

## EDITORIAL: Práticas alimentares, Memórias e Mobilidades

Susana Gastal <sup>1</sup>

Luciana de Castro Neves Costa <sup>2</sup>

O consumo de determinados alimentos, em detrimento de outros, para além do suprimento de necessidade humana primordial, articula um conjunto de fatores ecológicos-ambientais, históricos, culturais e econômicos, interligados em redes simbólicas. Resulta que as práticas culinárias, envolvendo ingredientes, receitas, técnicas e equipamentos presentes nos processos de preparo são historicamente construídas, exercendo importante função sociocultural ao constituírem-se como referente memorial e identitário de indivíduos e coletividades.

No cenário contemporâneo, a globalização dos processos agrícolas e de industrialização dos alimentos constrói distâncias temporais e espaciais cada vez maiores entre produção e consumo, levando a homogeneização de hábitos alimentares. Tais cenários suscitam discussões sobre qualidade bioenergética dos alimentos, sobre saúde humana e animal, sobre impactos ambientais, entre outras. Ao mesmo tempo, ações de instituições governamentais e da sociedade civil, trazem aos debates e às práticas associadas aos alimentos, temas como conservação, patrimonialização e novos modelos de produção, distribuição e consumo.

É dentro deste contexto que se apresenta o dossiê **Práticas Alimentares, Memórias e Mobilidades**, buscando, ao assentar-se sobre os

---

1 Doutora. Pesquisadora no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Brasil. Bolsista CNPq Produtividade 1D. E-mail: susanagastal@gmail.com

2 Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel), Mestre em Turismo (UCS) e Bacharel em Turismo (UFPel). Atualmente realiza pós-doutorado no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel). E-mail: lux.castroneves@gmail.com

três eixos temáticos, criar um espaço para múltiplas abordagens acerca da alimentação. Diante de um problema que tem assolado uma considerável parte da população brasileira e mundial, partimos a discutir a alimentação enquanto função vital enquanto política pública, a partir de conceitos como vulnerabilidade social, segurança e insegurança alimentar, e o que pode ser considerado “comer bem”, para determinado grupo social, a partir do artigo de Hellen Silva, Priscilla Jaronski, Mirna Medeiros, e Augusta Raiher. Tomado como objeto de políticas públicas, o tema da alimentação, ou, mais precisamente, o comer, pode ser considerado ainda um ato político em si. Neste sentido, questionando formas dominantes de produção e consumo alimentar, Mariana Arzeno, Giovana Oliveira, Claudia Troncoso, e Sidney Vieira nos brindam com uma análise sobre a criação de espaços diferenciais de produção alimentar, a partir de iniciativas levadas a cabo no Brasil e na Argentina.

Compreendidas como um sistema, as práticas alimentares constituem-se como instrumentos de comunicação, a representar ingredientes, artefatos, lugares, e sujeitos. Partindo desta interpretação, os artigos de Lara Merabet e de Fábio Cerqueira adotam uma análise textual e iconográfica da alimentação e seus contextos, a partir de veículos de comunicação. Enquanto Merabet busca analisar as contribuições que o jornal O Globo produziu para a visibilidade e para a preservação da comida à base de frutos do mar em Guaratiba (RJ), Cerqueira parte da análise dos anúncios publicados em 1922 no Álbum de Pelotas, trazendo um conjunto de aspectos reveladores da densidade histórica do patrimônio alimentar local, para além das tradições doces registradas como patrimônio imaterial nacional.

Ultrapassando o domínio da imprensa, igualmente a literatura é tomada como fonte de informação e representação de práticas alimentares, memórias e transformações inerentes ao ato alimentar. Nesta edição temática da Revista Memória em Rede, Alessandra Silva e Roberta Meira destacam a importância do território e do patrimônio ambiental para a manutenção de práticas alimentares indígenas, a partir da literatura indígena de Cristiano Wapichana, analisada enquanto escrita e iconografia.

Em um contexto de transformações globais, com o aumento da distância entre local de produção e consumo, e, conseqüentemente, da distância simbólica em relação às práticas de comensalidade, as noções de territorialidade e identidade associadas à alimentação contribuem para sua mobilização e valorização, por meio de diferentes processos e instrumentos. Neste sentido, nesta obra as interfaces entre memória, tradição e alimentação são feitas por diferentes autores, a partir dos efeitos dos sinais distintivos de qualidade (como as indicações geográficas), das chancelas patrimoniais e do turismo, diante da capacidade de mobilização sensorial, comunicativa e afetiva das culturas alimentares.

Lucas Martinelli e Flávio Sacco dos Anjos analisam a aplicabilidade de três sinais distintivos de qualidade, propostos por diferentes instituições – as indicações geográficas (pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial), o registro do patrimônio cultural imaterial (pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), e o Selo Arte (pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) – como possibilidades de valorização e salvaguarda do queijo coalho no Nordeste do Brasil, a partir da visão de especialistas.

Baseando-se também na análise de diferentes instrumentos de promoção do vínculo espacial, histórico e cultural da comida, Maria Henriqueta Gimenes Minasse analisa os efeitos da triangulação dos selos de indicação geográfica, de patrimônio imaterial, e da chancela de Cidade Criativa da Gastronomia proposta pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) no potencial de desenvolvimento turístico regional no Brasil.

A estreita associação entre comida e imagem de um destino é discutida por Gabriela da Cunha e Maria Amália Oliveira, que abordam a forma como práticas alimentares foram acionadas no contexto de seleção de memórias e reafirmação de identidades culturais difundidas durante a construção da imagem do Rio de Janeiro (RJ) como sede de megaeventos, tendo por base o processo de reconhecimento de um conjunto de bares, botequins e restaurantes como Patrimônio Cultural Carioca.

Ainda relacionado ao universo do lazer e do turismo, figura o artigo de Susana Gastal e Liliana Huebra, buscando apresentar os vinhos de altura em Salta, na Argentina, e sua inserção na rota enoturística Ruta Del Vino, analisando a importância do *terroir*, mas ainda do discurso das tradições, arraigadas nas técnicas de produção consolidadas no território, como fatores importantes na formatação de produtos enoturísticos.

Diante da intangibilidade das práticas alimentares, desafios se colocam na representação do tema em espaços museológicos. No caso retratado nesta edição, Jean Führ, Quésia Gasparetto e Cristiano de Brum apresentam o relato da iniciativa de preservação da engenhosidade tecnológica presente entre os colonos teuto-brasileiros, através do acervo de artefatos ferramentais do Museu Pró-Memória, de Ivoti (RS).

O dossiê temático aborda ainda o que transborda do patrimônio, ou seja, as múltiplas memórias, concretizadas em narrativas dos sujeitos em torno de bens patrimoniais. Giane Belmonte, Wagner Halmenschlager e Francisca Michelin analisam, assim, as subjetividades que surgem em torno às práticas alimentares, nas narrativas femininas associadas às tradições doceiras de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo, e Turuçu, no Rio Grande do Sul), reconhecidas como patrimônio imaterial nacional, mas presentes também no cotidiano e nas vivências de cunho doméstico, íntimo, familiar, destas mulheres.

Convidamos os leitores a saborearem as páginas a seguir.