



EDITORIAL

Com o objetivo de ampliar a divulgação de estudos e pesquisas com temáticas relevantes para a Geografia e Ciências afins, este número especial da Revista Geonordeste apresenta aos seus leitores artigos acerca da produção de alimentos tradicionais e de manifestações culturais a partir de visão multidisciplinar. Os trabalhos selecionados e organizados nesta edição são procedentes do II Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e I Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: estreitando o diálogo entre a produção e o consumo, realizado na Universidade Federal de Sergipe, no Campus de São Cristóvão – SE, em maio de 2014.

O lastro que sustenta os artigos desta edição fundamenta-se não apenas na pertinência de dar visibilidade às manifestações culturais nos territórios rurais e urbanos do Brasil como também nas alterações ocorridas no âmbito da produção e consumo de alimentos e na acentuada busca ou valorização de produtos tradicionais na contemporaneidade. Almeja-se que a iniciativa de reunir artigos que tratem, de modo transversal e multidisciplinar, de temas como identidade, cultura e reprodução social dos agricultores no Brasil contribua para adensar o debate científico em torno dos alimentos e da alimentação.

Boa leitura!



APRESENTAÇÃO

OS ALIMENTOS E AS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS NA CONTEMPORANEIDADE

Resultados de pesquisas realizadas pelo Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Tradicionais (GRUPAM) apontam que está em curso, na contemporaneidade, um processo de valorização de práticas alimentares e de manifestações culturais tradicionais enraizadas nos espaços rurais e urbanos. A partir do estímulo decorrente dessas observações, reforçadas por ampla literatura que também aponta para a (re)valorização de alimentos e práticas alimentares tradicionais, pesquisadores vinculados ao GRUPAM organizaram, em maio de 2012, na Universidade Federal de Sergipe (UFS), no Campus de São Cristóvão, a primeira edição do Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. Esse evento despertou o interesse de pesquisadores locais, regionais e nacionais, contando com o apoio e a presença de representantes de grupos de pesquisas, professores e estudantes de Universidades localizadas em todas as regiões brasileiras. Em virtude da diversidade e do elevado número de participantes, das ricas discussões desenvolvidas e por sugestão do público presente resolvemos organizar, em maio de 2014, uma segunda edição do Seminário. Tendo em vista o interesse de pesquisadores dessa temática para além das fronteiras nacionais, esta segunda edição procurou expandir as discussões para a escala internacional.

É neste contexto que organizamos o II Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e o I Simpósio Internacional sobre Alimentação e Cultura: aproximando o diálogo entre a produção e o consumo. O evento, que configurou-se como espaço de encontro entre pesquisadores, professores e estudantes de Pós-graduação e de graduação, foi permeado por discussões e diálogos multidisciplinares sobre estudos, pesquisas e ações políticas acerca da valorização de alimentos e manifestações culturais na contemporaneidade.



Os alimentos, as festas, as crenças, os hábitos, como manifestações culturais tradicionais, retratam a cultura popular nos diferentes espaços e o significado da sua existência torna tais manifestações singulares, definidoras muitas vezes de uma identidade constituída pelo sentimento de pertencimento ao lugar de origem ou de morada. Além disso, não raro, essas práticas ou manifestações proporcionam a consolidação de territórios, de lugares e de regiões por meio da difusão de saberes peculiares, repassados de geração em geração nas comunidades onde estão presentes, se manifestando nas comidas, no artesanato, nas celebrações e nas demais manifestações culturais.

A partir dessa perspectiva, o objetivo do Seminário foi proporcionar discussões que evidenciam a importância do reconhecimento e da valorização do patrimônio cultural imaterial. Por meio de discussões nessa direção, espera-se que, como depositários de saberes e fazeres, de expressões reveladoras da memória que aponta para identidades – que particularmente no caso do Brasil são conformadas por inúmeros exemplos –, tais patrimônios não se percam no tempo-espaço, mas sejam reconfigurados e ressignificados.

O referencial analítico do II Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e I Simpósio Internacional de Alimentação e Cultura, fundamentado por distintas áreas do conhecimento, apontou para a relevância da manutenção da diversidade cultural. De fato, o encontro evidenciou elementos que demonstram a vitalidade de sistemas artesanais de produção de alimentos e de manifestações culturais por populações locais nas diferentes escalas geográficas, do local ao global. Tais sistemas e manifestações expressam significados da cultura, reforçam a permanência da tradição e, concomitantemente, são estratégias mantidas por diversos grupos como meio para assegurar a própria reprodução social, econômica e cultural.

O debate proposto no Seminário contribuiu não apenas para apreender lógicas e dinâmicas relacionadas aos sistemas tradicionais e artesanais de produção de alimentos e de manifestações culturais, como também para aprofundar o conhecimento sobre as relações entre produtores e consumidores. Além disso, o evento oportunizou discutir perspectivas e motivações de populações que dão continuidade à produção artesanal de alimentos, destacando os espaços de produção e realização de manifestações culturais. Esses espaços são permanentemente estruturados como potenciais campos de realização do saber coletivo, se constituindo em formas de representação de elementos materiais e imateriais da cultura.





Para abarcar as questões que estiveram em pauta no evento, o Seminário foi organizado por espaços de discussão de caráter multidisciplinar envolvendo uma multiplicidade de pesquisadores de diferentes áreas do conhecimento: Ciências Humanas, Sociais, Exatas e da Saúde. Todavia, a despeito dos distintos olhares que permearam os temas presentes no Seminário, as discussões convergiram para a reflexão sobre os desafios que estão sendo vivenciados para a manutenção da produção de diversos alimentos tradicionais e de outras manifestações culturais na contemporaneidade. Para além da discussão sobre o papel da pesquisa e do ensino a partir de metodologias direcionadas a essa temática, as discussões realizadas no Seminário oportunizaram refletir sobre a importância da valorização de produtores e moradores de espaços rurais, personagens vivos e atuantes, o que exige nova postura dos pesquisadores e professores sobre as diferentes formas de saber fazer, modos de vida e formas de apropriação do espaço.

Os resultados positivos decorrentes do Seminário, somados aos desafios para ampliar e aprofundar as discussões concernentes à temática em foco, incitam-nos a agregar estudos com o intuito de descortinar o sentido da produção e do consumo de alimentos para a vida de homens e mulheres, permitindo, desse modo, identificar relações inerentes a grupos sociais, deles com o território, bem como os desdobramentos dessas relações.

Os objetivos e motivações que orientaram o II Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais e I Simpósio Internacional de Alimentação e Cultura bem como a organização dessa coletânea de artigos adaptados para uma Edição Especial na Revista Geonordeste têm por finalidade não apenas dar continuidade aos diálogos iniciados no encontro como também apontar subsídios para o aprofundamento de questões acerca de temáticas relacionadas aos alimentos e às manifestações culturais. Para contribuir com esses objetivos, organizamos, nesta Edição Especial, uma série de artigos, apresentados no Seminário, que indicam a diversidade de temas e distribuição das pesquisas por regiões, demonstrando o alcance do Seminário no Brasil. Além disso, esse conjunto de artigos aponta as diferentes áreas de estudos que buscam avançar e contribuir para ampliar o debate iniciado no encontro. Desse modo, apresentamos a seguir os artigos que compõem esta Edição Especial da Revista Geonordeste.

Inicialmente, tomando a proteção do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, dos Campos de Cima da Serra, Rio Grande do Sul, Jaqueline Sgarbi Santos discute a valorização de alimentos tradicionais com as possibilidades aportadas por meio do registro



como Patrimônio Cultural de Natureza Imaterial (PCNI) e como Indicação Geográfica (IG), analisando tais instrumentos para pensar os produtos alimentares tradicionais como elos de um sistema mais complexo que inclui natureza, tradição, práticas e saberes indissociáveis. Relacionado a temática da produção de alimentos tradicionais e tomando como objeto de análise o Queijo Serrano produzido nos Campos de Cima da Serra/Rio Grande do Sul, Jordana Alves Pieper e Fabiana Thomé da Cruz discutem o papel e o lugar das mulheres na transmissão de práticas, técnicas e conhecimentos necessários para o processamento de leite em queijo. Além disso, as autoras discutem as alterações no sistema de produção e circulação desse queijo e também as tarefas realizadas por homens e mulheres na organização do trabalho associado ao produto em estudo.

Referindo-se ao contexto do Semiárido Brasileiro – um território em metamorfose – Luzineide Dourado Carvalho reflete sobre as formas de reapropriação social da natureza e desvela a teia de reinvenção e reconstrução dos territórios rurais semiáridos por meio de vários programas e práticas de ‘convivência’ com esse espaço, o que tem gerado um conjunto de novas possibilidades para garantia dos direitos das “gentes sertanejas” que habitam esse chão brasileiro e que vêm ressignificando as suas histórias e os seus territórios de vida, trabalho e cultura.

Tomando o contexto do litoral alagoano, o artigo elaborado por Rafaela dos Santos, Anna Alice Santos Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes apresenta a produção e o consumo de alimentos nas festas. As autoras abordam as iguarias derivadas da mandioca em Miai de Baixo - Coruripe/Alagoas, elaboradas por grupos familiares a partir de práticas tradicionais transmitidas por gerações. A produção dessas iguarias visa, por meio da comercialização, a geração de renda mas, para além do valor de troca, esses produtos portam simbolismo religioso, visto que, na sexta feira da paixão, são amplamente consumidos, porém, por serem desprovidos de requintes, de refinamento, simbolizam desprendimento, sacrifício e jejum.

Relacionado a essa temática, João Guilherme da Trindade Curado, Adolpho Randes Mesquita Ferreira e Alexandre Francisco de Oliveira discutem as Folias do Divino Espírito Santo no município de Pirenópolis/Goiás, no período antecedente a Pentecostes, que antigamente correspondia ao final da colheita. Na folia se sucede a distribuição de alimentos que compõem um cardápio bastante tradicional e que são preparados com muita fé e dedicação por integrantes da comunidade. Para além das comidas tradicionais, os autores





evidenciam mudanças como as que ocorrem nos pousos de folia, onde há a inserção de comerciantes temporários, vendedores tanto de bebidas quanto de comidas diversas que fogem ao que costumeira e tradicionalmente é posto à mesa para o folião.

No que diz respeito ao tema do alimento como memória e identidade, merece destaque o artigo que toma o caso o Pierogi: prato da culinária polonesa introduzido no Brasil nas áreas de imigração europeia entre os séculos XIX e XX. Presente no cotidiano, nas festas e nas comemorações, o prato evoca saberes e memórias do passado imigratório e permite problematizar o tema da identidade polonesa, além de ser destacado nos discursos como um dos principais símbolos da polonidade no Paraná. Continuando a discussão da temática dos alimentos e memória, Priscila Pereira Santos e José Wellington Carvalho Vilar abordam as repercussões territoriais do avanço imobiliário-turístico na produção de derivados da mangaba no litoral sergipano. Como argumentam os autores, a luta das catadoras de mangaba para manter seus modos de vida e garantir a produção do fruto e dos derivados deve ser também a luta de todos os sergipanos pela sua cultura, pela sua história, pela sua geografia, enfim, pela sua identidade. Ainda a respeito do tema alimento e memória, Alice Nayara dos Santos e José Arimatea Barros Bezerra apresentam alimentos considerados tradicionais pelos moradores do Município de Pedro II/Piauí, enfocando o modo como a agricultura e a extração da opala influenciam nas escolhas alimentares e a maneira que tais escolhas são realizadas pelas novas gerações. A pesquisa aponta o saudosismo das comidas consideradas de “sustança” levando em conta, ainda, o receio associado ao consumo de alimentos industrializados.

O tema das manifestações culturais no processo de ensino aprendizagem é abordado por Neise Mare de Souza Alves, Maria Regina de Moura Rocha e Miguel Antônio dos Santos em artigo que discute uma experiência pedagógica vivenciada por professores e coordenadores pedagógicos no Colégio Estadual da Bahia, localizado em Salvador. A pesquisa, realizada no ano de 2003, parte das proposições da Lei 10.639/03, que versa sobre o ensino da história e cultura afro-brasileira e africana, ressaltando a importância da cultura negra na formação da sociedade brasileira. Nesse sentido, os autores apresentam e discutem o Projeto Cultura Afro-Brasileira, que visou o resgate da autoestima do alunado afrodescendente e o combate a práticas discriminatórias produzidas e reproduzidas na sociedade brasileira.



No que concerne ao tema das políticas públicas, alimentos tradicionais e manifestações culturais, destaca-se o artigo que discute o desenvolvimento de uma pesquisa em territórios de comunidades tradicionais quilombolas no Alto Jequitinhonha, Minas Gerais, no período de 2011-2013. Por meio da inserção de hortas na comunidade, a pesquisa buscou a manutenção da produção de alimentos tradicionais por agricultores familiares. Com o intuito de que esses artigos possam ser apreendidos como extensão dos espaços de reflexão e debate que tiveram lugar no II Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e I Simpósio Internacional Alimentação e Cultura, esta Edição Especial da Revista Geonordeste pretende, a partir dos artigos apresentados, dar prosseguimento aos diálogos iniciados no Seminário. Portanto, caro leitor, o convidamos para usufruir e refletir conosco sobre as questões apresentadas nos artigos que integram esta edição.

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Geógrafa, Doutora em Geografia

Professora do DGE e Núcleo de Pós-Graduação em Geografia,

Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão-SE, Brasil

E-mail: soniamendoncamenezes@gmail.com

Fabiana Thomé da Cruz

Engenheira de Alimentos, Doutora em Desenvolvimento Rural,

Professora Colaboradora no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento

Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS, Brasil

E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com

