

CARTA DO EDITOR CONVIDADO

Posto na condição de editor convidado para dar forma a este número da **Ingesta**, senti-me honrado sobretudo pela confiança em que pudesse situar a nova publicação, já de início, no campo de uma historiografia de certo modo heterodoxa. Heterodoxia já garantida pela filiação da revista ao LEHDA, por si só uma entidade que nasce rompendo paradigmas ao aproximar, como campo de estudo, a alimentação daquilo que as sociedades ocidentais chamaram ao longo do tempo, ou ainda chamam no jargão policial, de “droga”. **Ingesta**, ao contrário, aproxima esses domínios igualando-os no tratamento.

Este primeiro número deve, no meu entender, servir de chamariz para o mais amplo espectro de intelectuais voltados para o estudo da alimentação ou das drogas, de modo a sentirem que, na **Ingesta**, qualquer investigação com esses focos, se bem conduzida, terá abrigo em suas páginas. Resistimos, assim, à tentação de hiper-especialização como se essa devesse ser a diretriz a costurar um artigo em outro, um número da revista em outro. Para esses casos, os dossiês que certamente virão ao longo da vida da revista são a solução mais indicada. Ao contrário, uma revista como esta – situada num campo historiográfico tão pouco explorado no Brasil – deve servir como antena do que se produz no país, chamando a atenção do leitor, especialmente o historiador, por onde caminha a inteligência exploratória dos autores. E na medida em que deve ser um estimulante à imaginação, **Ingesta** também não poderia ficar restrita apenas ao campo da historiografia. Incursões pela sociologia, antropologia, e mesmo pela teologia, cumprem esse papel provocativo.

Chamo a atenção, como exemplo, para o artigo de Felipe Vander Velden, onde galinhas, bois, porcos, ovos e leite aparecem como coisas externas ao universo alimentar indígena, mas impondo-se a ele de modo a desvendar mecanismos de aculturação cujos detalhes a historiografia sempre desprezou, especialmente ao assumir a categoria “miscigenação” como suficientemente dotada de poder explicativo. Outro exemplo é o texto do jesuíta Francys Silvestrini Adão, cujo doutorado versa sobre alimentação e celebração em torno do alimento, que no artigo aqui reunido propõe uma interpretação de alguns paradigmas alimentares das narrativas bíblicas – o maná, o banquete – em diálogo com a reflexão do exegeta português José Tolentino Mendonça. Textos que, por sua vez, contrastam com o tratamento mais próprio da historiografia, como o que encontramos em Jeferson Bacelar, ao estudar a singularidade, como cronista do século XIX, do jovem holandês Ver Huell, que esteve por três anos na Bahia e observou de modo original a culinária popular de Salvador.

Ora, a reunião de textos tão díspares, seguidores de linhas interpretativas tão diversas, tem mesmo o propósito de provocação. Não tanto pelo reconhecimento da interdisciplinaridade da moderna interpretação histórica, mas pela necessidade de definir mesmo novos objetos de análise. Todos os historiadores sabem do impacto que exerceu sob

a disciplina a incorporação da “história da vida cotidiana” ao cânone, ou do pioneirismo de Eric Hobsbawm ao trazer para o campo da consideração historiográfica os fenômenos que denominou de “rebeldia primitiva” ou “pré-política” – antes mais usualmente tratados pela antropologia ou, ainda mais distantemente, pelo “direito criminal”. É desse modo que a disciplina histórica se renova e a historiografia se enriquece.

No caso da alimentação, é preciso reconhecer que modernamente ela vem sendo situada no campo dos “fatos sociais totais”, isto é, aqueles domínios da atividade humana que conectam inúmeras esferas da sociedade de modo a garantir que estas estejam, de fato, incrustadas umas nas outras. É a produção material da vida que estrutura toda a sociedade, embora isso seja tanto menos visível à medida que as sociedades se complexificam e o produzir se afasta bastante do consumir, quando o “fetiche da mercadoria” (Marx) se expande de modo assombroso e se instaura num vasto domínio da vida simbólica.

Por outro lado, é um verdadeiro truísmo, que se repete ad nauseam, a frase de Massimo Montanari de que “comida é cultura”. Muitas instituições culturais demoraram a reconhecer isso, mas para o historiador essa obviedade (e por isso Montanari parte dela!) exige uma atitude analítica cada vez mais sofisticada. Portanto, a acolhida de novos objetos – como a própria “droga” como alimento – e de novas perspectivas analíticas são condições sine qua non para o desenvolvimento da história da alimentação.

Ingesta quer dar sua contribuição a esse horizonte na medida em que consiga despertar múltiplos interesses entre seus leitores, colocando abaixo os cânones temáticos e as fronteiras disciplinares que hoje organizam o mundo acadêmico.

Carlos Alberto Dória

Editor convidado