

---

## EDITORIAL

---

---

---

---

---

---

O volume 2 da revista *Habitus*, publicação específica do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia (IGPA), da PUC Goiás, prossegue na temática sobre Histórias e Culturas Alimentares, em continuidade ao volume 1 de 2013, também editado pelas antropólogas Dra. Marlene C. Ossami de Moura (IGPA/PUC Goiás) e Dra. Ellen F. Woortmann, do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília (DAN/UnB). Resulta, conforme já se explicou no número anterior, de uma parceria entre a coordenação da Revista do IGPA com o Grupo de Pesquisas do CNPq – Memória e Patrimônio Alimentar: tradição e modernidade.

A coletânea constitui, assim, expressão da diversidade temática da própria *alimentação*. Ou seja, combinaram-se desde bases teóricas, pautadas em diferentes áreas de conhecimento, a perspectivas sociais e econômicas distintas bem como a abordagens e fontes diferenciadas. Mais do que fechar o tema *alimentação*, o volume 2 procura, isto sim, fomentar novas questões e subsidiar discussões. Mais do que enquadrar perspectivas, as organizadoras procuram disponibilizar artigos para que estes sejam a base, o estímulo dos quais resultarão novos trabalhos, fundamentados cientificamente.

Por outro lado, objetivam apresentar visões que reflitam a questão da *alimentação* como um fenômeno de grande amplitude, que não pode limitar-se a análises de tipo “prato feito”. Trata-se de considerá-la como um processo amplo, antes de mais nada cognitivo, socialmente construído, diverso e dinâmico, que abarca desde uma sequência de operações até o envolvimento de políticas públicas e dimensões naturalizadas e incorporadas por grupos sociais.

A revista *Habitus* apresenta, neste volume, sete artigos. O primeiro tem como tema “Pelas carneadas: a transformação de porcos em alimento e comida”, da doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UnB, Graciela Froehlich. A partir dos saberes e práticas que norteiam o modo doméstico de abate de porcos

– carneada – de pequenos agricultores do sul do Brasil, a autora analisa as classificações e preferências que orientam o abate de porcos. Trata-se de uma sequência que vai desde a escolha dos animais, os cuidados na criação, alimentação e tratamento de saúde até chegar, finalmente, ao abate em si.

As autoras Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse, Doutora em História e professora da Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR) e Joana A. Pellerano, jornalista e mestranda em Ciências Sociais na PUC-SP, no artigo “Feijoada e barreado na prateleira: questões sobre a industrialização alimentar”, contribuem com as discussões, abordando o lugar das comidas tradicionais no mundo contemporâneo. Assim, discutem a apropriação pela indústria alimentar de dois pratos tradicionais brasileiros, a feijoada e o barreado, transformando a nostalgia alimentícia e o conceito de tradição em estratégia de diferenciação mercadológica em um mercado expansionista.

“Queijo de Coalho-Rei do Balcão: expansão da produção alicerçada pela demanda dos migrantes sertanejos”, intitula-se o artigo de Sônia de Souza Mendonça Menezes. Doutora em Geografia e professora do Departamento de Geografia da Universidade Federal de Sergipe (UFS), ela analisa a produção do queijo de coalho artesanal, a configuração socioespacial e especificidades da comercialização dos queijos artesanais, em Aracaju, bem como a percepção dos consumidores a respeito desses produtos. A autora vai afirmar que o queijo artesanal produzido na cidade de Aracaju é um produto identitário, demandado por gerações, sob diferentes usos na contemporaneidade.

Com o objetivo de analisar e comparar símbolos presentes nos anúncios de alimentos e bebidas veiculados nas revistas *Claudia* e *Seleções do Reader's Digest*, a Doutoranda em Psicologia Social pela Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ) Mariana Fernandes Costa e o Dr. Jorge Coelho Soares, Prof. do Instituto de Psicologia (UERJ) abordam o tema com o título “Alimentação em anúncios publicitários: uma análise de símbolos”. Os autores desenvolvem o artigo no sentido de mostrar a figura da mulher como responsável pela alimentação da família, pela organização e realização das refeições, assumindo, portanto, múltiplos papéis sociais, o que a transforma em alvo de muitas campanhas publicitárias.

“Gostos Memoráveis e Culinária: Jovens órfãos pela AIDS em São Paulo”, dos autores Ms. Sueli Aparecida Moreira, Doutoranda em Ecologia Aplicada, pela Universidade de São Paulo (USP), Dr. Ivan França Júnior, professor da Faculdade de Saúde Pública da USP, Ms. Michelle Medeiros, Doutoranda do Programa de Ciências Sociais, pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) e Violeta Braga, Graduanda da Universidade Federal de Viçosa, traz os resultados da pesquisa realizada com jovens órfãos de pais portadores do vírus HIV/AIDS, em São Paulo. Trata-se de uma pesquisa cujo objetivo consiste em perceber nos relatos dos jovens entrevistados, a influência da memória no seu fazer culinário. Para os autores, a ligação existente entre memória e o fazer culinário guarda aspectos subjetivos do gosto e dos hábitos familiares dos comensais. No caso dos jovens, constatou-se que a falta da mãe pode ser revivida pela culinária em uma tentativa de buscar o gosto da comida materna, preservando as receitas familiares.

O artigo “Potencial Alimentar Ameaçado pelo Agronegócio no Sudoeste Piauiense”, da Dra. Sandra Lestinge, professora Adjunta da Universidade Federal do Piauí (UFPI), analisa em uma abordagem quantitativa e qualitativa, o impacto do processo de expansão da monocultura da soja sobre as práticas alimentares de grupos tradicionais da região. A degradação ambiental decorrente desse processo gera um evidente processo de desgaste alimentar e social nesses grupos.

O último artigo intitulado “Gastronomia: a trajetória de uma construção recente”, da antropóloga Dra. Janine H. L. Collaço, professora da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás (UFG), analisa a trajetória do conceito de gastronomia, mostrando sua consolidação no mundo contemporâneo e como repercutiu no cenário nacional. Ao relacionar cozinha e cultura, ela nos permite compreender como se deu a consolidação da gastronomia e como se articulou às distintas realidades locais.

Na sequência dos artigos, apresenta-se uma seção com resenha e resumos de dissertações de diferentes Programas de Pós-Graduação no Brasil. Ao concluir este Editorial, as editoras deste volume da Revista *Habitus* agradecem a colaboração de todos os pareceristas e colaboradores. Esperamos que os leitores desta edição possam fazer bom proveito dos subsídios acadêmicos que aqui reunimos.

Dra. Marlene C. Ossami de Moura  
PUC Goiás

Dra. Ellen F. Woortmann  
UnB  
Editoras deste número

