

APRESENTAÇÃO

PRESENTATION

PATRIMÔNIOS ALIMENTARES: PROCESSOS, TERRITORIALIDADES E NOVOS MERCADOS

Joana Lucas

Julie Cavignac

Paula Balduino de Melo

Este dossiê trata de sistemas alimentares e culinários, conhecimentos, processos de produção e técnicas associados às práticas alimentares. Tais sistemas são, em alguns casos, reconhecidos como Patrimônios Culturais, a partir da assinatura da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO. No entanto, existem descompassos entre o que está escrito e o que acontece na realidade, durante os processos de pesquisa, as ações de salvaguarda e no que diz respeito aos benefícios para os detentores desses saberes e práticas, quando estes existem. Os artigos aqui presentes trazem um olhar enraizado, com ênfase sobre os territórios nos quais os sistemas alimentares são constituídos, e propõem uma abordagem política ao compreender que a institucionalização do patrimônio é um processo pensado por diversas elites que adaptaram as diretrizes da Convenção da UNESCO aos diferentes contextos nacionais. Um outro eixo do dossiê traz uma reflexão sobre o diálogo entre tradição e modernidade na dimensão mercantil da alimentação associada aos processos produtivos e a outros aspectos conexos como as relações entre o urbano e o rural, o turismo, a migração ou questões identitárias ligadas à produção e ao consumo de alimentos. O dossiê, composto por dez artigos, apresenta reflexões em contextos etnográficos diversificados, na América (Brasil, México), no continente africano (Marrocos), na Ásia (Malásia), e na Europa (França, Portugal); foi pensado como um contributo para renovar a discussão sobre processos e práticas alimentares, contemplando inevitavelmente as tensões que atravessam as sociedades contemporâneas.

A patrimonialização de alimentos e de práticas culinárias pode obliterar as histórias e os contextos dos alimentos e dos consumos a eles associados. Muitas vezes, as ações de patrimonialização não são acompanhadas por uma análise dos contextos sociais e históricos em que foram criados e tradicionalmente consumidos. É o que ocorre quando, por exemplo, há um deslocamento de contextos de produção e consumo do alimento do universo tradicional para a esfera turística. Quais as mudanças socioculturais e econômicas que acompanham esse deslocamento? A análise da sopa de favas, no Marrocos, traz reflexões sobre tais questões.

A cozinha, enquanto patrimônio cultural, é um campo simbólico de poder. Nos processos de patrimonialização, as cozinhas tradicionais podem se tornar uma cadeia de valor delineada por uma política pública. É o que mostra o artigo que analisa ações e movimentos do parlamento mexicano. Ao lançar luz sobre ingredientes com potencial de exportação que são vendidos como mercadoria, também se descontextualiza os alimentos. Pensando nos sistemas agroalimentares, a gastronomização pode impulsionar a produção em larga escala, gerando impactos ambientais, bem como afastar os alimentos das populações que tradicionalmente dele se nutrem.

Por outro lado, os atores políticos podem agir no sentido de proteção dos patrimônios alimentares. O dossiê chama atenção para a jurisprudência relativa à *Appellation d'origine contrôlée* (AOP) desenvolvida pelo Estado francês e a Resolução emitida pelo Conselho de Ministros de Portugal para promover a gastronomia nacional como patrimônio cultural. Em paralelo com o processo francês presente neste dossiê, temos o caso brasileiro de obtenção da certificação de Indicação Geográfica de Procedência do Cacau Sul da Bahia atrelada à produção de chocolates especiais. Enquanto na França a política é conduzida pelo Estado, no caso brasileiro tem-se uma rede colaborativa que envolve instituições da região sul da Bahia e produtores locais de cacau e chocolate.

A patrimonialização de tradições alimentares pode representar então uma valorização das identidades culturais. É o que acontece no processo de registro das tradições doces de Pelotas (RS). É o que almejam as doces da Cidade de Goiás, cujos saberes doces ainda não são contemplados por nenhum processo de patrimonialização. No Brasil, de fato há poucas preparações alimentares e cozinhas regionais classificadas pelos órgãos competentes como patrimônio cultural. Contudo, há muitos pratos considerados como patrimônios pelos seus detentores, em particular entre os Povos e Comunidades Tradicionais, ou nos espaços rurais onde as comidas festivas ou regionais se tornam emblemas culturais.

No Seridó, Rio Grande do Norte, Brasil, a salvaguarda de práticas alimentares tradicionais está justamente associada ao registro da Festa de Sant'Ana. Contudo, neste caso, como em outros abordados no dossiê, com o crescimento do turismo, o fortalecimento das identidades regionais é minado pela gastronomização da comida regional. E assim a patrimonialização, ao invés de trazer reconhecimento e empoderamento, reforça desigualdades sociais. Consta-se então uma certa banalização da ideia de patrimônio alimentar, com a mercantilização dos produtos de *terroir*, em particular nas zonas turísticas, provocando uma gourmetização desses alimentos e uma recuperação dos marcadores da cultura alimentar “tradicional” ou “popular” pelas elites locais.

Os sistemas alimentares também delimitam fronteiras entre grupos sociais. Assim, os alimentos mediam relações entre o local e o global. Pesquisas com migrantes da Malásia trazem reflexões sobre a consti-

tuição de patrimônios e culturas alimentares em relações de tensão e negociações entre comunidades.

A alimentação alinhava memória, patrimônio e identidade. Os alimentos são vetores de comunicação ao longo do tempo. No passado e no presente, as práticas alimentares constituem marcos identitários, como no âmbito do movimento social liderado por Antônio Conselheiro, no último quartel do século XIX, em Canudos, norte da Bahia, Brasil.

Falar sobre patrimônios alimentares é também falar sobre fome e escassez de alimentos. Inúmeras preparações alimentares regionais classificadas como patrimônio foram inicialmente elaboradas para responder à fome. No contexto contemporâneo, com a situação de pandemia provocada pela Covid-19, a fome assola o Brasil e outros lugares do mundo. Por outro lado, a alimentação está diretamente conectada à promoção de saúde. A partir da perspectiva étnico-racial e de gênero, o dossiê traz reflexões que mostram ao mesmo tempo as desiguais condições de acesso à alimentação saudável e as possibilidades de trilhar novos caminhos nos processos de distribuição dos alimentos.

Os sistemas agroalimentares articulam produção e consumo de alimentos e assim tornam visíveis as relações campo-cidade. A urbanização das sociedades contemporâneas, a *main-mise* da agroindústria na comercialização de alimentos, as crises, os perigos e os escândalos sanitários e ecológicos têm como resposta a mobilização de consumidores conscientes que militam por uma alimentação sustentável, saudável e a preço justo. Concomitantemente, agricultores se organizam em coletivos e cooperativas para evitar intermediários e criar circuitos comerciais curtos. Criou-se assim um mercado para uma alimentação mais "natural", com a venda direta de produtos agroecológicos que são também alimentos-patrimônio.

Acreditamos que os contributos aqui presentes, a partir das questões e reflexões que trazem para este dossiê, se constituem enquanto válidos e importantes instrumentos para pensar sobre patrimônios e alimentação no mundo contemporâneo, estando ancorados etnograficamente a uma diversidade de territórios e de contextos geográficos que, sendo inerentemente distintos, se vêm confrontados com problemáticas similares.

Os temas aqui abordados, e que acabam por ser praticamente transversais a todos os artigos, procuram aprofundar e enriquecer as discussões em torno da ideia de patrimônios alimentares para lá das retóricas institucionais, dando voz e apontando a luz para outras e outros protagonistas, naquele que é o exercício cotidiano de problematização, reivindicação e gestão de aspirações diversificadas, e que compreendem dimensões políticas, estratégicas e identitárias relativas às práticas alimentares.

Assim, é com todo o prazer que publicamos o conjunto de textos que compõem este dossiê, esperando que sejam inspiradores de diversas reflexões e inquietações, e que possam, finalmente, inspirar também novas pesquisas no âmbito dos patrimônios alimentares.