

A GLOBALIZAÇÃO E O PATRIMÔNIO: RESSIGNIFICANDO CONTEXTOS

PAIVA, Vinicius Schwochow (1)

1. *Graduando do Bacharelado em Antropologia – Universidade Federal de Pelotas – E-mail: viniciusspaiva@hotmail.com*

MENASCHE, Renata (2)

2. *Professora do Instituto de Ciências Humanas – Universidade Federal de Pelotas – E-mail: renata.menasche@pq.cnpq.br*

1. INTRODUÇÃO

Globalização relaciona-se com a crescente expansão da sociedade ocidental, que se caracteriza, cada vez mais, como expressão de uma sociedade urbano-industrial, na qual a dinâmica industrial e assalariada é notória ante as atividades agrícolas e de subsistência (Contreras, 2005). A expansão da sociedade ocidental promove um progressivo processo de homogeneização, que causa a perda da diversidade e o desaparecimento das produções e manifestações locais. A produção de alimentos na sociedade contemporânea aumentou e sua distribuição é feita para todo planeta; com isso, a exportação e importação de alimentos e produtos movimentam de forma significativa o mercado e a economia dos países industrializados. Para conseguir realizar a distribuição em escala planetária, construíram-se ecossistemas especializados, em que os alimentos são processados e manipulados, prática que acaba por homogeneizá-los. Essa atividade da sociedade moderna, além de regular o tempo e homogeneizar os modos de vida da maior parte da população, tende a tornar homogêneo, também, os repertórios alimentares; produzindo, principalmente por parte dos consumidores da área urbana, a valorização e idealização de produtos e alimentos que remetem ao ‘natural’, ao ‘tradicional’, ao ‘rural’.

A positiva valorização dos “alimentos do campo”, bem como da vida no meio rural – lugares e paisagens, costumes e festas, turismo e história, etc. -, como aponta Menasche (2009), é um reflexo da desconfiança acerca dos produtos industrializados, já que com relação a eles se desconhecem, na maioria dos casos, as formas de fabricação, os ciclos de produção, as técnicas, etc., além de tais produtos serem considerados como perigosos a saúde e sem sabor. Em resposta ao processo de homogeneização, ocorre a revalorização dos saberes e culturas tradicionais, reconhecendo a cozinha como Patrimônio Cultural, que deve ser preservada, pois se caracteriza por “um conjunto de procedimentos culinários, regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais” (Contreras, 2005, p.139). Tais “culturas tradicionais” são referidas por Abreu (2008) como os “outros” da sociedade ocidental moderna, “outros” que expressavam culturas exóticas, que teriam sobrevivido às diversas fases do capitalismo e que, com a globalização, estariam fadadas a dissolução.

O temor do desaparecimento dessas culturas fez com que, nos anos (19)90, a UNESCO criasse políticas de patrimônio para proteger as culturas tradicionais. Já nos anos 2000, tal movimento resultou em novas políticas voltadas ao patrimônio intangível (imaterial), com o objetivo de registrar a memória desses bens culturais. Para a realização do registro, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) criou uma metodologia de inventário das

manifestações culturais, com a proposta do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Nesse sentido, o presente trabalho refere-se a um projeto mais amplo, em processo inicial, sob coordenação da professora Renata Menasche, intitulado **Saberes e Sabores da Colônia: patrimônio alimentar e campesinato no Rio Grande do Sul**, que terá como referência o conhecimento produzido e acúmulo metodológico gerado na elaboração do INRC, o qual tem como objetivo geral alcançar e aprofundar as relações entre os distintos modos de fazer e modos de vida dos grupos camponeses de diferentes origens étnicas (alemães, italianos, franceses e pomeranos), moradores da região colonial da cidade de Pelotas/RS, bem como identificar as tradições culinárias caracterizáveis como patrimônio imaterial. Com isso, este trabalho busca evidenciar e discutir as tensões entre alimentação e globalização numa relação com a categoria patrimônio, bem como a interferência do mercado no universo das representações alimentares.

2. METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

No presente trabalho o tema do patrimônio e da globalização é abordado a partir de uma perspectiva antropológica, tendo a alteridade (Abreu, 2008) como um dos focos principais. As considerações aqui desenvolvidas são baseadas no estudo de material bibliográfico relativo à emergência da imaterialidade (“intangibilidade”) do patrimônio, baseada na moderna concepção antropológica de cultura (Gonçalves, 2009), em que a ênfase está mais nas relações sociais e simbólicas e não nos objetos materiais e nas técnicas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

O conceito de patrimônio surgiu no âmbito privado e ligado intimamente com os interesses aristocráticos, tanto que provém de origem latina – *patrimonium* – e refere-se a tudo que pertence ao pai de família; numa sociedade (romana) em que o pai de família significava tudo que estava sob domínio do senhor (Funari; Pelegrini, 2006). Com a difusão do cristianismo, principalmente na Idade Média, e a monumentalização das igrejas – com a criação das catedrais –, juntou-se o caráter coletivo ao do patrimônio aristocrático (privado). O Renascimento trouxe uma mudança de perspectiva ao combater, com valores humanistas, o teocentrismo e o domínio da religião. Para tal combate os renascentistas buscaram inspiração na antiguidade grega e romana, e foram com eles que o Antiquariado foi fundado. Porém o conceito de patrimônio se transformou radicalmente e rompeu com a aristocracia e o colecionismo, transformando a sociedade com o surgimento dos Estados nacionais. Mostra-se, até aqui, que todo e qualquer grupo humano exerce algum tipo de atividade de colecionamento de objetos materiais; como aponta Gonçalves (2009), cujo efeito é demarcar domínio subjetivo em oposição ao “outro”. Todavia, esta categoria de pensamento – o “patrimônio” - transformou-se. Ocorreram abordagens mais abrangentes sobre a cultura e o patrimônio, deixando de enfatizar um patrimônio homogêneo e relevando a importância da diversidade (humana e ambiental) nas sociedades, que culminou, em 04 de agosto de 2000, com o Decreto 3551, que instituiu o

Registro de Bens e Culturas de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.

Ao considerar o “patrimônio” como conjuntos materiais, mas também como valores, saberes, modos de fazer, formas de expressão, festas, rituais, e regimes de sentido, incluem-se a esse conceito (ao de patrimônio cultural), os usos do passado no presente. Atualmente, o processo de globalização e a cultura de massa homogeneizam a vida coletiva, é possível afirmar que todos se parecem: as mesmas roupas, marcas, tecnologias e os mesmos estereótipos de comida. Cada vez mais se consome uma maior quantidade de alimentos industriais. Com isso, ocorre a valorização e idealização de um produto ‘natural’ – em contraposição ao ‘artificial’ –, afirmando como positivo o que vem do campo, do meio rural. “A ruralidade, mais que qualquer outro atributo, parece condensar todas as vantagens que distinguem o alimento desejável do alimento industrializado” (Menasche, 2009, p.7). Desse modo, é notória a importância, cada vez maior, das produções ‘locais’. Uma cultura alimentar resulta de processos longos de aprendizagem e que se consolidam, desde o nascimento, no contexto familiar; com isso, a alimentação é percebida como marcas de uma etnia, a qual transparece paisagens, costumes, isto é, referências de uma identidade. Todavia, a lógica econômica da atual sociedade “inclina-se a tornar patrimônio o que é suscetível de se converter em mercadoria, devido à sua dimensão de espetáculo e objeto consumível” (Contreras, 2005, p.142). As áreas rurais, portanto, são focos de novas atividades econômicas, a saber, o uso do patrimônio para o desenvolvimento local trás consigo o turismo rural, o qual é utilizado tanto como uma ferramenta para o desenvolvimento econômico, como para estimular a preservação da herança cultural de um dado grupo.

4. CONCLUSÕES

Analisando a trajetória da categoria de pensamento “patrimônio” no tempo e sabendo da importância que ela gera na vida social de qualquer coletividade humana, levando em consideração o seu caráter milenar e as recentes ressignificações de tal categoria (como patrimônio imaterial), percebe-se que resulta de contínuos processos de transformações e mudanças. No que diz respeito ao valor que damos ao patrimônio, Costa (2008) ao estudar a etimologia das palavras ‘preservação’ e ‘conservação’, aponta, no meu ver, transformações marcantes que esta categoria passou nas últimas décadas. A palavra “preservação” está presente nos discursos atuais, usada em diálogo com o instrumento do registro do patrimônio imaterial; preservação significa a ação de proteger, tem um objetivo mais amplo em direção ao ser humano, consiste num processo de tomada de consciência de um valor cultural. Já a etimologia da palavra “conservação” significa a ação de manter algo, isto é, uma ação que se encerra em si mesma, que é material; pode-se relacionar ao chamado “patrimônio de pedra e cal”, em que os tombamentos são privilegiados.

Evidencia-se que o valor que damos ao “patrimônio” se ampliou, chegando mais próximo dos conceitos orientais e seguindo a inspiração japonesa, em que é valorizado o processo do fazer, isto é, a valorização do processo e não do resultado final (Abreu, 2008). Portanto, assim como há mudanças na valoração dos alimentos naturais, ligados a um território e identidade até pouco

estigmatizados (Menasche, 2009) e agora idealizados, também há transformações no que se considera patrimônio – ampliando-o a um caráter intangível, isto é, desmaterializado –, no qual essas culturas tradicionais, positivamente valoradas pelos consumidores urbanos, são tidas, dependendo do grupo, como bens culturais passíveis de registro e preservação, ou seja, de certo modo, valorados positivamente. Esses dois aspectos influenciam e contribuem, também, para a reinvenção dos saberes, modos de fazer e formas de expressão “tradicionais”.

5. REFERÊNCIAS

ABREU, Regina. A emergência do “Outro” no campo do Patrimônio Cultural. In: CURY, M. X; SILVA, F. A. (Ed.). Museu, Identidade e Patrimônio Cultural. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, Suplemento 7, 2008.

CONTRERAS H., Jesús. 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: FIOCRUZ, 2005.

COSTA, Heloisa H. F. G. da. Atribuição de Valor ao Patrimônio: afinal, com qual patrimônio nos preocupamos? In: CARVALHO, C. S. de; GRANATO, M; BEZERRA, R. Z; BENCHETRIT, S. F. (Org.). **Um Olhar Contemporâneo sobre a Preservação do Patrimônio Cultural Material**. Rio de Janeiro: Museu Histórico Nacional, 2008.

FUNARI, P. P; PELEGRINI, S. C. **Patrimônio Histórico e Cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

GONÇALVES, José. O Patrimônio como Categoria de Pensamento. In: ABREU, R; CHAGAS, M. (Ed.). **Memória e Patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

MENASCHE, Renata. **Percepções do rural à mesa: campo e cidade, comida e imaginário**. In: 53º Congresso Internacional de Americanistas. México, 2009.