

Izadora Pereira Acypreste

PATRIMÔNIO ALIMENTAR: passos para a garantia da sociobiodiversidade e segurança/soberania alimentar¹

RESUMO

Este trabalho pretende discutir, a partir de algumas experiências de caso, de que forma o processo de patrimonialização de alimentos e saberes relacionados a alimentação podem estar ligados a fenômenos mais complexos, como a preservação da sociobiodiversidade e a garantia da segurança e soberania alimentar. Com a mudança do sistema de produção e o surgimento das monoculturas de exportação, a produção mundial de alimentos aumentou consideravelmente, ao mesmo tempo em que, desapareceram numerosas variedades de gêneros alimentícios. Dentro desse contexto, partindo da leitura de algumas experiências etnográficas, percebemos que as patrimonializações podem vir a se tornar um poderoso aliado para preservação de alimentos e práticas alimentares.

PALAVRAS-CHAVE: Patrimônio; Alimentação; Sociobiodiversidade; Segurança Alimentar.

ABSTRACT

This paper discusses, from some case of experiences, how the process of the food patrimonialization and knowledge related to food may be linked

1 Uma versão preliminar desse trabalho foi apresentada no Simpósio Temático “Patrimônios Culturais: olhares diversos” do Encontro de Pesquisa em História da Universidade Federal de Minas Gerais – EPHIS, coordenado por Denis Pereira Tavares e Adebald de Andrade Junior.

to more complex phenomena, as the preservation of sociobiodiversity and ensuring food security and sovereignty. As a result the change of the production system and the rise of export monocultures, the global food production has increased considerably, nevertheless disappeared many varieties of food. In this context, starting from the reading of some ethnographic experiences, we realized that patrimonializações may turn out to be a powerful ally for the preservation of foods and food practices.

KEYWORDS: Heritage; food; Sociobiodiversity; Food Security.

INTRODUÇÃO

Este trabalho, de caráter ensaístico, é fruto das discussões e leituras feitas ao longo da disciplina Antropologia da Alimentação e Patrimônio, oferecida no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Goiás. As discussões em sala de aula me levaram a refletir sobre os processos de patrimonialização dos alimentos "tradicionais" e das práticas alimentares, e sua possível contribuição para a preservação da sociobiodiversidade, a solução para alguns problemas ecológicos e, também, para a garantia da segurança alimentar. Para chegar ao ponto que nos interessa passaremos antes por algumas discussões que atravessam o debate. Estas são: o debate sobre a alimentação na antropologia, a patrimonialização dos alimentos e das práticas alimentares, a biodiversidade e soberania/segurança alimentar, para, enfim, explicar como esses temas convergem nesse trabalho.

ALIMENTAÇÃO NA ANTROPOLOGIA

Por sua importância fundamental na reprodução biológica e, mais do que isso, por sua importância para a reprodução social, a alimentação tem interessado a diferentes ciências. Cada uma delas vai estudar o que considera importante segundo os seus interesses. A Antropologia tem estudado a cultura alimentar, entendendo esta como um conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas que são herdadas e compartilhadas por indivíduos de uma dada coletividade (CONTRERAS e GRACIA-ARNÁIZ, 2005). Para Mintz (2001), a alimentação também está relacionada a "identidade". Isso explica o interesse dos antropólogos pelos diferentes tipos de comportamentos em relação a comida. Segundo

Contreras e Gracia-Arnáiz (2005) o campo de estudos da antropologia da alimentação é muito amplo e diversificado, e através desses estudos é possível, inclusive, estabelecer uma rota teórica, desde os estudos evolucionistas até os recentes enfoques pós-estruturalistas. Partindo dessa rota teórica, nos deteremos apenas nas discussões que permitem compreender a importância da transformação dos alimentos e saberes relacionados a alimentação em patrimônio.

Nos estudos funcionalistas a alimentação é vista como um instrumento básico para a socialização dos indivíduos e é também imprescindível para a perpetuação do sistema social. Isto porque ela supervaloriza a integração e estabilização da sociedade, em vez de explicar o conflito e a mudança. Um outro problema é que essa perspectiva não explica as origens das instituições e dos traços particulares de cada sociedade (CONTRERAS e GRACIA-ARNÁIZ, 2005).

Contreras e Gracia-Arnáiz (2005) percebem que, enquanto os funcionalistas olham para a comida, os estruturalistas se atentam para a cozinha. A cozinha é entendida na abordagem estruturalista “como un conjunto de signos y símbolos codificados culturalmente o, lo que es lo mismo, como un language susceptible de ser interpretado socialmente” (CONTRERAS e GRACIA-ARNÁIZ, 2005, p. 119). Em seu texto *O Triângulo Culinário*, ao tratar da alimentação, Lévi-Strauss (1997), a partir da perspectiva estruturalista, trabalha a oposição entre natureza e cultura. E o que podemos extrair de sua análise é o fato de que a alimentação está condicionada a uma ordem, pois em toda cozinha existe uma ordem e uma desordem que pode variar de cultura para cultura.

Douglas (1997), no entanto, critica Lévi-Strauss (1997) porque ele tentou encontrar um significado universal de alimento comum a toda a humanidade e porque ele depende inteiramente da análise binária. Entretanto, em *Deciphering a Meal*, Douglas (1997) compreendeu também que as práticas alimentares tem uma estrutura.

If food is treated as a code, the messages it encodes will be found in the patterns of social relations being expressed. The messages is about different degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries (DOUGLAS, 1997, p. 36).

Dessa forma a autora observou uma série particular de eventos sociais e viu o quanto eles estão codificados. Para isso ela escolheu um sistema social particular: a própria casa. Ela descobriu que cada refeição carrega algo do significado das outras refeições, cada refeição é um elemento social estruturado.

Contreras e Gracia-Arnáiz (2005) apontam que as principais críticas realizadas sobre os trabalhos estruturalistas e culturalistas são que, essas duas perspectivas priorizam os elementos descritivos e estruturais da comida e concedem autonomia excessiva a razão cultural em detrimento dos fenômenos materiais de ordem biológica, ecológica e histórica. Mas, os autores ressaltam que, apesar das críticas, essa perspectiva influenciou enormemente as Ciências Sociais e precisamos reconhecer sua importância na definição do símbolo e do signo aplicados aos diferentes elementos da vida social. Para superar as carências dos enfoques funcionalistas, estruturalistas e culturalistas surgiram outros enfoques mais contextualistas que abordam a natureza social da produção, distribuição e consumo de alimentos. Esses enfoques partem de ideias influenciadas pelo marxismo e, por isso mesmo, mantendo posições também estruturalistas. Algumas dessas investigações têm aparecido sob o nome de desenvolvimentistas, pois analisam os sistemas alimentares em sua evolução com base nas variáveis de tempo e espaço e o papel das relações de poder imbricadas nas transações alimentares e nas mudanças de hábitos alimentares (CONTRERAS e GRACIA-ARNÁIZ, 2005, p. 129).

Um desses autores considerados desenvolvimentistas é Jack Goody (1982), que faz a análise do contexto alimentar. Ele também acrescenta a noção de tempo histórico nos estudos de alimentação. Em *Cooking, cuisine and class* (1982), Goody se propõe a esboçar o desenvolvimento da produção industrial do alimento que tão fortemente se relaciona com os países do Terceiro Mundo, que são os fornecedores de matéria-prima e receptores do produto terminado. Antes de iniciar a discussão proposta, Goody (1982) apresenta algumas técnicas de investigação que são, na verdade, as formas como alguns enfoques têm trabalhado com a temática da alimentação. O autor critica as análises que partem de apenas uma perspectiva, pois nossas análises devem perpassar por todos os enfoques. Dessa forma, Goody (1982) sugere que, para estudar a cozinha de uma maneira diferente dos estudos já existentes – como os estudos de Lévi-Strauss (1965) e Douglas (1997) –, é preciso analisar os processos de produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos.

Goody reconhece la importancia de la cultura, pero argumenta que la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural. Considera, asimismo, que el estudio de los alimentos y la comida está estrechamente vinculado con la economía política tanto en un nivel micro, por ejemplo el grupo doméstico, como en un nivel macro, como sería el caso del estado y su formación e estructura (CONTRERAS e GRACIA-ARNÁIZ, 2005, p. 137).

Entretanto, como observaram os autores citados acima, as principais críticas às ideias procedentes do estruturalismo crítico têm sido com relação à sua atenção demasiadamente centrada nos macroníveis, centrada em uma aproximação excessivamente linear, pois essa abordagem nos impede de enxergar que as mudanças não dependem necessariamente da resistência consciente, nem das pressões políticas. Essas críticas aparecem através dos novos estudos pós-estruturalistas, que percebem o dinamismo das culturas. Nestes novos debates as “verdades essenciais” são questionadas e a cultura não é mais percebida como fixa e estável, mas em contante modificação.

O que pretendíamos ao realizar esse percurso através das perspectivas metodológicas é apresentar a forma como a alimentação e as “culturas alimentares” têm sido compreendidas na Antropologia. O objetivo não foi defender uma corrente ou outra, mas apenas apresentá-las, pois, todas elas contribuem para termos uma visão mais ampla acerca da alimentação. Essa visão é extremamente útil no debate sobre a patrimonialização, seus avanços e impasses.

ALIMENTAÇÃO E PATRIMÔNIO

Grande parte dos estudos antropológicos sobre cozinha e alimentação estão relacionados a construção das identidades, sejam elas locais ou nacionais. Na perspectiva do debate sobre a alimentação, a construção da “identidade” tem sido vista como complexa. Isso porque os pesquisadores têm trabalhado a questão das interferências que as cozinhas sofreram, sofrem ou sofrerão ao longo de sua existência, e que para pensar a autenticidade de uma cozinha é preciso levar isso em consideração. Assim, como a práticas alimentares estão em constante transformação, a “identidade” também se transforma.

Montanari (2008) tem retratado que o sistema alimentar tanto contém como transporta a cultura de quem a pratica. Além disso, o sistema alimentar também é depositário das “tradições” e “identidades” de um grupo, tornando-se assim um extraordinário veículo de auto-representação e de troca cultural. O autor também percebe que “toda cultura, toda tradição e toda identidade é produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação” (MONTANARI, 2008, p. 189).

Quando pensamos cozinha e identidade, questionamos: o que faz uma cozinha estar tão relacionada com a identidade do grupo que a pratica? Alguns autores também têm problematizado a inclusão de alimentos estrangeiros na dieta de um determinado grupo, o que nos leva a questionar se a inclusão de alimentos estrangeiros em uma determinada

dieta faz com que essa comida seja menos autêntica. Podemos dizer que os debates pós-estruturalistas instauram uma certa crise na discussão sobre patrimônio, pois se a “cultura alimentar” está sempre se modificando, incorporando novos ingredientes e práticas, como patrimonializar partindo da ideia de autenticidade? Apresentamos abaixo a complexidade nos processos que envolvem o reconhecimento das cozinhas como patrimônio.

Richard Wilk (1999) realizou um estudo sobre o papel das preferências alimentares na história de Belize e como ela está diretamente relacionada com a criação de uma identidade belizense. Quando Belize estava sob controle do governo britânico, havia uma hierarquia muito clara em termos de acesso aos alimentos. Porque eles não podiam pagar as importações caras, a classe mais baixa só teve acesso a comida local, como lagosta e vegetais de raiz. Portanto, a comida local era indesejável para a classe superior, que preferiu importações de outros países para a maior parte de sua dieta. As coisas começaram a mudar quando, depois da independência de Belize, foi servido a Rainha Elizabeth, em visita a sua antiga colônia, o *Rat Real*. O animal que ficou conhecido como *Rat Real* é um mamífero selvagem da floresta tropical do país, um roedor chamado Gibnut ou paca. Este evento marcou o reconhecimento simbólico da independência de Belize, após o evento seguiu-se uma série de políticas para o reconhecimento de uma cozinha nacional.

Em outro trabalho, Charles Lindholm (2008) faz um estudo comparativo das cozinhas italiana, indiana, belizense e francesa. Para este autor, o desenvolvimento e a valorização da cozinha autêntica está cheia de paradoxos e ambiguidades, isto porque o surgimento e reconhecimento de uma cozinha nacional pode estar relacionada aos mais variados impulsos, como o de resistência, orgulho, empreendedorismo, poder, dinheiro e imaginação. Entretanto todos esses impulsos estão diretamente relacionados com o sentimento de nacionalismo.

Pasta is the quintessential Italian dish because it takes so many forms, and so can unite specific and general in a fragmented society; Indian cuisine is manufacture by nostalgic and mobile cosmopolitan elites hoping to wed tradition and novelty in their complex homeland; real French food and wine originates not only from a varied terrain, but also from political negotiations and masterly public relations that unite people in their love for a shared cuisine. In every case, ingesting food and drink that unite people in their love for a shared cuisine. In every case, ingesting food that is certified as authentic is, quite literally, a direct way for citizens to taste their immediate communion with that most potent of modern secular religions: the nation (LINDHOLM, 2008, p. 86–87).

Entretanto, o que vai caracterizar uma cozinha como nacional ou não é antes o processo em que ela foi constituída do que os próprios itens presentes na dieta e/ou nos pratos tradicionais.

In India, as in Italy and Belize, as mobile, transnational population of the burgeoning middle class has had the central role in recovering and instituting food traditions that are then taken by them to be authentic and characteristic of the nation as a whole. In Italy, this process has focused on pasta: a single food item that permits infinite local variations. In Belize, a simple set of foodstuffs has been taken as typical and is now consumed by everyone. In India, there is no single overarching category of national foods all peoples recognize as authentically Indian. Instead, what is most valued is maintenance of local traditions, which can then be brought together into a varied menu that is "indian" in its inclusiveness. And while Italian pasta and 'real belizean food' have been wholly integrated into popular consciousness as symbolic representations of national identity, in Indian the audience for national and regional menus and prepared foods is overwhelmingly from the same class of peoples who wrote the cookbooks: the transnational migrants and upwardly mobile professionals uprooted from the countryside, striving to overcome their feelings of "exile, nostalgia and loss" (LINDHOLM, 2008, p. 82-83).

A partir desse ponto, já instrumentalizados através das discussões que perpassam a problemática "Cozinha e Identidade", podemos partir para a discussão que consideramos aqui tão importante quanto as que tem sido feitas sobre o tema da alimentação. O exercício que propomos é: pensar a "identidade alimentar" de quem produz os próprios alimentos. O próprio Lindholm (2008), quando discute autenticidade, aborda uma questão muito importante. O autor percebe que o gradual impulso do capitalismo e do trabalho assalariado contribui para a desassociação da identidade com o tipo de ocupação e conhecimento de uma pessoa sobre seu próprio trabalho, pois o modelo de produção industrial não permite ao indivíduo possuir um conhecimento completo sobre a produção de determinada mercadoria, apenas parte dela. Assim o modelo de produção vigente é constituído por uma massa de trabalhadores que não podem demonstrar o seu verdadeiro eu.

O que pretendemos chamar a atenção aqui é para a existência de grupos que ainda possuem esse corpo de conhecimento sobre todo o processo produtivo de determinado produto, ainda que eles estejam dentro

de um sistema em que o modo de produção industrial exista e este seja predominante. Não estamos falando de uma nação inteira, como fazem os autores discutidos, mas pequenos grupos dispersos pelo território, mas que constituem a nação. Falamos aqui de populações que chamamos de “tradicionais”, que vivem da captura de animais e frutos, produzindo em pequena escala através do uso de saberes que são passados através de gerações. Estas populações também apresentam as características que Contreras e Gracia-Arnáiz (2005) afirmam que dão lugar a existência de uma cozinha. Estas são: uma paisagem determinada, que é a disponibilidade de determinados artigos alimentares que constituem a base da dieta; uma tecnologia usada para produzir e preparar os alimentos, assim como um sistema social e econômico que sustente essa produção e permita a sua continuidade; a ideologia e o conjunto de crenças ligadas a alimentação; e por fim, a adequação e a adaptabilidade para perdurar. Assim, o impasse presente aqui é, principalmente, o que se refere a “adaptabilidade para perdurar”.

É com base nessa concepção, da existência de uma cozinha “tradicional” ligadas a construção de uma “identidade”, que surgem os debates a respeito das cozinhas, alimentos e práticas alimentares serem reconhecidas como patrimônio. Contreras (2005), por exemplo, pensa a patrimonialização como um fenômeno que busca a preservação da tradição dentro do contexto da globalização. Segundo este autor, a globalização é um fenômeno novo e são variadas as teorias sobre ela. Mas o autor entende globalização como

Um amplo processo de transformações sociais, incluindo o crescimento do comércio, dos investimentos, viagens, redes de informática, no qual numerosas forças, entrecruzadas entre si, fazem com que as fronteiras de todo tipo e de todos os níveis sejam mais permanentes (CONTRERAS, 2005, p. 129).

Essa facilidade com que todos os tipos de informações chegam de um lugar ao outro resulta em um processo progressivo de homogeneização e perda da diversidade. Dessa forma, se a homogeneização é uma manifestação do presente, as particularidades das culturas ficam no passado tornando-se assim tradição e/ou patrimônio. A partir da reflexão do autor, patrimônio é algo que se quer conservar. Contreras continua sua discussão, dizendo que esse processo de globalização supôs o desaparecimento de muitas manifestações e produções de caráter local. Este é um processo em que, enquanto algumas culturas desaparecem, outras se expandem e se generalizam. A cultura generalizada atualmente é o modo de vida urbano, “que é mais industrial e assalariada do que agrícola e de subsistência, mais laica do que religiosa, concentrada nos

núcleos urbanos cada vez maiores" (CONTRERAS, 2005, p. 130), reduzindo assim, as tradições religiosas como as festas de santo e outras manifestações da vida coletiva.

Apesar de utilizarmos a interpretação de Contreras (2005), é importante ressaltar que existem interpretações diferentes que preenchem as lacunas deixadas por ele, principalmente no que se refere a crença em uma suposta homogeneização e "destruição" das culturas e tradições, causadas pela globalização. Autores como Cwiertka e Walraven (2001) e Nutzenadel e Trentmann (2008) apresentam abordagens diferentes da globalização. Estes autores entendem a globalização como um fenômeno antigo e mais complexo do que o apresentado por Contreras (2005). A principal diferença entre os conceitos é no que se refere a forma como as informações de uma "cultura global" são inseridas dentro de uma outra "cultura local" e o momento em que esse processo se iniciou. No caso das práticas alimentares que são inseridas em outras culturas, elas não homogeneízam as culturas alimentares, mas sim se adaptam em cada lugar específico, e isso caracteriza, como acreditam Cwiertka e Walraven (2001), um processo também de resistência, porque cada cultura filtra as informações que chegam de acordo com seu próprio contexto de significação. Quanto às trocas de informações entre lugares, países e continentes, acredita-se que elas são tão antigas quanto a própria humanidade. Assim, o que podemos considerar em comum entre estas interpretações do fenômeno da globalização é que, sem dúvida, hoje, devido a tecnologia avançada, a informações chegam muito mais rápido, assim como a abrangência do público que tem acesso a essas informações.

In the circumstances of today's trans-national interconnectedness, the local cannot escape the global implications, nor can the global manage without its local articulation. As a result, not only do global brands spread worldwide diminishing the diversity of local cuisines, but also new hybrid cuisines are created and new identities embraced through the acceptance and rejection of new commodities and new forms of consumption (CWIERTKA e WALRAVEN, 2001, p. 2).

Diante de tais discussões sobre globalização e tradição devemos nos deter um momento na reflexão sobre o que exatamente é essa "tradição" que tanto queremos preservar, visto que, desde sempre, e mais forte hoje por causa das novas invenções tecnológicas, é difícil falar de algo totalmente tradicional, pois as informações são constantemente trocadas e todas as culturas são constantemente influenciadas por outras.

Contreras (2005) define patrimônio como a

relação que fornece sentido à vida coletiva, alimentando o sentimento de pertencer a um grupo com identidade própria. Converter o que é próprio em patrimônio significa perpetuar a transmissão de uma particularidade ou de uma especificidade considerada própria e portanto identificada, isto é, permite que um coletivo determinado possa continuar vivo – de um lado, idêntico a si próprio e, de outro, distinto dos demais (CONTRERAS, 2005, p. 130).

Alguns autores, como Espeitx (2004), discutem alimentação e patrimônio observando a relação entre patrimônio e turismo, chamando atenção para ficarmos atentos a forma como o mercado se apropria do “tradicional”. Contreras (2005), inclusive, nos provoca a pensar na forma como o “tradicional” é incorporado e estereotipado pelo mercado e como os consumidores acessam os produtos de uma maneira totalmente descontextualizada. Sendo assim, devemos refletir sobre até que ponto a patrimonialização serve para preservar certos alimentos, saberes e monumentos. E se, de alguma forma, a intenção dos processos de patrimonialização forem apenas documentar esses saberes, alimentos e monumentos, devemos questionar se isso seria o suficiente.

Chegar nesse ponto da reflexão sobre patrimônio instaura uma crise sobre a importância política da patrimonialização dos alimentos, saberes e cozinhas. Reduzir as práticas e conhecimentos, transformados em patrimônios, a meros incentivos ao turismo seria um decalque. Pensar a política na patrimonialização também nos leva a crer que a discussão a respeito das culturas, se o que ocorrem são trocas culturais (e por isso naturais) ou globalização (que destrói as tradições), parece pouco profícuo. A questão que, cremos, deve ser levantada é: de que forma a patrimonialização pode ter um papel político importante? Foi a partir dessa reflexão, partindo de exemplos etnográficos de autores como Moncusí e Santamarina (2008), Katz (2009) e Bitter e Bitar (2012), que passei perceber a contribuição da patrimonialização para a garantia da sociobiodiversidade e segurança alimentar.

“POPULAÇÕES TRADICIONAIS”, BIODIVERSIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Depois de passearmos pelas teorias e etnografias sobre patrimônio e alimentação, chega a hora de buscar algumas definições, ou indefinições, sobre o que chamamos aqui de “populações tradicionais”. Falar sobre o processo de construção desse conceito pode ser um pouco complicado quando tentamos pensar onde e quando o termo foi criado. Entre a bibliografia disponível é possível encontrar essa definição ligada a

processos diversos. Tão impossível quanto falar de toda a bibliografia disponível é falar somente de uma. Sendo assim, foram selecionados alguns autores com base na sua relevância sobre o assunto e a influência que tiveram na minha compreensão sobre o que seriam as chamadas “populações tradicionais”.

É importante explicar que, no contexto em que o conceito foi pensado estava em pauta também uma grande discussão em torno das questões ecológicas, de forma que hoje, na antropologia, biodiversidade e “populações tradicionais” estão completamente interligadas. Isto porque, geralmente, a biodiversidade (que significa a variabilidade de organismos vivos) é entendida como produto da própria natureza, sem a intervenção humana, mas na antropologia a biodiversidade é entendida não só como um produto da natureza, mas também como produto da ação das sociedades e culturas humanas, em particular das populações rurais que possuem práticas “tradicionais” de manejo dos recursos naturais. Então a biodiversidade também é construída a partir da agência de populações humanas. As espécies vegetais e animais são objeto de conhecimento, domesticação e uso, fonte de inspiração para mitos e rituais das sociedades “tradicionais”. (DIEGUES e ARRUDA, 2001).

Existem uma série de definições sobre o conceito de “populações tradicionais”, entretanto não nos dedicaremos a essas definições, pois acreditamos que as características relacionadas a essas populações podem variar em cada caso. O que nos interessa aqui é essa relação entre essas pessoas e a biodiversidade.

Em um estudo realizado com os Kayapó no Estado do Pará, Posey (1987) percebe que a intrusão de grandes fazendas, garimpeiros e posseiro no território está levando a cultura Kayapó, relacionada ao saberes e experiências ecológicas, ao desaparecimento. Por causa dos projetos de desenvolvimento envolvendo outras tecnologias, como as monoculturas com máquinas modernas e utilização de pesticidas e fertilizantes, que acabam destruindo as riquezas sociais e biológicas, Posey (1987) realiza um estudo sobre o tipo de agricultura realizada pelos Kayapó. Neste estudo, o autor descobre entre os indígenas um tipo de “agricultura nômade” em que, por entre as trilhas em que os indígenas faziam suas expedições existem “zonas de cultivo”. “As margens das trilhas são plantadas com numerosas variedades de inhames, batata-doce, marantáceas, cupá, (*Cissus* sp.) zingiberáceas, aráceas e outras plantas tuberosas não identificadas” (POSEY, 1987, p. 177). Essa pesquisa é importante para mostrar que a biodiversidade na amazônia não se deve apenas a uma noção de “natureza intocada”², mas produto da ação dos humanos também.

2 Este conceito é usado por Diegues (2008).

O exemplo da pesquisa de Posey (1987) é interessante para explicar dois processos que são: a destruição do ambiente pelos projetos de “desenvolvimento” e, por outro lado, a preservação do ambiente através do tipo de manejo realizado pelas “populações tradicionais”.

Outro debate que tem se intensificado atualmente é sobre as sementes crioulas (ou nativas), e diversas ONGs e instituições como a Embrapa tem investido na criação de bancos de sementes, com o intuito de preservá-las, e também na implementação da agroecologia, que possui esse nome, mas é algo próximo do que Posey (1987) descreve como a agricultura Kayapó, no sentido de que é muito diferente do modelo de monocultura.

Segundo Trindade,

Sementes crioulas são aquelas sementes que não sofreram modificações genéticas por meio de técnicas, como de melhoramento genético, inclusive, nesse contexto, a transgenia. Estas sementes são chamadas de crioulas ou nativas porque, geralmente, seu manejo foi desenvolvido por comunidades tradicionais, como indígenas, quilombolas, ribeirinhos, caboclos etc. (TRINDADE, 2006, p. 4).

A autora supracitada também explica que a alta tecnologia permitiu que as sementes pudessem sofrer modificações induzidas em laboratório para que houvessem menos perdas e contaminações por pragas. Essas sementes são as conhecidas sementes geneticamente modificadas ou transgênicas. O problema discutido hoje é com relação aos riscos à saúde e a soberania alimentar que essa semente apresenta, não só pela sua modificação, mas também porque para produzi-la é necessário o uso de agrotóxicos que são altamente ofensivos a saúde humana. Essas sementes, que também são híbridas, por serem criadas em laboratório, estão sendo patenteadas pelas empresas de biotecnologia, apresentando um sério risco à soberania alimentar, pois poucas empresas serão donas dos alimentos. Por causa do seu rendimento, vários pequenos agricultores aderiram as sementes transgênicas, no entanto, hoje se veem em uma situação difícil, pois perderam suas sementes e precisam sempre comprar as sementes híbridas, só que, para comprar as sementes é preciso comprar o pacote inteiro, semente e agrotóxico. Com essa discussão chegamos a outro ponto que também pretendemos enfatizar: a relação entre a “modernização dos alimentos” e segurança/soberania alimentar.

A prática de uma agricultura “ecológica”, que garante a biodiversidade, mantém as variedades alimentícias e o conhecimento sobre a produção desses alimentos está ligada a essas populações que chamamos “tradicionais”, mas que podem ser populações pobres do meio

rural que, de uma forma ou de outra, realizam atividades de pouco impacto ambiental e sofrem com a introdução de grandes projetos de “desenvolvimento” em seus territórios. Inclusive, por causa do “desenvolvimento” essas populações estão perdendo também o acesso ao território.

COMO OS TEMAS SE CONVERGEM

As questões colocadas até agora nos remetem a um ponto interessante no trabalho de Contreras (2005), quando ele aponta que a patrimonialização está dentro de um contexto maior de globalização. Isso porque, essa necessidade de uma cozinha tradicional, um alimento tradicional, pressupõe uma produção mais artesanal, mesmo que seja um produto agrícola, essa produção terá que ser mais artesanal também. Essa necessidade do tradicional se junta a questão ambiental. Isto porque a produção artesanal está ligada a manutenção da sociobiodiversidade. Nas palavras do próprio autor:

Além disso, as preocupações atuais de conservação da biodiversidade podem encontrar nessas produções vetores de manutenção in situ de organismos vivos ligados a uma forma de originalidade. Assim mesmo, essa produção mantém relações com a gestão do território, com o microdesenvolvimento local das zonas desfavorecidas ou com a gestão da paisagem (CONTRERAS, 2005, p. 129).

A leitura de algumas pesquisas relacionadas a discussão de patrimônio, manutenção da biodiversidade e segurança/soberania alimentar foram muito inspiradoras. Um exemplo é o estudo de Katz (2009), sobre a comida indígena na América Latina. A autora apresenta a experiência dos Mexicanos e dos grupos tradicionais do Rio Negro, em que ambos tentaram patrimonializar sua culinária e tiveram sucesso. Em 2009, ano do artigo de Katz (2009), a culinária mexicana ainda estava em vias de patrimonialização, sendo reconhecida somente em 2010 pela Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura). A campanha “*Salvemos a cozinha Mexicana que é uma das melhores do mundo!*” levou seis anos para ser atendida pela Unesco e foi a primeira do mundo a receber o título de Patrimônio Imaterial da Humanidade. A cozinha do México é basicamente de produtos derivados do milho, que é um produto original do México, onde existe uma extensa variedade de tipos. E esta variedade já estava quase se perdendo, devido a ameaça dos transgênicos.

Outro exemplo trazido pelo mesmo autor, no Rio Negro, é a patrimonialização, pelo IPHAN, do sistema agrícola tradicional ancorado no cultivo da mandioca brava. Lembrando que a mandioca brava, assim como o milho mexicano, são espécies nativas, que se encaixam na definição de Trindade (2006) de semente crioula. Assim, podemos pensar que as sementes crioulas são patrimônio, no sentido em que essas sementes correm o risco de se perderem. O alimento livre de transgênicos deveria estar na agenda política do país como política relacionada a manutenção da biodiversidade, soberania e segurança alimentar.

Vimos que as patrimonializações dos produtos partem do objetivo de preservar aquilo que acreditamos estar se perdendo diante da rapidez e alcance em que acessamos outras informações. Mas esse instrumento vem sendo usado muitas vezes, não para proteger, mas para ser comercializado, com o objetivo de incentivar o turismo. Por isso, optamos por uma abordagem mais política, no sentido de pensar o patrimônio como mecanismo de acesso a direitos. O direito a salvaguarda de conhecimentos, práticas e intencionalidades alimentares.

Bitter e Bitar (2012), por exemplo, apresentam como as Baianas do Acarajé e Tacacazeiras começaram a ter mais facilidade em conseguir a licença do ponto de venda junto a prefeitura depois que elas e seus saberes foram reconhecidas como patrimônio cultural.

Assim, entendemos que essa conquista das comunidades do Rio Negro, por exemplo, é muito importante para pensar que o Iphan pode ser um grande parceiro no que se refere a manutenção da biodiversidade e garantia da segurança e soberania alimentar. Acreditamos que instituições como a Unesco (no caso do México), o IPHAN (no caso do Rio Negro) e outras, poderiam ser importantes parceiras para garantir a salvaguarda desses bens que são fundamentais para nossa vida, os alimentos, e como consequência veríamos as culturas e práticas relacionadas a produção, preparo e consumo desses alimentos serem preservadas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BITTER, Daniel; BITTAR, Nina Pinheiro. Comida, trabalho, e patrimônio: notas sobre o ofício das baianas de Acarajé e Tacacazeiras. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 18, n. 38, p. 213–236, 2012.

CONTRERAS, Jesus. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 129–145.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

CWIERTKA, Katarzyna; WALRAVEN, Boudewijin. Introdução. In: _____. (Org.). **Asian Food: The Local and the global**. Honolulu: Editorial Matter, 2001. p. 16–35.

DIEGUES, Antônio C. História da Noção do Mundo Selvagem (Wilderness). In: _____. **O Mito Moderno da Natureza Intocada**. São Paulo: Hucitec/Nupaub-USP, 2008. p. 25–64.

DIEGUES, Antônio Carlos; ARRUDA, Rinaldo. **Saberes Tradicionais e Biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a Meal. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Org.). **Food and Culture**. New York: Routledge, 1997. p. 61–81.

ESPEITX, Elena. Património alimentario y turismo: una relación singular. **Pasos**, Santa Cruz de Tenerife, v. 2, n. 2, p. 193–213, 2004.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? In: **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25–41, jan/jun, 2009.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Culinary Triangle. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Org.). **Food and Culture**. New York: Routledge, 1997. p. 36–43.

LINDHOM, Charles. **Culture and Authencity**. Oxford: Blackwell, 2008.

MINTZ, Sidndei W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.16, n. 47, p. 31–42, 2001.

MONCUSÍ, Albert; SANTAMARINA, Beatriz. Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimônio inmaterial de la humanidade. In: ALVAREZ, Marcelo; MEDINA, Xavier (Org.). **Indentidades en el Plato: El Patrimonio cultural alimentario entre Europa y America**. Barcelona: Icaria, 2008. p. 127–142.

ACYPRESTE, Izadora Pereira. Patrimônio alimentar: passos para a garantia da sociobiodiversidade e segurança/soberania alimentar. **Tessituras**, Pelotas, v. 4, n. 1, p. 335–350, jan./jun. 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida Como Cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

NUTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank. Introduction: mapping food and globalization. In: NUTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank (Org.). **Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern worlds**. Oxford: Berg, 2008. p. 1–22.

POSEY, Darrel A. Manejo da Floresta Secundária, capoeiras, campos e cerrados (Kayapó). In: RIBEIRO, Darcy (Org.). **Suma Etnológica Brasileira**, v. 1 (Etnobiologia), p. 173–188. Petrópolis/Rio de Janeiro: Vozes/FINEP, 1987.

TRINDADE, Catarina C. Sementes crioulas e transgênicos, uma reflexão sobre sua relação com as comunidades tradicionais. In: **Congresso Nacional do Conpedi**, 15, 2006, Manaus. *Anais*. Manaus: UEA, 2006, p. 1–15.

WILK, Richard. “Real Belizean Food”: Building Local Identity in the Transnational Caribbean. In: **American Anthropologist**, New Series, v. 101, n. 2, 1999, p. 244–255.

AUTORA

Izadora Pereira Acypreste

Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFG e doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFSCar. Atualmente é bolsista FAPEMIG no âmbito do Projeto Dinâmicas Socioambientais na Bacia Média do Rio São Francisco Mineiro, vinculado ao Núcleo Interdisciplinar de Investigação Socioambiental (NIISA) da UNIMONTES. E-mail: iza_acypreste@hotmail.com .

Recebido em: 31/05/2015.

Aprovado em: 13/07/2015.

Publicado em: 10/12/2016.