

Editorial

Andréa Mendonça, Editora-chefe

Estimados leitores,

Chegamos a março de 2017 com a apresentação do segundo volume da Arquivos Brasileiros de Alimentação (ABA). Editar um periódico científico, principalmente, quando recém criado, não é uma tarefa fácil, requer muita dedicação, empenho, pesquisas sobre a temática - editoração, elaboração de artigos, métrica etc. É necessário ainda, ter a participação da equipe que faz parte da construção da revista, como sabem esta tarefa é realizada de forma totalmente gratuita. Sem a colaboração dos editores, que trabalham incansavelmente na avaliação dos artigos, seria impossível colocar a publicação no ar. Por outro lado, devemos dar um destaque especial aos autores, que confiam seus trabalhos para publicação e que aguardam com paciência os trâmites naturais que, por vezes, ocorreram e que são relativamente normais em uma revista emergente. Agradecemos a todos.

Entregar o segundo volume da ABA é um imenso prazer, meticulosamente elaborado, com a finalidade de ser um produto de qualidade, em respeito aos nossos caros leitores. A temática é "Alimentação e comunidades tradicionais", e foi organizado pelas professoras Maria Grazia Cribari Cardoso e Kátia Medeiros de Araújo. Composto por cinco artigos, o objetivo é apresentar as pesquisas realizadas na área de alimentação e de comunidades tradicionais.

O primeiro artigo intitulado "A Festa da Batata no Catu dos Eleotérios do RN: celebração da colheita e identidade indígena", de autoria de Nilton Xavier Bezerra, apresenta o registro etnográfico de uma festa comunitária tradicional, a Festa da Batata, que vem sendo transformada ao longo dos anos, fazendo com que a valorização cultural de um povo, fortaleça a identidade étnica e a ligação com a terra. Neste artigo, o autor apresenta um relato antropológico durante um dia, onde foram realizadas entrevistas e registros fotográficos com moradores do Catu e visitantes da festa. Um artigo excelente, que deixa no leitor, um desejo de conhecer a comunidade, a região e de participar da celebração.

O segundo artigo, cujo título "Pão de milho de São Bonifácio: adaptando a produção local de uma importante manifestação cultural local", de autoria de Anita de Gusmão Ronchetti, Silvana Graudenz Müller e Mariana Ferreira Martelli, o artigo apresenta o papel importante da gastronomia na preservação e transmissão dos saberes e das práticas culinárias. Utilizando o conhecimento técnico sobre processos, formulações e ingredientes em panificação, as autoras conseguiram fazer a adaptação de

uma preparação culinária tradicional, o pão de milho, possibilitando sua execução utilizando ingredientes e equipamentos de cocção convencionais, comumente encontrados em grandes centros, resultando em um pão com características similares ao tradicional.

O terceiro artigo "Cozinha étnica: uma prática de consumo urbano", de autoria de Fabiana de Lima Sales, apresenta uma reflexão sobre o consumo gastronômico, a cozinha étnica e a relação com a identidade cultural, a autora se debruçou sobre diferentes conceitos para apresentar a importância de uma cozinha para a valorização de um povo. O artigo apresenta como ponto alto a analogia entre a cozinha étnica e o Restaurante Altar - Cozinha Ancestral, de propriedade da chef de cozinha e labassê, Dona Carmen Virgínia.

O quarto artigo, intitulado "Identificação de perigos no processo produtivo do bolo de mandioca em uma indústria em Bezerros/PE", de autoria de Eduardo Gouveia Amorim, Débora Gracielly da Silva, José Eduardo Salvador de Oliveira Lima e Jenyffer Medeiros Campos. Os autores apresentam um diagnóstico em relação às boas práticas de fabricação em uma fábrica de bolos, localizada no município de Bezerros, cidade conhecida pela quantidade de fábricas de bolos, biscoitos e bolachas tradicionais, o objeto de estudo foi o bolo de mandioca, muito consumido na região e no Estado de Pernambuco. O artigo apresenta a importância do controle da qualidade, com a finalidade de oferecer aos consumidores, alimentos regionais inócuos, tendo em vista que a implantação de ferramentas de qualidade pode eliminar ou diminuir os riscos de contaminação.

E por fim, o quinto e último artigo, intitulado "A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul, de autoria de Norton Figueiredo Correa, o autor recebeu um convite das professoras editoras desse volume da ABA e gentilmente aceitou. E assim, nos presenteia com uma abordagem antropológica sobre a comida ritual da religião do batuque, religião afro-brasileira característica do Rio Grande do Sul. O artigo é envolvente e ao mesmo tempo, bastante esclarecedor, pois mostra as diferentes categorias alimentares e identitárias.

Desejamos a todos uma excelente leitura, mergulhem nos artigos, pois parafraseando Cora Coralina, o conhecimento a gente aprende com os mestres, os livros e os artigos, a sabedoria a gente aprende com a vida e com os humildes.

Seguiremos trabalhando para entregar em breve o terceiro e quarto volumes, que estarão cheios de surpresas. Feliz 2017.