



SOBRE A PRIMEIRA EDIÇÃO DA REVISTA FARINHA E RAPADURA

**Farinha pouca, meu pirão primeiro!
Rapadura é doce, mas não é mole não!**

Os provérbios supracitados nos ajudam a pensar a comida, desde muitos aspectos, particularmente, de um ponto de vista antropológico, o qual aponta que alimento e comida não se confundem: alimento possui embasamento na nutrição corporal, nos ingredientes que mantêm nosso corpo adequadamente funcionando dentro dos padrões biológicos saudáveis; já a comida é algo muito diferente, porque quando comemos não estamos apenas nos alimentando, nutrindo o corpo, satisfazendo uma necessidade que é universal: saciar a fome. Contrariamente a isso, nós, humanos, com regularidade acostumamos a dar sentido à comida. Representamos e simbolizamos aquilo que comemos, de tal modo que constituímos o ato de comer em práticas ritualizadas, capazes de, primeiramente, inscrever a comida como experiências socioculturais, para, depois, reconhecê-la desde as perspectivas biológica e/ou nutricional.

Então, em termos antropológicos, a comida é entendida como uma coisa que está

meticulosamente envolta com a construção das identidades coletivas, 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 ato de comer. Como diria Contreras (1992, p. 98) a comida e o ato de comer são práticas e coisas que agregam: “[...] Más que una colección de nutrientes elegidos de acuerdo con una racionalidad únicamente dietética o biológica”, contrariamente a isso, a comida faz referência “[...] a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade e 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).

Destarte, a comida resulta de escolhas, principalmente escolhas culturais, aquelas que representam e constituem as identidades coletivas dos povos e grupos sociais através dos tempos, as quais acostumamos chamar de práticas alimentares, forjadas a partir de normas codificadas e embasadas nos modos singulares de saber, fazer, comer e viver, que configuram aquilo que denominamos patrimônio cultural alimentar.

Por isso, pela importância do tema e pela extensão de sua abrangência, o ato de comer tornou-se ao longo dos tempos objeto de pesquisa em áreas de conhecimento diversas, tais como Nutrição, Sociologia, Antropologia, Gastronomia, História, Geografia entre outras possibilidades.

Todavia, é sobretudo pela análise histórica de como comemos, de que forma comemos e como chegamos a estabelecer essa cultura alimentar que os conhecimentos multidisciplinares se organizam, integram-se e possibilitam discussões teóricas que buscam compreender como o tempo e as escolhas culturais se transformam em hábitos alimentares assim denominados por Bordieu (1983) de *habitus*.

Esses hábitos alimentares, assim estudados sob as diversas perspectivas multidisciplinares, constituem-se no escopo da Revista Farinha e Rapadura, a qual compreende que pesquisar o tema da comida brasileira – os diferentes modos de plantar, colher, fazer e comer – configuram-se em um importante empreendimento, capaz, não apenas de trazer à luz o que nos torna, de fato, brasileiros, mas também de nos permitir reconhecer que o imenso território brasileiro aliado à vasta biodiversidade dos biomas existentes exibem ingredientes ícones e as diversas formas de prepará-los e fazem com que nos debruçemos em pesquisas cada vez mais interessantes e sob vários aspectos analíticos.

De norte a sul, de leste a oeste somos brasileiros, mas temos diferentes modos de comer e de nos relacionar com as comidas. Neste sentido, não há como não reconhecer a relação entre o churrasco e o gaúcho, o pão de queijo e o mineiro, o acarajé e o baiano e o tacacá como comida do norte do Brasil, particularmente de Belém do Pará.

Essa é a proposta desta Revista, a discussão da alimentação e as várias possibilidades para a interpretação da comida e da cultura alimentar brasileira, conforme pode ser constatado nos seis artigos, assim como em um ensaio fotográfico que compõem esta primeira edição da Revista Farinha e Rapadura.

O primeiro artigo é de autoria do Dr. Carlos Dias Júnior e tem como título “O VERBO E O COMER: o que a feira fala da comida”. O texto é resultado de pesquisa etnográfica realizada na

Feira Municipal da cidade de Cametá, no estado do Pará, o qual mostra como os alimentos comercializados no ambiente da Feira são marcados pela oralidade em suas diversas manifestações: descrições, narrativas, canções, pregões etc. Apesquisa mostra como a cultura oral é predominante neste espaço e como ela se relaciona com o alimento.

Na sequência, a revista apresenta o artigo “FARINHA DE MANDIOCA: um patrimônio alimentar do povo Xerente”, de autoria da Dr.^aLuana de Sousa Oliveira. Este trabalho descreve e analisa os elementos materiais e imateriais que envolvem o preparo, o comer e a oferta da farinha de mandioca no território do povo indígena Xerente, no estado do Tocantins. A pesquisa aponta para a referida farinha como patrimônio alimentar, presente cotidianamente nas refeições e também nas cerimônias de casamento como uma das comidas ofertadas ao noivo e à família do noivo do povo Xerente.

O terceiro artigo é de autoria do Dr. Miguel Picanço e tem como título “O MUNDO-VIDA DA MANDIOCA: a roça, o poção e a casa do forno”. Este trabalho constitui-se em um ensaio fotoetnográfico, o qual, por meio de narrativas textuais e imagéticas descreve o lugar que a roça, o poção e a casa do forno ocupam no mundo-vida da mandioca e no território do comer caboclo, amazônico e paraense.

O artigo seguinte intitulado “OS DESAFIOS DE PEQUENOS PRODUTORES DE ORGÂNICOS NO MERCADO KINJO YAMATO DE SÃO PAULO” tem como autores Henrique Ianaze, Paulo Donizetti Ianone e Rafael Reckziegel de Lucena. O ensaio tem como objeto de análise um grupo de pequenos produtores de orgânicos presentes no Mercado Kinjo Yamato no centro da capital paulista. A investigação buscou compreender a rotinas e desafios de sobrevivência desses produtores, sinalizando para a relevância do trabalho desses produtores como vetor de consumo sustentável.

O quinto trabalho, intitulado “ENTRE A PRÉ-HISTÓRIA E A HISTÓRIA: da cerâmica ao conteúdo da panela indígena”, é de autoria de Suely Sani Pereira Quinzani e pretende analisar os métodos culinários dos índios brasileiros, centrando-se nas cerâmicas pré-históricas amazônicas e a utilização de utensílios em argila que permitiam o cozer em fervura. O trabalho também faz uma análise do cozimento e utilização de raízes na composição alimentar indígena.

O último artigo, sob o título “O UNIVERSO CAIPIRA E AS PANC’S QUE COMPÕEM SUA ALIMENTAÇÃO: o mangarito na alimentação do caipira”, é de autoria de Daniela Vilela Peixoto e Roseli Aparecida Saltoratto. O trabalho tem como objeto de pesquisa o mangarito (*Xanthosomariadelphianum* Schott) e sua presença no universo da cultura caipira e, quiçá, na chamada cozinha caipira. O trabalho aponta para o mangarito como um ingrediente de sabor incomparável, que se encontra, de certo modo, em um processo de apagamento. Por isso, ao discutir o mangarito no contexto da cozinha caipira, as autoras se propõem a ativar memórias e sabores próprios do mangarito.

Por fim, esta primeira edição da revista Farinha e Rapadura apresenta o Ensaio Fotográfico que tem como título “PERFORMANDO INTIMIDADE MAIS-QUE-HUMANA: a prática de cultivo e processamento da mandioca na comunidade quilombola Espírito Santo do Itá”, cuja autoria é do doutorando Gabriel Graton Roman. O ensaio chama atenção para a relação específica que se forma (e constitui) os membros da comunidade quilombola Espírito Santo do Itá (Pará) e a mandioca. Apresentando essas imagens por meio de uma perspectiva semiótica material, o conhecimento corporificado e íntimo

que marca essa relação se torna visível, permitindo explorar traços da realidade social mais-que-humana que não é acessível por meio de palavras. É nessas relações tradicionais que a mandioca e os membros da comunidade são performados relacionalmente.

Enfim, esta primeira edição da revista Farinha e Rapadura se propõe a convidar as leitoras e os leitores a viajar por alguns territórios do comer e da cozinha brasileira. Aos que aceitarem o convite, tenham todas e todos uma saborosa leitura e uma deliciosa degustação!

Miguel Picanço
Suely Quinzani

REFERÊNCIAS

BORDIEU, P. **Gosto de classes e estilos de vida**. IN: ORTIZ, R. Sociologia. São Paulo: Asteca, 1983.

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.