

COMIDA PARA PENSAR: apresentando um dossiê...

Renata Menasche¹

Janine Helfst Leicht Collaço²

Mártin César Tempass³

Ainda que inserido em rotina e aparente monotonia, o ato de comer nunca é ação neutra, revestindo-se de sentidos e valores, expressos em escolhas e práticas alimentares. Comida é, desse modo, necessidade de primeira ordem, mas também é fato social, cultural, econômico e político.

Este dossiê parte de ideia fundadora dos estudos em Antropologia da Alimentação: comida não é apenas boa para comer, mas também para pensar. É o que evidenciam os trabalhos aqui reunidos, que apresentam resultados de pesquisas construídas, em distintas regiões do Brasil e em vários outros países, a partir de diversas áreas do conhecimento, em torno da temática alimentação e cultura.

¹ Doutora em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul, professora do Curso de Bacharelado em Antropologia e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas, professora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Coordenadora do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (ver: <http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac/>). E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br.

² Profa. Adjunta da faculdade de ciências sociais da Universidade Federal de Goiás (FCS/UFG), membro do PPGAS/FCS/UFG e coordenadora do grupo de pesquisa Consumo, cultura e alimentação. E-mail: janinecollaco@gmail.com.

³ Doutor em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), professor do curso de bacharelado em Arqueologia da Universidade Federal de Rio Grande (FURG) e professor colaborador do Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGAnt) da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). E-mail: potz51@yahoo.com.br.

Tessituras

O dossiê inicia com o artigo especial da socióloga italiana Roberta Sassatelli, “Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida”, no qual a autora trabalha o consumo de alimentos no campo da moral, considerando a moralidade política como um processo em que a ordem social é constantemente negociada. Focando no consumo “alternativo”, o texto mostra como diferentes qualidades morais são atribuídas aos alimentos e como as escolhas são carregadas de poder político.

O segundo texto do dossiê, “Cuerpos, emociones y alimentación: narrativas sobre la “incorporación” (*embodiment*) y “corporización” (*somatización*) de las emociones en los comportamientos alimentarios de adolescentes en Catalunya”, é de autoria de Eva Zafra, antropóloga espanhola. Seu texto revela como conflitos e mal-estares podem estar relacionados com questões alimentares, considerando as emoções e demonstrações de sentimentos como componentes da construção sociocultural. A autora aponta para a existência de vínculos indissociáveis entre o emocional, o sociocultural e o alimentar, que refletem a relação da estrutura interna do sujeito com a organização social do mundo externo que o rodeia.

A carga emocional da alimentação também é trabalhada por Maria das Graças S. Luiz Brightwell, autora do terceiro texto do dossiê, “Sentir-se em casa longe de casa: a comida no cotidiano de migrantes brasileiros em Londres”. Partindo dos diversos sentidos que os migrantes atribuem ao termo “casa”, a autora mostra como questões de identidade e pertencimento são situadas na cozinha ou na mesa, reproduzindo paisagens culturais sensoriais.

Amurabi Oliveira, autor do texto “O glutão de Apipucos: uma interpretação do Brasil a partir do doce em Gilberto Freyre”, revisita a obra de um dos mais importantes autores que se dedicaram a pensar a alimentação brasileira. Baseado em três destacadas obras de Freyre, Amurabi Oliveira trabalha a relação entre o doce e a cultura brasileira,

discutindo, a partir do Nordeste Açucareiro de Gilberto Freyre, o suposto equilíbrio entre as três matrizes culturais formadoras do *ethos* brasileiro.

Seguindo no Nordeste e na produção de doces, em “Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no Seridó (Brasil)”, Julie Antoinette Cavnac, Maria Isabel Dantas e Danycelle Pereira da Silva relatam as habilidades culinárias de mulheres no preparo de doces para ocasiões especiais e festivas. Tal atividade, pontuadora de identidade, vem sofrendo alterações com as mudanças no cenário rural e com a industrialização alimentar. Frente a esse processo, porém, as autoras percebem um movimento de patrimonialização da cultura sertaneja e de redescoberta de uma “cultura de raiz”, que remete ao passado colonial.

Do nordeste brasileiro seguimos para o noroeste argentino. O sexto texto desta edição é “¿Porque seguimos comiendo los alimentos de la chacra? Sentidos de los alimentos en el noroeste argentino”, de Gloria Verónica Sammartino. Focando no autoconsumo e na produção familiar de alimentos tradicionais, a autora busca os principais aspectos explicativos para as percepções de continuidades e mudanças nos hábitos alimentares, mediadas por questões políticas e socioeconômicas.

A relação entre patrimônio gastronômico e turismo é o assunto do sétimo texto deste dossiê. Em “Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo”, Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse, analisa a alimentação como elemento de diferenciação e competitividade na conformação de destinos turísticos, bem como as alterações em hábitos alimentares locais derivadas da adoção de novas formas de produção e consumo voltados para o turismo.

O oitavo texto é assinado por Adriele Schmidt e Rita de Cássia Pereira Farias, “A comida e a sociabilidade na cultura pomerana”. A partir de pesquisa etnográfica realizada no Espírito Santo, as autoras analisam as comidas de origem pomerana e as tradições a elas vinculadas. O artigo mostra que, além de alimentar o corpo físico, as comidas pomeranas

alimentam também o corpo social, na medida em que são veículo para as relações afetivas que cimentam a sociedade.

Argumento semelhante pode ser encontrado no texto de Adriana Paredes Paola Peñafiel, “Relações do alimentar e relações que alimentam: el Tambo e a Mamacocha no norte do Peru”. Para as camponesas participantes da pesquisa, o “alimentar” evoca e torna visível uma cadeia complexa de eventos, de grande importância social, acionada como forma de resistência contra o processo de desterritorialização imposto por empresas mineradoras.

Ignácio López Moreno e Encarnación Aguilar Criado são os autores do décimo texto que compõe o presente dossiê: “Resiliencia y cambios del sistema productivo en la agricultura familiar de la nueva ruralidad europea: el caso del queso de oveja en la Sierra de Cádiz (España)”. Através de pesquisa etnográfica, os autores mostram as consequências advindas do processo de substituição dos produtos próprios de economia doméstica e dos sistemas agrários tradicionais pela economia “de qualidade” difundida pela nova realidade rural europeia. Além disso, os autores analisam a persistência e a capacidade adaptativa dos produtores do queijo de ovelha da Sierra de Cádiz frente a essa nova realidade.

O décimo primeiro artigo é de autoria de Potira Viegas Preiss e Flávia Charão Marques, “Tendências no movimento de re-localização alimentar brasileiro: uma análise de Iniciativas Colaborativas de Compras”. No texto as autoras traçam um panorama das Iniciativas Colaborativas de Compras no Brasil e, como apoio bibliográfico, tecem um comparativo com iniciativas similares europeias. Tais iniciativas questionam a ideia globalizante e modernizante e, a partir da produção de conhecimento, cuidados e ações políticas geram uma multiplicidade de racionalidades frente ao sistema alimentar convencional.

Finalizando a seção de artigos do dossiê temos o texto de Estevão Rafael Fernandes, “Alimentação, corporalidade e doença: regimes de subjetivação do outro a partir de um estudo entre os índios Xavante (Mato Grosso, Brasil)”. O autor argumenta pela interlocução entre as explicações

Tessituras

nativas sobre a doença, as perspectivas indígenas sobre as relações interétnicas, os conceitos indígenas de corporalidade e as concepções cosmológicas.

Na sequência, a seção de vídeos etnográficos traz o documentário “Saberes e sabores da colônia: memórias negras sobre alimentação”, produzido por Patrícia dos Santos Pinheiro, em contexto de pesquisa resultante de parceria entre o Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC), o Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS) e o Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA), que contou com o apoio do CNPq e da Fapergs. Na sequência do sumário, temos um comentário sobre o vídeo, por Fernando de Figueiredo Balieiro, sob o título “Entre memórias e sabores: hábitos alimentares entre o passado e o presente em comunidades quilombolas no sul do Rio Grande do Sul”.

Encerrando o dossiê, temos a resenha “Estética e experiência do gosto: contribuições para o debate sobre paladar, gastronomia e arte”, de Nicole Weber Benemann, sobre o livro “O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento”, de Nicola Perullo, publicado em 2013 pela Editora Sesi São Paulo.

A capa do dossiê é criação de Danielle Neugebauer Wille e Hamilton Bittencourt. O bordado utilizado para sua confecção foi realizado por Adriane Natali Theisem.

Desejamos uma boa leitura: bom apetite!

Pelotas, Goiânia e Rio Grande,
Dezembro de 2015.