

Colonialidade alimentar? Alguns apontamentos para reflexão

¿Colonialidad alimentaria? Algunos apuntes para la reflexión
Food Coloniality? Some notes for reflection

Vinícius Cosmos Benvegnú
Diana Manrique García

Artigo de Pesquisa. Editores: Edgar Bolívar-Urueta, Germán Palacio.

Data de envio: 2018-11-26. **Devolvido para revisões:** 2019-07-22. **Data de aceitação:** 2020-03-31

Como citar este artigo: Benvegnú, V.C., y Manrique, D. (2020). Colonialidade alimentar? Alguns apontamentos para reflexão. *Mundo Amazónico*, 11(1): 39-56. <http://dx.doi.org/10.15446/ma.v11n1.76440>

Resumo

Alimentar-se é um exercício cotidiano que além da ingestão/incorporação de alimentos ao corpo, desvela a ação humana em sociedade, conectando-se às identidades e às diferenças, a questões de gênero, às práticas sociais e à própria nutrição. Contudo, alimentar-se tem ficado cada vez mais apartado dessa associação, evidenciado pela observação de que determinados alimentos começam a dançar no mercado global alimentar e passam a ocupar um lugar de privilégio. Esse movimento faz parte de um trajeto que visa à homogeneização e estandardização, não somente dos alimentos, mas no limite dos corpos produzidos por essa alimentação. De outra parte muitas comidas “ancestrais” e/ou tradicionais e seus legados de práticas alimentares são extraídos de suas realidades locais ficando longe de sua matriz referencial. Neste trabalho nos questionamos de por que apenas um reduzido número de alimentos (soja, milho e trigo, leite e carnes) são eleitos como a base da dieta humana. Como chegamos a este estágio alimentar? E, é possível falar em termos de uma “colonialidade alimentar” (Herrera Miller, 2016). Iniciamos argumentando que o desenvolvimento e seus dispositivos (o agronegócio, os transgênicos etc.) são empreendimentos que compõe a modernidade/colonialidade da racionalidade ocidental. Um segundo passo é avaliar se conjunto de práticas e conhecimentos envolvidos no agronegócio e a produção de alimentos oriunda das commodities apontam para uma

Vinícius Cosmos Benvegnú: Doutorando Antropologia Social na Universidade Federal do Amazonas (PPGAS/UFAM), Mestre em Desenvolvimento Rural, Cientista Social. vcbenvegnu@yahoo.com.br
Diana Manrique García: Doutora em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal Rio Grande do Sul. Integrante do grupo de estudos em Saúde Coletiva (GESC) alunadiana@gmail.com

“colonialidade alimentar”. O trabalho será embasado em dados da bibliografia e de alguns dados empíricos decorrentes da pesquisa para tese de doutorado de uma das autoras na Amazônia da Bolívia, onde pode-se observar como neste cenário emergem práticas de re-existências que ficam nas margens do sistema moderno.

Palavras-chaves: Antropologia alimentar, colonialidade, modernidade, desenvolvimento rural.

Abstract

Eating is an everyday exercise that beyond the ingestion / incorporation of food reveals human action in society, connecting identities and differences, to questions of gender, to socialization and to nutrition itself. However, eating has been moving increasingly away from that association, evidenced by the observation that certain foods begin to dance in the global food market and come to occupy a place of privilege. This movement is part of a path that aims at the homogenization and standardization, not only of food, but also of the bodies produced by this food. On the other hand, many “ancestral” and / or traditional foods and their legacies of food practices are drawn from their local realities and away from their referential matrix. In this paper, we wonder why only a small number of foods (soy, corn and wheat, milk, and beef) are chosen as the basis of the human diet. How do we get to this food stage? And, is it possible to speak in terms of a “food coloniality”? (Herrera Miller, 2016). We begin arguing that development and its devices (agribusiness, transgenics, etc.) are enterprises that make up the modernity / coloniality of Western rationality. A second step is to evaluate if the set of practices and knowledge involved in agribusiness and food production originates from the commodities point to a “food coloniality”. The work will be based on data from the literature and some empirical data from the research for doctoral thesis of one of the authors in the Bolivian Amazon where you can see how in this scenario re-existence practices emerge that are located on the margins of the modern system.

Keywords: Food anthropology, coloniality, modernity, rural development

Resumen

Alimentarse es un ejercicio cotidiano que más allá de la ingestión/incorporación de alimentos revela la acción humana en sociedad, conectando las identidades y las diferencias a cuestiones de género, a las prácticas sociales y a la nutrición propia. Sin embargo, alimentarse está cada vez más lejos de esa asociación, lo cual se evidencia al observar que determinados alimentos comienzan a circular en el mercado alimentario global y pasan a ocupar un lugar privilegiado. Ese movimiento hace parte de un trayecto que tiende a la homogenización y estandarización, no solo de los alimentos, sino de los cuerpos producidos por esa alimentación. Por otra parte, muchas comidas “ancestrales” y/o tradicionales y sus legados de prácticas alimentares son extraídos de sus realidades locales alejándose de su matriz referencial. En este trabajo cuestionamos ¿por qué apenas un reducido número de alimentos (soja, maíz y trigo, leche y carnes) son elegidos como la base de la dieta humana? ¿Cómo llegamos a este estado alimentario? Y, ¿es posible hablar en términos de una “colonialidad alimentaria”? (Herrera Miller, 2016). Iniciamos argumentando que el desarrollo y sus dispositivos (el agronegocio, los transgénicos, etc.) son emprendimientos que componen la modernidad/colonialidad de la racionalidad occidental. Un segundo paso es evaluar si el conjunto de prácticas y conocimientos envueltos en el agronegocio y la producción de alimentos oriunda de las commodities apuntan a una “colonialidad alimentaria”. El trabajo se basa en revisión bibliográfica y algunos datos empíricos resultantes de la investigación para tesis de doctorado de una de las autoras en la Amazonía Boliviana, donde se puede observar cómo en este escenario emergen prácticas de re- existencias que se ubican en las márgenes del sistema moderno.

Palabras clave: Antropología de la alimentación, colonialidad; modernidad, desarrollo rural.

Introdução

“Los seres humanos somos más que pan, pero gran parte de la vida la utilizamos en procurarnos éste. Detrás de cada alimento hay una historia. Una historia que nos habla de las condiciones climáticas y geográficas necesarias para que ese alimento crezca, una historia que nos cuenta del desarrollo tecnológico de un grupo para poder criar ese alimento y encontrar la mejor forma de hacerlo apto para el consumo. La manera en que un grupo consume sus alimentos, es a la vez la historia de cómo ve el mundo. Las diferentes clases de alimentos, nos hablan de las relaciones de intercambio entre los pueblos”
(Rodríguez, 1997).

O ato de comer não deve ser entendido apenas como a contemplação de necessidades fisiológicas. Comer é uma atividade social, desde a escolha dos cultivos e criações de animais domésticos, passando pelo preparo e transformação. Até este ato final em si, temos aí uma manifestação que produz cultura. Frente a isso, é inevitável que falemos em diversidade enquanto um mesmo alimento pode ser cultivado, preparado, consumido de diferentes formas. Contudo, nos últimos cinquenta anos vemos se acentuar a prevalência de um modelo de agricultura que prima por grandes áreas de monocultivo e principalmente no cultivo de número cada vez mais diminuto de grãos³ que acabam sendo a base da produção pela indústria agroalimentar. Esse modelo é comumente conhecido como agronegócio e está alicerçado na modernização/mecanização da agricultura, revolução verde e revolução biotecnológica. O poder do agronegócio está não só no controle dos meios de produção, mas também na distribuição de alimentos.

Nossa intenção aqui é trazer elementos que apontem que a cadeia do agronegócio (produção e cultivo no campo e transformação e beneficiamento pela indústria alimentar) tem forte influência na manutenção da colonialidade poder/saber, por meio daquilo que Karina Herrera Miller propôs como “colonialidade alimentar” (Herrera Miller, 2016). Nosso trabalho está organizado da seguinte forma. Primeiramente trazemos uma conceituação acerca da colonialidade, conforme algumas referências latino-americanas e seu diálogo com a literatura sobre desenvolvimento desde um olhar do desenvolvimento rural. Na sequência trazemos alguns olhares sobre como estão sendo direcionados e elegidos a produção e cultivo de alguns alimentos em detrimento de outros. No terceiro nos detemos brevemente numa experiência concreta na Amazônia Boliviana que pode ilustrar as formas de “re-existência” de povos que ficam nas margens do sistema moderno. Por fim, propomos o que vem a ser uma colonialidade relacionada à produção e consumo de alimentos.

Colonialidade e desenvolvimento

O conceito de colonialidade deriva de um conjunto de proposições de pensadores e pesquisadores latino-americanos. Inicialmente essas proposições são desdobramentos das obras do filósofo argentino Enrique Dussel e do sociólogo peruano Aníbal Quijano. Sucintamente, o primeiro realiza uma reflexão histórica, política, econômica e social, de como a ontologia predominante na Europa ocidental emergiu e se consolidou como o *modus operandi* de organização social a partir do advento das expedições marítimas ibéricas no século XV (Dussel, 2005). Esse processo acarretará naquilo que o autor chama de eurocentrismo.

Aníbal Quijano (1992), por sua vez, contribui com a proposta ao propor o conceito de “colonialidade do poder” o qual pode ser entendido enquanto um conjunto de práticas de subjetivação, mecanismos de poder, dominação e discriminação – articulando raça e trabalho, espaços e pessoas – que se produziram a partir da estrutura colonial. Para Quijano (2005), uma das questões centrais da colonialidade é que esta é proporcionalmente “dependente” da modernidade euro-ocidental, ou seja, uma não pode existir sem a outra. A chave da compreensão da modernidade está na assimetria das relações de poder entre Europa e os outros povos o que implica uma subalternização necessária das práticas e das subjetividades próprias dos povos dominados. Dessa forma, em que pese o fim da dominação colonial econômico-territorial, a colonialidade se perpetua nas sociedades colonizadas a partir de uma racionalidade da modernidade ocidental, que tratam – continuamente – de desqualificar formas de conhecimentos de outrem. Sendo assim o “‘eurocentrismo’ da Modernidade é exatamente a confusão entre a universalidade abstrata com a mundialidade concreta hegemonizada pela Europa como ‘centro’” (Dussel, 2005).

Santiago Castro-Goméz (2005) aponta que o par modernidade/colonialidade vem se sustentando por meios coercitivos, como a violência física dos primeiros séculos da colonização e, impositivos por meio do imaginário europeu enquanto única forma de relacionamento com a natureza. Seguido a isso há a mistificação da produção de conhecimento e pôr fim a produção de subjetividades. Essas coerções e imposições se concretizam no cotidiano por meio de distintos mecanismos concretos. A ideia e conceito de raça foi e é o principal deles, pois segundo Quijano, possibilitou que emergisse um novo sistema de dominação social. A raça enquanto um mecanismo de dominação viabilizou que populações e pessoas fossem hierarquizadas enquanto sua natureza material. Entre outros mecanismos se destacam a crença na razão, no indivíduo, no conhecimento científico, na burocracia administrativa, e no controle do trabalho, por meio do capitalismo. Contudo, Castro-Goméz ressalta que esses meios e mecanismos não se deram e tampouco se dão, de forma linear e/ou em etapas, mas se sobrepõem uns aos outros. Sucintamente e segundo a Adlbi (2016) um ponto de vista integrador da colonialidade pode

ser entendido como o aparato de poder referido como as hierarquias globais (laborais, epistêmicas, linguísticas, etno-raciais, sexuais, culturais, e outras) que se imbricam entre elas e se articulam em torno do mercado capitalista global, a ideia de raça e ao sistema sexo/gênero.

Nessa lógica do aparato de poder e sua orquestração ao capital é que a partir da metade do século vinte vimos emergir uma refinada e poderosa ideia-força que concatenou interesses políticos, econômicos e sociais, a ideia de desenvolvimento. A implementação do desenvolvimento, por meio de projetos, agências e financiamentos, abrigou em seu raio de atuação muitos dos meios e mecanismos da modernidade/colonialidade já consolidados. Dessa forma, o desenvolvimento, enquanto modelo econômico, político e social também pode ser arrolado na lista de mecanismos de manutenção da modernidade/colonialidade, a propósito, um poderoso mecanismo de classificação e hierarquização das nações, categorização que fratura os mundos entre “desenvolvidos” e “subdesenvolvidos”. Conforme aponta Quijano (2000, p. 78) o debate sobre o desenvolvimento e subdesenvolvimento sempre esteve inserido no padrão eurocêntrico do conhecimento. Escobar, ao investigar as “origens” do terceiro mundo desde uma “antropologia do desenvolvimento e da modernidade” propõe que o desenvolvimento seja analisado, “dentro do espaço global da modernidade, e mais particularmente a partir das práticas econômicas modernas. A partir desta perspectiva, o desenvolvimento pode ser visto como uma investigação geral acerca da modernidade ocidental como fenômeno cultural e histórico específico” (Escobar, 2007, p. 32, tradução nossa). Resumidamente, grandes (e pequenos) projetos de desenvolvimento proporcionam não somente a manutenção, mas também a expansão da racionalidade e das práticas moderno-coloniais.

Parte da literatura crítica ao desenvolvimento (Escobar, 2007; Ferguson, 1990; Mosse, 2005) tem apontado que o universo rural⁴ tem sido uma das “últimas fronteiras” de resistência do aparato de colonização. Ainda que o modelo agrícola/agrário comumente conhecido como agronegócio seja de uma potência devastadora, algumas variáveis ainda não foram totalmente controladas pelos conhecimentos técnico-científicos da modernidade ocidental, como por exemplo, relevos e paisagem em que a mecanização não pode ser adequada para tal, ou as intempéries climáticas que variam de ano para ano, sendo um fator indeterminado e incontrolável da agricultura. Some-se a isso a organização sócio-cultural de populações tradicionais, indígenas, afrodescendentes, ribeirinhos etc., que resistem à imposição desse modelo, através do resguardo de seus conhecimentos, manutenção de suas práticas e conservação da biodiversidade para reprodução delas.

Contudo, nas últimas décadas vimos surgir uma nova tecnologia que visa superar se não todas, quase todas essas variáveis, os organismos geneticamente modificados (OGM) ou comumente conhecidos como transgênicos. Esses

organismos reúnem na sua idealização vários elementos constituintes da modernidade euro-ocidental, desde o refinado conhecimento da biotecnologia, até os interesses políticos e econômicos dos grandes conglomerados capitalistas. Os transgênicos são concebidos para serem cultivados em qualquer condição geoclimática, ou seja, independente das especificidades de clima, relevo e usos sociais. Essa pretensão universalista está ancorada no valor e legitimidade da tecnologia e dos insumos. Além disso, seu cultivo acarreta a eliminação das diversidades biológica, agrícolas e culturais. Como apontamos em outro espaço (Benvegnú, 2017), transgênicos, desenvolvimento e colonialidade andam por um caminho estreito que os aproxima. Vemos, portanto que os transgênicos são mecanismos que em certo grau possibilitam a manutenção da colonialidade do poder/saber em que colonizam desde as lavouras e as variedades, até aos agricultores e os desdobramentos de seu cotidiano.

Os transgênicos podem ser aqui entendidos como expoentes máximos tanto da ciência e modernidade ocidental, como empreendimentos de desenvolvimento que representam um processo civilizatório radical. Como sugere Lander (2001):

Trata-se de um modelo, padronizado que pretende impor cultivos e sementes de uma muito limitada variação genética em todo o planeta. Busca-se substituir o conhecimento local, tradicional, corporeizado, adaptado a contextos ecológicos extremamente diferenciados por modelos industriais nos quais se aspiram alcançar o máximo de controle possível (tradução nossa) (p.16).

É desse ponto que partimos para a reflexão proposta para este trabalho. Se as variedades transgênicas cultivadas pelas agriculturas do agronegócio podem ser entendidas como colonizadoras tanto do espaço agrícola como do espaço social, significa que os produtos alimentares processados a partir desses cultivos também podem ser pensados como colonizadores e consequentemente mantenedores de uma colonialidade. Essa colonialidade provinda dos alimentos estará, no limite, relacionada à produção e ao governo de corpos e de subjetividades.

Entramos agora num período em que o governo dos corpos vem se dando por meio da alimentação, ou melhor dito, pela padronização das dietas alimentares das populações⁵. A padronização alimentar está intimamente relacionada à transformação da agricultura que por conseguinte está relacionada ao desenvolvimento. Conforme apontou Lander, a adoção do modelo de desenvolvimento econômico-tecnológico na agricultura provocou um estado paradoxal, em que pese o aumento e expansão da produção agrícola, se deteriora os níveis alimentares das populações (1993, p.165). Na sequência traremos alguns casos presentes na literatura, que apontam para a apropriação e colonização da alimentação, desde os tempos primeiros da invasão europeia ao continente americano até as mais recentes práticas realizadas pela indústria agroalimentar.

Olhares sobre a alimentação

Voltando-nos, brevemente, para o passado colonial americano, vemos que não houve apenas uma hierarquização dos grupos humanos pela cor da pele, mas também se produziu uma espécie de suplantação e hierarquização gastronômica, com a Europa introduzindo práticas, gostos e sabores que buscavam suplantar aos locais (Achinte, 2010). Nesse lugar palpável da culinária pode-se observar como formas de opressão eurocêntricas operaram na conquista do paladar, mas também é possível detalhar como essas formas se estendem até nossos dias em diversas representações que não só passam pela homogeneização e estandardização das formas de produção dos alimentos, mas dos alimentos em si mesmos. Dos cheiros e sabores às políticas e incentivos que ordenam e guiam a produção agrícola.

A hegemonia sociocultural aspirada pela razão ocidental em seu contato com o mundo americano trouxe consigo a ideia reducionista da comida como uma soma de componentes (proteínas, carboidratos, gorduras e vitaminas), dos que se desprende uma fórmula quantitativa de índices que assinalam o correto ou não para o consumo humano, (Rengifo, 2000). Essas fórmulas são pensadas, desde seu início, para um corpo-máquina capaz de reproduzir e alimentar funcionalmente as engrenagens da máquina de acumulação do capital. Exemplo disso pode ser a dieta dos sujeitos colonizados – escravos e indígenas – definida de acordo com o que o fazendeiro ou colono considerava pertinente para seu desempenho, reduzindo ao consumo de milho, carne, banana e sal (Achinte, 2010). Ainda que essas dietas/fórmulas alimentícias tenham sofrido mudanças, prevalecem e se instalam em nossas vidas desde a infância e seus controles nutricionais, que direcionam não só o que se deve ingerir para alimentar nossos corpos, mas também as formas que eles devem ter.

A imposição de determinados padrões de produção e consumo de alimentos gerou um deslocamento das práticas e sabores locais onde a verdadeira e “alta” cozinha se reduziu ao trazido do mundo Europeu (Achinte, 2010), inclusive quando eles mesmos fizeram apropriação de produtos e preparações próprias do mundo ameríndio. Esta tentativa abrupta de (re)apropriação desloca do lugar sagrado que podia significar não só a preparação das comidas, mas também a produção e/o cultivo delas. Este processo vem transformando as relações que essas populações possuem com os alimentos deslocando a espiritualidade da produção, preparação e consumo dos alimentos, dessincronizado dos períodos, ritmos, ciclos, frequências ou constantes telúricas e cósmicas que governam a criação de alimentos, tanto como da vida humana (Mazorco, 2010).

Temos, deste modo, a produção e consumo de alimentos que obedecem a práticas e ordenamentos locais/específicos de cada cultura e um padrão alimentar que deriva de ordenamentos capitalistas que se creem universais

e universalizantes. Rengifo (2000), analisando a realidade peruana andina, busca dar conta dessa dicotomia propondo as expressões “estômagos culturais” e “estômagos universais”. Para o autor “estômagos culturais” relaciona-se a produção e consumo de alimentos com os contextos e culturas locais, enquanto que,

Estomago universal, ou global, é parte da criação do mercado mundial de alimentos. Assim no Peru, o estomago urbano tem se articulado ao mercado mundial de alimentos a base de **trigo, arroz, leite e gorduras**. O consumo urbano de batatas, milho, e feijão têm variado negativamente nas últimas décadas, enquanto que as culturas rurais seguem ainda, apesar da entrada de substitutos, em grau elevado, sincronizadas com as oscilações da diversidade da propriedade e da natureza como do ciclo ritual e festivo (p.12, tradução nossa; grifo nosso).

Essas mudanças relacionadas à alimentação relacionam-se diretamente às transformações que vêm ocorrendo no interior dos países sul-americanos, sendo a expansão da fronteira agrícola na Pan-Amazônia o principal exemplo disso. Assim, nesse cenário onde inexoravelmente entra a discussão das mudanças na paisagem rural e sua colonização pelas *commodities* de soja, milho, trigo e a criação gado, principalmente, nos questionamos, como está sendo direcionado e elegido produção e cultivo de alguns alimentos em detrimento de outros? E, quais são os alimentos que chegam aos circuitos de mercado, quais são os preços e o acesso a eles e principalmente o que está subjacente a isso?

Entender o estímulo à produção destas variedades –que atualmente são transgênicas– é propor que não estamos falando de apenas um produto em concreto, mas que o que está em jogo é a necessidade de analisar relações que estão latentes e se desprendem dele. São múltiplos os fatores que incidem nas formas de produção, distribuição e comercialização dos alimentos que chegam em nossas mesas, dentro dos quais emerge o modelo agropecuário hegemônico conhecido como “agronegócio”, que se sustenta no aprofundamento e intensificação da produção agroindustrial dirigida à exportação, onde primam lógicas de mercado internacional e onde a concentração do poder econômico e as lógicas de decisão atenta contra as expressões de pequenos e médios produtores (Wahren, 2016).

O exemplo da soja pode resultar em um dos mais ilustrativos dessa discussão. Primeiramente porque é inegável o aumento da superfície/área desse grão. Segundo, porque seu uso se expandiu e massificou de forma direta em inúmeros derivados, e porque sua modificação genética introduz uma transformação profunda no processo produtivo com grandes implicâncias sociais (Ruiz, 2014). Na atualidade países como Brasil e Argentina têm experimentado a tendência ao monocultivo da soja, experiência que retrata a complexa articulação global entre investimentos estrangeiros, empresas do ramo agroquímico com seus pacotes tecnológicos – sementes modificadas,

maquinário e agrotóxicos, entre outros – desmatamento e mudanças climáticas, e as alianças com os governos locais por meio de políticas de estímulo a esse modelo. Não obstante, esse arcabouço de ações também é consolidado por meio das ajudas humanitárias e de cooperação internacional, que a partir de alianças entre os governos e os poderes econômicos transnacionais, incentiva a produção da soja promovendo a ideia de que seu cultivo pode resolver os problemas alimentares do mundo (Ruiz, 2014).

O caso da soja é axial para pensarmos outros questionamentos e pontos de análise na produção de alimentos para um mercado global. Porém existem outras experiências que podem ilustrar pontos similares segundo outras lógicas. O caso da quinoa (*Chenopodium quinoa*) e seu trânsito de um produto de uso ancestral para ocupar os circuitos “gourmetizados” do chamado primeiro mundo, é um deles. Herrera Miller (2016) relata a transformação da quinoa como alimento da região andina, comumente associada a comunidades indígenas de escassos recursos, até ser considerado, atualmente, um alimento exótico de grande valor nutricional e atração dietética. Essa transformação fez da quinoa um produto de exportação com fortes impactos na produção e consumo local, que contrapõem lógicas comerciais com usos tradicionais e comunitários. A quinoa pode ser um caso ilustrativo dos múltiplos produtos alimentícios que tem sido “exotizados”, “folclorizados” e “gourmetizados”⁶ fora de sua matriz ancestral, aonde a muitos deles se lhes designa valores espirituais e sagrados.

O açaí é outros desses alimentos que ilustra como se pode virar uma moda no mercado global. Antes base da alimentação das populações amazônicas, após sua “molecularização” de suas propriedades antioxidantes e sua riqueza em ácidos graxos e proteínas, entre outras propriedades medicinais, tem feito de esta fruta amazônica uma das mais atrativas nos olhos da indústria alimentar e farmacêutica. O beneficiamento do açaí em em forma de suplementos, óleos, sucos, e outras múltiplas apresentações tem feito deste alimento, próprio da dieta ancestral dos povos da Amazônia, uma grande oportunidade de extração mercantilista, mas também uma possibilidade de geração de recursos econômicos e que o incorporam em dietas saudáveis, *fitness* e medicinais ofertadas no mercado mundial e destinadas para públicos abastados economicamente.

Os casos expostos anteriormente nos chamam a atenção sobre os delineamentos hegemônicos que afetam diretamente os alimentos que comemos, como os comemos, e por que os comemos. Sendo assim, podemos pensar como o capitalismo globalizado impacta o ato de comer, respondendo principalmente a lógicas e interesses de mercado, e considerando que a alimentação responde cada vez mais a um desenho global, produzido e distribuído pelo negócio das transnacionais (Mazorco, 2010). Assim, falaremos por acaso de uma forma de colonialidade? Enquanto o ditado diz que “somos o que comemos”, um ato essencial da vida que é alimentar-se

entra na disputa das corporações transnacionais, onde o que se pretende além do controle biológico e metabólico dos corpos é ter o domínio de suas subjetividades, seus comportamentos, das emoções, no limite da vida mesma.

Tensões e re-existências

O exposto anteriormente antes que uma análise detalhada é uma leitura geral que instala alguns questionamentos e noções para motivar o aprofundamento das discussões. Na sequência do trabalho pretendemos apresentar uma breve experiência que pode dar mais ferramentas para essa discussão orientando nossos olhares a esses “outros” silenciados, ou visibilizados negativamente dentro da mirada ocidental, mas que podem nos deslocar da ideia desenvolvimentista como ponto unívoco de chegada e ilustrar formas de existir ou (re)existir em relações muito mais complexas.

A Amazônia Boliviana é um território rico em diversidades, sociais, culturais, naturais. O Estado boliviano reconhece oficialmente cerca de trinta grupos indígenas, no entanto, os relatos locais indicam que podem ser mais, devido sua “existência” estar fora da legalidade das lógicas do estado-nação. Nossa experiência com comunidades ribeirinhas das terras próximas à parte alta do Rio Guaporé (Iténez), como parte do trabalho do campo para pesquisa de doutoramento⁷, nos facilita propor reflexões relacionando o tema da alimentação e a perspectiva da colonialidade. O grupo Itonama é um dos grupos ali presentes, eles junto com outros próximos têm experimentado um processo colonizador dos mais longevos e violentos com a catequização por jesuítas e franciscanos. Somente a partir da década de 1990 é que passaram a ser reconhecidos e visibilizados na institucionalidade Boliviana.

A introdução da pecuária por parte do poder eclesiástico é um fato presente e latente nessas terras. O gado introduzido durante a chegada dos europeus foi concebido como parte da ingestão de alimentos do colonizador, encontrando nas novas terras um campo fértil e próspera que se estende até hoje e que, por sua vez, implica uma série de práticas não apenas do proprietário da terra, mas de seus trabalhadores e vizinhos. A prática pecuária é um fato que atravessa o território, e preserva e fermenta marcas do período colonial, nesse sentido a defesa e a proteção do local também se convertem num abrigo do corpo, natureza e comida como práticas de lugar, distantes das práticas normatizadoras da modernidade capitalista (Escobar, 1999, p. 29). Esses pontos ilustram um pouco da multitemporalidade que habita os fatos, essa irrupção múltipla de passado não digerido e indigesto (Rivera Cusicanqui, 2018) que levam hoje a instalar as lutas indígenas como obstáculos ao “progresso”, mantendo uma ideia de história linear e binária. Isso passa por essas várias tensões no território, mas também torna-se irreconciliável quando os sistemas cognitivos ou inteligíveis do colono não são capazes de digerir, reconhecer e respeitar a dinâmica ainda presente – material,

simbólica e sagrada das comunidades para com o mundo em que habitam e seus seres – atribuindo-lhes não apenas olhares e práticas inferiorizantes, mas implementadoras, de destruição de apropriação, conforme ilustrado pela queima da floresta.

Para esses setores – como o pecuário – a propriedade da terra é um problema mesmo antes que o roubo de gado. Embora seja mais preocupante que os indígenas tenham os mesmos direitos que eles como proprietários de terras, que transitam pelos mesmos espaços e que habitam o mundo fora das lógicas deles. Pode-se pensar que neste caso a titulação de terras, fato que hoje é especificado em vários artigos da Constituição Nacional Boliviana, é uma ameaça, bem como se tornou uma ameaça para muitas elites locais e de capital transnacionais com “o surgimento de comunidades da vida inspiradas em epistemos indianos, ecologistas e feministas ” (Rivera Cusicanqui, 2018, p.39).

Nestes territórios os processos judiciais entre colonos estrangeiros, ou colonos nacionais e comunidades indígenas são frequentes devido à ausência de limites precisos entre as propriedades, especialmente na área que banha o Rio Iténez. As acusações e denúncias regulares da Federação dos Pecuáristas de Beni e Pando fazem parte do panorama diário, e a demanda desse ramo por aumento de multas está se tornando mais frequente. A recente reforma do código penal boliviano tem sido uma fonte de protesto no setor pecuário da área, principalmente devido às modificações dos artigos 101 e 231. O primeiro, o artigo 101 relacionado a danos ambientais, afirma que “a pessoa que causa danos irreversíveis ou irreparáveis ao meio ambiente e sem possibilidade de restituição será sancionada com prisão de 5 a 10 anos”, aos quais é adicionada uma multa equivalente ao dano total ou perda causado. O segundo artigo da controvérsia é 231, referente ao abigeato (roubo de gado), o qual estabelece que “a pessoa que apreende ou apropria indevidamente duas ou mais cabeças de gado será sancionado com reparação econômica; cuja violação resultará em prisão de dois a quatro anos de conformidade efetiva”.

A reação do setor pecuário rejeita, por um lado, o aumento de penalidades nos chamados “crimes contra a mãe terra”, mas de outra forma alega criminalização e aumento de crimes “contra propriedades individuais”. Esta é uma breve exemplificação e reflexão dos paradigmas que estão em jogo em quem habita este território. “Segurança” e “punição” são o que os defensores e portadores de padrões exigem da lógica da propriedade privada, individualista e capitalista, que antes das modificações do código mostram seu descontentamento na redução de sanções.

Nesse cenário de expansão da área destinada à pecuária na região, o cultivo agrícola é relegado a pequenas porções. O isolamento e o abandono (ambas podem ser vistas como proteção) dessas terras e populações têm possibilitado formas de existir e coexistir diversas e diferentes daquelas trazidas pelo

catolicismo e consequentemente pela modernidade ocidental. De forma alguma se pode dizer que estão fora dela, mas que fazem uso diferente do que dela chega. A alimentação é uma das maneiras que podem esclarecer este (des)encontro.

Nessas pequenas porções de terras localmente conhecidas como “chaco” pode-se observar a presença dos produtos que fazem parte da dieta alimentar local. Frutíferas como manga, achachairú⁸, açaí, coco; grãos como arroz, milho e feijão; mandioca e macaxeira; bananas de várias espécies, todos alimentos que contemplam a base alimentar e estão atravessados por um acompanhamento ritual na totalidade do processo alimentar – produção, distribuição e consumo. O plantio e a colheita são antecidos e intencionados por celebrações de pedido e gratidão à terra, e seu consumo ainda preserva a memória do paladar de seus antepassados. A caça é o complemento ao cultivo, a proteína animal está dada principalmente por quelônios (tracajás, principalmente), peixes, aves e animais da selva. O gado está longe de ser a principal fonte de proteínas da dieta, contudo, o consumo da carne de gado está presente em charque cuja origem remete animais roubados ou mortos por alguma onça. Tudo o que se consome é produto da terra, inclusive as bebidas, que são feitas da fermentação da mandioca e milho.

Os pontos que demandam atenção nessa experiência estão relacionados para a produção está pensada para a existência, não para a acumulação. A ontologia que está por trás dessas expressões de vida fica fora dos parâmetros ocidentais. Do chaco se produz para o consumo ou para a troca, que até pode ser monetário – a fim de possibilitar o acesso a produtos que não são locais, como o sal – mas não no sentido de gerar excedentes. As atividades da produção ainda estão relacionadas com o conhecimento dos ciclos lunares, com os relevos e licenças rotativas da terra.

As práticas itonamas também nos interpelam a pensar numa política dos sabores como eixo que ajuda a refletir a disputa da existência e reexistência na preparação e consumo de alimentos. O festival do peixe, realizado em setembro, às margens do Rio Blanco e do Rio San Martín, na comunidade de Bela Vista – departamento de Beni – possibilitam pensar esta afirmação. Comunidades inteiras e estrangeiros congregam em torno dos alimentos, onde peixe, peta ou tartaruga, lagarto, galinha do campo, entre outros sabores, que exigem e convocam a memória do sabor, por sua vez, o reivindicam e reinventam. Essa celebração, como outras no calendário de férias de Iténez, leva a pensar em uma política de sabores, entendida como aquela base de poder que conjuga o alimento enquanto o processo organizacional por trás dele e de outra parte o ritual de encontro multitemporal que evoca. A tomada de decisões sobre o que as pessoas vão cozinhar ou não, como é cozido e consumido, faz parte de um exercício de autodeterminação desses povos, práticas onde desejos e forças são combinados, construindo realidades distantes de desenhos institucionais.

Os esforços disciplinares de padronizar a heterogeneidade de maneiras, cheiros e sabores parecem falhar, como se observa nas ruas e beiras do rio, onde se pode observar uma espécie de grande roda de seres e personagens, locais e visitantes que o confirmam. Nela uma mulher de rosto expressivo, próxima aos 68 anos prepara uma peta nos carvões. Uma concha gigante serve como um recipiente para o mesmo cozimento da carne de sua dona, esse réptil foi um alimento pré-hispânico, um tipo dos vários que habitam esses cerrados e que são conservados na memória gustativa das pessoas que habitam este território. Depois de muito tempo de preparações essa casca é colocada no centro da roda dos participantes, onde eles ainda pegam pedaços quentes da carne suculenta deste animal. Um pedaço de carne onde se percebe um cheiro forte é imponente quando é trazido à boca. Um cheiro gordo que alerta sobre uma aventura gustativa que se guarda na memória de sabores deste território.

Juntamente com uma prática como esta, que segundo os locais vem dos mais antigos, também os colonos de alguma fazenda no pátio vizinho, experimentam um “jacaré ao açaí”. Um tipo de prato exótico e que, embora envolva sabores e produtos da dieta amazônica exige preparações diferentes que respondem a uma estética do colono, na qual já é necessária uma mesa central, talheres e guardanapos. Ressaltar essas diferenças é importante para a coexistência e reivindicações. No campo da gastronomia é permitido ver como os atos cotidianos se tornam caminhos políticos e pode explicar a existência e coexistência de elementos heterogêneos que não aspiram se hibridizar ou mesclar e não procuram produzir um termo novo, superior e abrangente. Eles só existem e fazem parte de uma maneira de existir no mundo.

Nesta reflexão é importante lembrar que as práticas culinárias indígenas foram inferiorizadas pelo colonizador europeu e este fato significou a importação não apenas de alimentos e espécies, mas de certa estética que acompanhamos no exercício da cozinha e da mesa. Quando paramos nos detalhes podemos perceber que o alimento procurou estabelecer uma clara diferença com esse “outro” sujeito colonizado, tornando visível suas práticas e conhecimentos. O encontro com produtos, gostos e sabores externos existe e vem impregnado com o que poderíamos chamar de colonialidade. No entanto, a apropriação e a relação com eles estão mediadas por motivações práticas e materiais que ficam longe das lógicas nutricionais do ocidente. Essa distância também se dá devido ao acesso e aos gostos, mas principalmente pelas subjetividades que dão conta de memórias e patrimônios alimentícios, quicá de soberania alimentar e autodeterminação, ou simplesmente porque dizem muito sobre modos outros de ser e existir nos mundos. Por fim, destacamos que os sabores, aromas e preparações locais não estão em uma relação de disputa com o novo, inclusive podem chegar a ser complementares, essa é uma grande diferença com o pretendido universalismo do sistema-mundo moderno, que em seu contato com outras práticas prefere visibilizar

negativamente, apropriar-se delas ou simplesmente anulá-las em função da produção e reprodução do capital deslocando-as de suas matrizes ontológicas.

Considerações finais.

Por uma colonialidade alimentar?

Uma das possibilidades de aprofundar o tema da alimentação desde o marco da colonialidade, como conceito central do projeto-rede Modernidade/Colonialidade/ Descolonialidade, é a possibilidade que ela dá por um lado, de denunciar o silenciamento de certas práticas ou lugares de enunciação, mas também é de gerar pontos de inflexão que podem contribuir para melhorar a compreensão das diversas formas de opressão presentes no mundo atual, abrindo oportunidades de fazer rupturas com os pressupostos teóricos eurocentrados, estando/sendo conscientes que as produções acadêmicas têm efeitos concretos no mundo.

Não se pode negar a tendência homogenizadora do modelo agroalimentar traduzida em ofertas e demandas específicas de produtos que de uma parte terminam cristalizando padrões sobre gostos, sabores, tamanhos e cores dos alimentos que se consomem. Mas também se apresentam novas re-existências manifestas nas criações das comunidades para reinventar-se, para desafiar o projeto hegemônico moderno com devires incertos, carregados de traços e sabores presentes na memória de suas próprias culturas, na procura de dignificar a vida fazendo dela um constante acontecimento que se reinventa, assim como se reinventam agriculturas, trocas e receitas.

Pensar a colonialidade alimentar, partindo do proposto por Herrera Miller (2016) é pensar o ato vital de comer como ato ontológico-político, com as complexidades que ele envolve, onde a imposição e controle do alimento em todo seu processo (produção, distribuição e consumo) se coloca no centro das dinâmicas da colonialidade, como eixo do que se desprendem múltiplas relações sociais, onde o que está em questão é a legitimidade e assimetria de uns alimentos e práticas alimentares em relação a outros.

Assim, no momento de falar de uma colonialidade alimentar, a questão que está em jogo, antes de construir certezas, é gerar possíveis questionamentos e inquietudes relacionados com a hegemonia sociocultural pretendida pelos dispositivos de poder do capitalismo contemporâneo presente num campo vital cheio de disputas e tensões como é a alimentação. Como bem expõe Herrera Miller (2016):

De fato, em torno das práticas diárias e aparentemente tão simples como o que será comido, são estabelecidos desequilíbrios, desigualdades, agressões e resistência. Como (não) comer implica constituir identidades, os sujeitos individuais ou

coletivos tecem a partir da (des) incorporação de alimentos uma tomada de posições diante do mundo, ante do poder e ante do “Outro”; A partir do (não) comestível se tecem alteridades e similitudes que constituem os sujeitos e seu mundo simbólico (p. 36, tradução nossa).

A tentativa de imposição dos padrões alimentares ligados a uma indústria agroalimentar por meio de grandes projetos e circuitos não só alimentícios, mas também culturais, permite incursionar em análises de como a modernidade e o desenvolvimento instrumentalizaram a terra como meio sujeito ao domínio do humano desde o mesmo momento da colonização. Como funciona a extensão e perpetuação dessas práticas com novos dispositivos onde a partir de engenhosas engrenagens é neutralizada a diferença? Evidenciando estas tensões de poder assimétricas se propicia, por uma parte, torná-las visíveis desde nossas possibilidades acadêmicas, mas também por enunciar linhas de fuga, que lembram que, mais que simples depositários passivos os sujeitos pensam e sentem e tem o potencial subversor e (re) criativo dos suportes da exploração.

Nesse sentido, é possível pensar que nas comunidades indígenas, ribeirinhas e quilombolas, a comida e a complexidade do processo alimentar podem ser instaladas como uma dimensão política insurgente, que embora no caso dos povos da Amazônia boliviana, tem sido reconhecido a ameaça vizinha e latente de um modelo econômico devastador. A convivência indígena com essas outras formas de vida inspiradas e impostas pela modernidade capitalista nos fazem pensar na vida cotidiana como um espaço de re-existência, o material e o simbólico que existe após as mobilizações, que também estão presentes na esteira, na lavoura, na caça, preparação de alimentos. Ver a comida como uma maneira de abordar os fenômenos políticos sociais é parte do compromisso de politizar o que foi relegado ao mundo privado ou o que foi simplificado sob o eixo da vida cotidiana. A comida nas margens do Rio Iténez fala de auto-fornecimento, autodeterminação e soberania alimentar, ganhando importância no público, especialmente quando é possível abordá-lo a partir da dimensão complexa que habita e põe em jogo não apenas visões de mundo, mas maneiras de existir no mundo fora de domínios estritamente coloniais.

Finalmente uma reflexão que nos resta é a necessidade de pesquisas que nos permitam aprofundar o tema, enquanto o que apresentamos só faz parte de proposições iniciais que nos deslocam dos códigos de interpretação teórica colonial em que mantemos o nosso poder de conhecimento científico. Além disto, a tese que inspira o empírico deste exercício (Manrique, 2019) visa à novas reflexões no tema e interpelam na produção de conhecimento localizado capaz de compartilhar a complexidade dos mundos que habitamos.

Notas

¹ Grãos para diferenciar de sementes, pois aqui falamos de alimentos.

² Aqui nos referimos não somente às questões agrárias, tampouco que as atividades hoje estejam reduzidas exclusivamente às atividades agrícolas. O mundo rural não é só um, se caracteriza por uma diversidade na estrutura produtiva, mas também a todas as questões sócio-culturais que as envolvem e que se relacionam como as dinâmicas que se estabelecem nos territórios com baixa densidade populacional que sugerem uma maior proximidade nos laços e iterações (Wanderley, 2001; Llambi, 1994).

³ Estima-se que as populações pré-históricas tinham uma dieta com mais de 1.500 espécies vegetais silvestres, sendo que na agricultura do mesmo período foram usadas cerca de 500 espécies. Em um intervalo de mil anos essa diversidade se reduziu a 200 espécies cultivadas por pequenos horticultores e a 80 espécies pelos produtores comerciais, sendo que são apenas 20 as principais espécies do cultivo em campo (MOONEY, 1987). Estas informações são de estudos da década de 1970, o que nos leva a refletir que a diversidade possa ter diminuído ainda mais.

⁴ O mercado alimentício tem colocado em circulação dentro de limitados circuitos gourmetizados alimentos próprios e originários de certas regiões, alguns deles como carne de Llama, tartaruga e jacaré, espécies como espirulina, sachá inchi, maca, amaranto, yacón, cação, pimenta, entre outras.

⁵ Para aprofundar mais sobre essa pesquisa consultar Manrique, D. 2019.

⁶ Fruto próprio da Bolívia, seu nome técnico é *Garcinia humilis*.

Referências

- ADLBI SIBAI, S. (2016). *La cárcel del feminismo. Hacia un pensamiento islámico decolonial*. Madrid: Akal.
- ACHINTE, A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico y las memórias del paladar. *Calle14*, 4, 10–23.
- BENVEGNÚ, V. C. (2017). *As sementes do lugar: políticas locais e desenvolvimento rural no rio grande do sul meridional*. (Dissertação Mestrado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- BOLIVIA – CÓDIGO DEL SISTEMA PENAL: Ley N° 1005, 20 de diciembre de 2017. Disponível em: https://www.lexivox.org/norms/BO-L-N1005.xhtml?dcml_identifier=BO-L-N1005&format=xhtml
- CASTRO-GÓMEZ, S. (2005). *La poscolonialidad explicada para niños*. Popayán: Editorial Universidad del Cauca.
- DUSSEL, E. (2005). Europa, modernidade e eurocentrismo. En E. Lander. (Org.), *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latinoamericanas* (pp. 24–32). Buenos Aires: Clacso.

- ESCOBAR, A. (1999) After nature: Steps to an antiessentialist political ecology. *Current anthropology*, 40(1), 1-30. <https://doi.org/10.1086/515799>
- ESCOBAR, A. (2007). *La invención del Tercer Mundo: construcción y desconstrucción del desarrollo*. Caracas: Editorial el perro y la rana.
- FERGUSON, J. (1990). *The anti-politics machine: "development", depoliticization, and bureaucratic power in Lesotho*. New York: Cambridge University Press.
- HERRERA MILLER, K. (2016). De/colonialidad alimentaria. Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia. *Razón y Palabra*, 20, 33–50.
- LANDER, E. (1993). El desarrollo latinoamericano: modelos alternativos, economía y ecología. *Revista Venezolana de Sociología y Antropología*, 151–178.
- LANDER, E. (2001). Los derechos de propiedad intelectual en la geopolítica del Saber de la sociedad global. *Revista del Centro Andino de Estudios Internacionales*, 2, 79–88.
- LLAMBI, L. (1994). Globalización y Nueva Ruralidad en América Latina. Una agenda teórica para la investigación. *Revista Latinoamericana de Sociología Rural*, 2.
- MANRIQUE, D. (2019). *Miradas profundas: rutas de cura en las comunidades próximas a la ribera alta del Río Iténez (Guaporé), amazonía boliviana*. (Tese Doutorado em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- MAZORCO, G. (2010). La descolonización en tiempos de Pachakutik. *Polis*, 9, 219–242. <https://doi.org/10.4067/S0718-65682010000300010>
- MOONEY, P. (1987). *O Escândalo das sementes: o domínio na produção de alimentos*. São Paulo: Nobel.
- MOSSE, D. (2005). *Cultivating development: an ethnography of aid policy and practice*. London: Pluto.
- QUIJANO, A. (1992). Colonialidad y modernidad/racionalidad. *Perú Indígena*, 13, 11–20.
- QUIJANO, A. (2000) El fantasma del desarrollo en América Latina. *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, 6, 73–90.
- QUIJANO, A. (2005). Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. En E. Lander. (Org.). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latinoamericanas* (pp. 107–130). Buenos Aires: Clacso.
- RENGIFO, G. (2000). *Comida y biodiversidad en el mundo Andino. Comida y biodiversidad en el mundo Andino*. Lima: Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.

- RIVERA, S. (2018). *Un mundo Ch'ixi es posible*. Buenos Aires: Tinta Limón.
- RODRÍGUEZ F, Sulma Xyomara (1997). 'Caliente no más', la acción de comer dentro de la cultura guambiana. Ponencia apresentada no *VIII Congresso de Antropologia em Colombia*, Universidad Nacional de Colombia, Departamento de Antropología, Bogotá.
- RUIZ, I. (2014). Soja: intento de colonialidad. *Diálogos para el estudio de América Latina en el siglo XXI*, Servicio de Publicaciones. (pp. 259-270).
- WAHREN, J. (2016). Soberanía alimentaria y el modelo de agronegocios a 200 años de la independencia. *Revista de investigación en Ciencias Sociales*, 63-67.
- WANDERLEY, M. (2001). Ruralidade no Brasil Moderno. Por un pacto social pelo desenvolvimento rural. En: Giarracca, N. *¿Una Nueva Ruralidad en América Latina? Grupo de Trabajo Desarrollo Rural*. Buenos Aires: Clacso. (pp. 31-44).