

APRESENTAÇÃO

Cultura alimentar: abordagens interdisciplinares

Food culture: interdisciplinary approaches

Este dossiê volta-se ao tratamento da noção de «cultura alimentar», que somente aparece no âmbito das Ciências Sociais europeias a partir do início dos anos 2000, e mais recentemente, tem ganho espaço no Brasil não só a partir das pesquisas desenvolvidas pela Sociologia e Antropologia, mas também a partir da Gastronomia.

É inegável que, por sua complexidade, o campo alimentar tem sido alvo de abordagens de múltiplas disciplinas. Para citar apenas alguns enfoques mais consolidados, cientistas políticos têm problematizado a dimensão alimentar pelo viés das políticas públicas; o entendimento socioantropológico tem definido a alimentação como um “fato social total” (Mauss); enquanto historiadores engajam-se em produzir conhecimentos pautados por rupturas no tempo; e geógrafos têm insistentemente adotado a cultura alimentar para relacionar populações humanas e efeitos de distanciamentos e fusões no que tange ao microclima que as abriga. Conjugadas, estas e outras abordagens permitiram a emergência de um campo de pesquisa cuja epistemologia coloca o fato alimentar no centro de suas preocupações.

Atualmente, tais pesquisas não mais se restringem aos limites disciplinares tradicionais, mas almejam fortalecer conexões, engendrando análises que evidenciem as diferentes dimensões que recobrem, sobrepõem-se e se articulam em torno da alimentação no contexto das sociedades complexas contemporâneas.

Seguindo esta perspectiva de análise, os sete artigos que compõem este Dossiê demarcam, de forma potente, as possibilidades de análise científica sobre a cultura alimentar em suas possibilidades de abordagens sob diversos ângulos e apropriações, móvel central desta publicação.

O primeiro artigo, intitulado **Culturas alimentares: identidades, trânsitos e metamorfoses**, de autoria de Paula Guerra e Kadma Marques, realiza análise profunda da comida de um ponto de vista não apenas sociológico. Buscou realizar, primeiramente, o estado da arte sobre a relação da alimentação com a memória, com o gênero, com a globalização e com a sociedade do risco da modernidade tardia. Segundo, cruzou todas estas variáveis, bem como a questão da comida como eixo da identidade nacional e traço cultural perene, analisando, primeiro, uma breve gênese da gastronomia portuguesa ao longo da história e, em seguida, a análise do mais típico prato gastronômico português: o bacalhau.

Os argumentos desenvolvidos pelas autoras, neste artigo, afirmam que a comida é uma construção cultural. Partindo deste ponto, exploram a relação entre alimentação e memória, na medida em que o ato de comer, especialmente por meio dos cheiros e sabores, transmite poderosas pistas mnemônicas que acompanham os sujeitos para toda a vida; que o ato de degustar conduz a experiências sensoriais transcendentais, assim como o seu reverso da medalha: o do esquecimento. Enfatizam cruzamentos na abordagem da alimentação entre gênero e comida, por meio dos papéis de gênero e cozinha; a influência da globalização na alimentação, por meio de sua universalização e, também, pela acentuação de particularismos e regionalismos gastronômicos. Ao abordarem a formação do *habitus* gastronômico do bacalhau, em Portugal, o fazem mediante a conjugação da identidade, da classe social, da memória, do gênero, da globalização e das desigualdades sociais, entre outras questões, no entrelaçamento de múltiplas disciplinas, como a sociologia, história, estudos de gênero, estudos literários, entre outras.

O segundo artigo, intitulado **Vulnerabilidad, adaptaci3n y resistencia en la cultura alimentaria en M3xico: un enfoque desde los Frentes Culturales**, escrito por Jorge A. Gonz3lez e Tommaso Gravante, parte do pressuposto de que o M3xico vive uma crise de soberania e autonomia alimentar, cujas

consequências podem ser vistas na alta taxa de obesidade e doenças ligadas à desnutrição. Usando a categoria analítica das frentes culturais, o artigo explora três características principais das relações simbólicas entre a comida e a sociedade mexicana: vulnerabilidade, adaptabilidade e resistência, a partir das quais apresenta pistas de leitura para entender as mudanças experimentadas na cultura alimentar mexicana, responsáveis pela epidemia de obesidade atualmente verificável no país.

O terceiro artigo, intitulado **Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”**, escrito por Murilo Sérgio da Silva Julião, Francisco José Freire de Andrade e Leopoldo Gondim Neto, traz à discussão o fato de que os saberes e os sabores da culinária tradicional, desde o final do século xx, vêm perdendo certas características histórico-culturais, uma vez que o modo de elaborar as preparações gastronômicas está gradualmente desaparecendo. Para estes autores, a memória coletiva e o conhecimento tradicional estão sendo engolidos pelo processo de globalização.

Partindo destas questões, as análises empreendidas no artigo consideraram os perfis históricos, culturais, nutricionais e culinários do prato “baião de dois”, visando a preservar a preparação tradicional desta comida e a valorizá-lo como uma iguaria espacialmente localizada e como um fator identitário que possa vir a ser reconhecido como patrimônio gastronômico cearense.

Ao abordarem os perfis aplicados ao baião de dois, as análises empreendidas deram suporte à valorização e legitimação das formas de utilização do alimento com fundamento em interesses e razões de ordem política, econômica, identitária etc. Para os autores, a preservação do patrimônio gastronômico deve ser valorizada em virtude da necessidade de reafirmação das identidades coletivas em contraposição às tendências de homogeneização e ao processo de globalização, com o fim de equilibrar as manifestações tradicionais e o progresso econômico e social sustentáveis, gerado a partir do uso de matérias primas locais.

O quarto artigo, intitulado **Comidas de rua: patrimônio, cultura e identidade local no norte do Tocantins**, foi escrito por Geane Oliveira da Silva e Rita de Cássia Domingues Lopes, apresenta as comidas de rua que são comercializadas no centro da cidade de Tocantinópolis-Tocantins e busca

relacioná-las aos conceitos de cultura, identidade e patrimônio. As autoras abordam o interesse pelo ato de comer que, além de uma necessidade vital, está ligado à construção da identidade social de um indivíduo e de um grupo.

Segundo analisa o artigo, os hábitos alimentares assumem comportamentos culturais que são determinados historicamente por meio do convívio social e transmitidos de geração a geração. As cozinhas regionais apresentam diversidade histórica, cultural e ambiental do País e essa perspectiva auxilia no entendimento do grupo que se alimenta nas barracas de comidas vendidas nas ruas. Para as autoras, a carne bovina e suas partes específicas compõem a maioria das comidas vendidas. O significado atribuído à comida com caldo relaciona-se à crença em um alimento substancial que representa um costume tradicionalmente popular. Assim, destaca-se o chambari, seguido da panelada e da galinha caipira como as comidas mais consumidas em Tocantinópolis e considerados os pratos típicos da região

O quinto artigo, intitulado **Os manejos das tapiocas e uma possível “gastronomia” regional criativa**, escrito por Filipe Pessoa Camelo, aborda alguns aspectos do preparo das tapiocas, no Centro das Tapioqueiras e do Artesanato de Messejana (CETARME), bairro de Fortaleza (CE), na medida em que são influenciados pela internacionalização da alimentação e pelo processo de globalização da cultura e do turismo.

Com esteio em pesquisa bibliográfico-documental e abordagem etnográfica, com o uso da observação participante e de entrevistas semiestruturadas, as análises empreendidas no artigo revelam que os saberes e práticas culinários tradicionais e regionais vêm sendo conformados aos conhecimentos e técnicas relacionados ao empreendedorismo. Demonstam, ainda, que a cocção das tapiocas, administrada pelas (os) tapioqueiras (os), dá-se em um processo coletivo, indicando que o conjunto das atividades realizado por este grupo se constitui como um lugar emergente de uma possível “gastronomia” regional criativa.

O sexto artigo, intitulado **Queijo Coalho de Jaguaribe-Ceará: história e alimentação**, de autoria de Ivaneide Barbosa Ulisses, demonstra o que os produtores de queijo artesanal do município de Jaguaribe-CE, situado a 308 km de Fortaleza-CE, vem passando desde as últimas décadas do século XX, em busca de adaptarem suas produções às chamadas “Boas Práticas de Fabricação”

e, nesse processo, como utilizaram e utilizam a perspectiva da “patrimonialização” do “saber-fazer” como elemento distintivo no mercado dos produtos artesanais. Para a autora, a presença do queijo, como alimento, é significativa na história do município de Jaguaribe, interferindo na elaboração de significados e interpretações sobre “preservação e memória” e a “tradição e o fazer local”.

O artigo trata, ainda, de compreender e apresentar a existência dialógica entre o queijo artesanal, por meio de uma narrativa prévia da tradição, da memória, dos processos artesanais e da cultura, com elementos passíveis para “patrimonializar” os bens culturais, dentre eles o saber fazer do queijo como um alimento-monumento, tendo como referência uma narrativa histórica da colonização, reapropriada em diferentes marcos temporais, seja nos anos 1970, seja nos tempos atuais.

O sétimo e último artigo intitula-se **Nutrição, saberes e sabores: um relato do CEJA Donaninha Arruda**, no município de Baturité (CE), escrito por Sofia Regina Paiva Ribeiro Correio e Anna Érika Ferreira Lima Correio. Trata-se de um relato de experiências didático-pedagógicas do “Projeto Alimentação Saudável” nessa instituição escolar. O projeto analisa a educação alimentar e nutricional com foco no aproveitamento integral dos alimentos, considerando como recorte temporal e espacial as ações realizadas no segundo semestre de 2017. Segundo os indicadores analisados, as autoras constataram que os resíduos alimentares, muitas vezes, eram descartados por falta de conhecimento acerca dos seus benefícios nutricionais e de como prepará-los.

Dentre as ações realizadas, as aulas práticas (oficinas culinárias) destacaram-se por proporcionar a interação dos participantes do Projeto mediante a troca de experiências. Os resultados aqui analisados sugerem que o Projeto contribuiu para a redução do desperdício como também para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis. As análises partem do pressuposto de que para formar a memória gustativa importante é rever conceitos e criar paradigmas que consolidem novos hábitos alimentares.

O conjunto destes artigos evidenciam a importância do estudo sobre as culturas alimentares, a gastronomia e, sobretudo, os elementos que constituem as comensalidades em geral. Esperamos que, de forma multidisciplinar, este dossiê venha contribuir para não apenas problematizar este campo de estudos,

mas também venha contribuir para o fortalecimento de novas pesquisas e estudos envolvendo os diversos olhares e análises socioantropológicos, culturais, históricos e econômicos em suas interseccionalidades.

As mudanças que vem ocorrendo na cultura alimentar das diversas sociedades atuais são afetações que não se descolam do fenômeno da globalização e de sua capacidade de produzir tanto globalismos como localismos, em formas de lutas e resistências.

Kadma Marques
& Paula Guerra
Organizadoras