



DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V202-APRESENTACAO>

SOBRE ESTA EDIÇÃO

Nesta edição a revista Farinha e Rapadura reafirma o compromisso em acolher e publicar trabalhos – artigos, ensaios, ensaios fotoetnográficos – os quais confirmam a ideia sobre a qual esta revista está alicerçada: a comida constitui-se em um caminho profícuo, funcionando como uma chave de leitura para compreensão do mundo e da vida social.

Nessa perspectiva, esta edição acolhe seis “saborosos” trabalhos. Importa informar que o primeiro artigo compõem esta edição a convite da revista, pelo aceite agradecemos ao professor Dr. Carlos Dias Jr. e a Francinete Alves Palheta. O trabalho tem como título “Uma análise do discurso de resistência nos memes sobre o consumo do açaí” e se propõe a identificar os fatores que emergem o discurso de resistência sobre o consumo do açaí. Inicialmente, procedeu-se a uma análise do conceito de discurso, desenvolvido no campo da Análise do Discurso, de vertente francesa, com ênfase as considerações de Michel Foucault. Para tanto, foi desenvolvido uma breve análise sobre meme e uma abordagem sobre o açaí e as formas de consumo do paraense e das demais regiões brasileiras. Como recorte foram selecionados três memes disponíveis na internet, permitindo uma observação mais precisa sobre as variadas regras de consumo do açaí. O artigo compreende que o discurso de resistência materializado nos memes emergem a partir de uma forma de consumo que difere da norma paraense.

O segundo artigo de autoria Alberto Adonay Donley Mesquita em coautoria com Ana Alice Silveira Corrêa, tem como título “A cozinha Caiçara” e busca

apresentar pratos representativos da culinária caiçara, mostrando técnicas de preparo, ingredientes regionais e um pouco da história de vida do caiçara. Foram feitas pesquisas em literaturas e investigações sobre a história do povo caiçara no período colonial, além de entrevistas com caiçaras na cidade de Peruíbe, onde foram centralizadas as pesquisas etnográficas. Conclui-se pela apresentação de dois pratos como os mais representativos dessa culinária: o primeiro, a tainha seca e desfiada com banana, representando tanto a técnica indígena de conservação do peixe como o uso de ingredientes simples como o peixe, a banana e temperos do quintal e a técnica de pesca. O segundo, o bolo de roda, lembrado com saudades por todos os entrevistados e que fazia parte sempre das festas, acompanhado de café, simbolizando a simplicidade e alegria do caiçara.

O terceiro artigo de autoria de Valdina da Silva Lima e tem como título “Acari, tucupi, pimenta e farinha de mandioca: identidade e pertencimento no município de Almeirim – Pará (2012- 2021)”. O artigo apresenta a importância do acari e da farinha de mandioca para formação cultural e identitária dos Almeirinos, os quais, através do hábito de comer o acari com tucupi, pimenta e farinha de mandioca, externam orgulho, identidade e pertencimento ao município. Para melhor compreensão do objeto estudado e sua relevância apreendeu-se da história da alimentação, antropologia e a pesquisa de campo, que ajudaram analisar a importância desses dois signos, o acari e a farinha de mandioca, não somente como formador cultural, mas também como fonte de sobrevivência para muitos que vivem da pesca e venda desses dos alimentos. Os pressupostos teóricos e metodológicos da história da alimentação e da antropologia ajudaram a compreender esses costumes alimentares no município de Almeirim, no período de 2012 a 2021.

O quarto trabalho é de autoria de Ângela Maria Melo Pantoja em coautoria com Adriana Monteiro da Costa e Dirceu Bibiano Duarte, cujo título é “Comidas ribeirinhas: alfabetizando em territórios do campo das águas e das florestas”, o qual constitui-se em um relato de experiência vivificado na turma de Alfabetização de Jovens, Adultos e Idosos da Unidade Pedagógica Nossa Senhora dos Navegantes, situada na comunidade ribeirinha do mesmo nome, no meio rural do Município de Belém, na Amazônia brasileira. Na referida turma as comidas ribeirinhas e emblemáticas além de funcionarem como tema gerador dos processos de leitura e escrita da palavra e do mundo, provocam nos sujeitos da turma de alfabetização, reflexões sobre a importância dessas comidas na sobrevivência material e simbólica da comunidade, funcionando como marcadores e linguagens de suas identidades ribeirinhas e amazônicas. Esta experiência de alfabetização, ao mesmo tempo que se propõe assegurar a leitura e a escrita como direitos humano e social, também busca valorizar e recontar afetividades a partir da alimentação, numa forte iniciativa de demarcação de identidade regional e de saberes territoriais com histórias, memórias e afetos que falam do cotidiano da comunidade ribeirinha.

O quinto trabalho é um ensaio fotoetnográfico, de autoria de Camilla Cunha Vieira Anequini de Souza Bexiga, cujo título é “Beleza na estética da cultura afro-indígena” e tem como objetivo registrar uma das culturas alimentares do estado de Sergipe; O mercado municipal Maria Virginia

Leite Franco, o qual foi inaugurado em 1998, na localização do antigo porto de Aracaju.

O último trabalho desta edição também é um ensaio fotoetnográfico, de autoria do professor e pesquisador Manoel de Souza Ramos, tem como título “O cotidiano do pescador artesanal de Ajuruteua, comunidade pesqueira em Bragança – Pará”. Por meio de narrativas imagéticas e poéticas o autor mostra os entremeios do cotidiano dos pescadores da comunidade de Ajuruteua.

As/os leitores/as desejo uma “saborosa” leitura

Miguel Picanço