

EDITORIAL

A Revista *Historiciza*, que aqui apresentamos, foi concebida pelos integrantes do Programa de Educação Tutorial, do Curso de História, Grupo PET HISTÓRIA, da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO, há cerca de 2 anos. Foi pensada à luz da articulação entre Ensino, Pesquisa e Extensão e, portanto, reflete as discussões entabuladas no âmbito do mundo acadêmico.

Cabe sublinhar que todas as etapas de sua materialização foram gestadas pelo PET História, ou seja, definição de um nome que expressasse seus propósitos, organização de seu corpus, definição da capa, diagramação e revisão. Com apoio e orientação de docentes do Departamento do Curso, os acadêmicos participaram ativamente de todo processo de criação, inclusive no que se refere à decisão de ser, o primeiro número, um dossiê temático. Destarte, traz à baila o trabalho realizado pelos petianos junto aos senhores e senhoras que fazem parte da Universidade Aberta à Terceira Idade, UNATI, programa de extensão também desta universidade. Trata-se de reflexões acerca do processo de envelhecimento no Brasil, destacando o idoso como sujeito histórico. Nesses termos, no bojo do Projeto Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão “Lembranças de outrora: memórias e sociabilidades”, deu-se ênfase à história e à cultura da alimentação, na perspectiva de pensar vivências e experiências desses atores sociais, buscando em suas memórias traços do cotidiano e suas artes de fazer.

É pertinente observar que, quando se fala em alimentação, não se diz respeito somente à necessidade fisiológica de nutrir o corpo, mas, antes, ao ato de comer que margeia sentimentos, emoções, memórias, práticas sociais, ou seja, trata-se de uma prática cultural. Aromas e texturas articulam-se com pessoas e lugares, ritos de passagem, saberes, técnicas, sistemas de pertinência, identidades e presente/passado/passado/presente. Portanto, a relação homens, mulheres e alimentação compõe histórias que se construíram desde os primeiros registros da experiência humana, sendo a comensabilidade objeto de estudos em muitas áreas do conhecimento. Com efeito, a função social das refeições e o comportamento alimentar abriram campo de análise para historiadores, em diálogo multi e interdisciplinar. A cozinha, concebida como um microcosmo da sociedade, alimenta pesquisas acadêmicas que desembocam em produções científicas de grande relevância para se pensarem as sociedades alimentares em espaços e tempos distintos.

Nesses termos, a historiografia contemporânea contempla em seu arcabouço de produções um espaço para a História da Alimentação, lançando olhares investigativos sobre os alimentos e a alimentação, detendo-se nas questões referentes a sociabilidades, imaginário, aparatos simbólicos, representações, dentre outros. Entendendo o alimento como categoria histórica, é mister pensar que as mudanças e permanências alimentares refletem a própria dinâmica social e as cozinhas revelam vestígios de trocas culturais. Sob a égide desse entendimento, o que se come, onde se come, como se come e com quem se come foram perguntas desses jovens pesquisadores dirigidas aos membros da UNATI, tendo como baliza a metodologia do trabalho do historiador. Buscaram, então, analisar as práticas e representações construídas por integrantes da UNATI em torno das memórias afetivas de seu universo alimentar.

Destarte, a escolha do tema foi profícua na medida em que oportunizou o diálogo entre os jovens estudantes e os idosos. As memórias afetivas em torno da alimentação encontraram solo fértil facultando um pouco da colheita que aqui trouxemos.

As notas de pesquisa que constituem esse primeiro exemplar, bem como as entrevistas aqui publicadas, são denotativas do percurso de pesquisa e extensão trilhado pelos petianos nesse projeto. Alguns desses estudantes se depararam pela primeira vez com o fazer do historiador, daí a preocupação com a produção de notas de pesquisa ao invés de artigos, no sentido de oportunizar os passos iniciais na vida acadêmica, estimulando-os a pesquisar e produzir.

Este número também conta com a contribuição de docentes do DEHIS/G e egressos do PET, trazendo memórias do programa e resenhas. Por fim, a íntegra das entrevistas feitas com pesquisadores da área e duas senhoras da UNATI, integra esta edição.

Márcia Tembil