

APRESENTAÇÃO

Com muita alegria apresento a nova edição da revista Farinha e Rapadura, a qual, por meio quatro artigos, dois ensaios e um ensaio fotoetnográfico, ajuda a compreender a comida e o comer como fatos sociais totais (MAUSS, 2013), os quais, apesar da importância cultural e complexidade social, tardaram a ocupar lugar de relevância e reconhecimento pelas ciências, particularmente pelas ciências sociais, como a Antropologia.

Apesar de tardiamente, a comida tem se constituído como um campo promissor de pesquisa, conquistando a adesão de antropólogos e outros estudiosos, os quais, desde uma perspectiva socioantropológica e outros olhares compreendem as vivências emaranhadas coma comida e com o ato de comer como práticas que superam dimensões meramente biológicas e nutricionais, afirmando que quando comemos não nos nutrimos apenas de glicídios, lipídios, protídeos; mais que isso, aocomermos “nutrimo-nos” de significados e sentidos que comunicam modos muito particulares de viver e estar no mundo (CONTRERAS e GRACIA, 2011). Por isso utilizamos o termo comida e não alimento para reforçar o traço de sociabilidade proporcionada pela comida em situações coletivas, como a comensalidade (PICANÇO, 2023).

Nesses termos, compreendemos a comida como uma chave de leitura do mundo e da vida, ocupando lugar fulcral na cultura das sociedades. Assim, quando aprendemos sobre uma dada 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 as particularidades do mundo da comida, somos convidados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V201-APRESENTACAO>

e o lugar onde ela (a comida) habita e se faz habitada.

Portanto, esta edição se constitui em lugar de acolhimento de trabalhos e de experiências acadêmicas que falam, contam e comunicam modos de comer e viver, particularmente nos territórios brasileiros e outros lugares. Serão trabalhos que versão sobre a comida como lugar de pertencimento e resistência e que estabeleçam diálogos conceituais, teóricos e empíricos entre antropologia e outras abordagens, conforme descrevo no que segue.

O primeiro artigo, de autoria do professor doutor Carlos Dias Júnior em coautoria com Ana Clara Favacho Dias, sob o título “O Jabuti e a comida sacrificial: o consumo do jabuti na castanha em Baião-Pará” versa sobre o consumo do prato Jabuti na Castanha durante a festa de Nossa Senhora do Carmo na comunidade do Bairro do Limão neste município. O objetivo do estudo era mostrar a sociabilidade que gira na festa em torno do alimento e como o jabuti na castanha configura um prato de oferta e de sacrifício, incluindo vários momentos desde a captura do animal, a produção do prato e a oferta para a festa da santa.

Em seguida a edição traz o artigo do pesquisador Maurício Lopes Rolim Junior, com o título “A torta frita como uma comida emblemática do povo uruguaio”. O trabalho é de cunho etnográfico e se inscreve no campo da antropologia da Alimentação. Discorre sobre uma comida distintiva da cultura uruguaia, por meio da qual os uruguaiois se sentem representados como povo. Trata-se da torta frita, uma iguaria simples e econômica, a qual, apesar de não ser, necessariamente, degustada todos os dias funciona como marcador cultural da vida social dessa gente uruguaia. O autor se propõe a descrever como a torta frita se há constituído como comida emblemática do povo uruguaio.

O terceiro artigo tem como título “A cozinha da Filó: manifestações culinárias da Região Centro-Oeste e reflexões sobre a alimentação na novela Pantanal”, de autoria da professora e doutora Elga Batista da Silva em coautoria com Natasha Corrêa Guerra. O trabalho discorre sobre a cozinha da personagem Filó e estudando questões relativas à área de alimentação humana apresentadas na novela “Pantanal”. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, cuja coleta de dados foi efetuada pelo método de Análise Televisiva Convergente (ATC).

Na sequência está o artigo, cujo título é “A carne suína e a tradicional festa do porco na lata”, de autoria do pesquisador Marcelo Porta Capellari em coautoria com Jair Mendes Pereira Júnior. Os autores caracterizam a carne suína em seus aspectos sensoriais, físico-químicos e nutricionais além de situar o produto no mercado nacional e mundial com uma breve análise da conjuntura econômica atual, para então discutir as tradições culinárias ligadas ao consumo da carne suína, em especial do prato da culinária brasileira “Porco na Lata”, tradicionalmente festejado na Festa Nacional do Porco na Lata, realizada pela Prefeitura Municipal de Mandaguaçu, no estado do Paraná.

O quinto trabalho é um ensaio de autoria da professora Auda Edileusa Piani Tavares, com o título “A abóbora, o desencanto e as táticas de sobrevivência”, versa sobre O relato de uma mulher diante da escassez do alimento gera questões socioculturais e antropológicas relacionadas à alimentação e à segurança alimentar. Aborda a importância do saber culinário tradicional e como ele está intrinsecamente ligado aos aspectos culturais de uma comunidade e a formação de uma identidade cultural.

O texto seguinte, também é um ensaio de autoria de Fernanda da Silva Aniceto Arbex, cujo título é “História do prato galinha com quiabo e angu”. O ensaio aponta para o prato “galinha com quiabo e angu” como uma comida de Minas Gerais, descrevendo sobre a origem de seus ingredientes e seus movimentos históricos.

Por fim, apresento o ensaio Etnofotográfico intitulado “Plantando raízes de resistências: saberes alimentares em comunidades tradicionais do rio São Francisco, norte de Minas Gerais” de autoria do pesquisador Adinei Almeida Crisóstomo, o qual, por meio de narrativas imagéticas, conta sobre as práticas dos roçados nas vazantes, ilhas e beira rio para a produção dos alimentos, mostrando as relações de uso e manejo dos diferentes ambientes de paisagem, se relacionam e são influenciados pela dinâmica das cheias do Rio São Francisco, particularmente as Comunidades: Quilombo de Praia (Comunidade a qual realizo a pesquisa de campo de doutorado), Comunidade Vazanteira da Ilha de Pau de Léguas, Quilombo da Lapinha e Comunidade Pesqueira e Vazanteira de Canabrava, todas localizadas nos municípios de Matias Cardoso, Manga e Buritizeiro.

Miguel de Nazaré Brito Picanço

REFERÊNCIAS

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

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas**. São Paulo: Cosac Naify, 2013.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito Picanço. **Os ciclos rituais e rotas do beiju na Semana Santa em Araí, na Amazônia Atlântica**. Revista Mosaico, v 15, N. 23, p.120-146. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/mosaico/article/view/88670>.