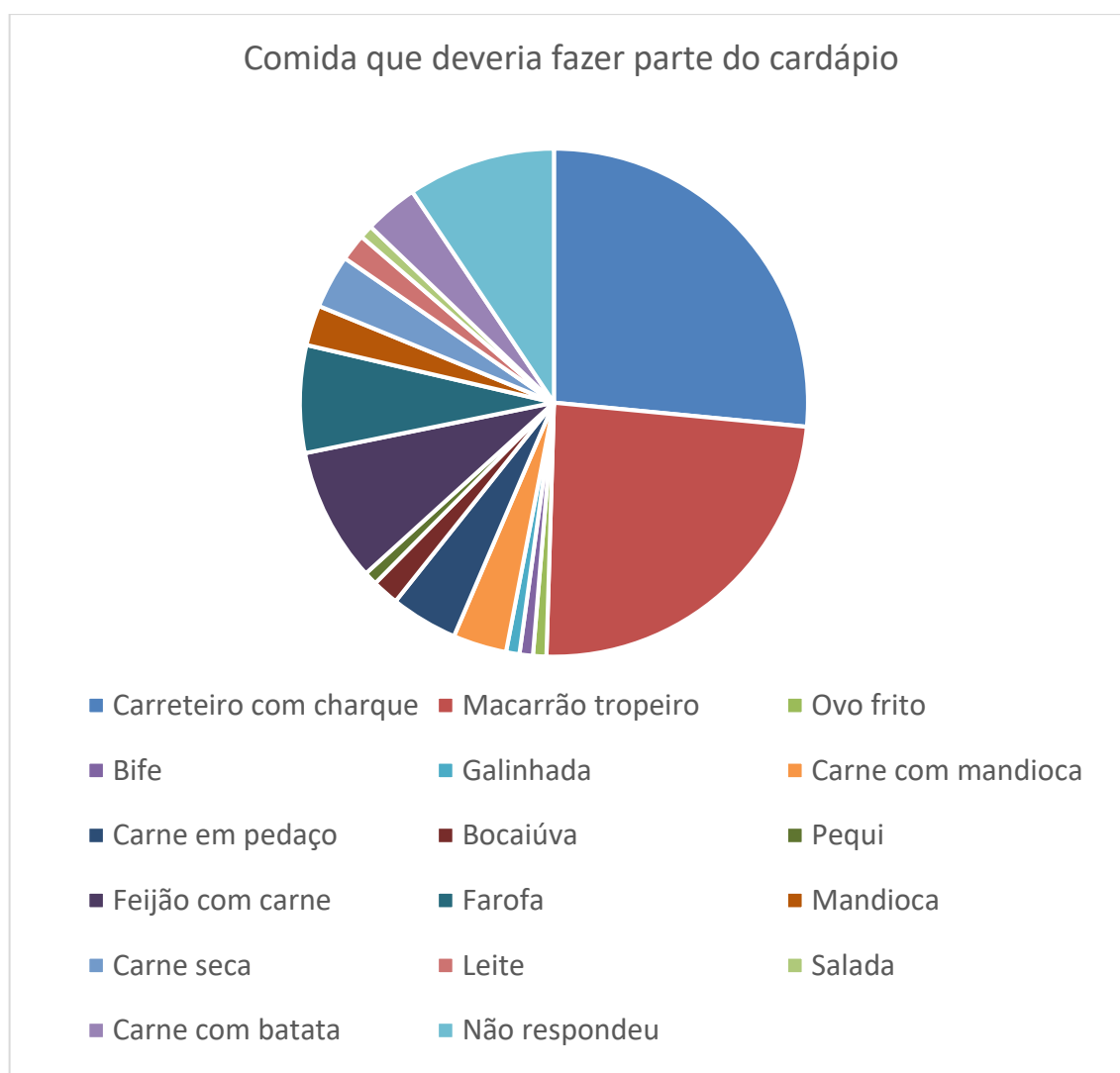
Em relação a qual comida os alunos sentem falta na alimentação escolar, também foram citados mais de uma resposta por aluno, elencando 20 tipos. Em primeiro lugar o macarrão tropeiro, em segundo lugar o arroz carreteiro e em terceiro lugar o ovo frito.

Comida que sente falta

Comida	Porcentagem
Macarrão tropeiro	28%
Arroz carreteiro	22%
Bife de fígado	12%
Carne pedaço	8%
Carne com mandioca	7%
Lasanha	5%
Não sente falta de nada	4%
Gosta de tudo	3%
Peixe	2%
Não respondeu	1%
Polenta	1%
Ovo frito	1%
Carne seca	1%
Farofa de ovo	1%
Bobó de frango	1%

As mães responderam com 17 tipos de preparações pantaneiras, qual a comida que deveria fazer parte do cardápio, também tendo mais de uma resposta por mãe:

Gráfico 3: Comida que deveria fazer parte do cardápio



As três comidas mais citadas são, em primeiro lugar o carreteiro com charque, em segundo lugar o macarrão tropeiro e em terceiro lugar o feijão com carne. Ambas as preparações realizadas com charque pantaneiro. Mas também podemos observar que pequi e bocaiuva também foram lembrados, o que traz mais uma vez a pertença local.

3.4 Merendeiras e suas longas jornadas de amor, doação e dedicação

A Alimentação Escolar representa um dos alicerces do processo de aprendizagem. Nela estão contidos todos os subsídios nutricionais que possibilitam melhor rendimento do aluno em sala de aula, e neste contexto, a merendeira desempenha papel de importância, pois atua como uma colaboradora fundamental no processo de produção dos alimentos, como agente condutora

de técnicas adequadas para o preparo da merenda que irão repercutir em uma melhora da aprendizagem e desenvolvimento escolar do aluno.

Uma merendeira é a profissional responsável pela preparação, organização e distribuição de refeições em ambientes escolares e instituições de ensino. Sua função principal é garantir que crianças e adolescentes recebam refeições nutritivas e adequadas, seguindo cardápios elaborados e normas de segurança alimentar.

É importante ressaltar, que a comunidade escolar faz parte das ações do PNAE. Dentre esses sujeitos estão o nutricionista, os pais dos alunos, os alunos, os professores e a merendeira. A merendeira é a responsável direta pela produção da alimentação escolar, mas a sua função vai além. Suas responsabilidades estão diretamente ligadas à educação alimentar e à segurança alimentar na escola. Contudo, nem sempre, o seu papel social é evidenciado nesse processo e a sua voz pouco é ouvida (Dias, 2022). Como dito anteriormente, algumas merendeiras solicitam alguns gêneros alimentícios para preparar comidas típicas pantaneiras, porém não recebem estes alimentos. E a merendeira mais do que ninguém que conhece os gostos e paladares de sua clientela, que são os alunos.

Embora não faça parte do corpo docente da escola, ela participa do processo educacional escolar. Muitas vezes seu trabalho envolve não somente o preparo e a distribuição das refeições, como também, em muitas escolas, na organização e disciplina dos estudantes.

Por sua experiência e convivência com os alunos, a merendeira, consegue perceber e resolver problemas que afetam a escola como um todo, agindo afetuosamente, comprometendo-se pelas questões do cotidiano escolar (Dias, 2022).

Além de cuidar das panelas, as merendeiras ajudam os professores no cuidar dos alunos, devido ao fato de estarem no meio do mato. Ano passado havia um aluno autista em uma das escolas, e a merendeira se “virava nos trinta”, como diz o ditado popular, para cozinhar e ajudar a cuidar do aluno:

Helicônia: Aí eu cozinhava, olhava, cuidava um pouco, mexia na panela, às vez perguntava: Tá aí? Tá! E aí com medo dela saí, porque a mãe falou que ela acompanha cachorro, que ela acompanha ema, acompanha os bicho! E a gente tinha medo deu num vê, nem de a Suiane vê, e ela saí acompanhando bicho, entendeu. Que um dia o professor viu, né! [...] o gurizinho desse tamanhinho foi acompanhando a ema. Já tava pra virá lá pra chega na passarela. O professor diz que viu aquela cabecinha, diz que a ema andava, ele andava atrás. Aí ela parava e ele parava. Aí ele andava”

- Mas que perigo!

Helicônia: Aham! E ele ia pra dentro do mato! Daí eu quiz ficá com medo, né! [...] Foi uma loucura[...] porque quando eu virava, ela saía da sala correndo [...] aí já vai a gente corrê atrás dela, porque ela subia em tudo. E ela num sabia se segurá. No final do ano nós tava com o cabelo assim já.

E muito relevante também a preocupação que as merendeiras têm com os alunos quando vão para casa no fim de semana, porque muitas vezes sabem que não tem o que comer em casa, retornando na segunda com fome, e a preocupação em ter os alimentos na despensa para fazer as comidas que eles gostam.

João: Quando é, o leite que vem pra ela, segunda e sexta, vem da fazenda. Aí na segunda chega pra eles tomarem, pras criança tomá, e na sexta chega pra ela fazê o, oo, qué dizê, ela que fez isso, né. Pra ela fazê o queijo. Que é pra ela fazê chipa durante a semana. Que ela, o negócio dela é fazê comida. É chipa, é bolo frito, é bolo, é pão, é, éé bolinho de arroz, cê viu hoje. Então, que mais que ela faz, é, éé, sopa paraquaiá, então essas coisas ela qué fazê, ela qué tê!

A rotina de trabalho de uma merendeira é exaustiva e sobrecarregada. A intensidade do trabalho, panelas grandes, pesadas, grande quantidade de refeições e preparações, e um turno de trabalho que extrapola as oito horas por dia.

- A senhora acorda que horas pra começar?
Helicônia: Cinco e meia, porque seis e meia já é o café da manhã deles.
- E a senhora para de trabalhar que horas?
Helicônia: Sete horas da noite!
- A senhora acorda que horas pra começá a preparar a comida?
Vitória régia: Quatro e meia.
- E a senhora para de trabalhar que horas?
Vitória régia: Ah, pelas sete e meia, por aí. Que daí eu dô a janta sei horas, mais cedo, né, aí eles descansá também pra eles num jantá muito tarde pra deitá com a barriga, o estômago muito cheio. Então eu falo cês jantam sei horas, seis e dez, aí assiste um pouco, aí a hora que vai dormi não tá com o estômago cheio. E aí eu também paro, né. Que daí eu atendo aqui, vou ver como é que tá, vou lavando roupa, e assim vai.

Com a falta de condições estruturais para realizar as atividades rotineiras como manusear as panelas e mexer o alimento, queimaduras sempre ocorrem, principalmente nos braços e barriga, e na maioria das vezes trabalha sozinha, sem ajuda.

Figura 57 - Braço da merendeira com marcas de queimaduras



Fonte: Arquivo pessoal.

A observação em campo é considerada uma coleta de dados e contribui para conseguir informações sobre determinados aspectos da realidade local. Ela ajuda a “identificar e obter provas a respeito de objetivos sobre os quais os indivíduos não têm consciência, mas que orientam seu comportamento” (Lakatos; Marconi, 1996, p. 79).

Pude observar o carinho e doação das merendeiras pelo trabalho e principalmente pelas crianças. São amorosas e dedicadas, além de cozinhareem muito bem. E recíproco o carinho das crianças para as merendeiras. Sobram abraços e demonstrações de carinho por ambas as partes. A alegria destas mulheres é contagiante, com sorrisos largos e fáceis de serem extraídos do rosto.

Para ser merendeira é preciso gostar de criança, gostar de cozinhar, de inventar, soltar a criatividade e pilotar o fogão muito bem. Para morar e trabalhar nas escolas do Pantanal, além de precisar gostar, precisa se adaptar.

Elenice: É porque vim pra cá tem que gostá. Não só do, de mato, mas gostá de criança.

João: Tem que gosta.

Elenice: Tem que sabê cozinhá pra criança. Porque pra cozinhá pra adulto você faz lá qualquer coisa, tá bom. Criança não. Precisa sabê cozinhá pra criança. Porque criança cê tem que fazer a comida com amor pra elas, porque elas sentem. Elas comê uma comida que a pessoa fez de qualquer jeito ali elas vão vê que num é,”

João: É.

Elenice: Então assim, que num é verdadeiro, né.

João: É, num tem amor. Não come.

As merendeiras preparam as comidas que as crianças mais gostam e pedem:

Helicônia: Couve! Uma farofa de couve é bom hein! Hum.. Aí eu faço feijão com carne de sol pra eles, e eles ama!

- Peixe, como que a senhora faz?

Helicônia: Eu faço ele com batata, né, e molho, que é o quee, real é com batata, né.

- E as crianças gostam?

Helicônia: Gosta. Às vezes eu dou uma fugidinha e frito. Eles ama! Hshshs. [...]

Helicônia: Frita, e faço um caldinho, um molhinho com cebola e tomate. Aham, aí eles se acabam!! Onti era eles aí tia, tô com fome, tô com fome. Era dez e meia, aquele desespero, tô com fome, tô com fome, tô com fome, o que é que tá acontecendo? Eles ficava no meu ouvido, até eles come onze e quinze, né, tem que esperá até onze e quinze, né, o que que eu fiz ontí, gente, de comida? Ih, eu num sei o que eu fiz, tava cheirando gostoso, e eles quase louco. Ah, eu fiz jardineiro, que é a batata, abobrinha, a cenoura, a batata doce. Eu corto tudo miudinho assim e faço guisado assim pra eles comê, eles gosta.

- Como é que chama esse prato?

Helicônia: Jardineiro.[...] Cê coloca tudo picadinho, tudo que cê tem, tudo que cê tive. Entendeu? Eu quando tem, só num coloco beterraba que eu num gosto que fica vermelho. Aí, mas o resto tudo coloco miudinho assim, corto tudo miudinho e sai.

Aos finais de semana o serviço não para, porque os alunos alojados precisam comer e os funcionários também. Não possuem um dia de descanso nas escolas que possuem alojamento.

Helicônia: Aham. um dominguinho assim, entendeu, a gente faz doce, faço um docinho pra eles, né.

- E que tipo de doce a senhora faz?

Helicônia: Doce de leite. Porque assim a gente fica com dó, às vez pede as coisa lá no armazém, aí manda as coisa, a gente faz torta, bolo de chocolate com cobertura. Aí domingo é dia do lixo hahaha. Mas eu faço chipa frita pra eles, de tarde, eles gosta hshshs.

Foi perguntado a cada merendeira se elas gostam de trabalhar nas escolas, e todas elas responderam com um belo sorriso no rosto:

Helicônia: Amo hshshshs. Porque assim, eu me identifiquei com a escola, né, [...]. Então por isso que eu gosto assim, eu venho, eu vou, chego em casa, e de quinze em quinze eu jáquero voltá. Não sei como que vai ser minhas férias hshshs.
Vitória régia: Gosto. Muito. Trabalhá pra eles. Por causa das criança. Aham. Sou apaixonada por eles. [...] As criança, eu gosto de vê eles comê, todo dia: tia, tá gostoso, fico: ah, meu fio! Então todo dia tem um agradozinho pra eles. Eu gosto muito.
Ipê: Eu amo trabalhar aqui! Eu amo o que eu faço! Faço o melhor de mim!”
Flor de maracujá: Eu amo!

Pinto *et al* (2024) apontam os desafios relacionados à infraestrutura, falta de recursos, necessidade de adaptação constante das receitas para agradar ao paladar dos alunos, e o orgulho do papel que as merendeiras representam.

O carinho e a preocupação é tanta, que mesmo com a falta de algum alimento na escola, usam a criatividade para os alunos não ficarem sem a refeição ou ficarem com fome. Em uma das visitas o chá havia acabado e não tinha leite. Para os alunos não ficarem com o café da manhã prejudicado, improvisaram um chá de capim cidreira:

- Hoje o chá vocês fizeram de?
Aguapé: Erva cidreira.
- E da onde que veio essa erva cidreira?
Aguapé: Dali de casa. Eu tenho ali plantado dentro de casa, né.
Bromélia: Da hortinha dela.
Aguapé: Eu troxe oo, e fiz o chá.
- Pra eles não ficarem sem?
Aguapé: Pra num ficá sem. Só comê o bolo, né!
Bromélia: Só comê o bolo seco, né!

A cozinha é o coração da escola. A cozinha desempenha um papel central na vida escolar, assim como o coração em um corpo. O coração é responsável por bombear o sangue, levando oxigênio e nutrindo as células corporais. É o que mantém vivo nosso organismo, interagindo com os sistemas que nos mantém em pé. Assim é a cozinha de uma escola. Um elo que nutre, bombeia e oxigena não só as paredes escolares como também os alunos que comem as comidas feitas pelas panelas e mãos das merendeiras.

Um local de interação e convívio entre alunos e funcionários, alimentos e fome, promovendo um ambiente escolar mais acolhedor. A comida e o ambiente da cozinha podem despertar memórias afetivas e fortalecer vínculos, tanto na escola quanto na vida familiar.

A cozinha de uma escola é como uma orquestra com vários instrumentos que precisam estar afinados e compassados, seguindo e sendo conduzidos pelo maestro. E o maestro dessa orquestra é a merendeira, que realiza seu trabalho com primazia.

Fica aqui registrado meus cumprimentos cordiais a cada merendeira de cada escola pantaneira, que com coração puro e brilho nos olhos preparam e servem a alimentação escolar aos alunos pantaneiros com muita doação e dedicação.

Figura 58 - Merendeiras escola Taboco



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 59 - Merendeiras escola Santana



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 60 - Merendeira escola Escolinha da Alegria



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 61 - Merendeira escola Vale do Rio Negro



Fonte: Arquivo pessoal.

3.5 Nutricionistas e responsabilidade técnica do PNAE

A secretaria de educação de Aquidauana conta com duas nutricionistas, sendo uma responsável técnica e uma do quadro técnico, para atuarem e coordenarem toda a alimentação escolar municipal, recaindo sobre elas toda a responsabilidade e deveres que um fiscal de contrato possui, licitação, planejamento, solicitação, conferência de recebimento, distribuição, alinhar transporte, calcular cardápio (macro e micronutrientes) conforme legislação, fichas técnicas, responder documentos oficiais ao Tribunal de Contas, FNDE, Ministério da Educação, além de realizar visitas técnicas às escolas tanto indígenas, distritais, urbanas e pantaneiras.

Um excesso de carga de serviço para uma enorme demanda de funções e trabalho, além da educação nutricional. Por muito tempo, a secretaria contou somente com um profissional nutricionista, e só em meados de 2024 houve a contratação de mais um nutricionista. Mesmo assim, é impossível conseguir alinhar tudo com resolutividade.

A resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 465/2010, estabelece parâmetros numéricos mínimos de nutricionistas de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar:

Quadro 5: Número de Nutricionistas por Alunos

Nº de Alunos	Nº de Nutricionistas	Carga horária TÉCNICA mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1 QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT	30 horas

Fonte: Conselho Federal de Nutrição, 2010.

Para atender os 4.280 alunos matriculados em sua rede municipal de ensino, de acordo com a resolução o município ainda necessita de mais dois profissionais, ficando com quatro, para assim, conseguir efetivamente acompanhar e trazer melhorias para a alimentação escolar.

Corrêa *et al.* (2017), observaram um quantitativo insuficiente de nutricionistas em 71,6% dos municípios da região Sul do Brasil. A inadequação reflete diretamente no exercício

das atribuições do nutricionista no PNAE e, para além disso, é importante destacar que, embora o nutricionista seja o principal responsável pela elaboração dos cardápios escolares, o mesmo não é capaz de atuar sozinho, necessitando de uma rede de apoio composta por diferentes profissionais, tais como os gestores das unidades escolares, pais e professores, cozinheiras, representantes da agricultura familiar, do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), entre outros.

As nutricionistas não conseguem realizar visitas técnicas periódicas às escolas pantaneiras, devido dificuldade de transporte, pois como já dito anteriormente, a secretaria conta somente com duas caminhonetes e um caminhão para atender todo o município, e sempre são emprestados a outras secretarias. Somente uma nutricionista conseguiu fazer uma visita à Taboco e Santana, devido proximidade com a cidade, mas as do fundão, Escolinha da Alegria e Vale do Rio Negro, nunca tiveram oportunidade de irem até lá.

Com isso, o controle e fiscalização das cozinhas fica prejudicado, não conseguindo acompanhar a rotina alimentar das escolas, e o acesso às merendeiras ocorre através de whatsapp e pela diretora das quatro escolas pantaneiras, que fica na cidade, também não tendo muito acesso e conhecimento do dia a dia de cada escola.

Em questionário aplicado às nutricionistas, de como é realizado o levantamento da cultura e dos hábitos alimentares praticados pelos alunos para comporem um cardápio, informaram que o elaboram e enviam alimentos de acordo com o que têm em estoque, e que nunca conversaram com os pais, ou comunidade escolar sobre os hábitos alimentares da região. Acreditam conhecerem as comidas pantaneiras e somente conversam com as merendeiras através de grupo do celular. Calculam o cardápio, encaminham ao CAE para apreciação e posteriormente à diretora das escolas, e essa, fica responsável por encaminhar para as quatro escolas. Mas o que pude observar é que não é encaminhado.

Portanto, o que o PNAE e seus gestores nos vários âmbitos institucionais e da sociedade civil consideram como cultura, tradição e hábitos saudáveis? Trata-se de uma questão que ultrapassa os campos disciplinares exigindo um envolvimento interdisciplinar para que essa reivindicação social seja atendida, colocando, acima de tudo, o respeito à diversidade como prioridade (Conceição, 2019, p. 8).

Relataram durante a entrevista que a comida pantaneira é o arroz carreteiro e o macarrão tropeiro. Mas como visto pelas respostas dos alunos, pais, merendeiras e professores, a comida pantaneira vai muito além destes dois pratos. Como conhecer uma cultura distante da realidade onde vive e trabalha? Distante tanto em quilômetros quanto em cultura, identidade e representatividade?

Para Lody (2004), a relação entre comida e cultura é tão forte que a ausência de certos alimentos ou a forma como são preparados e consumidos podem até mesmo ser consideradas uma violação de valores culturais. E não se pode pertencer a nenhuma cultura sem estabelecer uma relação intrínseca com aquilo que se come diariamente, de uma maneira tão forte que muitas vezes essa relação pode mudar a vida de indivíduos, grupos e sociedades inteiras. A sociedade entender tal como um direito é fundamental para que mudanças ocorram.

As nutricionistas não têm a oportunidade de irem até as escolas pantaneiras, e assim, sem o conhecimento pelo meio escolar, com os olhos vistos por baixo, não conseguem identificar e conhecer os hábitos alimentares pantaneiros.

A história vista de baixo ajuda a convencer aqueles de nós nascidos sem colheres de prata em nossas bocas, de que temos um passado, de que viemos de algum lugar. Mas também, com o passar dos anos, vai desempenhar um importante papel, ajudando a corrigir e ampliar aquela história política da corrente principal que é ainda o cânone aceito [...]. (Sharpe, 1992, p. 62).

O controle da qualidade dos alimentos que chegam nas escolas é feito pelas merendeiras, que avisam no grupo quando um alimento chegou estragado, mas a reposição e substituição demora, a depender de quando o transporte conseguirá retornar novamente com mais alimentos e quando os fornecedores entregarão novos produtos.

A secretaria de educação encontra barreiras junto aos fornecedores vencedores da licitação que são de outras cidades, pois possuem dificuldades em entregar os gêneros alimentícios no prazo estipulado, produtos que chegam estragados, com má qualidade, devolução de mercadoria, solicitação de realinhamento de preços, tudo isso atrasa e traz transtornos que irão refletir na distribuição dos alimentos nas escolas.

O município com o decorrer dos anos, investiu muito na alimentação escolar, de acordo com relatos das nutricionistas, do motorista, das merendeiras e professores entrevistados:

João: [...] esse ano e ano passado nós tivemos umaa umaaa, tsc, uma logística legal da prefeitura. Vieram muitas vezes. O que ele vieram esse ano, eles num vieram em cinco anos atrás. Entendeu? O que veio esse ano num veio cinco anos atrás.

Em relação a recursos para compra dos alimentos em 2024 o FNDE repassou dez parcelas no valor de R\$ 60.000,00, e o município entrou com uma contrapartida de aproximadamente R\$ 1.811.564,66 para aquisição de gêneros alimentícios, totalizando um investimento de R\$ 2.411.564,66 na alimentação escolar municipal. Infelizmente não souberam traduzir os números gastos com a alimentação somente com as escolas pantaneiras. Também

não conseguiram atingir os 30% dos recursos com a agricultura familiar, pois devido a falta de chuvas, os produtores não conseguiram colher toda a produção, tendo dificuldade com as entregas contratadas.

3.6 Fome e necessidade alimentar

A falta de alimentação ou períodos muitos longos entre duas refeições, promove quedas bruscas dos níveis de glicose no sangue, a hipoglicemia. Uma criança ou um adulto com fome, fica desligado do mundo, não consegue prestar atenção ao que está fazendo e muito menos em outra pessoa, como por exemplo, uma professora em sala de aula. Valente (2021) chama isso de “fome do dia”, e é um aspecto da vida das classes populares que dificulta o processo de aprendizagem. “É conhecida de todos a realidade de muitas crianças brasileiras que só se alimentam na escola e a frequentam exclusivamente para isto” (p. 43).

Muitas vezes os alunos não têm o que comer em casa, e a merenda da escola torna-se uma política pública imprescindível para atender as necessidades nutricionais de alunos em vulnerabilidade social. Saem de casa sem comer nada, e sem levar nada para comer durante o caminho. Muitos porque não tem o que comer em casa, e poucos porque não querem levar. Mas o certo é: chegam na escola com fome!

A merenda escolar pode ser considerada como um dos maiores programas nacionais de assistência aos estudantes no Brasil, sendo o PNAE, um dos maiores programas do mundo e único com atendimento universalizado, oferecendo alimentação escolar e ações de educação alimentar a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. E um dos mais longevos também. Embora a merenda tenha sido oferecida em variados formatos ao longo dos últimos anos, ela não só permaneceu no conjunto de políticas nacionais de assistência aos escolares, como foi ampliada – em termos de alcance e qualidade das refeições. Tornou-se, assim, um importante elemento na educação e no cotidiano escolar (Gobesso, 2023).

De acordo com Conceição (2019, pg 1), “as necessidades da educação básica no Brasil são variadas e fortemente marcadas por processos de reivindicações sociais, culturais e políticos”. Ela alerta sobre uma delicada questão: os dilemas da alimentação escolar nas escolas públicas.

Em entrevista com alunos de uma das escolas, foi perguntado sobre se o que é servido no café da manhã, é o suficiente para matar a fome, como resposta:

Maiara: Tsc tsc tsc
Jackson: Não”
Vocês podem repetir?
Jackson: Não, só no almoço, só.

Os alunos entrevistados escolheram nomes de cantores: Maike, Jackson, Maiara e Maraisa. Maike, em alusão à dupla sertaneja Maick e Lyan; Jackson, do cantor country americano Alan Jackson; e Maiara e Maraisa da dupla também sertaneja. Todos muito ouvidos pelos pantaneiros. E relatam que não comem em casa e chegam na escola com fome, porque passam muito tempo dentro do ônibus escolar.

Somente 16,66 % dos pais ou responsáveis que responderam ao questionário, mandam lanche para comerem na escola ou durante o percurso, e 83,33 % não mandam nada.

Ao retornar para suas casas, as mães de alunos relatam que também estes chegam com fome, devido à distância e tempo de estrada, e 53,70 % das mães responderam que a comida servida não é suficiente para matar a fome, e 46,29 % que sim, é suficiente.

Buriti: Os maiores chegam famintos.
Pequi: Chegam devorando tudo.

Para alguns alunos a merenda da escola é a única refeição do dia e para muitos é a refeição com o maior valor nutricional do dia. E o horário em que o sino toca, servindo para informar que a comida está pronta, é o momento mais esperado por muitos, que saem correndo para a fila, garantir seu prato.

Para Dias (2022), o alimento ofertado pela escola tem um grande impacto na vida dos alunos da rede pública e seus benefícios se expandem por toda a sociedade. Muitos deles têm a merenda escolar como única fonte de nutrientes durante o dia. E para Bezerra (2009), alguns alunos frequentam a escola mais para comer, e a merenda aparece como a única alimentação do dia para eles, fato este, que está diretamente relacionado à falta de emprego, uma vez que, se os pais dessas crianças tivessem empregos dignos e razoavelmente remunerados, não haveria nem a necessidade da comida na escola.

Tudo isso vem enfatizar a importância que o programa de alimentação escolar tem na vida dos estudantes da rede pública de ensino, melhorando a aprendizagem e o rendimento escolar.

Um aluno bem alimentado rende mais e aprende melhor, pois a sua capacidade de concentração aumenta e isto lhe permite melhores condições de assimilar os conteúdos e de se tornar mais ativo nas atividades escolares. Consequentemente, o seu rendimento escolar se eleva e o seu interesse pelos estudos também aumenta, o que contribui, diretamente, para a sua permanência na escola e para uma diminuição da evasão escolar. (Dias, 2022, p 70)

A alimentação escolar em países de baixa renda, como o Brasil, é elemento relevante e um grande pilar da política social, diretamente relacionado com aproveitamento escolar e ampliação da segurança alimentar da população.

Foi realizado questionário com perguntas abertas e fechadas com pais ou responsáveis pelos alunos, e dos 54 que responderam, temos o quadro abaixo em relação às condições de escolaridade dos familiares:

Quadro 1: Quantitativo do grau de escolaridade dos pais ou responsáveis

Escolaridade	Quantidade	Porcentagem
Ensino fundamental incompleto	25	46,29 %
Ensino fundamental completo	9	16,66 %
Ensino médio incompleto	14	25,92 %
Ensino médio completo	6	11,11 %
Ensino superior completo	-	-
Ensino superior incompleto	-	-

Observa-se que quase a metade dos pais ou responsáveis, 46,29 %, possuem o ensino fundamental incompleto, e somente 11,11% o ensino médio completo. Nenhum responsável com ensino superior, e isso impacta diretamente na renda financeira, na oportunidade de acesso a empregos melhores e poder de compra familiar.

Os pais são assalariados, trabalham nas fazendas da região como peões, e a grande maioria dos responsáveis, 40,74 % possuem renda familiar de até dois salários mínimos, e isso afeta profundamente na qualidade de vida e acesso a alimentos de uma família, muitas vezes numerosa.

Quadro 2: Quantitativo da renda familiar dos pais ou responsáveis

Renda Familiar	Quantidade	Porcentagem
Sem rendimentos	2	3,70 %
Menos de 1 salário mínimo	5	9,25 %
De 1 a 2 salários mínimos	22	40,74 %
De 2 a 3 salários mínimos	6	11,11 %
De 3 a 5 salários mínimos	2	3,70 %
Não quero informar	17	31,48 %

Mais uma vez enfatizo que a alimentação escolar é um instrumento público assistencial necessário e de suma importância para manter os alunos em sala de aula, e assim, poder dar oportunidade de melhoria de qualidade de vida e futuro a milhares de estudantes brasileiros.

Importante ressaltar, que durante as visitas, pude observar duas realidades bem distintas entre as escolas. Duas mais pantaneiras e com fartura alimentar, e duas que fazem o que pode com o que tem.

Merendeiras relatam que muitos alunos chegam das casas magrinhos, e no decorrer dos dias letivos, vão ganhando peso, devido a comida servida. Vão conhecendo cada aluno, se aproximando de cada um, e com todo carinho e zelo, preparam refeições gostosas, que nutrem corpo e alma.

- E a senhora conhece o gosto alimentar de cada um deles?

Vitória régia: De cada um! Uhum. Cada um. O jeitinho que eles come, uns come mais, outros come menos. Aí isso aí que é duro, né! Daí vai pra casa, num sabe se vão fazê igual, né, se é igual, porque aqui eles tem tudo, né! Eles tem tudo! Em casa eu num sei. Que daí eles vão senti falta.

- Por que que a senhora tá emocionada?

Vitória régia: (voz de choro) Que eles vão senti falta de comê as coisa. [Pausa de emoção] A gente sabe que num tem. Muito deles chegava bem magriinho, agora eles tão tudo bunitiinho. Comem, comem! Segunda feira que eles chega, cê precisa vê o quanto que eles come! Aí você tem noção, que o que passou sábado e domingo! Num precisa nem eles falá! Né!

- Chegam com fome?

Vitória régia: Com fome. Aí come! Aí as mãe, a gente num pode mudá, né?!

Pode se escrever histórias de formas variadas, através da possibilidade do uso de outras fontes, as quais são instrumentos para a exposição de memórias que trazem consigo esperanças, alegrias, sofrimentos, lembranças, isto é, mistos de emoções que vão tomando corpo e vida no

narrar dos sujeitos, no contar de suas histórias, por meio de outros documentos que não somente os oficiais.

A coleta de representações por meio da história oral, que é também história de vida, tornou-se claramente um instrumento privilegiado para abrir novos campos de pesquisa (Pollak, 1992).

Muito emocionada e com os olhos cheios de água, a merendeira durante a entrevista menciona que alguns alunos gostam tanto da escola e da comida, que não querem ir para casa nos fins de semana:

Vitória régia: Hãhã, e eles ficam doido pra fica aí, eles num querem í. Quando chega fim de semana num querem í pra casa.

Nina Horta (2002) salienta que a merendeira fica entre a escola e o aluno no assunto comida, e que esta mediação substitui a família na responsabilidade de dar às crianças os primeiros e definidores conceitos sobre os alimentos. Vai ser ali na merenda da escola que o aluno vai experimentar sabores e formar um conjunto de gostos e afiar seus sentidos para uma vida mais plena.

O direito à alimentação é um direito de acesso aos recursos e meios para produzir ou adquirir alimentos seguros e saudáveis, que possibilitem uma alimentação de acordo com os hábitos e práticas alimentares de sua cultura, de sua região ou de sua origem.

Por fim, Ramos (2015) afirma que é impossível fugir da necessidade de se alimentar. Come-se para sobreviver e o que se ingere também serve para contar parte da história do mundo, a saga dos povos, proporcionando uma necessidade de reflexão muito maior do que o mero ato biológico de saciar a fome, tornando a comida um traço cultural.

3.7 Alimento como manifestação de cultura e identidade

Quando se define uma refeição como regional é necessário que se reconheça as relações de pertencimento social, os gestos, as cores, os sabores, os fazeres da terra em relação à comensalidade como um todo. Práticas que precisam ser investigadas de modo a serem trabalhadas nos objetivos da educação alimentar, além de seus sentidos nutricionais (Conceição, 2019).

A percepção das características regionais alimentares pantaneiras é marcada nas entrevistas de história oral com as merendeiras, alunos, seus pais ou responsáveis e pelos professores, demonstrando que a identidade pantaneira é valorizada no espaço escolar. Isso vem

de encontro com Leite (2003, p. 7) quando enuncia muito bem ao “constatar que o habitante local toma para si vários procedimentos que só podem ser compreendidos juntamente com a percepção do meio e do entorno; da ligação complementar, interativa que também atualiza o viver, o Pantanal”.

- A comida que é feita aqui é uma comida pantaneira?

Elenice: Éh [...] a merendeira agora ela é bem pantaneira, né, então ela faz. Ela faz o puchero com canjica, ela faz o carreteiro, ela faz o macarrão tropeiro, ela, né. Agora a gente já teve cozinheira que num, num fazia, porque não sabia, né, então fazia só o básico, o arroz, o macarrão. Mas ela não, ela faz, ela é bem pró ativa. Sopa paraguaia, chipa, hehe, ela gosta de cozinhar.

João: [...] quando a gente pede na fazenda a gente pede puchero, pede mocotó, pra que ela faça no feijão, porque ela gosta de fazer e as crianças também adora. E eu também hehehe.

[...]

João: Aí como o fazendeiro e eu, e eu particularmente gosto muito de um puchero, de uma costela, uma coisa assim, então a gente pega. Fígado...

As merendeiras me descrevem como fazem a tilápia, quando enviada pelo município:

Aguapé: Então, eu tempero ele com sal, alho, coloco limão, porque a gente tem limão, e às vezes eu faço com batata, e cebola em rodela, tomate, ou eu faço só molho, sem a batata e sem o tomate.

Bromélia: Quando tem, né, a batata e o tomate a gente coloca. Aí vai fazendo em camadas, né. Coloca ele, o peixe,”

Aguapé: Ou daí quando não tem, é só ele e o molho mesmo.

E quando raramente a cidade manda charque e mandioca, procuram fazer o prato principal do pantaneiro - o carreteiro:

Aguapé: E o carreteiro, quando faz eles sente o cheiro, eles já aah! Hoje é carreteiro! Já vai esparramando pra todo mundo que é carreteiro hshs”

Bromélia: A mandioca também que eles gostam muito de mandioca cozida. Quando tem o charque a gente faz o carreteiro e a mandioca cozida, eles amam. Ela com carne também. Sempre que eles têm, quando tem, que a gente pede, eles traz, aí a gente faz pra eles.

Durante visita na escola Vale do Rio Negro, também pude observar a valorização da cultura alimentar pantaneira. De jantar, a merendeira cozinhou: arroz carreteiro com charque, feijão gordo, bolinho de arroz, almôndega que tinha sobrado do almoço e salada de legumes cozidos. Todos preparados em fogão a lenha. E não foi somente porque estávamos lá. Isso é rotina alimentar da escola, preparações com alimentos típicos pantaneiros.

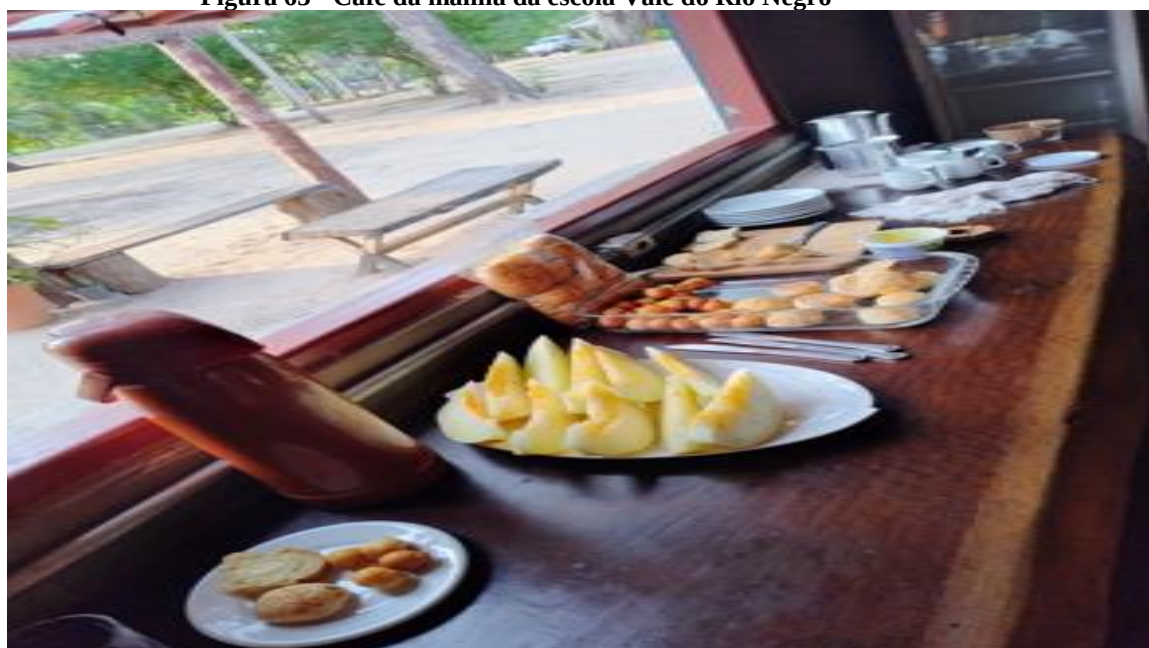
Figura 62 - Jantar típico pantaneiro da escola Vale do Rio Negro



Fonte: Arquivo pessoal.

Como tivemos que dormir na escola, também pudemos acompanhar o café da manhã servido aos alunos alojados. E o professor relata que é rotina ter de café da manhã várias opções como o leite, o café e o chá, um tipo de fruta, bolo, pão, chipa, sopa paraguaia... tudo típico pantaneiro.

Figura 63 - Café da manhã da escola Vale do Rio Negro



Fonte: Arquivo pessoal.

Para este dia em que dormimos, a merendeira fez com muito carinho leite, chá, café, melão, bolinho de chuva, chipa e pão caseiro. Parecia até um café de manhã de hotel, e os alunos também confirmaram que essa é a rotina alimentar da escola. Uma fartura de alimentos.

Valente (2021) aponta que o ato de se alimentar está ligado à cultura, à família, a amigos e a festividades coletivas. Ao alimentar-se comendo pratos característicos de sua infância, de sua cultura, o indivíduo se renova em outros níveis além do físico, fortalecendo também sua saúde mental e sua dignidade humana [...]. “Ao comer não só satisfazemos nossas necessidades nutricionais, como também nos refazemos, nos construímos e nos potencializamos uns aos outros como seres humanos em nossas dimensões orgânicas, intelectuais, psicológicas e espirituais” (p. 48).

João: Quando nós fazemos as festas de comemoração igual nós vamos ter domingo agora, é um almoço bem pantaneiro. Então o churrasco, mandioca, tem que ter mandioca. Mandioca é mais difícil, mas já compramos. Tá aí hehehe. E, ee, uma farofa, né.

Nina Horta argumenta que a cozinha pertence a uma comunidade, maior, ou menor, e tem raízes. E cozinha regional é onde pessoas usam os mesmos métodos e receitas no cotidiano e nas festas.

“[...] Mas a “cozinha”, a “cuisine” de um país parece-me ser sempre a regional e quanto mais difícil, quanto menos existam os ingredientes fora de seu espaço, [...] mais autêntica ela se torna por não poder ser copiada ou transfigurada” (2002, p 50).

Poulain (2013) escreve que é possível observar a sobrevivência e fortalecimento de movimentos nacionais e regionais que utilizam a gastronomia como campo de resistência cultural e identitária. Discorre sobre a ideia de que habilidades, técnicas e produtos possam ser objetos passíveis de serem protegidos e conservados. A patrimonialização do alimentar e do gastronômico emerge diante da transformação das práticas alimentares vividas, da degradação e no risco da perda da identidade. A história da alimentação mostrou que cada vez que identidades locais são postas em perigo, a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados de resistência.

Figura 64 - Almoço Escolinha da Alegria



Fonte: Arquivo pessoal.

Pude almoçar na Escolinha da Alegria, onde a merendeira fez arroz com frango, feijão, jiló refogado da horta da escola e salada de repolho com tomate e beterraba ralada. Um prato muito nutritivo, saboroso e em abundância. Todos podem comer e repetir o quanto quiser, e com alimento como dito, da própria horta. Na geladeira, muito queijo fresco, preparado pelos professores, bem como pude notar a presença de pimenta também vinda da horta da escola.

Figura 65 - Geladeira da escola Escolinha da Alegria



Fonte: Arquivo pessoal.

Nesta horta tem plantado pimenta, salsinha, cebolinha, boldo, maxixe, jiló. Toda cercada para os porcos e outros animais não terem acesso e comerem o que foi plantado. Os alunos cuidam da horta com a supervisão de professores, devido o cuidado com cobra.

O queijo é feito com o leite que a fazenda doa, e serve para comer puro ou para preparações como chipa, sopa paraguaia, entre outras. Para todos comerem: alunos, professores e funcionários.

Figura 66 - Horta da escola Escolinha da Alegria



Fonte: Arquivo pessoal.

Horta escolar também pode ser observada na Vale do Rio Negro. Já na Santana e Taboco não possuem. Na Santana relatam que antigamente tinha, mas devido a um desentendimento de uma professora que cuidava da horta e funcionários da fazenda por alguém ter pegado um pé de alface sem sua autorização, o proprietário da fazenda não permitiu a continuidade.

A cultura alimentar pantaneira resiste. Conforme dito anteriormente, as escolas possuem duas realidades diferentes. Escolinha da Alegria e Vale do Rio Negro contam com a ajuda e auxílio do proprietário da fazenda, o que facilita muito manter uma alimentação de qualidade que faça sentido e que tenha representatividade pantaneira. Poder público e fazendeiro trabalham juntos, em uma parceria que traz avanços significativos e de sucesso para qualidade, quantidade e tradição. Taboco e Santana contam somente com o poder público, através da secretaria de educação para manter a alimentação escolar, o que dificulta conseguir essa tradicionalidade alimentar.

Em visita na escola Santana, na cozinha havia bolo de fubá cremoso, biscoito de polvilho e chipa. Mas isso era só para os professores alojados, que compram os ingredientes com dinheiro próprio para seus consumos, e não para os alunos, embora alguns, vejam esses alimentos na cozinha e têm a vontade de comer. A merendeira relata que por várias vezes solicitou ao município mandar queijo para fazer chipa, porque é um alimento típico pantaneiro, mas nunca foi mandado.

Pude também observar uma grande diferença tanto na organização, estrutura física, quanto na fartura entre as escolas pantaneiras.

O proprietário da fazenda Primavera, e alguns pais da Escolinha da Alegria doam para a escola carne e leite, ou outro tipo de alimento, caso seja necessário.

Helicônia: Ele manda alcatra, uma peça de alcatra, costela, às vez ele manda pucheiro.

- Leite ele manda?

Helicônia: Manda! Todo dia é liberado leite pra pegá todos os dias. Dez litros, a gente tem uma garrafa dee, de dez litros? Assim. Dez litros que a gente pega todos os dias no mangueiro.

- E a família dos alunos ajuda com algum tipo de alimentação?

Helicônia: Sim, o pai, o paii, tem um pai que ajuda com carne de porco, carneiro, tudo isso hehehe.

O proprietário da fazenda Campo Novo da escola Vale do Rio Negro também doa carne, leite ou o que for essencial, e, também, conta com parceiros da região:

João: [...] Porque a nossa escola, a escola Vale do Rio Negro, ela é uma escola diferenciada em relação às outras escolas do município. Eu falo assim, é, eu tenho propriedade prá falá isso porque eu trabalho aqui há quase quinze anos. [...] porque nós temos um apoio. A nossa escola tem um apoio muito grande. Nós temos uns parceiros que nos ajudam pra que isso não aconteça. Néh, que eles sempre fala: não me ligam pra dizer que está sem! Me ligam pra falar que tem até tal dia! Que tem condições de agilizar pra poder chegar aí até vocês. Então assim, não falta! Primeiro porque o Almir e a Paula que são os donos da fazenda, eles optaram pra que a carne e o leite fossem da fazenda, né. Vem da prefeitura, vem da prefeitura, mas nós usamos muito da fazenda. Tanto a carne quanto o leite.

A seguir, alegando mais uma vez que os alimentos são uma manifestação de cultura e identidade, trago um trecho da entrevista com uma mãe, onde foi perguntado qual é a comida pantaneira, e como ela é preparada, e tive como resposta:

Bocaiúva: Olha, a comida pantaneira é aqui pra nós que nós acha pantaneira assim, né, é o arroz carreteiro, né, macarrão carreteiro, que é o macarrãozinho com carne seca, né, ééé... a mandioca tradicional, né!?

- Como que é feito esse arroz carreteiro?

Bocaiúva: Com carne seca, né, carne que é moída não!

- Como que é feita essa carne seca?

Bocaiúva: [...] ééé, aqui a gente é, faz ela né, tipo assim, põe pra secar, põe o sal nela e põe pra secar ela pra ela ficar sequinha, né. Tem o, o, o, como fala ali, o, o, lugar certo onde a gente põe, tudo certo, tudo teladinho, pra poder fazer carne seca.

- E põe pra secar por quantos dias?

Bocaiúva: Ah, se o sol tiver bem quente, né, seca mais rápido, né, uns dois, três dias tá sequinha. Se deixar mais, ela seca mais ainda né, mais aqui a gente gosta dela não muito seca, nem muito.. no ponto, né... no ponto da carne. Pra fazer um carreteiro, um macarrão carreteiro, principalmente se tiver aquela partizinha gorda, gordinha, né, éé, fica muito bom.

[...]

- E o pantaneiro? Que que o pantaneiro come no café da manhã?

Bocaiúva: Tradicional carreteiro! Carreteiro, carne seca, né, aí eee... o ovo caipira frito, é o tradicional café da manhã. Na fazenda, né, que aqui mesmo é servido.

- A senhora faz na casa da senhora?

Bocaiúva: Eu faço na minha casa, bem gostoso.

- E o filho da senhora come?

Bocaiúva: Ele come, e o meu esposo também, né, o carreteiro.

É na realidade que se encontram os elementos com os quais a memória vai lidar, e, deste modo, o contador chama para si uma identidade (Fernandes, 2002).

A simbologia alimentar é muito marcante em uma cultura e as comidas estão presentes na maioria dos ritos, cerimônias e reuniões sociais. Alguns pratos são tão característicos de certas ocasiões que é impossível dissociar o bolo glaceado do casamento, o ovo de chocolate da páscoa e o peru do natal, por exemplo, de toda uma gama de significados (Cascudo, 2007). E assim o é na cultura pantaneira: não tem como cindir o carreteiro do quebra torto, o macarrão tropeiro do almoço e o tereré das rodas de conversa.

Tomo para mim as escritas de Oliveira e Silva (2024, p 170), quando dizem que “ao analisarmos a memória alimentar, percebemos que a história de vida do depoente e a de tantos outros sujeitos da pesquisa estão conjugadas, nutridas e apoiadas nessa dialética da memória e da identidade”.

E em outro trecho de também em entrevista com outras mães, deixam claro qual é a comida pantaneira:

- O que que vem na memória de vocês quando eu falo comida pantaneira?

Guavira: Ai, eu já vem macarrão primeiro.

Ingá: Macarrão tropeiro é bem gostoso é o primeiro que veio hahaha.

- E como que é feito esse macarrão tropeiro?

Buriti: Com carne seca hshshs.

Cumbaru: Bem fritinha.

Pequi: Aí frita o macarrão junto.

Pequi: Carne de sol frita, fritinha, bastante tempero.

Cumbaru: Frita, frita a carne né, a cebola, cebolinha, pimentão, né, tomate, é, aí refoga e joga o macarrão lá.

Pequi: Vai fritando o macarrão junto.

Cumbaru: E vai pingando água. Não pode encher de água.

Pequi: Senão vira papa.

*Cumbaru: Tem que saber fazer, num é qualquer um que sabe fazer.
Pequi: Eu gosto de fazer com aquele bavete, aquele bavete que é bom.
- E esse macarrão tropeiro é feito aqui na escola?
Pequi: Não!
Buriti: Tsc tsc...
Jatobá: Não.
Manga: Não.*

Mas infelizmente onde seus filhos estudam, não é feita essa comida tradicional pantaneira. Conforme dito, esta escola é mantida somente pela secretaria de educação, o que limita preparar refeições com traços culturais e de identidade.

O tereré também é uma manifestação cultural, e o pantaneiro o aprecia muito, tomando várias vezes ao dia. Infelizmente foi proibido durante as aulas porque os alunos fazem muita bagunça, segundo a direção escolar. Os professores que ficam responsáveis pelos alunos alojados, contrariam a direção e deixam os alunos tomar, por entenderem que faz parte da cultura local, e os alunos pedem muito. Nesse entendimento, como proibir a cultura?

Larissa Ivo Ramos em seu artigo “*A Comida Como um Direito a Cultura e Identidade*” (2015), defende que o alimento além do seu aspecto nutricional, precisa ser apresentado como um meio de manifestação de cultura e identidade.

*Vitória régia: Aqui é macarrão tropeiro, né. Macarrão tropeiro, carretero que eu vou fazê gostoso pro cês, carretero, que nem hoje, hoje teve almôndega, bolinho de arroz, salada e feijão. E arroz. Tem dia que faço porco frito, frito o porco, deixo na banha pra eles comê, ééé.
- Esse porco vem da onde?
Vitória régia: Daqui mesmo, do campo. Que mata, né.. Falo é de casa, mas é do campo. Tudo porco do meio do mato, aí frita. Essa é a comida nossa pantaneira. Uma carne no feijão, uma canjica com pucheiro, um guisado também, faz um pucheiro com canjica, ou faz uma carne com mandioca. É a comida pantaneira. Que eles gostam.*

Segundo Bollème (1998 *apud* Nakamura, 2006, p. 16) “a memória da comunidade, sua possibilidade de perdurar, o que ela guarda e o que a mantém como tal, tudo isso está ligado à representação repetida que é tradição oral. Função análoga à do escrito, que também repete e conserva, mas com uma diferença essencial: aqui é a comunidade que guarda a tradição, e são os indivíduos portadores dessa tradição que lhe asseguram, a cada interpretação, a continuidade criadora”.

Uma interessante manifestação de identidade e cultura observada é um sino de ferro tocado pela merendeira da Vale do Rio Negro para chamar os alunos para irem comer, avisando que a comida está pronta. Blem, blem, blem. Os alunos saem da sala de aula, atravessam o pátio e chegam no pavilhão onde localiza-se a cozinha, e antes de cada refeição, fazem uma oração de agradecimento pelo alimento à mesa.

Em uma das escolas onde o fazendeiro doa carne, o esposo da merendeira prepara a carne seca e carne oreada para serem usadas na alimentação das crianças, ilustrando mais uma vez a identidade e rotina alimentar local:

- Charque, carne oreada, faz aqui na escola?

Vitória régia: Aham. Vem e faz também. Charque é o que vem. Aí meu esposo faz carne oreada. Aí pra fazê fritinho. E com esse que eu faço macarrão tropeiro.

- E como que faz essa carne oreada?

Vitória régia: Quando carneia, carneia, né, daí eles abre a carne, aí passa, passa um pouquinho de sal, e aí ele tem um lugarzinho aqui que ele tem tela pra fica lá em cima. Essa tela deixa dependurada aí [...] tomando um vento, aí ela já fica oreada. Pra cortá pra fazê. Aí que eu ponho no feijão, no tropeiro, faz farofa.

A forte representação do prato com repercussão em campos ideológicos e simbólicos, pode ser o início para mudanças no campo das relações humanas individuais e coletivas, pois o prato de cada dia e o legado alimentar que se transfere às futuras gerações é importante, e passa mensagens tão claras como a roupa que se veste, língua que se fala ou livros que se lê (RAMOS, 2015).

Estamos no Pantanal, e como bons pantaneiros, a vestimenta também é local. Chapéu, bota, cinta, fivela, camisa xadrez, é muito usado pelos alunos, como parte do uniforme escolar. Isso traz a representatividade e o pertencimento a um meio, uma cultura e identidade local.

Figura 67 - Alunos pantaneiros



Fonte: Arquivo pessoal.

A vestimenta, a comida, a memória, são fenômenos construídos social e individualmente, apresentando um laço estreitado ao sentimento de identidade, e segundo Pollak (1992, p 204):

[...] o sentimento de identidade [...] é o sentido da imagem de si, para si e para outros, é a imagem que uma pessoa adquire ao longo da vida referente a ela própria, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria, para acreditar na sua própria representação, mas também para ser percebida da maneira como quer ser percebida pelos outros.

O sentido, a linguagem e a representação, são elementos fundamentais no estudo de uma cultura. Pertencer a uma cultura é pertencer ao mesmo universo conceitual e linguístico, saber como conceitos e ideias se traduzem em diferentes linguagens e como a linguagem pode ser interpretada para se referir ao mundo ou para servir de referência a ele. Representar algo é descrevê-lo ou retratá-lo, é produzir uma semelhança de algo na nossa mente ou em nossos sentidos. Significa simbolizar alguma coisa, pôr-se no seu lugar (Hall, 2016).

Para Bauman (2005) o pertencimento e a identidade não têm a solidez de uma rocha, não são garantidos para toda a vida, são bastante negociáveis e revogáveis. Mas as decisões que o próprio indivíduo toma, os caminhos que percorre, a maneira como age e a determinação de se manter firme a tudo isso, são fatores cruciais tanto para o pertencimento quanto para a identidade de um povo.

Pude presenciar que os alunos sentem orgulho por serem pantaneiros, e gostam de se vestir como tais. Embora tenham acesso ao mundo pela internet e conhecimento de outros hábitos e modas, sentem-se bonitos e valorizam o meio onde estão inseridos. Para Santos (2006) os sujeitos em seus espaços sabem o que são e valorizam-se por meio de suas construções simbólicas, as quais, por sua vez, refletem sua história, bem como toda a real significação dos lugares, resgatando em suas linguagens, leituras e expressões do que sempre serão em essência.

Assim como cidadania e cultura formam um par integrado de significações, da mesma forma cultura e territorialidade são, de certo modo, sinônimos. A cultura, forma de comunicação do indivíduo e do grupo com o universo, é uma herança, mas também um reaprendizado das relações profundas entre o homem e seu meio, resultado obtido por meio do processo de viver. Incluindo o processo produtivo e as práticas sociais, a cultura é o que dá a consciência de pertencer a um grupo, do qual ela é o cimento.

Um aluno em sala de aula, durante o preenchimento do questionário, bateu no peito e com muito orgulho, voz alta e firme me disse: “Tia, eu sou pantaneiro!” Cada lugar é definido por sua história, pela soma das influências acumuladas, provenientes do passado, e dos

resultados daquelas que conservam maior relação com as forças do presente e dão suporte ao desenvolvimento do grupo.

A sociedade é representada por seu patrimônio, pelo qual ela mesma se mostra. Está representada nele pela ideologia, cultura, religião, instituições, organizações e território, que são o resultado das forças ativas de seus membros, devendo para o desenvolvimento de qualquer atividade, ser preservada e respeitada. (Martins, 2006, p. 49).

Nakamura (2006) descreve que as narrativas populares possibilitam observar a relação do homem com o meio e o seu tempo. Explica que o narrador imprime à narrativa as cores locais, e situa o homem em um determinado tempo e espaço, fazendo emergir uma identidade sociocultural.

Partindo de algumas entrevistas feitas com os alunos pantaneiros, há circunstâncias e narrativas que norteiam as características de uma identidade coletiva, que condiz muito fortemente no pressuposto da diferenciação, e conseqüentemente, com a noção de pertencimento cultural, evidenciando a ligação com a história local e singularidade no contexto de uma memória coletiva, da cultura e da identidade pantaneira.

O conceito de cultura para Ramos (2015) se deve ao fato de se estar falando sobre um tipo de palavra que não se define apenas pelo significado do dicionário, mas sim de acordo com as experiências pessoais de cada indivíduo, onde suas vivências se baseiam única e exclusivamente, no ambiente no qual os seres humanos estão imersos desde o nascimento até a morte, levando-se em conta que os ritos são nitidamente simbólicos, já que são marcados por aspectos culturais muito fortes.

É uma noção de pertencimento através da autoinserção no universo regional. O modo de vida, de vestimenta e de alimentação está ligada ao estilo de vida da região pantaneira, seus costumes e hábitos cotidianos. E como cita Leite (2005, p. 3):

[...] de uma maneira geral, as linhas que prendem o entrevistado ao Pantanal estão essencialmente concatenadas às estratégias de vida bastante arraigadas na região e, ainda, à singularidade de sua vida, que ele procura relatar enquanto conjunto de eventos inseridos numa temporalidade pessoal.

Figura 68 - Aluno com vestimenta típica pantaneira



Fonte: Arquivo pessoal.

A longevidade de uma prática cultural, suas transformações, sua dinâmica, e sua permanência no tempo presente e futuro reforça a ideia de identidade dos grupos sociais. E como relatam Lacerda *et al* (2015, p. 15):

Cada grupo, cada conjunto de cidadãos, ao longo das suas vidas, estabelece hábitos culturais que se manifestam nas formas de vestir, de falar, de festejar, de cozinhar, de brincar e assim por diante. Essas formas de organização e vivência são repassadas de geração a geração, de forma dinâmica. Esse conjunto de manifestações constitui uma identidade cultural própria, específica, que referencia o grupo social diante das diversidades e diferenças socioculturais.

Uma forma que complementa e articula com a descrição local é a essência alimentar compartilhada pelos entrevistados, o que singulariza o habitante pantaneiro. Em um outro

trecho da entrevista com mães, foi perguntado o que costumam comer no café da manhã em suas casas:

- *E no café da manhã? O que vocês costumam comer na casa de vocês, de café da manhã?*

Buriti: *Eu mesmo faço ovo mexido pras criança. Eles gosta hein!*

Guavira: *Arroz com ovo, né.*

Cumbaru: *Carreteiro com ovo, né.*

Manga: *Carreteiro também.*

A ideia de pertencer ao mundo local significa compartilhar saberes e possuir ligações intensas com o *modus vivendi* e *modus faciendi* regional (Leite, 2005).

Clerton Martins (2006, p. 39) escreve que “apenas o que o espaço físico proporciona não é o suficiente para a condição de lugar especial. A própria percepção de especial é dada por quem percebe o lugar [...]. Mas o que de verdade dá sentido a um lugar é o conjunto de significados, os símbolos que a cultura local imprimiu nele, [...], partindo de seus valores [...]. Esse conjunto de valores representado pelos significados e símbolos projeta-se no espaço geográfico e, ao mesmo tempo em que dele vai apropriando-se, imprime marcas como que dizendo *isto sou eu* e, em comunhão com o grupo social, *isto somos nós*”.

Isso vem de encontro ao trecho da entrevista com os alunos, quando perguntado sobre o que costumam comer quando estão em suas casas:

- *Quando vocês estão na casa de vocês, o que vocês costumam comer?*

Jackson: *Comida boa mesmo. Comida boa. Arroz, feijão, carne, que mais... carreteiro, ovo, muita coisa boa.*

Maiara: *Ééé eu como comida boa também, arroz, feijão, carne, carne com pucheiro, com ééé...*

- *Que tipo de carne vocês comem lá?*

Maiara: *Bife, ééé... Como é o nome daquele...*

Jackson: *Língua.*

Maiara: *Aquele que vai dentro da panela?*

Jackson: *Carne de panela?*

Maiara: *Isso, como é o nome dela?*

Jackson: *Carne de panela!*

Maiara: *Ah, então carne de panela, mocotó.*

Maike: *Paleta, carne de paleta.*

Maiara: *Fala aí, uai.*

Jackson: *Costela frita.*

Maike: *Costela frita, vamo vê que mais...*

Jackson: *Carne de porco bem frito mesmo.*

Maiara: *ou assada.*

Maike: *Carne de carneiro.*

Jackson: *Carne de carneiro é bom também.*

Maike: *Frango.*

Jackson: *Frito.*

Maiara: *Frango frito.*

Jackson: *Desfiado não vira não!*

[...]

- *E vocês acham que tem uma comida que seja pantaneira?*

Maike: Sim.
Jackson: Arroz carretero.
Maike: Arroz carretero com ovo.
Jackson: Macarrão tropeiro.
Maike: Macarrão tropeiro.
Jackson: Feijão com pucheiro.
Maike: Pucheiro com canjica.
Jackson: Isso.
[...]
Jackson: Macarrão né, que não seja carne moída né, porque carne moída Deus me livre!
Maike: Uma carne assada.
Jackson: Macarrão com carne mesmo de verdade né, não com carne moída. Não, tem que ser macarrão com carne de verdade mesmo! Não com carne moída! Nem lá em casa eu como macarrão com carne moída!

Para Halbwachs (1990) a memória deixa de ter apenas a dimensão individual, tendo em vista que as memórias de um sujeito nunca são apenas suas ao passo que nenhuma lembrança pode coexistir isolada de um grupo social. Para ele, o indivíduo está inserido na sociedade na qual sempre possui um ou mais grupo de referência. A memória é então construída em grupo, sendo que cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva.

Quais são, portanto, os elementos constitutivos da memória, individual ou coletiva? Em primeiro lugar, são os acontecimentos vividos pessoalmente. Em segundo lugar, são os acontecimentos que eu chamaria de “vividos por tabela”, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer (Pollak, 1992, p. 201).

Toda sociedade humana tem sua própria forma, seus próprios propósitos, seus próprios significados. Toda sociedade humana expressa isso nas instituições, nas artes, e no conhecimento. E assim acontece na região estudada nesta pesquisa. Todo o conhecimento adquirido pelos pantaneiros, desde os primórdios da civilização do Pantanal até os dias atuais, com o passar dos anos, foram se criando, se transformando e tomando sentido para aquela população, seu modo de viver e entender a vida, seus valores e princípios, sua alimentação, sendo passados de geração em geração.

Martins (2006) salienta que esse processo não é breve e não tem fim. Ele reúne história, conhecimento e demonstra várias linguagens da relação que o sujeito tem com o espaço geográfico, com o lugar que é identificado como extensão de si mesmo. E continua dizendo que todo espaço é sua casa, seu lar, seu lugar, uma significação de existência, dando um toque de peculiaridade, identidade, referência e essência desse lugar, como por exemplo a técnica de preparação dos alimentos, a combinação de sabores baseada no que a terra oferece, a maneira como o homem se relaciona com o místico, os templos, igrejas, as festas, a celebração por conta da chuva ou do sol etc.

Por fim, Santos (2006) descreve que o território em que vivemos é mais que um simples conjunto de objetos, mediante os quais trabalhamos, circulamos, moramos, mas também um dado simbólico. A linguagem regional faz parte desse mundo de símbolos, e ajuda a criar esse amálgama, sem o qual não se pode falar de territorialidade. Esta não provém do simples fato de viver num lugar, mas da comunhão que com ele mantemos.

3.8 Desafios e dificuldades na alimentação escolar das escolas pantaneiras

São muitos os desafios e dificuldades encontrados para que os alimentos cheguem até o prato dos alunos das escolas pantaneiras.

Quando chove, atola. Quando seca, atola. Quando queima, fumaça atrapalha. Em cada ciclo, uma dificuldade impera. O desafio de chegar os produtos até as escolas, em estradas na maioria das vezes intransitáveis, e usar diferentes meios de transporte, seja de carro, caminhonete, caminhão, avião, trator, carona, barco.... é vencido com muita raça e dedicação porque as aulas não podem parar.

Elenice: Até dois mil e dezenove, éé, o desafio era maior, né, por causa das cheias, né. Igual tô te falando. Hoje vocês vieram tranquilos, mas em dezembro, final de novembro aqui, tá, num é muito tranquilo!

João: Quando veio a penúltima alimentação que ficou um dia inteirinho, se você tivesse vindo por exemplo naquele carro, você num tinha chego aqui no dia.

Elenice: É.

João: E é por aqui, que é cento e trinta quilômetro. O cara atolou, ficou atolado,”

Elenice: Então esses são os desafios. Quando tá cheio é mais desafio.

João: Tinha que andá um pedaço pra ir atrás de trator, então assim.

Elenice: Aí num dá pra chega as coisas tão fácil.

O calor é um outro desafio a ser considerado. Uma viagem que dura o dia inteiro, com produtos alimentícios sobre uma caminhonete, enrolada em uma lona preta, captando o mormaço do sol escaldante. Vale ressaltar que Pantanal bate a casa dos 45°C fácil. Com isso, verduras e frutas muitas vezes não chegam com a devida qualidade.

Elenice: Éh, o desafio é o chegá. A alimentação chegá aqui, né, tem esses desafio por causa das coisas não chegarem tão boas como deveria estar, né. Por causa do calor, e tal. Aí tem a queda de energia também, tem muito disso. Que cai muito a energia assim, aí tem coisas que tá na geladeira e aí estraga. Esses são os desafios daqui, né. Falta de energia quando tem.

[...]

João: Então, é, depende igual, aqui tudo depende! Depende do tempo, cê vê, um calor desse, como que chega um tomate aqui? Se eles sai de lá muito maduro já chega aqui...”

[...]

Elenice: Esse ano já chegou estragado porque assim, a gente conseguiu uma carona pra vim, que não tinham como trazê, e essa carona também tava lotado o carro e veio de qualquer jeito. Então o tomate chegou aqui praticamente não deu pra aproveitá.

O problema da falta de luz também foi mencionado por uma merendeira:

Helicônia: Quando acaba a luz, é um desespero! Já ficamos aqui dez dias sem luz com trinta e cinco criança. Aham! Já passamos essa situação. E com trinta e cinco criança aqui, éé, e sem luz, porque a água da cisterna que eles manda pra cá pra escola, éé, vai na energia, né. Aí quando demora, no máximo a tarde, ou mais tardá no outro dia a tarde, já não tem mais água. Aí jogam de outro reservatório que tem lá na sede pra nós. Já na água que não é limpa que nem a daqui. Entendeu? Aí, e a gente fica assim. Na luta! Dorme pra fora, se tiver calor dorme pra fora, porque num tem, num tem como dormi dentro da escola. Muito quente! Mas a gente vive assim. Fica, dez, quinze dias bom, depois cai, agora nesses últimos dias , tá dando pico a toda hora. Pico toda hora. O que aconteceu? A gente teve que desligá a geladeira, desligá freezer e bebedouro, que acho que até já queimo, que foi arrumado tem com duas semanas, que arrumou esse bebedouro. E o bebedouro queimou foi por causos desse daí.

Os fornecedores vencedores da licitação são muitos, e não conseguem entregar os produtos na mesma data, o que dificulta a entrega dos alimentos. A cada semana uma empresa diferente realiza entrega na secretaria, e esta precisa aguardar as demais empresas para conseguirem alinhar o transporte para irem até às escolas, porque possuem deficiência de frota e não conseguem realizar entregas picadas devido distância e número de escolas em outras localidades que também precisam ser atendidas. Por isso, sempre falta alguma coisa a ser entregue nas escolas. E se possui alimento perecível já entregue na secretaria, precisa aguardar os demais produtos das outras empresas, e acabam estragando ou indo com qualidade reduzida, e isso impacta durante o percurso, chegando às vezes sem condições de uso na escola, sendo descartados. Quando fornecedores entregam produtos com má qualidade, estes são recusados, o que gera ainda mais transtorno e demora na substituição, e muitas vezes necessário entrar com notificações e sanções administrativas para solucionar a questão, e com isso os gêneros alimentícios não ficam disponíveis para as escolas, trazendo impacto na alimentação dos alunos.

As nutricionistas solicitam à gestão a contratação de mais profissionais, mas encontram barreiras. Não conseguem acompanhar de maneira eficaz nem realizar visitas e educação nutricional. É muita escola, pouca estrutura, salário baixo, o que reduz o interesse de outros profissionais de atuarem na área.

O cardápio é elaborado sem a regionalidade alimentar local e não é enviado às escolas. Merendeiras cozinham o que tem na despensa, e nunca houve a oportunidade de apresentação das propostas alimentares nem a apreciação do cardápio elaborado para a comunidade escolar.

E não podemos esquecer do desafio de cozinhar e manipular as panelas em meio a cobras, escorpiões e outros animais pantaneiros, como porcos pedindo comida na porta da cozinha.

Com todas as dificuldades impostas, as merendeiras preparam uma comida muito saborosa. Sempre felizes e sorridentes. É perceptível que gostam do que fazem, mesmo com tantos desafios e dificuldades. Nas escolas pantaneiras nada é fácil. Estrutura, localização, distância, clima, animais, transporte, quantidade de alimentos, tipos de comida enviados, fornecedor, deficiência de profissionais na secretaria. Mas pude observar que as pessoas daqui, os pantaneiros, são felizes. Buscam oportunidade de estudo e melhor oportunidade de vida. Fazem tudo com carinho, amor, dedicação e muito brilho nos olhos para conseguirem levar comida para o prato dos alunos e assim alimentá-los, matando sua fome diária durante sua permanência nas escolas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Muitos estudos tendo como foco de pesquisa a comida e alimentação tem se expandindo enquanto ciência na atualidade, sendo objeto de estudos sociológicos, antropológicos, nutricionais, bem como de saúde coletiva, desenvolvimento social, transformação cultural, memória e tradições por meio da comensalidade.

A alimentação é um elemento de afirmação de identidade cultural, sendo um caráter definidor de tradições e culturas espalhadas por todo o mundo por sociedades e povos distintos desde os primórdios.

Nossos modos de comer moldam nossa identidade, e pensar na alimentação escolar por meio dessa identidade e de fontes orais de pessoas comuns, pertencentes ao território é um ato basilar. Buscar através do espaço escolar modelos de interpretação e de constituição dos sujeitos atrelados ao espaço que os rodeiam, capturar e experienciar as apropriações culturais, de reconhecimento e de valorização, dar oportunidade de fala, ouvir e ser ouvido, para assim, ter subsídios para realizar uma composição de um cardápio escolar que seja atrativo, nutritivo, trazendo sentido e significado, gosto, sabor e saber pantaneiro, cumprindo assim com as legislações vigentes e direitos constituídos.

Desta forma, a alimentação escolar torna-se mais do que uma merenda, uma merendinha, um lanchinho. É uma alimentação completa, um todo, que além de nutrir o corpo, nutre mente e a alma também. Tendo em vista que o tempo de permanência dentro de um ônibus, ou durante um trajeto para chegar à escola, seja de barco, carro, trator, cavalo, ou outro já citado, somados ao tempo das aulas pedagógicas, a criança fica mais tempo no âmbito escolar que na própria residência. Pisam no chão da escola com fome, cansados, esperando uma comida que satisfaça suas necessidades de fome, e tentam buscar nas memórias gustativas e sensoriais o cheiro, o gosto, evocando lembranças de suas preferências alimentares. E isso, precisa ser contemplado pela alimentação ofertada.

Contudo, somente em duas escolas, naquelas em que há parceria com fazendeiros da região, há uma explosão de tradicionalidade alimentar pantaneira, pois nas que são mantidas somente pelo poder público, o reconhecimento alimentar fica aquém.

A riqueza dos detalhes tradicionais vinculados à simplicidade dos viventes do Pantanal e da natureza é o que torna a região preciosa, diferenciada e única. Em 2024 funcionaram quatro escolas pantaneiras em quatro fazendas distintas, contemplando toda a região do Pantanal aquidauanense. Duas mais próximas da cidade e duas mais distantes. E para se chegar até as

escolas, o condutor precisa conhecer a estrada, pois a água não alisa e o areão muito menos, e o risco de atolar é certeza.

As duas mais longe, as do fundão, possuem melhores estruturas, condições físicas e melhor comida. Mas pelas palavras, memórias e narrativas, no decorrer dos anos, o município investiu muito em estrutura física e merenda, principalmente na Taboco, sendo praticamente reconstruída toda a escola. Porém a construção do refeitório e cozinha deixaram a desejar. Por falta de planejamento, de conhecimento técnico e ausência de troca de experiências e digo mais uma vez, de oportunidade de fala dos que trabalham diariamente com a confecção dos alimentos que irão ser servidos aos alunos, construíram uma cozinha e refeitório pequenos, incompatíveis com o fluxo de refeições diárias. Funcionários, merendeiras, coordenação, não foram chamados para poder participar do projeto de expansão, apresentando um plano pronto, sem ouvir os que realmente iriam trabalhar e usufruir do espaço.

É preciso conservar e manter viva as histórias das famílias, para que essa cultura não se restrinja somente às memórias dos mais velhos. O ser pantaneiro necessita ser ouvido para poder interagir e auxiliar no desenvolvimento do local para que sua cultura, seu simbolismo e sua representação não sejam deixados de lado.

É, portanto, imperioso dar oportunidade de fala, de voz, ouvir os que estão no meio, no ambiente escolar, para juntos construírem um cardápio e ofertar alimentos que pertençam e façam sentido aos alunos pantaneiros, uma vez em que a comunidade escolar não reconhece como pantaneiras os alimentos enviados e as preparações ofertadas, em duas escolas mantidas somente pelo poder público.

É preciso valorizar as características alimentares regionais, em uma sociedade ímpar e singular, como a pantaneira. Sua comida além de proporcionar sentimento de segurança e bem-estar, pode fortalecer laços familiares, educacionais e culturais. É cozinhando e compartilhando refeições que podemos conservar a transmissão de conhecimento e tradição, garantindo que essas práticas não se percam ao longo das gerações.

A alimentação é uma maneira de honrar e preservar a identidade cultural e familiar, passando adiante um legado que vai além dos ingredientes e de técnicas culinárias. Com a alimentação escolar, podemos ter uma conexão com as origens dos alunos, preparando receitas tradicionais, servindo para se conectar com as raízes culturais e familiares, mantendo viva a história da comunidade pantaneira. Cozinhar pratos tradicionais permite a transmissão de conhecimento, onde as habilidades culinárias, técnicas e segredos de preparo que não estão escritos, continuem vivos e apreciados no futuro.

O que é colocado no prato sinaliza um pertencimento social. As cozinhas dessas escolas pantaneiras tornam-se únicas através dos seus modos de saberes e fazeres. Sem a culinária tradicional pantaneira mantida por algumas merendeiras, como consumiriam o arroz carreteiro, o macarrão tropeiro, a chipa, a sopa paraguaia, e tantos outros pratos típicos do Pantanal? Manter viva a alimentação tradicional é preservar a diversidade cultural, é trazer reconforto emocional e fortalecer a identidade pessoal e comunitária, reafirmando quem somos e de onde viemos.

A partir das entrevistas realizadas, pelas narrativas, fica claro as importantes características regionais existentes. Um esboço identitário forte, arraigado, que pelas mãos das merendeiras, lutam fortemente para não serem esquecidos ou transformados. Um ato de resistência! Ainda há a permanência dos processos culinários regionais, muito evidenciado e constatado fortemente nas escolas do fundão, nas fazendas Primavera e Campo Novo.

Evidenciado também que em duas escolas não havia cardápio e em duas havia, porém, destinados a zona urbana. A secretaria de educação conta somente com duas nutricionistas para atender toda a rede municipal de ensino com alimentação, e visitas técnicas às escolas pantaneiras raramente ocorrem, e em muitas, nunca fora realizada, desconhecendo o local. Elaboram cardápio para as escolas pantaneiras, seguindo valores nutricionais preconizados pela legislação do PNAE, porém, sem o envio.

Há uma distância muito grande entre o conhecer e o saber. Pela falta de conhecimento alimentar do meio e pelo meio pantaneiro, o cardápio planejado não contempla alimentos e preparações tipicamente regionais, também preconizados pela legislação ministerial. É necessário ter oportunidade de ir a campo, escutar, observar e dar abertura de fala à comunidade escolar, alunos, pais, professores, aos pantaneiros que vivem na região.

Com todo o poder que é dado pelo governo federal através das legislações para os estados e municípios, é revelado pela pesquisa que o município de Aquidauana através da secretaria municipal de educação elabora, planeja, compra e distribui alimentos não pertencentes ao território pantaneiro, de uma forma hegemônica para os subalternizados.

O poder público e o nutricionista da alimentação escolar devem evitar uma postura impositiva e em vez de adotar uma abordagem hierárquica, desqualificando o conhecimento do cliente, deve valorizar seu conhecimento e construir em conjunto as necessidades dos que são assistidos. Assim, o saber não deve ser levado pronto ao grupo, mas construído em parceria.

A observação dos alunos com o que se come pela comida que é feita representa ao mesmo tempo a transmissão cultural, sendo muito contemplada nas escolas Escolinha da

Alegria e Vale do Rio Negro, com preparações alimentares locais, e a necessidade biológica para matar a fome, como visto nas escolas Taboco e Santana, sem representatividade alimentar pantaneira.

Pelas dificuldades encontradas na rotina de trabalho e atuação profissional da secretaria de educação, o poder público não consegue cumprir a legislação que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Desafios? Muitos! Estradas, transporte, distância, animais, estrutura física, cardápio, deficiência de alimentos, clima, chuva, seca, queimada, fornecedores, carência de profissionais...Carinho? De sobra!! Merendeiras apaixonadas pelo que fazem, preocupadas em preparar refeições gostosas, em agradar o paladar dos alunos e com uma postura de resistência mediante desafios diários. Motoristas dispostos em enfrentar longas distâncias de estradas de difícil acesso e labirintos entre as fazendas, com a preocupação e responsabilidade de levar alimentos para os alunos no meio do Pantanal. Professores empenhados em conseguirem alimentos para a cozinha. Todos, diretamente responsáveis pela alimentação escolar das escolas pantaneiras do município de Aquidauana. Muito brilho nos olhos, dedicação e orgulho em serem pantaneiros, em fazer parte do todo.

Há a necessidade de se qualificar e ampliar a formação dos atores envolvidos no PNAE. É urgente um olhar político governamental com maior responsabilidade ao quesito alimentação. Se não conseguirem sair das quatro paredes da secretaria e efetivamente adentrarem o ambiente escolar, observando, deixando se levar, entender, se encantar pelo lugar, e assim, escutar os pantaneiros para que possam expressar seus gostos e desejos, apresentando sua cultura alimentar local, para que seja contemplada sua cidadania e direitos garantidos por lei, e por conseguinte, elaborar um cardápio e uma alimentação onde as comidas que serão preparadas e servidas faça sentido, pois é muito mais do que ingerir nutrientes. Comida é história, é cultura, é identidade, e política pública.

REFERÊNCIAS

ACERVO DIGITAL. Secretaria de Cultura de Minas Gerais. **Canastra**. Disponível em: <https://acervodigital.secult.mg.gov.br/museu-casa-guimaraes-rosa-mcgr/184502-2/>. Acesso em: 18 de fevereiro de 2025.

AQUIDAUANA. In: **Wikipédia**, a enciclopédia livre, 2010. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Aquidauana>. Acesso em 06 de maio de 2024.

AQUIDAUANA. **Lei nº 2413 de 2 de junho de 2015**. Declara o Cupim Oreado e a Carne Oreada de Aquidauana, como patrimônio histórico, cultural e imaterial e dá outras providências. Aquidauana, MS: Diário Oficial Municipal, ano II, ed. 320, p. 1, 2015. Disponível em: http://aquidauana.ms.gov.br/DOEM/DOEM_AQUIDAUANA-320-20150625.pdf . Acesso em: 26 de setembro de 2024.

ARROYO, Miguel González; FERNANDES, Bernardo Mançano. **Por uma educação básica do campo**. A Educação Básica e o Movimento Social do Campo. Brasília/DF: Articulação Nacional Por Uma Educação Básica do Campo, 1999.

BARBOSA, Isabela. ENTRE O FOGÃO E A CIÊNCIA: A comida como objeto de estudo na construção da ciência. **Revista Inter-Legere**, v.2, n.25, p.c17308, 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/interlegere/article/view/17308>. Acesso em 11 de junho de 2025.

BARROS, Manoel de. **O livro das ignoranças**. Rio de Janeiro: ed. Alfaguara, 2016.

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**: entrevista a Benedetto Vecchi. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

BBC News Brasil. O que é o tereré, a bebida paraguaia reconhecida como patrimônio imaterial da humanidade. **BBC News Brasil**, 2020. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-55376968> . Acesso em: 26 de setembro de 2024.

BECK, Marta Costa; SANTOS, Aparecida. A Escola Pantaneira, suas Extensões e as Peculiaridades do Pantanal. In: FERREIRA, Franchys Marizethe Nascimento Santana; BUENO, Helen Paola Vieira; BECK, Marta Costa (orgs). **Pantanal sul-mato-grossense: A diversidade em destaque**. Campo Grande: Ed. UFMS, 2011, pg. 39-55.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 40, p. 103-115, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbedu/a/SC7wnTqD4ZmVNTq8fj5mmXN/?format=pdf&lang=pt> . Acesso em: 25 de julho de 2025.

BONI, Valdete; QUARESMA, Silvia Jurema. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em ciências sociais. **Revista Em Tese**, Florianópolis, v. 2, nº 1, pg 68-80, jan.

2005. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/emtese/article/view/18027/16976>. Acesso em: 06 de fevereiro de 2025.

BORGES, Maria Celma. História e memória dos ribeirinhos de ilha cumprida: a luta contra o desenraizamento. In: BORGES, Maria Celma; OLIVEIRA, Vitor Wagner Neto de (orgs). **Cultura, trabalho e memória: faces da pesquisa em Mato Grosso do Sul**. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2006.

BRAH, Avtar. Diferença, diversidade, diferenciação. **Revista Cadernos Pagu**. Vol. 26, 2006. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/228661452_Diferenca_diversidade_diferenciacao. Acesso em: 9 de maio de 2024.

BRASIL. **Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar. Brasília, DF: Presidência da República, 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm. Acesso em 16 de maio de 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **PNAE programa nacional de alimentação escolar**. Brasília, DF, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acao-a-informacao/acoes-e-programas/pnae>. Acesso em 13 de maio de 2024.

BRASIL. **Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010**. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do programa de alimentação escolar e dá outras providências. Brasília, DF: Conselho Federal de Nutrição, 2010. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_465_2010.htm . Acesso em 18 de junho de 2025.

BRASIL. **Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do programa nacional de alimentação escolar – PNAE. Brasília, DF, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acao-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view> .Acesso em 16 de maio de 2024.

BUENO, Helen Paola Vieira. **Fatores de riscos psicossociais em professores de escolas pantaneiras: relações com transtornos mentais comuns e estresse ocupacional**. UCDB. 2017. Dissertação (Doutorado em Psicologia). Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2017. Disponível em: <https://site.ucdb.br/public/md-dissertacoes/1018294-helen-final.pdf>. Acesso em: 06 de maio de 2024.

BUENO, Helen Paola Vieira; GUIMARÃES, Liliana Andolpho Magalhães. Percepção de professores de escolas pantaneiras sobre o trabalho docente. **Trajetórias Humanas Transcontinentais**, Limoges, vol. 2, 2017. Disponível em: <https://www.unilim.fr/trahs/570>. Acesso em: 16 de maio de 2024.

CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e alimentação. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, 22(3): 207-16, 1988. Disponível em: www.scielo.br/j/rsp/a/S4t6TsTN7SkDsBtzNCwYhZP/?format=pdf&lang=pt . Acesso em: 23 de março de 2025.

CARDOSO, Gleudson Passos. História social, patrimônio cultural e turismo: interfaces entre campos do saber e práticas sociais. In: MARTINS, Clerton (org.) **Patrimônio cultural** – da memória ao sentido do lugar. São Paulo: Roca, 2006.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 7ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global Editora, 2007.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1967.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. A era da informação: economia, sociedade e cultura. Vol. 2, 9ª ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2018.

CASTRO, Teresa Gontijo de; Matos, Elaine de Lima Cordeiro; Leite, Maurício Soares; Conde, Wolney Lisboa; Schuch, Ilaine; Veiga, Juracilda; Zuchinali, Priccila; Barufaldi, Laura Augusta; Dutra, Carmem Lúcia Centeno. Características de gestão, funcionamento e cardápios do programa nacional de alimentação escolar em escolas Kaigáng do Rio Grande do Sul. **Caderno Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 30, n.11, p. 2401-2412, nov. 2014.

Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/csp/a/MYmQVc6QT9TKf5x3zxfnhkw/abstract/?lang=pt> . Acesso em 22 de março de 2025.

CEVASCO, Maria Elisa. **Dez lições sobre estudos culturais**. São Paulo: ed. Biotempo, 2003.

CIPRIANI, Débora Cristina; BARROS, Ana Carolina Alencar; GABRIEL, Cristine Garcia. Alimentos e preparações culinárias regionais e da sociobiodiversidade na alimentação escolar brasileira: uma revisão integrativa. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 30, p. e023017, 2023. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8672680>. Acesso em: 28 de outubro de 2025.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; MENASCHE, Renata; ROIM, Talita Prado Barbosa. Trajetórias da antropologia da alimentação no Brasil. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas** v. 5, n. 1, p. 4–24, 2024. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/193> . Acesso em: 28 de outubro de 2025.

CONCEIÇÃO, Adriana Angelita. História da alimentação escolar no Brasil: algumas questões sobre políticas educacionais, cultura escolar e cultura alimentar. In: ANPUH-BRASIL – 30º Simpósio nacional de história, 2019, Recife. **Anais eletrônicos [...]**. Recife: ANPUH-

BRASIL, 2019. Disponível em:
https://www.snh2019.anpuh.org/resources/anais/8/1564457759_ARQUIVO_Texto-ANPUH_2019_AdrianaAConceicao.pdf . Acesso em: 21 de março de 2025.

CORDÁS, Katherina. A história da carne-seca. **Diga-me o que comes**, 2021. Disponível em:
<https://www.comes.com.br/post/a-hist%C3%B3ria-da-carne-seca> . Acesso em: 20 de março de 2025.

CORRÊA, Rafaela da Silva; ROCKETT, Fernanda Camboim; ROCHA, Priscyla Bones; SILVA, Vanuska Lima; OLIVEIRA, Viviani Ruffo. Atuação do nutricionista no programa nacional de alimentação escolar na região sul do Brasil. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.22, n. 2, 2017. Disponível em:
<https://www.scielo.br/j/csc/a/jTVqxbrQXHkMqN7wggpxPcn/?format=html&lang=pt> . Acesso em: 27 de outubro de 2025.

COSTABERRANTEIRO (Brasil). **Faixa paraguaia é muito importante na cavalgada e para a saúde por causa da coluna deixa firme**. Resgatando a tradição das antigas para eternizar os costumes. 23 de março de 2020. Instagram:@costaberranteiro. Disponível em:
<https://www.instagram.com/p/B-GTYKUpxYC/> . Acesso em: 17 de fevereiro de 2025.

DIAS, Mariana Sousa de Oliveira. **Memória de merendeiras sobre a alimentação escolar: concepções e contribuições**. 2022. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Vitória da Conquista, 2022. Disponível em:
<https://www2.uesb.br/ppg/ppged/wp-content/uploads/2022/07/MARIANA-SOUSA-DE-OLIVEIRA-DIAS.pdf> . Acesso em: 21 de julho de 2025.

DORSA, Arlinda Cantero. **Cultura pantaneira em verso e prosa**: Identidade. Instituto Histórico e Geográfico de Mato Grosso do Sul, 2022. Disponível em:
<https://ihgms.org.br/artigos/cultura-pantaneira-em-verso-e-prosa-61> . Acesso em 08 de maio de 2024.

ECOFOGÃO. **Fogão a lenha, patrimônio cultural?** Contagem, 2003. Disponível em:
<https://ecofogao.com/fogao-a-lenha-patrimonio-cultural/> . Acesso em: 18 de fevereiro de 2025.

FERNANDES, Frederico Augusto Garcia. **Entre histórias e tererés**: o ouvir da literatura pantaneira. São Paulo: Ed. UNESP, 2002. Disponível em:
https://www.google.com.br/books/edition/Entre_hist%C3%B3rias_e_terer%C3%A9s/ZC6b6PNLCCQC?hl=pt-BR&gbpv=1&pg=PA3&printsec=frontcover . Acesso em: 04 de outubro de 2024.

FERREIRA, Franchys Marizethe Nascimento Santana; ROJAS, Jucimara. Educação e cultura pantaneira: estudos preliminares sobre os aspectos lúdicos. In: FERREIRA, Franchys Marizethe Nascimento Santana; BUENO, Helen Paola Vieira; BECK, Marta Costa (org.). **Pantanal sul-mato-grossense**: a diversidade em destaque. Campo Grande: ed. UFMS, 2011, pg. 15-38.

FERREIRA, Helen Gonçalves Romeiro; ALVES, Rodrigo Gomes; MELLO, Silvia Conceição Reis Pereira. O programa nacional de alimentação escolar (PNAE): alimentação e aprendizagem. **Revista da Seção Judiciária** do Rio de Janeiro, v. 22, n. 44, p. 90-113, 2019. Disponível em: <http://revistaauditorium.jfrj.jus.br/index.php/revistasjrj/article/view/150> . Acesso em: 07 de junho de 2024.

FINOCCHIO, Ana Lúcia Ferro. **O processo de constituição da identidade: as apreensões e mediações sociais e o ato educativo**: um estudo do Paiaçu no Pantanal mato-grossense. 1998. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 1998.

FRAGO, Antônio Vnao; ESCOLANO, Agustín. **Currículo, espaço e subjetividade**: a arquitetura como um programa. 2ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

FRANCO, José Luiz de Andrade; DRUMMOND, José Augusto; GENTILE, Chiara; AZEVEDO, Aldemir Inácio de. Biodiversidade e ocupação humana do Pantanal mato-grossense: conflitos e oportunidade. Rio de Janeiro: Garamond, 2013.

G1. SEBRAE MS. **Comida de comitiva: quando a tradição vira negócio**, 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/ms/mato-grosso-do-sul/especial-publicitario/sebrae-ms/sebrae-e-meu-proprio-negocio/noticia/2019/06/03/comida-de-comitiva-quando-a-tradicao-vira-negocio.ghtml> . Acesso em: 18 de fevereiro de 2025.

GOBESSO, Ana Júlia Galassi. **Escola pública, políticas de alimentação e neoliberalismo**. 2023. Campinas (Mestrado em Educação) - Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas/SP, 2023. Disponível em: <https://repositorio.unicamp.br/Acervo/Detalhe/1347595> . Acesso em: 21 de julho de 2025.

GONÇALVES, Debora Fittipaldi; BERNART, Fabiane de Araújo; ZARDIN, Sabrina Gisele. O homem pantaneiro sul-mato-grossense: sua vida e sua história. **Multitemas**, n. 27, 2016. Disponível em: <https://www.multitemas.ucdb.br/multitemas/article/view/802>. Acesso em: 8 de maio de 2024.

GONÇALVES, Young Shim; NOGUEIRA, Eliane Greice Davanço. (Des) Caminhos da educação pantaneira. **Revista Teias**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 55, p. 315–328, 2018. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/revistateias/article/view/34147>. Acesso em: 13 de maio de 2024.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **Cultura e representação**. Rio de Janeiro: PUC-Rio, 2016.

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

HORTA, Nina. **Vamos comer**. Da viagem das merendeiras, crônicas e conversas. Brasília DF: Ministério da Educação, 2002.

IBGE. Instituto brasileiro de geografia. **Cidades e Estados**. Aquidauana. Instituto brasileiro de geografia e estatística, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ms/aquidauana.html> . Acesso em: 24 de novembro de 2024.

IERVOLINO, Thais. Estudantes: “A gente não quer só merenda. A gente quer alimentação escolar com qualidade”. **Observatório da alimentação escolar**, 2021. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/materias-investigativas/2021/02/01/estudantes-a-gente-nao-quer-so-merenda-a-gente-quer-alimentacao-escolar-com-qualidade/> . Acesso em: 27 de outubro de 2025.

INSTITUTO BRASIL A GOSTO. **Farofa de miúdos**. 22 de dezembro de 2021. Disponível em: <https://brasilagosto.org/farofa-miudos/> . Acesso em: 18 de fevereiro de 2025.

INSTITUTO HOMEM PANTANEIRO. **Incêndios florestais atingem Pantanal em período reprodutivo das aves**. Corumbá, 2023. Disponível em: <https://institutohomempantaneiro.org.br/incendios-florestais-atingem-Pantanal-em-periodo-reprodutivo-das-aves/> Acesso em: 10 de maio de 2024.

INSTITUTO HUMANITAS UNISINOS. **Chegada da soja amplia pressões sobre o Pantanal**. São Leopoldo, 2022. Disponível em: <https://www.ihu.unisinos.br/categorias/620619-chegada-da-soja-amplia-pessoes-sobre-o-Pantanal> . Acesso em: 17 de fevereiro de 2025.

JANOTTI, Maria de Lourdes Monaco; ROSA, Zita de Paula. História oral: uma utopia? **Revista Brasileira de História**. São Paulo: Ed. Marco Zero. v. 13, nº 25/26, pg 7-16, 1993. Disponível em: https://www.anpuh.org/revistabrasileira/view?ID_REVISTA_BRASILEIRA=17. Acesso em: 03 de outubro de 2024.

LACERDA, Aroldo Dias; FIGEUIREDO, Betânia Gonçalves; PEREIRA, Júnia Sales; SILVA, Marco Antônio. **Patrimônio cultural em oficinas**: atividades em contextos escolares. Belo Horizonte: Ed. Fino Traço, 2015.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1996.

LEITE, Eudes Fernando. A Construção de uma Identidade Pantaneira. In: XXIII Simpósio nacional de história, 2005, Londrina, PR. **Anais eletrônicos [...]**. Londrina, 2005. Disponível em: https://anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2019-01/1548206371_1537fb8da71ba24f6fe3cf3d5825219f.pdf . Acesso em: 22 de março de 2025.

LEITE, Eudes Fernando. **Marchas na história**: comitivas e peões-boiadeiros no Pantanal. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2003.

LEITE, Eudes Fernando; PINHEIRO, Alexandra Santos. Raízes do Pantanal: cultura e literatura tecidas por Augusto César Proença. **VEREDAS Revista da Associação Internacional de Lusitanistas**, n. 39, p. 119–134, 2023. Disponível em: <https://revistaveredas.org/index.php/ver/article/view/827>. Acesso em: 8 de maio de 2024.

LEITE, Francisco Carlos Trindade. Escola pantaneira: um relato de experiência. In: FERREIRA, Franchys Marizethe Nascimento Santana; BUENO, Helen Paola Vieira; BECK, Marta Costa (org.). **Pantanal: pesquisas educacionais em destaque**. Campo Grande: ed. UFMS, 2011, pg. 145-167.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

MACHADO NETO, Paulo Coelho. **Cozinha pantaneira e comensalidade no Pantanal sul-matogrossense**. 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembimorumbi, São Paulo, 2011.

MACHADO, Hilka Vier. Identidade Organizacional: um estudo de caso no contexto da cultura brasileira. **RAE Eletrônica**, São Paulo, v. 4, nº 1, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/raeel/a/qxscTXZYBDGRQxjK4DSzGmR/?lang=pt#> . Acesso em: 04 de outubro de 2024.

MAP BIOMAS. **Seca extrema e incêndios no Pantanal em 2024**. Disponível em: https://brasil.mapbiomas.org/wp-content/uploads/sites/4/2024/07/Mapbiomas_Nota-Tecnica_Pantanal_12.07.24.pdf . Acesso em: 17 de fevereiro de 2025.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª. ed; São Paulo: Atlas 2003.

MARQUES, Débora Karla Silvestre. Diversidade de peixes no Pantanal: por que conservar? **EMBRAPA Pantanal**, Corumbá, n.80, p.1-2, jun. 2005. Disponível em: www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/812640/1/ADM080.pdf. Acesso em: 28 de outubro de 2025.

MARTINS, Clerton. Patrimônio cultural e identidade: significado e sentido do lugar turístico. In: MARTINS, Clerton (org.) **Patrimônio cultural** – da memória ao sentido do lugar. São Paulo: Ed. Roca, 2006.

MARTINS, Geany Cleide Carvalho; SANTOS, Marcos Antônio Souza; LOPES, Maria Lúcia Bahia; COSTA, Nilson Luiz; DE MELLO, Andréa Hentz; FILGUEIRAS, Gisalda Carvalho; DOS SANTOS, Wânia Mendonça. Análise do programa nacional de alimentação escolar no estado do Pará a partir de instrumentos de gestão e controle de políticas públicas governamentais. **Revista de Gestão e Secretariado**, v. 14, n.4, p. 4591–4614, 2023. Disponível em: <https://ojs.revistagesec.org.br/secretariado/article/view/1926/961> . Acesso em: 27 de outubro de 2025.

MEDEIROS, Cláudia de. Faixa Paraguaia - patrimônio cultural. **Sapicuí Pantaneiro**, 2023. Disponível em: <https://www.faixaparaguaia.com.br/> . Acesso em: 26 de setembro de 2024.

MEDRI, Isis Meri; MOURÃO, Guilherme de Miranda. A fauna do Pantanal. *In*: ROESE, Alexandre Diniz; CURADO, Fernando Fleury (orgs.). **Contribuições para a educação ambiental no Pantanal**. Corumbá: EMBRAPA Pantanal, 2005. p. 50-54.

MEZOMO, Iracema de Barros. **O serviço de nutrição**. Administração e Organização. São Paulo: CEDAS, 1989.

MINHAS RECEITINHAS. **Paçoca de carne seca**. 2025. Disponível em: <https://minhasreceitinhas.com.br/receita/pacoca-de-carne-seca/> . Acesso em: 18 de fevereiro de 2025.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, pp. 31-41, 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 27 de outubro de 2025.

MONTANARI, Massimo. Tradução: ANDRADE, Letícia Martins de. **Comida como cultura**. 2ª Edição. São Paulo: Ed. SENAC, 2024.

NAKAMURA, Lucy Mitiko. Literatura oral, cultura popular e memória coletiva da costa leste de Mato Grosso do Sul. *In*: BORGES, Maria Celma; OLIVEIRA, Vitor Wagner Neto (orgs.). **Cultura, trabalho e memória: faces da pesquisa em Mato Grosso do Sul**. Campo Grande: UFMS, 2006. p.15-50.

NOGUEIRA, Albana Xavier. **O que é Pantanal**. Coleção Primeiros Passos. São Paulo: ed. Brasiliense, 1990.

O PANTANEIRO. **Ritual no Pantanal**. Disponível em: <https://www.opantaneiro.com.br/colunistas/raquel-anderson/ritual-no-Pantanal/5133/>. Acesso em: 17 de fevereiro de 2025.

OLIVEIRA, Iranilson Buriti de; SILVA, José Carlos. A prática alimentar como objeto de pesquisa da nova história cultural: os possíveis usos das memórias alimentares dos entrevistados de Boqueirão – PB sobre os cactos e as bromélias no ensino de história (2002-2023). *In*: RAMOS, Alcides Freire; KNACK, Eduardo Roberto Jordão; OLIVEIRA, Iranilson Buriti (orgs). **Práticas de pesquisa em história pública, memória e usos do passado**. Campina Grande/PB: ed. UFCG, 2024. p. 163-185.

PINTO, Rafael Lavourinha; SOUZA, Bárbara da Silva Nalin de; ANTUNES, Anna Beatriz Souza; BENTHROLD, Raycauan Silva; SICHIERI, Rosely; CUNHA, Diana Barbosa. Percepções de escolares e merendeiras sobre alimentação escolar: uma análise por grupos focais. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 34, e34017, 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/physis/a/jXDS96BgHLs8bCFJ4Lfqjir/?format=pdf&lang=pt> . Acesso em: 01 de novembro de 2025.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/1941/1080> . Acesso em: 06 de fevereiro de 2025.

PORTELLI, Alessandro. O que faz a história oral diferente. Tradução Maria Therezinha Janine Ribeiro. **Projeto História**, São Paulo, v. 14, p. 25-39, fev. 1997. Disponível em: file:///C:/Users/At_Basica/Downloads/11233-Texto%20do%20artigo-27359-1-10-20120905.PDF . Acesso em: 03 de outubro de 2024.

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª ed., Florianópolis: ed. UFSC, 2013.

PREFEITURA MUNICIPAL DE AQUIDAUANA. **O turismo em Aquidauana**, 2024. Disponível em: <https://www2.aquidauana.ms.gov.br/cidade>. Acesso em: 15 de maio de 2024.

PULSAR IMAGENS. **Cuia e bomba para tomar tereré de peão pantaneiro do Pantanal Sul**, 2010. Disponível em: <https://www.pulsarimagens.com.br/foto/Cuia-e-bomba-para-tomar-terere-de-pe%C3%A3o-pantaneiro-do-Pantanal-Sul-?assunto=Cuia-e-bomba-para-tomar-terere-de-pe%C3%A3o-pantaneiro-do-Pantanal-Sul-&procurar=terere&codigo-imagem=13PZ753&codigo=93986&pagina=1&posicao=50&ordenar=1&tipo=&direito-imagem=&autorizacao-imagem=&depois-ano=&anterior-ano=&orientacao=&tipo-video=&autor=&pais=&estado=&cidade=®iao=> . Acesso em: 18 de fevereiro de 2025.

PULSAR IMAGENS. **Peão Pantaneiro com berrante no Pantanal sul**, 2009. Disponível em: <https://www.pulsarimagens.com.br/foto/foto?assunto=Pe%C3%A3o%20pantaneiro%20com%20berrante%20no%20Pantanal%20Sul%20&procurar=berrante&codigo-imagem=01LS542&codigo=103287&pagina=1&posicao=3&ordenar=1> . Acesso em: 17 de fevereiro de 2025.

RAMOS, Larissa Ivo. A comida como um direito a cultura e identidade. In: 18º SEMOC - Semana de Mobilização Científica, 2015, Salvador BA. **Anais eletrônicos [...]** Salvador, 2015. Disponível em: <https://ri.ucsal.br/server/api/core/bitstreams/dac7787c-ddfe-43ad-b2da-6d8b6b50a019/content> . Acesso em: 11 de junho de 2025.

RECEITA TODA HORA. **Chipa paraguaia para tomar um café quentinho feito na hora**, 27 de abril de 2024. Disponível em: <https://receitatodahora.com.br/chipa-paraguaia-para-tomar-um-cafe-quentinho-feito-na-hora/> . Acesso em: 19 de fevereiro de 2025.

REIS, Sérgio. Triste berrante. In: **Coração de Estradeiro**. Intérprete: Sérgio Reis. [S.l.]: Música do Mundo, 2008. 1 CD (4 min).

ROQUE, Erica Monik Silva. **Alimentação em escolas públicas do maciço de Baturité: desafios da segurança alimentar e nutricional**, 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel e Agronomia) - Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Redenção, 2017. Disponível em:

https://repositorio.unilab.edu.br/jspui/bitstream/123456789/917/1/Monografia_TCC_Agronomia%20-%20Erica%20MS%20Roque%20-%202017.pdf . Acesso em: 26 de julho de 2024.

SAMPAIO, Iracema. **Cheiros e Sabores de Mato Grosso do Sul**. 5ª ed. Campo Grande: GIBIM, 2007.

SANTOS, Aparecida Alessandra de Oliveira Farias. **Professores de escola pantaneira – Aquidauana - MS, Brasil: narrativas de memórias do cotidiano**. 2022. Dissertação (Mestrado em Estudos Culturais) – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Aquidauana, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufms.br/retrieve/840766de-bb9d-4b12-b866-f9529d6243f0/Defesa%20final%20Aparecida%20Alessandra.pdf> . Acesso em: 25 de abril de 2024.

SANTOS, Aparecida de Souza. Escolas pantaneiras: o sonho que não virou realidade. **Revista UniAraguaia**, Goiânia, v. 16, nº 3, p. 95-107, 2021. Disponível em: <https://sipe.uniaraquaiia.edu.br/index.php/REVISTAUNIARAGUAIA/issue/view/56/VOLUME%2016.3%20COMPLETO> . Acesso em 20 de fevereiro de 2025.

SANTOS, Milton. **O espaço do cidadão**. São Paulo: EDUSP, 2007.

SATER, Almir; TEIXEIRA, Renato. Peão. In: **PEÃO**. Intérpretes: Almir Sater e Renato Teixeira. [S.l.]: Continental, 1988. 1 CD, faixa 1, (4 min).

SATER, Almir; TEIXEIRA, Renato. Peixe Frito. In: **AR**. Intérpretes: Almir Sater e Renato Teixeira. [S.l.]: Universal Music, 2015. 1 CD, faixa 8 (3 min).

SHARPE, Jim. A história vista de baixo. In: BURKE, Peter (org). **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: UNESP, 1992, p. 39-62. Disponível em: <http://www.edufn.ufrn.br/bitstream/123456789/1369/1/A%20Hist%C3%B3ria%20vista%20de%20baixo.%20A%20Escrita%20da%20Hist%C3%B3ria.%20BURKE%2C%20Peter%20%28org.%29%2C%20SHARPE%2C%20Jim.%201992..pdf> . Acesso em: 03 de outubro de 2024.

SILVA, Sandro Menezes; FERREIRA, Isamara Carvalho. **Ocupação humana no Pantanal**. Disponível em: <https://documentaPantanal.com.br/wp-content/uploads/2022/04/Ocupacaohumana-abril-2022.pdf> . Acesso em: 28 de outubro de 2025.

SIMEON, Yuri. Observatório da alimentação escolar. **Alimentação escolar é a principal refeição para 56% dos estudantes do Grande Rio, revela pesquisa**, 2023. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/2023/03/20/alimentacao-escolar-e-a-principal-refeicao-para-56-dos-estudantes-do-grande-rio-revela-pesquisa/> . Acesso em: 28 de outubro de 2025.

SIQUEIRA, André Luiz; CHIARAVALLLOTI, Rafael Morais. **Ocupação e conservação no Pantanal: ciência e políticas públicas no reconhecimento das comunidades tradicionais**, 2020. Disponível em: <https://ecoa.org.br/wp->

[content/uploads/2020/07/Live_Ocupa%C3%A7%C3%A3o-e-Conserva%C3%A7%C3%A3o-no-Pantanal_.pdf](#). Acesso em: 08 de maio de 2024.

SOS PANTANAL. **Conheça 10 animais icônicos do Pantanal**, 2021. Disponível em: <https://www.sosPantanal.org.br/conheca-10-animais-iconecos-do-Pantanal/>. Acesso em: 16 de maio de 2024.

SOS PANTANAL. **Dicionário pantaneiro**: Tereré, 2023. Disponível em: <https://www.sosPantanal.org.br/tererere/> . Acesso em: 26 de setembro de 2024.

SOUSA, Fábio da Silva; HECKO, Leandro; JUNQUEIRA, Nathalia Monseff (org.). **História em combate**: ciência e ensino, ética e engajamento. São João de Meriti, RJ: Desalinho, 2022.

THIMOTEO, Fatima Elizabete Pereira. **Programa escola pantaneira**. São Paulo: Dedone, 2003. Disponível em: <https://ecoa.org.br/wp-content/uploads/2015/10/Escola-Pantaneira.pdf>. Acesso em: 08 de maio de 2024.

THOMPSON, Edward Palmer. **Costumes em comum**: estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TUDO RECEITAS. **Receita de sopa paraguaia tradicional**. 15 de março de 2021. Disponível em: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-sopa-paraguaia-tradicional-1377.html> . Acesso em: 18 de fevereiro de 2025.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Direito humano à alimentação**: desafios e conquistas. Campina Grande: EDUEPB, 2021.

WILLIAMS, Raymond. A cultura é algo comum. In: WILLIAMS, Raymond. **Recursos da esperança**: cultura, democracia, socialismo. São Paulo: Editora Unesp, 2015. p. 4-28.

WWF. **Pantanal tem recorde de incêndios nos primeiros 20 dias de novembro**, 2023. Disponível em: [Pantanal tem recorde de incêndios nos primeiros 20 dias de novembro | WWF Brasil](#). Acesso em 08 de maio de 2024.

ZUMAK, André; LARCHER, Letícia. O contexto histórico da BAP. In: RABELO, Angelo Paccelli Cipriano; SOUZA, Marcel Garcia de (org.). **Bacia do Alto Paraguai**: uma viagem no tempo. Brasília, DF: Ibict, 2021, pg. 12-23. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1141905/1/O-futuro-da-BAPi-2021.pdf>. Acesso em: 10 de maio de 2024.