

Este número especial da Revista Geografia contempla sete artigos apresentados no IV Seminário Sabores Geográficos realizado nos dias 1 e 2 de junho de 2017, em Belo Horizonte-MG. O Seminário Sabores Geográficos é um evento que se realiza a cada dois anos e nesta quarta edição visou explorar e substanciar o sabor geográfico pela morte, espiritualidade e mineiridade. Aspectos como a paisagem, o lugar, a cultura, o imaginário, a comida, a memória e a identidade foram contemplados nos trabalhos que se seguem. São essências que expressam, imprimem e compõem a geografia nas suas múltiplas vertentes humanistas, culturais e fenomenológicas. Uma oportunidade especial para o fazer geográfico pelos caminhos da geografia humanista cultural escavando a fenomenologia, a geopoética e a arte, princípios das edições anteriores.

Iniciamos em torno da mesa posta e o café servido, onde somos convidados por Lívia de Oliveira para uma prosa recheada de quitandas e quitutes, como o tradicional pão-de-queijo. Ao longo de seu texto *Café com Prosa*, a autora salienta como o momento do café proporciona a pausa necessária para desfrutarmos a troca de saberes não só em relação às (con)vivências diversas, mas também em relação aos sabores que estão presentes acompanhando uma xícara de café. Para cada acompanhamento são trazidos para a mesa autores que contribuem para enriquecer a prosa com reflexões ligadas à relação dos sabores com nossa cultura e aos encontros com a brasilidade. Destaca, ainda, a presença das quitandas e quitutes diversos em nossas celebrações que vão do nascimento à morte.

Para enriquecer a mesa com sabores diversos, Danielle Piuzana em seu texto *Explorando novos sabores: associação azeite e plantas aromáticas no Espinhaço*, nos convida a degustar uma série de associações que ela faz de azeite com plantas aromáticas. Tomilho, sálvia, rosmaninho, orégano, manjerição, louro, chimichurri e alecrim são algumas das ervas utilizadas na produção quase alquímica destes complementos que acrescentam sabor aos alimentos que vão para nossa mesa. Tais plantas e seus azeites nos são apresentados, um a um, quanto ao sabor, ao uso na culinária e às propriedades medicinais encontradas em vários deles. Merece destaque o Rosmaninho, planta endêmica da Serra do Espinhaço que já estava presente nos escritos de Saint Hilaire e Martius. Um aspecto interessante de seu texto nos remete à geograficidade de Dardel quando ela ressalta a importância da observação atenta necessária em relação aos ciclos da natureza, uma vez que estes interferem diretamente no tempo de \square fazeção \square do azeite. Cada planta tem um tempo diferente e é preciso respeitá-lo.

Apresentando uma relação bastante estreita com o que nos é contado em tom de prosa-poética por Lívia de Oliveira, seguimos ao texto *Os sabores do sagrado nos saberes da comunidade quilombola dos Arturos*. Ali, Maria Ivanice de Andrade Viegas nos leva a conhecer um pouco de uma comunidade que surgiu em 1917 e que hoje vive com seus 500 membros em Contagem, aqui em Minas Gerais: a comunidade quilombola dos Arturos, marcada pela resistência diante da globalização que vivemos. Traz, em sua essência, uma riqueza cultural com destaque para a celebração de sua fé e ancestralidade por meio do Congado. Durante as festividades, os banquetes coletivos estão presentes para celebrar seus antepassados e cantos de devoção. Segundo a autora, a culinária é uma marca identitária dos Arturos e muitos dos alimentos produzidos pela comunidade não estão distantes da típica cozinha mineira. Iguarias como o Cubu, o Corre-Corre, a Rosca Saborosa carregam dentro de si marcas da ancestralidade arturiana. Nos momentos sagrados como a Festa do Congado, a Festa do Batuque, a Festa do João do Mato e também nos rituais fúnebres o alimento sempre está presente. É um texto que nos auxilia na compreensão do sabor, enquanto elemento ritual presente na comunidade arturiana, e como ela constrói seu modo de ser fortalecendo identidades e sentimentos de pertença.

Ainda sobre o sabor ligado à morte e à espiritualidade, apresentamos o texto

Tradição Compartilhada no Limiar entre a Vida e a morte: a Trezena de Santo Antônio, de Adriana Angélica Ferreira. Nele, a autora relata a tradição da Trezena de Santo Antônio, especificamente sobre um de seus ritos que é a preparação dos sequilhos Bobis. No caso específico, a reflexão concentra-se no último desejo de uma idosa à sua sobrinha para que, sentindo a proximidade de sua morte, comemorasse por ela a Festa de Santo Antônio. Em companhia do filósofo Walter Benjamin, Adriana desenvolve seu pensamento a respeito da transição entre a vida e a morte. E a presença dos sequilhos na Trezena é uma maneira de trazer os mortos para a celebração e também os vivos para que todos participem da roda de conversa sempre presente durante a preparação do quitute. Entretanto, estes encontros não são capazes de presentificar o passado, mas sim, vivê-lo através das lembranças.

Os textos de Maria Ivanice de Andrade Viegas e Adriana Angélica Ferreira trazem um pouco da relação da morte com o sabor, mas é com Eduardo Marandola Jr em *O gosto da morte na vida dos lugares*, que a morte se faz presente em intensidade. O texto apresenta uma profunda reflexão sobre o significado da morte na vida dos lugares. Segundo o autor, a morte é constituinte da vida. É preciso uma mudança de paradigma uma vez que somos seres-para-morte, como nos traz o pensamento do filósofo Martin Heidegger. Eduardo Marandola Jr, na companhia de alguns filósofos e literatas, nos traz a possibilidade de pensar o significado de vida e morte associado aos lugares e a experiência do sabor, o sabor de um lugar. Mas qual o significado do sabor de um lugar? É importante entender que este não está relacionado apenas à degustação de sua comida, mas, além disso, a tudo que o constitui.

Fernanda Codevilla Soares apresenta em *Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno: consumo de comida-bebida entre os foqueiros, lobeiros e baleeiros na Antártica*, um estudo sobre as práticas alimentares ao longo do tempo. A autora percorre os caminhos teóricos da dieta, subsistência, significados da comida e experiência alimentar para analisar o consumo de comidas e bebidas entre os grupos foqueiros da Antártica do século XIX. Na dieta, a autora investigou aquilo que se come, a quantidade que se ingere e a distribuição do que se consome no tempo. Na subsistência, por sua vez, são investigados os materiais necessários à sobrevivência de uma sociedade. As escolhas dos alimentos ocorriam diante da exploração mais eficaz dos recursos naturais existentes no ambiente. Por fim, os significados da comida incluem estudos da alimentação como uma prática social. Trata-se de uma pesquisa instigante que nos leva a questionar as razões que levam cada sociedade (ou grupo social) consumir alimentos. Segundo a autora, as escolhas alimentares contêm referências culturais que se relacionam com as particularidades do grupo que integramos. Essas escolhas não se dão a partir de aspectos nutritivos, mas por meio de perspectivas socioculturais. O estudo que se faz com os grupos foqueiros, lobeiros e baleeiros na Antártica, partem da análise de vestígios como louças, cerâmicas, microvestígios arqueobotânicos, remanescentes ossos, arquitetura e fogões. Os estudos em Arqueologia da Alimentação são relevantes para o entendimento dos grupos humanos em diferentes temporalidades, indicando as particularidades do significado de comida para cada caso em análise.

Gosto geográfico de Virgínia de Lima Palhares encerra esta edição especial. O texto contém uma reflexão sobre o gosto compreendido pelo viés da Terra no sentido poético. O gosto se afirma no seu sentido metafórico para mostrar uma Terra Gaia, reconhecida como organismo vivo. Ele nos dá a condição de adentrarmos em nós mesmos e percebermos a nossa existência na Terra. O gosto reflete o nosso modo de ser e estar na Terra através da relação construída com nosso corpo □ a geograficidade. Onde está o gosto da Terra? Qual é o gosto da Terra? Ele está dentro de nós, em nosso ser.