

APRESENTAÇÃO DO DOSSIÊ

Em diálogo com o projeto editorial da Revista Eletrônica Interações Sociais (REIS), cujo propósito é fomentar, possibilitar e publicar trabalhos acadêmicos e científicos no campo das Ciências Sociais, anunciamos nesta Sexta Edição - volume 3, número 2, a publicação do dossiê “Olhares e perspectivas socioantropológicas e históricas sobre alimentação”, que reúne um conjunto de trabalhos resultado de pesquisas teóricas e empíricas que tratam das múltiplas operacionalidades da comida na vida humana.

Assim, os artigos que compõem este dossiê copilam investigações, no campo das Ciências Sociais e Humanas, que se dedicam a estudar e entender os modos como comem, quando, com quem e por que as pessoas comem determinados alimentos em detrimento de outros. Outrossim, os argumentos desses estudos, ao mesmo tempo que apontam para a comida como um recurso que opera na definição dos grupos, das classes, das pessoas e das sociedades que se distinguem exatamente por suas escolhas - por suas maneiras de conceber e praticar o “de comer”-, também sugerem que o ato de comer transcende o plano biológico dos humanos.

Assim, o ato de comer e a comida são práticas e coisas que agregam: “[...] Más que una colección de nutrientes elegidos de acuerdo con una racionalidad únicamente dietética o biológica” (CONTRERAS, 1992, p. 98). Dito de outro modo, o ato de comer distancia-se substancialmente do ato de alimentar-se, na medida em que este último diz respeito apenas à função básica e imprescindível à sobrevivência humana que, por sinal, é uma função universal, enquanto o primeiro faz referência “[...] a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa” (DAMATTA, 1986, p. 55).

Sobre a alimentação e a comida, Simmel (2004, p. 160), apontou que “[...] é singular que este (o ato de alimentar-se) seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo”, uma necessidade cuja função *a priori* remete-nos a uma prática imediatista, fisiológica, numa tentativa da manutenção da vida, mas que, no decorrer da história humana, tornou-se um ato não mais solitário, (a comida) convertendo-se num conteúdo de ações coletivas e recíprocas garantidas pelo prazer de comer juntos “[...] de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (DAMATTA, 1986, p. 55). Sendo assim,

La comida, siendo un eje importante en el desarrollo físico del ser humano, se convierte en algo más importante y deja de ser una simple necesidad, creando en torno a sí misma y a todo lo que tiene que ver con su obtención, preparación, conservación, mezcla, desarrollo, un eje por medio del cual las culturas y los seres humanos han evolucionado, creando sistemas de riego, cultivos, enlatados, conservantes, leyes, y así mismo historias, relatos, mitos, leyendas, novelas, poemas,

etc. Entonces es posible decir que la comida es palabra o la palabra es comida; y las narraciones son la cocina, el escritor es entonces el cocinero, y el lector quien deleita el succulento plato de memoria hecha con sabores y palabras (RINCÓN, 2010, p. 12).

Isso posto, torna-se pertinente frisar, que no contexto da comida e no sentido em que ela vem sendo apontada neste dossiê, a cozinha toma centralidade e é pensada aqui na condição de uma instituição sócio-alimentar e política, na medida em que ela se apresenta como lugar que é bom para comer, mas que também é bom para pensar (LEVI-STRAUSS, 1991). Nessa perspectiva, a cozinha não se encerra em um lugar onde os alimentos se convertem em comidas; ao contrário, ela constitui-se em marcador e definidor de identidades e como tal, agrega todo um emaranhado simbólico e material, que articula, fala e conta sobre as idiossincrasias de uma comunidade, de um grupo, de uma sociedade. Parece que temos muito o que aprender com a cozinha, pois ela nos...

[...] ayuda a imaginar el mundo con más perspicacia porque nos ofrece paisajes inusitados para (re) pensar no sólo lo que somos, sino también lo que podemos ser y como podemos serlo. Simplemente hay que estar atentos a lo que saben los platos. A lo que saben de sabor y de saber (ALBANIZ, s. / d., p. 2).

Por fim, torna-se necessário frisar que, desde os primórdios da história da humanidade, a comida ocupa centralidade nas práticas humanas, assumindo caráter fulcral não apenas no que concerne à sobrevivência da espécie, mas ainda no que se refere às interações e culturas, provocando uma completa ruptura na civilização ao possibilitar, por exemplo, o traslado do homem de um estado nômade ao sedentário. Ou seja, a história da alimentação e da comida, suas práticas e hábitos relacionados permeiam o desenvolvimento das culturas e sociedades humanas e através de seu estudo é possível entender importantes aspectos da vida simbólica e coletiva, conforme pode-se observar nos artigos que compõem este dossiê.

O primeiro deles é de autoria de Carlos Dias Júnior e tem como título “Assim como o fogo, a palavra: cozinha, identidade e sociabilidade em uma feira na Amazônia”. Este é um trabalho de cunho etnográfico, no qual o autor descreve as relações estabelecidas entre a Feira Municipal de Cametá/Pará e as práticas de sociabilidade que são mediadas por experiências de comensalidades e vivificadas pelos habitantes do lugar. O autor busca definir uma estrutura da refeição desses atores e assim entender a presença dos alimentos da feira na elaboração de suas identidades. Para isso, recorre, entre outras possibilidades, às proposições teóricas e epistêmicas sobre identidade na perspectiva do “triângulo culinário”. Por fim, o trabalho aponta que, assim como o fogo, a linguagem constitui-se em recurso de transformação.

Na sequência o dossiê apresenta o artigo “A festa de Nossa Senhora de Nazaré: entre a fé e as comidas”, de autoria de Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo e José Maia Bezerra Neto. Este é um trabalho que se inscreve no campo da História da Alimentação em geral, particularmente da alimentação no contexto do Festa do Círio de Nossa Senhora de Nazaré, ocorrida em Belém, no Pará. Assim, por meio de análise de anúncios em jornais, bem como das notícias sobre a festividade e da literatura, os autores procuram compreender as implicações dos cardápios e dos menus oferecidos durante a festividade nas práticas e nos hábitos alimentares da cidade de Belém entre a segunda metade do século XIX até meados do século XX.

O terceiro trabalho, sob o título “Alimentação nos relatos do astrônomo Ângelo Brunelli: a Amazônia no tempo das demarcações de limites”, é de autoria de Wesley Oliveira Kettle. Assim como o artigo anterior, este também está inscrito no campo da História da Alimentação, em particular no contexto amazônico. Aqui o autor analisa e descreve olhares sobre a alimentação amazônica no

cenário das viagens de exploração pelos sertões da região. Tal empreendimento, de modo geral, está pautado nos relatos dos homens de ciências que participaram da Comissão Demarcadora de Limites na segunda metade do século XVIII na Amazônia, e em particular nas percepções do astrônomo bolonhês João Ângelo Brunelli. O texto é um convite à reflexão sobre as dimensões biológica e social da alimentação no contexto das demarcações de limites na Amazônia.

O artigo seguinte, “Experiências e aprendizagens com a mandioca na Feira de Ciências das Escolas de Caxiuanã”, escrito por Miguel de Nazaré Brito Picanço, Vera Lúcia Mendes Portal e Anna Barbara Cardoso da e Silva, traz relato de experiências compartilhadas por professores, pais e alunos de quatro escolas, protagonistas da VII edição da Feira de Ciências da Floresta Nacional de Caxiuanã, no Arquipélago do Marajó-Pará. Os autores analisam as experiências entre as escolas e a mandioca, inclusive para além do contexto da Feira, considerando os processos de ensino e aprendizagem de uma agenda pedagógica que objetiva uma sustentabilidade sociocultural, econômica e ambiental das escolas, das pessoas e da Floresta Nacional de Caxiuanã.

O último texto do Dossiê, intitulado “Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização”, da autoria de Mártin César Tempass, argumenta que a alimentação de origem indígena, fundamental na constituição da culinária brasileira, no senso comum tem sua culinária tradicional estigmatizada pela sociedade nacional. Desta forma, o autor, a partir de pesquisa etnográfica entre os Mbyá-Guarani, analisa como eles manejam os elementos do seu sistema culinário frente à estigmatização da sociedade envolvente.

Há ainda outros dois artigos, para além do Dossiê, que fazem parte da seção de fluxo contínuo desta edição da REIS. O primeiro deles é o texto denominado “Modelo paterno nos seriados “Um maluco no pedaço” (1990-1996), “Eu, a Patroa e as Crianças” (2001-2005) e “Todo mundo odeia o Chris” (2005-2009)”, de Ricardo Cortez Lopes. O autor faz o estudo da figura paterna negra nos três seriados indicados no título de seu trabalho, analisando e comparando as figuras paternas em cada um deles a partir de revisão bibliográfica sobre gênero e raça. No segundo artigo, “Reconhecimento: uma questão de justiça”, de Sergio Baptista dos Santos, se promove uma revisão dos conceitos centrais da obra da filósofa americana Nancy Fraser, a partir da qual se busca demonstrar um modelo de reconhecimento distante da ideia de autorrealização identitária e, por este viés, aproximando-se as perspectivas do reconhecimento e da redistribuição. Ao final da edição, temos ainda a resenha assinada por José Rogério Lopes, sobre o livro de Clovis Da Rolt, intitulado “O martírio da santa feia; uma leitura sobre a rejeição ao monumento de Nossa Senhora de Caravaggio, em Farroupilha”, obra publicada ainda em 2019.

Isso posto, resta-nos convidar os leitores e leitoras a “degustarem” este Dossiê, que se apresenta como compilação de trabalhos que concebem a cozinha e o comer desde um conjunto de perspectivas e olhares: antropológicos, sociológicos e históricos.

*Prof. Dr. Miguel Picanço
Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS)*

*Prof^a. Dr^a. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo
Universidade Federal do Pará (UFPA)*

Organizadores do Dossiê

Referências

- ALBENIZ, Ezpeleta de Iñaki Martínez. *La cocina de la identidad*. País Vasco. Asociación Europea de Cocineros-Euro-Toques. Identidad. Papeles de Cocina (s./d.). Documento en línea. Disponível: <http://experienciasinvestigacion.pbworks.com/f/I.+Mart%C3%ADnez+de+Alb%C3%A9niz+-+La+cocina+de+la+identidad.pdf>. Acesso em: 3 ago.2016.
- CONTRERAS, Jesús. Alimentación y Cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de antropología*, n. 11, p. 95-111. 1992.
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- LEVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- RINCÓN, Andrea Chitiva. *La cocina-comida como relato y los relatos de cocina-comida* (Trabajo de grado para optar el título de Comunicador (a) Social, Campo Profesional: Publicidad). Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, Facultad de Comunicación Social y Leguaje, Comunicación Social, 2010.
- SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, p.159-166, 2004.