

APRESENTAÇÃO

Juliana Cavilha Mendes **Losso**¹

O ato de alimentar-se é uma prática cotidiana e universal dos sujeitos. A reflexão acerca da comida foi delegada desde muito há apenas uma simples *degustação*, a antropologia a coloca na centralidade de um debate, que a eleva à condição de prato principal, o qual, nesta discussão, envolve, aspectos culturais, identitários, manifestações simbólicas, religiosas, étnicas, sociais, econômicas e políticas. Assim, refletir a respeito da alimentação está muito além do ato de "comer", mas, exerce um complexo exercício de pensar as ações que elaboram as engrenagens culturais que partilham e dão sentido a sabores, gostos, experiências, sistemas e rituais.

Tal discussão contemporânea está na agenda do debate antropológico, o qual entende como fundamental, observar o sentido das interações, das trocas sociais e culturais engendradas no ato de nutrir, que reúne sujeitos, grupos, comunidades, elabora trocas sociais, ressignifica hábitos e padrões alimentares, reatualiza maneiras de fazer e preparar o alimento, complexificando um debate de prestígio, de gênero e de camadas sociais. Ainda, acolhe a condição de trabalho na cidade e no campo, ressignificando o rural num confronto com a indústria agroalimentar, sem contar que tais relações determinam, e, marcam o ritmo da vida cotidiana e social dos indivíduos, do mesmo modo que estabelecem e assinalam distinções.

Abrimos o dossiê com Maria Eunice Maciel e Evelize Moreira que abordam em seu artigo: **Tradições Alimentares e as Comidas Emblemáticas**, neste texto as autoras, além de discutir a respeito do que a antropologia compreende sobre tradição, nos leva a conhecer o prato que representa os senegaleses, o *Ceebu Jën*. Tal apresentação e debate ocorrem durante o Festival de Arte e Cultura Senegalesa, na cidade de Porto Alegre/RS.

Na sequência Evander Eloi Krone, traz no artigo **Doces da Resistência: a luta pela manutenção das práticas tradicionais de produção de doces coloniais de Pelotas (RS)**, uma bela reflexão a respeito de como as famílias rurais têm elaborado

¹ Faculdade Estácio Florianópolis, Brasil. Email: julianacavilha@gmail.com
ORCID id: <https://orcid.org/0000-0003-0765-0973>

estratégias para a manutenção do seu modo de produzir e de viver face: "às pressões e proibições colocadas pelas organizações do sistema agroalimentar sobre os seus modos tradicionais de produzir", o texto traz uma rica etnografia destas famílias rurais produtoras de doces de frutas.

Do município gaúcho o dossiê viaja para além das fronteiras nacionais, e em terras francesas, Mayra Lafoz Bertussi aborda, a partir dos produtores de leite e queijo na região quais aspectos são detonadores da ideia de certa autoridade e prestígio entre os produtores chamados de *Fermiers* e *Laitiers*, no artigo: **Diferenças de prestígio entre produtos e produtores: notas sobre as propriedades sociais de produtores de leite e de queijos AOC na região da Auvergne, França.**

Ainda, em terras outras, Viviane Assunção nos apresenta uma etnografia de brasileiros em momentos de celebração, elaborando a partir do alimento festivo, as trocas sociais, as singularidades de pertencimento ordenado na comensalidade. Os detalhes em seu texto: **Comida, Agência e Imitação: uma etnografia das festividades entre imigrantes brasileiros na grande Boston.**

De Boston pedalamos ao lado de Constance Oderich e de Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz, numa viagem entre países. As autoras nos levam a sentir o sabor, o estranhamento e algumas peculiaridades e singularidades nos caminhos entre França, Espanha e Marrocos. O artigo: **Comer viajante: uma incursão pela alimentação em diferentes países**, recupera as diferenças, similaridade de sabor, de acesso, aos modos de alimentar-se entre e durante sua viagem.

Complexificando o argucionado sobre diferença e alteridade, Maria Clara Gaspar e Ursula Verthein, abordam em termos comparativos os significados e as práticas produzidos entre as mulheres francesas e as brasileiras em seu artigo: **Pratiques et significations de l'activité culinaire: une approche comparative entre des femmes françaises et brésilienne.** O texto é revelador no tocante a existência de grandes distinções relacionadas ao experimentar, organizar e significado da atividade culinária.

Seguindo no aspecto de debate do trabalho, ao que concerne a profissionalização feminina, Letícia Madeira de Castro Santos e Daniela Alves Minuzzo analisam a questão da profissionalização da mulher na confeitaria, destacando e refletindo acerca da delicadeza da mulher associada a este ramo de atuação da gastronomia: **A mulher é mais delicada: um estudo sobre a associação da figura feminina à área de confeitaria profissional.**

Neste tema que envolve trabalho e suas condições, Aline dos Santos Carolino desenvolve seu texto intitulado: **“Comida rápida, igual o rodízio de atendentes”:** **narrativas de ex-funcionários de um restaurante fast food**, a partir das narrativas de atendentes de uma rede de fast food, e traz uma boa reflexão sobre condições de trabalho no contemporâneo.

Nesta discussão de lugares do gênero, Marla Reis nos leva a uma competente etnografia dos saberes e práticas alimentares de mulheres em bairros populares de Santarém/PA, que aprendem a “botar banca”, seu texto: **“Só de ver a gente aprende”:** **uma etnografia dos saberes e práticas alimentares de mulheres que vendem comida em Santarém/PA** nos mostra a transmissão do conhecimento, os modos de preparar e armazenar a comida e as relações de sociabilidade ao entorno da banca.

No encadeamento de pensar a 'comida de rua', as autoras Laís Conceição Portela e Virgínia Campos Machado nos apresentam a tradicional Taboca, guloseima produzida de forma artesanal com poucos ingredientes, e comercializada nas ruas de Salvador/BA, no artigo: **Contextualização da Taboca no cenário atual da da comida de rua em Salvador/ BA.**

O tema do slow food está representado neste dossiê pelas Plantas Alimentícias não Convencionais, as PANCs no texto de Renata Ribeiro e Renata Menasche: **A vida social das PANC: um estudo etnográfico em feiras ecológicas de Porto Alegre**, e a partir das feiras ecológicas, constrói uma etnografia com os agricultores que dão voz a esta produção de conhecimento: "Assim, podemos dizer que, nas feiras, são os agricultores os mestres, porque são eles que convertem, no imaginário dos consumidores, as PANC em comida, e não a ciência".

Na continuidade, Isabela Altoé e Elaine de Azevedo buscam demonstrar no: **Estar vivo é ser afetado: as trajetórias cruzadas de plantas alimentícias e seres humanos**, de que forma as trajetórias de plantas alimentícias e dos seres humanos se afetam mutuamente, constituindo expressões indissociáveis de vida comum.

Na sequência o dossiê apresenta um artigo, sem reparos, de Sonia Lourenço: **Encontros e comensalidade nos quilombos: o devir quilombo**. Aqui a autora traz um interessante e refinado debate sobre pensar a comensalidade e a partilha enquanto uma prática de produção do parentesco em alguns contextos quilombolas.

O aspecto da circularidade e da sociabilidade dos alimentos são tratados no artigo de Thiago Tavares e Vanessa de Castro: **A comida e o comer durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe**. O texto desenvolve com clareza a

alimentação na qualidade de um fenômeno que determina e estabelece "as identidades, as sociabilidades, as memórias e os patrimônios dos grupos participantes".

Ainda no debate de alimentos que circulam e ganham a cena em rituais, temos o artigo dos autores Fernanda Soares, Celso de Brito e Potyguara Alencar dos Santos, que fomentam um debate de pensar a relação entre as qualidades sociáveis e sutis dos alimentos que circulam pela cena ritual-festiva da casa Ilê Asé Opásoró Fadaka, trata-se do primeiro terreiro de candomblé da cidade de Teresina, Piauí com o artigo: **Alimentar-comer: substâncias sociáveis e sutis no repasto ritual do terreiro Ilê Asé Opásoró Fadaka, Teresina/PI.**

Maria Alice Gabriel debate em seu texto: **Sabores da memória e da tradição em Baú de ossos, de Pedro Nava**, a tríade alimento, memória e história a partir da obra de Pedro Nava, trata o "tema da alimentação como patrimônio", "da memória dos que envelhecem" e que transmitida de uma geração à outra "é o elemento básico na construção da tradição familiar".

Encerrando os artigos apresento um texto que ilumina o debate acerca de tema pouco abordado na literatura antropológica. Uesley Henrique Zaia e Katarzyna Bortnowska oferecem um desafio na reflexão sobre o alimento, o sabor e a doença, em pacientes idosos alocados em instituições de longa permanência na grande Florianópolis/SC. Os autores observam o fato de que o sabor não está apenas no paladar, mas também na audição e no olfato.

Na parte de entrevistas o dossiê brinda seus leitores e leitoras com duas interessantes entrevistas. Primeiramente, a entrevista conduzida pelas professoras Ana Luiza Carvalho da Rocha e Cornelia Eckert com a antropóloga visual, artista e cineasta Julia Yezbick. A entrevista destaca a interessante combinação de Julia com cinema e arte, além de trazer sua trajetória acadêmica, que envolve a experiência de explorar as sensibilidades, as cores, a ambiência, os espaços e as práticas sociais no entrecruzamento do cinema e da arte. Deste modo a narrativa mostra de que forma Julia Yezbick utiliza as novas tecnologias nos processos de produção e edição portando novos desafios para o fazer antropológico.

A segunda entrevista é conduzida por Raul Basílio, e, a entrevistada é a professora Virginia Nazarea da Universidade da Georgia, Athens (UGA). Esta entrevista produzida para este número da revista *Illuminuras* é intitulada **Seeds of Memory, Memory of Seeds**. O texto traz sua trajetória de trabalho, e o alinhamento com a Etnoecologia e a Biodiversidade onde tenta compreender a percepção do meio

ambiente, a cognição dos seres humanos e, como isso é atravessado por fatores como idade, sexo e classe, e no aspecto de comportamento no ambiente, e em trecho de sua entrevista: "Há muito tempo que me interesso pela biodiversidade, começando pelo arroz, porque descobri em minha dissertação que houve uma perda significativa das variedades tradicionais de arroz com a Revolução Verde. Os agricultores que entrevistei recordaram as antigas variedades de arroz. (...) Eles não sabiam onde encontrar as sementes, pensavam nisso como um passado acabado, enquanto o banco de genes do Instituto Internacional de Pesquisa do Arroz (IRRI) não ficava a mais de oito quilômetros de suas fazendas; eles estavam praticamente no quintal da instituição e uma enorme coleção de germoplasma de arroz. Os agricultores ainda lembravam das variedades antigas e como cultivá-las e prepará-las, mas quando essa geração passar, haverá pouco conhecimento e memória."

O dossiê conta também com dois ensaios fotográficos. O primeiro organizado pela dupla: Vanessa Lima Brasil de Figueiredo e Luciana Gonçalves de Carvalho: **Comida, Canto e Dança: a circulação de dons na festa do gambá para São Benedito**. Em seguida, Erlan José Gatinho e Daniel dos Santos Fernandes nos apresentam: **Fêmele: A Mulher e a Fé**².

Enfim, este dossiê reúne artigos, entrevistas, ensaios fotográficos que discute e apresenta o alimento a partir de inúmeras perspectivas, e aborda as dimensões antropológicas da alimentação no espaço urbano, no espaço rural, entre caminhos que cruzam os sabores e os gostos, nos alimentos que viajam, na sua circularidade que fomenta parentesco, numa etnicidade de sabores, seu prestígio e cuidado em grupos tradicionais e atuais a partir de diferentes sistemas, concepções e práticas alimentares.

² Em versão anterior dessa apresentação, fora listado o ensaio fotográfico **Ensaio da vida e morte de um porco caipira: abate e manipulação** como integrante da edição.

Contudo, devido a questões processuais, o ensaio terminou por não fazer parte da edição número 51, sendo sua publicação prevista para edições futuras. Pedimos desculpa pelo equívoco [N.E.].