

## EDITORIAL

### DOSSIÊ “HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO”

O objetivo desse dossiê foi compartilhar pesquisas de diferentes espaços, escopos e momentos que tivessem em comum o interesse pela história da alimentação no Brasil, ou em outras partes do mundo. Atenderam a chamada pesquisadoras e pesquisadores vinculados a instituições acadêmicas de diferentes regiões do país. A importância da temática encontra-se no fato da alimentação possuir uma significação para além das satisfações biológicas dos seres vivos, integrando formações sociais e cultural. Nas sociedades humanas, esse hábito, prática-necessidade, integra a cultura dos povos, é um complexo que traz à tona valores, gostos, padrões, relações e tantos outros interesses que fazem parte do dia-a-dia dos sujeitos e das sociedades.

O dossiê reúne trabalhos que abordam direta e transversalmente a história da alimentação, em interfaces e vinculação com diversas áreas do conhecimento: nutrição, patrimônio cultural, saúde, economia, turismo e com a gastronomia. Além de mostrar exemplos de diferentes nuances que a temática pode suscitar, configura-se como contribuição do ponto de vista epistemológico, por oportunizar ao leitor o contato com um conjunto de metodologias que podem ser utilizadas no campo de estudo em pauta.

A linha de ordenação dos artigos partiu dos espaços onde foram localizadas as pesquisas, ficando definida conforme segue: Norte, Centro Oeste, Nordeste e Sudeste. Inicia com o artigo “Legislar, higienizar e povoar: produção e regulação de alimentos na Amazônia Bragantina (1910-1925) de autoria de Érico Silva Muniz e Gean Silva do Rosário, que trouxeram o debate sobre a história da alimentação e do abastecimento a partir da introdução de ações relativas ao controle sanitário, e à regulação de posturas em espaços públicos na cidade de Bragança no Pará entre 1910 e 1925.

O segundo artigo contempla o Centro Oeste do Brasil, com o título “A mesa em Vila Boas de Goiás: tradição, sabores e saberes”, autoria de Fátima de Macedo Martins. O enfoque foi o patrimônio cultural imaterial da cidade de Vila Boa, com suas iguarias vinculadas ao espaço da cozinha com os fogões a lenha, bem como aos seus saberes.

## DOSSIÊ “HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO”

O Nordeste foi contemplado no texto de Franciele Nascimento dos Santos e Everton Nery Carneiro “Livro de receitas e cardápios elaborados coletivamente com atores sociais do Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma estratégia para o fortalecimento da cultura alimentar local”. A pesquisa abrangeu o Território do Sisal, localizado no nordeste da Bahia, destacando como uma política pública educacional indispensável ao exercício da cidadania na sociedade atual, tem relação com a valorização da cultura alimentar regional. Destaca o diferencial da elaboração de cardápios e receitas para a merenda escolar, que valorizam as práticas e os hábitos alimentares das regiões em que são praticados.

O texto “Caça e pesca no Maranhão: pesquisa através dos Censo Demográficos e da Enciclopédia dos Municípios Brasileiros” de autoria de Amanda Cristina Almeida Ramos Correia, Tássia Janine do Nascimento Pinto, Alcebíades Costa Filho e Marcelo Reges Pereira, avança por outro aspecto da pesquisa histórica, ao centrar o interesse no Maranhão, outra unidade do Nordeste, mas com a finalidade de inventariar documentos da primeira metade do século XX, que apresentem informações acerca da atividade de caça e pesca no estado.

Tratando de pesquisadores da região Nordeste, ainda que o objeto de estudo não tenha limitando-se a essa região, o artigo produzido por Roziane Costa Conceição e Fernando Bagiotto Botton, analisa a mescla de sabores e histórias de alimentos presentes na América Portuguesa, concentrando-se na pluralidade cultural interpretada a partir de alguns produtos consumidos pelas populações dessa parte da América, período originário de muitas heranças culturais e alimentares da sociedade brasileira.

Três textos contemplam a região sudeste: “A culinária marítima na história da alimentação no Brasil do Período Colonial e sua influência na cozinha contemporânea”, assinado por Leandro Vilar Oliveira, que focou no consumo de peixes, frutos do mar e outros alimentos como carne de baleia e de tartaruga, importantes para o sustento na Colônia, um dos traços de permanência dessa cultura que influenciaram as receitas e hábitos que ainda hoje se conservam.

O texto “O problema mais importante da hygiene naval: olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do século XX”, escrito por Sergio Willian de Castro Oliveira Filho e Luana Costa Pierre de Messias, discute as abordagens médicas sobre a alimentação da Marinha do Brasil. Olhando para o alvorecer do século XX, período de transformações para a Marinha, de um lado a modernização tecnológica na força

naval, de outro a Revolta dos marinheiros em 1910, evidenciando o difícil cotidiano de centenas de seus homens, em que inclui uma alimentação extremamente precária.

Maria Inês Pereira Svhettino escreveu “A importância da comida libanesa na construção da etnicidade em Angra dos Reis”. A autora utiliza a metodologia da história oral, para discutir sobre a comida libanesa e sua importância na construção da etnicidade da cidade de Angra dos Reis, no Rio de Janeiro.

Na seção de artigos livres, o número brinda o leitor com quatro textos sobre temáticas e áreas variadas. No primeiro, o Professor Me. Diego Rodrigo Pereira escreveu sobre a “Produção e comercialização de cerâmicas na comunidade remanescente de quilombo do Itamatatua em Alcântara – MA.”; em seguida tem-se o artigo de Daniely Suhelanne dos Santos Sousa e Maria Teresa de Alencar sobre as “Tecnologias sociais para a convivência com o semiárido na localidade Sobrado - Pio IX (PI)”. O terceiro texto foi produzido por Josiel Luis Franco de Andrade Carvalho e Antonia Valtéria Melo Alvarenga que discutiram a relação entre Igreja e Estado na definição de temáticas que passam a integrar as políticas públicas, em “Ouvi o Clamor desse povo’: Estado, Igreja e sociedade civil na efetivação das políticas públicas no Brasil”.

Encerra essa seção de artigos livres o texto “A administração de Landry Salles e o início da centralização na saúde pública no Piauí (1931-1935)”, de Rakell Milena Osório Silva e Joseanne Zingleara Soares Marinho. Nessa produção as autoras discutem o processo de implantação das medidas de saúde pública, que vinha ocorrendo no interior do país, bem como a maneira como essas medidas chegaram ao Piauí através da gestão do Interventor Federal Landry Salles Gonçalves, responsável por reorganizar a Administração Pública, incluindo as instituições públicas de saúde nesse Estado da Federação.

Essa edição da Revista *Humana Res* trouxe a entrevista com a pesquisadora Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo, falando sobre a pesquisa em história da alimentação e do abastecimento na Amazônia e também sobre a obra “História & alimentação: Brasil séculos XVI – XXI” organizado por ela e Leila Mezan Algranti.

Encerra essa edição, a resenha escrita pelo Professor Dr. João Batista Vale Júnior sobre a obra “A tirania do mérito: o que aconteceu com o bem comum?” de Michael J. Sandel, trouxe um aspecto presente no mundo contemporâneo, ao advertir sobre a necessidade de reorientação política que seja baseada em resultados orientados para toda a sociedade e não apenas para os interesses do capital.



## DOSSIÊ “HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO”

Convidamos a comunidade acadêmica e demais interessados nas temáticas abordadas a fazerem a leitura desse número da revista *Humana Res*, interagirem com os autores através da área destinada ao leitor no portal da revista, e contribuírem enviando artigos para os números subsequentes que poderão ser tanto na temática do dossiê, quanto de artigos livres e resenhas.

Boa leitura e proveitosas reflexões.

Alcebíades Costa Filho  
Domingos Alves de Carvalho Júnior

