

ENSAIO FOTOGRÁFICO: A MEMÓRIA DO PALADAR NA CONSTRUÇÃO DE NARRATIVAS DECOLONIAIS¹

THE MEMORY OF THE PALATE IN THE CONSTRUCTION OF DECOLONIAL NARRATIVES

Diana Manrique García²

Tatiana Engel Gerhardt³

O presente ensaio fotográfico faz parte de um tímido esforço por capturar instantes que fazem parte da complexidade do processo alimentar. Processo no qual a propriedade coletiva da terra é fundamental, incluindo uma concepção cosmológica comunitária, onde a comunidade não é entendida apenas em termos de relacionamento social, mas também de uma profunda relação com a vida (HUANACUNI, 2016). Reciprocidade, complementaridade e redistribuição se tornam princípios de vida multidimensionais com respeito, onde a individualidade não desaparece, mas emerge em sua dimensão complementar. Segundo o observado nestes corredores amazônicos,⁴ cada família ou comunidade trabalha a terra, que é parte da memória viva de seus antepassados, e a partir dela prioriza o comunal, que não está presente apenas nas celebrações rituais de chuva ou sementeira, mas igualmente na constante troca material e simbólica de tudo o que dela nasce e de tudo o que ela demanda. A panela coletiva faz parte da centralidade da paisagem ritual, assim como também os pães de arroz e de mandioca, a rapadura e o chive.⁵

Essa concepção cosmológica comunitária interpela a matriz de racionalidade colonial, herança do sistema mundo moderno (QUIJANO, 2005), e se conecta com experiências vivas que surgem de outros corpos ontológicos, que não buscam o reconhecimento ou a aprovação de visões externas. Formas complexas de alimento vivo, como algo muito mais do que a materialidade que permite a subsistência, nos

¹ Trabalho no marco da pesquisa de doutorado intitulada “Miradas profundas: Rutas de cura en las poblaciones aledañas a la ribera del río Iténez (Guaporé), Amazonía Boliviana”.

² Doutoranda do programa de Desenvolvimento Rural (PGDR), Universidade Federal Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: alunadiana@gmail.com

³ Professora Titular em Saúde Coletiva na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Doutora em Antropologia Social pela Université de Bordeaux 2, França. Coordenadora do Grupo de Estudos em Saúde Coletiva da UFRGS e pesquisadora do LAPPIS. Vice-presidenta e Membro no Núcleo de Coordenação da Comissão de Ciências Sociais e Humanas em Saúde da ABRASCO. E-mail: tatiana.gerhardt@ufrgs.br).

⁴ Corredor no sentido que são áreas biodiversas que unem e conectam a divisão moderna dos estados nação da Bolívia e o Brasil.

⁵ Bebida fermentada à base de mandioca

aproximam de seu valor sagrado, em estreita relação não-dissociativa entre o humano, a natureza e o divino.

Falar da diversidade que acompanha a Amazônia boliviana nos desloca a um campo polissêmico, onde a própria noção demanda semânticas plurais. O encontro com diferentes mundos indígenas da parte alta do rio Iténez (Guaporé) não tem pretensões de essencializar as expressões de vida que se fazem presentes em um território geográfico caracterizado pelas imprevisíveis forças dos traços hidrográficos. Territórios onde também as cores da vida se manifestam no campo visual e se apresentam intensas e diferentes nos espaços vitais, como a aldeia e o “chaco”.⁶ Pequenas terras de cultivo marcam a presença dos produtos que fazem parte da dieta alimentícia, árvores frutíferas como manga, *achachairú*,⁷ açaí, coco, mandioca, grãos como arroz, milho e feijão, bananas de várias espécies. Todos esses alimentos que contemplam a base alimentar compartilham os nutrientes da terra, mas também interpelam as intenções homogeneizantes do modelo agroalimentar e higienista.

Pode-se pensar nestas emergências visuais, produto do trabalho etnográfico nestes corredores, como uma alternativa decolonial que resiste contra a tentativa de imposição dos padrões alimentares em matéria de gostos, tamanhos e cores. A descolonialidade refere-se a um projeto de descolamento epistêmico na esfera do social que começa com a descolonização do conhecimento e em que a pluriversalidade se converte num projeto universal (MIGNOLO, 2003). O projeto da modernidade e os dispositivos, como o desenvolvimento, instrumentalizaram a terra como meio, sujeito ao domínio do humano desde o momento da colonização. Dele derivam os padrões ligados à indústria alimentar, por meio de grandes projetos e circuitos que são não só alimentícios, mas também culturais. No entanto, nestas terras nos encontramos com experiências nas quais os alimentos estão atravessados por um acompanhamento ritual na totalidade do processo alimentício – produção, distribuição e consumo. O plantio e a colheita são antecidos e intencionados por celebrações de pedido e gratidão à terra, e o consumo ainda preserva a memória do paladar de seus antepassados.

O encontro com produtos, gostos e sabores externos existe e está impregnado da colonialidade, mas a apropriação e a relação com eles está mediada por motivações práticas e materiais que se distanciam das lógicas nutricionais de Ocidente. Se distanciam também pelas dificuldades de acesso, pelos gostos, mas principalmente pelas construções simbólicas e subjetivas que preservam memórias e patrimônios alimentícios, quicá de soberania e segurança alimentar, ou simplesmente porque dizem muito sobre modos diferentes de ser e existir no mundo. Uma forma a mais para falar de coexistências, semelhanças e diferenças, que não necessariamente se fundem, se antagonizam ou se complementam, enquanto cada diferença se reproduz a si própria a partir de um profundo passado de construção de relações incertas (RIVERA, 2010).

O exercício visual nos permite afiançar a diversidade de territórios existenciais. Boa parte do mundo rural amazônico não tem acesso à palavra escrita, nem sequer têm um domínio da mesma língua. A imagem entrega uma oportunidade criativa de construir uma linguagem onde as heterogeneidades convergem, onde as diferenças se encontram. Nesse sentido, é pertinente deixar de pensar a realidade destas práticas a partir de perspectivas sincréticas para pensar em uma zona de contato que não busca a síntese, como um espaço *ch'ixi*,⁸ espaço onde se possa trabalhar com e em contradição, sem transformá-lo em um

⁶ O “chaco” também chamado de “chacra” em outras comunidades, é a terra que se trabalha na safra para a colheita e abastecimento alimentar.

⁷ Fruto próprio da Bolívia, seu nome técnico é *Garcinia humilis*.

⁸ Seguindo Rivera (2018) a palavra *ch'ixi* em aimará designa um tipo de tonalidade cinza, é uma cor que devido ao efeito da distância parece cinza, mas com a aproximação permite perceber que é feita de pontos coloridos puros e agônicos: manchas pretas e brancas intercaladas.

disjuntivo paralisante, abrindo a possibilidade de reconhecer situações complexas e nos orientando nelas, não necessariamente de maneira conciliatória (RIVERA, 2018). 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 visibilizá-las negativamente, apropriar-se delas ou simplesmente anulá-las em função da produção e reprodução do capital, deslocando-as de suas matrizes ontológicas.

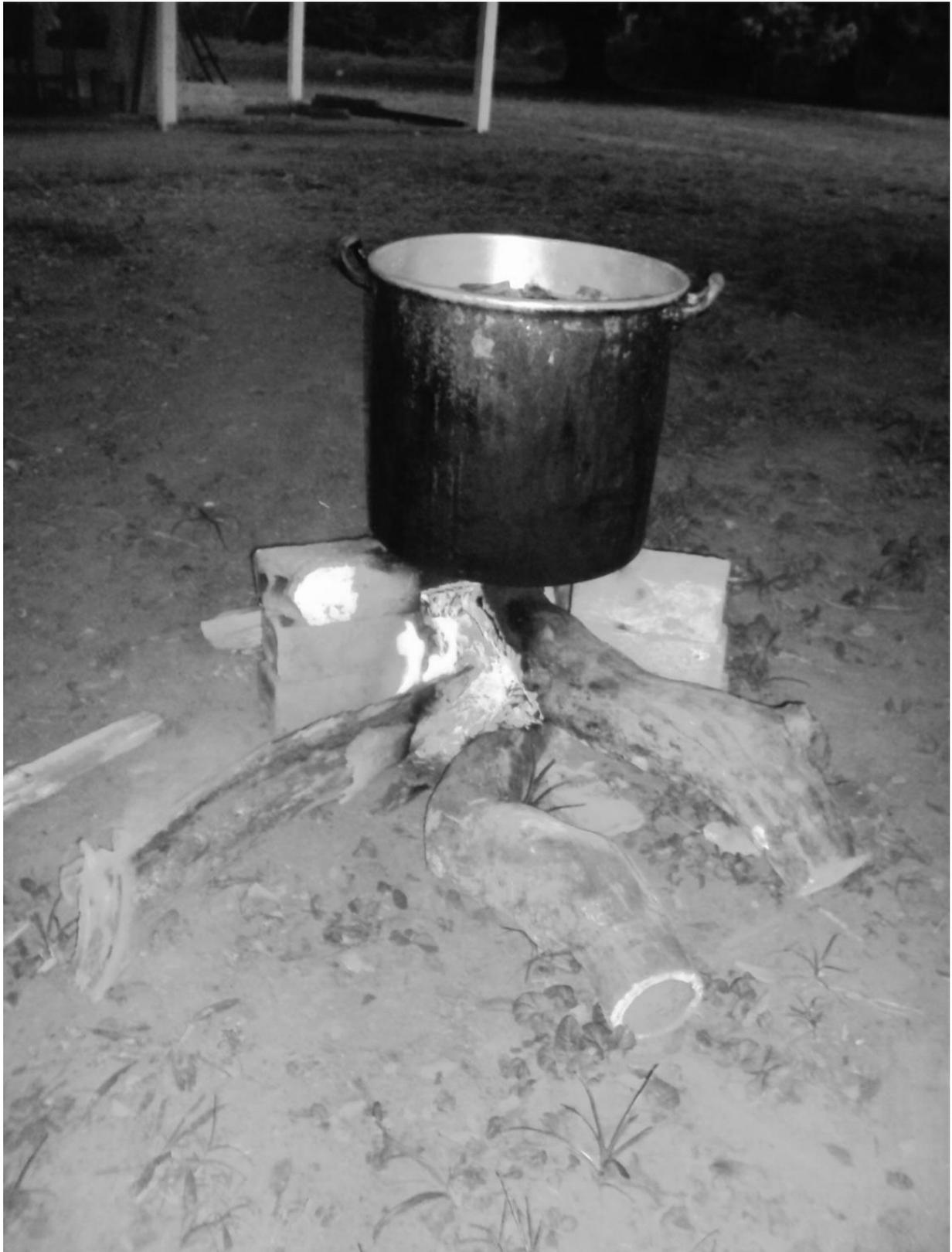


A fonte da fonte

Autora: Diana Manrique García
Nirumo, Beni, Bolívia 2016

**Comunidade**

Autora: Diana Manrique García
Orobayaya, Beni, Bolivia 2016



Fogo que transforma

Autora: Diana Manrique García
Nirumo, Beni, Bolívia 2017



Saber é sabor

Autora: Diana Manrique García

Magdalena, Beni, Bolívia 2017



Am(a)ssar

Autora: Diana Manrique García
Magdalena, Beni, Bolívia 2017



Calor amazônico

Autora: Diana Manrique García
Magdalena, Beni, Bolívia 2017



Pão, adobe e palha

Autora: Diana Manrique García

Bella Vista, Beni, Bolívia 2017



Cozinhar é um jogo

Autora: Diana Manrique García
Magdalena, Beni, Bolívia 2017



Adoçando
Autora: Diana Manrique García
Bella Vista, Beni, Bolivia 2017



Re-existências

Autora: Diana Manrique García

Bella Vista, Beni, Bolivia 2017

Referências

ACHINTE, A. “Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico y las memorias del paladar”. In: *Calle14*. Bogotá, v. 4, 2010. pp. 10–23.

HUANACUNI, F. “Paradigma occidental y paradigma moderno”. In: QUINTERO, P. (org.). *Alternativas decoloniales al capitalismo colonial*. Buenos Aires: Del signo, 2016. pp. 55-66.

MAZORCO, G. “La descolonización en tiempos de Pachakutik”. In: *Polis*. Santiago: Universidad de los Lagos, v. 9, 2010. pp. 219-242.

MIGNOLO, W. D. *Histórias locais/ Projetos globais: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar*. Trad. de Solange Ribeiro de Oliveira. Belo Horizonte: UFMG, 2003.

QUIJANO, A. “Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina”. In: LANDER, E. (org.). *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires: Clacso, 2005. pp. 107-130.

RIVERA, S. *Ch'ixinakax utxiwa*. Una Reflexión sobre prácticas y discursos decolonizadores. Buenos Aires: Tinta Limón, 2010.

_____. *Un mundo Ch'ixi es posible*. Buenos Aires: Tinta Limón, 2018.

