

EDITORIAL

Com o objetivo de ampliar a divulgação de estudos e pesquisas com temáticas relevantes para a Geografia e Ciências afins, neste número especial a Revista Ateliê Geográfico apresenta aos seus leitores artigos selecionados versando sobre a produção de alimentos e manifestações culturais a partir de uma visão multidisciplinar. Esses trabalhos são procedentes do I Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, realizado na Universidade Federal de Sergipe, no Campus de São Cristóvão –SE, em maio de 2012. A temática tem atraído, nos últimos anos, pesquisadores de diferentes áreas do conhecimento.

O eixo que orienta os artigos fundamenta-se nas alterações ocorridas tanto no âmbito da produção e consumo de alimentos quanto em relação às manifestações culturais nos territórios rurais e urbanos no Brasil e, de modo concomitante, no que diz respeito à acentuada busca por produtos tradicionais na contemporaneidade. Almeja-se que a iniciativa de reunir artigos que tratem dessa temática, considerando questões como identidade, cultura e reprodução social dos agricultores no Brasil, contribua para adensar o debate científico em torno desses temas.

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 revalorização 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, alguns pesquisadores vinculados ao GRUPAM organizaram, em maio de 2012, na Universidade Federal de Sergipe (UFS), no Campus de São Cristóvão, o I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. Inicialmente o evento propunha-se a ser de caráter local, com o objetivo particular de identificar, na UFS e em universidades da região, pesquisas que, nas diferentes áreas de conhecimento, estivessem voltadas para a temática dos alimentos e manifestações culturais tradicionais. Entretanto, no decorrer da organização do evento, a expressividade do tema extrapolou a escala local, de modo que pesquisadores e estudantes de distintas regiões brasileiras passaram a agregar-se à proposta do encontro. Em decorrência dessa adesão, o evento resultou em um seminário de escala nacional, permeado por uma ótica multidisciplinar. Nesse contexto, dado o elevado número de pesquisas em andamento no Brasil, percebemos a importância da temática proposta no evento. O significativo interesse de pesquisadores e estudantes sobre a temática reforçou a importância dos estudos sobre alimentação e sobre manifestações culturais de determinados grupos sociais como uma das formas mais ricas de conhecimento da sociedade.

Os modos de preparação dos alimentos, as práticas alimentares e as diferentes formas de manifestações culturais tradicionais são características das diversas comunidades do País e as suas marcas revelam as inter-relações com o espaço em diferentes temporalidades. Os seres humanos adaptam determinadas variedades de espécies vegetais e animais de acordo com as suas necessidades criando, assim, técnicas para conservar ou preparar os alimentos, modificando aquelas repassadas por gerações ou continuando a produzir no intuito de adaptá-las à oferta de recursos disponíveis e/ou às demandas de mercado.

De modo paralelo, no que concerne ao âmbito do consumo, atualmente, diante de incertezas em relação aos alimentos industrializados, vários autores têm apontado a busca de consumidores por produtos naturais, tradicionais, entendidos e referenciados em contraposição aos alimentos processados, industrializados. Essas tendências estão, muitas vezes, vinculadas a um processo de politização do consumo, que traz os consumidores para o centro do debate, influenciando, assim, a produção de alimentos. Nesse sentido, merece atenção o fato de que essa estratégia ou opção de consumidores tem influência no âmbito da produção, ou seja, na geração de renda e postos de trabalho no espaço urbano – e principalmente rural – nas diferentes regiões do País.

Invertendo, portanto, o pressuposto daqueles que afirmavam o domínio absoluto dos alimentos industrializados e a desterritorialização das manifestações culturais, observamos que os produtos e manifestações tradicionais constituem vestígios culturais que ultrapassam temporalidades e que são reforçados no presente. Em pesquisas realizadas a respeito dessas temáticas observa-se que a tradição está vinculada aos hábitos, costumes vinculados à espacialidade local, regional e global. Entretanto, na contemporaneidade, a tradição pode ser visualizada como uma resistência e permanência do passado e como uma tradição da modernidade, na qual se observam as reinvenções dos produtos, das festas, tendo em vista a necessidade de reprodução social dos atores. De todo modo, o que é importante reter é que essas iniciativas de (re)valorização da produção local, tradicional, de alimentos e as manifestações culturais associadas a elas se dão paralelamente ao consumo de alimentos industrializados. Assim, embora esse processo tenha levado muitos a considerar a possibilidade de que alimentos locais pudessem se sobrepor aos industrializados, substituindo, desse modo, o

sistema de abastecimento de alimentos dominante, o que se observa, de fato, é que, atualmente, o global e o local, o industrializado e o artesanal coexistem.

O referencial analítico do I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, ainda que fundamentado por distintas áreas do conhecimento, apontou para a relevância da manutenção da diversidade cultural. De fato, o evento evidenciou elementos que demonstram a vitalidade de sistemas artesanais de produção de alimentos e de manifestações culturais por populações locais. Tais atividades expressam significados da cultura, reforçam a permanência da tradição e, concomitantemente, são estratégias mantidas por esses grupos como meio para assegurar a própria reprodução.

Em resumo, o debate proposto no I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais 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 também perspectivas e motivações das populações que dão continuidade à produção artesanal de alimentos. Os espaços de produção e realização das referidas manifestações culturais são permanentemente estruturados como potenciais campos de realização do saber coletivo, se constituído em formas de representação do peso material e imaterial/simbólico desses elementos culturais. Ao mesmo tempo, como já sugerimos, esses produtos têm sido crescentemente demandados pela população, principalmente a urbana, em contraposição à industrialização dos alimentos e ao avanço da massificação da alimentação.

Para abarcar as questões que estiveram em pauta no evento, o Seminário foi constituído por espaços de discussão de caráter interdisciplinar envolvendo uma multiplicidade de pesquisadores das 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. Além de discutir o papel da pesquisa e do ensino a partir de novas metodologias direcionadas a essa temática, as discussões do seminário oportunizaram a

reflexão sobre a importância da valorização de produtores e moradores de espaços rurais, de personagens vivos, atuantes, o que exige uma nova postura dos pesquisadores sobre as diferentes formas de saber fazer, modos de vida e formas de apropriação do espaço.

Mas, se na esfera acadêmica foi possível identificar interfaces entre distintas áreas de conhecimento no que tange à temática do Seminário, o mesmo não pôde ser afirmado, de modo geral, em relação às instituições públicas. De fato, as discussões e debates realizados no Seminário apontaram para o déficit de conhecimentos sobre a temática no âmbito dessas instituições. Essa lacuna acaba por acarretar o não reconhecimento de potencialidades ancoradas em recursos territoriais, no repasse do saber-fazer tradicional – que, em muitos casos, remonta ao período de ocupação de regiões do País, traduzindo, portanto, importantes traços culturais locais e regionais – e, assim, na própria valorização e legitimação de formas de conhecimento tradicionais.

Os resultados positivos decorrentes do Seminário, mas também os desafios de 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 e os desdobramentos dessas relações.

Os objetivos e motivações que orientaram o Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais e a organização dessa coletânea de artigos apresentados e adaptados para uma Edição Especial na Revista Ateliê Geográfico têm por finalidade não apenas incitar o debate a respeito das temáticas relacionadas aos alimentos e manifestações culturais tradicionais como também apontar subsídios para o aprofundamento dessa questão. Para contribuir com esses objetivos, apresentamos os artigos que compõem esse periódico.

A importância da produção de alimentos identitários tradicionais como meio de reprodução social, cultural e econômica em territórios rurais e urbanos é abordada no artigo que retrata a produção de guisados, como é conhecida a produção de derivados de mandioca em Miai de Baixo - Coruripe/Alagoas, produção que se coloca como resistência à expansão de lavouras de cana-de-açúcar, artigo apresentado por Rafaela dos Santos. Relacionados a essas temáticas, estão também dois artigos que abordam a

produção de queijos artesanais, o Queijo Serrano e o Queijo de Coalho Caseiro. O artigo elaborado por Fabiana Thomé da Cruz e Renata Menasche, que toma o caso do Queijo Serrano, produzido na região dos Campos de Cima da Serra/RS, discute a centralidade da relação entre essa produção e os modos de vida das famílias produtoras. O artigo sobre o Queijo de Coalho Caseiro produzido no município de Porto da Folha/SE, de autoria de Sônia de Souza Mendonça Menezes, José Natan Gonçalves e Samuel dos Santos, argumenta que, para além do valor simbólico, a produção de Queijo de Coalho Caseiro representa uma estratégia de sobrevivência para muitos agricultores e agriculturas do Sertão Sergipano.

No que diz respeito ao tema do alimento como memória e identidade, merecem destaque os artigos que tomam os casos de comunidades indígenas, quilombolas e tradicionais. Esse é o caso do artigo de Rodrigo Martins dos Santos e Santo Caetano Barbosa, autores que discutem as transformações alimentares de um grupo indígena em Minas Gerais. Nesse mesmo grupo, está o artigo de Rita Simone Barbosa Liberato e Cecília Rocha, autoras que discutem as noções de cultura e de segurança alimentar e nutricional a partir do caso da aldeia Cinta Vermelha-Jundiba, no Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais. Na mesma temática encontra-se o artigo de Maria do Socorro Gomes de Araújo e Domingos Leite Lima, que toma como discussão as práticas de produção e alimentação em comunidades negras e quilombolas do Paraná.

O tema da preservação de alimentos típicos e da manutenção das suas heranças culturais, sociais e espirituais é abordado por Luciano Ricardio de Santana Souza, em artigo que discute o papel do alimento típico na memória, no cotidiano, na vivência espiritual e na identidade dos agricultores do município sergipano de Simão Dias/SE. Nessa mesma direção, encontra-se o artigo de Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes e Luciana Patrícia de Moraes que, tendo como foco a culinária de Minas Gerais, ressalta os papéis da tradição e da inovação na culinária regional, entendida como veículo de identidade.

No que concerne ao tema das políticas públicas, alimentos tradicionais e manifestações culturais, destaca-se o artigo que discute o acesso aos frutos da terra pelos povos tradicionais do Cerrado, elaborado por Robson Munhoz de Oliveira e Rosângela Aparecida de M. Hespanhol.

Com o intuito de que esses artigos possam ser apreendidos como extensão dos espaços de reflexão e debate que tiveram lugar no I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais, esta edição especial da Revista Ateliê Geográfico pretende, a partir dos artigos apresentados, dar prosseguimento aos diálogos iniciados no Seminário.

Sônia de Souza Mendonça Menezes

Geógrafa, Doutora e professora da Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão-SE, Brasil
E-mail: soniamendoncamenezes@gmail.com

Fabiana Thomé da Cruz

Engenheira de Alimentos, Doutora em Desenvolvimento Rural, Pesquisadora Associada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre-RS, Brasil
E-mail: fabianathomedacruz@gmail.com