

---

## EDITORIAL

---

---

---

---

---

---

DEDICATÓRIA: *Ao Pe. Pedro Ignácio Schmitz, SJ, decano da Arqueologia brasileira, antropólogo renomado, exemplo de pesquisador e professor de toda uma geração de acadêmicos.*

**H**istórias e Culturas Alimentares é o título desta edição especial de *Habitus*, Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia (IGPA), da PUC Goiás, no seu volume 1, de 2013. Editada pelas antropólogas Dr<sup>a</sup>. Marlene C. Ossami de Moura (IGPA/PUC Goiás) e Dr<sup>a</sup>. Ellen F. Woortmann, do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília (DAN/UnB), resulta do trabalho inédito entre a coordenação da Revista com o Grupo de Pesquisas do CNPq – Memória e Patrimônio Alimentar: tradição e modernidade.

Na 28<sup>a</sup> reunião da Associação Brasileira de Antropologia (ABA), que se realizou em São Paulo, em julho de 2012, alguns artigos desta coletânea já foram lá apresentados; a ela, agora, outros se incorporaram por sua relevância ou originalidade. A coletânea tem como objetivo, dentre outros, abrir possibilidades de discussão sobre uma variedade de temas e perspectivas teóricas ligadas à alimentação e seus processamentos a fim de que as novas gerações possam compartilhar desta estimulante temática.

O tema alimentação sempre despertou o interesse das Ciências Sociais e, em especial, da Antropologia. Esta investidura inclui desde o processo cognitivo de apreensão do que é alimento, passando por aquilo que é comível e o que é comestível, a seletividade da memória alimentar, incluindo-se todo o processo cognitivo da produção, a transformação da matéria-prima, o alimento em comida, o consumo e seu contexto, etnoclassificações, sua expressão identitária, gênero e trabalho etc.

A rigor, pode-se afirmar que o tema *alimentação*, juntamente com o parentesco e a análise de ritos e organizações sociais, fazem parte do pensar antropológico e da configuração da Antropologia como área de conhecimento. Entretanto, torna-se importante reconhecer que o referido tema nem sempre tenha sido objeto específico da pesquisa, em-

bora esteja presente em, praticamente, todas as pesquisas dos clássicos “pais fundadores” bem como nos estudos sobre gênero e, especificamente, sobre a mulher. Esta temática já foi protagonista, coadjuvante, já se tornou a base para a configuração de novas teorias (hoje clássicas), como também apenas considerada um caso ou exemplo analisado.

Grosso modo, a partir da década de 1950, o tema da alimentação começa a alçar vôo em larga medida impulsionada pelos chamados “novos ventos” do pós-guerra. Sob diferentes teorias, buscaram-se formular grandes classificações, grandes explicações para o consumo realizado pelo ser humano, muitas vezes associado a fatores ligados a incesto, casamento, interdições bíblicas, entre outros.

No Brasil, os estudos de comunidades e, posteriormente, a tendência teórico-sociológica neo-marxista/economicista, marcaram novos rumos na abordagem do tema. Retomou-se, por exemplo, a perspectiva chayanoviana, na qual se destacou a relação entre o campesinato como produtor de alimentos e o operariado urbano como seu consumidor. Paralelamente, estudos simbólicos passaram a construir novas análises, às quais se acrescentaram as pós-modernas.

Partindo dessa base antropológica e estreitando o diálogo com outras áreas, tais como a História, a Nutrição e a Culinária, configura-se, nos anos de 1990, a Antropologia da Alimentação. Identifica-se, nos encontros científicos da ABA, ANPOCS e outros, o incremento de sessões e grupos de trabalho sobre o tema. Além destes e de pesquisas registradas, aumentam os convites sobre o tema a palestrantes nacionais e internacionais, além da publicação de livros e coletâneas. Assim, a Antropologia da Alimentação, com esse nome ou análogo, passa a ser oferecida em disciplinas tanto de cursos de graduação quanto de pós. Tal interesse se consolida pelo aumento de dissertações e teses, desenvolvendo a questão.

Esta coletânea foi pensada inicialmente como um volume. No entanto, dada a expressiva quantidade de artigos apresentados, resolveu-se desdobrá-la em dois volumes, com temas e perspectivas complementares. Ambos, centrados no tema da alimentação, constituem um expressivo reconhecimento das organizadoras e do Corpo Editorial da Revista ao Pe. Ignácio Schmitz. Isto porque, como arqueólogo, ele sempre valorizou o tema, direta ou indiretamente. Assim, abre-se a coletânea com sua significativa contribuição em forma de entrevista.

Este volume apresenta o primeiro artigo intitulado “A Comida como Linguagem”, de autoria da Dr<sup>a</sup>. Ellen F. Woortmann, pesquisadora e professora do Departamento de Antropologia da UnB. Numa interlocução entre Antropologia e História em diferentes contextos, a autora discute dimensões sociais da comida, desnaturalizando significados e mensagens que a temática expressa.

“Alimentação, Identidade e Memória: práticas alimentares cabo-verdianas num contexto migratório” é o tema do artigo de Tiago S. de Oliveira, doutorando em Produção, Trabalho e Consumo da Universidade Nova de Lisboa, que vai tratar dos consumos alimentares das comunidades migrantes cabo-verdianas, na região metropolitana de Lisboa. Em sua análise, o autor discorre sobre a importância da preservação dos hábitos alimentares tradicionais destes migrantes, em um novo contexto geográfico, no sentido de contribuir para a manutenção de memórias e de (re) interpretação de práticas culturais.

2 Carlos Alexandre B. P. dos Santos, doutor em Antropologia pelo Departamento de Antropologia da UnB, em seu artigo “Tia Eva: trajetória de vida de uma ex-escrava doceira”, utiliza-se da memória coletiva dos idosos de uma comunidade negra de Campo Grande (MS) e mostra a trajetória de vida da matriarca ex-escrava, Tia Eva. O pes-

quisador destaca, então, a importância dos saberes e práticas alimentares na coesão dos escravos, após a extinção do regime escravagista.

O artigo da doutoranda em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, da Universidade Federal de Pelotas, Jaqueline Sgarbi Santos e da antropóloga, Dr<sup>a</sup>. Renata Menasche, professora do Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), tem como tema “*A carneação: comida, trabalho e sociabilidade*”. Nesta pesquisa, as autoras abordam uma história de modos de vida, consumo alimentar e organização social de uma comunidade do Rio Grande do Sul, em um contexto onde a produção e conservação de alimentos se faziam sem a luz elétrica. Para manter o trabalho e a sociabilidade entre seus membros, a comunidade criou, na década de 1950, uma organização que se popularizou com o nome de *a carneação*, permanecendo até os anos de 1980, quando se extinguiu com a chegada da luz elétrica.

“Mistura, identidade e memória na alimentação de imigrantes brasileiros em Barcelona”, é o artigo escrito pela Dr<sup>a</sup>. Marilda Checcucci G. da Silva. Professora e pesquisadora do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade Regional de Blumenau (FURB), ela analisa o processo de adaptação alimentar de imigrantes brasileiros em Barcelona. Para a autora, a comida funciona como um marcador identitário, definindo um modo de comer próprio de brasileiros, que se caracteriza pela “mistura” de diferentes tipos de comida no prato; em contraposição, a “comida de um prato só” dos espanhóis/catalães obedece à ingestão sequenciada do primeiro, segundo e terceiro prato. A comida “misturada”, além de marcar esta diferença, contribui para que se acione a memória que, por sua vez, atualiza a lembrança e a identidade com o país de origem.

O último artigo com o título “Entre o sushi e o churrasco: gastronomia, culinária e identidade étnica entre imigrantes japoneses” é apresentado pelos professores Dr. André Luis Ramos Soares, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e Ms. Tomoko Kimura Gaudioso, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Os autores desenvolvem uma discussão sobre a culinária japonesa, presente tanto no cotidiano, como em cerimônias sociais e rituais religiosos, e sua contribuição na manutenção da memória e da etnicidade de comunidades japonesas, no Rio Grande do Sul.

Na sequência dos artigos, apresenta-se uma entrevista sobre a alimentação pré-histórica, com o Pe. Pedro Ignácio Schmitz bem como uma seção de resumos de dissertações de diferentes Programas de Pós-Graduação no Brasil.

Ao concluir este Editorial, o IGPA/PUC Goiás e as editoras deste volume da Revista *Habitus* agradecem a colaboração de todos os pareceristas e colaboradores do presente volume e convidam os leitores a degustar a coletânea não como uma obra concluída ou conclusiva, e sim como um estímulo rumo a novas pesquisas sobre o tema em questão. Os leitores são convidados também a ler o volume 2 da revista *Habitus* de 2013, na qual serão apresentados novos artigos como continuidade desta temática.

Marlene C. Ossami de Moura  
Doutora em Antropologia e professora/pesquisadora da PUC Goiás.

Ellen F. Woortmann  
Doutora em Antropologia e professora/pesquisadora da UnB e Vice-Presidente da Associação Brasileira de Antropologia (ABA).