



APRESENTAÇÃO DA 2ª EDIÇÃO DA REVISTA FARINHA E RAPADURA

De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro. (ZIMMEL, 2004, P. 160).

O excerto acima traz questões que são centrais para compreendermos que, do fazer humano “[...], o comportamento alimentar é sem dúvida, o que caminha de modo mais desconcertante sobre a linha divisória entre natureza e cultura” (DOUGLAS, 1979, apud, CONTRERAS, 2011, p. 129). Essa máxima pode ser notada em Zimmel (2004), quando ao reconhecer que comer e beber são atividades universais, portanto comuns a todos os humanos. O autor também reconhece que essas mesmas atividades, particularmente as emaranhadas com o ato de comer e com a comida, são tão singulares que não podem ser igualmente praticadas por nenhuma outra sociedade ou outro indivíduo.

Zimmel reitera a ideia de que, o que os homens comem, como comem, quando comem

resultam de decisões eminentemente culturais, portanto resultantes de escolhas e projetos que performam modos particulares de comer, de cozinhar e quiçá de conceber a cozinha. Esta última, pensada aqui muito além de um lugar onde produtos e ingredientes são processados e convertidos em alimentos, contrariamente a isso, compreendemos, como Lévi-Strauss, (1991, p. 35), que “[...] a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que se resigne sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições.”

Nesses termos, a cozinha e a comida são aqui percebidas como lugares onde coexistem e coabitam uma multiplicidade de práticas e experiências que alcançam as paisagens, os territórios, as representações, as crenças, os mitos etc., que configuram, marcam e definem os modos de estar e viver em um país, em uma região ou em uma comunidade. Como diria Lévi-Strauss (1991), a cozinha é como uma língua e como tal comunica linguagens que podem ser de identidades e de pertencimentos.

Pensar a cozinha e a comida nessa perspectiva nos permite, entre outras coisas, compreender que cada lugar é portador de suas próprias cozinhas e comidas as quais implicam um conjunto muito complexo de classificações, taxionomias, regras e maneiras que dizem respeito não somente ao tempo e aos modos de produzir, fazer e combinar determinados alimentos, mas também definem as escolhas e as proibições deste ou daquele produto, tornando-os não apenas comestíveis, mas comíveis. Estabelecem, ainda, os modos de estar na mesa e nos levam a definir com quem, quando e como comer. (PICANÇO, 2021).

Os argumentos acima mencionados ajudam a entender o lugar fulcral que a cozinha e a comida têm ocupado na cultura das sociedades e essa centralidade pode ser reconhecida por meio dos sabores, dos fazeres, dos saberes, dos valores, das técnicas, dos utensílios, das representações simbólicas que atravessam e entremeiam as experiências comuns de qualquer grupo humano em qualquer território. Conceber a cozinha e a comida nesses termos corresponde a reconhecer que todas as suas dimensões, em particular os atos de cozinhar e conseqüentemente de comer, implicam um sistema complexo de conhecimento, de técnicas, de pensamentos, de gostos, de costumes, que exaltam os sentidos, aguçam a imaginação, traduzem-se em saborosos pratos. Esses, ao mesmo tempo em que são capazes de operar como marcadores da identidade coletiva de uma dada sociedade, são portadores de sentimentos quando estimulam as memórias afetivas e gustativas dos atores sociais.

Sendo assim, não seria exagero afirmar que quando aprendemos sobre uma dada cozinha, sobre uma certa comida ou sobre os modos de comer de um povo, também estamos conhecendo sobre seus modos de plantar, colher, fazer, degustar e compartilhar a vida. Quando pensamos sobre essas particularidades que envolvem o mundo da cozinha e do comer, imediatamente somos levados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região e o lugar onde elas habitam e se fazem habitadas e, são exatamente essas discussões teóricas e empíricas sobre a cozinha, a comida e os modos de comer, de beber e de viver que tratam os trabalhos desta segunda edição da Revista Farinha e Rapadura, conforme se observa no que segue.

O primeiro artigo é de autoria da querida professora, doutora Maria Eunice Maciel, a quem somos grandemente gratos pela gentil contribuição dada ao convite para esta edição da revista.

Sob o título “CHIMARRÃO - IDENTIDADE, RITUAL E SOCIABILIDADE” Maria Eunice Maciel descreve e apresenta as técnicas, trajetórias e movimentos históricos que outorgaram ao Chimarrão condição de bebida identitária, particularmente dos gaúchos.

Na sequência desta edição acolhe-se o trabalho de Maurício Lopes Rolim Júnior que tem como título “O MATE COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE E INTEGRAÇÃO NA CULTURA URUGUAIA”. O autor estuda e descreve o Mate como bebida identitária, apontando para o lugar que ela ocupa na vida dos uruguaios.

O terceiro trabalho tem como título “SOCIABILIDADES, COMENSALIDADES E AGENCIAMENTOS: UMA ANÁLISE DA AFINIDADE AMAZÔNICA NAS RELAÇÕES ENTRE INDÍGENAS E NÃO-INDÍGENAS” é de autoria de Marcos Flávio Portela Veras, no qual comunica e retrata sociabilidades mediadas por comensalidades entre indígenas e não-indígenas na Amazônia Central.

O quarto artigo é de autoria de Elga Batista da Silva em coautoria com Nicolas Rafael de Oliveira Garcia, tem como título “HÁBITOS CULINÁRIOS E PERCEPÇÕES SOBRE A CULTURA ALIMENTAR DE ORIGEM DE NORDESTINOS RESIDENTES NO RIO DE JANEIRO”. O trabalho discorre sobre os hábitos culinários e percepções sobre a cultura alimentar de origem de nordestinos e nordestinas residentes no estado do Rio de Janeiro.

Na sequência, esta edição conta com o artigo de Bruna Stall Blaskiewicz em coautoria com Estevan de Negreiros Ketzer, cujo título é “A ORDEM DA PASSAGEM: BREVES CONSIDERAÇÕES SOBRE AS COMIDAS NA FESTA JUDAICA DE *PESSACH*”. A pesquisa traz considerações referentes ao sêder do *Pessach* associadas à identidade judaica aliada à experiência e incursão de um dos pesquisadores nessa celebração. À luz dos pressupostos teóricos da antropologia da alimentação os autores discorrem sobre os processos de incorporação do *seder* de Pessach (*keará*).

O sexto trabalho tem como título “O QUE O MARMELO TEM A VER COM A SEMANA DE ARTE MODERNA DE 1922 E TARSILA DO AMARAL” e é de autoria de Suely Sani Pereira Quinzani em coautoria com Daniela Vilela Peixoto. O artigo analisa a importância da cultura brasileira sob os aspectos artísticos e gastronômicos advindos do movimento Modernista e Antropofágico. Analisa também a obra da pintora Tarsila do Amaral e sua íntima relação com a cultura caipira, o marmelo e o prato de sua devoção: a sopa de marmelo.

Por fim, o último texto, intitulado “UMAMI: o sabor que representa a essência da delícia” é de autoria de Roseli Aparecida Saltoratto. Esse artigo tem como objetivo demonstrar que o quinto gosto proporciona mais qualidade de vida na medida em que favorece uma alimentação mais saborosa e menor consumo de sódio.

As leitoras e leitores desejamos uma saborosa leitura.

Miguel de Nazaré Brito Picanço

REFERÊNCIAS

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, 2011.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka-tatu, 2021.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição**. Estudos Históricas. Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 159-166. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>.