

SOBRE DESLOCAMENTOS E CIRCULAÇÕES: A ALIMENTAÇÃO NO NÚCLEO DE PROCESSOS SOCIAIS

Nathan Lermen¹

A cultura se manifesta por meios distintos, desde música, linguagem, costume, dança ou a alimentação. No caso desta última, a comensalidade - compreendida como o ato de “comer coletivamente” - e os próprios alimentos são um conjunto de diferentes disposições culturais associados a processos sociais que estão atribuídos a grupos distintos - o que se come, como, quando, por qual maneira e o que significam nas trajetórias de identificação coletiva são passíveis de investigação (MENASCHE, et.al., 2012, p. 07). A alimentação está associada às necessidades básicas humanas, mas muito mais do que mera condição biológica, sua realização implica em arranjos produtivos diversos, comportamentos, rituais, símbolos e sociabilidades que ampliam a compreensão quanto às formas pelas quais indivíduos e grupos interagem uns com os outros.

É nesse mundo da alimentação que a obra *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*, publicada pela Editora do Centro de Comunicação, Turismo e Artes (CCTA) vinculada à Universidade Federal da Paraíba (UFPB), está inserida. Trata-se de um projeto organizado pelos pesquisadores brasileiros (as) Maria Amália Silva Alves de Oliveira, Elídio Vanzella e Adriana Brambilla, composto por três seções temáticas: 1. Migração e circulação de sistemas culinários; 2. Processos identitários e memoriais; 3. A patrimonialização de sistemas culinários. A publicação contém onze textos que fomentam reflexões acerca dos alimentos e das práticas alimentares a partir de diferentes processos sociais que revelam sistemas culinários plurais, como também adentram nos processos migratórios de grupos humanos, na construção identitária de nações e em discussões que envolvem a patrimonialização.

No primeiro capítulo, “*Significados, rituais e savoir-faire: a cozinha dos açorianos nas festas da Vila Carrão em São Paulo*”. Elis Regina Barbosa Angelo e Maria Izilda Santos de Matos adentram no caso das mulheres imigrantes açorianas em São Paulo, ao explorarem o papel ativo que estas tiveram envolvendo o projeto familiar de imigração e a institucionalização de seus saberes na Casa dos Açores (Vila Carrão). As autoras discutem a importância da organização de celebrações e na recriação de sabores que ligam imigrantes e descendentes às ilhas que deixaram, como também debatem o papel das práticas gastronômicas como elementos particulares à comunidade. Já em “*Sentados à mesa? a representação de*

¹ Mestrando em História Global pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com financiam. CAPES. E-mail: lermen.nathan@gmail.com.

identidades em alimentação regional angolana (1965)”, Karina Helena Ramos, a partir da literatura de Óscar Ribas, examina os costumes e hábitos alimentares do passado angolano e explora diferentes distinções sociais atribuídas à alimentação dentro daquela nação.

Por sua vez, o terceiro capítulo “*Hana ume: apropriação do hibiscus sabdariffa na alimentação nipo-brasileira*”, escrito por Kelly Yshida e Fabiana Mortimer Amaral, percorre as adaptações culinárias que imigrantes japoneses desenvolveram em fazendas brasileiras ao longo do século XX, especificamente com o caso das apropriações do *Hibiscus sabdariffa Linnaeus*. Já em “*Degustar de culturas: a importância da gastronomia para o refugiado*”, Mirna de Lima Medeiros discute as perdas e as incorporações culinárias que refugiados experimentaram, a depender dos acessos a alimentos ou suas limitações, em territórios diversos. Conforme a autora, tais alterações podem tangenciar o mundo físico, político, econômico e sociocultural do refúgio, o que a faz examinar diferentes casos ao longo da redação de seu texto.

No quinto capítulo, as autoras Maria Beatriz Rodriguez e Mariluci Carelli investigam, em um estudo etnográfico intitulado “*Uma reflexão sobre a paella como elemento de identidade cultural no centro espanhol do Paraná*”, a importância de uma iguaria da culinária espanhola inserida como um traço da identidade cultural dos frequentadores do Centro Espanhol do Paraná de Beneficência e Cultura (Curitiba - Paraná). Já em “*Memórias familiares e a escolha profissional pelo bacharelado em gastronomia*” Yasmin Cardoso, Gabriela Silva e Virgínia Machado observam as sociabilidades e comensalidades entre os docentes do curso de Gastronomia. O sétimo capítulo de Zulma Inés Godoy “*El chipá y su dinámica social en el Paraguay: un alimento con sabor a identidad*”, explora a chipa como representante de uma tradição, prática cultural e de um saber-fazer que a torna um patrimônio cultural do Paraguai. Para o fim da seção, envolvendo as discussões de processos memoriais, Hortensia Castro e Cecília Perez Winter assinam “*¿Alimentos con identidad? el dulce de leche como producto argentino*” e consideram o doce de leite como um alimento de “*identidade nacional*” para a Argentina.

No nono capítulo “*Vinho como cultura e identidade: reflexões sobre as rotas turísticas de Pinto Bandeira e Vale dos Vinhedos, Rio Grande do Sul*” escrito por Tissiane Schmidt Dolci, Luzia Bucco Coelho, Rosa Maria Vieira Medeiros e Marcelino de Souza, os pesquisadores adentram no cenário da vinicultura entre as rotas turísticas do Vale dos Vinhedos e de Pinto Bandeira (Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul) e perpassam a importância da agricultura familiar e do enoturismo para a região.

Em “*Patrimonialização da comida: memórias e construções de narrativas sobre a comida típica*”, Helena Catão Henriques Ferreira promove um ensaio que reúne pesquisas bibliográficas sobre turismo e alimentação a partir de dois locais: Ilha Grande, Angra dos Reis - Rio de Janeiro e Três Picos, Nova Friburgo - Rio de Janeiro. Por fim, o capítulo “*Análise do patrimônio e da vocação de Parma para a produção de alimentos*”

típicos da região italiana”, Paula Tarrasconi Schmitz, Mary Sandra Guerra Ashton e Vânia Gisele Bessi analisam o patrimônio, no ramo de alimentos, de Parma (Itália) relacionados à tradição cultural e sua influência no desenvolvimento regional.

O preparo e o consumo de comidas, compreendidas de forma ampla a incluir alimentos e bebidas, são atos físicos e simbólicos que ressaltam características únicas, mas conferem a oportunidade de investigação das trocas e dos contatos entre grupos diversos. A publicação não só permite compreender as dimensões de transmissão de saberes e fazeres, mas em como representações identitárias próprias sobre a alimentação são construídas em contextos sociais variados. Em um movimento contemporâneo de intensa industrialização e homogeneização das práticas alimentares, “*Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*” evidencia as singularidades e as produções de significados dados aos alimentos, com sua aplicação na organização cotidiana, nas festividades e nas religiosidades. De forma geral, os textos apresentados em “*Processos sociais*” demonstram a pluralidade de pesquisas em torno da alimentação e dos sistemas culinários em nível nacional e internacional. A obra oportuniza um contato com as discussões em torno dos setores agroalimentares, artesanais e turísticos, além da valorização cultural, dos patrimônios alimentares e de uma história de hábitos e costumes.

REFERÊNCIAS

MENASCHE, Renata, ALVAREZ, Marcelo, COLLACO, Janine (Org.) *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

OLIVEIRA, Maria Amalia Silva Alves de; VANZELLA, Elídio. (Org.); BRAMBILLA, Adriana. (Org.). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*. 1. ed. João Pessoa: Editora da CCTA-UFPB, 2019. v. 1. 384p.