

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

**HIBRIDISMO CULTURAL NO BOM RETIRO: UMA
ANÁLISE A PARTIR DAS PRÁTICAS ALIMENTARES**

JULIANA RAMPIM FLORÊNCIO

BRASÍLIA

2023

JULIANA RAMPIM FLORÊNCIO

**HIBRIDISMO CULTURAL NO BOM RETIRO: UMA
ANÁLISE A PARTIR DAS PRÁTICAS ALIMENTARES**

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade de Brasília, como requisito para obtenção do título de Doutora em História, na linha de pesquisa de História Cultural, Memórias e Identidades.

Orientador: Prof. Dr. Bruno Leal Pastor de Carvalho

BRASÍLIA

2023

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Sônia Rampim e Celso Florêncio, que sempre me mostraram que o tecido da vida é o afeto, e sempre me incentivaram a trilhar meus próprios caminhos.

A minha cachorrinha, Amora, por estar sempre ao meu lado, oferecendo conforto e amor.

Ao meu cachorrinho, Jadisse, por me fazer sorrir até nos dias mais difíceis.

Ao meu companheiro, Luis Branco, por acreditar no meu potencial, e me lembrar dele nos momentos em que eu não conseguia fazê-lo.

Aos meus amigos queridos que me apoiaram e me acompanharam durante esta jornada: Danilo Seghese, Guilherme Vieira, Júpiter Koroá e Tarcísio Pinhate.

Ao meu professor e orientador, Bruno Leal, pelas valiosas contribuições, e principalmente pelo cuidado com esta relação, cuja base foi a confiança mútua.

Aos professores Cláudia Leal, Joana Pellerano, Maria Fernanda Derntl e Mateus Gamba, pelas críticas a esta tese de doutorado.

Às pessoas que me permitiram realizar entrevistas e me contaram suas histórias sobre a culinária e o Bom Retiro, pela oportunidade de ouvi-las.

Aos professores e funcionários do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Brasília.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pelo apoio financeiro que viabilizou esta pesquisa.

(...) a good dinner is of great importance to good talk. One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.

Virginia Woolf – A Room of One's Own - 1929

RESUMO

FLORÊNCIO, Juliana Rampim. **Hibridismo cultural no Bom Retiro: uma análise a partir das práticas alimentares.** Tese de doutorado (História Cultural, Memórias e Identidades) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade de Brasília. Brasília, 2023.

Esta tese de doutorado analisa o processo de hibridismo cultural a partir das práticas alimentares no bairro do Bom Retiro, localizado na cidade de São Paulo, marcado por diferentes levas de imigrantes desde o século XIX até a contemporaneidade. São analisadas duas fontes: o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do bairro, e a produzida por meio da metodologia da História Oral, a partir de entrevistas realizadas com donos de restaurantes nesse território. Ao compreender a alimentação como prática cultural, evidenciam-se as relações entre memória e identidades das comunidades de imigrantes. Essa análise conclui que o bairro possui características híbridas, perpassadas pelos processos de tradução, territorialização e reterritorialização, apontados por Stuart Hall e Néstor García Canclini. Essa conclusão combate as narrativas de originalidade e autenticidade puras, nas quais uma única representação cultural de um determinado modo de preparo ou uso de um ingrediente, prevalece sobre as outras. Nesse sentido, a tese também demonstra que as identidades culturais existentes no Bom Retiro são múltiplas, híbridas e essenciais à configuração de seus espaços, de modo que a transformação do bairro em Koreatown, em que a projeção de uma cultura única e homogênea, a sul-coreana, predomina, acarretaria em um provável apagamento histórico e identitário de diversos atores e grupos sociais.

Palavras-chave: Hibridismo cultural. Práticas alimentares. Bom Retiro. Identidades culturais.

ABSTRACT

FLORÊNCIO, Juliana Rampim. **Hibridismo cultural no Bom Retiro: uma análise a partir das práticas alimentares.** Doctoral thesis (História Cultural, Memórias e Identidades) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade de Brasília. Brasília, 2023.

This doctoral thesis analyzes the process of cultural hybridity through food practices in the Bom Retiro neighborhood, located in the city of São Paulo, marked by different waves of immigrants from the 19th century to the present day. Two sources are examined: the Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) of the neighborhood and that produced through the Oral History methodology, based on interviews with restaurant owners in this territory. By understanding food as a cultural practice, the relationships between the memory and identities of immigrant communities are highlighted. This analysis shows that the neighborhood has hybrid characteristics, influenced by processes of translation, territorialization, and reterritorialization, as pointed out by Stuart Hall and Néstor García Canclini. This conclusion challenges narratives of pure originality and authenticity, in which a single cultural representation of a particular preparation method or use of an ingredient prevails over others. In this sense, the thesis also demonstrates that the cultural identities existing in Bom Retiro are multiple, hybrid, and essential to the configuration of its spaces, so that the transformation of the neighborhood into Koreatown, where the projection of a unique and homogeneous culture predominates, a South-Korean, would likely lead to a historical and identity erasure of various actors and social groups.

Keywords: Cultural hybridity. Food practices. Bom Retiro. Cultural identities.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Imagem 1. Exemplo de ficha da categoria “Bens culturais”

Imagem 2: Imagem sem legenda na ficha *Festa de Nossa Senhora de Copacabana*.

Imagem 3: Cantina Ouro Branco

Imagem 4: Feira Kantuta

Imagem 5: Restaurante Acrópolis

Imagem 6: Restaurante de culinária judaica não identificado no INRC

Imagem 7: Prato da culinária boliviana, não identificado

Imagem 8: Santuário da Batata Frita

Imagem 9: Prato da culinária coreana não identificado no INRC

Imagem 10. Bureka

Imagem 11: Burikita

Imagem 12: Salteñas

Imagem 13: Edifício da Oficina Cultural Oswald de Andrade

Imagem 14: Interior do Café Colombiano

Imagem 15: Garrafa encapada com chita.

Imagem 16: Interior do Café Colombiano 2

Imagem 17: Espelho no Café Colombiano

Imagem 18: Cardápio - Pratos Típicos.

Imagem 19: Arepa recheada do Café Colombiano

Imagem 20: Água panela do Café Colombiano.

Imagem 21: Cardápio Comidinhas e docinhos do Café Colombiano.

Imagem 22: Cardápio Para beber do Café Colombiano.

Imagem 23: Decoração da minha mesa no Café Colombiano.

Imagem 24: Entrada do supermercado Otugui

Imagem 25: Padaria do supermercado Otugui

Imagem 26: Bebidas não-alcóolicas no Otugui

Imagem 27: Produtos prontos para consumo: pernil de porco temperado, pé de porco temperado, morcela coreana (*sundae*)

Imagem 28: Produtos pronto para consumo: panceta de suíno ao molho *Gochujan*

Imagem 29: Produtos prontos para consumo: *kimbabs*

Imagem 30: Produtos prontos para consumo: legumes e vegetais, *toppoki*, *Korean corn dog*

Imagem 31: Seção de lámens

Imagem 32: Seção de massas

Imagem 33: Seção de enlatados: caramujo em conserva Yoodong, presunto Beksul Luncheon Meat, soja preta temperada Sempio, carne bovina temperada Sempio, bicho da seda Yoodong.

Imagem 34: Seção de biscoitos: biscoitos de arroz com algas, salgadinho de arroz, pipoca doce caramelizada.

Imagem 35: Seção de doces industrializados: *poppin candy* morango, creme de avelã com cacau Nutella, chocolates BIS, Paçoquita Santa Helena, Tapibrownie tradicional, chocolates *Hershey's*, pastas de amendoim, geleias.

Imagem 36: Seção de refrigerados: requeijões, cremes chantilly, manteigas, carne seca coreana, queijos prato e muçarela.

Imagem 37: Seção de refrigerados: massa de tofu, pão recheado com mel e canela Wang, biscoito de arroz doce Wang, bolinhos de feijão.

Imagem 38: Seção de alimentos congelados: filé de salmão em postas, orelha marinha, ovas de bacalhau, molusco congelado, peixe espada.

Imagem 39: Seção de alimentos congelados: soja fermentada, *sliced jelly fish meduse coupee*, camarão em conserva

Imagem 40: Seção de alimentos congelados: peixe desidratado, *iriko* (anchovinha seco para caldo), *boiled & dried anchovy*

Imagem 41: Seção de condimentos, grãos e castanhas: amaranto, quinoas, linhaças, cereais, chia, mel, cafés, lentilhas, pistache, castanhas, amendoins, sementes, açaí em pó

Imagem 42: Prateleiras com *soju*

Imagem 43: Os dizeres “Compartilhe o sabor coreano” ao lado da seção de resfriados: salsichas Viena e Frankfurter da marca Berna, salsichas da marca Sadia, água mineral.

Imagem 44: Óleo de gergelim torrado “Hong-Kong”, comprado no Otugui

Imagem 45: Verso do rótulo do óleo de gergelim acima, onde se lê: “Estrada do Capim Fino, 205. Sorocamirim – São Roque – São Paulo (...) Indústria brasileira”

Imagem 46: Parede principal da Esfiharia Effendi

Imagem 47: Verso do cardápio da Esfiharia Effendi

Imagem 48: Esfiha armênia de carne, de tamanho maior que as outras, como se serve na Armênia, segundo Armando, e *ayrán*, bebida de iogurte batido com água gelada, servido com uma pitada de sal

Imagem 49: Página “Especialidades armênias” da Esfiharia Effendi

Imagem 50: *Herissah*: carne desfiada com trigo.

Imagem 51: *Sarmá*, ou charuto, de folha de uva da Esfiharia Effendi

Imagem 52: Pratos do restaurante: coalhada seca, homus, babaganoush, charuto de uva, kibe assado, esfihas, tabule, basturmá fatiado e kibe verde

Imagem 53: Kibe cru

Imagem 54: Tabule

Imagem 55: Basturmá

Imagem 56: Esfiha de basturmá

Imagem 57: Placa indicando a planta do Shopping, ao lado do Prato Grego

Imagem 58: Vista do vão livre no Shopping Bom Retiro

Imagem 59: Vista da parte externa do Prato Grego

Imagem 60: Coluna de inspiração estética grega, com o símbolo do restaurante

Imagem 61: Pannel com fotos de clientes, membros da Comunidade Helênica, familiares e de eventos.

Imagem 62: Interior do Prato Grego, decorações

Imagem 63: Frente do cardápio do Prato Grego

Imagem 64: Verso do cardápio do Prato Grego

Imagem 65: Mezê

Imagem 66: *Suvlákí* de carne de porco

Imagem 67: *Mussaká*: camadas de berinjela, batatas e carne moída, cobertas com molho bechamel

Imagem 68: *Meridá* de frango: *súvlaki* “no prato”

Imagem 69: Pratos de gesso quebrados no Prato Grego

Imagem 70: Fricase: ensopado de pernil e joelho de porco com *mote patasca* (milho andino descascado) e *chuño* (batata andina desidratada)

Imagem 71: *Salteñas* do Rincón La Llajta

Imagem 72: *Ají de panza*: bucho bovino com molho de *ají* amarillo, acompanha arroz e batatas.

Imagem 73: *Lechón al horno*

Imagem 74: Sopa de *maní*: sopa creme de amendoim com caldo de costela e batata palha

Imagem 75: Propagandas nas paredes vizinhas ao supermercado Otugui

Imagem 76: Salgados em uma cafeteria no Bom Retiro

Imagem 77: Cardápio fixo à parede de um restaurante coreano

Imagem 78: Shopping K-Square, no Bom Retiro

Imagem 79: Imagem da reportagem, cuja legenda é “Prove o bibimbap, prato típico da Coreia do Sul/Foto: Pxhere”

Imagem 80: Imagem da reportagem, cuja legenda é “Foto Instagram OGAME”

Imagem 81: Imagem da reportagem, cuja legenda é “Foto Instagram Arena”

Imagem 82: Imagem da reportagem, cuja legenda é “Foto Instagram Fresh Cake Factory”

Imagem 83: Infográfico da reportagem da Folha de S. Paulo

Imagem 84: Supermercado *Casa do Norte Três Rios*

Imagem 85: Certificado Kosher no *Emporium Brasil Israel*

Imagem 86: Cartazes ao lado de fora de um restaurante que servia pratos-feitos no bairro

Imagem 87: Restaurante com dizeres “Schawarma árabe” ao lado do restaurante de culinária coreana *Bu tu mak*

Imagem 88: Fachada da hamburgueria *Burguer da Vila*

Imagem 89: Lateral da *Burguer da Vila*

Imagem 90: Postagem da página oficial do shopping *K-Square* no Instagram

Imagem 91: Postagem da página oficial do Shopping K-Square sobre a loja de açaí Oak Berry

Imagem 92: Postagem da página oficial do Shopping K-Square sobre a rede de fast-food Burger King

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	14
CAPÍTULO 1 – OS ESTUDOS SOBRE ALIMENTAÇÃO E SOBRE ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA NAS OBRAS CANÔNICAS DO CAMPO	19
1.1 – AS PUBLICAÇÕES EUROPEIAS	20
1.1.1 – História da Alimentação	20
1.1.2 – O mundo na cozinha: história, identidade, trocas	25
1.1.3 – A fisiologia do gosto	27
1.1.4 – O cru e o cozido	28
1.1.5 – Alimentação, sociedade e cultura	30
1.2 – AS PUBLICAÇÕES BRASILEIRAS.....	32
1.2.1 – História da alimentação no Brasil	32
1.2.2 – Formação da culinária brasileira: escritos sobre a culinária inzoneira	33
1.2.3 – Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho das cozinheiras negras no Brasil e Casa Grande & Senzala	36
CAPÍTULO 2 – O INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS DO BOM RETIRO.....	44
2.1 – A FORMAÇÃO DO BOM RETIRO.....	44
2.2 – ANÁLISE CRÍTICA DO INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS (INRC) DO BOM RETIRO.....	48
2.2.1 – Ficha de sítio	50
2.2.2 – Bens culturais	53
2.2.3 – Narrativas e memória	55
2.3 – O HIBRIDISMO CULTURAL NAS REFERÊNCIAS DO INRC.....	71
2.3.1 – Patrimônio cultural	80
CAPÍTULO 3 – AS PRÁTICAS ALIMENTARES NO BOM RETIRO NO TEMPO PRESENTE.....	82
3.1 – CAFÉ COLOMBIANO.....	84
3.2 – SUPERMERCADO OTUGUI.....	94
3.3 – ESFIHARIA EFFENDI.....	108
3.4 – PRATO GREGO.....	124
3.5 – RINCÓN LA LLAJTA.....	137

3.6 – TRADIÇÃO, ORIGINALIDADE, LEGITIMIDADE E LEGIBILIDADE.....	148
CAPÍTULO 4 – O BOM RETIRO EM DISPUTA: A PROPOSTA DE TRANSFORMAÇÃO DO BAIRRO EM KOREATOWN.....	154
4.1 – AS REPRESENTAÇÕES DO BOM RETIRO COMO <i>COOL</i>	156
4.2 – A PROPOSTA DE TRANSFORMAÇÃO DO BOM RETIRO EM KOREATOWN OU LITTLE SEUL.....	170
4.3 – BOM RETIRO É O MUNDO.....	185
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	195
REFERÊNCIAS.....	199
ANEXO I.....	203
ANEXO II.....	206

INTRODUÇÃO

A comida ocupa um espaço afetivo significativo em minha vida. Cresci presenciando, por muito tempo de modo inconsciente, o quanto comer e cozinhar a norteavam. Essa importância aos poucos transcendeu o meu universo e se transformou na vontade de compreender como ela afetava a vida de outras pessoas. Na pesquisa acadêmica, por vezes é necessário nomear essas esferas em categorias analíticas: sujeitos, práticas, identidades, memórias, para que a análise fique coesa e objetiva. Contudo, não esqueço que essa tese é feita a partir de afetos – meus e das pessoas que contribuíram para que ela fosse escrita. Conversar com os outros sobre suas memórias é um processo afetivo, e quando elas perpassam a comida, muitas delas carregam emoções claras – saudades, alegrias, tristezas, arrependimentos, orgulhos. É importante sinalizar que o ofício do historiador, do pesquisador, é, sobretudo, humano. E é nessa esfera que essa tese se insere. É fruto da necessidade de compreensão das relações de pessoas e de seus consequentes significados.

Esta tese de doutorado possui como objetivo principal responder se há um processo de hibridismo cultural no bairro do Bom Retiro, em São Paulo, e em caso afirmativo, quais são as suas características e as suas consequências para esse território. A constatação dessa ocorrência se dá a partir da análise das práticas alimentares forjadas nesse espaço. A percepção inicial que leva à concepção dessa pesquisa ocorreu a partir do contato com o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) do Bom Retiro. A convivência entre diferentes grupos de imigrantes e seus descendentes marca o bairro de modo perceptível. Ao caminhar por ele, nota-se a existência de estabelecimentos comerciais com palavras em várias línguas, de estéticas diferentes entre si, que vendem produtos diversos; ouve-se pessoas falando de vários modos, vestidas por vezes com roupas incomuns a outros bairros paulistanos, e músicas de outras nacionalidades. Essas características já demonstravam que o Bom Retiro é, nas palavras de vários pesquisadores aqui referenciados, multicultural.

Entretanto, o conceito de hibridismo cultural não constata apenas a convivência entre diferentes culturas em determinado território. Baseando-me em dois autores, Stuart Hall e Néstor García Canclini, compreendo-o como o processo fruto das disputas dessa convivência. O sociólogo britânico-jamaicano, quando o discute na obra *Da diáspora: identidades e mediações culturais*, narra suas próprias experiências como imigrante caribenho que vive na Inglaterra e constata que, por vezes, não se sente nem inteiramente britânico, nem inteiramente jamaicano. Sua formação pessoal como imigrante caribenho em um país europeu, fazem com que não seja visto como pertencente a uma dessas identidades, aqui compreendidas no senso comum como fixas, pelas pessoas de nenhum dos dois países (Hall, 2005). Nesse sentido, Hall sugere que essas, que não são fixas, passam pelo processo que chama de tradução. A partir dele se configuram identidades fruto de disputas que permeiam as relações com as outras existentes nesse mesmo espaço. As práticas culturais que as formam são transformadas e adaptadas, de modo não necessariamente consciente ou controlado pelos sujeitos que as praticam. Para Canclini, passam pelos processos de territorialização e reterritorialização, resultando em novas produções simbólicas, ao passo que também mantêm características das práticas de seu território de origem (Canclini, 2008).

Em que pese essa compreensão do conceito, são analisadas diferentes fontes, em conjunto ao referencial teórico metodológico utilizado. Para melhor compreendê-lo, o primeiro capítulo se dedica a investigar criticamente a bibliografia dos estudos sobre alimentação e sobre alimentação brasileira no que denomino como “obras canônicas” desse campo de pesquisa. Os objetivos específicos desse capítulo são o de oferecer uma revisão bibliográfica crítica a futuros pesquisadores e o de analisa-las indicando suas contribuições e suas possíveis lacunas e incongruências. Como resultado, percebe-se que grande parte dos estudos sobre alimentação apresentam perspectivas eurocêntricas, de modo a subalternizar países do Sul Global e, conseqüentemente, pouco mencioná-los. Ou ainda, compreendê-los de modo homogêneo, por vezes recorrendo a estereótipos que não condizem com a prática ética da pesquisa científica. Outro problema identificado em algumas publicações se encontra na ausência das narrativas de pesquisadores desses países, de modo a evitar epistemologias deslocadas.

Quanto às publicações canônicas que versam sobre alimentação brasileira, são feitos apontamentos que criticam algumas representações. Esses, são elaborados a partir de *Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil*, da socióloga Taís de Sant'Anna Machado. A autora discute como as cozinheiras negras são retratadas nas obras de Gilberto Freyre e Monteiro Lobato. Sua pesquisa é também uma demonstração de como a utilização de novas epistemologias são necessárias à pesquisa acadêmica no campo da alimentação. De mesmo modo, práticas como o INRC e o trabalho de campo no Bom Retiro, corroboram essa necessidade, a fim de apresentar as diferentes narrativas existentes em determinado espaço.

Para tanto, o INRC é examinado como fonte no segundo capítulo, à luz do conceito de hibridismo cultural. Primeiramente, é apresentada a formação histórica do bairro, a fim de descrever as diferentes levas de imigrantes que ali chegaram. Posteriormente, é feita a análise crítica do documento, destacando as possíveis falhas em sua elaboração e os elementos que constituem o hibridismo cultural no Bom Retiro. A partir das práticas alimentares descritas no inventário de 2009, é possível observar evidências desse processo. Como são identificadas algumas ausências em relação às falas transcritas e às imagens anexas, é importante destacar que o trabalho de campo realizado prevê também essa documentação. Para além de construir a argumentação que fundamenta o hibridismo no bairro, as entrevistas, as fotografias e as percepções frente ao campo visam apresentar narrativas a respeito do comer e cozinhar nesse território.

Assim, o terceiro capítulo apresenta as falas transcritas dos entrevistados no Bom Retiro. Foram realizadas entrevistas em 2022 e em 2023 com pessoas que possuem restaurantes e o frequentam, a fim de compreender a ocorrência do hibridismo cultural, de que maneiras ela afeta essas pessoas e também suas organizações sociais e espaciais. Devido à pandemia de Covid-19 que teve início em 2019 no mundo e oficialmente em 2020 no Brasil, esses encontros foram realizados no momento que as autoridades da área da saúde consideraram segura a reunião de pessoas em locais fechados, como restaurantes. Esse fator resultou em que menos entrevistas fossem realizadas, uma vez que o atraso em sua realização foi de quase dois anos.

Todavia, a fonte produzida a partir das metodologias da História Oral possibilita a constatação desse processo no bairro, bem como elucida as representações identitárias forjadas nesse território. As representações de originalidade e autenticidade são evidentes nas narrativas desses sujeitos e em outros elementos observados durante a pesquisa de campo e aqui relatados. Ao mesmo tempo em que esses ideais estão presentes, tornam-se evidentes também os processos de tradução, territorialização e reterritorialização. A comida compreendida como resultado de práticas culturais, carrega elementos que os destacam, como a adaptação dos pratos, dos modos de preparo e da nomenclatura, devido a motivos como agradar ao público, a falta de ingredientes nativos de outros países e as variações do modo de cozinha entre as próprias comunidades de imigrantes.

Por fim, o quarto capítulo versa sobre as representações do Bom Retiro em reportagens e a proposta de transformação do bairro em Koreatown, que parte do cônsul da República da Coreia do Sul em São Paulo, Insang Hwang. Para compreender em que ela consiste, são analisadas reportagens sobre o tema, da Folha de S. Paulo e da página de comunicação da Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo. Também são apresentados artigos de opinião da comunidade acadêmica especialista, a fim de compreender as consequências dessa proposta.

A transformação do Bom Retiro em Koreatown resultaria, em primeiro lugar, no apagamento das identidades culturais de imigrantes existentes no bairro e, em segundo lugar, na tentativa de homogeneização não só das características do território, como também das identidades culturais sul-coreanas, uma vez que não é possível compreendê-las de forma única e fixa. O capítulo reforça o caráter culturalmente híbrido do bairro, demonstrando, a partir das práticas alimentares, como esse processo se evidencia também esteticamente no território: nas edificações e nos cartazes de restaurantes, por exemplo.

Portanto, a tese demonstra, a partir da análise das práticas alimentares, os modos como o processo de hibridismo cultural marca o território do Bom Retiro e seus sujeitos. As representações identitárias de diversos grupos de imigrantes que vivenciam o bairro elucidam como esse espaço é também palco de disputas narrativas, como a tentativa de transformação em Koreatown, que por sua vez, se origina nas compreensões de originalidade e autenticidade.

A sociedade civil responde à proposta do cônsul sul-coreano com a formação do coletivo político *Bom Retiro é o mundo*, cujo manifesto é apresentado no quarto capítulo. O hibridismo cultural existente no Bom Retiro coaduna a ideia de que o bairro não é só marcado pela convivência de imigrantes e seus descendentes de diferentes nacionalidades, e sim que possui características híbridas resultantes dos processos de tradução, territorialização e reterritorialização, que são únicas, uma vez que são pontos de intersecção entre autenticidades e incoerências, conforme apontado por Hall (Hall, 2005).

CAPÍTULO 1 – OS ESTUDOS SOBRE ALIMENTAÇÃO, E SOBRE ALIMENTAÇÃO BRASILEIRA NAS OBRAS CANÔNICAS DO CAMPO

As publicações sobre alimentação, e sobre alimentação brasileira são diversificadas e advindas de diferentes campos. Para atender ao escopo dos objetivos propostos, acredito ser importante mapeá-las e analisá-las criticamente. Este capítulo também possui o intuito de oferecer aos pesquisadores da área uma revisão bibliográfica crítica. O primeiro critério de escolha dessas obras é a relevância em termos de alcance das publicações. Esse mapeamento é proveniente de conversas com colegas em eventos acadêmicos como simpósios, congressos e mesas redondas, bem como a frequência com a qual aparecem em referências bibliográficas de monografias, dissertações, teses e artigos. O segundo critério é a importância que atribuo, como pesquisadora, às obras supracitadas. Embora ambos coincidam, na maioria das vezes, pode ocorrer de determinada obra não ter sido tão utilizada ou reconhecida, e ainda assim estar presente nesta análise devido ao papel significativo que a ela atribuo. Destaco, também, que não é minha intenção abarcar a totalidade de produções da área. Espero, todavia, contribuir positivamente com as futuras pesquisas sobre alimentação ao apresentar possíveis caminhos e pontos de partida.

Embora o mercado editorial sobre alimentação – especialmente as publicações com receitas e modos de fazer, tenha crescido (Previatti, 2023), não é possível adentrá-lo em uma análise satisfatória por motivos relacionados à natureza da pesquisa, uma vez que estudo foge ao objetivo da tese e do capítulo. Contudo, é necessário demarcar que essas publicações podem em algum nível também representar a produção sobre a alimentação brasileira, ainda que sem o rigor acadêmico buscado nas obras às quais me dedico a mapear e analisar. A socióloga Débora Previatti afirma que:

O crescimento vertiginoso na produção e na venda de livros de culinária e gastronomia no Brasil, a partir da década de 1990, é fruto dos condicionantes sociais que propiciaram a edição desses livros tais como são conhecidos hoje, com a fotografia e a estética centrais (Previatti, 2023, p. 456).

Nesse sentido, a socióloga afirma haver um crescente interesse pelos livros de gastronomia e culinária desde 1990, e que esse crescimento está relacionado a uma transformação em suas edições, de modo que a estética e as fotos de alta qualidade ocupam posições centrais. Embora essas publicações não sejam de natureza acadêmica, compõem o universo da alimentação, sendo, por isso, mencionadas. Entretanto, seguindo os critérios

justificados acima, as análises aqui apresentadas se dedicam às obras acadêmicas mais disseminadas.

1.1 – AS PUBLICAÇÕES EUROPEIAS

1.1.1 – *História da alimentação*

A primeira publicação a ser analisada é *História da alimentação*, organizada por Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari, referências do campo e ela própria eixo norteador de muitos estudos de instituições acadêmicas de diversas nacionalidades.

Flandrin foi um historiador francês, falecido em 2001. Suas pesquisas centravam-se nas práticas alimentares, mas também abordavam temas como família e sexualidade. A maior parte de seus trabalhos analisa fontes variadas, como livros de receitas, cartas de penitência e provérbios populares, datados da Alta Idade Média até o século XX. Seus estudos são considerados referência para a história da alimentação, embora poucos possuam tradução para o português. Seus escritos analisam, sobretudo, sociedades europeias, como *Fêtes gourmande au Moyen Âge* (1998) e *L'ordre des mets* (2002). Todavia, em *Tables d'hier, tables d'ailleurs* (1999), livro sob sua organização, apresenta na segunda parte da obra – as mesas de outros lugares – artigos de outros autores sobre a alimentação em diversos países, como Índia, Japão, México, China, Vietnã e das regiões africanas do Magrebe e central.

Massimo Montanari, por sua vez, é professor de História Medieval na Universidade de Bologna e um dos fundadores, além de editor, da revista internacional *Food & History*, referência em publicações sobre comida e história. Os escritos do historiador são amplamente traduzidos, inclusive para o português, e abarcam diferentes temas dentro da história da alimentação. Em 1988 publicou, na Itália, *Alimentazione e cultura nel medioevo*, publicado no Brasil em 2016 sob o título *Histórias da mesa*, cujas contribuições a respeito da Europa Ocidental são expressivas. Destaco também o minucioso trabalho com as fontes, a partir das quais analisa diferentes práticas culturais e seus subsequentes significados para a região à época. Para os pesquisadores de História Medieval, é também um importante compilado de possíveis fontes, posto que apresenta índices onomástico – de pessoas cujas histórias entremeiam a obra – e de textos originais nos quais as análises são baseadas.

Todavia, é sua publicação *Il cibo come cultura*, de 2004 – no Brasil, *Comida como cultura*, de 2004 – que organiza e fomenta as principais discussões a respeito das práticas

alimentares como práticas culturais, demonstrando que a sequência de escolhas feitas pelos seres humanos que envolvem o processo de comer. O historiador brasileiro Henrique Carneiro escreve em seu prefácio ao livro:

Comida é cultura quando preparada, porque uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (Carneiro *in* Montanari, 2006, p.16).

O livro é de natureza teórica, e é uma referência indispensável àqueles que pesquisam alimentação. Montanari narra o complexo processo de fabricação do alimento humano, as tradições escritas e orais na cozinha, o prazer sentido pelas escolhas alimentares e suas consequências, e finaliza sua argumentação na defesa da comida como linguagem e identidade. Embora a obra não traga estudos de caso específicos, brasileiros ou não, considero necessário destacá-la, visto que um dos objetivos deste capítulo é auxiliar pesquisadores na compreensão do panorama atual dos estudos da área, além de compilar bibliografia importante àqueles que se iniciam no tema.

A obra *História da alimentação*, cuja publicação se dá em 1996 na França e em 1998 no Brasil, possui quarenta e sete capítulos, cada um com o mínimo de três artigos, divididos cronologicamente em sete partes: *Pré-história e primeiras civilizações*; *O mundo clássico*; *Da antiguidade tardia à alta Idade Média (séculos V-X)*; *Os ocidentais e os outros*; *Plena e baixa Idade Média (séculos XI-XV)*; *Da cristandade ocidental à Europa dos Estados (séculos XV-VIII)* e *A época contemporânea (séculos XIX-XX)*. Estão reunidos artigos de quarenta e três autores, de diferentes universidades e institutos europeus, dentre os quais não há representantes brasileiros ou mesmo da América Latina.

A *Introdução* expõe reflexões importantes a respeito da alimentação, como os problemas de publicações do campo que aplicam, nas palavras de Marc Bloch (2002), “o mito das origens”, em busca dos marcos iniciais de determinados preparos, combinações de ingredientes, bem como os “responsáveis” inventores de uma receita específica. Essa discussão fará parte também do capítulo três da presente pesquisa, uma vez que a considero fundamental para os debates atuais e para algumas disputas narrativas encontradas nas entrevistas realizadas, transpassando os conceitos de originalidade e tradição, constantemente presentes nas falas das pessoas quando o assunto circunscreve alimentação. Bloch afirma que

(...) nunca se explica plenamente um fenômeno histórico fora do estudo de seu momento. Isso é verdade para todas as etapas da evolução. Tanto daquela em que vivemos como das outras. O provérbio árabe disse antes de nós: ‘Os homens se parecem mais com sua época do que com seus pais’. Por não ter meditado essa sabedoria oriental, o estudo do passado às vezes caiu em descrédito (Bloch, 2002, p.60).

Dessa maneira, é importante destacar a contribuição de *História da alimentação* ao compreendê-la como um fenômeno sócio-histórico, cujas reflexões produzidas no presente não possuem como intuito buscar uma realidade de marco inicial na temporalidade do passado, tampouco de demarcar identidades estáticas. Compreender a alimentação de modo interdisciplinar e como fruto de múltiplas temporalidades é fundamental para a produção de pesquisas que auxiliem na consolidação do crescente campo.

Contudo, considerando o objetivo deste capítulo, destaco a centralidade europeia, sobretudo ocidental, como objeto das análises organizadas por Flandrin e Montanari. Ainda nessa seção, há uma única menção às Américas – de modo amplo como descrito – em que os autores afirmam, ao discutir a dificuldade de se aclimatar determinado tipo de alimento a um novo território para os habitantes o adotem:

Se é verdade que o peru passou a ser servido nas mesas aristocráticas desde que foi possível cria-lo na Europa, é verdade, também, que a batata e o tomate, ao contrário, levaram séculos para se incorporar à nossa alimentação, embora, atualmente, seu papel seja muito mais importante. Em outras palavras, passou-se muito tempo antes que as estruturas alimentares (estruturas nas quais cada alimento tem um lugar e um papel bem definidos) incorporassem os produtos das Américas, embora estes já estivessem aclimatados à Europa (Flandrin & Montanari, 2000, pp. 17-18).

Aqui, notam-se as Américas colocadas na posição do outro, enquanto a Europa está ao centro. Como nos demais textos do livro, a percepção é a partir do ponto de vista europeu, sem a preocupação de se pensar o alimento, natural ou preparado, como parte da cultura de outros sujeitos, permeado também por seus significados e valorações. Ainda que sejam consideradas as limitações práticas da pesquisa e da escrita histórica, é problemático que não haja comentários ou explicações que as reconheçam, considerando seu título abrangente, em oposição, por exemplo, à *História da alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo, que recorta geograficamente suas análises. É necessário frisar a considerável ausência de trabalhos inseridos no campo da História da Alimentação que são produzidos a partir da história oral. As entrevistas orais podem contribuir fortemente com as representações identitárias originadas de suas representações simbólicas sobre a comida como imaginário social, uma vez que pertencem a um campo que engloba os afetos daqueles que cozinham e comem. A partir da conversa, o

historiador se aproxima do entrevistado de modo a construir laços que permitem o compartilhamento de memórias de forma direta. Ainda na mesma seção, os autores afirmam:

Rompendo com a legendária história dos alimentos e da gastronomia, este livro apresenta os resultados das pesquisas dos últimos trinta anos. Como inúmeros mitos gastronômicos só puderam nascer devido à ignorância que tínhamos em relação aos períodos anteriores àquele em que se situava uma inovação, decidimos começar essa história da aurora da humanidade e estendê-la até nossos dias (Flandrin & Montanari, 2000, p. 22).

Ao propor o rompimento de uma antiga história da alimentação, e assim, apresentar os resultados das pesquisas dos últimos trinta anos, os autores não apresentam os limites da publicação que propõem. A data de início que sugerem para os estudos utilizados é 1966, uma vez que *História da alimentação* foi publicado em 1996. Destaco que a primeira edição de *História da alimentação no Brasil* é de 1967, fazendo parte, portanto, do intervalo proposto, e que os estudos de Câmara Cascudo reúnem 972 páginas, nas quais o autor propõe discussões que partem de percepções semelhantes às dos autores em relação à comida, considerando-a como elemento base da cultura brasileira. É necessário demarcar os possíveis porquês dessas lacunas, posto que os organizadores não o fazem.

É também problemático o que chamam de “aurora da humanidade” e “nossos dias”. Ao utilizarem expressões abrangentes como essas, pressupõe-se uma história da alimentação universal, como o próprio título pode dubiamente sugerir. A “humanidade” e os “nossos” aos quais se referem são, na verdade, europeus, à exceção da quarta parte em que são abordados “os outros”, como o próprio subtítulo confirma. Os capítulos 19, 20 e 21 se intitulam: *Os cristãos do Oriente: regras e realidades no mundo bizantino*; *A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia* e *A alimentação judia na Idade Média*, respectivamente. Ainda que contempladas sociedades não-europeias, o ângulo analítico continua a ser o europeu.

Ao final da *Introdução*, Flandrin e Montanari mencionam o viés europeu, sem oferecer, contudo, justificativas a essa escolha:

Procuramos sair do âmbito nacional no qual é constituída a maioria das mitologias gastronômicas e situar esta nova história em um contexto mais amplo. Inicialmente, recorrendo a historiadores de diferentes países que contribuíram para o progresso da pesquisa no campo da alimentação; em seguida, pedindo-lhes que olhassem além das fronteiras de seu país e que, na medida do possível, abordssem seu tema sob o prisma da Europa. Ainda hoje, a tarefa não é fácil.

Sem pretender escrever uma história universal, mas buscando melhor surpreender a gênese e as características da alimentação na Europa, por duas vezes voltamos nossa atenção para sociedades não-europeias: a da Mesopotâmia, do Egito, dos hebreus na alta Antiguidade; e a dos judeus bizantinos, dos árabes e dos judeus, que foram, na Idade Média, os ‘adversários-parceiros’ dos ocidentais. Em seguida, a partir da Idade Moderna, os grandes descobrimentos, a abertura de mercados fora da Europa e a

formação dos impérios coloniais em todos os continentes deram à história de nossa alimentação uma dimensão mundial (Flandrin & Montanari, 2000, p. 23).

Apesar de os autores demonstrarem que compreendem que as discussões ali presentes se limitam à Europa, há a tentativa de elucidar o que chamam de “uma dimensão mundial”, fator que possivelmente explique, para eles, o título e as palavras com pretensamente universais destacadas anteriormente. Entretanto, não há uma justificativa plausível que coadune a escolha consciente de exclusão de discussões a respeito da alimentação de continentes inteiros, e a opção por termos como “aurora da humanidade” e “dimensão mundial”. O título, principalmente, me é incômodo, ao passo que o livro trata de uma história da alimentação da Europa, e ao contrário do que Flandrin e Montanari afirmam, não possui “dimensão mundial”, e sim uma extensão a sociedades não-europeias que, apesar de colocadas por vezes explicitamente como o outro, contribuíram, em seus entendimentos, para a formação sociocultural da alimentação europeia. O continente Europeu é marcado e transformado por outras práticas culturais, principalmente quando a alimentação é concebida como detentora de importante valor simbólico aos indivíduos. Sobretudo quando considerados os países europeus colonizadores, a pretensão de uma dita história da Europa, como colocada na obra, fundamenta apagamentos da evidenciada convivência entre diversas culturas no continente.

Por fim, na *Conclusão, Hoje e amanhã*, os autores analisam os padrões de consumo alimentares em vários países. Citam os *fast-foods*, o culto às vitaminas, o café, a cerveja, o pão branco, a batata e a *Coca-Cola* como exemplos, em minhas palavras, de globalização alimentar. Embora não haja, novamente, a dimensão global pretendida, esses escritos são importantes para as discussões desenvolvidas no capítulo três, pois colocam em xeque os valores de tradição e mudança, essenciais à problematização da alimentação como fenômeno culturalmente híbrido.

É importante destacar que *História da alimentação* não contribui para o recorte específico da alimentação brasileiro. É um abundante compilado de análises sobre as práticas alimentares da Europa em diferentes tempos e apresenta, em alguns momentos, reflexões teóricas do campo valiosas, e que podem ser importantes para as discussões que permearão e permearam análises de diversos pesquisadores. Todavia, *Comida como cultura* apresenta maior densidade teórica para esses objetivos. Desse modo, àqueles que buscam fontes, análises e dados a respeito da alimentação no Brasil, essa obra não os oferece.

1.1.2 – *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*

Massimo Montanari organiza também *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*, de 2002, publicado no Brasil em 2009. O título é tradução próxima do original, *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*. Essa consideração é importante, uma vez que novamente a intenção de abrangência universal será analisada. A proposta é a discussão do papel da cozinha como instrumento definidor de identidades, além de produto de trocas culturais, como o autor aponta na *Introdução*:

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica, é depositária das tradições e das identidades de grupo. Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: não apenas é instrumento de identidade cultural, mas talvez seja o primeiro modo de entrar em contato com culturas diversas (...) (Montanari, 2009, p. 11).

A partir desse viés, Montanari reúne produções de diversos autores. É oportuno destacar que mais uma vez não há representantes não-europeus entre eles. Essa informação é relevante no sentido de que a obra poderia trazer também perspectivas de pesquisadores de outros continentes. O principal incômodo desse aspecto é que, independentemente da etnia, região ou conjunto de identidades culturais sobre as quais os textos se referem, não há outra perspectiva que não a de pesquisadores que nasceram e atuam na Europa. São deixadas de lado impressões e vivências plurais, ao passo que se prioriza certa epistemologia eurocêntrica. Novamente, também não há explicações ou reconhecimentos dos limites dessas produções feitos pelo organizador. Ressalto, como fiz com *História da alimentação*, o caráter universalista dos títulos e das propostas de ambas. É nesse ponto exato que demarco o que considero falhas nessas abordagens: a pretensa universalidade, somada à não-justificativa dos limites de *O mundo na cozinha*.

A obra não aborda especificamente a alimentação brasileira. Todavia, possui um capítulo denominado *A cozinha da América e o intercâmbio colombiano*, de autoria de Dominique Fournier. Aqui, é notável o esforço do autor em reconhecer e demarcar os limites pretendidos da pesquisa, bem como em problematizar os modos como produções europeias retratam as Américas:

Em sua presunção de uma ‘descoberta’ da América, a Europa cultiva a convicção de sua própria capacidade, superior e quase única, de se impor como elemento motor de qualquer cultura autêntica resultante da interseção que, de forma tão particular, assinala todo o continente americano (...) (Fournier in Montanari 2009, p.163).

Fournier também se preocupa com a não-homogeneização das Américas, apontando as fronteiras com as quais se depara: “(...) vou focar minha investigação mais precisamente sobre o México. Delimitação que, de certo modo, vai restituir alguma pertinência a um projeto amplo demais. Confesso, além disso, que achei necessário excluir, a esse respeito, uma abordagem sistemática demasiado unificadora” (Fournier *in* Montanari, 2009, p.163).

Embora o artigo não ofereça citações ou referências diretas às fontes, o que enriqueceria consideravelmente suas reflexões, apresenta análises notáveis a respeito de algumas estruturas alimentares indígenas e seus intercâmbios com os colonizadores espanhóis. Nesse sentido, pode ser útil a pesquisadores que se interessem pelas relações coloniais entre Europa e América.

As outras seções de *O mundo na cozinha* estão, em sua maioria, circunscritas à Europa. Além da contribuição de Fournier, há *A cozinha cosmopolita do imperador da China no século XIV. Uma nova abordagem*, de Françoise Sabban e *A comida africana na cultura ‘branca’ e na cultura ‘negra’*, de Jack Goody. Esse último, a meu ver, substancialmente controverso em muitos conceitos. Acredito que o ensaio possua natureza etnográfica, uma vez que Goody é antropólogo, e também devido ao estilo de escrita, elucidando observações pessoais e aparentemente empíricas. Porém, os problemas não são derivados da forma do texto, e sim de seu conteúdo.

O autor analisa o continente africano de modo padronizado nas primeiras páginas, e também o faz com os diferentes processos de colonização sofridos, como no trecho abaixo:

Durante os primeiros anos da independência, alguns africanos cultos consideraram politicamente correto ressaltar o fato de que sua dieta inspirava-se exclusivamente em modelos locais e rejeitaram qualquer modelo europeu. Com esse objetivo, quiseram destacar o consumo do fufu feito com trigo-da-guiné (chamado T.Z., isto é, tuon saji na língua huassa), ou do purê de batata-doce, como também a produção de substitutos de alimentos europeus, como, por exemplo, os flocos de banana crocantes (banana-flake crisps). Pelo mesmo motivo, preferiam comer com as mãos (usando a mão direita) a usar talheres, preferidos pelas sociedades europeias desde o século XVI ou, desde épocas bem anteriores, também pelas sociedades do Extremo-Oriente. Ao mesmo tempo, porém, rejeitaram a situação anterior de apartheid culinário e por vários motivos, aceitaram muito mais alimentos europeus do que a Europa aceitou alimentos africanos (Goody *in* Montanari, 2009, p.145).

Goody continua sua investigação, apontando prováveis motivos para a alegada aceitação de alimentos que chama de “europeus” pelos “africanos”. O autor não apresenta citações de fontes ou de outros autores para esses dados. O trecho inclui ainda uma nota de rodapé após *banana-flake crisps*, em que se lê: “A culinária africana apresenta seus pratos, em geral, na forma de pratos únicos. A cerveja é servida separadamente, e às vezes consumida com tira-gostos, amendoins e, às vezes, carne (de cão)” (Goody *in* Montanari, 2009, p. 145).

As categorias máximas de “África”, “alimentos africanos”, “alimentos europeus” generalizam sociedades e sujeitos diversificados, com culturas complexas e estruturadas, e partem, aparentemente, unicamente de observações próprias. Ao afirmar com tamanha facilidade e falta de argumentação que os alimentos europeus foram mais aceitos, Goody desconsidera a multiplicidade cultural de um continente geograficamente extenso como a África. Cabe ao pesquisador respeitar, relatar e analisar as distintas identidades culturais e as elaboradas relações que as permeiam. Esse descuido também é notável na nota de rodapé, na qual descreve em duas linhas a organização alimentar de todo um continente, seus muitos países e etnias. Goody também é autor de *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Esta, considerada referência nas reflexões sobre o processo de industrialização alimentar. Embora o antropólogo tenha contribuído substancialmente ao campo, é importante demarcar o que considero falhas conceituais e analíticas à luz das discussões atuais no campo dos estudos culturais.

Logo, *O mundo na cozinha* também não aborda significativamente as práticas alimentares brasileiras, mas pode oferecer aos pesquisadores reflexões a respeito de uma epistemologia dos estudos da alimentação, bem como análises teóricas sobre identidades e intercâmbios culturais.

1.1.3 – *A fisiologia do gosto*

A fisiologia do gosto, *Physiologie du Goût*, no francês original, de autoria de Jean Anthelme Brillat-Savarin, publicado pela primeira vez em 1825, pode ser considerada uma das primeiras obras da área, que denomino de reflexão gastronômica, devido à dificuldade de circunscrevê-la em um campo de conhecimento maior. À época, por não haver categoria específica, e atualmente, pelas múltiplas abordagens que apresenta e pelo caráter, nas palavras de Bill Buford, jornalista da *New Yorker*, na Introdução da edição utilizada, “autobiográfico” que apresenta.

O jornalista explicita essa dificuldade de classificação ao examinar o título e o subtítulo originais:

O título original é longo – *A fisiologia do gosto ou Meditações sobre gastronomia transcendental* -, porém cada um dos termos exóticos de sua composição é resultado de uma reflexão calculadamente deliberada. O subtítulo é quase tão revelador quanto (*Uma obra teórica, histórica e contemporânea, dedicada aos gastrônomos de Paris, de um professor e membro de diversas sociedades literárias e eruditas*), mas,

considerado irônico e autodepreciativo, nunca mais foi usado (Buford *in* Savarin, 2017, p.14).

A mesma dificuldade se aplica à explicação sobre o autor. Brillat-Savarin era advogado e magistrado, e não professor, como afirmava. Buford especula sobre sua possível credibilidade, uma vez que há pouca clareza sobre suas intenções na escrita. Afirma, ainda, que “Escreveu seu livro de culinária quando era juiz de apelações, muitas vezes durante as horas em que estava no comando do tribunal, comandando algum procedimento legal” (Buford *in* Savarin, 2017, p.15). Por conseguinte, fica compreensível a dificuldade que perdura até os dias de hoje em analisar tanto *A fisiologia do gosto*, quanto seu autor.

Todavia, pode ser uma fonte interessante tanto para o campo da alimentação, quanto para aqueles que se interessam pelo recorte da França no período pré e pós Revolução Francesa. A obra apresenta Brillat-Savarin, nas palavras de Buford, como “testemunha do que a França deixou de ser e do que estava prestes a se tornar – em especial em termos da relação com a comida” (Buford *in* Savarin, 2017, p.16). Em forma de aforismos e reflexões ensaísticas, são tratados diversos assuntos relacionados à alimentação, na maioria das vezes utilizando-se da preposição “de” antecedendo cada seção, o que reforça a aparente intenção de reflexão, comum a algumas obras filosóficas. Desse uso: *Da gastronomia; Do apetite; Dos alimentos em geral; Da sede; Das bebidas; Da gourmandise; Dos gastrônomos; Do prazer da mesa; Dos descansos de caça; Da digestão; Do repouso; Do sono; Dos sonhos; Da influência da dieta sobre o repouso; Da obesidade; Da natureza; Da magreza; Do jejum; Da exaustão; Da morte; Dos restaurateurs*. Alguns outros capítulos são denominados *Teoria da fritura, Tratamento preservativo ou curativo da obesidade e A gastronomia clássica em ação*.

Dessa maneira, embora não delimite expressamente seus limites conceituais, sobretudo porque Brillat-Savarin não era um pesquisador acadêmico, a obra pode contribuir de diversas maneiras, para muitos pesquisadores com diferentes enfoques nas práticas alimentares, além de poder ser uma detalhada fonte das reflexões de um indivíduo circunscrito em seu tempo. As possibilidades de análises a partir de suas reflexões gastronômicas são múltiplas.

1.1.4 – O cru e o cozido

Do campo das Ciências Sociais, de autores estrangeiros, destaco e analiso duas, em acordo com as justificativas supracitadas. A primeira, pertencente à área da Antropologia

Cultural, é *O cru e o cozido (Le cru et le cuit)*, de Claude Lévi-Strauss, primeiro volume de sua série *Mitológicas*, publicado originalmente em 1964.

O antropólogo analisa centenas de narrativas dos *Bororo*, povo indígena da região central do Brasil, em depoimentos colhidos durante suas expedições etnográficas ao país. Um dos objetivos de Lévi-Strauss é demonstrar as complexidades do que afirma serem estruturas de pensamentos. Para isso, o autor afirma que essa organização se dá não por categorias científicas abstratas, e sim empíricas, como cru, cozido, podre, queimado, silêncio e barulho.

A partir do que chama de “mito de referência”, aqui, o do “desaninhador de pássaros” dos Bororo, o autor correlaciona essas estruturas com narrativas de outros povos indígenas do continente americano. Estão reunidos relatos, descrições e observações do antropólogo, muitos dos quais incluem práticas alimentares, como o seguinte:

Uma mulher estava à beira de um charco com o filho, trançando uma massa para pegar peixe. Aparece um rato com forma humana convidando-a a ir à sua casa comer milho, em vez de madeira podre, que era, naquela época, o alimento dos homens. Ele deixa a mulher levar um beiju, contato que não diga de onde veio. Mas a criança é descoberta quando comia seu pedaço. Os aldeões fazem a mulher confessar e se dirigem à plantação, cujo proprietário foge, abandonando-a para os índios, depois de ter-se transformado em rato (Relato *in* Lévi-Strauss, p. 232).

As narrativas descritas por Lévi-Strauss fazem parte das estruturas que pretende analisar, descrever e organizar a partir de sua etnografia. Para os pesquisadores dos estudos da alimentação, a obra oferece considerável repertório não só de fontes, mas também analítico, uma vez que é um estudo, pertencente a seu contexto de um autor francês no Brasil da década de 1960, sobre práticas alimentares e seus papéis nas organizações das estruturas de pensamentos de alguns povos indígenas brasileiros.

É importante demarcar que o antropólogo reconhece seu papel como pesquisador, de modo consideravelmente avançado para sua época, em sua Aula Inaugural no *College de France*: “a dívida que jamais poderei quitar, ainda que pudesse (...) fazer justiça à ternura que me inspiram e ao reconhecimento para com eles, continuando a mostrar-me, aqui como entre eles, o que não desejo deixar de ser: seu aprendiz e sua testemunha” (Lévi-Strauss, 2021, p. 19).

A antropologia se dedica a analisar a alimentação como prática social associada a representações. Como tal, é compreendida como parte de um todo que auxilia no entendimento da organização social de povos e comunidades analisados por antropólogos. Essa compreensão permite também as análises das dimensões simbólicas e suas respectivas representações identitárias, bem como de fatores estruturais. Além disso, a área possibilita o acesso de outros

pesquisadores à pesquisa etnográfica, como ocorre em *O Cru e o Cozido*, a fim de que possam ser estabelecidas análises que partem de diferentes perspectivas.

1.1.5 – *Alimentação, sociedade e cultura*

A obra *Alimentação, sociedade e cultura* (*Alimentación, sociedad y cultura*), dos antropólogos espanhóis Jesús Contreras e Mabel Gracia, publicada originalmente em 2011, é descrita pela cientista política Madel Luz como preenchedora de uma lacuna acadêmica no campo da nutrição e enriquecedora do acervo da antropologia quanto aos temas referentes à cultura e à alimentação (Luz *in* Contreras e Gracia, p.9).

Nesse sentido, na nota à tradução brasileira, Denise Oliveira e Maria do Carmo Freitas, membros do núcleo coordenador da Rede Interinstitucional de Alimentação e Cultura (Rede A&C), endossam a existência dessa lacuna na academia brasileira. Para elas, grande parte dos estudos envolvendo alimentação eram pertencentes à Nutrição, e por vezes não demonstravam uma abordagem que envolvesse os aspectos socioculturais das práticas alimentares brasileiras. Elas afirmam também, que “ainda que em contextos distintos, esta obra nos permite compreender significações culturais para interpretar os objetos da alimentação e cultura no Brasil”.

Apesar de *Alimentação, sociedade e cultura*, se basear em experiências europeias e também demonstrar determinado caráter pretensamente universal, possui estudos e análises interdisciplinares que podem auxiliar pesquisadores em discussões teóricas. É também um interessante exemplo metodológico para pesquisar a partir da ótica da alimentação como prática sociocultural, posto que elucida sua importância para a compreensão das identidades, conforme afirmam os autores:

De diferentes ângulos, por meio da caracterização dos processos de diferenciação social no consumo de alimentos, das representações sociais do corpo e da comida, do fenômeno da fome ou da globalização alimentar, ilustramos até que ponto a alimentação está estreitamente vinculada à história dos povos, mostrando que só se pode tentar compreender sua realidade e evolução, suas hierarquias e desigualdades, suas funções e suas lógicas, seus significados plurais, considerando-se o peso dos respectivos contextos em um amplo marco social. O fato de comer está necessariamente ligado tanto à biologia da espécie humana como aos processos adaptativos empregados pelos humanos em função de suas condições particulares de existência, variáveis, por outro lado, no espaço e no tempo (Contreras, Gracia, p. 15).

Portanto, há consideráveis publicações internacionais de grande alcance sobre alimentação, tendo sido produzidas a partir de diferentes campos e perspectivas. Contudo, não há representatividade significativa das práticas alimentares brasileiras nesses estudos, fator que reforça a necessidade da conquista de espaço nos meios acadêmicos estrangeiros, e da consolidação de análises epistemológicas que partem de objetos não-eurocêtricos, como as culturas alimentares do Brasil.

1.2 – AS PUBLICAÇÕES BRASILEIRAS

Nessa sequência, apresento agora autores brasileiros que se dedicaram aos estudos alimentares do país, e se debruçaram sobre diferentes práticas, de diferentes territórios geográficos, analisando também distintos aspectos da alimentação do Brasil.

1.2.1 – *História da alimentação no Brasil*

História da alimentação no Brasil é uma das referências quase que unanimemente citada nos estudos da área. Foi publicada pela primeira vez em 1968, pelo historiador, antropólogo, advogado e jornalista, Luís da Câmara Cascudo. O autor possui diversas obras a respeito das práticas culturais brasileiras, como *Antologia do folclore brasileiro*, *Lendas brasileiras*, *Geografia dos mitos*, *Folclore no Brasil* e *História dos nossos gestos*.

Há um motivo para essa ser a publicação presente na maior parte das referências bibliográficas do campo: Câmara Cascudo apresenta pesquisas metodologicamente cuidadosas e analíticas, além de um amplo repertório de fontes. Já no Prefácio, o historiador se dedica a explicar a concepção e a formação de seu livro:

Em todas as pesquisas, nunca esqueci de investigar sobre a alimentação popular em sua normalidade. E também nos dias festivos, ciclo religioso, a comida antiga, modificações, pratos que tiveram fama e são recordados como a mortos queridos. Sertão e praia, cidade e vila, pelo Nordeste, Sul, viagens fora do Brasil, estava vigilante na pergunta e registro. (...)

Conheci ex-escravos e com eles privei. Fui advogado de um grande senhor de escravaria, inesgotável nas recordações. Dessas reminiscências e observações do velho coronel Filipe Ferreira, de Mangabeira, nasceram notas enchendo cadernos. Nunca perdi ocasião de ouvir aldeões galegos e minhotos, andaluzes e beirões, sobre seus alimentos tradicionais. Fiz demorados inquéritos pessoais entre mestres de farinha, dama dos antigos engenhos, cozinheiras afamadas, as doceiras de citação,

sempre que podia realizá-los. Minha mãe, minhas tias, senhoras de sertão do oeste, fiéis às normas de outro tempo, suportaram minha curiosidade infatigável. Volumes impressos, cadernos manuscritos de receitas veneradas, foram lidos devagar (Casculo, 2011, p. 11).

É notável a preocupação do autor em demonstrar a ampla variedade de fontes sobre as quais se debruça: conversas orais, documentos manuscritos e impressos, anotações próprias de natureza etnográfica, provenientes de diversas regiões e interlocutores. Essa dedicação é perceptível no rigor sob o qual organiza suas seções e capítulos. São títulos descritivos e objetivos, categorizados por elementos comuns. A seção *História* é subdividida em *Cardápio indígena*, *Dieta africana* e *Ementa portuguesa*. Em cada divisão, há capítulos sobre ingredientes, preparos, narrativas e organizações conceituais. Sob a primeira, por exemplo, há os seguintes capítulos: *O primeiro depoimento*; *Inhames e palmitos*; *Fogo, trempe, moquém e forno*; *A rainha do Brasil*; *Mingau e pirão*; *Verde milho, doce milho*; *O caso das bananas*; *Temperos da panela indígena*; *Bebidas inebriantes e alimentos líquidos*; *Preceitos da alimentação brasiliense*; *A primeira cozinheira*.

Câmara Casculo define *História da alimentação no Brasil* como “Uma tentativa sociológica da alimentação na base histórica e etnográfica, correndo quase quinhentos anos funcionais” (Casculo, 2011, p. 12), observação que demarca seu posicionamento interdisciplinar frente à pesquisa. Ao usufruir de metodologias de diferentes áreas das Ciências Humanas, obtém como resultado a publicação que pode ser considerada como fundadora das pesquisas formais da área. Ao mesmo tempo que demonstra o rigor esperado da academia, também escreve em uma linguagem acessível e de argumentação clara, fator que possibilita maior compreensão para as pesquisas subsequentes à publicação.

Diferentemente do que praticam, como comentado acima, alguns autores da Europa Ocidental com publicações tão ou até mais conhecidas que *História da alimentação no Brasil*, Câmara Casculo aponta constantemente os limites de suas observações, sejam eles geográfico-culturais, sejam eles conceituais. Ao explicar as abordagens da seção *História*, afirma:

Neste primeiro volume, exponho quanto pude observar sobre o cardápio indígena, a dieta africana, especialmente da África Ocidental, e a ementa portuguesa, insistindo com preferência ao século XVI. Foram as fontes da cozinha brasileira, que será estudada no outro tomo.

Dos indígenas, pesquisei as ‘constantes’ e ‘permanências’ alimentares, sólidas e líquidas, técnicas, recursos, condimentos. A participação na comida contemporânea nacional.

Dos africanos, da África Ocidental, sudaneses e bantos, levantei o possível panorama alimentar, partindo de informações de fins do século XV. E sua presença nos viveres

de um grande engenho de açúcar brasileiro, na primeira metade do século XVII, assim como o pequeno mundo de permutas afro-brasileiras, até o século XVIII, clímax da influência negra nesse setor. As épocas subsequentes foram complementares e não modificativas. (...)

Os dois escravos, Fabião das Queimadas e Silvana, colaboraram no meu *Vaqueiros e Cantadores* (Porto Alegre, 1939). Ambos frequentaram nossa casa, especialmente Fabião, grande cantador, improvisador, alegria das festas pobres, que meu Pai agasalhava sempre para ouvi-lo cantar sátiras no ritmo do *redondo*, *Sinhá*. (...)

Dos portugueses documento-me em fontes antigas, eruditas e populares, historiadores, etnógrafos, folcloristas; autos de Gil Vicente, rifões vulgares e estudos especiais, fixando os padrões alimentares através do tempo (Cascudo, 2011, pp. 13-14).

Nesse trecho, é notável a preocupação de Câmara Cascudo em mapear e descrever a tipologia de suas fontes e análises. Destaco também a citação nominal de seus interlocutores, defesa de pesquisadores praticantes da História Oral, por exemplo, que até hoje ocupa debates em eventos acadêmicos das Ciências Humanas. Práticas de pesquisa que, como demarcado anteriormente, não tendem à generalização de culturas e indivíduos, ou mesmo de continentes inteiros, como observado no caso do antropólogo Jack Goody, cuja publicação aqui analisada data de 2011. Naturalmente, também há críticas a serem feitas à obra do historiador, sobretudo quando se pesa o distanciamento temporal em relação às publicações mais recentes. As análises de Cascudo carecem, por exemplo, de considerações a respeito das representações identitárias e de valores simbólicos. Uma vez considerada essas ausências, por consequência não são explicitadas as disputas de narrativas que envolvem a alimentação. Todavia, acredito que suas contribuições em termos de fontes e análises teóricas continuarão a ser utilizadas pelos pesquisadores da alimentação brasileira, posto que são significativas e abarcam uma grande quantidade de narrativas sobre as práticas de comer e cozinhar no Brasil.

1.2.2 - Formação da culinária brasileira: escritos sobre a culinária inzoneira

O sociólogo Carlos Alberto Dória é um dos autores que mais tem publicado livros relacionados à alimentação recentemente. É fundador da *Escola do Gosto*, em São Paulo, e sócio proprietário do restaurante *Lobozó*, na mesma cidade.

A Escola possui cursos livres ministrados por Dória e, muitas vezes, em conjunto a práticas de cozinha em campo, como é o caso de “Do rabo ao focinho”, que, segundo sua página

na rede social *Instagram*, é um “estudo completo sobre o porco caipira” (acesso em 10/09/2023). A descrição após o curso é a seguinte:

Olhamos com profundidade para técnicas de charcutaria, porcos crioulos brasileiros, abate humanizado, e tecnologias de boas práticas para obtenção de carnes de qualidade com o professor Marson Bruck. Ultrapassando o tema do porco, compreendemos história e sociologicamente a importância da cultura caipira na formação de nossa cultura alimentar com o professor Carlos Dória (Acesso em 10 de setembro de 2023).

O restaurante, por sua vez, se define como

Um laboratório onde cozinheiros experientes, que são seus sócios, trabalham no sentido de inovar uma tradição que, em São Paulo, estava quase extinta: a tradição caipira que unifica o que chamamos de Paulistânia. A pesquisa que deu origem ao LoboZó é a mesma que deu origem a um livro sobre a nossa culinária. Na sua imensa riqueza, expressa em quase 300 receitas constantes do livro, nós fizemos algumas escolhas para trazer aos nossos clientes. O loboZó¹. O frango caipira. O porco. Os cuscuzes (acesso em 10 de setembro de 2023).

Ambos os empreendimentos, e suas respectivas descrições, coadunam com o papel de Dória frente à culinária brasileira atualmente. Frutos de extensos estudos de campo pelo Brasil, as pesquisas de Dória constroem a intenção de uma nova abordagem sobre culinária. A ideia é elaborada em *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a culinária inzoneira*, publicação fortemente referenciada nas pesquisas atuais do campo. O sociólogo enumera “*Seis propostas para o futuro*”, no capítulo “*Propostas para a renovação culinária brasileira*”:

1. Renunciar aos ditames da tradição, que impregnou a comida popular de valores político-culturais ligados ao nacionalismo e ao regionalismo, detendo-se apenas sobre o conjunto de pratos como um conjunto de desafios estritamente culinários;
2. Transformar o cozinheiro num personagem culto da cena urbana, especialmente no que tange ao conhecimento da cultura culinária;
3. Trabalhar sobre o inventário de ingredientes da cozinha brasileira e dedicar-se ao tratamento laboratorial destes;
4. Entender que a culinária, ainda que centrada na cozinha, é uma experiência abrangente, que se reflete na comensalidade e na hospitalidade;
5. Ter presente no espírito que o comensal precisa encontrar, acima de tudo, legibilidade nos pratos que lhe são oferecidos, de modo a poder apreciá-los conscientemente;
6. A excelência da cozinha não depende de aspectos extraculinários, como o exercício da cidadania ou da consciência ética do cozinheiro (Dória, *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a culinária inzoneira*, 2011, pp. 232-239)².

¹ O loboZó é um prato da região denominada por Dória de Paulistânia, também conhecido como “mexido”, aquilo que se faz com sobras e/ou ingredientes que se tem à mão, misturados com farinha, levados ao fogo na panela. Muitas vezes ovos são acrescentados.

² A cada proposta, Dória as explica detalhadamente. Todavia, visto o propósito deste capítulo, não as transcrevi por inteiro, uma vez que em seguida explico de que modo essas propostas possuem sentido frente à abordagem do autor para a chamada “nova culinária brasileira”.

O capítulo do qual transcrevo a citação acima é a culminância dos outros seis de *Formação da culinária brasileira*, nos quais Dória discute tópicos importantes, até então deixados de lado pela literatura do campo. Como, por exemplo, uma nova redefinição dos limites geográfico-culturais alimentares do Brasil, os conceitos de legibilidade e legitimidade (a serem utilizados nessa tese nas análises sobre tradição e originalidade), e o exame de ingredientes locais como o feijão, sob a ótica de alimento marcador cultural (Dória, 2011).

A proposta de uma nova culinária brasileira, e de uma consequente nova leva de estudos sobre ela, passa pela reorganização de suas estruturas de análise, para além das publicações de até então. O sociólogo a chama de “cozinha inzoneira”, sob a seguinte justificativa:

Apesar de pouco utilizada, a palavra ‘inzoneira’ foi imortalizada em ‘Aquarela do Brasil’, de Ary Barroso – canção que até hoje nos toca por seu modo de expressão da brasilidade. O adjetivo sugere o que é manhoso, enredador, além de enganador. Desse modo, pareceu-me apropriado para indicar o que fala ao paladar de maneira envolvente, esperta, porém cheia de aspectos claros e escuros. Algo nessa cozinha nos é absolutamente familiar, sensível, mas difícil de definir (Dória, 2011, p. 12).

Desse modo, o sociólogo pretende elaborar novas explicações a respeito da culinária brasileira, “sem deixar de reconhecer, entretanto, as lacunas e enormes ciladas que há no percurso” (*Idem*), bem como compreender as organizações que permeiam as muitas identidades culturais que dialogam com as práticas alimentares. As publicações de Dória são muito importantes para aqueles que pesquisam ou pretendem pesquisar alimentação no Brasil, principalmente por suas propostas de organização de estruturas sociológicas, mas também pelos resultados de seus estudos etnográficos pelo país, nos quais demonstra abrangente compreensão de ingredientes e modos de fazer, fruto de conversas com pessoas de várias regiões. Outras de suas obras são: *A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer*, *O milho na alimentação brasileira*, *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia* e *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*.

1.2.3 – *Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil e Casa grande & senzala*

Em termos de publicações amplamente citadas em referências bibliográficas dos estudos no campo da alimentação, há *Casa grande & senzala*, publicada em 1933, pelo sociólogo brasileiro Gilberto Freyre. O autor apresenta e analisa comidas, preparos, ingredientes, rituais, vestimentas e celebrações do universo de algumas práticas alimentares. A partir destas e de outras reflexões, Freyre elabora suas explicações a respeito de organizações sociais da formação do Brasil colonial.

Sobre *Casa grande & senzala*, destaco as considerações da socióloga Taís Sant’Anna Machado, cuja tese de doutorado foi adaptada em formato de livro e publicada em 2022, sob o título *Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. Machado define sua pesquisa como “uma análise social e crítica sobre a história de longa duração do trabalho culinário de mulheres negras no Brasil” (Machado, 2021, p.9), na qual expõe

(...) os detalhes das relações de poder e violência que se estabelecem na cozinha entre senhores e patrões brancos e trabalhadoras negras, além do caráter essencial de um ofício que permite a acumulação de capital e a manutenção de um estilo de vida de classes médias e altas na medida em que mantém cozinheiras negras trabalhando em condições exaustivas, precárias e miseravelmente remuneradas (*Idem*).

Machado também “como os mecanismos de exclusão de mulheres negras no mercado de trabalho e a existência de uma etiqueta racial profissional, na qual devem se encaixar, permanecem se atualizando até a contemporaneidade, tendo a gastronomia e os relatos de chefs de cozinha negras como foco” (*Idem*).

A obra de Machado contribui de modo valioso ao campo dos estudos alimentares, uma vez que investiga as relações de poder e de violência que permeiam o que chama de “trabalho culinário de mulheres negras no Brasil”, oferecendo, assim, perspectiva crítica inédita e de grande valor representativo. Grande parte das publicações, sobretudo as mais citadas, são de homens brancos, cujos olhares podem não compreender as estruturas de privilégio que os circundam. A socióloga aponta precisamente em que pontos parte dessa literatura sobre alimentação falha. Além disso, sua pesquisa se constitui como “uma história social e crítica do trabalho de mulheres negras na cozinha a partir de processos históricos mais amplos e trajetórias individuais, que tem como base registros e rastros biográficos diversos e entrevistas com

cozinheiras e chefs de cozinha negras. ” (Machado, 2021, p.9), permitindo que outros pesquisadores acessem os depoimentos com suas interlocutoras, apresentando fontes inéditas no campo.

Sobre Freyre, Machado afirma que seus escritos sobre a alimentação fazem parte de “um quadro argumentativo mais amplo de enaltecimento da mestiçagem e de construção de uma narrativa de harmonia interracial que teria marcado a história do Brasil desde a escravidão (Roncador, 2008)” (Machado, 2021, p.123). Assim, a autora analisa o espaço da cozinha como um lugar privilegiado da construção de uma identidade nacional a partir das “três raças”:

A cozinheira negra, “mestra da cozinha colonial”, tem uma posição central na mediação entre essas três contribuições em razão da longevidade de seu trabalho na cozinha: ‘Dentro da extrema especialização de escravos no serviço doméstico das casas grandes, reservaram-se sempre dois, às vezes três indivíduos, aos trabalhos de cozinha. De ordinário, grandes pretalhonas; às vezes negras incapazes de serviço bruto, mas sem rival no preparo de quitutes e doces. [...] Foram estes, os grandes mestres da cozinha colonial; continuaram a ser os da moderna cozinha brasileira’ (FREYRE, 2000, p. 542).

A articulação entre a cozinheira negra escravizada e o lugar de maestria na culinária é parte da agenda do autor, que busca ressignificar e valorizar a herança de um passado escravista, suas reminiscências no início do século XX e a necessidade de preservar aspectos que seriam elementos fundamentais de um ideário de “brasilidade”. A cozinha seria um espaço para isso, como no trecho do “Manifesto Regionalista”, publicado em 1926: ‘Não é só o arroz doce: todos os pratos tradicionais e regionais do Nordeste estão sob a ameaça de desaparecer, vencidos pelos estrangeiros e pelos do Rio [...] Toda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise, no Nordeste. E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se’ (FREYRE, 1996, p. 55).

O trecho revela como há uma disputa regional refletida em sua obra, uma vez que integrava uma elite nordestina aristocrática que, àquela altura, vivia uma amarga decadência econômica e política há algumas décadas. O reconhecimento das memórias dessa elite como um repositório de uma cultura autenticamente nacional poderia significar algum tipo de recuperação de prestígio. É assim que, ao longo de sua obra, Freyre elege o Nordeste como esse lugar representativo de características autenticamente brasileiras, em razão das continuidades de um passado colonial e de suas características patriarcais e escravistas.

O trecho de ‘Manifesto Regionalista’ é elucidativo e revelador do lugar de tutela e de salvaguarda que escritores modernistas como Freyre tomam para si: (...) no Nordeste, o preparo do doce, do bolo, do quitute de tabuleiro, feito por mãos negras e pardas com uma perícia que se iguala, e às vezes excede, a das sinhás brancas. Pois há comidas que não são as mesmas compradas nos tabuleiros que feitas em casa. Arroz doce, por exemplo, é quase sempre mais gostoso feito por mão de negra de tabuleiro que em casa. E o mesmo é certo de outros doces e de outros quitutes. Do peixe frito, por exemplo, que só tem graça feito por preta de tabuleiro. Da tapioca molhada, que ‘de rua’ e servida em folha de bananeira é que é mais gostosa. Do sarapatel: outro prato que em mercado ou quitanda é mais saboroso do que em casa finamente burguesa (...) as negras de tabuleiro e de quitanda como que guardam maçonicamente segredos que não se transmitem às sinhás brancas do mesmo modo que entre as casas ilustres (...) daí o fato de se sucederem gerações de quituteiras quase como gerações de artistas da Idade Média: donas de segredos que não transmitem aos estranhos (FREYRE, 1996, p. 59). A comparação ‘elogiosa’ com as gerações de artistas da Idade Média ou o enaltecimento da perícia culinária de ‘negras e pardas’ que se iguala e somente ‘às vezes’ excede a de sinhás brancas acompanha o reconhecimento de sua

habilidade em um determinado repertório de receitas, que são vinculadas ao trabalho de cozinheiras e comerciantes negras de um passado escravista. Ademais, o incômodo do autor diante da recusa de ‘negras de tabuleiro e de quitanda’ de compartilhar seus segredos culinários, transmitindo-os apenas para as gerações seguintes, faz ver como o autor acredita que elas não têm o direito de recusar. Seu conhecimento e suas técnicas culinárias deveriam ser, ao contrário, de domínio público, a despeito do sustento dessas cozinheiras depender desses saberes. É esclarecedor articular a percepção de Freyre sobre a autoria culinária de mulheres negras com o apagamento de Tia Nastácia do livro de receitas inspirado em Dona Benta, organizado por Monteiro Lobato, pois parece indicar como o estereótipo da mãe preta cozinheira na obra dos autores (e outros modernistas) tem mais utilidade na criação de uma imagem benevolente da escravidão e das relações raciais no Brasil do que, efetivamente, em um reconhecimento que poderia ser revertido em melhores condições de vida para as cozinheiras negras de sua época. (Machado, 2021, 123-125)

Optei pela citação direta do trecho completo da argumentação de Machado, de modo que elucidasse claramente suas conclusões. A socióloga aponta, enquanto dialoga com trechos de obras de Freyre, como as representações da mulher negra elaboradas em seus escritos, bem como em Monteiro Lobato, contribuem para sua tese da, nas palavras da autora, “benevolência da escravidão”, em detrimento de seus possíveis reconhecimentos à época, que permitiriam melhoras materiais em suas vidas.

Machado tece a argumentação de que o declínio de uma elite aristocrática da época motiva Freyre a defender um ideário de identidade nacional pautada na autenticidade, que por sua vez se baseia, nas palavras da socióloga, em características patriarcais e escravistas. Isso se evidencia no trecho citado por ela de *Manifesto regionalista*, no qual Freyre afirma haver tradições em declínio ou em crise no Nordeste, fato que relaciona ao perigo da descaracterização. Além dos problemas apontados pela autora nessas palavras, é importante destacar que o fenômeno por ele apresentado, possivelmente é inerente às práticas culturais, uma vez que se encontram em permanente movimento. O debate sobre autenticidade como característica constituinte de uma identidade fixa, como propõe, é problemático porque pressupõe determinada originalidade abstrata e única, que pode ser demarcada a ponto de servir de referência às práticas alimentares subsequentes. Essa discussão é aprofundada no capítulo três, no qual representações semelhantes são apresentadas pelos entrevistados no Bom Retiro. A ideia de descaracterização da tradição é perceptível no campo da alimentação também no tempo presente.

No mesmo direcionamento de Machado, outra crítica pode ser elaborada a *Casa grande & senzala*, no que diz respeito ao apagamento não só de uma coletividade, conforme apontado pela autora, mas também de indivíduos. A compreensão da alimentação como prática cultural perpassa as constatações de que as percepções de um único sujeito carregam considerações

importantes sobre o contexto no qual está inserido. As contribuições da Micro-história corroboram essa constatação. Freyre categoriza sujeitos de modo coletivo em termos como “sinhás-brancas”, e ainda mais desumanizado quando se refere às mulheres negras cozinheiras, “preta de tabuleiro”, analisando-as não só de modo coletivo como também associado exclusivamente a suas funções de trabalho. Ainda que seja considerado o distanciamento temporal da obra da atualidade, sua abordagem apresenta problemas consideráveis.

Desse modo, é importante considerar a análise crítica elaborada por Machado, principalmente quando é notável a utilização de *Casa grande & senzala* em muitos estudos. A obra é, de fato, um ponto marcante da sociologia brasileira e dos estudos culturais e pode contribuir para novos escritos como conjunto de fontes ou, ainda, debates que englobem a necessidade de novas epistemologias no campo. Entretanto, é necessário demarcar seus contextos de produção, como faz a socióloga, e as consequentes relações de poder neles presentes. Assim, é possível utilizá-la de maneira crítica, a fim de perceber em que medida pode ser utilizada em futuras pesquisas sobre alimentação brasileira.

Nesse mesmo direcionamento, destaco, conseqüentemente, a importância de *Um pé na cozinha* para o campo. A pesquisa contribui com entrevistas e registros de mulheres negras dentro dos espaços culinários, e oferece narrativas dificilmente encontradas nas publicações a respeito da alimentação como prática cultural. Para além, Machado constrói análises sobre as organizações das relações sócio-históricas das mulheres negras a partir de seus espaços na cozinha, abordando pilares de opressões estruturais como raça, gênero e classe.

Sua pesquisa demonstra que o comer e o cozinhar são permeados por práticas que repercutem e representam valores simbólicos da sociedade brasileira, interferindo diretamente nas vidas dos indivíduos. Em sua tese, defende ainda a importância de uma epistemologia feminista e negra como ferramenta analítica sociológica (Machado, 2021, p.25).

Quando iniciei esse capítulo, como muitas vezes ocorre nos percalços das pesquisas acadêmicas, não imaginava a importância de demarcar as falhas de representatividade da alimentação brasileira e latina, e, ainda, de países não inseridos na Europa Ocidental, nas obras internacionais pertencentes ao que chamo de cânone não-oficial. Conforme elaborava as análises críticas das publicações, pensando suas possíveis contribuições a futuras pesquisas, percebia lacunas consideráveis e em trabalhos cujas datas de publicação não excedem trinta anos, muitos ainda mais recentes. A partir desse incômodo, fez-se a necessidade de destacar a

relevância de novas epistemologias centradas e produzidas a partir de contextos próprios. Tal qual fazem alguns dos estudos de autoria brasileira aqui expostos.

Os aparentes descuidos cometidos por Flandrin, Montanari e Goody, por exemplo, não aparentam ser, na verdade, descuidos. A centralidade de seus contextos, da Europa Ocidental – França, Itália e Inglaterra, respectivamente – em séculos de produções acadêmicas pode ser precisamente um desses. A pretensa universalidade de *História da alimentação*, que é, na verdade, uma história da alimentação europeia, não é justificável e pode decorrer da falta de perspectivas e debates com pesquisadores do Sul Global, repercutindo práticas da colonialidade do poder (Quijano, 2014)³. Já ao artigo de Goody, de 2011, faltam justificativas e sobram críticas severas ao modo como retrata a alimentação de um continente geograficamente extenso e culturalmente diverso, a África, de modo generalista, como se toda a sua população praticasse o comer de uma única maneira, no limite, se resguardando na expressão “em geral”. Há constantes debates e contribuições na comunidade científica internacional a respeito da importância de múltiplas narrativas, sobretudo quando a pesquisa abrange identidades culturais. Não há justificativas plausíveis para esses modos de relatos, conclusões e exclusões dos sujeitos envolvidos sobre os quais o pesquisador fala.

A publicação de Machado inicia o preenchimento, nesse sentido, de uma das muitas lacunas de referências bibliográficas da alimentação brasileira. Não só, mostra a outros pesquisadores a importância da produção de estudos com a participação de grupos socialmente minoritários e comumente pouco representados nas pesquisas acadêmicas nacionais, e menos ainda nas internacionais. As contribuições de autoras mulheres e negras, como a socióloga, são essenciais no combate à colonialidade do poder.

Por fim, destaco que não é minha intenção adentrar o extenso e árduo debate sobre epistemologias decoloniais, especialmente por esse não ser objeto central desta tese. Tampouco desejo abordá-lo de maneira leviana, sobretudo porque o considero demasiado importante para fazê-lo. Os apontamentos elucidados se fizeram necessários frente a lacunas e falhas metodológico-conceituais relevantes, encontradas nas principais publicações analisadas, uma vez que parecem decorrer de estruturas de poder e reconhecimento, nas quais os países de

³ Utilizo aqui o conceito de colonialidade do poder pelo sociólogo peruano Aníbal Quijano, que explica que as estruturas da constituição de um poder mundial capitalista, colonial e eurocentrado, vêm da criação da ideia de raça, concebida biologicamente para naturalizar os povos colonizados como inferiores aos colonizadores. Para Quijano, as consequências dessas estruturas ecoam até hoje e não foram rompidas com as independências das colônias, atravessando, conseqüentemente, as epistemologias científicas. Ver: *Questiones y horizontes: de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/decolonialidad del poder*, do autor.

origem e atuação de seus atores possuem posição central. A já criticada pretensa universalidade de Montanari e Flandrin, por exemplo, e os papéis de destaque ocupados por ambos na área de estudos sobre alimentação, não é analisada criticamente em grande parte das pesquisas. E é ela, também, uma das causas do amplo alcance, inclusive mercadológico⁴, de *História da alimentação*, uma vez que na busca por palavras-chave, por exemplo, aparecerá em mais categorias que *A história da alimentação no Brasil*. Esse fenômeno não ocorre com a última, que, ao ter seus alcances eticamente demarcados por Câmara Cascudo, a iniciar pelo título, se restringe às práticas brasileiras, sob determinados aspectos e contextos.

Quijano afirma que

(...) os grupos sociais dominados só ‘participam’ da cultura dominante como ‘clientes’, mas não como autores ou ‘elaboradores’ dessa cultura. Isto é assim, inclusive, nos casos em que alguns elementos originários entre os dominados são apropriados pelos dominadores, pois em tais casos, esses elementos passam a integrar outros núcleos culturais com diferente lógica de estruturação, e cumprem, por consequência, uma função específica distinta daquela de seu núcleo cultural de origem. Correlativamente, os elementos que correspondem à ‘cultura’ ou ‘subcultura’ dos grupos sociais dominados, por seu caráter subordinado no universo cultural da sociedade, não têm a possibilidade de se desenvolverem a não ser de modo limitado e vigário, e de alcançar níveis muito complexos de objetificação e formalização, talvez venham a ser parte integrante da ‘cultura dos dominados’. Essa limitação é reforçada pelo feito de que somente o acesso à cultura dominante, em uma sociedade de dominação, permite aos indivíduos o domínio dos instrumentos cognitivos indispensáveis para tentar a formalização e objetificação elaborada de suas ‘vivências’ e ‘evidências’ culturais. Quer dizer, permite a função propriamente intelectual. (Quijano, pp. 675-676)⁵

O fenômeno da não-participação ativa, descrito pelo sociólogo, pode ser observado em *História da alimentação* e em *O mundo na cozinha*. As trocas na alimentação são partes consideráveis do que a permite compreender - em concordância com grande parte dos autores

⁴ A obra está na 16ª posição do ranking brasileiro da categoria Gastronomia na loja *Amazon*, ao lado de publicações não-acadêmicas, como *Marmitas para a semana, Em busca do prato perfeito, 50 restaurantes com mais de 50: 5 décadas da gastronomia paulistana, Receitas clássicas-culinária italiana e Comida é memória: 23 histórias de cozinha para aquecer o coração. História da alimentação no Brasil*, entretanto, não aparece nos mais vendidos na mesma categoria. Ocupa, por sua vez, a 1242ª posição na categoria Sociedade e cultura. (Acesso em 10 de setembro de 2023)

⁵ Tradução livre de: “los grupos sociales dominados sólo “participan” de la cultura dominante en tanto que “clientela”, más no como autores o ‘elaboradores’ de esa cultura. Esto es así, inclusive, en los casos en que algunos elementos originados entre los dominados son apropiados por los dominadores, pues en tales casos esos elementos pasan a integrar otros núcleos culturales con diferente lógica de estructuración y cumplen en consecuencia una función específica distinta que en su núcleo cultural de origen. Correlativamente, los elementos que corresponden a la “cultura” o “subcultura” de los grupos sociales dominados, por su carácter subordinado en el universo cultural de la sociedad, no tienen la posibilidad de desarrollarse sino de modo limitado y vicario, y de alcanzar niveles muy complejos de objetivación y formalización, mientras formen parte integrante de la “cultura de los dominados”. Esta limitación es reforzada por el hecho de que sólo el acceso a la cultura dominante, en una sociedad de dominación, permite a los individuos el dominio de los instrumentos cognitivos indispensables para intentar la formalización y objetivación elaborada de sus “vivencias” y “evidencias” culturales. Es decir, permite la función intelectual propriamente tal.”

do campo, sobretudo Montanari – como cultura. Independentemente do recorte temporal ou geográfico utilizado por qualquer autor, é necessário evidenciar as significativas participações de ingredientes e práticas dos países colonizados nas culturas dos países colonizadores. Não as mencionar configura um paradoxo, uma vez que não há, portanto, uma cultura alimentar pura. Não só esses países não possuem representações em capítulos ou mesmo artigos em ambas as publicações, à exceção dos já mencionados em *O mundo como cozinha*, como também não são identificados como partes constituintes de suas práticas alimentares na temporalidade presente. Stuart Hall denomina esses processos de hibridismo:

Hibridismo não é uma referência à composição racial mista de uma população. É realmente outro termo para a lógica cultural da *tradução*. Essa lógica se torna cada vez mais evidente nas diásporas multiculturais e em outras comunidades minoritárias e mistas do mundo pós-colonial. Antigas e recentes diásporas governadas por essa posição ambivalente, do tipo dentro/fora, podem ser encontradas em toda parte. Ela define a lógica cultural composta e irregular pela qual a chamada "modernidade" ocidental tem afetado o resto do mundo desde o início do projeto globalizante da Europa (Hall, 1996). O hibridismo *não* se refere a indivíduos híbridos, que podem ser contrastados com os "tradicionais" e "modernos", como sujeitos plenamente formados. Trata-se de um processo de tradução cultural, agnóstico uma vez que nunca se completa, mas que permanece em sua indecidibilidade (Hall, 2003, p. 74).

Já o capítulo vinte de *História da alimentação, A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha europeia*, percebe-se o papel chamado por Quijano de “clientela”, da cozinha árabe (aqui também apresentada de maneira única, desconsiderando as muitas complexidades e diferenças geográficas, étnicas e culturais do “mundo árabe”). A cozinha “árabe” é colocada no lugar do outro, enquanto a europeia preenche o lugar do eu. O título passa a ideia de contribuição unilateral e de algo que provém de uma cultura que não é a própria, adicionando algo ao que já é estável, estabelecido, sólido. Há diversas ocorrências de lacunas graves nas obras analisadas. E ainda que tenha procurado destacar suas contribuições e possíveis espaços futuros em pesquisas da área, é importante registrá-las.

Os estudos das práticas alimentares abarcam significativas parcelas das discussões da humanidade. A partir de sua análise, é possível produzir pesquisas em diversos campos de atuação, estabelecer diálogos com outras temáticas e outros objetos e melhor compreender as relações sociais humanas. Todavia, se faz necessário frisar a importância dos diálogos entre pesquisadores e a abertura a novas epistemologias, muitas destas em constante expansão pelos estudos decoloniais, bem como de uma ética nos estudos culturais, que abarque a compreensão e o não-silenciamento da extensa diversidade dos sujeitos sociais, sobretudo a partir de uma descentralização da Europa.

Portanto, esse capítulo aborda criticamente algumas publicações principais sobre alimentação e alimentação brasileira, apontando suas possíveis contribuições para futuros pesquisadores e ressalta a importância de novas epistemologias não-europeias em ambas as direções, e da produção e organização de fontes contemplando diferentes contextos e narrativas do Sul Global. Nesse sentido, a realização das pesquisas de campo da tese fortalece essa construção, uma vez que proporciona o diálogo sobre as práticas alimentares com os sujeitos do Bom Retiro, permitindo a análise de suas representações identitárias que constituem o universo simbólico da comida.

CAPÍTULO 2 – O INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS DO BOM RETIRO

Neste segundo capítulo, dedico-me à análise da primeira de duas fontes desta pesquisa, o *Inventário Nacional de Referências Culturais* (INRC) do Bairro do Bom Retiro. Conforme já apontado, o INRC é uma metodologia de pesquisa desenvolvida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Essa metodologia foi criada com o intuito de produzir conhecimentos a respeito de determinados domínios simbólicos da vida social que constituem referências e marcos identitários para determinados grupos sociais. Segundo o Iphan, conforme instituído pelo Decreto 3551 de 2000, o *Inventário* possibilita: auxílio aos processos de registro (instrumento jurídico da política de patrimônio imaterial); promoção do patrimônio imaterial junto à sociedade; orientação para ações de apoio e fomento a bens culturais em situação de risco ou atendimento a demandas advindas do processo de inventário; tratamento e acesso público às informações produzidas. Em síntese, na prática, o INRC busca descrever cada bem cultural de modo a permitir a compreensão dos processos de criação, recriação e transmissão que o envolvem, bem como os problemas que o afetam. Celebrações de determinado bairro podem ser referenciadas pelo INRC, assim como práticas alimentares, um quilombo ou até um complexo industrial. Em todo o Brasil, há diversos projetos que utilizam a metodologia do INRC. No Amazonas, por exemplo, existe o “INRC Indígenas do Alto Rio Negro de Manaus”; no Pará, o “INRC do Círio de Nazaré”; no Ceará, o “INRC do Complexo do Bumba Meu Boi no Maranhão”. Em dezembro de 2021, quando este material foi escrito, o portal do Iphan listava um total de 126 INRCs, distribuídos de forma não uniforme por 24 estados da federação e o Distrito Federal.

2.1 – A FORMAÇÃO DO BOM RETIRO

O bairro do Bom Retiro foi formado no início do século XIX por chácaras e sítios usados como retiros de fim de semana pela população mais rica da cidade de São Paulo. Dentre elas, a chácara “Bom Retiro”, que lhe dá nome. A área era um ponto importante por ser local de passagem de fazendeiros de café que mantinham residências na capital e viajantes que utilizavam a Estrada de Ferro São Paulo Railway e a Estrada de Ferro Sorocabana (Truzzi, 2001). Uma importante mudança ocorreu quando o local começou a se tornar fabril após a

instalação de olarias, como a Manfred em 1860, que utilizavam a argila presente nas várzeas dos rios Tietê e Tamandateí, que cercavam a região.

Liziane Peres Mangilli afirma que o Bom Retiro possui algumas particularidades quando comparado aos outros bairros da região central da capital paulista, como, por exemplo, as ocupações fundiárias e os prédios não estarem relacionados às obras viárias. Sobre o estudo do qual fez parte e que culminou na obra *Bom Retiro, bairro central de São Paulo: transformações e permanências 1930-1954*, a urbanista afirma:

(...) vislumbrou-se a possibilidade de estabelecer uma relação entre as transformações e permanências nas suas estruturas físicas e a pesquisa então em curso no projeto sobre a consolidação de atividades econômicas relacionadas à indústria e ao comércio de confecções com a participação dos imigrantes judeus entre o final dos anos 1920 e a década de 1940 (Mangilli, 2011, p. 14).

Ao final do século XIX, os imigrantes italianos e portugueses ocuparam o bairro e passaram a ser a população predominante. A partir do início do século XX os judeus vindos sobretudo da Rússia, da Lituânia e da Polônia marcam as configurações espacial, econômica e identitária do Bom Retiro, onde, apesar das sucessivas levas imigratórias presentes até a contemporaneidade, permanecem ainda hoje muitas de suas referências étnicas (Feldman, 2011). A partir deste momento, o Bom Retiro pode ser caracterizado como um “bairro múltiplo – nas atividades, nos grupos de estrangeiros e na própria composição da população que mora, trabalha e frequenta o bairro” (Feldman, 2011, p.44).

O bairro essencialmente operário no início do século XX consolidava parte do início da indústria paulista: grandes fábricas e seus operários estrangeiros e brasileiros, que moravam em casas simples ou cortiços (Feldman, 2011, p.42). O primeiro prédio do país destinado à linha de montagem de automóveis – a Ford do Brasil – foi ali instalado. Além destas construções, foram construídos no bairro neste momento, alguns marcos da imigração local: a primeira *Hospedaria dos Imigrantes*, a fim de receber o grande número de estrangeiros que chegavam em virtude da possibilidade de empregos gerados pelas fábricas; e o *Desinfetório Central*, para atender casos de doenças contagiosas e epidêmicas. Os estrangeiros e empregados das fábricas construíram núcleos de apoio mútuo e de convivência, como o *Sport Clube Corinthians* e outras organizações sindicais.

O bairro tornou-se comercial quando as confecções, tecelagens, armazéns e pequenas lojas começaram a ocupá-lo, muitas vezes dentro das próprias habitações, incorporando as casas ao cotidiano do comércio. Nos anos de 1920, foram registradas as primeiras transferências de

propriedade de imigrantes italianos para imigrantes judeus (Mangilli, 2009, p. 162) sobretudo na região da Rua José Paulino, onde se encontrava a maior parte dos comércios.

Em 1940, o interventor do presidente Getúlio Vargas em São Paulo, Adhemar de Barros, determinou que fosse instalada uma zona para confinamento da prostituição feminina no Bom Retiro. Nesta época o bairro aparecia como o distrito paulista com o maior número de habitações classificadas como “muito más” (Feldman, 2011, p.45). Todavia, o problema parece ser ainda anterior. Já em 1890 havia contratempos relacionados à água citados na imprensa, e por volta de 1900 Bandeira Júnior destacava:

Nem um conforto tem o operário nesta opulenta e formosa capital. Os bairros em que mais se concentram por terem um maior número de fábricas são os do Brás e do Bom Retiro. As casas são infectas, as ruas, na quase totalidade, não são calçadas, há falta de água para os mais necessários misteres, escassez de luz e esgotos (Bandeira Júnior, 1901, p. XIV).

Durante a década de 1960, iniciou-se a imigração sul-coreana ao Bom Retiro, decorrente da Guerra da Coreia (1950 e 1953). Esse novo movimento migratório resultou na manutenção da divisa entre Coreia do Norte e Coreia do Sul (Sampaio, 2011). Muitos destes imigrantes passaram a alugar lojas do bairro e neste período, judeus começaram a migrar para bairros de caráter exclusivamente residencial. Ao longo do século XX, gregos, armênio e sírios também chegam ao bairro. (Souchaud, 2011)

A partir da década de 1990, a imigração hispano-americana do bairro aumenta significativamente, sobretudo de bolivianos em busca de empregos nas oficinas de costura. A presença deste grupo migratório é marcante aos domingos, na praça Lourenço Francolino, rebatizada de Plaza Kantuta, onde ocorre a feira de mesmo nome, com barracas de artesanatos e comidas tradicionais. (Cymbalista, Xavier, 2007, p. 123)

Em falas informais de moradores de São Paulo é presente a representação do Bom Retiro como um bairro de estrangeiros. Levas sucessivas de imigrantes ocuparam e marcaram o bairro ao longo de sua existência. A mobilidade, o deslocamento e a justaposição de grupos étnicos determinam as experiências estrangeiras que ali se constituem. Muitos destes imigrantes encontram-se hoje em maior concentração em outros espaços da cidade, como é o caso dos italianos e dos judeus. Entretanto, suas marcas se mantêm, se transformam e se multiplicam, dentre elas as práticas alimentares, o que contribuiu, particularmente, para uma das representações da metrópole paulistana no imaginário brasileiro: a de São Paulo como capital gastronômica.

Devido à presença de diferentes grupos de imigrantes no bairro, e às marcas por eles deixadas, o Bom Retiro é marcado por múltiplas identidades culturais. Mas essas múltiplas marcas identitárias não são fixas, como se poderia imaginar; pelo contrário, elas estão em permanente movimento e transformando-se graças ao contato com outras culturas vizinhas. Néstor García Canclini, baseando-se em seu estudo a respeito das hibridações, afirma ser possível concluir que “hoje todas as culturas são de fronteira. Todas as artes se desenvolvem em relação com outras artes (...). Assim, as culturas perdem a relação exclusiva com seu território, mas ganham em comunicação e conhecimento” (Canclini, 2008, p. 248). Neste sentido, a partir das práticas alimentares, como aquelas observadas no Bairro do Bom Retiro, é possível mapear em certa medida, na prática, como esses deslizamentos identitários são realizados; como eles são catalogados pelo poder público, se de acordo com suas dinâmicas fluidas ou a partir de marcos estáticos; como seus personagens percebem essas fronteiras; como são significadas e registradas adaptações, inovações, permanências, a busca pela tipicidade e pelas ditas tradições inventadas (Hobsbawn, 2008).

A transformação de culinárias regionais em “típicas” ou “étnicas” é complexa precisamente por elas estarem deslocadas de seu local cultural de origem e em constante deslocamento no espaço urbano onde encontram-se inseridas. Esse processo está ligado justamente ao fenômeno histórico e sociológico do hibridismo, conforme discutido por Canclini, no qual, por meio dos processos de desterritorialização e reterritorialização, há a perda da naturalidade existente nos territórios geográficos e sociais, resultando em produções simbólicas novas, ao passo que também retomam padrões antigos, acarretando no que o autor chama de *hibridação* (Canclini, 2008, pp. 310-315). Esse processo se torna ainda mais complexo no mundo marcado pela globalização porque os sujeitos, sejam eles locais sejam imigrantes, demandam pelo consumo desse tipo de culinária, seja para reforçar uma marca identitária da qual imaginam-se tributárias, seja pela curiosidade.

Esse fenômeno pode ser observado, a princípio, nas influências da transformação e mescla de saberes, costumes, ofícios e práticas sociais que permeiam a alimentação, sobretudo em um bairro, como o do Bom Retiro, que é marcado pela multiplicidade cultural. Essas transformações fazem com que as identidades também se transformem, de modo que elementos de origem se adaptem ao contexto social presente, se extingam ou permaneçam. Em alguns casos, ocorre uma espécie de universalização de determinados pratos. O *Santuário da batata frita* é um dos restaurantes catalogados pelo INRC do bairro. O prato é uma das principais atrações da lanchonete e é frequentado por muitos estudantes da região. Consumido em muitos

lugares do mundo, a batata-frita deixa de ter uma identidade fixa; a batata-frita, servida em todos os lugares, não pode ser mais atrelada a uma única paisagem no imaginário social. Como comida e como cultura, a batata-frita transpassa barreiras geográficas, imagéticas e sociais.

2.2 – ANÁLISE CRÍTICA DO INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS (INRC) DO BOM RETIRO

O Inventário de Referências Culturais (INRC) do Bairro do Bom Retiro possui mais de 400 páginas. Ele é composto por fichas, que registram diversas informações sobre lugares, práticas e costumes, a depender, claro, das referências culturais que estão sendo catalogadas. No caso do Bom Retiro, as fichas do INRC descrevem principalmente lugares do bairro, dentre os quais estão os restaurantes e as práticas culinárias que constituem o objeto de estudo desta tese.

O INRC do Bom Retiro foi iniciado em 2004 e finalizado em 2010, de acordo com dados Sistema Integrado de Conhecimento e Gestão (SICG), vinculado ao sítio oficial do Iphan. Ele foi feito sob coordenação da pesquisadora e técnica do Iphan Simone Toji, entre 2004 e 2010, a fim de mapear o patrimônio cultural do bairro, utilizando-se da metodologia estabelecida pelo Instituto.⁶

A aplicação da metodologia do INRC ao patrimônio imaterial do Bom Retiro foi capaz de refletir as diferentes vivências de grupos de imigrantes ali residentes. Da culinária judaica, por exemplo, há uma diversidade de restaurantes tradicionais que estavam em funcionamento à época do processo, como o *Shoshi Deli Shop*, o *Bistrô da Sara*, o *Restaurante Godoy* e o *Shaná Torá* – todos mapeados pelo Inventário. Mas como todo processo de inventário, mesmo os mais preocupados em dar conta da organicidade desses lugares, o inventariado do INRC acaba por trabalhar com categorias artificiais. Essas categorias são usadas para dispor as informações de forma inteligível e organizada, mas nem sempre são capazes de dar conta da complexidade do que buscam descrever.

6 Há uma série de etapas a serem completadas no INRC, conforme o Manual de Aplicação disponibilizado pelo Iphan. Essas etapas incluem a formação de uma equipe técnica de pesquisadores e entrevistadores sob a coordenação de um pesquisador; o mapeamento da região onde será feito o Inventário; um levantamento preliminar das informações já disponíveis sobre o bem; a viagem de campo ao local, onde pode-se obter o contato com instituições que possuam registros sobre o mesmo; o levantamento dos bens, materiais e imateriais, que são importantes para a comunidade local; entrevistas (conforme modelo do manual) com os moradores da região; preenchimento das fichas pré-estabelecidas pelo manual e formatação e adequação final aos moldes técnicos do INRC.

O INRC trabalha com categorias. A categoria “Lugar”, por exemplo, descreve territórios, ou um conjunto de territórios, que possuem sentido cultural diferenciado para a população local.⁷ No INRC do Bom Retiro, esta é a categoria com mais referências.

Já a categoria “Edificações” aborda as referências sobre as construções materiais do bairro, íntegras ou não. Nela, há menos relações explícitas com as práticas alimentares, e não é possível afirmar se por falta de significados mapeados pelas pessoas entrevistadas ou se por ausência de edificações relacionadas à alimentação. A única referência mapeada que se encaixa nesta análise é a *Cervejaria Germânia* – que não se encontra mais no bairro e está marcada como memória, não como vigente ou íntegra. A descrição, neste caso, afirma apenas que foi criada por empreendedores alemães em aproximadamente 1899, comprada pela *Antarctica* e transferida para o bairro do Ipiranga. É perceptível que essa categoria se concentra consideravelmente nas edificações mais antigas como a Vila Operária, sinagogas e igrejas, a Pinacoteca do Estado de São Paulo, embora algumas mais recentes também tenham sido inventariadas, em fichas que descrevem seus endereços.

A próxima categoria é a de “Formas de expressão”. Ela abrange referências muito interessantes e diversas, como a dança coreana, as fraternidades bolivianas, as pílulas do Frei Galvão, esportes como o futebol e o beisebol, o corpo musical da Polícia Militar, o encontro mensal de automóveis antigos, o grêmio da Gaviões da Fiel, o dialeto iídiche⁸, as imprensas coreana, boliviana e italiana anarquista, judaica e armênia, bem como as línguas dos diferentes grupos de imigrantes residentes no bairro.

Embora não haja referências explícitas às práticas alimentares, é razoável cogitar que estas permeiem muitas dessas expressões. Essa também é uma categoria com significativas informações. O trabalho de mapeamento e descrição parece ser mais extenso que o das anteriores, além de ser possível compreender que diferentes formas de expressão convivem no bairro.

⁷“São espaços apropriados por práticas e atividades de naturezas variadas (exemplo: trabalho, comércio, lazer, religião, política, etc.), tanto cotidianas quanto excepcionais, tanto vernáculas quanto oficiais. Essa densidade diferenciada quanto a atividades e sentidos abrigados por esses lugares constitui a sua centralidade ou excepcionalidade para a cultura local, atributos que são reconhecidos e tematizados em representações simbólicas e narrativas. Do ponto de vista físico, arquitetônico e urbanístico, esses lugares podem ser identificados e delimitados pelos marcos e trajetos desenvolvidos pela população nas atividades que lhes são próprias. Eles podem ser conceituados como lugares focais da vida social de uma localidade” (Manual de Aplicação do INRC, 2000, p. 32).

⁸ Dialeto falado e/ou entendido pelos judeus da Europa Oriental e seus descendentes; utiliza o alfabeto hebraico, a gramática alemã e palavras eslavas (russo, polonês, lituano, etc.).

A categoria “Ofício” agrupa informações específicas das práticas alimentares de determinados grupos. Nesta categoria se encontram os “modos de fazer”, que registram a execução de determinado prato, como o requeijão cremoso da marca *Catupiry*, que embora tenha surgido em Minas Gerais, possuiu uma fábrica no Bom Retiro, em 1949, onde hoje funciona sua matriz administrativa. O Inventário ainda ressalta que muitos dos pratos tradicionais podem ser experimentados nos restaurantes nele mapeados. Alguns dos ofícios encontrados no bairro são o “Ofício da culinária *kosher*” (produtos que obedecem às características tradicionais da culinária judaica), o “Ofício da culinária boliviana” (que é descrito em acordo com a região da qual o imigrante boliviano vivia) e o “Ofício da culinária coreana” (a culinária traz ingredientes como língua de boi, lâminas de peixe vivo e pratos apimentados)

2.2.1 – Ficha de sítio

O primeiro anexo do Inventário é a Ficha de Sítio, na qual são detalhadas as seguintes informações: fronteiras físicas do bairro, mapa e foto aérea do local, os limites geográficos com os outros distritos de São Paulo, descrições da paisagem e do patrimônio ambiental e relação dos espaços verdes, análise historiográfica breve da formação do bairro e subsequentes referências bibliográficas, resumo da formação populacional, cronologia dividida por séculos, perfil socioeconômico da população local, referências de mapas e croquis utilizados, legislações protetivas cabíveis, e duas categorias finais em Avaliação e Perspectiva – Problemas e Possibilidades, e Recomendações. Claramente, este é um esforço de fazer coincidir territórios e suas práticas culturais. Um dos itens destas fichas se chama “Problemas e Possibilidades”. Nele, lê-se a seguinte análise:

O foco da ação de identificação e reconhecimento de patrimônio cultural no multiculturalismo traz novos desafios ao campo do patrimônio para tratar tanto da idéia do que seja o nacional frente ao transnacional, quanto de olhar para a presença dos imigrantes no Brasil, enquanto identidades em construção e negociação constantes. Durante a realização da pesquisa do Inventário de Referências Culturais do Bom Retiro, ficou evidente também que o recorte concentrado sobre o multiculturalismo não podia dar conta das especificidades e detalhamento de cada grupo de identidade presente na região do Bom Retiro, ficando como possibilidades futuras tais aprofundamentos. Além disso, o multiculturalismo presente no Bom Retiro não apresenta de imediato o bem cultural pelo qual os grupos de identidades ali presentes se sintam conjuntamente contemplados. Desse modo, é necessário constantemente discutir e deliberar junto aos grupos e instituições locais para definir qual expressão cultural é passível de realizar o reconhecimento de patrimônio cultural desse multiculturalismo. Já há algumas indicações a respeito, provindas das inúmeras reuniões coletivas entre IPHAN/SP, grupos de identidades e instituições locais, que

devem ser levadas em conta. Ao mesmo tempo, a dinâmica de produção de roupas, central para entender como se entrelaçam as relações sociais e políticas locais, atreladas ao movimento global de produção transnacional, coloca a necessidade de se pensar a realização de uma política pública de patrimônio vinculada com políticas de desenvolvimento econômico local e políticas sociais, principalmente ao se deparar com questões como a do trabalho precário, o do sentimento de preconceito e exclusão social (Iphan, 2010).

O trecho acima foi produzido pelos pesquisadores do INRC do Bom Retiro. Ele aponta as dificuldades em analisar a presença dos imigrantes no Brasil enquanto identidades em construção e negociação constantes, devido às referências serem multifacetadas e exigirem análises detalhadas. Eram necessários exames mais próximos a cada uma delas para que não houvesse uma padronização da identidade “estrangeiro” ou “imigrante” e para que suas particularidades fossem mapeadas a partir da ótica da coexistência com outras culturas e do deslocamento da sua própria. O parecer aborda também o conceito de multiculturalismo, sobre o qual escreve Stuart Hall em *Da diáspora – identidades e mediações*. O sociólogo afirma que embora o termo tenha se universalizado, “sua proliferação não contribuiu para estabilizar ou esclarecer seu significado” (Hall, 2005, p. 51) e propõe as diferenças conceituais entre o que é multicultural e multiculturalismo:

Multicultural é um termo qualitativo. Descreve as características sociais e os problemas de governabilidade apresentados por qualquer sociedade na qual diferentes comunidades culturais convivem e tentam construir uma vida em comum, ao mesmo tempo que retêm algo de sua ‘identidade original’ – ‘multiculturalismo’ é substantivo. Refere-se às estratégias e políticas adotadas para governar ou administrar problemas e multiplicidade gerados pelas sociedades múltiplas. (...) Na verdade, o ‘multiculturalismo’ não é uma doutrina, não caracteriza uma estratégia política e não representa um estado de coisas já alcançado. Não é uma forma disfarçada de endossar algum estado ideal ou utópico. Assim como há distintas sociedades multiculturais, assim também há ‘multiculturalismos’ bastante diversos. (Hall, 2005, pp. 52-53)

Por conseguinte, sendo o Bom Retiro um bairro formado por sucessivas levas de imigrantes, suas diferentes comunidades carregam características e práticas multiculturais em seus convívios. A crítica de Hall a este conceito pode ser utilizada aqui a partir da compreensão de que o espaço analisado pelo Inventário não é um conjunto de “algos que retêm suas identidades originais” ou um estado fixo já alcançado, e sim uma teia de identidades múltiplas onde cada núcleo é formado por outras multiplicidades em si. Há de se questionar também se estratégias e práticas políticas sob a ótica do multiculturalismo foram aplicadas ao bairro. A partir da problematização elencada pelo parecer, pode-se pensar que não. A organicidade presente no território urbano parece ter regido suas práticas e interações, com pouco ou nenhum

amparo de políticas públicas multiculturalistas. Essa conclusão é amparada pelo item “Recomendações” da Ficha de Sítio, onde se lê:

1. Seleção da expressão cultural, que represente o multiculturalismo que se realiza na região do Bom Retiro e que seja passível de se candidatar como patrimônio cultural imaterial, por meio de deliberação conjunta com grupos de identidades e instituições locais.
2. Encaminhamento de um pedido de Registro a partir da representação ou anuência dos grupos de identidade e instituições locais.
3. Se concretizada a ação de reconhecimento do multiculturalismo presente na região do Bom Retiro, por meio do instrumento de Registro, recomenda-se o desenvolvimento de ação de salvaguarda em que a política pública de patrimônio esteja vinculada com políticas de desenvolvimento econômico local e políticas sociais.
4. Possibilidade de aprofundar outros estudos de grupos ou manifestações específicas, encontradas dentro do Inventário de Referências Culturais do Bom Retiro. (Iphan, 2010)

Apesar da forte recomendação do Registro das referências culturais inventariadas, o bairro segue sem amparo legal do ponto de vista do órgão federal de patrimônio, e não houve até então aprofundamento de estudos ou manifestações específicas a fim de checar essa possibilidade.

2.2.2 – Bens culturais

Os bens culturais são catalogados em fichas que possuem alguns campos a serem preenchidos, como a apresentada na Imagem 1:

Imagem 1. Exemplo de ficha da categoria “Bens culturais”

2.1. CELEBRAÇÕES

DENOMINAÇÃO	Aniversário do Bom Retiro			IDENTIFICADO		1
				SIM	X NÃO	
TIPO	<input checked="" type="checkbox"/> CELEBRAÇÃO	<input type="checkbox"/> EDIFICAÇÃO	<input type="checkbox"/> FORMA DE EXPRESSÃO	<input type="checkbox"/> LUGAR	<input type="checkbox"/> OFÍCIO	
CONDIÇÃO ATUAL	<input checked="" type="checkbox"/> VIGENTE / ÍNTEGRO		<input type="checkbox"/> MEMÓRIA	<input type="checkbox"/> RUÍNA		
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	10 de outubro	LUGAR	Bom Retiro		
DESCRIÇÃO	<p>No ano de 2008 o Bom Retiro completou 125 anos.</p> <p>Tradicionalmente no mês de outubro, algumas instituições e entidades locais, como a Câmara de Dirigentes Lojistas do Bom Retiro organizam uma série de eventos e atividades culturais para celebrar o aniversário.</p> <p>No ano de 2007 houve a apresentações de danças folclóricas e do coral da UNIBES no Parque da Luz; exibição do documentário “O Bom Retiro é o mundo”, na Oficina Cultural Oswald de Andrade; a exposição fotográfica “Bonde da Memória – trilhos, ruas e luzes – nasce uma metrópole chamada São Paulo” no Museu da Energia; dentre outros.</p>					
REGISTROS			Nº			
CONTATOS	Câmara de Dirigentes Lojistas do Bom Retiro – CDL Bom Retiro		Nº	29		
	Conselho de Segurança do Bom Retiro – CONSEG		Nº	57		
	Sociedade de Amigos do Bom Retiro - SABRE		Nº	150		

Fonte: INRC do Bom Retiro.⁹

Todas as fichas que descrevem bens culturais seguem esse padrão e contêm as categorias demonstradas. Ressalto que os bens aqui analisados são os que se relacionam à alimentação, e estão presentes em todas as classificações tipológicas, a saber: celebração, edificação, forma de expressão, lugar e ofício. É importante demarcar a organização do documento, uma vez que o INRC das Feiras de Brasília – que analisei para a dissertação de mestrado neste mesmo Programa – é consideravelmente desorganizado (Florêncio, 2018). Não há fichas de registro, e muito menos categorias em que as referências foram encaixadas. Como concluí após analisá-lo na dissertação, o documento não coletou ou organizou informações, e é na verdade um compilado de dados demográficos e socioeconômicos.

A primeira categoria apresentada no Inventário é a de “Celebrações”. Não há padrão nas descrições das fichas: algumas apresentam imagens, outras não; há textos extensos e curtos; há menções sobre práticas alimentares em algumas e em outras não. Analisar aqui apenas as que as mencionam explicitamente parece problemático, metodologicamente, por não haver evidências sobre algumas celebrações não envolverem comidas. Por esse motivo, opto por demarcar também algumas que não as mencionam. É comum que celebrações culturais de caráter público envolvam alimentos, precisamente pela sua carga de memória afetiva.

⁹ Todas as imagens deste capítulo foram retiradas das fichas de bens culturais do INRC do Bairro do Bom Retiro.

O Inventário do Bom Retiro é organizado em categorias que seguem a recomendação metodológica do Iphan no Manual de aplicação do INRC. Todavia, a análise da fonte segue três eixos temáticos que defini como fundamentais: “Narrativas e memória”; “Hibridismo cultural” e “Patrimônio”. O primeiro foi delimitado pela percepção de que a fonte não abrange narrativas suficientes nas descrições das referências culturais, de modo que as memórias que perpassam as práticas alimentares não aparecem conforme os sujeitos a destacam, e sim a partir de outras escolhas, cujos motivos não são explicitados, dos técnicos envolvidos. Desse modo, a disputa de narrativas se evidencia em um documento executado com uma metodologia que prevê necessariamente o envolvimento do que o Iphan chama de “agentes do patrimônio”. O segundo se justifica por dois motivos: a identificação da existência do processo de hibridismo em algumas referências – que perpassam falas dos moradores e por este ser o recorte almejado na questão principal desta tese, de que este é um dos principais movimentos formadores das identidades do Bom Retiro. O terceiro eixo é delimitado pela reafirmação da culinária e suas práticas como patrimônio cultural, embora este não seja o conceito utilizado claramente no Inventário ou nas descrições das referências. A argumentação possui a intenção de explanar os modos como ele aparece na fonte, por meio de valores simbólicos e afetivos que demonstram a importância que possuem em suas vidas.

O eixo “Narrativas e memória” está relacionado às narrativas presentes no documento. É necessário destacar que o INRC possui metodologia pensada de modo a ser colaborativa e não vertical, a partir do Iphan à sociedade. A salvaguarda não é necessariamente obrigatória, mas pode estar entre as recomendações finais da equipe envolvida no processo. Deste modo, espera-se que a presença dos sujeitos sociais seja evidente e significativa. Embora haja diversos contatos de associações no inventário, não fica claro como e o quanto essas pessoas participaram. São relevantes os seguintes questionamentos: de quem são as narrativas apresentadas? Em que medida houve a participação dos sujeitos para quem as referências inventariadas são partes de seus cotidianos?

O eixo “Hibridismo cultural” identifica e analisa as referências que evidenciam esse processo. Embora de modo não tão claro como possível a partir de entrevistas, sobretudo pela ausência de falas dos residentes e frequentadores do Bom Retiro, há no INRC exemplos da territorialização e reterritorialização de culturas.

O eixo “Patrimônio” discute a categoria e analisa em que medida ela se aplica às manifestações culturais presentes no Inventário. Embora determinante para a pesquisa, é importante destacar que essa palavra não aparece nas referências do bairro. Há duas hipóteses,

não excludentes entre si, deste porquê: falha na redação das fichas do documento por parte dos técnicos envolvidos; ausência da palavra nas entrevistas (as quais não há dados sobre quantas ou com quem foram feitas) por diferentes motivos, entre eles o fato de que os sujeitos enxergam o patrimônio como vida. Sua valoração é atrelada ao simbolismo de suas memórias e identidades, e não à categoria analítica de pesquisa e/ou políticas públicas. Isto é importante porque corrobora a necessidade da colaboração ativa das pessoas em trabalhos de cunho acadêmico da área de cultura. Esta falta é sentida ao olhar cuidadoso e ético do pesquisador.

2.2.3 – Narrativas e memória

A comunidade armênia comemora a *Epifania*. Segundo a ficha, trata-se de celebração “semelhante ao Natal católico”. A *Epifania* celebra as manifestações de Jesus antes de sua vida pública (o nascimento, a visita dos Reis Magos, o batismo) e que ocorria no dia seis de janeiro, mas que a partir da reforma do calendário litúrgico em 1969 é comemorada dois domingos depois do Natal. Não há menção a respeito de práticas alimentares na ficha. Há de se questionar que celebração de tal porte e tema não envolva os atos de comer e cozinhar. Não é possível verificar os motivos dessa ausência, posto que a fonte destas informações é descrita como *Wikipedia*. Embora possa ser uma excelente ferramenta de informações de fonte aberta, destaco que seria interessante que essas informações viessem também de membros da comunidade armênia do bairro. Ainda hoje residem ali muitas pessoas de ascendência direta e imigrantes e a perspectiva de suas narrativas apresentaria suas representações sobre essa referência. Da mesma origem, há a celebração *Festa da Santa Cruz* – vigente – que conta com poucas informações. O texto da descrição afirma: “Data móvel religiosa armênia comemorada no domingo mais próximo de 14 de setembro. Em 2007 será em 16 de setembro”. Não há informações sobre os motivos da festa ou se nela existem relações com a alimentação. A participação dos principais envolvidos, aqueles que vivem a cultura, é ou inexistente ou ignorada.

A participação dos imigrantes e descendentes de armênios e bolivianos traria perspectivas fundamentais da memória e conseqüentemente importantes para a história do bairro. Para Walter Benjamin, a memória passa pelo processo de rememoração baseada na experiência vivida, a fim de compreender o passado por meio da elaboração de narrativas históricas que se traduzem em ações no tempo presente. (Benjamin, 1994, p. 210). A

preservação dessa memória se relaciona diretamente com o entendimento do que é patrimônio, porque é por meio dela que se estruturam as diferentes dimensões do sensível, a fim de delimitar as importâncias dos saberes e dos modos de vida desses sujeitos.

As memórias que possuem de si, dos processos relacionados à comida e do espaço físico, permitiriam a construção de uma narrativa histórica, que alcançaria algumas representações de suas identidades relacionadas aos alimentos. Como esses processos expressam simbolicamente sua cultura, é possível entendê-los como patrimônio, conforme afirma Marcelo Álvarez:

(...) o alimento não é só um objeto nutritivo que permite saciar a fome, se não também algo que possui significado simbólico, que se constitui dentro de uma determinada estrutura social e cultural. Um símbolo é um fenômeno físico (um pedaço de carne assada ou um prato de sushi) revestido do significado, de um valor semântico que determinado grupo social lhe dá, nos marcos de sua cultura (...). Por isso, sua potência de evocar transcende significativamente sua aparência sensível. Mediante seu poder intelectual de simbolizar, o homem cria as formas de comportamento em que uma unidade sociocultural se relaciona com o alimento: quando alguém coloca em cena o ato de comer, seu 'livro' já está impregnado com os significados globais de seu meio cultural, seu sistema normativo, do lugar dos sujeitos na sociedade, de suas marcas identitárias e também da busca por prestígio e diferenciação social (...) (Alvarez, 2005, p. 18)

O processo de rememoração, elaborado nas narrativas presenciadas pelos pesquisadores poderia permitir a compreensão de mundo associada às dimensões individual e coletiva. As imagens e os discursos do passado acabam por indicar mais sobre o presente do que sobre o acontecido em si, ao se considerar a constante transformação das relações mentais da memória. Ao utilizar esse processo, teria sido possível mapear as representações e autorrepresentações das identidades culturais, pelo viés da alimentação, forjadas no bairro. As práticas alimentares norteiam a organização das dimensões individuais e coletivas que perpassam as memórias relacionadas à comida, aos processos de sua feitura, das pessoas envolvidas. Deste modo, a importância dada a esta conjunção forma o patrimônio – e a partir dele, de modo coletivo, os sujeitos se veem como pertencentes a uma cultura, neste caso da Armênia, que embora mutável, possui elementos norteadores identificadores de suas identidades.

O mesmo problema ocorre em outras referências da mesma categoria. A *Festa de Alasitas* é celebrada em 24 de janeiro na cultura boliviana, em louvor à Virgem Nossa Senhora de La Paz. São vendidos objetos em miniaturas de várias funções e “produtos alimentícios”. O local onde ocorre não é fixo, e em 2008 ocorreu próximo à Subprefeitura da Mooca, organizado pela Associação Gastronômica, Cultural, Folclórica Boliviana. O documento destaca que o evento durou o dia todo com “venda de comidas típicas, apresentação de danças folclóricas e missa campal às 12h para benzer as miniaturas”. Também da comunidade boliviana do bairro,

é celebrada a “Festa de Nossa Senhora de Copacabana” – vigente – com um desfile dos grupos folclóricos e “barracas da culinária boliviana dispostas ao redor”. A ficha traz a seguinte imagem, sem legenda ou data:

Imagem 2: Imagem sem legenda na ficha *Festa de Nossa Senhora de Copacabana*.



Fonte: INRC do Bom Retiro.

A *Fundação da Bolívia* é celebrada em seis de agosto na Igreja Nossa Senhora da Paz e no Memorial da América Latina. O documento destaca que em 2007 a comemoração ocorreu durante quase todo o mês de agosto no Memorial, e contou com danças, homenagens, oferendas de flores, diversas comemorações e “venda de comidas típicas”, novamente sem citá-las. Não fica clara a fonte dessas informações, se a equipe presenciou este evento, ouviu sobre ele em entrevistas, ou transcreveu de outra fonte. Aqui, a narrativa é aparentemente única dos técnicos envolvidos, o que já contradiz o propósito da metodologia elaborada pelo Iphan a fim de auxiliar a Instituição em possíveis políticas públicas. Se a comunidade não participa a ponto de não ser citada e os dados são obscuros a pontos de não se saber sua origem, o objetivo do documento se perde quando se torna unicamente registro pontual de narrativa única, originada a partir da própria instituição.

O *Hanucá* ou *Chanucá* (festa judaica das luzes, que celebra o milagre do azeite que manteve a chama acesa durante oito noites, comemorando a vitória dos macabeus) também

possui descrição inteira de fonte *Wikipedia*, assim marcada. Não há dados sobre como ela é comemorada no Bairro, e se há práticas alimentares ligadas à cultura judaica. Observa-se o mesmo problema no *Pessach* (comemoração da libertação do povo de Israel no Egito) A celebração envolve consideráveis etapas relacionadas à comida, contudo, as informações do documento não são de pessoas entrevistadas ou fontes escritas do bairro e sim do sítio <http://www.chabad.org/datas/pessach/guia/acendimento.htm> e *Wikipedia*. Segundo a ficha:

(...) antes do início do Pessach, os judeus removem todos os alimentos fermentados (chamados *chametz*) de seus lares e os queimam. (...) Os objetos de *chametz* são escondidos, e outros, passíveis de *casherização* são mantidos, os utilizados para cozinhar passam pelo fogo, e os de comidas frias passam pela água. (...) Chag Matzot (festa dos pães ázimos) é o nome dado aos sete dias de comemoração após o Pessach.

Essa ficha pode ser considerada bastante imprecisa por uma série de motivos: não descreve de modo claro e objetivo a celebração; não explica e/ou traduz diversos termos que não são de conhecimento comum; descreve rituais importantes de modo consideravelmente impreciso e novamente apresenta narrativas de sítios cujas autorias são desconhecidas, e, portanto, não é possível precisar suas relações com o bairro, a importância cultural desses fenômenos em um território específico.

Essa imprecisão ocorre também em *Purim*, celebração de origem também judaica. A ficha afirma que a festa ocorre para comemorar o salvamento dos judeus no reinado de Assuero por Esther e nela “prepara-se *oznei haman*, esfíha em forma triangular com recheio de sementes de papoula ou uvas”. A descrição histórica da comemoração continua e apresenta outros elementos relacionados à alimentação: “Em Purim come-se *Homentash*, no formato de triângulo para lembrar o chapéu de Haman que tinha esse formato”. A fonte citada é “Internet e Texto da Na’amat Pioneira de São Paulo”. Novamente, não há elementos descritivos o suficiente, fontes dos representantes da cultura judaica no Bom Retiro e a descrição “Internet” na fonte é ainda mais problemática, visto que não é possível checar as informações, o termo é praticamente infinito para ser descrito como fonte de pesquisa. Aqui, a narrativa não apresenta traços mínimos, são referências provenientes de um sujeito desconhecido.

Não há explicações e/ou traduções suficientes sobre os termos, tampouco as representações do imaginário das comunidades judaica, boliviana e armênia do Bom Retiro. As poucas informações do inventário sobre as práticas até então demonstram importantes simbolismos a partir da alimentação, e a fonte parece não os abordar de modo eficiente. Se o intuito do INRC é inventariar referências culturais, a participação social neste processo é

essencial para que esses registros não ocorram de modo verticalizado, problema também presente no Inventário das Feiras de Brasília, apontado em pesquisa anterior.

Outra categoria do Inventário é a de “Lugar”, que se diferencia da de “Edificações” ao compreender o espaço de modo mais abrangente – embora possa haver uma estrutura física que sustente este espaço, seus significados vão além. As práticas culturais estão sempre inseridas em um lugar, vinculadas a ele de modo a influenciá-lo e também por ele serem influenciadas, conforme argumenta Ulpiano de Meneses:

(...) o patrimônio cultural tem como suporte, sempre, *vectores materiais*. Isso vale também para o chamado patrimônio imaterial, pois se todo patrimônio material tem uma dimensão imaterial de significado e valor, por sua vez todo patrimônio imaterial tem uma dimensão material que lhe permite realizar-se (Meneses, 2012, p. 24).

Por serem locais de formações históricas e sociais diversas, os lugares englobam diferentes práticas culturais, incluindo as alimentares. É importante dialogar com a definição de espaço de Milton Santos:

(...) (o espaço é) algo dinâmico e unitário, onde se reúnem materialidade e ação humana. O espaço seria o conjunto indissociável de sistemas de objetos, naturais ou fabricados, e de sistemas de ações, deliberadas ou não. A cada época, novos objetos e novas ações vêm juntar-se às outras, modificando o todo, tanto formal quanto substancialmente (Santos, 2008, p. 46).

A dinamicidade referida por Santos marca as transformações e os movimentos presentes no espaço. Por sua vez, os sistemas de objetos e ações são compostos pelos produtos das ações humanas. A relação do espaço com o tempo modifica o modo como ambos operam, sobretudo quando novos objetos e ações ocorrem, ou antigos se transformam. O geógrafo destaca que:

(...) o espaço global seria formado de redes desiguais que, emaranhadas em diferentes escalas e níveis, se sobrepõem e são prolongadas por outras. (...) o todo constituiria o espaço banal, isto é, o espaço de todos os homens, de todas as firmas, de todas as organizações, de todas as ações – numa palavra, o espaço geográfico (Ibidem, p. 50).

Ou seja, o espaço geográfico é constituído pelo espaço que é de todos, que não considera, necessariamente, as relações de poder e os diferentes atores que nele disputam forças. Já o espaço global é composto por todas as redes de ação, todos os atores, e o modo como estes se comportam. Ao considerar o espaço geográfico como suporte de práticas sociais, é importante frisar que ele também é transformado pelo passado, e carrega, então, seus testemunhos e suas marcas. A partir deste olhar, evidencia-se a relação das práticas sociais com o espaço físico no qual se realiza. Neste sentido, as narrativas de rememoração se fazem essenciais no processo de compreensão das representações de identidades presentes no bairro. O próprio Inventário, ao diferenciar Lugar de Edificação, espera metodologicamente que a

primeira categoria englobe significados simbólicos presentes na definição de espaço global de Santos.

Há uma referência inventariada que aponta a existência de conversas presenciais com os sujeitos que a vivem. O lugar é a *Associação Atlética Corinthians*. O clube foi fundado por italianos e descendentes, e a descrição afirma que a Associação é denominada, carinhosamente, como “Corinthinhos” por antigos moradores do bairro, “que relatam com saudades as ‘bracciolas’ feitas na cozinha do lugar, enquanto se assistiam aos jogos de futebol pela televisão”. Aqui aparece explicitamente a relação simbólica da comida à memória do passado. Pela primeira vez o documento explicita relatos de pessoas envolvidas com a prática cultural descrita. Todavia, não são citados seus nomes ou as datas dessas colaborações. Apesar deste problema, é nítida a diferença entre essa descrição e as supracitadas. A palavra “saudades”, sobre as bracciolas, demonstram a relação afetiva presente na comida. A memória narrada por essas pessoas se liga a um prato associado ao momento de se assistir aos jogos de futebol. É importante destacar que em uma referência que é a princípio do universo cultural esportivo, o afeto e a saudade de um momento do passado estejam ligados à comida.

Para Michel de Certeau, o comer não serve apenas para manter o funcionamento do corpo, e sim para conectar um modo específico - dentre vários existentes - entre uma pessoa e o mundo, concretizando então um marco no espaço e no tempo (Certeau, 1998, p. 183). O historiador analisa, no segundo volume de *A invenção do cotidiano*, as falas de Gabriel, um senhor que se encontra em um asilo, destinado, nas palavras de Certeau, “ao anonimato da morte” (Ibidem, p.188). As únicas memórias que parecem ocorrer ao idoso estão relacionadas a momentos relacionados à comida, preparada ou por sua mãe ou por sua avó. As descrições são bastante precisas, Gabriel afirma que a avó preparava, todos os domingos, omeletes, presunto, salada, manteiga e porco. O autor conclui, a partir desses momentos, que o compartilhamento dessas memórias foi o único modo encontrado pelo solitário senhor de “repetir a doçura do passado e a ternura de rostos bem conhecidos” (Ibidem, p.189).

As relações pessoais – que envolvem a memória e a dimensão sensível – existentes na Associação demarcam o porquê de os espaços que comportam as práticas sociais serem tão importantes quanto elas.

Esta categoria apresenta outros exemplos que aparentam a participação, sem que seja possível dizer seu grau, dos sujeitos envolvidos. O *Bom Ra* é um bar localizado na Rua dos Italianos, 198, de propriedade de oito sócios: quatro italianos, dois gregos, um baiano e um

“afro-descendente”¹⁰. O relato da ficha é de que eles eram frequentadores do lugar, “um boteco caído”, e pediam melhorias para o próprio conforto, e eventualmente resolveram comprar o negócio, “que hoje é conhecido por suas carnes argentinas grelhadas”. O grupo abriu posteriormente mais duas casas em São Paulo, uma no Brooklyn e outra no Brás. Os detalhes e a ausência de outra fonte apontam para conversas com essas pessoas, ainda que aparentemente sem muitos detalhes.

Já a ficha *Cantinas e restaurantes italianos* destaca a Pizzaria Paulino, a Cantina Ouro Branco (que funciona desde 1970), a Cantina Monte Verde, e as extintas Monte Nero, Manggia Bene, Lucas e Monte Castelo. O documento apresenta descrição histórica sobre a Ouro Branco e a Monte Verde, e seus endereços. Sobre a primeira, lê-se:

em funcionamento há mais de 40 anos, é referência da gastronomia italiana, com cardápio variado, que inclui massas, saladas, risotos, carnes, aves, peixes, pizzas, cremes, etc. Os seus pratos mais tradicionais são a Pizza de Mozzarella, o frango à passarinho e o *charlotte*, criação da casa, como sobremesa. Senhor José Carlos relata que a cantina passou por pelo menos três proprietários diferentes e algumas reformas, como a ampliação de um salão, que era uma moradia.

E sobre a segunda:

em funcionamento desde 1956, famoso pelas pizzas de massa fina, além dos pratos estilo cantineiro como massas caseiras, carnes e grelhados. Neto de italianos, nascido e criado no interior do Estado, Wanderley Zanoni só chegou ao Bom Retiro em 1981, quando se tornou sócio da pizzaria do sogro dele, um descendente de espanhóis, inaugurara em 1956. O restaurante sobrevive em área industrial, – deserta e escura à noite- numa rua quase toda tomada por fábrica de roupas, graças à boa qualidade de sua pizza, de massa finíssima, e à nostalgia da comunidade judaica, que mesmo tendo mudado para Higienópolis, continuam visitando a casa. A vocação saudosista é atestada pelas fotografias em preto e branco das fotos de São Paulo antiga, espalhadas pelas paredes.

¹⁰ A ficha ressalta que esse é o modo como o advogado Carlos Alberto Arão faz questão de ser chamado.

Imagem 3: Cantina Ouro Branco



Fonte: INRC do Bom Retiro.

Não há fonte descrita, assim como na da Associação Corinthiana, porém, os detalhes descritos diferem do padrão das de fonte online. É interessante o destaque à comunidade judaica (que hoje, como informado na ficha, reside sobretudo no bairro de Higienópolis) continuar visitando a casa. Quando a ficha ressalta a relação de memória por meio do deslocamento de judeus e descendentes à cantina, é identificada também uma possível ideia de afeto, saudosismo para com o bairro, a rememoração (Benjamin, 1994) de um tempo passado que se reconstrói no presente a partir dos laços com a comida e as dimensões que as compõem – o preparo, os sentidos, as conversas e práticas à mesa, as pessoas que a preparam e fazem ou fizeram parte deste lugar. A falta de transcrições e participações ativas é muito sentida na análise crítica porque faltam elementos conjuntivos para a compreensão dos significados simbólicos que compõem as identidades do bairro de modo aprofundado.

Há alguns exemplos que apresentam os mesmos problemas apontados, mas que são referências importantes do bairro em termos de serem consideravelmente conhecidas mesmo fora de seu espaço. Acredito ser importante destacá-los para posterior diálogo com as entrevistas a serem realizadas.

A *Feira Kantuta* ocorre até hoje aos domingos, na Praça Kantuta e é bastante conhecida na cidade de São Paulo, mesmo fora do Bom Retiro. A descrição do Inventário apresenta o seguinte:

Reunião de aspecto comercial e cultural da comunidade latino-americana, organizada por bolivianos da Associação Gastronômica, Cultural, Folclórica Boliviana “Padre Bento”, na Praça Kantuta, no bairro do Canindé.

A feira teve início por volta de 1993, na praça Padre Bento, em frente à igreja Santo Antônio do Pari, com uma barraca de propriedade de dona Alberta Valdez que, aos domingos, vendia anticucho, um espetinho de carne de coração de boi, com batata e molho de amendoim ardido.

Aos poucos, outros bolivianos foram também montando barracas no mesmo local, para vender comidas típicas da Bolívia, configurando uma pequena feira.

Por intervenção da Prefeitura, por meio da SEMAB – Secretaria do Meio Ambiente – que considerou o local inadequado para a feira, os vendedores tiveram de procurar outro lugar para se instalar. O escolhido foi uma pequena praça no encontro da Rua Pedro Vicente com a Rua das Olarias, em frente ao CEFET – Centro Federal de Ensino Técnico de São Paulo. A partir de 02 de junho de 2002, a feira passou a ocorrer nesse local. Os vendedores se organizaram formalmente em associação, que foi oficializada, pelo Diário Oficial do Município, em 28 de fevereiro de 2003. A oficialização do nome da praça como Praça Kantuta ocorreu em 2004. O nome vem de uma flor do altiplano andino que é considerada símbolo da Bolívia, por ter as mesmas cores da bandeira nacional.

Além de comidas, a feira possui barracas de artesanato, vídeos e cd’s de artistas, cereais, doces, todos produtos de origem latino-americana, a maioria relacionados à cultura boliviana.

A feira possui página na rede de relacionamentos Orkut e um site, por meio dos quais a Associação divulga seus eventos. Segundo informação contida no site da feira, “mais de duas mil pessoas visitam a Kantuta a cada domingo, e cerca de 90% delas são bolivianos, entre nativos e descendentes.”. Ela se constitui num espaço de trocas culturais e comerciais, de lazer, de celebrações importantes para a comunidade boliviana que mora em São Paulo, de apresentações de danças folclóricas das várias regiões da Bolívia.

No dia 27 de abril de 2008, ocorreu a posse dos novos presidente e diretoria da Associação, cuja gestão será de dois anos, com possibilidade de uma reeleição.

Imagem 4: Feira Kantuta



Fonte: INRC do Bom Retiro.

O *Pletzel* ou *Pletzale* é atualmente um banco onde senhores judeus se encontram para comer bagels e conversar. Esta reunião ocorre em memória a tempos antigos, quando na mesma rua imigrantes judeus se encontravam para falar de diversos assuntos, como “a cotação do dólar, comprar a moeda, contar causos, lembrar fatos da Segunda Guerra Mundial, saber novidades, se descontraír, passar algumas horas alegres”. O “beigale” (bagel) e pedaços de torta de queijo eram vendidos nestas ruas por “uma senhora loira, baixa, imigrante”. Havia também “confeitos com sabores ao gosto europeu, além de salgados e comidas típicas”. À época do Inventário, essas memórias pareciam ser rememoradas (Benjamin, 1994) por esse grupo de senhores que continuava a se encontrar nesse lugar. É necessário averiguar se essa prática se mantém e entrevista-los se possível, a fim de compreender melhor as relações entre comer e afetividade.

O *Restaurante Acrópolis* é de culinária grega e foi inaugurado em 1959 sob o nome “Cantinho Grego”, passando para o atual em 1970. A descrição do Inventário é detalhada e parece ser resultado de entrevista oral, embora não haja registro explícito. Há também imagem do local:

Um dos mais tradicionais restaurantes gregos de São Paulo e ponto de encontro da comunidade grega moradora de São Paulo. Sr. Thrassyvoulos Petrakis, conhecido como seu Trasso, proprietário da casa, é quem recebe a clientela pessoalmente e a conduz até a cozinha aberta, no fundo do restaurante, de onde saem especialidades como: ensopado de polvo, lula recheada, carneiro assado, vitela e torta de berinjela com carne moída (mussaká), que é o prato mais solicitado. Cada cliente escolhe um dos pratos expostos sobre os fogões e o solicita a um dos cozinheiros.

O Sr. Petrakis é natural das Ilhas “Chios”, banhadas pelo Mar Egeu e fazendo fronteira com a Turquia pelo mar; chegou ao Brasil em 1961, com 44 anos, acompanhado de sua mulher e uma filha de dois anos, vindo diretamente a São Paulo, onde viviam alguns parentes. É no Bom Retiro, local que reunia a maior parte dos imigrantes gregos na época, que ele vai procurar por patrícios que pudessem lhe oferecer trabalho, apesar de fixar residência em outro bairro, no bairro de Jardim Tremembé. Encontra, então, um posto no restaurante de um conterrâneo, lugar chamado naquele tempo de “Cantinho Grego”. Lá, começa como garçom, passa pela limpeza, pela cozinha, pela gerência, até tornar-se sócio do estabelecimento. É com esse compatriota que o Sr. Petrakis aprendeu tudo sobre restaurante, inclusive as receitas dos pratos que serve até hoje. Em 1970, os sócios rompem um com o outro. O conterrâneo grego vai abrir um outro restaurante ali mesmo no bairro, e o Sr. Petrakis permanece com o mesmo estabelecimento, reformando-o e mudando, então, o nome para “Acrópolis”.

Imagem 5: Restaurante Acrópolis



. Fonte: INRC do Bom Retiro.

A ficha de “Restaurantes da Cozinha Judaica” descreve lugares que já fecharam e também os que continuam operando:

Embora não exista mais no local, o restaurante **Cecília**, (Rua Correa de Melo, 174), ainda está na lembrança de muitos judeus e não judeus da região. A proprietária Cecília Judkowitz, ascendência ashkenazi era a responsável pelo comando do restaurante e pelas receitas que, como muitos restaurantes judaicos, são passadas de mãe para filha. Além de pratos considerados típicos como o tcholent, varenikes (pequenos pastéis de batata) e sopas, saladas diversas e vários tipos de pratos que podem ser considerados comuns em qualquer restaurante eram ali servidos. **Shoshi Deli Shop** (Rua Correa de Melo, 206) foi aberto em setembro de 1991 e pertence a israelenses imigrados no Brasil. A proprietária, Shoshana Baruch nos primeiros anos trabalhava no restaurante da mãe (Casa Búlgara) e depois abriu o seu próprio negócio com o marido. Onome foi dado em homenagem à Shoshana, carinhosamente chamada de shoshi (rosa) pelo marido. Especialidades judaicas e israelenses figuram no cardápio, como o peixe: gefilte fish e o pepino em conserva. Há pratos da cozinha sefaradi e ashkenazi. Há alguns anos, o filho do casal, nir Baruch foi quem assumiu a cozinha do restaurante, após cursar gastronomia e hoje, os pratos ganharam melhor apresentação e um toque contemporâneo.

Bistrô da Sara, antigo Buraco da Sara (Rua da Graça, 32) foi um dos primeiros restaurantes judaicos da cidade e passou por uma grande reforma para ser transformado em bistrô. A proprietária que dá o nome ao restaurante já é falecida e, até antes da reforma, o filho administrava o local, que trabalhava no sistema self-service por quilo e misturava pratos típicos com pratos da culinária brasileira. O antigo nome Buraco é explicado quando se vê o local, pois fica em uma esquina e para entrar é necessário descer alguns degraus que conduzem ao restaurante.

Restaurante Goody (Rua Correa de Melo, 123) é um tradicional restaurante Kosher, ponto de encontro da comunidade judaica ortodoxa e conduzida pelo chef Felipe Cilli, supervisionado por Roberto Cohn, uma espécie de representante religioso na cozinha e quem verifica se os rígidos preceitos encontrados no Torá estão sendo aplicados no preparo dos alimentos.

Shaná Torá – Kosher Center (Rua Prates, 599) é um restaurante, padaria e mini-mercado de comida kosher judaica.

Imagem 6: Restaurante de culinária judaica não identificado no INRC



Fonte: INRC do Bom Retiro.

A última categoria analisada no INRC do Bom Retiro é a de “Ofício”. Nela se enquadram profissões, modos de fazer, atividades artísticas e culinárias. A primeira ficha é a da *Arte da Culinária Kosher* que circunscreve os alimentos produzidos dentro dos padrões de higiene leis judaicas. A definição deste ofício tem também como fonte a *Wikipedia*, e embora esteja bem detalhada, acredito que informações exploradas em entrevistas (há tantos lugares frequentados por judeus no bairro, como demonstrado pelas fichas sobre restaurantes) seriam mais interessantes para a compreensão deste elemento fundamental da alimentação judaica. A definição principal é a seguinte:

Produtos *Kosher* ou alimentos *kosher* são todos aqueles que obedecem à lei judaica. Algumas características podem fazer com que os alimentos não obedecem a essa regra, como a mistura de carne e leite, produtos de Israel que não foram pagos de uma forma justa, a utilização de utensílios de cozinha que foram anteriormente utilizados em produtos não Kosher.

O *Ofício da Culinária Boliviana* também é uma categoria ampla que poderia ter sido melhor explorada no Inventário. Há informações retiradas do sítio <http://www.livrodereceitas.com/interna/boliviana/index.html>, e embora sejam interessantes, não apresentam as relações identitárias com a comida ou as referências a partir de um ponto de vista de residentes do bairro. Lê-se o seguinte texto:

As comidas típicas da Bolívia diferem de acordo com a região do país. Nas cidades da região ocidental ou andina predominam os pratos que têm como base milho, queijo, carne suína, ovinos, batatas, pimenta (exemplo: Fricassé). Já nas cidades de vale (região central) como Cochabamba, Tarija e Chuquisaca as comidas são variadas e consome-se bastante verdura, batata, milho e carne bovina. Na região oriental (Santa Cruz, Beni e Pando), os pratos são base de arroz, mandioca (aipim), carne bovina, queijos, derivados de aves.

Na região oriental (Santa Cruz de la Sierra), há o “Majao”, comida típica semelhante ao arroz de carreteiro do Brasil, acompanhado de ovo e carne de sol.

Uma comida típica da região dos vales (Cochabamba) é o “Chicharrón de cerdo”, carne de porco frita com milho e molho picante. Patasca (milho branco e carne de porco cozida), Silpancho (assado de carne bovina, arroz, batatas fritas, ovo e salada), Anticucho (coração de boi no espeto, com batata e molho de amendoim ardido), Api (suco de milho roxo, bebida quente; muito consumido no “café da tarde” do altiplano andino, que vive sob temperaturas baixas), sopa de amendoim, “Salta de pollo (frango apimentado com batatas), Parrillada” (espetos de carnes diferentes), “Aji de lengua (língua de boi apimentada), “Chairo” (sopa de carne seca), “Saisi” (carne apimentada e ervilha), “Fricassé (carne apimentada de carneiro ou porco), “Guiso paceño” (guisado de carnes típico de La Paz), “Pollo rebozado” (frango ensopado), “Salchipapas” (batatas com salsichas fritas), “Pollo à la Broaster” (frango assado).

Entre as bebidas: cerveja Paceña, Singani (destiado de uva moscatel), Jugo de durazno (suco de pêssego).

Imagem 7: Prato da culinária boliviana, não identificado



Fonte: INRC do Bom Retiro

Os vários exemplos de pratos da culinária boliviana não são suficientes para compreender a relação das pessoas que os preparam com o bairro, por ser a fonte um sítio genérico da internet. A partir de um contato mais próximo, é possível alcançar algumas das representações sobre essa cozinha, o que ela significa, os pratos que sofreram alterações, a relação entre venda e consumo, se a coletividade é significativa para aquela comida. Essa exigência se aplica a todas as culinárias do Inventário que não foram representadas pelos seus sujeitos, pelos agentes de sua própria cultura. A alimentação não só é consideravelmente subjetiva, como é transformada constantemente, mesmo nos próprios locais em que determinado prato se origina. Precisamente por ser cultura, está sujeita a tantas mudanças e representações simbólicas, conforme afirma Montanari:

Comida é cultura *quando produzida*, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza (como fazem todas as outras espécies animais), mas ambiciona também criar a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Comida é cultura *quando preparada*, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com

critérios ligados tanto a dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (Montanari, 2013, pp. 15-16, *itálicos do autor*).

O *Ofício da Culinária Nordestina* possui também erros considerados graves quando a perspectiva de análise é a cultural. Segue descrição:

A culinária nordestina é muito popular na cidade, mesmo entre pessoas que não descendem de nordestinos. Em geral, compõe-se de pratos muito calóricos, com temperos fortes e apimentados.

Os mais populares são: Baião-de-dois (arroz, feijão verde, toucinho defumado), Carne de sol, Carne seca, Sarapatel (ensopado de miúdos de boi), Mocotó, Buchada, Dobradinha, Arrumadinho (arroz, feijão de corda, carne seca), Escondidinho (purê de macaxeira sobre carne seca desfiada), Macaxeira (mandioca) frita ou cozida, Caldinhos (de feijão, de sururu), Paçoca de carne seca, entre outros.

Acompanhamentos: Manteiga de garrafa (líquida), pimentas, farinha de mandioca.

Não há fonte apontada no texto, e por isso não é possível saber de onde vêm as informações apresentadas. A afirmação de que em geral os pratos nordestinos são muito calóricos e apimentados é problemática porque parte de uma visão baseada em um senso comum, além de unificar as diversas práticas alimentares dessa região brasileira em uma só. Ao descrever também os pratos, mais uma vez é difícil entender de onde as descrições vieram. A mesma crítica tecida às outras culinárias como ofício cabe à nordestina. A narrativa é qualquer uma que não a das pessoas que vivem a culinária das várias regiões do Nordeste brasileiro no Bom Retiro. A própria descrição dos pratos se utiliza de métodos antigos de pesquisa, refutados há tempos por pesquisadores da área. Carlos Alberto Dória aborda essa discussão ao criticar a tendência à unificação de uma culinária mineira em diversos estudos. Ainda que territorialmente menor que uma região composta por muitos estados diferentes entre si, seus pensamentos ilustram a discussão. O autor aponta que o estado de Minas Gerais, por exemplo, nunca foi um território isolado a ponto de que sua comida se distinguisse tal qual a representação identitária aparente para muitas pessoas. Grande parte desta também se relaciona à expansão do turismo no estado, e à defesa política de uma “mineiridade”. Dória cita a pesquisadora brasileira norte-americana Jane Fajans, que:

(...) analisa as cozinhas regionais abandonando a ideia de descontinuidade entre as cozinhas típicas dos Estados para assumir outra perspectiva. Para Fajans, a identidade não depende da fixação a um espaço, mas é flutuante, visto que um mesmo prato pode marcar alguém genericamente como nordestino, alguém rústico em particular, um indígena, ou uma pessoa sofisticada, dependendo de onde ou com quem ele é consumido. Dessa perspectiva, bastante corrente em antropologia hoje em dia, as pessoas carregam a identidade alimentar para onde vão, e essa mobilidade é mais importante no processo identitário que a origem geográfica (Dória, 2014, p.165).

O aspecto simbólico que a comida pode apresentar na representação coletiva, sobretudo quando passa pelo processo de tradução, pode incluir também faces comerciais, posto que está inserida em um cenário de compra e venda. Todavia, a narrativa superficial e sem fonte identificável do documento converge para categorias que devem ser discutidas a partir da participação dos sujeitos. Ainda que as representações identitárias sejam semelhantes às descritas, elas precisam sê-las a partir das vozes de quem se insere nos contextos de memória e vivência dessas experiências.

Por fim, o *Ofício do Schoichet ou Shochet* narra o ofício do responsável peço abate dos animais dentro da culinária kosher. As informações são do sítio <http://elietespn.vilabol.uol.com.br/kosher.html>, e afirmam que o profissional deve matar o animal do modo mais rápido e misericordioso possível. Além disso, ele deve estar tranquilo, sem pensamentos ruins na mente, e sem sentimentos de raiva. Se uma ave, por exemplo, bicar ou arranhar o Schochet, ela não será própria para consumo. Esta referência se destaca por pertencer à cultura judaica e interferir no momento anterior ao preparo dos alimentos, incluindo a condição emocional do responsável por transformar o animal em carne para consumo. O documento falha ao não entrevistar uma dessas pessoas ou ao menos que a conhecesse, posto que o universo simbólico do bairro muito se enriqueceria a partir dessas representações. É essencial ouvi-las para uma pesquisa que apresente e analise eticamente as narrativas existentes no bairro. É impossível referenciar marcos culturais dos sujeitos locais sem sua participação ativa.

Deste modo, as descrições externas comprometem gravemente a metodologia do Inventário. Busca-se nesta ferramenta participações de sujeitos que normalmente não eram contemplados nas ações de preservação de outros tempos do Iphan. A salvaguarda do patrimônio imaterial exista como política pública desde a implementação da Política Nacional de Patrimônio Imaterial – PNPI indicada no Decreto 3551 de 2000, a prática é permeada por processos que tradicionalmente desconsideravam os sujeitos em tombamentos (apenas recentemente houve o primeiro processo de tombamento que utilizou a educação patrimonial, com a participação da população na identificação dos lugares e edificações a serem patrimonializados em Iguape, São Paulo). Se a própria ferramenta pensada a fim de diminuir essas desigualdades e ouvir os sujeitos que produzem e vivem a cultura desse espaço falha neste sentido, há poucas chances de que o reconhecimento e o registro destes patrimônios ocorram de modo efetivo.

Nesta perspectiva, entende-se, como Michael Pollak, que a memória coletiva permitiria a compreensão das representações do passado em espaço e tempo específicos, sob a ótica de seu compartilhamento e construção por meio das práticas alimentares:

Em primeiro lugar, são os acontecimentos vividos pessoalmente. Em segundo lugar, são acontecimentos que eu chamaria de “vividos por tabela”, ou seja, acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. São acontecimentos dos quais a pessoa nem sempre participou, mas que, no imaginário, tomaram tamanho relevo que, no fim das contas, é quase impossível que ela consiga saber se participou ou não. Se formos mais longe, a esses acontecimentos vividos por tabela, vêm se juntar todos os eventos que não se situam dentro do espaço-tempo de uma pessoa ou de um grupo. É perfeitamente possível que, por meio da socialização política, ou da socialização histórica, ocorra um fenômeno de projeção ou de identificação com determinado passado, tão forte que podemos falar numa memória quase herdada (Pollak, 1992, p.14).

Esse processo permitiria rememorar a experiência vivida, segundo Edward Thompson (Thompson, 1981). A rememoração se inicia com ela para formar as representações dos sentidos dos sujeitos a respeito de suas identidades culturais. Esse ato também compreende as recriações, reformações e remodulações sofridas pelo passado conforme as necessidades do presente, o que torna complexa a relação entre memória e identidade, uma vez que processos de ruptura e mudança drásticos podem acarretar em rearranjos identitários.

Assim, redefinir o passado a partir da rememoração de grupos deixados de lado pelos métodos históricos tradicionais, de modo a construir narrativas dialógicas com o presente, distintas das memórias estabelecidas pelas relações de poder com as formas dominantes, parece ser possível com a utilização dos métodos da história oral. Como o Inventário falha em utilizar esta ou outra metodologia participativa com os sujeitos do bairro, é necessário utilizá-la para compreender os processos buscados nesta tese, sobretudo o de hibridismo cultural, na perspectiva do patrimônio.

2.3 – O HIBRIDISMO CULTURAL NAS REFERÊNCIAS DO INRC

Para Néstor García Canclini, o processo de hibridismo cultural é formado a partir da desterritorialização e da reterritorialização, que são definidas como:

(...) processos que ocorrem à medida em que há a perda da relação que seria ‘natural’ da cultura com os territórios geográficos e sociais, e ao mesmo tempo, certas realocações territoriais relativas, parciais das velhas e novas produções simbólicas (Canclini, 1990, pp. 310-315).

As tradições materiais e simbólicas dessas práticas culturais não só perdem a relação “natural” com seus territórios geográficos ao serem deslocadas, mas também com o próprio imaginário que possibilitou seu surgimento como antes do deslocamento. Para Canclini, os sentidos resultados do hibridismo se constroem em conexão com as práticas sociais e econômicas, nas disputas pelos poderes local e externo (Canclini, 1990, p. 326). Quando uma comida recebe o título de “típica”, por exemplo, começa a ocupar espaços econômicos, posto que a palavra remete à ideia de originalidade, do outro, do diferente, alcançando o aval da qualidade necessária àquilo que se pensa ser produzido de modo fiel à pressuposta tradição.

Canclini afirma que as práticas culturais não são só ações, mas também atuações. Elas representam as ações sociais, só por vezes operando como ação de fato. Essa ocorrência não se dá somente nas atividades culturais expressamente organizadas e reconhecidas como tais, ocorrendo também nos comportamentos comuns e cotidianos (Ibidem, p. 327). Essa afirmação demonstra como práticas ligadas às ideias de originalidade e tipicidade podem representar determinados papéis, no cotidiano, que se conectam a um provável aumento das vendas, por exemplo.

É possível que o pensamento de que exista o original e o intocado, em termos de cultura, resulte, em casos extremos, em ideais puristas de que haja uma identidade cultural superior, por exemplo. Todavia, a identidade é resultado de longas trocas históricas. Antes de ser tradição, sempre provisória, esta passa por inovações e adaptações provocadas na cultura “tocada”. A tradição pode ser entendida como um fenômeno que se firma por duas maneiras – formalmente institucionalizada, concretamente inventada ou de modo mais orgânico e de difícil rastreamento histórico preciso. Conforme afirma Eric Hobsbawm:

Por ‘tradição inventada’ entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado (Hobsbawm, 2008, p.9)

É necessário frisar, como faz Hobsbawm, que nem todo costume é, necessariamente, tradição. Muitas convenções não possuem, mesmo que temporariamente, função simbólica ou ritualística. Apesar de muitas práticas adquirirem caráter repetitivo e funcional na sociedade e serem transmitidas como costumes, não se caracterizam como tradição. Elas não se configuram como tal porque consolidam sua repetição em caracteres técnico e funcional, e não simbólicos. As tradições por vezes, distanciam-se da praticidade, precisamente para que a significação ritualística não seja perdida (Ibidem, pp. 11-12).

A relação entre o típico e o tradicional é bastante tênue, posto que as identidades culturais estão em constante e viva imbricação. Afirmar Montanari:

(...) como se a troca, ou seja, o confronto entre identidades diferentes – fosse um obstáculo à salvaguarda da identidade, isto é, do patrimônio cultural que cada sociedade reconhece em seu próprio passado. Numa tal perspectiva, que de bom grado se mescla à desconfiança pelo que é diferente, ao medo da contaminação, a formas mais (ou menos) exasperadas de isolamento e intolerância, em geral a história é invocada como local de produção das origens, das ‘raízes’ mais ou menos míticas que servem de referência para a conservação da própria identidade. Porém, na maioria das vezes, este apelo vicário é uma mistificação, pois a história nos mostra exatamente o contrário: que as identidades culturais não estão inscritas no patrimônio genético de uma sociedade, mas incessantemente se modificam e são redefinidas, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas e identidade diversas. O confronto com o outro permite não apenas avaliar, mas *criar* a própria diversidade. As identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las (Montanari, 2009, p.12).

Esses processos de adaptação e transformação podem ser observados em algumas das referências culturais do INRC do Bom Retiro. A primeira é a já referida *Associação Atlético Corinthians*. A *bracciola*, citada pelos frequentadores do lugar como símbolo saudoso, é um prato que se assemelha, ou que foi traduzido como o bife à rolê (bife bovino recheado com bacon, cenoura e outras variações). O conceito de Tradução aborda a conexão entre as identidades culturais, o que Montanari chama de “biodiversidade cultural”, como um processo proveniente e cada vez mais comum da globalização. Nessas condições, as diferentes culturas não só se conectam como também “traduzem” hábitos por necessidades ligadas às condições sociais, econômicas e históricas impostas, sobretudo quando há a necessidade de busca do que as pessoas consideram como suas raízes. Sobre o mesmo tópico, Hall afirma que:

Este conceito descreve aquelas formações de identidades que atravessam e intersectam as fronteiras naturais, compostas por pessoas que foram *dispersadas* para sempre sua terra natal. Essas pessoas têm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições, mas sem a ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a renegociar com as novas culturas em que vivem, sem simplesmente serem assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades. Elas carregam os traços das culturas, das tradições das linguagens e das histórias particulares pelas quais foram marcadas. A diferença é que elas não são e nunca serão *unificadas* no velho sentido, porque elas são, irrevogavelmente, o produto de várias histórias e culturas interconectadas, pertencem a uma e ao mesmo tempo a várias ‘casas’ (e não a uma ‘casa’ particular). (Hall, 2005, pp. 88-89)

A partir das entrevistas será possível compreender melhor os significados dos alimentos com determinadas memórias, mas já no INRC, mesmo com descrição curta, é possível notar a importância de um prato quando ligado afetivamente à lembrança de assistir aos jogos de futebol, bem como o processo transformador de possível hibridismo cultural. Infelizmente o documento não fornece detalhes sobre o preparo do prato de origem italiana, nem como era

preparado em outros tempos – já no Brasil – ou hoje em dia. Essas informações são fundamentais para uma análise precisa.

Todavia, o Inventário apresenta outra ocorrência do possível processo de hibridismo. O *Falafeit Malka* é um boteco localizado na rua José Paulino, em cuja ficha se lê:

Senhora Malka, de origem iemenita, chegou ao Brasil em 1958, instalando-se no bairro do Bom Retiro há mais de 30 anos, tendo sido testemunha das transformações ocorridas no bairro, e das sucessivas levadas migratórias. Iniciou o restaurante preparando o falafel, mas com o passar do tempo, foi-se adaptando ao “gosto” local e servindo também “pratos feitos” (arroz, feijão, salada de pepino e tomate e a escolha de frango ou contra-filé bovino). Tudo começou com um espaço mínimo que compreendia apenas o balcão; mais tarde, foi comprada a loja anexa, que se transformou num pequeno espaço com mesas e cadeiras do restaurante.

O falafel que dá visibilidade ao restaurante nas revistas e colunas de gastronomia da cidade é composto dos bolinhos de massa de grão-de-bico frito (o falafel propriamente dito), regado no molho de gergelim, acompanhado de conserva de pepino e berinjela, salada de pepino com tomate e refogado de repolho branco. Pode ser servido no prato, quando o pão sírio é trazido à parte, ou como sanduíche. O sanduíche de falafel é “tipicamente” árabe e israelense, com variações regionais e étnicas.

O Falafelit Malka manteve, até há pouco tempo, um leiteiro de pratos em português, coreano e hebraico (provavelmente para os clientes israelenses). Por esta e outras razões, como as refeições oferecidas, pode ser concebido uma síntese muito peculiar de várias culturas.

A ficha não identifica a fonte das informações, embora elas sejam consideravelmente significativas. Quando a Senhora Malka afirma se adaptar ao gosto local ao passar a vender “prato feito” e não mais só o falafel, o hibridismo parece ocorrer. Por motivos às vezes endógenos, às vezes exógenos, essa adaptação ocorre e transforma as fronteiras de uma prática cultural. O costume brasileiro de consumir pratos maiores em quantidade e à base de arroz e feijão se desenvolve a partir de uma realidade de trabalhos que exigem grande consumo calórico. Aparecem aqui, também, elementos que vão além do gosto como sabor e passam pela necessidade, pela familiaridade e pela memória. Os leiteiros de pratos em português, coreano e hebraico atestam a variedade das etnias dos frequentadores, demonstrando que esses consumidores transpõem o saudosismo apenas por já terem contato com essa culinária. A alimentação transpõe barreiras não só geográficas, mas também de um imaginário que forma constantemente novas identidades, como afirma Hall: “a identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo ‘imaginário’ ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está sempre ‘em processo’, sempre ‘sendo formada’” (Hall, 2006, p. 38).

Outra referência relevante é o *Santuário da Batata Frita*, restaurante frequentado pelos alunos das escolas do bairro, que se difere das culinárias de outros países e ainda assim é considerado um lugar importante e simbólico do Bom Retiro. Neste espaço fica demonstrada a coexistência das múltiplas identidades que ali convivem, a partir de seus significados simbólicos e não somente de categorias como tradição e tipicidade.

Imagem 8: Santuário da Batata Frita



Fonte: INRC do Bom Retiro.

Na referência *Ofício da Culinária Coreana*, a descrição foi retirada da Revista da *Folha de S. Paulo* e apresenta citação direta de um membro da Associação de Coreanos. Entende-se, por esta ser a única fonte citada, que a entrevista não foi feita diretamente pelos pesquisadores. Há perdas consideráveis na ausência deste momento, já que na subjetividade de tons de voz, olhares, expressões e silêncios, muito se percebe para a pesquisa, que pretendia mapear referências culturais importantes. É possível observar esse distanciamento no texto:

Para Chul Un Kim, da associação de coreanos, a alimentação é o melhor termômetro para medir o grau de nacionalidade do imigrante ou descendente. O dia-a-dia no Bom Retiro invariavelmente começa com *kimchi*, (a acelga apimentada tão essencial na mesa coreana quanto o arroz na brasileira), e termina com *soju*, (bebida destilada

alcoólica), passando pelo *Songypun* (massa de arroz com tâmaras, castanhas e feijão), que é uma sobremesa presente no Dia de Ação de Graça.

Ainda restrita à comunidade coreana, a culinária típica é considerada exótica, com ingredientes como língua de boi, peixe-sapo e lâminas de peixe vivo, além de ser marcada por pimentas potentes, pratos fartos e bem temperados. Nos restaurantes mencionados podem ser encontrados especialidades típicas como o churrasco coreano (conhecido como *bul go gui* e, em geral, preparado na frente dos clientes, em chapas instaladas nas mesas), lâminas de carne de peixe (acompanhados de pimentas e molho agri-doce) e uma grande diversidade de caldos.

Imagem 9: Prato de comida coreana não identificado no INRC



Fonte: INRC do Bom Retiro.

Ainda que a citação seja indireta de outra fonte, é possível analisá-la. Quando Chul Um Kim afirma que a alimentação é o melhor termômetro para medir o grau de nacionalidade do imigrante ou descendente, é possível que aponte certa hierarquia em relação a conceitos como pureza, tradição ou originalidade. Há de se questionar a possibilidade de mesurar quantitativamente – mesmo que metaforicamente – a nacionalidade de alguém. Estar em contato com o que pode ser chamado de raízes culturais é diferente de estar no próprio país, claramente, e há, todavia, uma aparente tentativa de manter essa cultura quase que intocada, de modo que não se misture à local ou a outras. Falas como a de Kim demonstram a resistência ao hibridismo, sem perceber que o processo ocorreu e ocorre a partir do momento que culturas distintas coexistem no mesmo espaço.

A categoria Ofício referencia diversos modos de preparo de pratos originários de outros países. Destaco dois: o da *Bureka*, vendida pela Casa Búlgara; e o da *Burikita*, vendida pela Doceria Burikita. A *bureka* é descrita como “Massa folhada coberta com gergelim, em forma de rosquinha com diversos recheios (carne, carne com berinjela, frango, batata, queijo, gorgonzola, espinafre e em sabores doces, como chocolate) de origem na Europa Oriental”, e a receita é guardada secretamente pela imigrante búlgara Lona Levi, que chegou ao Brasil em 1974. Já a *Burikita* é um “salgado típico do Leste Europeu em forma de trouxinha de massa folhada com recheio de queijo, batata ou espinafre” e é preparado desde 1999 pelo senhor David, que herdou a receita dos pais. Ele nasceu na antiga Iugoslávia e morou em Israel antes de vir ao Brasil em 1955. Ambas perpassam o diálogo entre Canclini, Hobsbawn e Hall, embora não haja mais informações sobre permanências ou alterações.

Imagem 10. Bureka



Fonte: INRC do Bom Retiro.

Imagem 11: Burikita



Fonte: INRC do Bom Retiro.

Há ainda sete preparos, na categoria “Ofício”, todos vigentes: *Mussaká* (descrita como “prato à base de batata, berinjela, e molho de tomate (...). No Brasil é visto como prato típico grego”), fonte não descrita; *Matsá* (“pão da pobreza e da escravidão. (...) é também o pão da liberdade e da redenção. (...) pão simples feito à base de farinha e água, assado antes que a massa fermente, representa essa jornada”), fonte citada como Revista Morashá, Edição 52, abril de 2006; *Oznei Haman ou Hamantaschen* (“esfias ou pães de forma triangular com recheio de semente de papoula, ameixa ou uvas, feitas para a festa do Purim”, a fonte é o sítio www.cjb.org.br/iessod/pais/purim_2006.pdf); *Bagel* (“O bagel é um produto de pão tradicionalmente feito de massa de farinha de trigo fermentada, na forma de um anel, feito sob medida à mão e que primeiro é fervido em água e depois cozido. O resultado é um interior denso, elástico e meio-cru com um exterior acastanhado e às vezes estaladiço”), fonte descrita como *Wikipedia*; também da enciclopédia online aberta é a descrição do *Chalá* (“Chalá é um pão trançado especial que é consumido no Shabat e nas Festas judaicas, excluindo a festa de Pessach”); *Guelfit Fish* (“Literalmente “peixe recheado” – é uma mistura da carne de vários peixes moída, misturada com ovos, farinha de matsá ou farinha de rosca, cebola, cenouras e temperos diversos, sendo que as espinhas dos peixes são removidas antes de moer. Prato

especial do Shabat”), sem fonte descrita e por fim, as *Salteñas*, cuja descrição é maior, embora também sem fonte identificada:

Alimento tradicional da Bolívia, feito de massa de farinha de trigo assada com recheios diversos. Comida preparada e apreciada por todo o território boliviano. No formato de um “pastel” assado, de massa de farinha de trigo, com recheios que podem ser de frango, carne, queijo. Como o recheio é muito líquido e quente, as pessoas costumam derramá-lo ao morder a salteña; por isso, às vezes os grupos apostam que quem derramar primeiro, paga a rodada de salteñas. Também costuma-se comê-la com colher.

Imagem 12: Salteñas



Fonte: INRC do Bom Retiro

Não há, novamente, análises mais profundas, citações diretas ou indícios das entrevistas efetuadas. Contudo, a fonte permite identificar indícios dos processos de hibridismo cultural, bem como as relações identitárias forjadas a partir da memória. Esses registros permeados por significados simbólicos tecem uma trama de manifestações da vida que configuram a categoria analítica de patrimônio.

2.3.1 Patrimônio cultural

As escolhas alimentares humanas são baseadas em diversos fatores, como por exemplo necessidade, nutrição, praticidade/alcance, gosto, preparo, familiaridade. Esse conjunto caracteriza a alimentação – comer e cozinhar – como prática cultural e social, e por conseguinte, permeada de memórias que constituem as representações identitárias das pessoas. Segundo Uma Narayan:

Pensar sobre a comida nos ajuda a compreender significativamente como entendemos nossas identidades pessoais e coletivas. O simples ato de comer está condimentado com complexos, e muitas vezes contraditórios, significados. Pensar sobre a comida pode nos ajudar a revelar as ricas e complicadas texturas de nossas tentativas de autoentendimento, e ao mesmo tempo compreender a nossa interessante e problemática relação com os outros. (Narayan, 1997, p.2)¹¹

Neste sentido, as práticas alimentares descritas no INRC do Bom Retiro apresentam indícios de sua importância para as pessoas do bairro. Embora o documento falhe nos aspectos apontados, os bens referenciados demonstram como a comida é parte constituinte e marcante desse espaço.

Montanari frisa a importância de identificar as identidades alimentares e culturais como produtos do processo histórico, apenas parcialmente imputável a situações ambientais e geográficas. O historiador cita como exemplo a construção da chamada “dieta mediterrânea”, que por muito tempo foi celebrada pela mídia, sobretudo a estadunidense, como fruto de uma “sabedoria antiga”. Ele critica não só a generalização do termo, e analisa os processos de formação da mesma, apontando que salvo os usos do azeite, do vinho, do pão e da cebola, muito dela é, na verdade, bastante recente e fruto de trocas e situações socioculturais distintas (Montanari, 2013, p.187).

¹¹ Tradução livre.

Se parte do processo histórico, é possível inferir que as relações dos seres humanos com a alimentação inserem-se no espaço e no tempo. A importância das práticas descritas à época da elaboração da fonte demonstra o valor a elas atrelado, a ponto de constituírem grande parte do Inventário, ainda que este apresente problemas em suas narrativas. Quando há a atribuição de sentido a lugares, ofícios, modos de fazer – mesmo quando não assim chamados – se constitui o patrimônio cultural. Ele pode se configurar de modos individual e coletivo, em esferas de maior ou menor graus. Para Maria Fonseca, “Patrimônio é tudo que criamos, valorizamos e queremos preservar: são os monumentos e obras de arte, e também as festas, músicas e danças, os folguedos e as comidas, os saberes, fazeres e falares. Tudo enfim que produzimos com as mãos, as ideias e a fantasia” (Fonseca, 2005, p.21). A ampla definição do termo, por Fonseca, engloba os sujeitos e representações simbólicas do que lhes é importante, motivo pelo qual é fundamental sua participação em processos de mapeamento, registro, pesquisas analíticas e inventários que se propõem a compreender a cultura de determinado espaço.

O Inventário apresenta as práticas alimentares como patrimônio cultural, embora esta palavra não seja utilizada nas fichas dos bens, à medida que as referências demonstram seus espaços de importância no bairro. A crítica elaborada a respeito da falta de participação dos sujeitos permanece válida, há de se pensar em que medida o INRC pode ter deixado de mapear bens significativos para a comunidade. Entretanto, a ferramenta é consideravelmente avançada por prever a participação social em sua elaboração, em comparação à trajetória da política pública de patrimônio no Brasil até muito recentemente, a despeito de como ela é aplicada pelos técnicos.

Sob essa perspectiva, são essenciais as entrevistas presenciais com os sujeitos que vivem e constituem o patrimônio cultural do Bom Retiro. As representações de suas identidades e de seus espaços, bem como a formação do fenômeno do hibridismo cultural, podem ser identificadas ou não a partir das falas ativas dessas pessoas. Embora o cronograma de pesquisa previsse que a elaboração deste capítulo contasse com elas, é necessário apontar que sua gestação ocorreu em meio à pandemia de Covid-19 que teve início no Brasil em 2020, o que impossibilitou a viagem a São Paulo nestes dois anos. Contudo, atualmente, com a vacinação de grande parte da população, foi possível a realização destes encontros, a fim de analisar os problemas buscados a partir de novas perspectivas.

CAPÍTULO 3 – AS PRÁTICAS ALIMENTARES NO BOM RETIRO NO TEMPO PRESENTE

Os trabalhos de campo no Bom Retiro aconteceram em dois momentos: julho de 2022 e abril de 2023. Inicialmente previstos para o final de 2020, não ocorreram nesta data devido à pandemia de Coronavírus, que demandou o isolamento total da população, em acordo com as agências de saúde. A construção desta fonte, portanto, foi feita em momento seguro para que não houvesse riscos aos envolvidos.

Esse acontecimento histórico trouxe consequências a todos que o vivenciaram, e algumas delas serão relatadas aqui. Como grande parte dos entrevistados é composta por donos de restaurante e cozinheiros, sentiram fortemente o impacto financeiro, além do psicológico, de seus fechamentos durante esse período. Um dos estabelecimentos, o Prato Grego, surge, inclusive, no contexto da pandemia, como uma alternativa aos antigos trabalhos de seus donos. Dedico, portanto, um subcapítulo às percepções e consequências desse momento.

A metodologia utilizada segue os direcionamentos da história oral, vinculada à produção de fontes no tempo presente. Para Etienne François, há maior envolvimento em se recuperar e se reapropriar do passado. Por meio dela, é possível compreender as dimensões da memória coletiva e o modo como a historicização formal e autoconsciente se transforma em novas maneiras de lembrar o passado e relacioná-lo com a vida e a cultura contemporâneas (François apud Ferreira; Amado, 1998, p.31). Para Jorge Lozano, a história oral possibilita maior ligação e vínculo pessoal entre pesquisador e entrevistado (Lozano apud Ferreira, Amado, 1998, p.24).

O vínculo apontado por Lozano é bastante importante para que a pessoa entrevistada se sinta confortável. Conforme minhas experiências com essa metodologia, percebo que quanto mais forte é a ligação com aquele indivíduo, mais ele compartilhará suas memórias e percepções. É importante pontuar que as pessoas que concordaram em participar dessa pesquisa foram bastante generosas em seus compartilhamentos. Várias entrevistas possuem mais de uma hora de gravação, e fui recebida sempre com muito respeito e afeto. Frequentemente me serviram pratos dos restaurantes ou se negaram a aceitar o pagamento da conta quando eu decidia por almoçar após a entrevista.

Aqui, me baseio em reflexões e experiências próprias a respeito das relações forjadas a partir da comensalidade para afirmar que essa conexão elucidada por Lozano ultrapassa a formalidade aparente da ocasião (a entrevista para a produção de uma tese de doutorado). A partir do momento em que tem início a escuta dessas histórias, no qual optei por interferir o mínimo possível, apontando apenas algumas questões norteadoras¹², o entrevistado quase perde esse status formal e aquele espaço, para ele, se transforma em conversa. Cogito que me viram mais como ser humano do que como pesquisadora, principalmente pela escuta ativa construída. Uma vez que a escolha desse objeto de pesquisa é também orientada por subjetividades que me movem, é impossível não exercer a alteridade nessas situações.

Quando um dos entrevistados narra o falecimento de sua mãe, idealizadora e cozinheira de seu atual restaurante durante anos, vítima da pandemia de Covid-19, e a dificuldade que teve em voltar a cozinhar novamente porque tudo o lembrava dela, me comovi fortemente¹³. Relato essa experiência para reforçar que é a partir desses vínculos e dessa subjetividade forjada em momentos de conexão que se consolida a prática da história oral. A conexão estabelecida entre pesquisador e entrevistado possibilita um espaço seguro no qual este se sente confortável para rememorar suas experiências vividas.

Walter Benjamin afirma que o processo de rememoração baseado na experiência permite a compreensão do passado a partir de narrativas históricas que se traduzem em ações no tempo presente (Benjamin, 1994, p.210). Ao contarem as próprias histórias, os entrevistados revelam também suas percepções sobre o presente, o que permite a construção das análises críticas sobre as transformações das práticas alimentares no tempo histórico.

As entrevistas reforçam os argumentos construídos no capítulo um de que são necessárias produções acadêmicas sobre alimentação que partam de perspectivas epistemológicas dos próprios contextos brasileiros, uma vez que as narrativas dos entrevistados elucidam suas representações a respeito do universo simbólico da comida. Esse processo permite que as análises sejam construídas a partir delas, de modo a não silenciar sujeitos, nem reproduzir estereótipos do senso comum, muitas vezes de maneira ofensiva, como as observadas em algumas das obras apontadas.

¹² Os questionários utilizados, aprovados pelo Comitê de ética em pesquisa da Universidade de Brasília encontram-se nos Anexos.

¹³ Essas falas serão transcritas e analisadas criticamente ainda neste capítulo.

Além das entrevistas, construo as análises também sobre percepções que ocorrem durante o trabalho de campo: observações sobre as construções do bairro, comidas que experimentei em restaurantes e cafés nos quais não fiz entrevistas¹⁴, produtos encontrados em comércios que se autodenominam como típicos de determinado país ou etnia, e fotografias feitas durante as caminhadas pelo Bom Retiro.

3.1 – CAFÉ COLOMBIANO

O primeiro espaço que visitei foi o Café Colombiano, localizado na Rua Três Rios, uma das principais e mais movimentadas do bairro. O restaurante fica dentro da Oficina Cultural Oswald de Andrade, um edifício histórico que data de 1905. O espaço abriga oficinas, peças teatrais, eventos de música e exposições artísticas. Era uma terça-feira, por volta de 11h30. O espaço é adornado com muitas peças coloridas que à primeira vista podem ser compreendidas como pertencentes a uma estética latina ou ainda, colombiana. As paredes são amarelas e vermelhas, há um pequeno pátio ao ar livre ao lado do restaurante e na parte interna as mesas estão dispostas com diferentes decorações e cadeiras coloridas aos seus redores. No teto, estão penduradas as bandeiras do Movimento LGBTQIA+ e do Movimento Intersexo. Nas janelas do restaurante, diversas samambaias. Há também várias fotos impressas em tamanhos grandes espalhadas com imagens de manifestações culturais colombianas e um grande espelho sob a frase: Colômbia é Realismo Mágico¹⁵.

¹⁴ Há alguns motivos para a não-realização de entrevistas em alguns comércios: recusa em conceder entrevistas; o volume de transcrições futuras a serem realizadas; falta de resposta nas tentativas de contato que não foram pessoalmente, via WhatsApp ou página oficial no Instagram; ausência do responsável naquele momento (e o retorno muitas vezes era impossível, uma vez que as estadias em São Paulo eram limitadas, e grande parte das entrevistas eram agendadas em horários favoráveis aos entrevistados). A maior dificuldade foi nos restaurantes coreanos do bairro – muitos não responderam às tentativas de contato, apenas um o fez, cuja conta no Instagram era gerenciada pelo neto dos donos. Ele me informou que os avós não falavam português, portanto ofereci para que a entrevista fosse conduzida em inglês. Contudo, me disse que também não se articulavam bem nessa língua. Em outras tentativas pessoalmente, muitos pediram desculpas e também se negaram a conversar comigo.

¹⁵ Movimento artístico-literário latino-americano que se desenvolveu nas décadas de 1960 e 1970, como resposta à literatura fantástica europeia. Muitos de seus autores são bastante conhecidos no mundo todo, como Carlos Fuentes, Adolfo Bioy Casares, Júlio Cortázar e, ganhador do Prêmio Nobel de Literatura em 1982, o colombiano Gabriel García Márquez.

Imagem 13: Edifício da Oficina Cultural Oswald de Andrade



Fonte: Arquivo pessoal.

Imagem 14: Interior do Café Colombiano



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 15: Garrafa encapada com chita.



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 16: Interior do Café Colombiano 2



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 17: Espelho no Café Colombiano.



Fonte: Arquivo pessoal.

É interessante destacar que os elementos presentes na descrição e nas imagens acima parecem endossar determinada estética que pode ser assimilada como colombiana pelo cliente. A sensação ao entrar naquele espaço foi, à primeira vista, a de estar em um ambiente “tropical”, ou aquilo que o imaginário popular possui do que é ser tropical. Perguntei-me porque essa foi a palavra que me veio à cabeça no momento e também se eu identificaria a estética como colombiana se não houvesse símbolos explícitos como as bandeiras e, claro, o nome do restaurante. Acredito que a palavra vem sobretudo pela associação com restaurantes brasileiros que enfatizam esse conceito: flores, jogos de mesa em formato de folha de bananeira, toalhas de chita. Talvez essa mesma estética possa ser encontrada em estabelecimentos que pretendem vender as ditas comidas típicas brasileiras (quando na verdade, se debruçam sobre determinada culinária regional, principalmente de alguns estados da região Nordeste do Brasil).

A chita parece ser uma das responsáveis por essa interpretação. Quando não estava como toalha de mesa, encapava garrafas de vidro que portavam flores (imagens 14 e 15). Esse tecido é, segundo a arquiteta e urbanista Liana Chaves, “tecido símbolo da cultura popular” (Chaves, 2015: p.3). Para ela, atualmente é colocada em destaque como elemento alternativo. A autora relata seus diferentes usos no artigo *A chita – uma gravura na cultura brasileira*, destacando que foi trazida ao Brasil pelos colonizadores portugueses, porém adquirindo novas

características com o tempo. Afirma: “(...) ela foi sem dúvida uma das maiores e primeiras xilogravuras feitas no Brasil. Sua história espelha um pouco a trajetória da alma brasileira” (Chaves, 2015, p. 12).

A chita parece ser, portanto, um dos elementos responsáveis pela semelhança com restaurantes de comidas regionais brasileiras. É interessante destacar seu uso como um possível catalisador da estética latina do Café Colombiano. Há, ao mesmo tempo, uma aparente necessidade de abraçar os símbolos nacionais colombianos – como as bandeiras e o Realismo Mágico – enquanto adiciona também elementos como a chita, tão presente no imaginário sobre o Brasil. Infelizmente, não foi possível realizar entrevistas para que essa e outras narrativas fossem contadas a partir do ponto de vista do restaurante, uma vez que o responsável afirmou não ter tempo para conversar comigo naquele dia.

Cheguei por volta das 11h, me apresentei à atendente e perguntei sobre a possibilidade de uma entrevista. Ela me informou que o cozinheiro ainda não chegara, mas que após o almoço poderia conversar comigo. Decido, então, esperar e almoçar. Pergunto-lhe o que me sugere e ela diz: “Água panela gelada, é uma bebida típica”, e eu sigo seu conselho. O cardápio a descreve como “bebida com rapadura, especiarias e limão”. Ela me informa que os pratos só saem a partir de 12h, mas que eu poderia pedir naquele momento, e que todos os salgados já estão disponíveis. Peço, inicialmente, um *buñuelo*, descrito no menu como “bolinho feito de queijo e polvilho, frito”. Ela checa com a cozinha e me informa que naquele dia não estão sendo servidos porque o cozinheiro estava atrasado. Decido então por um prato do cardápio de “Pratos típicos” (Imagem 18), a Arepa recheada com pernil (“Disco feito apenas de milho branco e assado. Pode ser recheada com pernil, frango ou a versão vegana com legume”, Imagem 19), que veio também com guacamole (nessa versão, o abacate amassado, com bastante coentro e pouca pimenta).

Imagem 18: Cardápio - Pratos Típicos.



CAFÉ COLOMBIANO
 RUA TRÊS RIOS, 363
 BOM RETIRO - SÃO PAULO
 OFICINA CULTURAL OSWALD DE ANDRADE

PRATOS TÍPICOS

Arroz com Coco **R\$44,00**
região do Caribe Colombiano
 Prato servido com arroz feito no leite de coco natural, uvas passas, um toque de rapadura, acompanha pescado empanado numa camada de purê. (quarta/sexta/sábado)

Bandeja Paisa **R\$44,00**
região de Antioquia
 Prato servido com arroz, feijão vermelho cozido com banana da terra, carne moída, linguiça, torresmo, ovo, arepa, banana da terra madura e abacate. (terça/sexta/sábado)

Sudado vegano **R\$44,00**
prato vegano
 Um cozido de banana da terra com pimentão, tomate, leite de coco natural e condimentos, acompanha arroz branco e arepa pequena. (segunda/QUINTA/sábado)

Arepa recheada **R\$25,00**
 Um disco feito apenas de milho branco e assado
 Pode ser recheada com pernil, frango ou a versão vegana com legumes. (todos os dias)

+55 11 98571853 | @cafecolombiano | /cafecolombianoBrasil

Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 19: Arepa recheada do Café Colombiano



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 20: Água panela do Café Colombiano.



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 21: Cardápio Comidinhas e docinhos do Café Colombiano.

Comidinhas e docinhos permita-se novos sabores!	
SALGADOS	
Arepa com queijo (disco de milho branco e queijo, assado na chapa)	R\$8,00
Buñuelo (bolinho feito de queijo e polvilho, frito)	R\$8,00
Pão artesanal, acompanha geleia e cream cheese (fatia de pão caseiro de fermentação natural)	R\$12,00
Kibe com abóbora (vegano) (kibe recheado e assado)	R\$15,00
Forção de empanada colombiana (massa de milho e recheio de carne 4 unid.)	R\$28,00
Porção de patacón com guacamole (banana da terra crocante 6 unid.) (vegano)	R\$28,00
Pão de queijo	R\$5,00
DOCES	
Brigadeiro	R\$5,00
Brownie de chocolate (vegano)	R\$9,00
Fatia de bolo caseiro	R\$8,00
Torta negra (bolo colombiano com frutas e vinho)	R\$15,00
Bola de sorvete	R\$7,00
Mousse de maracujá com bolo de chocolate	R\$15,00
Rollito de arequipe (doce de leite)	R\$12,00

Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 22: Cardápio Para beber do Café Colombiano.

Para beber permita-se novos sabores!		CAFÉ COLOMBIANO
BEBIDAS QUENTES		
Espresso	R\$4,00	Duplo R\$9,00
Espresso macchiato (café com pouca de leite e espuma cremosa)	R\$7,00	
Cappuccino tradicional (café com leite cremoso)	R\$12,00	
Ceado colombiano (método V60 - Origem: Região de Cauca - Colômbia)	R\$15,00	
Nocha (ganache de chocolate, café e leite cremoso)	R\$18,00	
Tinto Campesino à moda colombiana (café adoçado com rapadura e especiarias)	R\$13,00	
Aguapanela quente (rapadura, especiarias e limão)	R\$9,00	
Chá ervas naturais (chá feito com efusão de ervas)	R\$8,00	
Chocolate quente "La Sierra" (ganache de chocolate com leite vaporizado)	R\$16,00	
Chocolate quente com laranja (ganache chocolate, raspas de laranja e leite vaporizado)	R\$18,00	
Chocolate quente da casa (leite com chocolate vaporizado)	R\$12,00	
BEBIDAS GELADAS		
Água (com gás ou natural)	R\$4,00	
Água panela com limão (bebida com rapadura, especiarias e limão)	R\$9,00	
Pode acrescentar 1 dose de rum - R\$4,00		
Café gelado (café duplo batido com gelo)	R\$13,00	
Chá gelado duo (chá natural de ervas e frutas)	R\$13,00	
Limonada costeña (limonada de coco / rum opcional)	R\$15,00	
Suco natural de laranja	R\$10,00	
Refrigerante	R\$7,00	
Taça de vinho tinto	R\$18,00	
Cerveja long neck	R\$11,00	

Fonte: arquivo pessoal.

Enquanto aguardo pela comida, duas senhoras que aparentam ser coreanas e ter por volta de 70 anos sentam-se em uma mesa próxima, conversando apenas em coreano entre si. Elas pedem os chamados pratos executivos, que não estão nos cardápios que a atendente me deu. Pelo que pude perceber, são semelhantes aos de outros restaurantes de São Paulo e outras cidades: arroz, feijão de caldo, salada de folhas e uma proteína à escolha do cliente, de acordo com as opções do dia. Um casal, por volta de 30 anos de idade, que se sentou à mesa ao meu lado também optou por eles: um com filé de frango, o outro com a opção vegana, de legumes cozidos e grãos. Ainda durante a espera, reparo nos detalhes da decoração da minha mesa: uma toalha pequena de crochê, um porta-guardanapos onde se lê “Colômbia” adornado com as cores da bandeira do país, um vaso em formato de menina com flores secas, um vidro contendo álcool em gel e uma unidade de jogo de prato em algodão cru, feito no tear.

Imagem 23: Decoração da minha mesa no Café Colombiano.



Fonte: arquivo pessoal.

Mais uma vez, o reforço em símbolos identitários colombianos, mesclados a outros elementos. O vaso possuía um discreto *made in China* gravado na base, é possível encontrar modelos parecidos em grandes redes de *e-commerce* atuais. O crochê, segundo a pesquisadora Lis Paludan, possui três possíveis origens: da Arábia, da América do Sul ou da China e data do século XVI, com técnicas similares às atuais (Paludan, 1995). No balcão da recepção há também um filtro de barro, bastante difundido antigamente nas casas brasileiras e recentemente

retomado também como objeto de decoração nas redes sociais, em um nicho específico de arquitetos e decoradores que exaltam a brasilidade.

A combinação desses elementos corrobora, no todo, para a sensação de identificação descrita acima. Muitos remetem a um imaginário social comum a várias casas do Brasil. Esse conceito auxilia na compreensão da importância dos símbolos presentes tanto nas entrevistas apresentadas quanto nas descrições elaboradas. Para Bronislaw Backzo, é um sistema de representações produzidos por uma sociedade que traduz e legitima sua própria ordem, ao passo que também instala seus guardiões, que dispõem de técnicas de entendimento de suas representações e símbolos (Backzo, 1985, p. 299).

É esse sistema de representações que permite, à primeira vista, a identificação de algo como pertencente ou não a determinada cultura. Contudo, há fragilidade nesse julgamento, uma vez que o contato com outras práticas transforma sua pretensa autenticidade, sobretudo em um espaço como o Bom Retiro, cujas trocas são intensas e cotidianas. Um passeio rápido pelo bairro permite ao visitante encontrar uma vasta combinação de práticas e elementos que podem ser considerados como “típicos” de determinado país, etnia ou povo.

A busca por essa construção identitária do Café Colombiano é significativa a partir da observação empírica. Todavia, é interessante ressaltar que os pratos executivos parecem ser mais vendidos, naquele dia e horário, do que os preparos compreendidos e demarcados como típicos e tradicionais. É necessário analisar também que no cardápio há opções como “kibe com abóbora”, “pão de queijo”, “brownie”, “brigadeiro” e “mousse de maracujá com bolo de chocolate”. Esses alimentos são comumente associados a outros países ou culturas. O kibe é, inclusive, mencionado na entrevista com o proprietário da Esfiharia Effendi, restaurante armênio localizado no bairro¹⁶. Ele discorre, inclusive, sobre a ampla abrangência da culinária conhecida popularmente como árabe ou sírio-libanesa. Já o pão de queijo é frequentemente compreendido como tradicionalmente brasileiro, ou ainda, mineiro. Não é possível saber se a busca pelo que é visto como típico ou original da Colômbia é intencional pelo Café, tampouco se o é a presença dos outros elementos aqui apontados.

Muitos desses questionamentos seriam possivelmente sanados em conversas com o cozinheiro responsável. Infelizmente, após a refeição e o pagamento da conta, voltei a perguntar à atendente se ela poderia me atender. Ela me informou que no momento ele estava muito

¹⁶ As entrevistas, bem como sua análise crítica, encontram-se no subcapítulo “Esfiharia Effendi”.

ocupado e que naquele dia não seria possível. Convidou-me a retornar, mas os outros dias da viagem já estavam reservados a outras entrevistas, ou visitas a estabelecimentos.

3.2 – SUPERMERCADO OTUGUI

Na rua Três Rios encontra-se também o supermercado Otugui, que se define em seu site oficial como “O maior importador e distribuidor de alimentos coreanos no Brasil” (Acesso em 25 de agosto de 2023), em funcionamento desde 1989. O estabelecimento é grande e estava consideravelmente cheio para uma quarta-feira à tarde, por volta das 14h. Na entrada, há uma placa com os dizeres “Bem-vindo” em diversos idiomas (Imagem 25), e a imagem de um telhado que pode ser visto como tipicamente coreano.

Imagem 24: Entrada do supermercado Otugui



Fonte: arquivo pessoal.

A padaria do estabelecimento se encontra logo após a placa. São vendidos diversos produtos de panificação, incluindo o pão francês consumido em todo o território brasileiro. Os produtos são identificados com placas em coreano e português. Há mais de um tipo de baguete, pão ciabata de fermentação natural, doces que se assemelham ao sonho, e rosquinhas de sabores diferentes (Imagem 25).

O supermercado é dividido em aparentes seções não identificadas explicitamente: bebidas alcóolicas e não-alcóolicas, congelados, resfriados, hortifruti, condimentos e castanhas, produtos prontos para consumo, muitos tipos de lámen (Imagem 31 - muito populares em alguns países asiáticos, são compostos por um tipo específico de macarrão com temperos secos em um

recipiente de isopor ou plástico, ao qual deve-se adicionar água quente e aguardar alguns minutos; muitos deles possuem indicadores em relação à picância, conhecidos por serem muito apimentados), massas, doces, biscoitos e salgadinhos industrializados.

Imagem 25: Padaria do supermercado Otugui



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 26: Bebidas não-alcóolicas no Otugui



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 27: Produtos prontos para consumo: pernil de porco temperado, pé de porco temperado, morcela coreana (sundae¹⁷)

Fonte: arquivo pessoal.

¹⁷ Na descrição detalhada do produto, lê-se: “Ingredientes: macarrão chinês, carne de porco, tripa de boi, sangue de porco, arroz, alho, cebolinha, gengibre, cebola, arroz moti em pó seco, sódio”

Imagem 28: Produtos pronto para consumo: panceta de suíno ao molho Gochujan¹⁸



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 29: Produtos prontos para consumo: kimbabs¹⁹



Fonte: arquivo pessoal.

¹⁸ Na descrição detalhada do produto, lê-se: “carne suína, molho de soja, açúcar, pasta de pimenta, gergelim, cebolinha, alho, glicose”

¹⁹ O kimbab (ou *gimbap*) é “um prato coreano feito de arroz cozido, legumes, peixes e carne enrolados em gim – folhas secas de algas marinhas – e servidos em fatias pequenas. (...) O prato costuma fazer parte de uma refeição embalada, ou *dosirak*, para ser consumido em piqueniques e eventos ao ar livre, e pode servir como um almoço junto com *danmuji* (rabanete amarelo em conserva) e kimchi” (Verbete *Gimbap* na Wikipédia Brasil). Na etiqueta, lê-se “arroz, carne bovina, ovo, pepino, cenoura, óleo de gergelim, alga marinha e gergelim torrado”

Imagem 30: Produtos prontos para consumo: legumes e vegetais, toppoki²⁰, Korean corn dog²¹



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 31: Seção de lãmens



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 32: Seção de massas



Fonte: arquivo pessoal.

²⁰ Na etiqueta, lê-se: “massa de arroz temperada com pimenta”

²¹ Korean corn dog “é uma comida Coreana ‘da moda’. É recheado com queijo e salsicha, depois empanado em farinha panko. Essa receita doce e salgada tem ganhado popularidade pelo mundo” (www.beyondkimchee.com/korean-corn-dog, tradução livre).

Imagem 33: Seção de enlatados: caramujo em conserva Yoodong, presunto Beksul Luncheon Meat, soja preta temperada Sempio, carne bovina temperada Sempio, bicho da seda Yoodong.



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 34: Seção de biscoitos: biscoitos de arroz com algas, salgadinho de arroz, pipoca doce caramelizada.



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 35: Seção de doces industrializados: *poppin candy* morango, creme de avelã com cacau Nutella, chocolates BIS, Paçoquita Santa Helena, Tapibrownie tradicional, chocolates *Hershey's*, pastas de amendoim, geleias.



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 36: Seção de refrigerados: requeijões, cremes chantilly, manteigas, carne seca coreana, queijos.



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 37: Seção de refrigerados: massa de tofu, pão recheado com mel e canela Wang, biscoito de arroz doce Wang, bolinhos de feijão.



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 38: Seção de alimentos congelados: filé de salmão em postas, orelha marinha²², ovas de bacalhau, molusco congelado, peixe espada.



Fonte: arquivo pessoal.

²² Outro nome para o abalone, “um gênero de moluscos gastrópodes marinhos da família *Hatilloidae* (...), que cresce em águas costeiras de quase todo o mundo. Na gastronomia, o abalone é um molusco valorizado em países asiáticos” (verbete Abalone na Wikipédia Brasil).

Imagem 39: Seção de alimentos congelados: soja fermentada, *sliced jelly fish meduse coupee*²³, camarão em conserva



Fonte: arquivo pessoal.

²³ Águas-vivas fatiadas, tradução livre.

Imagem 40: Seção de alimentos congelados: peixe desidratado, *iriko*²⁴ (anchovinha seco para caldo), *boiled & dried anchovy*²⁵



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 41: Seção de condimentos, grãos e castanhas: amaranto, quinoas, linhaças, cereais, chia, mel, cafés, lentilhas, pistache, castanhas, amendoins, sementes, açaí em pó



Fonte: arquivo pessoal.

²⁴ “Sardinhas japonesas recém-nascidas secas. São uma das muitas variedades de pequenos peixes usados na culinária asiática como aperitivos ou tempero de sopas e outros alimentos”

²⁵ Anchovas cozidas e secas, tradução livre.

Imagem 42: Prateleiras com *soju*²⁶

Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 43: Os dizeres “Compartilhe o sabor coreano” ao lado da seção de resfriados: salsichas Viena e Frankfurter da marca Berna²⁷, salsichas da marca Sadia²⁸, água mineral.



Fonte: arquivo pessoal.

²⁶ Ou vinho de arroz: “Bebida destilada transparente de origem coreana. Geralmente é consumido puro e seu teor alcoólico varia de cerca de 16,8% a 53%. A maioria dos fabricantes da bebida está na Coreia do Sul” (Verbete *soju* na Wikipédia Brasil)

²⁷ Segundo o site da marca, “(as salsichas) tem como ponto forte a combinação de temperos cuja combinação enaltece a receita original da Suíça. Além disso, a defumação natural, feitas em estufas alemãs, confere ao produto a coloração e o sabor agradáveis” A empresa tem sua sede na cidade de Louveira, no interior de São Paulo.

²⁸ A Sadia tem sua sede na cidade de Itajaí, Santa Catarina.

Imagem 44: Óleo de gergelim torrado “Hong-Kong”, comprado no Otugui



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 45: Verso do rótulo do óleo de gergelim acima, onde se lê: “Estrada do Capim Fino, 205. Sorocamirim – São Roque – São Paulo (...) Indústria brasileira”



Fonte: arquivo pessoal.

Conforme pode ser observado nas imagens acima, o Otugui oferece a seus clientes produtos oriundos de diversos países. Muitos deles são, ao que tudo indica, importados da Coreia ou de produção local para consumo imediato, mas consideravelmente desconhecidos a

grande parte dos brasileiros, como os *kimbaps* e a panceta de porco ao molho *Gochujan* (imagens 28 e 29). Isto também ocorre com alguns dos alimentos industrializados, como o caramujo e o bicho da seda em conservas (imagem 33), o abalone (imagem 38), a água-viva fatiada congelada (imagem 39) e as anchovas desidratadas (imagem 40). A presença desses produtos em estoques consideráveis sugere que são, conseqüentemente, consumidos. Uma parte considerável dos consumidores que encontrei pelo supermercado era de senhoras de aproximadamente 70 anos ou mais, sul-coreanas (que falavam apenas o próprio idioma entre si), provavelmente imigrantes residentes do bairro. Seus carrinhos possuíam diversos produtos não encontrados em outros estabelecimentos, que aparentavam ser para a alimentação básica de suas famílias, em grandes quantidades.

Outro público encontrado no Otugui era formado por jovens brasileiros, alguns descendentes de sul-coreanos, outros não, mas que se comunicavam o tempo todo em português. Entre eles, os padrões de consumo são variados. Alguns pareceram-me turistas, fotografando a si mesmos e comprando alimentos e bebidas como o lámen, o soju e o doce de feijão, presentes nos imaginários dos doramas²⁹ e animes. Esses visitantes compravam em menores quantidades e de modo diversificado. Outros, possivelmente descendentes, em maiores quantidades e mais exemplares de um mesmo produto. É importante destacar que os preços são mais altos do que o de supermercados brasileiros, possivelmente porque grande parte de seu estoque é importado, e, portanto, possui taxas.

O Otugui, apesar de parecer procurar fortalecer como identidade os símbolos sul-coreanos, principalmente nas redes sociais³⁰ como Instagram e TikTok, é um supermercado que oferece alimentos de diferentes origens e para diferentes públicos. É possível encontrar produtos brasileiros como, por exemplo, requeijões, queijos muçarela e prato, salsichas, castanhas, açaí em pó, Paçoquita, chocolates nacionais e pipocas caramelizadas (imagens 34, 35, 36 e 41). Também há alimentos de outros países, mas que podem ser encontrados em grandes redes de supermercados nacionais, como as massas italianas Barilla, e as pastas de amendoim Skippy, dos Estados Unidos (imagens 34 e 35).

A imagem 43 é interessante devido ao contraste da mensagem *Share Korean flavor*, acima de um homem sul-coreano, que parece convidar o consumidor a experimentar o sabor

²⁹ Palavra recentemente incluída no vocabulário da Academia Brasileira de Letras (ABL), que se refere às séries asiáticas que se popularizaram no Brasil, sobretudo nos serviços de *streaming*.

³⁰ Essas relações são analisadas no capítulo quatro, dedicado às representações e autorrepresentações dos estabelecimentos nas redes sociais e em reportagens de veículos midiáticos sobre o Bom Retiro.

coreano, ao lado de um refrigerador que contém apenas produtos brasileiros. As salsichas Berna, ainda, são descritas no site da marca como “a receita original da Suíça”, defumadas em estufas alemãs, produzida no interior de São Paulo. As imagens 44 e 45 também apresentam o mesmo fenômeno – o óleo de gergelim torrado, bastante utilizado nas culinárias asiáticas, produzido em São Roque, chamado Hong Kong, capital chinesa.

O Otugui é um território no qual é possível experimentar o hibridismo cultural. Ocorre o processo de tradução descrito por Hall, que é marcado pela sua constante permanência em sua indecibilidade, ou seja, que nunca é concluído (Hall, 2003, p. 74). Como esse espaço, inserido no tempo presente, é frequentado por diferentes indivíduos, que vivenciam diferentes memórias e identidades culturais, se encontra em permanente transformação a, demonstrando a dificuldade de gestação de uma fixação identitária, a despeito do que seus proprietários possam pretender. Segundo Hall, “O perigo surge porque tendemos a pensar as formas culturais como algo inteiro e coerente: ou inteiramente corrompidas ou inteiramente autênticas, enquanto que elas são profundamente contraditórias, jogam com as contradições, em especial quando funcionam no domínio do popular” (Hall, 2003, p. 254).

Dessa maneira, ao analisar as práticas alimentares existentes no território do Otugui como cultura, é possível também compreendê-las não como incoerentes ou como autênticas, mas como fruto das contradições forjadas nas subjetividades dos gostos e das práticas de memória de seus consumidores. Esse fenômeno é observado em todos os espaços que frequentei no Bom Retiro – não há, em nenhum deles, a incoerência ou a autenticidades completas. Há, na verdade, práticas derivadas do hibridismo cultural e suas consequências, conforme é possível perceber também nos próximos territórios que serão analisados.

3.3 ESFIHARIA EFFENDI

A Esfiharia Effendi é um restaurante armênio fundado em 1973 por Pedro Deyrmendjian e por seu filho Armando Deyrmendjian e serve como prato principal as esfihas armênias. Para compreender a história da imigração armênia ao Brasil, e a consequente ligação com a fundação da Effendi, pouco abordada ainda hoje na educação básica, entrevistei também Heitor Loureiro, doutor em História pela Universidade Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP), especialista

no tema, professor da rede privada e frequentador do Bom Retiro. Almoçamos e conversamos juntos na própria Esfiharia.

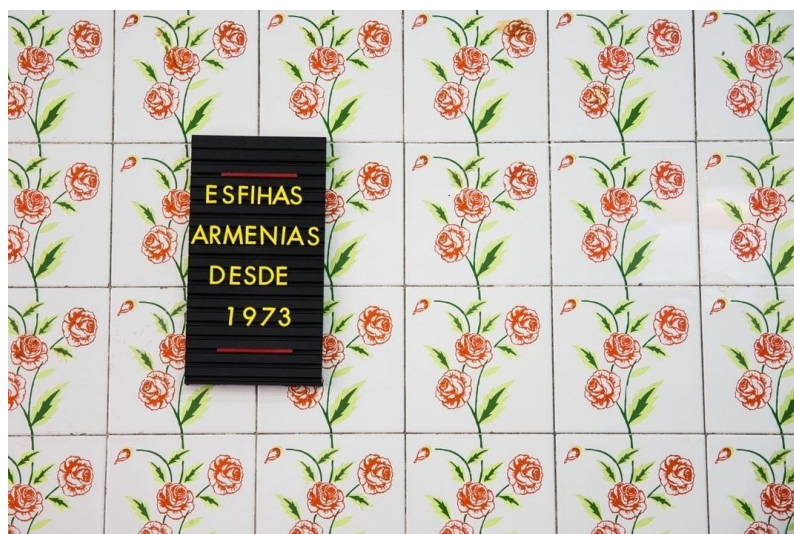
Segundo ele, os armênios ocuparam primeiramente a região central próxima à rua 25 de março. Dirigiram-se posteriormente à Zona Norte de São Paulo, onde se localiza o Bom Retiro, devido aos aumentos de preços no centro. Ele afirma também que esse fato é comum nas grandes cidades brasileiras, em que os imigrantes não-industriais se dirigem ao entorno da linha férrea, como ocorre no bairro. Nesse momento, algumas instituições armênias também se fixam por ali, como uma igreja próxima que foi demolida por causa do Plano Prestes Maia³¹ e reconstruída na fronteira do Bom Retiro com a Luz (Heitor Loureiro, 2023).

A Esfiharia fica em um espaço pequeno, onde cabem aproximadamente 15 mesas, em uma rua pouco movimentada, na qual não há outros restaurantes. O público nos dois dias que fui, durante a semana, era variado: pessoas de aproximadamente 20 a 70 anos, com poucas mesas ocupadas. A parede principal é adornada por azulejos com desenhos de pequenas rosas, símbolo do estabelecimento (imagem 46). No verso do cardápio, está escrita a história do estabelecimento (imagem 47)³².

³¹ Esse plano foi “um projeto de sistema viário estrutural proposto nas décadas de 1920 e 1930 para a capital paulista (...). O principal objetivo do perímetro era ampliar o Centro e descentralizar o comércio, enquanto as radiais estabeleciam a fluidez do tráfego que ligava os bairros à região central” (Verbete “Plano de Avenidas de São Paulo” na Wikipédia Brasil).

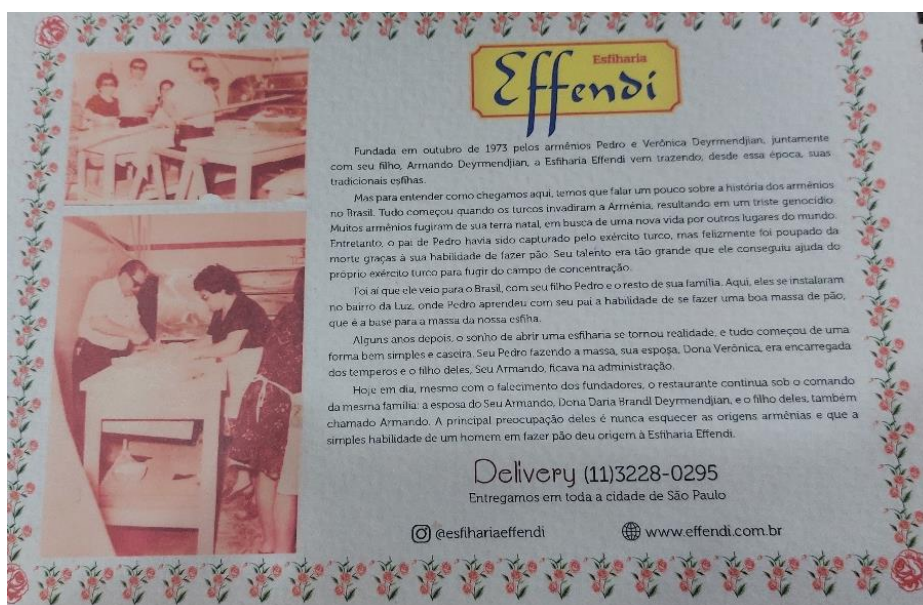
³² “Fundada em outubro de 1973 pelos armênios Pedro e Verônica Deyrmendjian, juntamente com seu filho, Armando Deyrmendjian, a Esfiharia Effendivem trazendo, desde essa época, suas tradicionais esfihas. Mas para entender como chegamos aqui, temos que falar um pouco sobre a história dos armênios no Brasil. Tudo começou quando os turcos invadiram a Armênia, resultando em um triste genocídio. Muitos armênios fugiram de sua terra natal, em busca de uma nova vida por outros lugares do mundo. Entretanto, o pai de Pedro havia sido capturado pelo exército turco, mas felizmente foi poupado da morte graças à sua habilidade de fazer pão. Seu talento era tão grande que ele conseguiu ajuda do próprio exército turco para fugir do campo de concentração. Foi ele que veio para o Brasil, com seu filho Pedro e o resto de sua família. Aqui, eles se instalaram no bairro da Luz, onde Pedro aprendeu com seu pai a habilidade de se fazer uma boa massa de pão, que é a base para a massa de nossa esfiha. Alguns anos depois, o sonho de abrir uma esfiharia se tornou realidade, e tudo começou de uma forma bem simples e caseira. Seu Pedro fazendo a massa, sua esposa, Dona Verônica, era encarregada dos temperos e o filho deles, seu Armando, ficava na administração. Hoje em dia, mesmo com o falecimento dos fundadores, o restaurante continua sob o comando da mesma família: a esposa do Seu Armando, Dona Daria Brandl Deyrmendjian, e o filho deles, também chamado Armando. A principal preocupação deles é nunca esquecer as origens armênias e que a simples habilidade de um homem em fazer pão deu origem à Esfiharia Effendi” (Verso do cardápio da Esfiharia Effendi, 2023).

Imagem 46: Parede principal da Esfiharia Effendi



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 47: Verso do cardápio da Esfiharia Effendi



Fonte: arquivo pessoal.

Conforme descrito na imagem 47, hoje o restaurante está sob o comando de Armando, neto dos fundadores, e sua mãe, Dona Daria, e é com ele que converso. Armando é um homem jovem, que tem por volta de trinta anos. Ele me recebe no segundo dia que vou à Esfiharia, posto que no primeiro, após a conversa com Heitor, o horário de encerramento das atividades estava próximo. Sentamo-nos em uma mesa ao canto, por volta de onze horas da manhã. Informo-lhe, como a todos os entrevistados, que a qualquer momento posso parar a gravação e suprimir quaisquer informações que ele deseje. Ele me informa que só não divulgam as receitas, e digo-lhe que não há problema.

Armando inicia a entrevista dizendo que “tudo começou com o genocídio armênio”, e em seguida me conta mais detalhes da vinda de seus antepassados ao Brasil e como se iniciou o restaurante:

O genocídio é armênio é um acontecimento muito relevante pra comunidade armênia, porque acho que depois que teve os turcos invadindo a Armênia, muitos armênios lá da região fugiram principalmente pra América, né. Acho que não consigo falar em números mas o Brasil é um dos países que mais receberam armênios nessa época. É... Nessa época o meu bisavô foi capturado pelo exército turco, e aí ele ficou preso num campo de concentração, por ele ser armênio né... E aí, no campo de concentração, por algum motivo ele fazia pão. E aí os turcos, o exército turco comia o pão e achou tão gostoso que aí por causa disso ele conseguiu ajuda do exército turco pra fugir do campo de concentração. Aí ele veio pro Brasil, com meu avô ainda pequenininho, criança, e eles se instalaram aqui perto, uma das ruas paralelas aqui... E aí quando esses armênios todos vieram pra cá, eles meio não tinham nada, né? Porque perderam tudo lá e vieram pra cá com nada. Então meio que eles faziam um... Eles se ajudavam entre eles. Então assim, se uma pessoa fazia, sei lá... Fazia sapato, aí ajudava a comunidade armênia com sapato. Outros faziam roupa, aí ajudavam a comunidade com roupa. Meu bisavô fazia pão, que é a base da massa da esfiha, então ele ajudava as pessoas desta forma, né? Então, é... Então ele tinha a casa dele aqui e na garagem da casa dele, ele fazia esfiha pro povo. Então às vezes tinha uma tradição armênia que a gente mantém aqui no restaurante até hoje, muitas senhorinhas armênias levava a bacia de carne, e aí ele fazia esfiha com tempero, que era uma coisa tradicional da família querer o tempero da matriarca da família, né? Isso a gente faz até hoje aqui... Bem menos do que antes, porque acho que é uma coisa mais das vós, né, é... Mas muita gente traz o próprio recheio e aí a gente faz a esfiha com o recheio da pessoa que traz. Diminuiu muito, assim... Eu tô aqui há uns dez anos, acho que diminuiu uns 50% esse serviço. Mas acho que é isso, né? Quem fazia mais era o povo antigo, que gostava desse costume e tudo o mais. E aí ele fazia isso, num tempo ele foi desta formar sobrevivendo aqui, meu bisavô aqui em São Paulo, sempre nesse bairro. Ele chegou a falecer mas aí ele passou a habilidade de fazer a massa da esfiha, a massa de pão, pro meu avô e aí eles abriram, o meu avô, o meu pai e o irmão do meu avô... Abriram uma fábrica de calçados aqui nesse mesmo lugar. Muitos armênios abriram, até hoje você vê empresas de sapato famosas, muitas são de armênios, por algum motivo eles faziam sapatos... E aí eles vieram pra cá, e abriram essa fábrica de calçados aqui, e ficou um tempo aberto, mas faliu. Faliu muito falido assim... Foi tipo muito desastroso. É... Assim, não em todo momento, mas no final foi bem pesado. É... Aí faliu e eles falaram ‘O que que a gente pode fazer? Ah! O que que a gente sabe fazer? Comida, esfiha... Aí eles abriram a Esfiharia aqui em outubro de 1973, sempre nesse bairro. Eles tinham esse prédio aqui e aí embaixo tinha a esfiharia, minha avó morava no primeiro andar e a irmã da minha avó que era casada com esse irmão do meu avô, morava no segundo andar. Então esse prédio todo era da família. Então meio que aqui era o restaurante e a cozinha dos outros apartamentos era meio que a extensão da cozinha daqui. É... (...) meu pai na administração, meu avô trabalhando mais com as massas de esfiha, as massas de pão e a minha avó nos temperos das coisas. Aí isso foi em outubro de 1973 e desde então, é isso (Armando Deyrmendjian, 2023).

A primeira frase de Armando, de que “tudo começou com o genocídio armênio” se refere ao massacre do povo armênio promovido pelo Império Otomano no território atual da Turquia a partir de 1915. Estima-se que entre 800 mil e 1,5 milhão de pessoas foram mortas. Há evidências do uso de incêndios, afogamentos, uso de agentes químicos e biológicos, e gases nesses assassinatos. Atualmente, os armênios e seus descendentes lutam pelo reconhecimento

do termo genocídio internacionalmente, e negado pela Turquia. Atualmente, 29 países o reconhecem, dos quais o Brasil não faz parte.

As dificuldades enfrentadas pelos imigrantes armênios da diáspora se faz presente no relato de Armando, em que se pode notar que a necessidade de trabalho para subsistência em um novo território. Cozinhar muitas vezes é uma ferramenta que permite esse sustento, e frequentemente não era o ofício praticado no país de origem. A partir do genocídio, e da consequente diáspora, se origina a história que Armando está prestes a contar. Novamente é possível perceber as relações entre as memórias individuais e uma memória coletiva de um fato histórico.

O relato de Armando mescla elementos de tradição da família com algumas mudanças, como a diminuição da prática de produzir as esfihas para outras pessoas que levavam a própria carne para o restaurante. Esse ato endossa o que conta sobre a ajuda mútua entre a comunidade de imigrantes armênios em São Paulo, sobretudo entre os hoje idosos. Esse fenômeno também é identificado nas narrativas de outros descendentes de imigrantes de outras nacionalidades. Frequentemente é formada uma rede de apoio no novo país, possivelmente baseada também nas práticas culturais da qual faz parte a alimentação. Quando afirma que as pessoas buscam o tempero específico da matriarca da família, estabelece-se uma relação de reconhecimento de determinados sabores, associados a memórias, que ajudam a compor algumas de suas identidades.

Certeau afirma que o ato de comer conecta um modo específico, dentre vários, entre o indivíduo e o mundo, que vem a se concretizar como um marco no espaço e no tempo (Certeau, 1998, p. 183). No segundo volume de *A invenção do cotidiano*, o historiador se debruça sobre as narrativas de Gabriel, um senhor que está em um asilo e, em suas palavras “está destinado ao anonimato da morte” (Certeau, 1998, p. 183). Os únicos momentos rememorados pelo idoso são sobre as comidas preparadas por sua mãe ou por sua avó. Ele parece se lembrar de detalhes: a avó preparava, todos os domingos, omeletes, presunto, salada, manteiga e porco. O autor conclui que compartilhar essas memórias foi o único modo encontrado pelo solitário idoso de “repetir a doçura do passado e a ternura de rostos bem conhecidos” (Certeau, 1998, p. 189).

É possível estabelecer relações de semelhança entre o relato sobre os imigrantes armênios de Armando (e de outros descendentes de imigrantes entrevistados) e o caso de Gabriel. Embora em situações distintas, é na rememoração das comidas – e das práticas que a envolvem – que se encontra o conforto sensível do que é familiar em sentidos culturais. Esse

processo explica também a diminuição da prática de preparo das esfihas com as carnes levadas à Esfiharia, já que “quem fazia era o povo mais antigo”, e que pode, portanto, já ter falecido ou não mais ter condições de continuá-la. Outro fator, é que as novas gerações, nascidas no Brasil, acostumaram-se também com outras práticas alimentares, tornando algumas das tradições dos imigrantes armênios despidas, para eles, desse mesmo sentido.

Nessa direção, pergunto a Armando sobre seu público, se os membros mais antigos da comunidade armênia de São Paulo continuam frequentando desde que assumiu a administração do estabelecimento. Ele responde:

Eu tô aqui há dez anos. A administração do meu pai é bem diferente da minha administração. Meu pai era muito cabeça fechada, tradicional... Ele tinha dificuldade em aceitar novas coisas, novas tecnologias, novos tudo. Tanto que aqui até pouco antes de eu entrar não aceitava cartão! Aí começou a aceitar cartão de débito, e depois cartão de crédito. Então foi um processo... É... Acho que o público definitivamente mudou, de um tempo pra cá, antes era um público mais tradicional armênio, os descendentes que vinham... A gente podia falar que uns 60%, de repente até mais, desse público mais tradicional que conhecia aqui por causa da colônia armênia, né... Depois que eu assumi, a internet começou a ser uma ferramenta muito importante pra mim nesse sentido. Então Instagram, Facebook que era mais forte na época que eu entrei, hoje em dia mais não tanto... Começou a ser divulgado mais por lá e acho que de uns anos pra cá, virou meio que um ‘boomzinho’ dos cults, de lugares escondidinhos e tudo o mais, lugares tradicionais de muito tempo... Isso ajudou bastante a gente. Então hoje em dia o público definitivamente mudou bastante. Acho que hoje em dia o público maior daqui não é da comunidade armênia. Ainda tem muita gente que é as acho que a maioria é um pessoal geral, que gosta de uma comida diferente, mais tradicional, e aí com certeza de uns dez anos pra cá mudou muito e acho que é o principal aliado nisso foi a internet (Armando Deyrmendjian, 2023).

Além da diminuição da prática de alguns costumes dos imigrantes mais idosos, Armando reforça, então, a mudança de público de seu restaurante. Com o auxílio das mídias sociais para a divulgação, ele consegue, então, atrair frequentadores que não são imigrantes ou descendentes de armênios em uma quantidade considerável, a ponto de se tornarem a maioria. Ele destaca também a diferença entre o perfil do pai, primeira geração de descendentes nascidos no Brasil, e o dele, segunda geração. A sua administração estabelece alterações consideráveis cujo resultado é o descrito. Aqui, novamente são pertinentes as observações de Hall sobre não haver incoerência ou autenticidade puras, sobretudo quando o debate envolve diferentes culturas, e mais ainda em espaços e tempos distintos. Há também, nos termos de Canclini, os processos de territorialização e reterritorialização, nos quais essa convivência resulta em transformações e adaptações (Canclini, 2008, p. 310). Pergunto a Armando se ele percebe nesse público mais idoso preocupações com a não-alteração das receitas, e qual é a receptividade a esse público não pertencente à comunidade, ao que ele responde:

Acho que com certeza há uma tendência com essa preocupação. Eu tenho essa preocupação. Na verdade o meu principal objetivo é manter a qualidade da comida da mesma forma que era a qualidade quando meus avós tinham a... Comandavam aqui. É minha maior preocupação manter a qualidade da comida. Mas de com certeza é uma preocupação dos mais velhos manter isso, porque querendo ou não, as pessoas mais velhas, acho que... Tô generalizando, mas acho que é uma tendência de que as pessoas mais velhas defendam mais a relevância, a permanência da cultura, do que as pessoas mais jovens, né? Eu tenho como inspiração os meus avós e o meu pai, então eu quero sempre isso, então a minha preocupação é sempre manter a qualidade, os produtos da mesma forma desde sempre. Pra mim o melhor elogio quando alguém vem aqui, é quando vem um cliente que vem há muitos anos e fala ‘Nossa, a comida tá muito igual à da época da sua avó ou do seu avô’. Pra mim esse é o melhor elogio porque é meu principal objetivo, então se tá sendo alcançado, eu fico muito feliz. (...) Tem muita gente que vem aqui, do público mais antigo, por exemplo de sábado e de domingo, que são os dias mais movimentados e que tem fila de espera... Então tem alguns armênios que falam ‘Mas quem é esse povo novo todo vindo aqui?’, eles ficam um pouco tipo ‘Quem são essas pessoas no meu lugar?’ Sabe? Tem muito disso sim. Mas eu acho que todo mundo entende que a gente vive num mundo capitalista e que a gente precisa se adaptar a algumas coisas... É... Minha principal diferença em relação à administração do meu pai é que eu sou cabeça aberta pra entender, pelo menos eu tento ser, né? Pra eu entender como é que tá o mercado e o que a gente pode fazer pra continuar relevante, continuar atualizado como restaurante tradicional mas ao mesmo tempo manter a tradição, né? Então as duas coisas pra mim têm que andar juntas... É... Eu confesso que eu tô satisfeito com o que eu tô fazendo, agora, se tiver algum cliente que esteja relutante em relação a isso, eu sinto muito, mas eu tenho que andar de acordo com o que o mercado pede... (Armando Deyrmendjian, 2023).

Conforme afirma Montanari, a cultura pode ser compreendida como a interface entre as perspectivas de inovação e tradição, simultaneamente. É tradição ao passo que que é constituída por uma série de conjuntos de valores, técnicas e saberes que são transmitidos social e organicamente. E é inovação porque esses conjuntos modificarão o modo de vida dos sujeitos nos contextos social e natural, que o permitirão vivenciar novas realidades (Montanari, 2008, pp. 26-28)

O relato de Armando somado à reflexão de Montanari permitem compreender o cenário de disputa entre esse território como um local de pertencimento e tradição para os idosos e de inovação para os mais jovens e não-pertencentes à comunidade armênia paulistana. A Esfiharia Effendi, como muitos outros estabelecimentos de descendentes de imigrantes no Bom Retiro, é a intersecção entre tradição e inovação, em constante movimento e nunca estagnada em apenas um desses pontos. E como em qualquer disputa, pode ocorrer de um dos lados se incomodar com as novas delimitações. Quando a sensação relatada por ele é a de que há possíveis incômodos de frequentadores antigos motivados pela ocupação de um espaço que chama, não por acaso, do que compreendem como “meu lugar”, descreve os resultados dessa disputa.

Essa disputa também pode ser observada no momento da conversa que perguntei a Armando sobre os pratos servidos no restaurante e sobre os ingredientes utilizados. Primeiramente, analisarei as suas falas sobre as culinárias armênia e árabe, e depois dedico-me

à análise sobre o *bastermá*, embutido armênio utilizado no estabelecimento. Ao descrever a esfiha armênia (imagem 48), afirma:

Os armênios têm muito orgulho da esfiha, da massa da esfiha porque ela é mais levinha, ela é mais fininha, diferente da árabe, turca, que é um pouco mais grossa, um pouco mais pesada. Nossa massa não vai nem leite, nem ovo, então isso faz com que a massa seja mais levinha e mesmo... Então acho que o diferencial da esfiha armênia é esse (Armando Deyrmendjian, 2023).

Imagem 48: Esfiha armênia de carne, de tamanho maior que as outras, como se serve na Armênia, segundo Armando, e ayrán, bebida de iogurte batido com água gelada, servido com uma pitada de sal



Fonte: arquivo pessoal.

E depois descreve os outros pratos armênios presentes no cardápio:

Quando eu vim pra cá, eu queria cada vez mais deixar claro que somos um restaurante tradicional familiar armênio. Aí uma das formas foi lembrar das comidas que a minha avó fazia quando eu era criança. É... Que eram comidas tipicamente armênias. Então, o herissá, tem até o kibe verde também, que é um kibe cru é... Feito de ervilha... Eles são pratos que minha avó fazia e eu achei legal colocar no cardápio porque mostra cada vez mais que é um restaurante armênio. Esses dois tipos de pratos você não encontra em restaurantes é... Árabes, né? E pra mostrar um pouco mais da cultura armênia, né? Da gastronomia armênia e pontuar mais 'Ó, temos opções que são exclusivamente da culinária armênia' (Armando Deyrmendjian, 2023).

Imagem 49: Página “Especialidades armênicas” da Esfiharia Effendi



		MEIA	INTEIRA
Kibe Cru	(acompanha pão sírio)	R\$40	R\$57
Kibe Verde	(kibe cru vegetariano feito de ervilha. Acompanha pão sírio)	R\$32	R\$48
Sarmá de Folha de Uva	(charutos de folha de uva recheados com carne, arroz, tomate, cebola e especiarias)	R\$40	R\$57
Sarmá de Repolho	(charutos de repolho recheados com carne, arroz, tomate, cebola e especiarias)	R\$34	R\$52
Herissah	(tradicional prato armênio de trigo integral com carne desfiada. Acompanha porção de pão sírio torrado)		R\$47
Tabule	(salada tradicional com trigo, tomate, pepino e cebola. Acompanha pão sírio)	R\$32	R\$48
Bastermá com Ovos	(mexido de ovos com fatias de bastermá, famosa carne seca armênia, temperada com especiarias tradicionais. Acompanha pão sírio)	R\$45	R\$57
Dolmá de Abobrinha	(abobrinha recheada com carne, arroz, tomate, cebola e especiarias. Acompanha molho de coalhada fresca com hortelã)	R\$36	R\$51
Dolmá de Berinjela	(berinjela recheada com carne, arroz, tomate, cebola e especiarias. Acompanha molho de coalhada fresca com hortelã)	R\$36	R\$51
Gheima	(carne moída refogada com cebola e salsinha, perfeita para acompanhar o kibe cru. Acompanha pão sírio)	R\$30	R\$41

Fonte: Instagram da Esfiharia Effendi.

Imagem 50: Herissah: carne desfiada com trigo.



Fonte: Instagram da Esfiharia Effendi.

A partir desse momento, Armando comenta sobre as semelhanças entre as cozinhas armênia e o que chama de árabe:

Meio que aqui, pelo menos em São Paulo, acho que a gente pode falar Brasil, culinária árabe virou o nome reconhecido desse tipo de culinária... Mas lógico que cada nacionalidade, cada etnia tem a sua particularidade, né? Mas no final do dia, vamos falar a verdade que é tudo meio que a mesma coisa, só uma coisinha ou outra que difere, né? (...) Antes a maioria do cardápio aqui eram pratos árabes/armênios mas pratos que são mais conhecidos por ser árabe. Kibe cru, homus, babaganoush, charutinho de uva, charutinho de repolho... E como eu falei, contemplam os dois tipos de culinária, a árabe e a armênia (Armando Deyrmendjian, 2023).

Imagem 51: Sarmá, ou charuto, de folha de uva da Esfiharia Effendi



Fonte: Instagram da Esfiharia Effendi.

Imagem 52: Pratos do restaurante: coalhada seca, homus, babaganoush, charuto de uva, kibe assado, esfihás, tabule, basturmá fatiado e kibe verde



Fonte: Instagram da Esfiharia Effendi.

Imagem 53: Kibe cru



Fonte: Instagram da Esfiharia Effendi.

Imagem 54: Tabule



Fonte: Instagram da Esfiharia Effendi.

É interessante notar que os três pontos das falas transcritas de Armando convergem para as reflexões de Montanari, Hall e Canclini. Primeiramente, ele diferencia a esfiha armênia das outras, depois pontua a necessidade de ter em seu cardápio pratos que considera exclusivos dessa culinária, e por último, conclui que algumas comidas árabes são muito semelhantes entre si (por árabe, acredito que se refira à culinária do chamado Mundo Árabe³³). Eles demonstram a divisão do proprietário no que é uma tentativa inconsciente de definição identitária de seu restaurante, de sua comida. Ao mesmo tempo que quer reafirmar fortemente a identidade que considera ser armênia, “tradicional, familiar”, também compreende que as adaptações são necessárias e que parte de sua cozinha pode ser interpretada como “árabe”. Sua fala parece demonstrar que também enxerga essas semelhanças e que as compreende. Sobretudo porque os preparos e ingredientes são similares, uma vez que são encontradas em diversos países geograficamente próximos (e que, portanto, possuem os próprios processos de hibridismo cultural), e em suas conseqüentes diásporas pelo mundo, e serem também representações identitárias de suas culturas, como é o caso do homus, do babaganoush, dos charutos, do kibe e dos pratos à base de iogurte natural de vaca.

Chartier afirma que a construção das identidades sociais é resultado de um processo de relação de forças entre as representações impostas pelos detentores do poder e pelo recorte social como significado da representação que cada grupo tem de si (Chartier, 1992, p. 183). Sua manifestação coletiva e em vários territórios faz parte da construção social do mundo, de maneira que essas múltiplas identidades representadas, e que carregam consigo diversas incoerências, ocorram simultaneamente. O historiador afirma:

(...) considerar estas representações como as matrizes de discursos e de práticas diferenciadas – mesmo as representações coletivas mais elevadas só têm uma existência, isto é, só o são verdadeiramente a partir do momento em que comandam atos - que têm por objetivo a construção do mundo social, e como tal a definição contraditória das identidades - tanto a dos outros como a sua (Chartier, 1992, p. 183).

Dessa maneira, as várias ações que envolvem as práticas alimentares constroem os modos de existências desses indivíduos no mundo. O imaginário social coletivo do que é a “culinária árabe” é construído a partir das diferentes representações de identidades que possuem. É por isso que é possível posicionar as falas de Armando nesse ponto interseccional,

³³ Países que possuem o árabe como língua oficial, ou uma das línguas oficiais, que se distribuem geograficamente pelo Norte da África, Oriente Médio e Ásia Ocidental.

fruto das representações coletivas e de suas autorrepresentações, em que percebe seu restaurante como ao mesmo tempo armênio e árabe, mesmo que não explicita essa percepção.

Nesse sentido, compreendido como alimento típico da Armênia, o basturmá, é descrito por Armando como:

(...) uma carne bovina, que a forma de preparo dela é bem parecida com a carne seca que a gente conhece aqui no Brasil. Então ele faz uma prensa dessa carne, ele mergulha no tempero que chama chemen, que é um tempero à base de alho e aí demora muito pra ficar pronto, pra fazer. Porque aí você mergulha, tem que ficar no sol secando, depois mergulha de novo, então é um processo mais demorado. Acho que da culinária armênia, a gente pode falar que é a principal coisa que diferencia a culinária armênia da árabe, da turca, da libanesa (Armando Deyrmendjian, 2023).

Imagem 55: Basturmá



Fonte: Instagram da Esfiharia Effendi.

Imagem 56: Esfiha de basturmá



Fonte: arquivo pessoal.

O alimento possui sabor marcante de alho e outros condimentos, e textura similar à da copa suína embutida. O que o diferencia é o preparo com carne bovina, pouco visto nesses tipos de carne mais encontrados no Brasil. Quando o experimentei, gostei bastante e conversei com Heitor sobre o basturmá. Ele narra o seguinte:

Ela (a carne) é um coxão duro normalmente. Eu faço (...), mas tem tempo que eu não faço. Ela é salgada, com sal fino, um dia no sal fino na geladeira, vai tirando a água... Aí a gente lava ela. Pega um pano, embrulha no pano e prensa. Basturmá é 'carne prensada'. Prensa... Dois ou três dias prensando, depende do clima. Quando tá mais seco é melhor de fazer. Dois ou três dias prensando, aí tira da prensa, põe pra secar. Mais aí uns três, quatro dias prensando... Até aí é uma carne de sol, não tá muito diferente. Só que aí, ao invés de você já pegar e fatiar, você passa numa mistura que a gente chama de chemen, que é feno grego, cominho, páprica picante, alho, muito alho, muito alho... Envolve, então ela tecnicamente não é um embutido. Ela não tem uma membrana em volta. Além de tudo por causa dos temperos. Aí varal de novo, mais quatro, cinco dias, seis dias... Não sei quem faz isso, não sei se eles (da Esfiharia Effendi) fazem, acho que não. Também tinham umas velhinhas que produziam por aqui, que eram as fornecedoras da comunidade mas foram morrendo nos últimos anos. Então ainda tem umas pessoas que fazem. Filhos dessas pessoas, que são os principais fornecedores. É... Originalmente é de uma cidade chamada Caiseri, na Turquia. Os armênios chamam de *Guessaria*, que em latim é *Caesarea*. Que é a cidade onde você para de avião pra andar de balão na Capadócia. E tanto que lá, assim, você tem ruas inteiras só de açougues com basturmá. E originalmente dizem que era colocado embaixo da cela do cavalo, pra ir prensando e o suor do cavalo ia salgando e prensando, e tirando a umidade. E dizem que originalmente, carne de camelo. Mas aí também já são histórias... (Heitor Loureiro, 2023).

Devido à descrição detalhada e às narrativas que remetem há muitos anos de preparo do alimento, comento que a feitura me parece quase um ofício, ao que ele me responde:

Uma vez eu comecei a fazer, e eu fui postando no Instagram o passo a passo. Aí eu tomei um esporro... Gigantesco... (risadas) De uma senhora da comunidade, mãe de

um grande amigo meu, o Armen. Falou ‘Meu, cê não pode postar no Instagram, cê tá divulgando a receita’, sabe? ‘E as pessoas que sobrevivem disso?’ Tudo bem, é uma senhora, né? Mal sabe ela que existem várias receitas na internet... Naquela época menos, faz uns dez anos, já, mas aí eu tive que tirar porque ela ficou muito ofendida... Deixei lá só o primeiro passo e o último. (...) E aí tem as variantes, né, tipo, como tem muito alho, que dá muito cheiro... Você fica exalando. Então é normal você encontrar com uma pessoa que tá cheirando a basturmá. Tomando café da manhã na igreja, domingo... Na Armênia pegar a peruazinha, aquele cheiro de basturmá. Então aqui no Brasil já tem tipo, receitas que eles falam ‘sem cheiro’, né? Então diminui um pouco o alho... Uma das tiazinhas que morreu, ela usava Coca-Cola no chemen pra ficar mais, com mais aderência na carne, porque o Brasil é mais úmido, né? Então assim, tem várias... Algumas pessoas não gostam de prensar, gostam de deixar ela mais redondinha... Um amigo meu que tem um restaurante lá em Perdizes, ele faz com filé mignon e sem prensar. Então fica assim muuuito macio. Muito gostoso... E é mais gourmet mesmo, sabe? (...) Esse amigo meu, o Fred... Necessian, ele fala ‘Ah, eu não faço cozinha afetiva, minha avó sempre reclama da minha comida, fala que minha comida não tem gosto...’ (risadas) Mas assim, ele é um dos armênios mais famosos de São Paulo hoje. (...) Mas ele fala ‘Eu experimento, eu mudo a receita, eu crio’, ele tem essa pegada de criação, de cozinha mais autoral. Coisa que aqui, meu... Se cê falar isso aqui, vão te jogar sabe... No máximo isso, é a esfiha de alguma coisa tipo espinafre, queijo (Heitor Loureiro, 2023).

O basturmá, nas entrevistas, apareceu como principal alimento identitário da culinária de descendentes de armênios em São Paulo. Possivelmente, também, por ser muito diferente do que é encontrado no Brasil na categoria embutidos, ainda que não seja um, a textura e o sabor o fazem parecer. A dificuldade de encontrá-lo à venda em estabelecimentos comuns é grande – mesmo por vendas online, há poucas lojas que o oferecem, sendo a maioria de descendentes de armênios.

É importante atrelar o sentimento de pertencimento identitário ao conceito de patrimônio cultural. Retomo-o como definido por Fonseca, e citado integralmente no capítulo dois, como fruto daquilo que é produzido por indivíduos de determinada comunidade e que desejam preservar. Como também observado em minha dissertação de mestrado, dificilmente a palavra “patrimônio” é falada nas entrevistas. Cabe aos pesquisadores identificá-los a partir das relações expressas para com aquela prática cultural. E é no processo de rememoração, ou seja, por meio da expressão da memória, que as relações afetivas, com o basturmá, por exemplo, se explicitam.

É do desejo de preservação que se originam reações como a da senhora que não gosta da atitude de Heitor de demonstrar o passo a passo da produção do basturmá no Instagram. Há, muitas vezes, a ideia de que preservar é não permitir transformações, ou, nesse caso, não compartilhar a receita, já que membros da comunidade que sobrevivem de sua venda poderiam ser afetados. Todavia, esse saber, ou modo de fazer, mesmo sendo encontrado em diversas

receitas em sites na internet, tem diminuído, já que, segundo Armando, há menos jovens que desejam aprendê-lo:

Assim, é uma preocupação, com certeza. Porque durante a nossa história, sempre as pessoas que faziam *basturmá* pra gente eram pessoas idosas. Então é uma preocupação pra gente no sentido de, ah, se só as pessoas idosas que fazem, cadê essas pessoas jovens querendo aprender? Então é uma preocupação, sim. Eu sempre fico de olho em quem faz, pra tentar ter uma opção B caso aconteça alguma coisa, mas acho que agora, no momento, não é alarmante, mas com certeza é uma preocupação (Armando Deyrmendjian, 2023).

Armando possui receio de, no futuro, não mais encontrar fornecedores de *basturmá*, porque há poucos jovens da comunidade armênia em São Paulo procurando aprender esse saber. Heitor, por exemplo, embora casado com uma descendente, não é armênio e tampouco prepara o *basturmá* para venda. Aponto sua não ascendência porque isso parece ser fator relevante nas relações estabelecidas nesses espaços. Se não houver, portanto, a difusão desses saberes, o próprio patrimônio alimentar é colocado em risco.

Como afirma Heitor, há jovens, como seu amigo, interessados em continuar a produzir pratos simbolicamente identitários dos descendentes de armênios em São Paulo. Todavia, sujeitos a interpretações e conseqüentes transformações, como o preparo do *basturmá* com filé mignon e não o *prensar*. Por esse motivo, sua avó não aprova sua comida, ao passo que, nas palavras de Heitor, Fred responde que “não faz uma comida afetiva”. É plausível argumentar que ela é, sim, afetiva, sobretudo por ser um prato familiar, e, por isso, provavelmente permeado por memórias e afetos. Mas há um ponto de conflito entre o desejo de continuar a preparar o *basturmá* e a não-aprovação de sua avó. Como valorizar as práticas culturais identitárias que definem a comunidade, porém sem a permissão oficial, dos que se julgam detentores desse modo de fazer, para alterá-las? É essa a relação de forças apontada por Chartier, demonstrando que a cozinha é, frequentemente, também um palco de disputas. Destaco, ainda, a impossibilidade de qualquer receita ser a original³⁴ de *basturmá*, conforme as reflexões de Bloch discutidas no capítulo um. Os muitos preparos existentes desse prato existem e ecoam em seus próprios momentos históricos, como o exemplo citado por Heitor da senhora armênia que adicionava Coca-Cola à sua receita. Essas imbricações resultam de múltiplos fatores, compreendidos em sua totalidade apenas pelos sujeitos que vivenciam esses tempos e espaços específicos.

³⁴ A discussão sobre originalidade e tradição será elaborada de modo aprofundado nos próximos subcapítulos, a fim de utilizar também as narrativas dos outros entrevistados.

Heitor destaca também sua experiência com a importância da culinária para o que chama de “comunidades muito diluídas”:

A culinária, sobretudo pra comunidades que são muito diluídas... Ela é um dos poucos pontos de enraizamento porque tudo já não tem mais importância. A Igreja já não tem mais importância, a escola já não tem mais importância, a língua muitos não falavam... Muitos já vieram sem falar armênio porque vinham de partes do Império Turco-Otomano onde o turco era a língua franca, então, os armênios falavam armênios se eram intelectuais... Pessoal de uma classe média, classe alta. Mas o povão armênio falava turco. Então esses checks identitários, né, fala língua, casou com armênia, vai no Clube, vai na igreja, vai na escola... Já não tem mais. O único check que tem é a comida. E uma comida que também é idealizada, inventada, Então alguém vai falar assim ‘Ah, porque minha avó fazia uma esfiha de queijo maravilhosa’ Tudo bem, mas já foi uma invenção, uma criação... Na família da minha esposa tem uma treta sempre, das tias, das três tias que ela tem, brigando pra saber qual é a receita da avó. Porque nenhuma entra em acordo. ‘Mamãe fazia assim, mamãe fazia assado’ E minha sogra, que não é da família, é casada com meu sogro que é filho (de armênios), ela fala que na verdade essa briga delas não leva a lugar nenhum, porque de fato a dona Alice fazia uma receita de cada jeito, porque era o que tinha na geladeira. Então não tem uma receita. A receita é o que tem, velho... A gente tá falando de anos 40, anos 50, sabe? É o que sobrou, o que restou, o que tá barato, o que eu posso comprar... Então não tem essa da receita tradicional. A gente, quer dizer, a gente ‘os jovens’, né? É muito preciosista com essa coisa de querer achar, de chegar na verdade, um positivismo gastronômico, culinário... Não existe, né? (Heitor Loureiro, 2023).

Conforme afirma, há uma tentativa de buscar o original que não condiz com as possibilidades reais. As três tias de sua esposa, que permanecem em busca do modo exato de preparo de uma receita da mãe, parecem buscar, na verdade, um aval simbólico dessa culinária familiar, afetiva porque carrega em si as memórias também da diáspora e dos consequentes sofrimentos que decorrem do distanciamento dos símbolos de seu território de origem. Se não há os outros, como denomina Heitor, “checks identitários” de outras práticas culturais como a língua e a religião, é na culinária que se busca a ideia de autenticidade e originalidade. Uma vez que esse alcance se torna impossível, surgem, conseqüentemente, conflitos de narrativas e pratos que representam, como reflete Hall, a intersecção entre transformação e autenticidade. Discussões similares perpassam também as conversas com os próximos entrevistados, demonstrando os diálogos entre as culturas das diversas nacionalidades de imigrantes presentes no Bom Retiro.

3.4 – PRATO GREGO

O Prato Grego é um restaurante pequeno, inaugurado EM, que fica localizado dentro do Shopping Bom Retiro, um centro comercial com vários estabelecimentos comerciais aos lados, e uma abertura de ar livre ao centro. O projeto é de 1949, quando se chamava Centro Comercial

do Bom Retiro. A entrada é feita pela rua José Paulino, conhecida pelas inúmeras lojas de vestidos de noiva e festa femininos.

Imagem 57: Placa indicando a planta do Shopping, ao lado do Prato Grego



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 58: Vista do vão livre no Shopping Bom Retiro



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 59: Vista da parte externa do Prato Grego



Fonte: arquivo pessoal.

Para a entrevista, entrei em contato com o restaurante pelo número do aplicativo WhatsApp. Conversei com Stélios Moysiadis, proprietário, e ele prontamente concorda em me receber. Marcamos às 9h da manhã do dia seguinte, no Prato Grego. Chego por volta de 8h45 e sou recebida por Andrea Sampaio, esposa de Stélios e cozinheira principal. Ela pede desculpas e avisa que ele atrasará um pouco, porque foi ao CEASA (Centro Estadual de Abastecimento) comprar alguns ingredientes para a semana. Sentamo-nos, então, em um banco ao lado do restaurante, pois os funcionários estavam lavando o chão e montando as mesas naquele momento. Não consigo, ainda, observar a decoração do espaço.

Andrea e eu começamos a conversar, e ela me conta um pouco de sua vida. Veio de Salvador, onde conheceu Stélios (situação contada posteriormente quando o entrevisto), mas é de Sergipe. Conta-me que sente falta das filhas, que moram longe, e sobre sua boa adaptação ao clima de São Paulo, por “ter menos sol e ser mais fresco”, já que possui a pele bem clara. Ela aparenta ter, aproximadamente, 50 anos. Pergunto-lhe como ela aprendeu a cozinhar os pratos gregos e ela responde: “Na raça! Foi difícil, viu? Aprendi a maior parte sozinha, depois o pessoal da comunidade (grega) me ajudou um pouco... Mas não é fácil, não!”, e então conta um pouco de sua vida pessoal, das dificuldades em ter um restaurante, não poder ter muitos dias de folga ou não poder viajar com Stélios, porque “alguém precisa ficar”, comenta preocupada. Parece bastante cansada, embora transpareça muita simpatia.

Enquanto conversamos, ela me narra dois casos interessantes que vivenciou: o primeiro é de uma jovem, descendente de sul-coreanos, que comia frequentemente no Prato Grego e sempre pedia por pimenta. Andrea fornecia um molho que deixava no balcão para aqueles que

pedissem. Segundo ela, a moça reclamava sempre que não era forte o suficiente, dizia que a comida estava boa mas que faltava picância. Ela decide, então, comprar o condimento no supermercado Otugui, e diz ao vendedor “Me dê a mais forte que tem!”, conta. Quando oferece a pimenta à cliente, ela ainda assim diz que poderia “ser mais ardida” Nisso, ela afirma, rindo, que pensou “Minha filha! O que é que vocês comem?!”

O segundo caso é o de um cliente que estava almoçando a Salada Grega Horiatikí, prato que está como entrada, no cardápio, que segundo a descrição é composto por tomate, pimentão, pepino, cebola roxa, azeitona e queijo feta, temperados com azeite e orégano. Ele lhe pede, então, vinagre para temperar a salada. Ela narra: “Eu digo a ele que não vai vinagre! E aí ele viu uma garrafa de vinagre em cima da mesa, lá dentro da cozinha... E me disse ‘Ali o vinagre!’, e eu respondi que aquele vinagre era meu, pra levar pra minha casa! Porque não vai vinagre na salada grega, eles não botam! E não dei!”

No primeiro caso, Andrea se espanta com o costume alimentar da cliente de ascendência sul-coreana, por nunca achar a picância do molho de pimenta suficiente, e, conseqüentemente, dizer que falta algo em sua comida. É a cliente quem dita as regras implícitas do sabor. Já no segundo caso, é ela quem define para o cliente o que entra ou não no prato, mesmo que o veja como pertencentes a “eles”, ou seja, aos gregos. Há aqui, dois destaques importantes: sobre quem ocupa o lugar do outro nas narrativas. Com a jovem, os outros são os sul-coreanos e seus descendentes, há uma posição de estranhamento; com o cliente, há dois outros, ele (que em sua perspectiva não compreende o prato), e os gregos, ao dizer “eles não botam”, e negar o vinagre, defendendo o preparo da Salada. É importante destacar que apesar de ser ela a cozinheira, quem aprendeu os preparos e vive o cotidiano da cozinha, faz uso, ainda, de um discurso que não a coloca como protagonista. A decisão de negar, embora dela, é baseada e justificada na cultura de um “eles” abstrato do qual não faz parte, inclusive porque parece gostar do vinagre como tempero, já que o consome em sua casa. Afinal, o descendente, a quem é permitido opinar, é Stélios, e não dona Andrea.

Nesse momento, Stélios chega. Ele é um homem de aparentemente 50 anos. Sentamos em uma mesa, e ele me serve água e o mezê, porção de pastas do dia: molho de iogurte e endro, azeitonas, tomates confit, e berinjela, servidos com pão pita. Começamos a conversar, e peço que me conte a história do restaurante, como ele surgiu:

A história do Prato Grego é uma grande história de amor, amor de caipiras. Meu pai veio do interior da Grécia, em 1957, e minha mãe veio do interior do Rio Grande do Sul em 1958. Vieram aqui pra São Paulo, se conheceram naquelas festinhas antigas. (...) E Deus vai encaixando a coisa até a gente chegar hoje aqui na nossa mesa. E

foram, se casaram, e como muitos gregos, uma leva, pra onde eles foram? Brasília. Foram lá pra Vila Planalto. Meu pai trabalhou lá na Construtora Planalto, ajudou a construir algumas obras, inclusive o Planalto. E minha mãe abriu um pequeno restaurante grego na época, com as condições que tinham lá no cerrado, mas em 1959... Mal tinha água e coisa do tipo. Então a família ficou por lá até 1965, quando meu irmão nasceu. Voltamos pra cá, fizemos a vida da família com marcenaria aqui no bairro. E naquela época minha mãe começou a aprender a culinária grega. Já sabia cozinhar porque tinha um cozinheiro grego lá. Então nasci aqui, eu falo que eu sou grego legítimo aqui da rua de trás, do Bom Retiro... (...) 1986 meu pai separou, voltou pra Grécia, minha mãe hoje mora comigo. Minha mãe continua pelo ramo da culinária, então acabou chegando a cozinhar pro cônsul da Grécia, sendo a chef da cozinha deles lá. E o troféu dela é que ela cozinhou até pro Ayrton Senna uma vez. (...) A empresa que eu trabalhava tinha aberto uma unidade na Bahia, abri e voltei. Aí um amigo assumiu as unidades na Bahia, me convidou pra trabalhar lá e eu disse que não tinha interesse. (...) Daí eu fui lá passar uma semana, passei uma década. Fui ver o que a bahiana tem, acabei vendo o que a sergipana tem, que é minha esposa. Lá tivemos lan house, eu tinha um site de rock'n'roll, de dia era lan house, à noite era rock, reggae... 2010 voltamos pra São Paulo, e ela veio a primeira vez. E aqui, o que vamos fazer? Eu já comecei a trabalhar lá com gráfica e internet, então nesse espacinho que a gente tem aqui, eu abri em 2012 meu escritório, minha mini=gráfica, meu espaço. Tinha o computador, uma impressora, fazia as artes, fazia pequenas impressões e assim tava tranquilo na minha zona de conforto. Eu era da diretoria da Coletividade Helênica, são os gregos, da Associação Comercial aqui de São Paulo, Centro, e do Rotary Club aqui do Bom Retiro. E pelos gregos eu sabia como que organizava festa... (...) Então nessas reuniões do Rotary e da Associação o pessoal perguntava 'E aí, quando cê vai fazer uma festa grega pra gente?' e aí já tava me irritando. Falei 'Tá bom, vou fazer pra vocês!', dia oito do dez de 2016, aproveitando que era aniversário do bairro no dia 10, eu sempre fui de bairro, fazer as coisas... Vamos... Daí fiz a festa pra eles pararem de me encher o caso. (...) E aí na próxima festa um dos gregos encostou na minha esposa e falou 'Ó, na próxima, aprenda a cozinhar, façam vocês a comida, porque se continuar comprando comida e não tiver boa, vão reclamar com vocês!'. Então a partir da terceira festa, ela começou a cozinhar. Aí fizemos cinco seguidas, uma por mês, e o espaço ficou pequeno... Fizemos mais quinze edições, atendemos até 150 pessoas. E assim foi indo, a última foi pra 300 pessoas... (...) E aí chegou a pandemia, não tinha nem festa nem gráfica pra fazer. Eu vinha todos os dias pra cá, os boletos chegando, pensando o que eu ia fazer... Então reuni com a esposa, resolvemos fazer um festival do lanche, que é esse *souvlaki*, os lanches de rua da Grécia. Como que a gente vai fazer? Compramos o pão de um árabe aqui do Anhangabaú, o molho de iogurte a gente sabe, a batata compra congelada, a carne comprou aqui... Faltava onde fazer, porque aqui era a gráfica, não tinha torneira, gás. Então a filha dela comprou e mandou pra gente uma pequena airfryer de forminho, não é aquela de gaveta. E assim começou a empresa. Também com essa geladeira branca que tinham nos doado... Assim começou, fazendo só lanche, Coca e Guaraná. (...) Delivery não funcionava pra gente pela batata, iogurte. Então eu tive que me desinibir e chamar o pessoal pelo Facebook, Instagram. E conseguimos passar o primeiro ano e meio, só eu e ela aqui. Tinha uma mesa redonda aqui, quatro cadeiras, as pessoas se revezavam. Daí, essas mesas nós ganhamos da Coletividade Helênica, e a outra metade ganhamos de um restaurante grego. Uma conhecida contatou, ele já tinha sido ajudado, então ele nos deu mais mesas. Nós somos muito gratos, somos cercados de muitos anjos, tem gente que nos ajuda até hoje mandando coisas da Grécia, os temperos, o café, nos ajuda na Galeria, no bairro. E aí as pessoas começaram a vir, mas 'Ah, não vou comer o lanche todo dia', então volto daqui a X dias. A gente não tinha estrutura pra outros pratos, não tinha torneira, era álcool pra tudo. A gente tem que crescer, porque as pessoas começaram a pedir. As coisas foram indo... Hoje somos em sete na equipe, aparecemos em algumas reportagens. (...) Então a coisa da culinária, o grego lá falou pra ela 'Se vira', ela foi se virando, e daí as gregas, por ela ser de fora, as gregas abraçaram ela, uma ensinou um prato, outra ensinou outro prato. Um pouco de internet, um pouco de sensibilidade. Um dos nossos anjos era um grego que eu só estive com ele uma vez na vida pessoalmente, então ele um outro amigo nos apresentou, Joanes, fez o contato com esse cozinheiro de Curitiba, a gente queria a

receita do pão... Ele passou a receita, e daí começamos a praticar essa receita. (...) Até hoje ele dá as dicas (Stélios Moyssiadis, 2023).

O Prato Grego, então, é um restaurante aberto recentemente, sobretudo em comparação com alguns outros de cozinha de imigrantes do Bom Retiro. É interessante analisar que, ao contrário de outros estabelecimentos, a tradição de cozinha não vem diretamente de seu lado de ascendência grega, seu pai, e sim de sua mãe, vinda do interior do Rio Grande do Sul. Era ela quem já tinha trabalhado na área, a princípio. E atualmente quem cozinha é sua esposa, também não-descendente de gregos. Ambas aprenderam os preparos e ingredientes específicos a partir da convivência com outras pessoas, e no caso de Andrea, mulheres, da Comunidade Helênica paulistana. Esse fato é interessante porque toda a identidade visual e conceitual do restaurante é voltada para uma concepção específica do que se entende por cultura grega. As decorações (imagens 60, 61 e 62), os pratos servidos, as músicas da Grécia que tocam o tempo todo no restaurante e as cores branca e azul. Contudo, o cerne das histórias dessa cozinha é fruto do trabalho de duas brasileiras, que embora mencionadas, não protagonizam essas narrativas. Quando entrei em contato com Stélios, não o conhecia e, como em todos os pedidos de entrevista, pedi de modo genérico se havia alguém do restaurante que poderia conversar comigo.

É plausível também considerar que seus próprios modos de cozinhar, preferências, saberes e cargas afetivas perpassam seus preparos, principalmente de Andrea, cozinheira responsável por todos os pratos servidos no Prato Grego. Hall afirma que “(...) a luta cultural surge mais intensamente naquele ponto onde tradições distintas e antagônicas se cruzam” (Hall, 2005, p. 260). As disputas simbólicas gestadas na cozinha ocorrem de modo sutil, nem sempre perceptíveis ao público de um restaurante, por exemplo. Quando ela recusa o vinagre ao cliente, convencida pela tradição grega que lhe foi passada, mas o utiliza em casa como tempero, e ao mesmo tempo fornece o molho de pimenta mais picante para a outra cliente, vê-se o resultado das constantes territorialização e reterritorialização discutidas por Canclini. Esses processos não são uniformes, e por consequência, tampouco os são seus novos limites. O próprio Stélios reconhece o papel importante da sensibilidade e da internet para uma boa comida e para o aprendizado de Andrea do preparo dos pratos gregos.

Imagem 60: Coluna de inspiração estética grega, com o símbolo do restaurante



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 61: Painel com fotos de clientes, membros da Comunidade Helênica, familiares e de eventos.



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 62: Interior do Prato Grego, decorações



Fonte: arquivo pessoal.

Nesse sentido, pergunto a Stélios sobre os ingredientes utilizados, a dificuldade de encontrá-los em São Paulo, ao que me responde:

Os principais temperos a gente recebe de lá. Orégano, por exemplo, você encontra na esquina mas é diferente... A gente usa um tempero pra esse molhinho aqui (aponta para o molho de iogurte à nossa frente), que é o dill³⁵, essa folhinha aqui. Difícil de achar, procuro, já tenho meus contatos, parece droga... ‘Achei, tenho cinco pacotinhos pra você...’, aí vai pra um, pra outro. Assim vai indo. Aí você viu, hoje, a maioria dos restaurantes que chega uma perua, passa lá no Mercadão exatamente onde eu vou, pega as caixas e vem pra cá. Só que pra mim não é válido porque a gente faz um prato com berinjela, tem que ser umas mais bonitas, tem que ir lá. (...) E queijo feta, que a gente trabalha... É difícilimo de encontrar, o grego. Hoje eu tenho uma reunião com um pessoal que talvez vá trazer queijo importado em grandes quantidades. E a gente homologou um queijo do Rio de Janeiro. Experimentou queijos do Brasil inteiro pra homologar pra fazer a nossa comida. O do Rio de Janeiro é o que mais se aproxima do queijo grego. Mas aí chega os gregos ‘Ah, mas não é igual, né?’, aí igual eu falo assim ‘Você pega a Marginal, vai até Guarulhos, compra uma passagem pra Grécia e vai...’, lá vai ter... Mas o melhor que a gente achou foi esse. E os temperos a gente tem que ir buscando... (Stélios Moyssiadis, 2023).

À exceção dos temperos e do queijo feta³⁶, portanto, Stélios encontra os ingredientes de seus pratos em São Paulo com razoável facilidade. Os temperos são enviados da Grécia e para o queijo feta, busca fornecedores brasileiros. A resposta que dá aos clientes gregos ou de ascendência grega que afirmam que a comida “não é igual” demonstra consciência de que seus pratos carregam traços distintos da representação que possuem do que deve ser a comida da

³⁵ O *dill* é traduzido para o português com endro, contudo, é possível encontrá-lo também com o nome em inglês em supermercados.

³⁶ “É um queijo coalhado típico da Grécia, feito tradicionalmente com leite de ovelha e de cabra. A partir de 2005, ‘feta’ passou a ser uma denominação de origem controlada, na União Europeia, devendo conter, pelo menos, 70% de leite de ovelha, e o restante, cabra. Fora da União Europeia, queijos vendidos normalmente como feta podem incluir leite de vaca ou até serem feitos inteiramente desse leite” (Verbete “Feta” na Wikipédia Brasil, 2023).

Grécia. Há de se compreender, ainda, que o próprio país possui práticas alimentares distintas entre suas regiões, como quaisquer outros países. Contudo, a brincadeira demarca que a comida que serve é o que chama de “comida grega no Brasil”, adaptada aos limites locais. Destaco, também, a diferença da narrativa de Armando, da Esfiharia Effendi, na qual esse traço parece menos consciente. Embora ele explicita as disputas com exemplos, ainda defende que seus preparos sejam os mais parecidos possíveis aos dos avós. Todavia, é provável que eles também tenham sofrido alterações em relação ao que era e é preparo no território do qual veio sua família na Armênia.

Imagem 63: Frente do cardápio do Prato Grego



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 64: Verso do cardápio do Prato Grego

BEBIDAS	
* Heineken (long neck 330 ml)	R\$ 13
* Original / Budweiser (lata 269 ml)	R\$ 6
* Refrigerantes (lata 350 ml)	R\$ 6
* Água com e sem gás (500 ml)	R\$ 6
* UZO (shot 50 ml)	R\$ 25
servido com gelo a água	
* CAFÉ GREGO (Ellinikō Kafé)	R\$ 15
Pó de café grego, feito no Brik, servido com um doce	
* FRAPÊ GREGO (café gelado)	R\$ 16
Café Solúvel batido com gelo	
SOBREMESAS	
* IOGURTE GREGO	R\$ 15
Iogurte grego com mel e nozes	
* KURABIÊ	R\$ 35
Biscoito amantegado com Amendoas (cx c/10 unid)	
* KURABIÊ	R\$ 4,5
Biscoito amantegado com Amendoas (unid)	
PORÇÕES	
* AZEITONA	R\$ 19
* BATATA FRITA GRANDE	R\$ 22
* BATATA FRITA MÉDIA	R\$ 14
* FALAFEL (4 unidades com Dzadziki)	R\$ 24
* PÃO PITA (1 grande ou 5 pequenos).....	R\$ 5
* DZADZIKI (molho de iogurte)	R\$ 17
* Queijo FETA	R\$ 25

11 951 979 021 @PRATOGREGO

aceitamos: débito, crédito, \$, ou pix (cel 11 951 979 021)

Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 65: Mezê



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 66: Suvláki de carne de porco



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 67: Mussaká: camadas de berinjela, batatas e carne moída, cobertas com molho bechamel



Fonte: Instagram do restaurante Prato Grego.

Imagem 68: Meridá de frango: súvlaki “no prato”



Fonte: Instagram do restaurante Prato Grego.

Entretanto, Stélios busca reforçar as representações de identidade grega com a decoração, como já citado, e também com a cerimônia da quebra de pratos, um dos fatores que atrai diversos clientes, e que é bastante postado nas redes sociais. Questiono-lhe de onde veio a ideia de possibilitar essa experiência aos frequentadores:

Os pratos fazem parte da cultura grega, celebrações de casamentos, festas, tem a quebra de prato, a bagunça... Durante as minhas festas eu sempre fui muito quieto, e como trabalhava com meu pai lá na marcenaria sempre gostei muito de trabalho manual, fazer as coisas com as mãos. (...) Então eu queria que quando os clientes chegassem na festa, principalmente os brasileiros, tivesse o prato com seu nome. (...) Porque os gregos sabem que sempre tem uma mesa, e tem o custo o prato, tem uma mesinha que só vende pratos a dinheiro. As pessoas chegam lá, pegam seus pratos, levam pra sua mesa, e vão conversar. Quando quiser tá lá, é seu, você quebra quando quiser. Às vezes na dança, você quebra a hora que quiser. (...) Hoje a gente tem uma pequena fábrica de pratos pra nós... Então hoje recebo até pedidos de pratos... Brasileiros pra comemorar casamento, final de ano quebrar prato em vez de soltar rojão... Mas gregos também, ou grupos pra eventos... Outros restaurantes. Tem pessoas que querem levar o prato pra casa, acham bonitinho... E a gente vende também se a pessoa quiser levar. (...) Uns quebram, outros levam pra casa. Sempre pra se divertir, o lado bom... Tem outros restaurantes que a pessoa espantada, por isso que foi proibido na Grécia porque esses pratos você joga com força, ele pode retornar. Tem muito acidente lá. E aqui as pessoas não sabem como se quebra o prato, então eu ensino as pessoas antes de quebrar. ‘A gente vai quebrar aqui, vamos jogar sem força, tem gente aqui do lado’(...). Tem um outro tipo de quebra que é uma pilha e aí você vem quebrando tipo um caratê. Mas aí tem seus custos também, tá embutido. Os gregos sabem que tem custo. Os brasileiros... Tá embutido na refeição. O primeiro prato tá embutido. Se você quiser mais... Num restaurante grego você faz assim (sinal com a mão para cima), o brasileiro pensa que é uma cerveja, no grego ele sabe que é uma pilha de pratos. Traz a pilha e vai anotando na comanda. Então o nome vem disso, ficou Prato Grego, tem a ver com a comida, tem a ver com a quebra, você não precisa ter um tutorial pra saber. Tem restaurante que tem nome de ilha, você precisa pesquisar pra saber (Stélios Moyssiadis, 2023).

Imagem 69: Pratos de gesso quebrados no Prato Grego



Fonte: arquivo pessoal.

A prática da quebra de pratos não é comum no Brasil. O restaurante a utiliza como chamativo para clientes, oferecendo o que pode ser chamado de experiência grega. Aqui, ela é ressignificada em seu valor simbólico, já que deslocada para um novo contexto. Algumas pessoas, como conta Stélios, não quebram o prato e o levam para casa, outras encomendam para casamentos, para quebrá-los nas comemorações de Ano Novo. Observa-se aqui, novamente, o processo de tradução, conforme o conceito de Hall. A prática é produto de diversas histórias e culturas que são parte, simultaneamente, de uma e de várias casas ao mesmo tempo (Hall, 2005, pp. 88-89). O proprietário menciona também outras adaptações, como a opção vegetariana de alguns pratos:

O nosso não tem grandes estranhamentos, é berinjela, molho bechamel, o frango, o falafel, lançamos as versões vegetarianas dos pratos.(...) Foi. Chegava um, 'Eu tenho de porco só', 'Ah, então vou ficar olhando' e essa dupla não voltava mais. Então a gente começou colocando o falafel. No lanche, no prato, porção e *moussaká* vegetariano e *papussá* que já é vegetariano. E depois vou lançar mais uns dois. (Stélios Moyssiadis, 2023)

Houve um acontecimento interessante logo depois que finalizamos a entrevista. Enquanto eu almoçava, um homem de aproximadamente 60 anos e uma mulher de aproximadamente 30 sentaram-se à mesa ao lado. Stélios foi atendê-los e apresentou o cardápio. Ao notar o falafel, o homem diz “Mas falafel não é grego! É árabe, né?”, ao passo que o

proprietário ri e desconversa. É interessante notar como muitas vezes há uma fiscalização relacionada à origem de algumas comidas. Por vezes pelo modo de preparar, por outras, pelos ingredientes e nesse caso, pela representação sobre o universo culinário ao qual o falafel pertence. Coincidentemente, Stélios acabara de me explicar que a inclusão desse prato ocorreu para atender ao público vegetariano, porque ele não leva proteína animal. Portanto, a representação das identidades culturais construídas a partir de um imaginário social coletivo nem sempre são expectativas apenas de descendentes daquela determinada nacionalidade. E uma vez quebradas, é possível que seja questionada a fidelidade à tradição do espaço que oferece essa culinária. Mais uma vez, observa-se a intersecção apontada por Hall de uma expressão que não é nem completamente autêntica, nem completamente incoerente. Os pratos da Esfiharia Effendi e do Prato Grego, contudo, são consideravelmente aceitos por clientes com paladares muito distintos e ambos os proprietários me relataram que não sofrem preconceitos com as comidas preparadas motivados pela sua ascendência. Entretanto, não é o caso do restaurante Rincón La Llajta em alguns aspectos, conforme será analisado no próximo subcapítulo.

3.5 – RINCÓN LA LLAJTA

O Rincón La Llajta é um restaurante definido como de comida típica boliviana. Conversei com Erik Fernandes, proprietário e cozinheiro, filho da fundadora, Flora Fernandes. Erik me conta que tem 41 anos e que recentemente assumiu a direção do Rincón, após o falecimento de sua mãe durante a pandemia de Coronavírus. Ele me recebe em seu outro restaurante que não fica localizado no Bom Retiro, o Chévere Cozinha e Bar, porque o Rincón se encontrava fechado naquela semana. Peço-lhe que me conte um pouco sobre história do restaurante:

O Rincón La Llajta, ele começou quase 39 anos atrás, com a minha mãe montando o restaurante, até por causa da... Como qualquer imigração, você vai pra um país diferente, você acaba fazendo coisas que te favoreçam pra fazer o seu dia a dia, né. E grande parte pras comidas. Minha mãe sempre trabalhou com as comidas. É...E aí essa coisa de trabalhar com restaurante começou onde é a Kantuta³⁷, né. A feira... Onde ela começou a fazer venda de vários pratos. Com o passar do tempo, ela começou a ir pra outros lugares também. Na São Bento, na Casa Verde. Como o meu pai jogava bola com os médicos que também existiam aqui, eles ‘Pô, já que sua mulher cozinha, por

³⁷ A feira Kantuta acontece no Canindé e reúne artesanato, culinária e manifestações culturais da comunidade boliviana de São Paulo. Embora não esteja localizada no Bom Retiro, fica a aproximadamente um quilômetro do limite geográfico do bairro.

que que vocês não fazem uma comidinha pra gente, e a gente vai pra casa de vocês?', porque a casa tinha um espaço. E, resumindo bastante, foi aí que surgiu a primeira história da abertura do restaurante. Era fazendo comida pros amigos do meu pai que tinham saudade da comida boliviana e minha mãe fazia comida pra eles. E um vai dizendo pro outro, quando a gente foi ver a casa tava praticamente toda tomada e por que do nome? *La llajta* é como se a gente tivesse falando *pacha mama*, como se fosse alguma coisa relacionada ao nosso canto, ao nosso pedaço, por isso *llajta*, e *rincón* é um canto. Então quando a gente fala Rincón La Lljta, era justamente isso. As pessoas falavam 'Essa comida lembra a comida de *mi llajta*', lembra a comida da minha terra. Então foi aí que surgiu o nome. E com o passar do tempo começou a mais gente vindo e minha mãe resolveu pegar e transformar o salão que ela tinha na frente da casa em restaurante. E a pergunta é, como você transforma um salão num restaurante sem conhecer tanta gente? Então eu falava, até brinco aqui, a gente fala da história da comunidade boliviana no Brasil, em São Paulo, essa história passa pelo salão da minha mãe. Por quê? Porque a história do salão começou no dia cinco de agosto, antes do dia da independência, que é seis de agosto na Bolívia. Que existia uma festa, e essa festa era o quê? O encontro dos bolivianos, eles se encontravam e faziam esse encontro deles com música, com dança... Então minha mãe queria divulgar, então ela pegou o garçom mais o meu pai, pegou os dois ternos do meu pai, meu pai tinha dois ternos, um de casamento e um outro do dia a dia, e como era festa social, eles tinham que ir de social. Ela foi, pagou a entrada dos dois, e uma semana antes todo mundo ficou escrevendo bilheteinho, que na verdade era dizendo o que iria acontecer na casa na abertura, o prato que ia ser servido na abertura. Que era o fricase (imagem 71), que é um prato, um guisado de porco mais incorporado, bem condimentado, que acompanha *mote con patata*, batata desidratada e carne de porco, pernil. É um prato que cura a ressaca. Qual foi a ideia da minha mãe? Que as pessoas após a festa, seria praticamente o after da festa. As pessoas continuariam indo pra comer o fricassê, curar a ressaca e continuar bebendo e dançando. (...) E aí começou toda a história do restaurante. (...) As pessoas começaram entender que ali era o ponto de encontro dos bolivianos, porque não existiam tantos quanto hoje. Mais de 300 restaurantes aqui em São Paulo, só da comunidade boliviana, existiam esse e mais uns dois, no máximo. Então é, toda a história da comunidade boliviana, querendo ou não querendo elas passavam lá pra comer, ou seja pra ver algum amigo, ou seja pra conhecer pessoas, ou seja pra ir pra festas que aconteciam. Inclusive tenho um arquivo de tudo isso aí que eu preciso parar pra mexer, porque ficou tudo no quarto da minha mãe, minha mãe faleceu na pandemia... Tudo tá parado. Tem vídeos, fotos... (...) Lá era onde o pessoal falava 'Aqui é o nosso cantinho', por isso Rincón La LLajta (Erik Fernandes, 2023).

Imagem 70: Fricase: ensopado de pernil e Joelho de porco com mote patasca (milho andino descascado) e chuño (batata andina desidratada)



Fonte: Instagram do Rincón La Lljta.

Erik demonstra estar, durante toda a entrevista, emocionado e empolgado em compartilhar as memórias sobre o restaurante. Sua mãe era, portanto, imigrante boliviana que chegou ao bairro na década de 1980 junto a seu pai, onde se estabeleceram e com o auxílio de outros bolivianos, inauguraram o Rincón La Lljta. Como no caso da Esfiharia Effendi, o início se dá na própria casa da família, fazendo com que as rotinas entre trabalho, vida privada e convivência com a comunidade se misturassem. Conforme mencionado pelo proprietário, a cozinha acaba sendo a prática familiar de trabalho com a qual muitos imigrantes providenciam o sustento nos primeiros momentos em outro país. Ainda sem interrupção, Erik, primeira geração de descendentes de bolivianos em São Paulo, continua a narrar a história da mãe e do Rincón, para ele indissociáveis:

Agora, se a gente fala de cultura ligada a gastronomia, aí minha mãe teve um outro papel muito importante. (...) Ela sempre pensou em divulgar a comida pro público brasileiro, por qual razão? Uma que a gente tá no Brasil, e isso eu aprendi muito com ela. Porque assim, se a gente vincula a comida só pra bolivianos, a gente limita a que só os bolivianos venham conhecer. Só que os bolivianos já conhecem e os brasileiros não. Então minha mãe fazia esse convite. De que forma? Ela fazia refeições na semana que era pro público tradicional brasileiro, arroz, feijão, feijoada, essas coisas... Ou seja ela por à la carte ou seja ela por quilo. Ela botava um prato boliviano no meio, pra que as pessoas pudessem provar. E aí ela foi começando a fazer esse trabalho de divulgação. Boca a boca ali. E fez com que as pessoas comessem a conhecer ela. Então quando você fala de restaurante boliviano, você procura até no Google, primeiro que aparece é o dela. (...) E aí quando ela faleceu, eu até pensei de parar, mas pensei que tem muita história ainda, muito conteúdo, tudo que ela fez... Eu não posso deixar as coisas morrerem.(...) A ideia é mais pra frente fazer um trabalho ainda mais voltado pra brasileiro, pra que as pessoas possam conhecer mais da cultura e desmistificar um pouco essa coisa de 'boliviano é sujo, boliviano não tem comida boa'. E a região era muito propícia a isso. Hoje os bolivianos estão mais espalhados. E a ideia é continuar a espalhar, assim como a peruana fez o trabalho dela de divulgar a comida peruana, fazer a mesma coisa com a boliviana (Erik Fernandes, 2023).

Há dois pontos a serem destacados nesse excerto. O primeiro é sobre o modo como dona Flora compreendia o papel de seu restaurante: a princípio, para servir uma comida compreendida como brasileira, a brasileiros, ao passo que, nas palavras de Erik, divulgava a culinária boliviana apresentando um prato boliviano por vez, junto aos outros preparos. A consciência do cuidado à introdução dos pratos expressivos de sua cultura a um novo público é distinta das narradas por Armando e Stélios, por exemplo, que relatam maior aceitação imediata de suas culinárias. E é esse o segundo ponto de destaque: Erik inicia aqui, os preconceitos enfrentados por ele em diversos aspectos, desde a cor da pele, conforme afirma à frente, até várias formas de expressão de sua ascendência em sua comida, como temperos, ingredientes e modos de preparo. Portanto, presume-se que dona Flora não conseguiria, como Erik realata ainda não conseguir, introduzir de forma abrupta a culinária compreendida como tipicamente

boliviana aos brasileiros. Questiono-lhe sobre a receptividade dos clientes brasileiros e não-descendentes hoje em dia:

O que existe com o público brasileiro é uma surpresa. Porque primeiro assim, a gente tá falando de temperos mais fortes, mais pesada a comida. Então quem é do Nordeste come e fica doído, fala que é uma delícia, porque é muito parecido. Se você fala de América Latina como um todo, todos os ingredientes da América Latina, eu faço assim porque o Brasil é diferente (aqui, Erik gesticula como se mostrasse o desenho geográfico da América Latina, começando no norte à esquerda chegando até o final da costa da Bahia). Toda essa costa aqui os ingredientes são muito parecidos, cominho, colorau, cúrcuma, coentro... A gente consome muito coentro. Em São Paulo o pessoal não consome. (...) Quando a gente fala de Panamá, Costa Rica, Acre, Roraima, tem tudo um sabor muito parecido. O ceviche peruano hoje foi muito aceito. E quando a gente pensa em frutos do mar, a gente pensa em frutos do mar, logo vem muito a ideia de comida mediterrânea. Logo, comida branca, europeia, existe ainda esse aceite mais fácil. Cultural também... Então quando as pessoa provam com certo receio mas gostam, a reação é 'Isso é comida boliviana?'... Só que assim, ainda existe um trabalho que precisa ser feito em cima disso, que é o que minha mãe fazia. De divulgar a cultura e a comida pra quem não conhece, e não pra quem conhece. Se você apresenta pra quem conhece, a tendência é inclusive você levar mais críticas que elogios, até porque cada um tem sua forma de fazer. (...) Agora se é uma comida que você tá apresentando, ela pode não gostar porque não gosta de tempero forte, ou porque é mais pesada. Mas a tendência é que a pessoa se surpreenda. Por que a comida peruana é mais aceita? Ou a mexicana? Porque foi feito um trabalho em cima disso pra que as pessoas se aproximem. Por que a empanada hoje é super bem aceita? Por causa da Paola³⁸. Mas ninguém conhece as *salteñas* (imagem 72). Porque é boliviana, e existe essa versão ainda à comunidade boliviana. A gente fala que o Brasil é um país super hospitaleiro, não muito. Existe muita xenofobia aqui no Brasil. Eu era bolsita de um colégio particular, e já existia isso. Meus irmãos passaram por isso, minha mãe passou por isso, meus amigos também. Não só por ser boliviano, mas de outras etnias também. Então existe ainda essa barreira de romper que existe só uma representação, seja ela andina, seja ela latina, entendeu? Existe assim como no Brasil existem pessoas ruins e boas, lá também. Só que todo dia a gente tem que lutar em cima disso. (...) Tem que ser feito um trabalho pra que as pessoas possam reconhecer que não só a comida, mas culturalmente também é muito positivo (Erik Fernandes, 2023).

³⁸ Paola Carosella, chef de cozinha argentina, que possui marcante presença na mídia brasileira, tendo sido jurada do programa de culinária Masterchef, e hoje apresentadora do canal GNT, do grupo Globo. Paola é proprietária do restaurante Arturito e da rede de empanadas La Guapa.

Imagem 71: Salteñas do Rincón La Llajta



Fonte: Instagram do Rincón La Llajta.

Erik aponta as possíveis explicações para a maior resistência dos brasileiros em relação à culinária boliviana: a construção social do gosto, ou seja, a falta de costume com alguns ingredientes e sabores; a falta de um trabalho de divulgação comercial, como feito por restaurantes de cozinha peruana e mexicana; e por último, a xenofobia. Retomo, então, sua fala anterior sobre a representação apontada por ele de que “boliviano é sujo”, expressão de preconceito que provavelmente já ouviu e talvez, ainda, construída como parte de um imaginário social coletivo sobre toda uma nacionalidade. Dos pontos explicitados, a divulgação é a que o move. O cozinheiro e proprietário acredita ser possível desconstruir os outros dois por meio desta. Ao paladar, é possível expor novos gostos que pode surpreender o cliente. À xenofobia, não explicitamente, ele afirma que ainda é preciso “haver um trabalho”, combate possivelmente travado no território da convivência. Contudo, os ecos desse processo ecoaram também em sua formação pessoal, desde a infância, como narra:

Eu e minha irmã mais velha, nós somos em quatro irmãos.... Toda nossa família tá na Bolívia. Se tiver quatro, cinco primos aqui é muito. Dois tios aqui... O resto tá lá. Então imagina, você cresce numa comunidade que você não conhece ninguém, com costumes e culturas diferentes da sua, você não tem acesso aos seus avós, seus tios, seus primos... Hoje eu considero meus primos cumpadres da minha mãe que tiveram filhos da mesma faixa etária, e eu chamo de primo. Era nossa única referência. Porque até mesmo nisso, você se fecha pra poder se unir, pra poder se virar. (...) Quando eu era moleque, eu não me via como boliviano. Era ridículo isso... Mas por quê? Tudo era boliviano, o restaurante era cheio de comida boliviana, as festas pra família, era as mesmas pessoas que iam no restaurante. As festas de amigos e amigas, eram as mesmas pessoas... Tudo muito fechado. E minha escola era um colégio particular, de católico, de branco, de gente que tem classe social muito acima da minha. Sabe? Eu

tive que... E querendo ou não, aquela era minha comunidade. Acabei me desenvolvendo ali, você entra num conflito consigo mesmo. Você não se aceita. Aqueles não são seus costumes, o que você tá vendo em casa parece que tá errado... E quando você entende tudo isso, que grande palhaçada que eu fiz... Mas é claro, hoje eu entendo que dos meus irmãos eu sou o único que trabalha com comida boliviana. (...) Hoje eu sou o que mais tem contato com a comunidade boliviana. Então eu sinto uma missão de representar minha mãe. É uma coisa muito pesada. Eu sou muito crítico em muitas coisas por causa disso, porque assim... Mais de 50% sabe quem foi a dona Flora, sabe onde ela trabalhava, sabe tudo que ela fez... Então eu me sinto na obrigação de dar sequência pra isso. Seja pra bolivianos, ou seja pra brasileiros. Comida afetiva... Trabalho com comida afetiva. Minha mãe sempre falou que você nunca pode cozinhar se tiver chateado ou triste, porque a comida ela passa essa coisa do que você tá fazendo, da sua energia pra pessoa. Você tem que cozinhar com gosto, com prazer (Erik Fernandes, 2023).

O forte relato do crescimento de Erik como sujeito social e as dificuldades que enfrentou para constuir suas próprias identidades demonstram os ecos da xenofobia e dos diversos preconceitos sofridos como filho de imigrantes bolivianos. Foi preciso negar a parte de si que compreendia como boliviano, e que hoje é evidente e da qual fala com orgulho, para se sentir aceito no meio de seu colégio, que descreve como sendo composto por uma maioria católica, de brancos e pertencentes a uma classe social diferente da sua. Ressalto que em todas as entrevistas, o fluxo de narrativas dos entrevistados nunca é interrompido e uma nova pergunta só é feita quando há momentos de silêncio ou sinais de que a pessoa a aguarda. Essa ressalva é importante para o apontamento da diferença entre Erik, e Armando e Stélios. Esses relatos surgiram de modo espontâneo, o que indicam a proximidade com o universo da culinária, foco inicial apontado aos entrevistados. Porém, para o proprietário do Rincón La Lljta, as dificuldades de aceitação em algumas expressões de sua cozinha também possuem ecos nas dificuldades que enfrentou em ser aceito como indivíduo, uma vez que ambas se originam de representações negativas que alguns brasileiros têm de bolivianos e seus descendentes.

Ao mesmo tempo, Erik narra resistências da comunidade boliviana de São Paulo em aceitar sua cozinha quando assume o restaurante de sua mãe:

Quando eu assumi o restaurante eu fui muito criticado pela comunidade boliviana. As pessoas falavam que não era... E eu dizia que de fato não era o que a pessoa conhecia, mas ainda é uma comida boliviana. É o mesmo tempero, é o mesmo sabor, corte, só que apresentado de outra forma. As pessoas não aceitam, são muito tradicionais. E aí eu tô num limbo, porque eu não sou brasileiro pro brasileiro, e não sou boliviano pro boliviano. Então eu tipo tenho que agradar gregos e troianos e pensar nessas duas possibilidades. E ainda assim tem funcionado bem. É trabalhoso no Rincón porque é um restaurante muito tradicional. Então as pessoas que vão esperam a mesma tradição de antes, então tô tentando adaptar os processos todos, não mudar tudo de uma vez, né... Tem bastante público tradicional. Mas 60% é público brasileiro, 40% é boliviano e outras nacionalidades. (...) E eu trabalho com brasileiros. A galera não aceita que um brasileiro cozinhe comida boliviana. Tem isso ainda. Quando a pessoa fala muito que 'Isso não é comida boliviana', não querendo ser grosso, mas eu falo, 'Você não vai achar isso em nenhum lugar do Brasil, você quer comida boliviana? Vai lá na agência de turismo, compra sua passagem, e vai pra Bolívia...'. Aqui, na Kantuta, onde quer

que seja, se a mãe dele cozinhar aqui, não é comida boliviana, é uma comida de imigrante. As pessoas não entendem isso. A comida brasileira é uma comida de imigrantes. (...) A própria comida latina tem essa influência da comida espanhola, o frango não era daqui... Macarrão não era daqui, não era nem da Europa. O ovo... Muitas coisas foram de foram. E as pessoas aqui no Brasil não veem a comida dessa forma. Indo mais a fundo a gente vê que... Arroz e feijão. Agora a batata, batata é daqui. Banana, que a gente não sabe comer aqui. Só come crua. Na América Latina, na Bolívia, banana pra tudo que é lado. Banana frita... Semana passada a gente tava servindo um prato boliviano, que era banana frita, arroz com pollo, coisa mais forte, tempero. A gente come muito arroz, mas a gente não come risoto, a gente come o arroz com mais caldo, mais aconchegante. As pessoas não entendem. E o que quero fazer é isso, que as pessoas entendam. E mesmo lá na Bolívia, os três restaurantes que ficaram entre os melhores do mundo, estão em La Paz. E os três enfrentam essa luta. Tão lá... Fazem fricassê, fazem *lechón*, à maneira deles. Ninguém diz que não é. Porque é, uma comida boliviana, ingredientes bolivianos (Erik Fernandes, 2023).

Essa narrativa se assemelha à análise elaborada por Hall no capítulo *Pensando a diáspora: reflexões sobre a terra no exterior*, em *Da diáspora – identidades e mediações culturais*. O sociólogo jamaicano fez parte da chamada Windrush Generation, na Inglaterra, que era composta pela primeira geração de imigrantes originários das colônias inglesas no Caribe. O autor relata a formação de identidades múltiplas dos imigrantes diaspóricos. Questiona: “Como podemos conceber ou imaginar a identidade, a diferença e o pertencimento, após a diáspora? Já que a ‘identidade cultural’ carrega consigo tantos traços de unidade essencial, unicidade primordial, indivisibilidade e mesmice, como devemos ‘pensar’ as identidades inscritas nas relações de poder construídas pela diferença, e disjuntura?” (Hall, 2005, p. 28). Há a constante expectativa de uma identidade fixa por parte dos imigrantes, chamados por Erik de “mais tradicionais”, concebida por uma representação do que é a comida boliviana, possivelmente construída também, por sua vez, em suas memórias, já pela comida de Dona Flora, em seu restaurante no Brasil.

Quando Erik afirma não ser visto como brasileiro pelos brasileiros e nem como boliviano pelos bolivianos, apresenta, com outras palavras, os problemas das tentativas de concepção de uma identidade de imigrantes elucidados por Hall. Nesse sentido, novamente é possível observar o processo de hibridismo cultural como parte dessas identidades. O sociólogo afirma:

A ideia de cultura implícita nas ‘comunidades de minoria étnica’ não registra uma relação fixa entre Tradição e Modernidade. Não permanece no interior de fronteiras únicas nem transcende fronteiras. Na prática, ela refuta esses binarismos. Necessariamente, sua noção de ‘comunidade’ inclui uma ampla gama de práticas concretas. Alguns indivíduos permanecem profundamente comprometidos com as práticas e valores ‘tradicionais’ (embora raramente sem uma modulação diaspórica). Para outros, as chamadas identidades tradicionais têm sido identificadas (por exemplo, pela hostilidade da comunidade hospedeira, pelo racismo ou pelas mudanças nas condições de vida mundiais, tais como a maior proeminência do Islã). Para outros ainda, a hibridização está muito avançada – mas quase nunca num sentido

assimilacionista. Esse é o quadro radicalmente deslocado e mais complexo da cultura e da comunidade do que aqueles inscritos na literatura sociológica ou antropológica convencional. O 'hibridismo' marca o lugar dessa incomensurabilidade (Hall, 2005, pp. 75-76).

As considerações de Hall coincidem com as narrativas no contexto dos imigrantes e seus descendentes no Bom Retiro atualmente. Conforme demarcado por Erik, há práticas distintas entre os bolivianos e seus descendentes, por um lado, e por outro, há receios e manifestações de xenofobia, embora frequentemente encontre maneiras de dribá-los por meio da comida. O que Hall chama de quadro radicalmente deslocado é complexo se manifesta precisamente na dificuldade encontrada por Erik de se compreender e ser compreendido como brasileiro e boliviano ao mesmo tempo, ao passo que disputas identitárias envolvendo suas práticas culturais ocorrem constantemente.

Hall afirma que dificilmente esse processo está assimilado, ou seja, consciente entre os membros dessa comunidade. Embora o hibridismo seja um processo marcante da formação dessas identidades, ainda que explícito, há em muitos dos sujeitos a permanente busca por uma ideia concebida do que é tradição. Erik parece ter essa consciência construída a partir de suas práticas, justamente pela compreensão das disputas diárias que enfrenta. Logo no início da entrevista, afirmou:

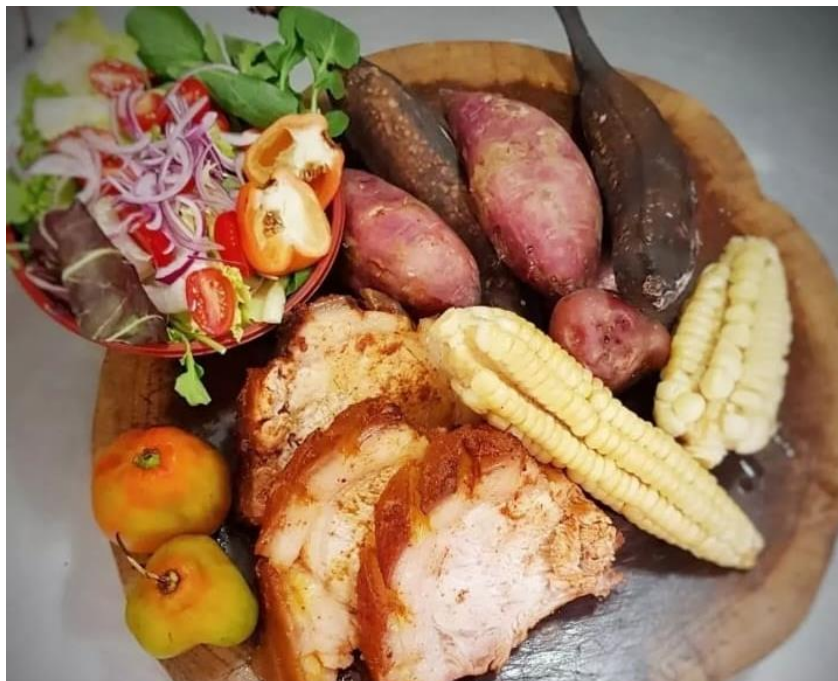
Na verdade quando a gente fala de comida boliviana, eu não considero o restaurante de comida boliviana. É um restaurante de comida típica boliviana (imagens 73, 74 e 75). Qualquer restaurante que existe aqui é um restaurante típico de cada país. Porque se você quer comer comida boliviana, você tem que ir pra Bolívia. (...) Porque tudo muda. A água é diferente, o arroz é diferente. Por mais que você plante ou queira produzir produtos de lá aqui, é diferente. A própria quiquinha, que é uma erva muito tradicional na Bolívia. Quando você traz pra cá, ela até tem um sabor parecido. Mas as folhas são diferentes, a terra, é tudo novo. Então tudo que a gente tem de comida diferente aqui no Brasil, é uma comida de imigrante. Então até por causa disso, substitui... Lá é muito mais fácil achar cúrcuma fresca, avocado com mais frequência. Batatas... Cê tem milhares de tipos de batatas, milhares de tipos de milho. Aqui você não tem... O Brasil é um país que apesar de pertencer à América Latina, ele não se sente pertencedor à América Latina. Língua, pratos, insumos. A gente acaba substituindo. Quando você encontra, ótimo, mas tem que substituir. Claro que não dá pra substituir tudo. A gente tá falando de milho, batata, choco, locoto que é a pimenta boliviana... Essas coisas a gente já encontra com mais facilidade por causa do volume de gente que existe aqui. Mas, por exemplo, batatas específicas, é raro. É... Eu conheço no máximo uns quinze, dezesseis tipos de batatas de lá. Que eu sei que vem pra cá, três é muito. Então se eu conheço dezesseis, não é nem dez por cento do volume total de batatas. Mas a gente acaba substituindo porque a gente não vai deixar de aproveitar aquele momento (Erik Fernandes, 2023).

Imagem 72: Ají de panza: bucho bovino com molho de ají amarillo, acompanha arroz e batatas.



Fonte: Instagram do Rincón La llajta

Imagem 73: Lechón al horno



Fonte: Instagram do Rincón La Llajta.

Imagem 74: Sopa de maní: sopa creme de amendoim com caldo de costela e batata palha



Fonte: Instagram do Rincón La Lljta.

Em sua própria fala, da mesma maneira que Armando e Stélios, porém de modo ainda mais explícito e detalhado, constrói constantemente a representação de que a comida produzida em seus restaurantes é uma comida boliviana feita no Brasil. Que não é, portanto, idêntica ao que as pessoas concebem como a que seria produzida na Bolívia. Erik aponta, inclusive, fatores como solo e água, determinantes para alguns aspectos dos ingredientes utilizados. Desse modo, a substituição ocorre para que o preparo da comida, compreendida de modo afetivo como expressão cultural, possa se concretizar. O processo de hibridismo é demonstrado mais uma vez na narrativa a seguir, em que compreende que os brasileiros também são formados, por sua vez, a partir de processos histórico-sociais distintos, o que permite, portanto, que migrantes nordestinos em São Paulo apreciem mais a comida, em sua opinião, do que outros:

O pessoal do Nordeste que vive aqui em São Paulo tem uma receptividade muito maior em relação à comida, muito. Porque... Primeiro que os insumos são parecidos, é mais palatável. Tipo, açai que o pessoal toma no dia a dia, não é o mesmo açai que a gente toma aqui. Sudeste e Centro-Oeste e o Sul, a gente gosta de colocar coisa na comida pra ficar mais palatável. Não tá errado, a gente faz o que gosta. Mas ao mesmo tempo, se fecha pra conhecer outros sabores. A ideia é mostrar que existem mais sabores dos que o que a gente já tá acostumado a fazer. (...) Eu faço uma versão do sanduíche de chola que não é igual ao que você vê na Bolívia. Na Bolívia o lanche é frio, pernil fatiado, com uma salsa de escabeche. Se eu fizer isso aqui, brasileiro não come. Primeiro porque é frio. Segundo que é porco frio. Terceiro que é escabeche e o pessoal não sabe o que é escabeche. E vai pimenta... Então cê mata aí. Eu tinha que

fazer uma versão quente. O pernil pegasse um sabor diferente, eu uso os mesmos temperos mas faço ele quente, dessfiado, ponho a pimenta mais suave, com hortelã, que dá uma quebrada... E uso uma salsa crioula que eu fiz uma adaptação. Lá a gente usa a cebola crua, recém-cortada, mais forte, picante, tomate e pimenta. Aqui eu fiz um pickles de cebola, é uma versão que eu criei. Elas conhecem o sabor, o tempero, e a partir daí vão pras outras coisas. As empanandas eu faço com massa de salteña, e gostam. Aí eu falo 'Essa é a massa da salteña'. A diferença é textura, não é tão massuda, é mais crocante, mais leve. Muito mais recheada. E a gente tem uma aceitação absurda. Pensando nisso das pessoas conhecerem através de outras coisas (Erik Fernandes, 2023).

Erik, todavia, está disposto a promover as adaptações necessárias para que seus pratos sejam apreciados por mais brasileiros, como, segundo ele, fazia sua mãe. Essa é também o modo de manter a conexão afetiva formada pela relação com sua mãe, conforme responde ao questionamento sobre o quanto a pandemia afetara o restaurante:

Afetou muito. Nós perdemos sete pessoas na minha família. Minha avó, duas tias, minha mãe, dois primos de terceiro grau e um tio. Então por conta da pandemia o restaurante quase fechou. E quando eu perdi a minha referência de vida, eu me senti perdido. Eu não conseguia preparar uma comida sem que eu lembrasse da minha mãe. Pra mim foi um baque muito grande, entender que era necessário continuar a história dela... Foi bem complicado. Inclusive no dia que eu fiz a reabertura do restaurante, foi... Foi bem marcante, virei a noite cozinhando, porque eu tinha que cozinhar sozinho porque ninguém mais sabia como era, só eu sabia e não tinha receita. Minha mãe não deixou receita. Tudo era aquela coisa de provar, lembrar, tudo o mais. E era a primeira vez que eu tava cozinhando sem ela. A vida toda eu cozinhei com a minha mãe... A primeira vez que eu cozinhei sem ela, então, assim, foi muito forte... E quando a gente abriu a casa, a casa lotada... Eu nem esperava. Acabou até atrapalhando, funcionários novos, que não conheciam... Virou uma bagunça. Mas ao mesmo tempo, foi um orgulho de poder continuar a história dela. E é exatamente isso que eu tento, eu tento continuar a história dela. Seja pelo restaurante, seja através das salteñas, que é receita dela e eu continuo fazendo hoje. Então minha mãe ficou fechada um tempão na pandemia... Praticamente os dois anos de pandemia ela ficou fechada. Ela vivia de fazer as entregas de salteñas nos últimos seis, sete meses, porque a gente não sabia o que ia fazer. Porque tipo, meu pai ainda é vivo, mas a maior referência da família era minha mãe. Na Bolívia existe muito disso, a gente tem o patriarcado em muitas comunidades, mas na Bolívia existe um matriarcado, né, e minha mãe era uma *chola*, era uma pessoa que a gente brinca que elas guardava os filhos sob a saia dela. Então era muito disso. Quando você perde uma referência, pra você voltar o ritmo, era muito complicado. Mas hoje assim graças à terapia, eu só vejo esse momento como de aprendizado, muito de enfrentamento, e tô aí tentando seguir a história dela. É uma história da comunidade boliviana. Quando o governo do estado de São Paulo soube que minha mãe faleceu, eles mandaram uma carta pra ela de agradecimento, agradecimento por tudo que ela fez pela cultura boliviana e pela cultura brasileira de certa forma, ela implementou um novo item na cultura brasileira, que era a comida boliviana. Então eu quase choro... Vou chorar aqui. Porque... Minha mãe era uma mulher, assim, foda, sabe? Todo mundo na comunidade boliviana conhece ela, se não conhece, ouviu falar dela. Maior orgulho que isso, gente? Isso não tem. A comunidade me conhece também... E meu, isso é ótimo, eu não posso deixar essas coisas morrerem... Ela lutou por tudo isso e acho que tipo, é muita covardia da minha parte deixar tudo isso passar batido (Erik Fernandes, 2023).

Erik não se detém apenas às questões de dificuldades de vendas, e portanto sobrevivência financeira, como os outros entrevistados. Possivelmente por ter perdido vários parentes em consequência da contaminação por Covid-19, elabora a complexa relação de perda

de sua principal figura de referência não só na comida, mas também, aparentemente, na vida, dona Flora. Seu relato demonstra como esses laços são profundos e, em seu caso, enraizados na cozinha, ao ponto de ele, um cozinheiro, quase não conseguir praticar a profissão após a partida da mãe. A menção ao reconhecimento institucional por parte do governo do estado de São Paulo, enviado à mãe postumamente, demarca mais um aspecto da necessidade de continuidade que tem para com ela, bem como a necessidade de fazê-la por meio da cozinha.

As narrativas de Erik coadunam, em diversos aspectos, com as de Armando e Stélios, e em outros se distinguem. Contudo, no que tange ao processo de hibridismo cultural do bairro, tanto as entrevistas quanto as análises do trabalho de campo perpassam as disputas sobre as representações de tradição e originalidade como identidades fixas, em oposição às disputas entre autenticidade e incoerência como pontos de intersecção, conforme abordado anteriormente. O próximo subcapítulo é dedicado a analisar criticamente essas relações.

3.6 – TRADIÇÃO, ORIGINALIDADE, LEGITIMIDADE E LEGIBILIDADE

As representações identitárias apresentadas neste capítulo perpassam os conceitos de tradição e de originalidade. Há, conforme apontado algumas vezes, a pretensão de semelhança a uma ideia de originalidade por meio de modos de preparo tradicionais. Ainda que a consciência dessa impossibilidade se faça presente nas narrativas, a concepção de que a culinária, quase pura e uniforme, ainda existe nos países de origem perpassa as narrativas dos entrevistados algumas vezes. O primeiro fator que deve ser considerado, é o da comida como forma de resistência e continuidade das práticas culturais de uma comunidade de imigrantes. Segundo Dória, a divisão entre a alimentação burguesa e popular é ainda mais forte nos países colonizados, e a alimentação, bem como a religião, foram instrumentos de criação de identidades – podendo ser estas vistas como exclusivas, com a perspectiva da cultura do outro (Dória, 2014, pp. 28-29). Dessa maneira, é possível notar que mesmo em processos inconscientes, as identidades se constituem também na resistência às tentativas de apagamento de culturas daqueles que não estavam nas camadas economicamente privilegiadas, como é o caso dos imigrantes que chegaram ao Bom Retiro em diferentes épocas. Nesse sentido, a ideia de preservação de suas práticas alimentares passa, também, por compreendê-las e defendê-las como tradicionais, e iguais às de seus antepassados.

Contudo, os ingredientes, os modos de fazer, o local de produção e consumo de pratos que são compreendidos como típicos certamente diferem dos de seus locais de origem, sobretudo porque seus processos formadores provavelmente diferem até mesmo dentro do território geográfico de seu país natal. Todavia, ainda assim, há nas representações de tipicidade algo de confortável que motiva os imigrantes e seus descendentes a escolher esses lugares, provavelmente motivados pelas memórias afetivas, para consumir determinados alimentos. Nessa escolha há o aspecto simbólico desse fato social, que permeia a representação coletiva:

(...) não se trata da representação única de uma coisa única, mas sim de uma representação escolhida mais ou menos arbitrariamente a fim de significar outras e de exercer um comando sobre as práticas. Frequentemente, os comportamentos sociais não se dirigem tanto as coisas em si, mas aos símbolos dessas coisas. As representações coletivas exprimem sempre, num grau qualquer, um estado do grupo social, traduzem a estrutura atual e a maneira como ele reage frente a tal ou tal acontecimento (...) (Backzo, 1985, p. 306).

A construção do imaginário social coletivo formado em torno da representação de tradição nas culinárias desses imigrantes está atrelada à valoração simbólica, ou seja, não só ao paladar, mas também aos processos de rememoração despertados no momento do ato de comer. Nesse direcionamento, Dória argumenta que há uma diretriz comum na gastronomia atual, que busca produzir emoções no comensal. Por isso, muitas vezes o simbolismo pode estar ainda mais presente que as sensações fisiológicas, além do contexto cultural. Segundo o sociólogo:

A disposição das pessoas de se submeter a novidades varia conforme a pressão social, a aceitação de certos sabores em seus círculos de convivência e assim por diante; ou seja, a aceitabilidade individual está imbricada na aceitabilidade coletiva. (...) modificar hábitos sempre foi, ao longo da história, fruto de insistência muitas vezes imposta pela necessidade (Dória, 2014, p. 2000).

Há nas entrevistas diversos exemplos de momentos em que essas mudanças foram mais ou menos aceitas, por fatores distintos. A senhora armênia mencionada por Heitor que temperava o basturmá com Coca-Cola precisou adaptar sua receita, segundo ele, devido ao clima de São Paulo. Talvez por pertencer a uma geração anterior à do colega do historiador, sua adaptação foi aceita mais facilmente. Quando, contudo, seu amigo transforma a receita e prepara o prato com filé mignon e sem a prensa, é repreendido pela avó. Ambas as modificações se originam na necessidade, uma de adequação geográfica, a outra, provavelmente, comercial, já que o produto é vendido em um restaurante. A facilidade de aceitação depende também do público. É provável que o público frequentador deste último consuma e aprecie o basturmá de filé mignon, Heitor, por exemplo, menciona que gosta muito desse preparo. Assim ocorrem as transformações apontadas por Dória.

Hobsbawn afirma que tradições são inventadas não só porque velhos costumes não se encontram disponíveis ou viáveis, mas também porque eles deliberadamente não são adaptados ou utilizados (Hobsbawn, 2008, p. 16). Quando ocorre o deslocamento do local compreendido como origem de determinado alimento, são necessárias adaptações que lá não aconteceriam. Esse fato faz com que novas tradições sejam inventadas, ainda que tragam a classificação de típico ou tradicional.

Para Dória, “a relação entre identidade e tipicidade é muito forçada, pois a tipificação não retém a riqueza cultural na qual os pratos, um dia estiveram imersos” (Dória, 2014, p. 166). O problema, ele afirma, pode estar no fato de que os próprios consumidores locais já não mais o reconheçam. Todavia, o processo de tradução ocorre quase que livremente para os consumidores, de modo que as culinárias de imigrantes se transformam em típicas precisamente por estarem deslocadas de seu local cultural original. Esse processo está ligado ao hibridismo discutido por Hall e Canclini, no qual, por meio dos processos de desterritorialização e reterritorialização, há a perda da naturalidade existente nos territórios geográficos e sociais, resultando em produções simbólicas novas, ao passo que também retomam padrões antigos (Canclini, 2008, pp. 310-315). Há tanto a demanda por esses produtos, sobretudo por pessoas que já os possuem em suas representações identitárias, quanto a curiosidade por parte daqueles que não os consomem ainda. Para Hobsbawn: “Não nos cabe analisar até que ponto as novas tradições podem lançar mão de velhos elementos, até que ponto elas podem ser forçadas a inventar novos acessórios ou linguagens, ou ampliar o velho vocabulário simbólico” (Hobsbawn, 2008, p. 15). O historiador afirma que:

(...) elas (as tradições inventadas) são reações a situações novas que ou assumem a forma de referência a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase que obrigatória. É o contraste entre as constantes mudanças e inovações do mundo moderno e a tentativa de estruturar de maneira imutável e invariável ao menos alguns aspectos da vida social que torna ‘a invenção da tradição’ um assunto tão interessante para os estudiosos da história contemporânea (Hobsbawn, 2008, p. 10).

O conceito de tradição inventada engloba as alterações necessárias em novos territórios, mas também as transformações ocorridas nos territórios de origem de um país. É, novamente, o chamado mito da origem de Bloch, ressignificado aqui para o campo da alimentação. É impossível atribuir precisamente a um único território, tempo histórico ou indivíduo o resultado complexo que é o preparo de alimentos. Justamente porque são, eles próprios, frutos de contextos e culturas que estão em permanente transformação. Portanto, mesmo quando Stélios e Erik comentam que o cliente encontrará o que chama de comida boliviana ou grega somente

na Grécia ou na Bolívia, ainda assim haverá uma pluralidade de ingredientes e preparos que não estarão somente circunscritos àqueles territórios geográficos, nem estarão presentes em suas extensões de modo total. Há, como no Brasil ou em qualquer outro país, expressões regionais na culinária, e a impossibilidade de que haja um único modo de preparo de determinado prato. O que existe é o imaginário social simbólico das representações dessas identidades, atrelado ao que diversos indivíduos concebem como uma cozinha específica. E o que pode ser observado nos espaços analisados nesse capítulo são os ecos de partes desses imaginários, circunscritos a cada grupo de imigrantes no Bom Retiro.

Atualmente, há um aumento na quantidade de produções midiáticas sobre cozinha: documentários, séries, realities e filmes sobre o tema. É compreensível, portanto, que haja um consequente crescimento por comidas que são lidas como típicas ou tradicionais. Como os estabelecimentos são também comerciais, reforçar esse imaginário é importante para que possam atrair esse público específico. Essa é, possivelmente, a razão de as experiências sensoriais desses espaços estarem atreladas a representações identitárias de seus países, utilizando cores, objetos decorativos e músicas. Ainda que por vezes como o *Café Colombiano*, que utiliza, consciente ou inconscientemente, símbolos brasileiros junto aos colombianos.

Nesse ponto, as discussões sobre legitimidade e legibilidade propostas por Dória podem auxiliar. Embora o sociólogo não utilize esses termos em relação a práticas alimentares, e sim à culinária brasileira regional de modo estrutural, é possível utilizá-los de modo análogo para analisar os pontos supracitados e o porquê de as representações identitárias sujeitos envolvidos com essas culinárias serem essenciais. O sociólogo inicia a reflexão com o questionamento sobre até onde é legítimo e legível falar em culinária brasileira – se o limite permite apenas ingredientes nativos ou na expressão da brasilidade por meio da mistura com não nativos:

Legitimidade se refere a algo singularmente brasileiro, a exemplo do tucupi, ou do pequi, mesmo para quem jamais os tenha experimentado – o que ocorre com a maioria da população brasileira. Afinal, é nativo e suficientemente enraizado em parcela de nosso vasto território para que ninguém conteste sua origem. Legibilidade diz respeito àquilo que, nativo ou exótico aclimatado, é reconhecido claramente como brasileiro, a exemplo do arroz com feijão, que todo mundo conhece. O tucupi é amazônico antes de ser brasileiro e só por nacionalismo dizemos que é nosso; o feijão é nacional e popular, está em quase todos os cantos do país em centenas de variedades, e dizemos que é nosso porque historicamente nos apropriamos deles, assim como outros povos o fizeram, mas não admitimos que nosso uso do arroz e feijão tenha similares (Dória, 2014, p. 192).

O argumento de Dória é análogo à discussão do que é ou não tradicional ou típico, de acordo com os indivíduos das comunidades de imigrantes do Bom Retiro. Embora haja no

imaginário social coletivo algumas representações de cada ingrediente ou preparo, para determinado grupo de imigrantes e seus descendentes, como o basturmá, as salteñas, o lámen, ou a mussáka, ficam excluídos muitos outros representantes que por vezes possuem importância regional, comunitária ou mesmo nacional.

Para exemplificar a complexa relação entre legitimidade e legibilidade, Dória cita dois chefs de cozinha bastante conhecidos na atualidade: Alex Atala, que comanda o restaurante D.O.M., e Rodrigo Oliveira, do Mocotó, ambos localizados em São Paulo. O primeiro, nas palavras de Dória, se apropria da amazonidade em nossa culinária – lança mão de ingredientes como tucupi, jambu, priprioca, formigas. Estes usos são muito simbólicos, contudo, o tucupi é popular na Amazônia, ao passo que a priprioca sequer é comestível entre alguns povos, enquanto a formiga era consumida por populações indígenas em todo o território nacional. Esse perfil traçado por Atala é único, e legitimamente brasileiro, porém, estranho à mesa de grande parte da população brasileira. Rodrigo, por sua vez, procura utilizar a cozinha corriqueira, como o torresmo e o escondidinho. O que busca é a base do comer popular, com variações técnicas e criativas. O sociólogo conclui que tudo que é brasileiro, que toma os ingredientes como constitutivos da nação, é legítimo; tudo que é popular, é legível, independente da origem dos ingredientes (Dória, 2014, pp. 192-195).

Assim o é também com as comidas que fazem parte do imaginário social das comunidades de imigrantes. Dória afirma, por fim, que as identidades alimentares construídas são carregadas pelas pessoas, de modo que esse fato seja mais significativo do que a origem geográfica (Dória, 2014, p. 165). É importante salientar que os espaços físicos em que essas práticas ocorrem são tão importantes quanto elas, uma vez que permitem que se manifestem como processo híbrido. Os ingredientes e pratos das cozinhas de imigrantes retratados neste capítulo são legíveis a grande parte do público consumidor. Podem, entretanto, não serem considerados legítimos por membros da comunidade, ou até mesmo externos, como é o caso do cliente do Prato Grego ao afirmar a Stélios que “O falafel não é grego”. Entretanto, o próprio processo de hibridismo cultural os torna legíveis em sua maioria. Há também, todavia, produtos como a conserva de bicho da seda e a carne de água-viva fatiada, vendidos pelo Otugui, que não são nem legítimos nem legíveis à maior parte do público que não é sul-coreano ou descendente. E, por fim, há ainda as intersecções entre os grupos de imigrantes, que convivem e consomem no bairro, uma vez que como afirma Canclini, não possuem cercas tão rígidas e fixas, como as duas senhoras sul-coreanas que almoçavam no Café Colombiano.

Este ponto é central ao debate elaborado no próximo capítulo, que versa sobre as representações nas mídias jornalísticas e sociais do processo de hibridismo cultural, compreendido a partir da alimentação, no Bom Retiro. Essa discussão é necessária para fundamentar a compreensão de que a organização desses grupos nesse território é afetada por esse processo, de modo que há no bairro identidades únicas forjadas a partir da ótica do hibridismo, em oposição à ideia de um bairro caracterizado por ou pertencente a uma única nacionalidade.

CAPÍTULO QUATRO – O BOM RETIRO EM DISPUTA: A PROPOSTA DE TRANSFORMAÇÃO DO BAIRRO EM KOREATOWN

O presente capítulo visa analisar as representações do Bom Retiro em reportagens jornalísticas e artigos de opinião de pesquisadores de diferentes áreas, publicadas entre os anos de 2019 e 2023, a fim de compreender como o processo de hibridismo cultural, observado a partir das práticas alimentares, influencia as configurações territoriais do bairro e seus consequentes conflitos no tempo presente, como a proposta de transformação do bairro em Koreatown. Para tanto, busco também representações identitárias em páginas oficiais na rede social Instagram, de restaurantes e outros estabelecimentos que produzem ou vendem alimentos. O uso dessas fontes se fez necessário frente às impossibilidades de entrevistas com alguns de seus proprietários ou cozinheiros, justificadas no capítulo três, de modo que suas autorrepresentações, ou parte delas, também se fizessem presentes nesta tese. Utilizo também trechos das entrevistas nos quais os entrevistados comentam sobre os públicos frequentadores desse território, o relato de impressões próprias que, como pesquisadora, presenciei durante o trabalho de campo, os relatos sobre a proposta do Consulado da Coreia do Sul e artigos de opinião de pesquisadores sobre o tema.

É relevante demarcar que a origem deste capítulo é a percepção da mudança considerável de público frequentador do Bom Retiro durante três tempos cronológicos: o primeiro, registrado no INRC do bairro em 2009, analisado no capítulo dois; o segundo, nos anos de 2010 a 2015, quando morava em São Paulo e frequentava esses espaços sem quaisquer pretensões para uma futura pesquisa; e o terceiro, mais recente, de 2022 e 2023, quando realizei as visitas ao bairro.

Essas mudanças são importantes porque fundamentam discussões complexas cujos resultados interferem no cotidiano dos muitos moradores e frequentadores do bairro e, conseqüentemente, da cidade de São Paulo. A principal representação do Bom Retiro pelo INRC, ainda que consideradas as críticas elaboradas no segundo capítulo, é a de um bairro com significativa diversidade de imigrantes. Conforme demonstrado no capítulo dois, há evidências do hibridismo cultural no documento, quando observadas as práticas alimentares. Contudo, o Inventário é vago no aspecto de descrição do público, mas identificadas as referências, percebe-se a presença desses diferentes grupos de estrangeiros, muitos restaurantes de cozinhas

consideradas típicas dos países dos quais eles ou seus antepassados imigraram e consumidores em busca dos comércios de vestuário.

Liziane Mangili corrobora essa percepção quando cita os diversos elementos de permanência ali encontrados, que embora se refiram ao recorte temporal de 1930 a 1954, parecem ecoar nos três tempos apontados:

Vários desses elementos de permanência são características do bairro que foram estabelecidas ainda na sua fase de estruturação, ou seja, no processo de urbanização das chácaras que dão origem ao bairro. A presença de indústrias de pequeno porte, a associação dessas pequenas indústrias, oficinas ou estabelecimentos comerciais ao espaço da moradia, a proximidade moradia-trabalho, o predomínio da forma aluguel, a presença de cortiços e vilas, e a forte presença de população imigrante, são as características que perpassam os anos, e se especializam em padrões de lotes e de edificações (Mangili, 2011, pp. 189-190).

Já no segundo momento, quando residia em São Paulo, além dessas impressões, já havia frequentadores que se deslocavam ao bairro para comer nos restaurantes de comidas compreendidas como “típicas”. Era possível observar pessoas de diferentes idades, principalmente aos fins de semana, nesses espaços. Contudo, quando comparado à Liberdade, um bairro compreendido como de imigrantes do Japão e pelo conseqüente turismo devido aos diversos estabelecimentos de alimentos e produtos de origem japonesa, o Bom Retiro não possuía o mesmo destaque.

Entretanto, em 2022 e 2023, durante as visitas ao campo, elaboro as seguintes impressões: em primeiro lugar, há muitos adolescentes e jovens nas ruas, que aparentam entre doze e vinte e cinco anos, com sacolas de compras³⁹ e por vezes segurando cafés com letreiros escritos em língua coreana; em segundo lugar, o número de estabelecimentos comerciais, não só de alimentos, que se associam de alguma maneira à Coreia do Sul aumentou significativamente e ele estavam constantemente cheios; e em terceiro lugar, alguns bares se instalaram recentemente no Bom Retiro, que segundo Armando (da Esfiharia Effendi), “são bem descoladinhos”⁴⁰.

As reportagens aqui analisadas demonstram algumas conexões com essas percepções. Separo-as por temas: as primeiras se referem ao Bom Retiro como bairro *cool* ou turístico de

³⁹ Em um dos dias da segunda visita ao Bom Retiro, enquanto almoçava com um amigo, vimos uma grande fila que se estendia por mais de dois quarteirões. Era por volta de meio dia e as pessoas, que majoritariamente aparentavam possuir entre vinte e trinta anos, estavam aguardando há bastante tempo. Quando perguntei a elas o motivo, me responderam que era uma liquidação promovida por uma loja de tênis de colecionadores, de marcas famosas, que segundo elas chegavam a custar dois mil reais, mas estavam sendo vendidos por oitocentos/novecentos reais.

⁴⁰ Armando comenta esse fato informalmente, ou seja, após o encerramento das gravações. Pedi-lhe, contudo, permissão para incluir esse trecho, e ele a concedeu.

São Paulo; a seguinte destaca o que chamam de “cultura coreana” no bairro, e por fim, analiso a proposta de transformação do bairro em *Koreatown*, e suas repercussões, por esse motivo trazida em conjunto a artigos de opinião de pesquisadores da área.

4.1 – AS REPRESENTAÇÕES DO BOM RETIRO COMO *COOL*

A primeira reportagem é da *Veja São Paulo*, e data de vinte de setembro de 2019, e possui como título *Bom Retiro é eleito o 25º bairro mais cool do mundo*, e como subtítulo *Região brasileira foi a única a ser incluída em lista da revista britânica Time Out*⁴¹. O texto diz o seguinte:

O Bom Retiro, no centro de São Paulo, foi eleito o bairro mais “cool” do Brasil e o 25º colocado do mundo. O levantamento foi feito pela revista britânica Time Out, que entrevistou 27 000 pessoas de diversos países. Entre as atrações destacadas pela publicação está a Pinacoteca do Estado, a Sala São Paulo e a Estação da Luz, que abriga o Museu da Língua Portuguesa, a ser reaberto em 2020.

‘Nos últimos séculos, o bairro Bom Retiro tem sido o primeiro a dar boas-vindas a muitas comunidades de imigrantes, entre eles italianos, judeus, coreanos e bolivianos, que fizeram de São Paulo a cidade como é conhecida hoje’, descreve a publicação, que destaca ainda a área como um dos melhores lugares para comer. ‘Como São Paulo, o Bom Retiro nunca para de se transformar e é isso o que faz dele tão especial.’ (Veja São Paulo em <https://vejasp.abril.com.br/cidades/bom-retiro-e-eleito-o-25o-bairro-mais-cool-do-mundo>. Acesso em 10 de outubro de 2023.).

A escrita é vaga sobre os critérios ou mesmo sobre o que é o conceito de *cool*, mas é possível interpretá-lo como algo descolado e interessante. A associação com os diferentes grupos de imigrantes e lugares para comer é explícita, sendo esses dois fatores os prováveis responsáveis pelo título. É possível observar, também, um distanciamento da representação do bairro como destino para compras em lojas de vestuário de festas, como também era conhecido há alguns anos. Era comum ouvir essa associação quando alguém de São Paulo, ou de fora, dizia que iria à rua José Paulino com esse intuito. O Bom Retiro adquire de forma reconhecida, a partir do ranking, o status de *cool*, que pode atrair, portanto, um novo público a esse território.

⁴¹ A “*Time Out* é uma publicação em formato de revista criado pela *Time Out (Company)*, empresa com sede em Londres e em Nova Iorque. A *Time Out* é uma revista cosmopolita que está presente nas principais metrópoles mundiais, tendo uma edição dedicada a cada uma das metrópoles em que está presente. O objetivo da revista é dar a conhecer aos leitores o que de melhor pode fazer na cidade, tendo para tal em todas as edições um tema de capa com assuntos que podem ir desde gastronomia, compras, parques, divertimento etc.” (Verbetes *Time Out (Revista)* na Wikipédia Portugal).

A segunda reportagem foi publicada em primeiro de julho de 2021, no site *Viagem e Turismo*, que como a *Veja São Paulo*, também pertence ao Grupo Abril. O título é *Por que o Bom Retiro é considerado cool pelos gringos?*, e o subtítulo *A Rua Três Rios, que chamou atenção da Time Out, sintetiza a diversidade étnica do bairro e ajuda a contar a história da capital paulista*. A referência agora é a outro ranking da *Time Out*, publicado em 9 de junho de 2021, no qual são eleitas as trinta e três ruas mais *cool* do mundo, em que a rua Três Rios aparece na sétima posição⁴². O texto é assinado por Bruno Chaise, colaborador da publicação, que apresenta suas próprias percepções sobre o bairro:

Tudo fez sentido quando o rabino que andava na minha frente optou por um restaurante coreano ao invés do paraguaio, que tocava música portenha do outro lado da rua. A diversidade étnica escancarada em uma única cena esclareceu um dos motivos pelos quais a revista inglesa *Time Out* considerou a Três Rios a sétima rua mais *cool* do mundo. Porém, é preciso separar o joio do trigo: o adjetivo em inglês usado para classificar a via nada tem a ver com beleza. Se a expectativa é encontrar prédios vistosos ou lojas de grifes internacionais, siga para a Oscar Freire. A Três Rios está mais para uma central de pequenas curiosidades no coração do Bom Retiro, um dos bairros mais multiculturais de São Paulo (<https://viagemeturismo.abril.com.br/brasil/por-que-o-bom-retiro-e-considerado-cool-pelos-gringos>. Acesso em 10 de outubro de 2023).

Mais uma vez há a referência a restaurantes e à alimentação, além de aos diversos grupos de imigrantes do Bom Retiro. Ambos os trechos aludem à escolha da *Time Out* ser fundamentada na diversidade cultural do bairro. É interessante apontar que, para o jornalista, o adjetivo não tem a ver com beleza, como faz questão de frisar ao comparar a Três Rios à Oscar Freire, rua repleta de lojas de marcas de luxo. O valor atribuído ao *cool*, nesse momento, passa também por essa demarcação. O bairro parece apresentar símbolos de um consumo alternativo, ainda que por vezes de alto valor, ao da elite paulistana.

Na seção *Dos sneakers ao Corinthians*, Chaise oferece uma possível explicação à fila da loja de tênis mencionada no início do capítulo:

De volta à Rua Três Rios, a Guadalupe é uma referência no mundo dos tênis do tipo sneakers desde 2011. Lá estão expostos pares de edições limitadas e temáticas, como o que traz o logo da cervejaria Duff dos Simpsons. O preço dos calçados corresponde à raridade: quanto mais exclusivo, mais caro. No seu aniversário de dez anos, a loja

⁴² No inglês original, o título é *Time Out Names the Coolest Streets in the World Right Now*. Lê-se, abaixo da posição sete: “Rua Três Rios, São Paulo: Near the very centre of Bom Retiro, one of São Paulo’s most historic neighbourhoods, you’ll find the fast-evolving Rua Três Rios. Only a few minutes away on foot from the beautiful Pinacoteca museum, this street and its intersections has an exhilarating gastronomic scene – thanks to its melting pot of immigrants from Italy, Korea, Greece, Bolivia, Eastern Europe and more.” (<https://www.timeout.com/about/latest-news/time-out-names-the-coolest-streets-in-the-world-right-now-060921>. Acesso em 10 de outubro de 2023.)

lançou um tênis para lá de especial em parceria com a Converse. Batizado de Chuck 70, o par de *sneakers* é todo uma homenagem ao Bom Retiro (<https://viagemeturismo.abril.com.br/brasil/por-que-o-bom-retiro-e-considerado-cool-pelos-gringos>. Acesso em 10 de outubro de 2023).

A loja de calçados vende modelos exclusivos e raros, e, conseqüentemente, caros. O público que consome esses produtos geralmente possui alto poder aquisitivo, além de buscar justamente a representação de *cool* atestada pela *Time Out*. Nesse sentido, Armando, da Esfiharia Effendi, afirma o seguinte sobre a mudança de público frequentador do restaurante:

A *vibe* hipster⁴³ foi depois da pandemia... (...) Esse público que gosta de cultura, eu tô generalizando mas acho que faz sentido. Quem gosta de cultura, normalmente vai gostar de conhecer um restaurante tradicional, cultural, a Pinacoteca cresceu muito de uns anos pra cá, e isso fez com que muita gente interessada nesse tipo de restaurante veio pra cá também. Acho que com certeza depois da pandemia mudou muito nesse sentido da *vibe* hipster, mas em relação ao restaurante eu consigo identificar até mesmo antes da pandemia. Aqui era um bairro mais residencial, e tinha muito armênio que vivia nessa região aqui (...), de uns anos pra cá todos os armênios foram embora, então aqui da comunidade armênia sobrou só a gente. Então eu consigo ver uma mudança recente depois da pandemia, mas eu consigo ver essa mudança há muitos anos atrás no caso dos armênios. Deixar aqui mais com cara de centro, essa região deteriorou muito com o tempo, aqui é mais perigoso, essa região onde a Esfiharia tá (Armando Deyremdjian, 2023).

Armando descreve parte desse novo público como *hipster*. O termo, apesar de discutível e passível de diversas interpretações, carrega no senso comum determinadas representações: geralmente pessoas jovens, que residem em grandes cidades, por vezes em lugares antes compreendidos como degradados e posteriormente marcados pela especulação imobiliária, e possuem um estilo de vida e de consumo que busca alternativas em diversos sentidos à dita cultura de massa convencional, como alimentação, expressões culturais e políticas, padrões estéticos e comportamentais. O verbete na Wikipédia Brasil aponta a citação de um representante da mesma publicação que identifica o Bom Retiro como um dos bairros mais cool do mundo, da filial de Nova York. Segundo ele, “o hipsterismo fetichiza a autenticidade”,

⁴³ O verbete hipster, na Wikipédia Brasil, afirma o seguinte: “O termo, criado nos anos 1940, foi inicialmente ligado à música; ressurgiu nos anos 1990, sendo então associado não apenas à música independente mas a outras formas de expressão artística (cinema, literatura, design, moda, artes visuais), afinal definindo um estilo de vida alternativo, baseado em padrões estéticos, de consumo e de comportamento não convencionais ou não perfeitamente identificados com a cultura de massa. A cultura hipster foi descrita como uma mistura de estilos, gostos e comportamentos sempre em mutação. Segundo Christian Lorentzen, do *Time Out New York*, “o hipsterismo fetichiza a autenticidade” dos elementos de todos os “movimentos marginais do pós-guerra — beat, hippie, punk e mesmo o grunge” — e se baseia na “reserva cultural de etnicidades não fundidas”, para “regurgitar tudo isso com uma inautenticidade faiscante.” Para outros, como Arsel e Thompson, hipster, mais do que um grupo objetivo de pessoas, é uma mitologia cultural ou a cristalização de um estereótipo mediatizado, gerado com o propósito de compreender, categorizar e trazer o consumidor de cultura indie para o mercado” (Verbetes hipster na Wikipédia Brasil, 2023)

como na compra de calçados de edições limitadas, ou em comidas compreendidas como autênticas de uma outra nacionalidade que não a local. É esse público jovem, de certo poder aquisitivo, que passou a frequentar o bairro nos últimos anos. Heitor também utiliza, como Armando, o termo hipster para descrever essa transformação, quando menciona rindo que o bairro “Hoje em dia ficou muito hipsterizado e *hypado*” (Heitor Loureiro, 2023). É possível afirmar, pelo INRC, pelas minhas percepções em dois momentos temporais distintos e pela ausência de reportagens com teores similares às apresentadas, que esse público provavelmente é recente, embora seja impossível precisar o momento exato dessa mudança.

A reportagem de Bruno Chaisier na Viagem e Turismo descreve também um pouco do histórico de formação do Bom Retiro, do qual destaco o trecho final:

Por todos os lados, o Bom Retiro exala o seu passado migratório, que nos últimos 80 anos reuniu judeus, portugueses, bolivianos e, principalmente, coreanos, em um único reduto (<https://viagemeturismo.abril.com.br/brasil/por-que-o-bom-retiro-e-considerado-cool-pelos-gringos>. Acesso em 10 de outubro de 2023).

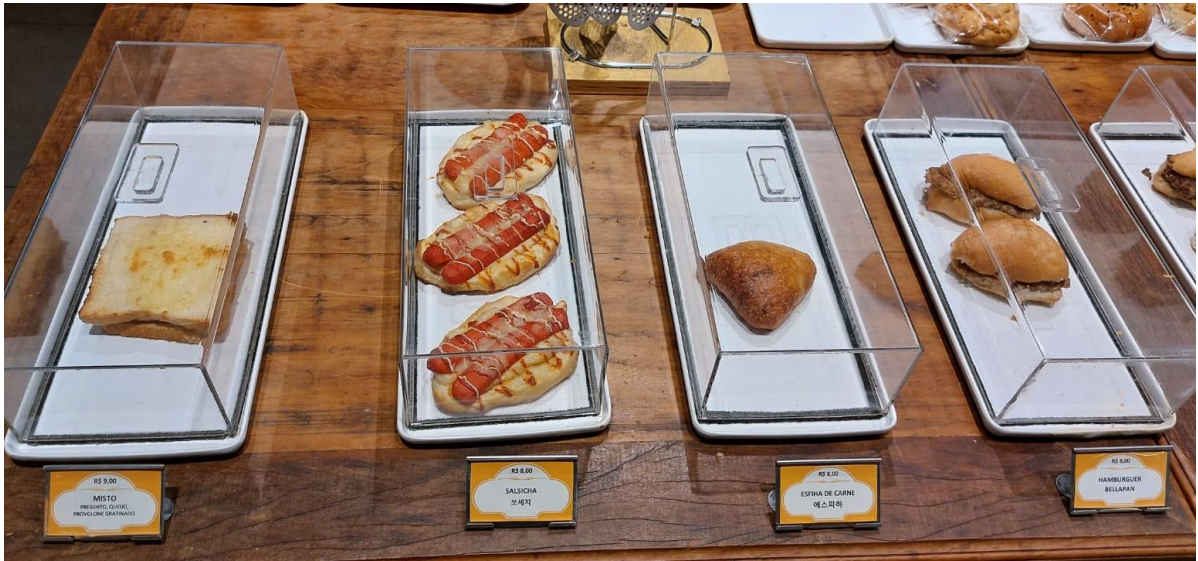
Destaco esse ponto pelo termo “principalmente coreanos”, reforçando a data de publicação de junho de 2021. O autor não explica o porquê desse uso, se ele se refere ao número total de imigrantes que chegaram ao bairro, que ali residem atualmente ou que o frequentam. É possível que essa informação derive da percepção, similar à minha em 2022 e 2023, sobre o aumento de estabelecimentos que de alguma forma demarcam símbolos associados à Coreia do Sul (imagens 76, 77, 78 e 79), como a língua, a bandeira, ou as práticas alimentares.

Imagem 75: Propagandas nas paredes vizinhas ao supermercado Otugui



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 76: Salgados em uma cafeteria no Bom Retiro



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 77: Cardápio fixo à parede de um restaurante coreano



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 78: Shopping K-Square, no Bom Retiro



Fonte: arquivo pessoal.

Embora o início da imigração sul-coreana ao Bom Retiro tenha ocorrido na década de 1970, atualmente é possível observar mais estabelecimentos comerciais como os das fotos acima do que em 2015. O K de *K-Square* é uma referência a *Korea*, e é encontrado em outras denominações, como o K-Pop, que reúne as músicas pertencentes ao gênero pop de bandas do país. O aumento coincide com o sucesso observado nos últimos anos desses grupos musicais e de séries da Coreia do Sul, popularmente conhecidas como *doramas*⁴⁴, encontradas na maioria das plataformas de *streaming*.

Devido a esses fatores, é possível perceber um consequente aumento de apreciadores do que é concebida como a cultura coreana no bairro, sobretudo por jovens. Em relação às práticas alimentares, as possibilidades são variadas, cafés, restaurantes por quilo, à *la carte*, lanchonetes que servem *corndog*, e o supermercado *Otugui*. Há também bares de karaokê que servem petiscos e bebidas à noite.

A reportagem do blog *Quanto custa viajar?*, assinada pela jornalista Izabella Miranda é de 22 de fevereiro de 2023, e possui o seguinte título: *Bom Retiro: vivencie o bairro que é um pedaço da Coreia no Brasil*. A primeira parte apresenta o bairro com foco na representação de uma identidade coreana desse território, seguida da imagem de um prato da culinária coreana:

⁴⁴ Segundo a Wikipédia Brasil, “Drama coreano, também chamado de K-drama ou telenovela sul-coreana, é a designação dada aos dramas televisivos em língua coreana realizados pela Coreia do Sul. Possui principalmente o formato de minissérie, com características distintas que o diferencia das séries de televisão e as telenovelas feitas no ocidente, sendo, contudo, semelhantes aos dramas televisivos realizados por outros países da Ásia” (Verbete “Drama coreano” na Wikipédia Brasil, 2023).

A Coréia está ganhando cada vez mais a atenção do Ocidente com suas famosíssimas bandas de k-pop, seus filmes e toda sua cultura diferenciada, que possui milhares de fãs no Brasil, e uma prova desse sucesso é o bairro **Bom Retiro**⁴⁵, que se tornou um pedaço da Coréia no Brasil. O bairro **Bom Retiro**, na região central da capital paulista, tem atraído moradores da cidade e de outras localidades para vivenciarem um pouquinho deste pedaço da Coréia no Brasil, que oferece uma experiência bem imersiva da cultura coreana. O **Bom Retiro** oferece várias opções de estabelecimentos (alguns antigos e reformados e outros novinhos em folha) relacionados à Coréia, onde é possível experimentar um pouco do que é visto nos clipes de k-pop e encontrar algumas das famosas referências assistidas no Tik Tok. Restaurantes com comidas típicas, karaokês, lojinhas de vestuário e itens da Coréia é o que o visitante vai encontrar por ali. Para se acostumar ao público brasileiro, os locais já oferecem cardápios traduzidos ao português e rola uma mistura das tradições do nosso país com a Coréia. O bairro **Bom Retiro** está se reinventando graças ao incentivo do consulado do país asiático, que quer transformar a região na maior koreatown (k-town) da América Latina! Com essa fama de ser um pedaço da Coréia no Brasil, sua transformação é visível desde a chegada no bairro, que é pintado com enormes murais e leds nas fachadas das lojas, costume tradicional na Coréia (<https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023).

⁴⁵ Negritos do texto original.

Imagem 79: Imagem da reportagem, cuja legenda é “Prove o bibimbap, prato típico da Coreia do Sul/Foto: Pxhere⁴⁶”



Fonte: <https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023.

Inicialmente, a jornalista afirma que o Bom Retiro é uma prova do que chama de “sucesso de toda sua cultura diferenciada”. É difícil compreender essa associação. É possível que a autora não esteja familiarizada com o histórico de formação do bairro, uma vez que os coreanos não são os únicos imigrantes que ali chegaram. Já o termo “cultura diferenciada” provavelmente se refere a uma comparação com à brasileira, partindo do pressuposto de culturas identitárias únicas como representativas de cada nacionalidade. Em seguida, Miranda faz referência aos muitos estabelecimentos coreanos do bairro, ao sucesso destes nas mídias sociais, e ao projeto que visa transformar a região “na maior *Koreatown* da América Latina”,

⁴⁶ O Pxhere é um banco de imagens gratuitas, sem registro de direitos autorais, que podem ser utilizadas para fins comerciais. No blog, a palavra é um hiperlink ao site, no qual se lê a seguinte legenda sob a foto: “A foto de alta resolução livre de prato, Comida, cozinha, ingrediente, ovo frito, Bibimbap, ovo escalfado, produzir, Comida de conforto, receita, frigideira, refeição, café da manhã, acompanhamento, Comida vegetariana, Brunch, Comida coreana, carne, ocupado NIKON D5200 04/09 2020 A imagem tirada com 35.0mm, f/3.2s, 1/1250s, ISO 200. A imagem é liberada livre de copyrights sob Creative Commons CC0.

Você pode baixar, modificar, distribuir e usá-los *royalty free* para qualquer coisa que você gosta, mesmo em aplicações comerciais. A atribuição não é obrigatória.” (<https://pxhere.com/pt/photo/1607637>. Acesso em 15 de outubro de 2023)

por meio do qual, afirma, “o bairro está se reinventando”. Novamente, há considerável falta de informações, fontes, e de diferentes narrativas sobre o fato. Ressalto que, ainda que a reportagem seja proveniente de um blog de viagens, ela é assinada por uma jornalista, e o comprometimento com uma escrita cuidadosa é essencial. A redação é tendenciosa ao conectar o projeto de transformação do Bom Retiro ao que chama de reinvenção. Para tanto, é preciso perguntar em que consiste esse processo, quem são os atores por trás dele, e se é que de fato ocorreu, uma vez que não há, efetivamente, uma Koreatown em São Paulo. Há diversas outras maneiras de divulgar os estabelecimentos de culinária coreana do Bom Retiro, sem malabarismos argumentativos. A foto colocada na matéria é de um banco de imagens de livre acesso (nota de rodapé 46), sem qualquer identificação sobre sua origem ou autor e é muito provável que não tenha sido fotografada em um restaurante do local. As outras imagens da reportagem são de páginas de Instagram, o que corrobora a hipótese de que a jornalista provavelmente não foi presencialmente ao Bom Retiro, já que o hábito de fotografar os destinos turísticos é comum a blogueiros, sobretudo com a facilidade de acesso às câmeras de celular.

A próxima seção da reportagem se chama *Bom Retiro: conheça um pedaço da Coreia no Brasil*, e traz o seguinte texto:

A alguns anos começou um movimento no Brasil impulsionado pela cultura coreana, e especialmente após a popularização dos filmes e séries nos streamings (quem nunca ouviu falar ou assistiu *Round 6? Uma Advogada Extraordinária? All of Us Are Dead? Pousando no Amor?*) que oferecem um catálogo muito vasto com uma excelente qualidade para todos os gostos.

Além disso, alguns dos grupos musicais mais famosos do momento são de lá (*BTS, BlackPink* e por aí vai), que reúnem milhões de seguidores.

Para quem ainda não foi contaminado por nenhuma dessas tendências, é apenas uma questão de tempo até achar algo que agrada. Ainda existe a tendência da k-beauty, que são cosméticos, maquiagens e técnicas de beleza coreanas que estão vindo com tudo e invadindo todas as farmácias do Brasil.

Com tudo isso rolando, é natural que os brasileiros queiram experimentar e vivenciar um pouco mais dessa cultura, que parece tão distante da nossa (em costumes e geograficamente falando). É assim que começa a nascer no **Bom Retiro um pedaço da Coreia no Brasil**.

Essa tendência já é bem comum nos Estados Unidos, que por exemplo, já possuem bairros com essas características nas grandes cidades. Nova York conta com *Chinatown* e tem até o *Little Brazil!* (<https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023).

Miranda relaciona o interesse pelas expressões culturais coreanas no Brasil aos filmes, séries e bandas originários da Coreia do Sul. E explica que a partir dele, “começa a nascer no Bom Retiro um pedaço da Coreia no Brasil”, além de compará-lo com os bairros novaiorquinos

de *Chinatown* e *Little Brazil*⁴⁷. Mais uma vez, a trajetória dos imigrantes na formação do bairro é ignorada, bem como seu caráter culturalmente híbrido, além de a autora desconsiderar que os próprios estabelecimentos comerciais de propriedade de coreanos já existem desde a década de 1970, com o início de sua imigração a esse território.

A seção *O que fazer no Bom Retiro* possui algumas imagens e no texto, lê-se:

Para quem quer conhecer mais sobre a história coreana, a primeira parada no **Bom Retiro** deve ser no *Centro Cultural Hallyu*, espaço criado por brasileiros e coreanos que querem compartilhar e promover a cultura oriental no nosso país.

Tem muita coisa bacana para fazer neste centro, como aulas de idioma, de dança, exposições e mais. É uma oportunidade muito interessante para quem quer se aproximar da cultura.

Agora falando em alimentação, vale a pena conhecer o restaurante de churrasco coreano *Ogame*, o supermercado *Otugui* (maior especialista em alimentos da Coreia do Sul no Brasil) e o bar que tem comidas e bebidas coreanas *WaBar* e o *Choyee e o Oksan*.

Para quem quer dançar e cantar, existem várias opções de karaokês sul-coreanos bem populares, entre eles: *Arena*, *She Bar* e o *Itaewon Norebang e Potcha*. Um destaque especial para esse último, que é um complexo de quatro andares com 22 salas de karaokê, bar e um *rooftop*.

Para comer doces e sobremesas coreanas, dê uma passadinha na *Bellapan Bakery* ou na *Fresh Cake Factory*.

Aqueles que buscam roupas e looks relacionados à cultura coreana, também tem loja para isso! Para noivas que buscam itens e roupas coreanas para seus casamentos, a *Wedding Genesis* é o local para isso! Coisas para os pequenos, vale a pena conferir a *Forever Kids* (<https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023).

⁴⁷ Bairros que possuem históricos de formação distintos entre si e do Bom Retiro, sobretudo porque são também frutos de contextos histórico-temporais também distintos. Para mais, ver: *In and Out of Chinatown: Residential Mobility and Segregation of New York City's Chinese*, de Min Zhou e John R. Logan., e *Little Brazil: An Ethnography of Brazilian Immigrants in New York City*, de Maxine L. Margolis.

Imagem 80: Imagem da reportagem, cuja legenda é “Foto Instagram OGAME”⁴⁸



Fonte: <https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023.

Imagem 81: Imagem da reportagem, cuja legenda é “Foto Instagram Arena”



Fonte: <https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023.

⁴⁸ As imagens da reportagem que possuem a palavra “Instagram” utilizam hiperlinks que levam às páginas de seus respectivos restaurantes.

Imagem 82: Imagem da reportagem, cuja legenda é “Foto Instagram Fresh Cake Factory”



Fonte: <https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023.

A alimentação é ocupa um espaço fundamental para a atribuição de uma identidade compreendida como predominantemente coreana ao Bom Retiro. A autora utiliza imagens do Instagram de restaurantes dessa culinária no bairro, além de citar outros estabelecimentos. É importante destacar que os capítulos dois e três desta tese demonstram como o hibridismo cultural é perceptível a partir das práticas alimentares e das narrativas que as envolvem, e que ele ocorre, conseqüentemente, em todo esse território, uma vez que os grupos de imigrantes e seus descendentes convivem constantemente uns com os outros e com brasileiros. Além de que, a tentativa de massificar determinada cultura, seja ela qual for, como algo fixo e imutável, acarreta o apagamento da diversidade de práticas socioculturais mesmo interno a uma única nacionalidade. Da mesma maneira que não há uma única representação de cultura brasileira, tampouco existe uma única representação de cultura coreana. Essa denominação comumente recorre a estereótipos identitários que pouco ou nada dialogam com as pessoas que vivenciam essas práticas. O texto de Miranda, entretanto, provavelmente não utiliza narrativas próprias e sim reproduz as contidas no projeto de transformação do bairro e daqueles que o apoiam. Isso se evidencia quando ela, ao fim de sua postagem, salienta de modo solto e pouco informado que o apoio ao projeto não é total, na seção que possui como subtítulo *Apoio ao Koreatown no Bom Retiro não é unânime*:

Apesar de estar recebendo incentivo do consulado e a transformação já movimentar a economia local devido à toda atenção que vem ganhando em dimensão nacional, o apoio à transformação do **Bom Retiro em um pedaço da Coréia no Brasil** não está sendo bem visto por todos.

Isso porque parte dos moradores do bairro estão com receio da identidade multicultural da região ser perdida nessa transformação. O **Bom Retiro** também é conhecido pela grande imigração boliviana e judaica (<https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023).

A ressalva, que só vem ao final de seu texto, pouco explica e não cita quaisquer fontes. Utiliza a expressão genérica “parte dos moradores do bairro estão com receio da identidade multicultural ser perdida nessa transformação”, o que não permite compreender a que moradores se refere e novamente utiliza palavras que permitem o entendimento de uma transformação do bairro elaborada de modo autoritário. As perguntas que se fazem necessárias são a respeito de quem são os agentes de transformação do bairro e de que modo o farão. Se ele já possui, como afirma, todos os atributos que descrevera previamente que o caracterizam como “um pedaço da Coreia”, há de se explicar em que sentido pode ser transformado. Ao fim, destaca as imigrações boliviana e judaica, de modo pouco informativo e impreciso, deixando de lado todas as outras nacionalidades de imigrantes que vivenciam esse espaço, além dos próprios brasileiros, residentes em São Paulo ou não. Reforço que não há aqui a cobrança de que seu texto possua o rigor ético fundamental à pesquisa acadêmica, mas sim a ética prática mínima para qualquer pessoa, jornalista ou não, que se propõe a informar outras pessoas sobre determinado assunto. Sua narrativa fundamenta e endossa valores próprios, bem como reproduz opiniões controversas disfarçadas de fatos. É possível que o texto descuidado seja apenas fruto de desconhecimento e da lógica produtivista e de consumo rápido de informação que perpassa as escritas de muitos blogs. Contudo, a ressalva final, onde destaca que o apoio ao projeto não é unânime, leva a crer que estava ciente das disputas envolvidas. O texto jornalístico também pode servir como uma narrativa com poder de influência suficiente para cancelar outras narrativas, e é isso que ocorre com a reportagem de Miranda. Ao publicá-lo com o título de *Bom Retiro: vivencie o bairro que é um pedaço da Coreia no Brasil*, invoca no imperativo diversos frequentadores a buscarem pela representação unitária de uma cultura em um território marcado pelo hibridismo. A fim de compreender essas disputas, o próximo subcapítulo se inicia com a análise da reportagem da página de notícias do site oficial da Assembleia Legislativa de São Paulo (Alesp), que versa sobre a apresentação do projeto de transformação do Bom Retiro em Koreatown.

As reportagens analisadas possuem alguns pontos em comum no que tange as representações identitárias atuais do bairro. Há associações à ideia de identidade unitária, seja ela *cool*, seja ela coreana. Ainda que o *cool* esteja atrelado, segundo a *Time Out*, à diversidade

cultural do bairro, essa narrativa pouco dialoga com as múltiplas expressões compreendidas nesse território. Essa denominação está relacionada a padrões de consumo de um determinado público, tanto que os destaques são sempre para aquilo que se pode comprar no Bom Retiro, inclusive no universo da alimentação. Atento para o fato de que o selo para os bairros selecionados não foi o de “diverso”, “multicultural”, “híbrido” ou “múltiplo” e o provável motivo é o de que o amplo conceito de *cool* está atrelado mais facilmente a um nicho de mercado específico. Esse mesmo viés pode ser observado na tentativa de reduzir o Bom Retiro a uma única identidade, reduzindo-o a um espaço de dita cultura única, a coreana.

O geógrafo Milton Santos discute a importância do território como enfrentamento ao mercado:

Na democracia de mercado, o território é o suporte de redes que transportam regras e normas utilitárias, parciais, parcializadas, egoístas (do ponto de vista dos atores hegemônicos), as verticalidades, enquanto as horizontalidades hoje enfraquecidas são obrigadas, com suas forças limitadas, a levar em conta a totalidade dos atores.

A arena da oposição entre o mercado – que singulariza – e a sociedade civil – que generaliza – é o território, em suas diversas dimensões e escalas.

Por enquanto, o lugar – não importa sua dimensão – é a sede dessa resistência da sociedade civil, mas nada impede que aprendamos as formas de estender essa resistência às escalas mais altas. Para isso, é indispensável insistir na necessidade de conhecimento sistemático da realidade, mediante o tratamento analítico desse seu aspecto fundamental que é o território (o território usado, o uso do território). Antes, é essencial rever a realidade de dentro, isto é, interrogar a sua própria constituição neste momento histórico. O discurso e a metáfora, isto é, a literaturização do conhecimento, podem vir depois, devem vir depois.

O território (transnacionalizado) se reafirma pelo lugar e não só pelo novo fundamento do espaço e mesmo pelos novos fundamentalismos do território fragmentado, na forma de novos nacionalismos e novos localismos.

Cabe, todavia, lembrar que, graças aos milagres permitidos pela ciência, pela tecnologia e pela informação, as forças que criam a fragmentação podem, em outras circunstâncias, servir ao seu oposto (Santos, 2005, pp. 259-260).

Nesse sentido, é importante ressaltar a totalidade das identidades que formam o Bom Retiro, e o processo de hibridismo cultural, a fim de reafirmar o bairro como território, em oposição às tentativas de fragmentação a partir de localismos e nacionalismos. As práticas alimentares fundamentam a diversidade presente nessa totalidade, ainda que conflituosas nas intersecções entre autenticidade e contradição, e não permitem que narrativas únicas e reducionistas ocorram. É por meio do que Santos chama de “rever a realidade de dentro” e “interrogar a sua própria constituição” que a sociedade civil enfrenta esses conflitos, conforme demonstrado nos próximos subcapítulos.

4.2 – A PROPOSTA DE TRANSFORMAÇÃO DO BOM RETIRO EM KOREATOWN OU *LITTLE SEUL*

A reportagem analisada foi publicada no site da Alesp em dois de setembro de 2021, na seção Comunicação, subseção Notícias e é assinada por Danielle Oliveira⁴⁹, que conforme a seção Institucional, subseção Gestão de Pessoal, atualmente ocupa o cargo Auxiliar Legislativo, na Comissão de Relações Internacionais, lotada no gabinete da deputada estadual Clarice Ganem, do partido Podemos (PODE), desde vinte de março de 2023⁵⁰.

Ela relata que no dia dois de setembro de 2021, a Comissão de Relações Internacionais da Alesp recebeu o cônsul-geral da República da Coreia em São Paulo, Insang Hwang. Segundo afirma, o encontro teve como finalidade “estreitar as relações entre o país asiático e o Estado”, e o cônsul teria comentado sobre o projeto proposto por ele para a revitalização do Bom Retiro. Oliveira descreve, então, as etapas mencionadas por Hwang:

De acordo com o representante da Coreia do Sul, em 2017, o então prefeito da capital paulista, João Doria, estudou a possibilidade de criar na cidade um bairro chamado Little Seul, que pode ser traduzido como pequena Seul, em referência à capital sul-coreana. O plano, no entanto, não foi desenvolvido. Uma proposta semelhante também foi instalada na cidade de Los Angeles, nos Estados Unidos. Cerca de 800 mil habitantes coreanos residem no bairro conhecido como Koreatown.

O cônsul Hwang propõe instaurar o projeto de embelezamento no Bom Retiro com o objetivo de alavancar o turismo local e a valorização das diversas comunidades alocadas na região, reconhecida por lei como polo cultural das tradições coreanas desde 2010.

Uma das prioridades do projeto será o fortalecimento da segurança do local por meio de uma parceria com a Polícia Militar. A instalação de uma base militar na região para promover a manutenção da segurança dos moradores e de pessoas que trabalham no bairro está entre as medidas. Além da questão da segurança, a limpeza das ruas do bairro em conjunto com os moradores e trabalhadores da região é outra sugestão do representante. A medida tem o objetivo de deixar as ruas mais limpas e agradáveis para todos, segundo ele.

O projeto visa ainda distribuir pelas principais vias do bairro, pontos com variedades culturais, como comida, vestuário e músicas. Hwang colocou o consulado e o próprio governo da Coreia do Sul à disposição para dar apoio à cidade de São Paulo e ao Brasil (<https://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=427184> Acesso em 15 de outubro de 2023.).

⁴⁹ Danielle Oliveira Murer foi candidata a vereadora pela cidade de Indaiatuba, nas eleições de 2020, e está como Suplente Vereador no mesmo local.

(<https://www.diariocidade.com/sp/indaiatuba/eleicoes/2020/candidatos/vereador/dani-murer-23100/>, acesso em 15 de outubro de 2023). Ela também ocupou o cargo de Secretária Parlamentar no período de 03/02/2023 a 09/03/2023 do deputado federal Bruno Ganem, do Podemos (PODE), filho da deputada estadual Clarice Ganem (<https://www.camara.leg.br/deputados/220635/pessoal-gabinete?ano=2023>, acesso em 15 de outubro de 2023).

⁵⁰ Não é possível checar qual cargo Daniele ocupava à época da reportagem, uma vez que a seção só mostra dois cargos em seu Histórico de Cargos, o anterior como Assistente Parlamentar de Comissão, lotada no gabinete do ex-deputado estadual e atual deputado federal por São Paulo, também pelo Podemos (PODE), e filho de Clarice, Bruno Ganem. O período constante é o de onze de abril de 2022 a primeiro de fevereiro de 2023.

De acordo com Oliveira, Hwang menciona a proposta não concretizada do anterior prefeito de São Paulo, João Dória, do Partido da Social Democracia Brasileira (PSDB), de criar um bairro chamado *Little Seul* (aparentemente mesclando as línguas inglesa e portuguesa, uma vez que Seul, em inglês, escreve-se Seoul). Em seguida apresenta soluções para problemas que advêm de representações sobre o bairro de uma parcela específica da população, como a falta de segurança, a limpeza das ruas (realizada em conjunto com os moradores e trabalhadores da região) a fim de deixá-las “mais agradáveis para todos”, e por fim, “distribuir pontos com variedades culturais como comida, vestuário e músicas” É necessário dialogar com esses três pontos.

O primeiro apresenta como prioridade uma parceria com a Polícia Militar para o que chama de fortalecimento da segurança. Nesse sentido, há de se perguntar se isso é uma questão à população do bairro, e nas entrevistas, apenas Armando afirma que o local é um pouco perigoso, mas ainda faz a ressalva de que seu restaurante “é um pouco afastado do miolinho do Bom Retiro e menos movimentado”, o que pode ser relevante para essa análise. Não houve uma forte representação relacionada à falta de segurança nas falas, e esse fator só foi mencionado durante a conversa com um homem, motorista de aplicativo, enquanto voltávamos do bairro ao local onde eu estava hospedada. Ele mencionou que era da região metropolitana de São Paulo e que estava ali para fazer algumas ferramentas para seu negócio (trabalhava com a instalação de TV a cabo), e durante o trajeto ligava o aplicativo para “economizar na gasolina” Afirmou que não gostava da região, que a achava muito perigosa e cheia de, em suas palavras, “drogados”. Todavia, essa foi a única menção expressiva à falta de segurança. Ainda que a instalação dessa base trouxesse benefícios, e isso precisa ser checado e dialogado com os sujeitos do território, a responsabilidade dessa execução é do Poder Executivo Estadual, a quem a Polícia Militar responde. Portanto, estratégias de segurança pública independem do projeto proposto por Hwang. A partir do diálogo envolvendo também a Prefeitura de São Paulo e os moradores do Bom Retiro, não há motivos que condicionem possíveis mudanças à transformação em *Little Seul* ou *Koreatown*.

Ao analisar o segundo ponto, que propõe a limpeza das ruas em ação conjunta aos moradores e trabalhadores do bairro, surgem diversos questionamentos: o Bom Retiro é percebido como um bairro que necessita dessas ações (essas impressões não foram mencionadas nas entrevistas), e em caso afirmativo, por quem? Essas pessoas querem fazer parte desse projeto? O trabalho realizado será remunerado, e em caso afirmativo, há de se questionar qual é a fonte dos recursos e em caso negativo, se espera-se que ele ocorra de forma voluntária. Novamente, Hwang parece delegar a responsabilidade de competências do poder público, nesse caso a limpeza urbana, a mediadores ou executores indiretos. Portanto, em sua compreensão, ela não é realizada de maneira apropriada pela gestão da Prefeitura de São Paulo.

A última proposta visa a distribuição do que chama de “pontos com variedades culturais, como comida, vestuário e música”. Em primeiro lugar, existem diversos estudos, alguns referenciados por esta pesquisa, que demonstram a quantidade expressiva de estabelecimentos comerciais de comida e vestuário no Bom Retiro. Ou seja, esses pontos já existem e já estão distribuídos pelo bairro, posto que surgem ao longo de sua constituição histórica, e são frutos das dinâmicas socioculturais desse território. Em segundo lugar, é difícil compreender o que quer dizer por “variedade cultural”, e se essa referência é à diversidade de expressões dos múltiplos grupos de imigrantes e brasileiros que convivem nesse espaço, ou à atuação do que chama de pontos em termos de área de atividade comercial, como exemplifica. De todo modo, sua proposta não se sustenta à medida que, conforme dito acima, a existência dessas “variedades culturais” não só já é concreta como também é um dos marcadores das identidades culturais do Bom Retiro. Ainda que o texto não transcreva as exatas palavras de Hwang, é possível afirmar que se aproxima, uma vez que está publicado no site oficial da Alesp e é facilmente encontrado a partir dos mecanismos de busca. Se houvesse quaisquer discordâncias, o cônsul-geral provavelmente teria se manifestado, sobretudo consideradas suas repercussões.

O texto publicado como notícia no site oficial da Alesp apresenta também os comentários de alguns deputados, como Paulo Fiorilo, do Partido dos Trabalhadores (PT), que, em citação direta no texto, afirma que “A Assembleia está aqui de portas abertas para esse diálogo na cidade de São Paulo e em todo o Estado” e Alex de Madureira do Partido Social Democrático (PSD):

As ações que dependerem do Estado de São Paulo e da Alesp, seja na implantação de bases da Polícia Militar, ou na implantação de leis que facilitem a revitalização que vocês estão fazendo no bairro, nós estamos à disposição e queremos participar. Queremos que a Coreia venha mais para o Brasil, traga mais empresas e nos ajude no desenvolvimento que no nosso país é tão carente (<https://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=427184> Acesso em 15 de outubro de 2023.).

Madureira afirma que já há uma revitalização em andamento, embora não especifique por quem em “vocês” – a comunidade de imigrantes coreanos do Bom Retiro? O consulado? É importante demarcar essa não especificidade porque isso impossibilita consideravelmente a compreensão de sua afirmação. É marcante a frase “(...) nos ajude no desenvolvimento que nosso país é tão carente”, elaborada de modo aparentemente descuidado e novamente sem aporte argumentativo. Ao utilizar a primeira pessoa do plural, a quem se refere? A Assembleia quer a ajuda da Coreia no desenvolvimento brasileiro? Os brasileiros? Os deputados da Comissão? A resposta não é clara. O deputado atribui o adjetivo “tão carente” ao Brasil, sem especificar em que sentido, de modo problemático: reproduz uma representação ultrapassada no cenário da política internacional, a fim de posicionar o país em um lugar subalternizado.

Especificamente no caso do Bom Retiro, o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), que considera indicadores como riqueza, alfabetização, educação, esperança de vida, natalidade e outros, em escala de zero a um, é de 0,847 de acordo com o Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil⁵¹. O IDH do bairro está na categoria mais alta, Muito Alto. O do Brasil, por sua vez, é o de 0,754, classificado como alto.

A Comissão finaliza as discussões com o comentário do Secretário Executivo da Secretaria de Estado de Relações Internacionais, embaixador Affonso Massot:

Encontros como esse são oportunidades de grande valia para que possamos apresentar iniciativas de cooperação, bem como escutar as prioridades das demandas dos consulados e, no caso específico, interagir com a Coreia. Nos colocamos inteiramente à disposição desta comissão e do consulado da Coreia para estimular o debate acerca de novas possibilidades de cooperação e de futuras parcerias (<https://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=427184> Acesso em 15 de outubro de 2023.).

A fala do Secretário é genérica e não especifica nenhuma ação futura a ser tomada, apenas destaca que a Comissão “está à disposição do debate acerca de novas possibilidades de cooperação e futuras parcerias”.

As propostas de Hwang e do ex-prefeito João Dória de transformar o Bom Retiro em um bairro atrelado a uma única concepção de identidade cultural coreana desconsideram os aspectos socioculturais de sua constituição histórica. Elas negam o processo de hibridismo cultural local fundamentado por esta tese de doutorado. A análise das práticas alimentares a partir de diversas fontes permite compreendê-las como resultados desse complexo processo, que ocorre de modo constante. Para além do aumento de estabelecimentos relacionados à cultura coreana, o Bom Retiro continua sendo um espaço que carrega múltiplas identidades, de diversas comunidades de imigrantes e de brasileiros que não são mensuráveis apenas em indicadores quantitativos. Cada comunidade e cada indivíduo constroem as memórias individuais e coletivas relacionadas a esse território, de modo que sua constituição ultrapassa tentativas de apagamento por meio da atribuição de uma identidade cultural única. Para Zygmunt Bauman, “(...) é nos espaços públicos que a vida urbana, com tudo que a separa de outras formas de convívio humano, alcança sua expressão mais plena, em conjunto com suas alegrias e tristezas, premonição e esperanças mais características” (Bauman, 2009, p. 101). É também por meio da comida que a expressão plena dessas emoções se concretiza nas identidades culturais de um território como o Bom Retiro. Considerá-lo como bairro

⁵¹ Realizado em conjunto pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) e pela Fundação João Pinheiro (FJP), instituição de ensino vinculada à Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão de Minas Gerais.

culturalmente híbrido permite abarcar sua multiplicidade não só de expressões culturais como também de humanidade, permeada de aspectos sensíveis e de significados simbólicos.

A antropóloga Simone Toji publicou um artigo no jornal *Le Monde Diplomatique Brasil* em 27 de agosto de 2021 problematizando o projeto proposto por Insang Hwang, chamado *Koreatown: Entre a cidade de enclaves e a urbe cosmopolita*. Ela afirma que o cônsul-geral apresentou o projeto a autoridades não só da Alesp, como também da Câmara Municipal de São Paulo, da Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, da Subprefeitura da Sé, do Conselho de Segurança Pública do Bom Retiro e da Delegacia de Polícia da 1ª Seccional/Centro, de acordo com o site do Consulado Geral da República da Coreia em São Paulo. De acordo com a autora, a proposta fora a público algumas semanas antes de seu artigo, por meio de uma reportagem no jornal Folha de S. Paulo.

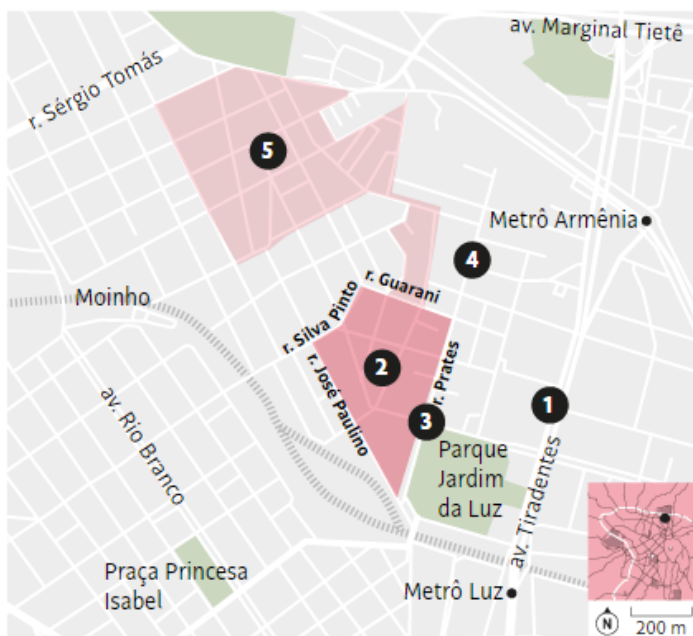
O artigo da Folha de S. Paulo *Cônsul quer transformar o multicultural Bom Retiro em 'Korea Town'* é de autoria do jornalista William Cardoso, publicado no dia oito de agosto de 2021. Ele descreve o projeto, após entrevistar o cônsul e elabora um infográfico com as mudanças propostas:

A ideia é marcar o Bom Retiro com a identidade visual sul-coreana.
A rua Prates ganharia uma segunda placa como rua da Coreia, sem alterar a original; lâmpadas azuis e vermelhas seriam distribuídas para quem quiser colocar na frente de seu estabelecimento; murais e esculturas simbolizando o país também seriam feitos (<https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2021/08/consul-quer-transformar-o-multicultural-bom-retiro-em-korea-town.shtml> Acesso em 16 de outubro de 2023).

Imagem 83: Infográfico da reportagem da Folha de S. Paulo

Bom Retiro/Coreia

Veja as mudanças propostas



1 - Mudança do nome da estação da linha 1-azul para Coreia-Tiradentes

2 - Iluminação com lâmpadas coreanas em frente a estabelecimentos comerciais que desejarem (Ruas Prates, Três Rios, José Paulino, Guarani) e instalação de batalhão da Polícia Militar e de base móvel no bairro

3 - Conservação do Monumento Uri e transformação do local em praça Brasil-Coreia (um canteiro central no cruzamento entre as ruas Prates e Ribeiro de Lima)

4 - Adoção do “conome” rua da Coreia (placa da rua Prates receberia, logo abaixo, outra com a inscrição rua da Coreia)

5 - Recuperação de área hoje ocupada por ferros-velhos

Murais e esculturas representativos da Coreia do Sul por todo o bairro

Fonte: <https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2021/08/consul-quer-transformar-o-multicultural-bom-retiro-em-korea-town.shtml> Acesso em 16 de outubro de 2023

As mudanças propostas por Hwang citadas por Cardoso estão em grande parte conectadas à adoção de símbolos nacionais sul-coreanos como murais, esculturas, iluminação por lâmpadas, e alterações em nomes de espaços públicos em que seria adicionado o nome Coreia⁵². A “recuperação de área hoje ocupadas por ferros-velhos”, segundo Toji, “pequenos negócios voltados à reciclagem de materiais”. Nesse sentido, é necessário considerar que, se realizado, o projeto alteraria consideravelmente as identidades estéticas do Bom Retiro. Os elementos citados atrelariam fortemente o bairro à percepção de um espaço essencialmente coreano. O apagamento de outras identidades culturais seria evidente, uma vez que haveria uma ideia de cultura única, coreana, em evidência. Alguns questionamentos se fazem necessários frente a essas mudanças, em relação às práticas culturais alimentares: como perceber a multiplicidade dos outros estabelecimentos, restaurantes por exemplo, quando o direcionamento visual e simbólico imediato existente é a uma única nacionalidade? O novo público que iria ao bairro em consequência dessa valoração estaria pré-disposto a conhecer estabelecimentos das culinárias de outros grupos de imigrantes? O valor de consumo associado

⁵² A rua Prates já teve seu nome alterado para rua Prates-Coreia oficialmente, por meio da lei nº 17.760/2022, proposta pela vereadora Sandra Tadeu do Partido União Brasil (UNIÃO), sancionada em 22 de março de 2022.

a esse novo valor simbólico traria consequências materiais aos estabelecimentos menos conhecidos e de menor porte do bairro? Uma vez realizadas as alterações, quais seriam as representações identitárias atreladas aos imigrantes não-coreanos e seus descendentes?

É importante destacar, como demonstrado no capítulo anterior, que as práticas culturais estão em constante transformação, por meio dos processos de tradução, territorialização e reterritorialização, de modo que sequer é possível relacioná-las às referências de originalidade e tradição. Ainda que implementado, o projeto não possui a capacidade de transformar arbitrariamente o Bom Retiro em uma Coreia fora da própria Coreia do Sul. A concepção sobrepõe ainda, conseqüentemente, a existência da Coreia do Norte. As práticas dos próprios imigrantes são diversas e múltiplas, diferentes entre si e daquilo que é compreendido como autenticamente coreano por algumas pessoas. O resultado é culturalmente híbrido, adaptado e resultante de disputas identitárias simbólicas. É como observado dentro do Supermercado *Otugui*: alimentos importados de outros países dividindo os mesmos espaços com os brasileiros e de outras nacionalidades. Do mesmo modo convivem as pessoas, naquele espaço e no bairro, de diferentes nacionalidades.

Implementar a proposta de Hwang não altera o processo de formação histórica de décadas, contudo, influencia em suas representações identitárias, que por sua vez influenciam nas relações de consumo existentes no Bom Retiro. Essas, por fim, afetam a vivência de um número considerável de pessoas que delas sobrevivem, sobretudo quando considerados os restaurantes e outros estabelecimentos relacionados à alimentação. As consequências podem desvincular os outros grupos de imigrantes ao bairro, reduzindo seus valores simbólicos naquele espaço, no sentido de que esse território passe a garantir a ideia abstrata de autenticidade apenas da comida compreendida como coreana, e não mais da grega, da armênia, da judaica ou da boliviana.

Toji ressalta o histórico de formação de diversas imigrações ao bairro:

O que todas estas propostas de intervenção urbanística não levam ou levaram em conta é justamente todo o histórico de formação da área do Bom Retiro e as diferentes presenças humanas atreladas a ele, que deveriam ser consideradas como ponto de partida. Historicamente, o Bom Retiro tem recebido as mais variadas populações desde pelo menos a instalação da Estação da Luz. Por esta estação, inúmeros migrantes internacionais e nacionais chegaram à São Paulo. Num primeiro momento, chegaram italianos, espanhóis, portugueses, russos, gregos, pessoas provindas do leste europeu e de países árabes, até pelo menos a década de 1950. Depois, a partir das décadas de 1960 e 1970, vieram migrantes vindos de todo o Brasil, principalmente do Nordeste do país e a seguir, do interior do estado de São Paulo, conforme o alcance do sistema ferroviário foi se reduzindo. Mesmo assim, migrantes internacionais

continuaram a afluir ao Bom Retiro por meio de suas redes de relações pessoais, trazendo sul-coreanos, bolivianos, peruanos e paraguaios à cidade. E hoje também trazem cidadãos da China e de diversos países do continente africano. Toda essa diversidade pode ser identificada ao se interagir com as pessoas que residem, trabalham, transitam ou estudam no bairro, seja ao visitar qualquer das lojas do comércio de roupas na região da rua José Paulino, comer em um estabelecimento de cozinha coreana, chinesa, judaica, grega ou sírio-libanesa, fazer compras em um dos mercadinhos especializados em comida coreana ou kosher, topar com prédios de organizações laicas e religiosas de origem italiana, judaica ou coreana, bem como visualizar os inúmeros anúncios e letreiros em coreano, ídiche ou espanhol. Se culturalmente é possível identificar no Bom Retiro essa profusão de nacionalidades, e mesmo religiosidades, é possível afirmar também que o bairro é diverso nos variados usos que abriga dentro da cidade (<https://diplomatie.org.br/kreatown-entre-a-cidade-de-enclaves-e-a-urbe-cosmopolita/> Acesso em 16 de outubro de 2023).

A antropóloga destaca a ampla diversidade de grupos de imigrantes que chegaram ao Bom Retiro e sua fácil percepção ao caminhar pelas ruas do bairro, conforme descritas nos capítulos anteriores. Essa multiplicidade é também visual, está, como afirma, nos letreiros em diferentes idiomas, nas características estéticas e arquitetônicas, nos cardápios, nos alimentos, nas línguas faladas, nas vestimentas, ou seja, nas práticas culturais (imagens 84, 85, 86 e 87). Os símbolos identitários associados aos diferentes grupos de imigrantes estão presentes e distribuídos proximamente uns dos outros. É a esse fator que Toji se refere quando afirma que “toda essa diversidade pode ser identificada” nesse território. E como demarcado anteriormente, a própria cultura coreana, como é chamada, sofre modificações e traduções (imagens 88 e 89).

Imagem 84: Supermercado *Casa do Norte Três Rios*



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 85: Certificado Kosher no *Emporium Brasil Israel*



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 86: Cartazes ao lado de fora de um restaurante que servia pratos-feitos no bairro



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 87: Restaurante com dizeres “Schawarma árabe” ao lado do restaurante de culinária coreana *Bu tu mak*



Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 88: Fachada da hamburgueria *Burguer da Vila*

Fonte: arquivo pessoal.

Imagem 89: Lateral da *Burguer da Vila*

Fonte: arquivo pessoal.

As imagens 88 e 89 demonstram como toda prática cultural está sujeita aos processos de tradução. A hamburgueria temática do seriado mexicano *Chaves* estampa os personagens em sua entrada, nas paredes e nas laterais. A referência do nome é à Vila em que vivem no programa de televisão que se popularizou no Brasil ao ser transmitido por anos na televisão pelo canal aberto Sistema Brasileiro de Televisão (SBT). Do lado de dentro da loja é possível visualizar a propaganda da cerveja da marca holandesa Heineken, próxima ao símbolo parcialmente coberto da *Union of European Football Associations (UEFA) Champions League*⁵³. Há dois cartazes colados pelo lado de fora do vidro do Burguer da Vila: no primeiro se lê “Churros da Dona Florinda”, e mostra churros acompanhados de doce de leite; no segundo se lê “Novidade coreana – Smashed Onion Burger”, e abaixo há a bandeira da Coreia do Sul e as descrições dos ingredientes que compõem o prato, pão, ovo, queijo e hamburguer, kimchi (escrito também em coreano), maionese e pão. A adição do kimchi é a provável responsável pela denominação de novidade coreana. O restaurante não se declara como de comida coreana, contudo utiliza o preparo para chamar a atenção do consumidor, provavelmente consciente do crescente interesse do público por pratos dessa culinária. Essa diversidade de elementos associados a diferentes nacionalidades demarca o processo de hibridismo encontrado no bairro

⁵³ Em português, Liga dos Campeões da União das Associações Europeias de Futebol.

e fundamenta a argumentação de que mesmo a chamada cultura coreana sofre alterações intrínsecas à constituição múltipla do Bom Retiro.

A arquiteta e urbanista Raquel Rolnik afirma em seu artigo *‘Bom Retiro é o mundo’*: *projeto Korea Town exclui outros povos e ignora problemas reais* publicado em vinte e quatro de novembro de 2022, no site do LabCidade⁵⁴:

Neste momento estamos assistindo a uma tentativa de captura simbólica e material que procura identificar o Bom Retiro como “Korea Town”, através de iniciativas lideradas pelo consulado da Coreia do Sul em parceria com autoridades municipais. (...)

Este conjunto de ações, defendidas por seus promotores como “presentes” para a cidade de São Paulo, tem várias implicações negativas. Bom Retiro não é nem nunca será uma Coreia, porque é um lugar de múltiplos povos e é exatamente esta sua característica mais importante e marcante que deve ser preservada.

Ainda, o projeto vem sendo implementado sem ter sido objeto de política pública e nem sequer ter passado pela prefeitura, muito menos pelos atuais moradores do Bom Retiro, que nunca foram consultados a respeito das intervenções propostas para seu território (<https://www.labcidade.fau.usp.br/de-bom-retiro-a-korea-town-projeto-exclui-outros-povos-e-ignora-problemas-reais/> Acesso em 18 de outubro de 2023).

Rolnik reforça, como Toji, a multiplicidade de povos como a característica identitária mais importante e marcante do bairro. Demarca, também, como o projeto vem sendo construído de forma vertical, com, ao menos à época, nenhum envolvimento dos moradores do bairro. Para além da questão de sua implementação ou não, é necessário que o poder público construa políticas públicas de natureza urbanística de modo conjunto àqueles que experimentam e vivenciam a cidade: seus sujeitos. No caso do Bom Retiro, seus moradores, comerciantes e frequentadores. Nessa direção, ambas as autoras mencionam o coletivo político *Bom Retiro é o mundo*, criado, nas palavras de Rolnik, a fim de “preservar a diversidade cultural e social do bairro” e o próximo subcapítulo analisa essa reação da sociedade civil à proposta de Hwang.

⁵⁴ Segundo a aba “Entenda o LabCidade” no site oficial: “O LabCidade – Laboratório Espaço Público e Direito à Cidade – é um laboratório de pesquisa e extensão da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo, atualmente coordenado pelos pesquisadores Raquel Rolnik, Paula Freire Santoro, Isadora Guerreiro e Aluizio Marino. O laboratório tem como foco de atuação o acompanhamento crítico das políticas urbanas e habitacionais, particularmente em São Paulo e em outras regiões metropolitanas brasileiras, assim como a intervenção direta no debate público a respeito das mesmas e ações desenvolvidas em rede com parceiros, tanto com grupos de pesquisa de outras universidades do país, como com ONGs, coletivos, escritórios modelo e de assistência técnica, entre outros.

Atualmente, a equipe conta com cerca de 20 pesquisadores das áreas de arquitetura e urbanismo, direito, geografia, ciências sociais, comunicações, de graduação, pós-graduação e pós-doutorado. Além da pesquisa e produção acadêmica — que inclui publicação de artigos científicos, publicações com resultados consolidados de pesquisa e participação em eventos —, a equipe trabalha permanentemente com difusão do conteúdo desenvolvido nos projetos de pesquisa e extensão em andamento, com produção de posts para blogs e redes sociais, vídeos, podcasts, participação e promoção de eventos públicos e entrevistas para a imprensa. Também são desenvolvidas ações objeto de reflexão — como oficinas, seminários, cursos e elaboração de projetos — em rede com parceiros nos territórios.” (<https://www.labcidade.fau.usp.br/entenda-o-labcidade/> Acesso em 18 de outubro de 2023)

4.3 – BOM RETIRO É O MUNDO

O Manifesto do *Bom Retiro é o mundo* se inicia com a descrição de seus membros e o apontamento de como compreendem o bairro:

Somos um coletivo de pessoas que moram e trabalham no Bom Retiro, bairro localizado no centro de São Paulo. Por aqui já passaram — e ainda se fazem presentes — migrantes italianos, judeus, coreanos, gregos, búlgaros, poloneses, sírios, turcos, bolivianos, colombianos, peruanos, paraguaios e de tantos outros lugares do Brasil e do mundo. Cada um que chega traz consigo bagagens culturais que são compartilhadas com os demais através de costumes, culinárias e expressões artísticas, arquitetônicas e religiosas. É justamente nesse cruzamento, evidente no cotidiano das ruas, das praças, das casas, das escolas e dos comércios, que enxergamos a maior riqueza e vitalidade desse território (Manifesto do *Bom Retiro é o mundo*).

O coletivo é, portanto, formado por moradores e trabalhadores do bairro, de modo que o vivenciam suas práticas culturais cotidianamente. Por esse motivo, frisam os grupos de imigrantes que se constituem sua história nos tempos passado e presente. Para os autores, tal como para Toji, essas identidades estão expressas no cotidiano desse espaço da cidade, e constituem tanto sua riqueza quanto sua vitalidade. A alimentação pode ser uma das principais fundamentações a essas hipóteses, uma vez que a partir delas é possível visualizar expressões dessas culturas, tanto nos suportes materiais – os lugares físicos –, como em suas práticas – os pratos, os modos de preparo, a língua escrita dos cardápios e falada pelas pessoas, os ingredientes. Conforme demonstrado pelas imagens 84, 85, 86 e 87, esses lugares se fazem presentes no Bom Retiro de modo que a identificação visual é imediata. Contudo, as percepções a partir dos outros sentidos também podem ser compreendidas como evidências: a alimentação evoca também o olfato, o tato, o paladar e a audição. O ato de comer permite às pessoas que experimentem o mundo à sua volta de diversas maneiras. Portanto, apesar das outras diversas expressões culturais que marcam a diversidade do Bom Retiro, é provável que a alimentação concentre várias delas, posto que no mesmo espaço, em um restaurante, por exemplo, como a *Esfiharia Effendi* ou o *Rincón La Llajta*, haverá distintos elementos das identidades culturais do grupo de imigrantes ao qual pertence: a língua nos cardápios e cartazes, a música, as fotografias, os símbolos nacionais como as bandeiras, as interações sociais que ali existem, e a própria comida, que em si carrega sua história, permeada pelos conflitos no tempo.

O nome do coletivo parece demonstrar o hibridismo cultural presente no Bom Retiro, embora isso não esteja explicitamente expresso nos materiais produzidos. A percepção de que o bairro é o mundo tenta abarcar as múltiplas identidades que o constituem. A palavra

“cruzamento” utilizada é importante para o modo como concebem o bairro, porque expressa como é constituído esse processo, ainda que não necessariamente explícito como o conceito de Hall e Canclini. A expressão demarca a constituição do hibridismo – transformações, adaptações, supressões, traduções e a territorialização e reterritorialização. Afirmo que esse argumento é importante frente à proposta de transformação do território em Koreatown porque a concepção dos imigrantes como grupos separados, portadores de uma suposta cultura original deslocada de seu país e existente no Brasil é o que permite que ela exista. Conforme demonstrado anteriormente e reforçado abaixo, as próprias expressões de identidades culturais coreanas são híbridas, ainda que suas representações possam estar atreladas a ideais de originalidade e autenticidade. É importante lembrar que existem também nos pontos de intersecção apontados por Hall, tal como as outras identidades culturais de grupos de imigrantes no Bom Retiro. Todavia, é possível que a palavra ainda não expresse a totalidade da complexidade do processo como “culturalmente híbrido” faria.

A fim de amparar a comprovação do processo de hibridismo interno a uma única concepção de cultura coreana, analiso as práticas alimentares existentes no espaço do shopping *K-Square*, no Bom Retiro. O espaço promove e divulga diversas atividades, que incluem oficina de caligrafia coreana, festival dos alunos do Centro Cultural Coreano no Brasil, curso e festival de culinária coreana. Em sua página no Instagram, também divulga frequentemente curiosidades sobre a Coreia do Sul. Outras postagens mostram as comidas que ali podem ser consumidas:

Imagem 90: Postagem da página oficial do shopping *K-Square* no Instagram

Fonte: Instagram do shopping K-Square

Imagem 91: Postagem da página oficial do Shopping K-Square sobre a loja de açaí Oak Berry



Fonte: Instagram do shopping K-Square

Imagem 92: Postagem da página oficial do Shopping K-Square sobre a rede de fast-food Burger King



Fonte: Instagram do shopping K-Square

As opções de alimentação no *K-Square* são em sua maioria de grandes redes de fast-food, como *Burger King*, *Pizza Hut* e *Oak Berry*, menor que as anteriores, mas ainda assim de distribuição internacional e modelo de rápido atendimento e consumo. O restaurante *PadThai* se define como de comida típica tailandesa e não pertence a uma grande rede, sendo a única unidade. Dentro desse espaço coexistem, portanto, dinâmicas alimentares que perpassam subjetividades distintas do gosto. Ainda que o perfil desses estabelecimentos seja distinto dos outros aqui demonstrados, é necessário destacar que também carregam em suas práticas significados simbólicos para aqueles que os frequentam. Em estruturas diferentes, como a preferência pela rapidez de produção, mas também, possivelmente, decorrentes de escolhas, como as outras, socialmente construídas. O intuito desse apontamento, por fim, não é o de hierarquizar as associações simbólicas que permeiam a alimentação. Quando o fio condutor da análise crítica perpassa o campo da cultura, é necessário compreender que também as comidas resultantes de processos em larga escala e orientados primordialmente pela lógica do consumo carregam em si imaginários que escapam a esses limites, precisamente por serem construções socioculturais⁵⁵. O apontamento da existência desses restaurantes no *K-Square* visa demonstrar o processo de hibridismo interno à concepção de identidade cultural coreana homogênea, como

⁵⁵ Nesse sentido, o livro vencedor do Prêmio Pulitzer de 2021, na categoria “História” *Franchise: the Golden archés in Black America*, da historiadora Marcia Chatelain demonstra as relações entre as franquias de McDonald’s nos Estados Unidos e os afro-americanos (www.cafehistoria.com.br/livro-sobre-afroamericanos-e-mcdonalds-ganha-pulitzer Acesso em 16 de novembro de 2023).

a idealizada pelo Consulado. Sua representação é permeada por territorializações e reterritorializações, nas palavras de Canclini.

Logo, o manifesto do *Bom Retiro é o mundo* expressa sua posição contrária à ótica de homogeneização do bairro pelos projetos que propõem a sua transformação em *Koreatown* ou *Little Seoul*:

Entendemos que as cidades estão sempre em transformação — muitas vezes de formas autoritárias —, mas não queremos ser apenas espectadores de suas movimentações: somos atores centrais na produção e na decisão de seus espaços e rumos por meio de nossas ações e posicionamentos. Logo de cara, é fundamental dizer que não nos interessa um bairro-produto, artificial e que celebre uma cultura hegemônica, independentemente de qual seja. Para garantir o nosso Direito à Cidade, queremos que a ocupação dos espaços públicos considere a diversidade do bairro em um sentido amplo. Tendo em vista as singularidades do Bom Retiro, nos interessa conhecer e valorizar a sua história e o seu patrimônio para mobilizar e produzir a memória local de modo ativo (Manifesto do *Bom Retiro é o mundo*).

A menção ao projeto está implícita quando afirmam não estão interessados em um bairro-produto que celebre uma cultura hegemônica, e construído a partir de uma lógica autoritária, referência à proposta ter partido do cônsul Hwang. Toji analisa essas relações em seu artigo:

(...) é justamente essa passagem de transformar um enclave cultural em ação urbanística que o projeto de tornar o Bom Retiro em “Koreatown” aparentemente se propõe a realizar, um processo que chamamos aqui de “etnização” do espaço urbano. Talvez se a história do Bom Retiro não fosse marcada pela multiplicidade de outras presenças socioculturais conforme já apresentado, o projeto “Koreatown” não criasse tanto ruído. Entretanto, ao privilegiar simbolicamente apenas a presença de um dos muitos grupos sociais que compõe o bairro, o projeto não faz jus à riqueza e complexidade da região, ignorando tantos outros legados culturais e sociais. Por isso, é mais do que justificável que para um conjunto de organizações locais tal proposta urbanística se mostre excludente. Em contraposição à esta proposta de “etnização” do bairro, elas reivindicam o reconhecimento da multiplicidade local e cobram uma abordagem “cosmopolita” como ação pública, conforme sua manifestação. Como deve ser concebida e realizada uma política urbana “cosmopolita” ainda está em aberto. De qualquer modo, seguindo o que as organizações locais identificam, o Bom Retiro é um dos poucos lugares de São Paulo que notoriamente concretizou o que alguns teóricos consideram como “cosmopolitismo a partir de baixo,” que a resiliência e a tensão entre os vários grupos sociais presentes e passados legaram a este pedaço da cidade, conectando o global e o local por meio de vidas migrantes das mais variadas origens. Caberia aos “de cima” – autoridades, gestores públicos e atores influentes do setor privado – observar tal herança e criar programas e projetos públicos urbanos que acompanhem tal qualidade. Pensar a cidade sob o marco cosmopolita, neste sentido, é pensar um espaço urbano em que seja fundamental reconhecer a diferença em seus variados aspectos e negociar a diversidade de presenças e territórios nas suas singularidades. É abrigar e acomodar todos os que compõem o tecido urbano, exercitando a difícil arte de construir uma cidade aberta e acolhedora, assim como uma cidade-refúgio. Conceber políticas públicas sob o marco cosmopolita é necessariamente estar aberto à diversidade de vozes e estar disposto a implementar uma gestão da escuta, partindo das realidades concretas e não chegando com soluções acabadas. Eis os desafios colocados. (<https://diplomatie.org.br/koreatown-entre-a-cidade-de-enclaves-e-a-urbe-cosmopolita/> Acesso em 16 de outubro de 2023)

A antropóloga ressalta a importância da atuação do poder público na criação de políticas públicas urbanas que reconheçam e sustentem a diversidade cultural existente no bairro. Também destaca a necessidade dessa gestão a partir da escuta dos atores envolvidos, sobretudo aqueles que vivenciam e, por consequência, constroem as realidades do Bom Retiro. A proposta de Hwang, que, segundo Rolnik, tem conquistado espaço, considerando a mudança do nome da Rua Prates, é uma articulação externa que busca de modo efetivo as instituições públicas brasileiras responsáveis pela política pública urbana da cidade de São Paulo. Ou seja, o diálogo existente é entre o Consulado da Coreia do Sul, que erroneamente pressupõe representar todos os imigrantes coreanos do bairro e seus descendentes, e gestão pública, mas que desconsidera a principal parte constituinte do bairro – as pessoas que o vivenciam. Sem essa escuta, nas palavras de Toji, é impossível conceber qualquer projeto que se autoproclame capaz de fornecer melhorias ao bairro.

Novamente, é necessário invocar a discussão sobre o lugar do outro, realizada no primeiro capítulo. A percepção de que o Consulado da Coreia do Sul em São Paulo pode decidir com propriedade as melhores soluções para o Bom Retiro posiciona toda uma comunidade ali existente em um espaço simbólico subalternizado, incapaz de conceber pelas próprias vias as necessidades desse território. A gravidade dessa narrativa se estende e se comprova pela fala de Alex de Madureira, do PSD, na Alesp, que também se coloca como um “nós” inexistente, e na necessidade de ajuda “no desenvolvimento que no nosso país é tão carente”. A expressão descuidada e sem fundamentos demonstra o próprio reconhecimento, como deputado estadual, da ocupação desse espaço subalternizado, que necessita da ajuda de um país do Norte Global porque é, em suas palavras, tão carente. A existência do coletivo político demonstra como se faz necessária a existência de ações de combate a essa narrativa. Os atores do bairro estão presentes nesse conflito de maneira auto-organizada, modelo necessário frente aos indicadores de diálogos unilaterais com o consulado, expressos pelas instituições públicas até o momento. Nesse sentido, o Manifesto também reafirma a importância de sua participação na concepção das políticas públicas pensadas para o Bom Retiro:

Também nos preocupamos com pautas relativas à segurança no Bom Retiro, a serem concretizadas através da estruturação de políticas públicas que não segreguem determinados grupos, em particular as pessoas em situação de rua. Acreditamos, ainda, que catadores de recicláveis, ecopontos e ferros-velhos desempenham papel fundamental para pensarmos sobre a limpeza das ruas, associada a coleta seletiva e a gestão eficiente dos resíduos têxteis. Nossos interesses são plurais e deverão ser discutidos e incorporados de forma prática e democrática no dia a dia de atuação do grupo. Buscaremos que se respeite o direito de ser e de estar, de viver e de conviver na diversidade, com um olhar sempre solidário (Manifesto do *Bom Retiro é o mundo*).

O coletivo reforça no Manifesto a pluralidade existente no Bom Retiro e, conseqüentemente, existente nos interesses mesmo dentro do grupo, evocando a necessidade de participação coletiva a fim de buscar soluções democráticas aos possíveis conflitos. É importante frisar que sua concepção foi uma resposta às tentativas de homogeneização identitária do bairro. A organização da sociedade civil demonstra que esses atores sociais estão cientes da diversidade cultural como uma das identidades desse território. Todavia, não há respostas eficientes das instituições públicas e órgãos responsáveis, a fim de discutir a problemática dessa tentativa de homogeneização. Ao contrário, a existência de Projetos de Lei como os das alterações de nomes de ruas e da estação de metrô Tiradentes e as manifestações críticas de pesquisadores de diversas áreas evidenciam essa ausência.

Nesse sentido, o INRC do Bom Retiro, documento oficial do Iphan, tampouco parece mobilizar o Instituto no combate efetivo a essas ações. Rolnik foi entrevistada recentemente, em dois de novembro de 2023, pela jornalista Sandra Capomaccio, do Jornal da USP, publica a reportagem *Por que transformar o Bom Retiro em Koreatown?*, de subtítulo *Raquel Rolnik apresenta algumas ressalvas em relação a essa proposta, que tem ganhado apoio nos órgãos de patrimônio da cidade, os quais parecem se esquecer do multiculturalismo do bairro*. O áudio da entrevista encontra-se disponível online, no mesmo link. A urbanista inicia com as considerações já previamente afirmadas a respeito do que denomina como multiculturalidade desse território:

Evidentemente, esse é um bairro que tem uma presença coreana e a presença coreana hoje, ela é muito importante e merece ser celebrada. Entretanto, a celebração da presença dos coreanos nesse bairro não pode jamais apagar um bairro que é absolutamente multicultural e que tem várias outras presenças também. E que talvez a característica mais importante desse bairro seja justamente a multiculturalidade e à não-redução do bairro a uma só etnia, a uma só nacionalidade (<https://jornal.usp.br/radio-usp/por-que-transformar-o-bairro-do-bom-retiro-em-korea-town/> Acesso em 10 de novembro de 2023).

Sandra questiona Rolnik, então, a respeito de uma discordância entre os órgãos de patrimônio em relação a esse posicionamento, que responde:

(...) importante pra gente pensar o que que está acontecendo com os órgãos de patrimônio dessa cidade. Em São Paulo, o órgão de Patrimônio Municipal teve um despacho do diretor, nem passou por uma discussão no conselho. Existe uma discussão importante para se pensar sobre o que está acontecendo com os órgãos de patrimônio dessa cidade. Em São Paulo, o órgão de Patrimônio Municipal teve um despacho do diretor, nem passou por uma discussão no conselho. No Conselho Estadual aconteceu uma coisa misteriosa, aliás, não é a primeira vez, o conselho, Condephaat⁵⁶, recusou a proposta, condenou, teve

⁵⁶O Condephaat é o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do estado de São Paulo.

parecer absolutamente contrário à proposta e, misteriosamente, algumas semanas depois, reverteu essa posição e aprovou. Já o Iphan, o órgão de Patrimônio Histórico Nacional, também fez um parecer contrário com base em todo um inventário que havia sido feito de referências culturais do Bom Retiro e definindo esse inventário como multiculturalismo, esse inventário terminou em 2009, tem mais de 200 referências culturais de vários grupos sociais. E o Iphan fez um parecer contrário, mas lá vem também uma pressão política enorme sobre o Iphan para que ele mude esse parecer e permita a transformação e a captura dessa diversidade por uma só etnia. Bem, já se conhece a história da Liberdade. Transformar a Liberdade em nipônica, em japonesa, significou apagar todo o passado “negro” desse próprio bairro, uma questão que hoje tem voltado com muita força. Para que repetir os erros? Por que não é possível pensar numa intervenção de melhoria do bairro que consiga acolher essa diversidade? E, sobretudo, consiga enfrentar as questões básicas do bairro de saneamento, iluminação pública, em vez de pensar em grandes operações de marketing (<https://jornal.usp.br/radio-usp/por-que-transformar-o-bairro-do-bom-retiro-em-korea-town/> Acesso em 10 de novembro de 2023).

Rolnik afirma que os órgãos públicos de gestão do patrimônio cultural nas três instâncias federativas, municipal, estadual e federal, não têm sido efetivos em seus pareceres em relação à proposta do Consulado da República da Coreia do Sul. Sobre o Iphan, que elaborou o parecer contrário baseando-se nas conclusões do INRC do Bom Retiro, a urbanista constata que está sofrendo o que chama de “pressão política enorme” para alterá-lo. Todavia, é importante ressaltar que os pareceres do Instituto são elaborados por técnicos, ou seja, a princípio independem de influências externas e devem ser baseados em seus conhecimentos. Contudo, como em todos os órgãos federais, há cargos comissionados, alguns, inclusive, frutos de indicações políticas e negociações externas, mas que não possuem autoridade para alterar pareceres, sendo essa responsabilidade de seus autores, inclusive frente a quaisquer futuros litígios. No entanto, os ocupantes desses cargos podem tomar decisões discricionárias que contrariem os pareceres técnicos. Portanto, é necessário aguardar os futuros desdobramentos das afirmações da urbanista em relação ao Iphan. Já a aprovação do projeto nas instâncias municipal e estadual falham com as compreensões do patrimônio cultural do bairro, sobretudo quando considerada a existência do INRC.

A análise das práticas alimentares do Bom Retiro permite a conclusão de que o processo de hibridismo cultural não só existe como orienta arranjos em conflitos territoriais, tornando-se uma característica perceptível do bairro. O campo de disputas envolvendo a proposta de sua transformação em Koreatown é permeado por representações simbólicas. A principal delas é a de identidade coreana em primeiro lugar homogênea, e em segundo lugar, única como símbolo desse território. As análises do universo da alimentação podem desconstruir ambas: não só o bairro pode ser compreendido como culturalmente híbrido, e, portanto, o projeto prevê um apagamento de várias identidades ali existentes, como também o é a própria cultura coreana, como é chamada.

Do mesmo modo, essas práticas fundamentam as narrativas do coletivo político *Bom Retiro é o mundo*, que percebe o bairro como um cruzamento dessas identidades, sem predomínio, portanto, de uma única. José Reginaldo Santos Gonçalves, ao analisar as categorias de fome e paladar em Câmara Cascudo, afirma que: “(...) a natureza humana é concebida como formada cultural e historicamente. Por meio dos alimentos, indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções de natureza social e cultural” (Gonçalves, 2004, pp. 44-45). Os valores simbólicos atribuídos à comida funcionam como catalisadores dessas representações identitárias das comunidades de imigrantes. Nesse sentido, são resistências práticas, conscientes ou inconscientes, a tentativas de apagamento. Neles, residem as percepções claras da formação híbrida do Bom Retiro, que se constitui não só por intersecções entre as culturas das nacionalidades de origem dos imigrantes e brasileiras, mas também das existentes entre si, resultado da convivência entre práticas socioculturais consideravelmente distintas. Para Montanari,

(...) em todas as sociedades, o sistema alimentar se organiza como um código linguístico portador de valores ‘acessórios’, e em certo sentido poderíamos dizer que a carga simbólica da comida é ainda mais forte quando ela é percebida como instrumento de sobrevivência diária. A fome, certamente, não permite muitas divagações para além da atenção imediata à detecção de recursos. Mas é aquela mesma atenção que delimita um universo simbólico de grande riqueza que configura a mesa como metáfora da vida (Montanari, 2013, pp. 154-155).

A comida na experiência cotidiana possui atributos que condensam suas forças de resistência, sobretudo devido ao seu valor simbólico de portadora de memórias. Ela atravessa as relações objetivas e subjetivas, e quando historicizada revela aspectos sociais, culturais e políticos da dinâmica social, de modo que os espaços que são seus suportes se organizam também em sua função. O hibridismo cultural do Bom Retiro é perceptível a ponto de ser possível percebê-lo à primeira vista, observando-se os estímulos sensoriais. Compreender o bairro como universos simbólicos permite enfrentar as narrativas autoritárias e de potencial apagamento com argumentos bem sustentados e vividos no cotidiano. É por meio dela, também, que se sustenta a noção de pertencimento – e da falta dele -, e no caso do Bom Retiro, não apenas à cultura de um único grupo de imigrantes, mas ao território do bairro e suas dimensões, no sentido do nome do coletivo. O pertencimento ao Bom Retiro é também um pertencimento ao mundo, a todos os outros grupos de imigrantes nos tempos passado e presente desse espaço. A mesa como metáfora da vida, nas palavras de Montanari, reproduz os conflitos sociais existentes desde a escala interna dos sujeitos até a externa, com outros sujeitos. E como metáfora, permite também observar a diversidade cultural como característica fundamental do bairro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As práticas alimentares carregam os significados simbólicos das representações identitárias do cotidiano de seus executores. As conversas, em forma de entrevistas, com essas pessoas permitem compreender as representações que possuem de si e das comidas que cozinham e consomem. No Bom Retiro, devido à presença de muitos grupos de imigrantes, elas perpassam os ideários de originalidade e autenticidade, vinculando as práticas a determinados atestados idealizados de legitimidade. Todavia, as análises apontam para a existência do processo de hibridismo cultural no bairro, em que esse universo simbólico da alimentação é perpassado constantemente pela tradução, pela territorialização e pela reterritorialização.

O objetivo principal desta tese de doutorado é confirmar a existência desse processo, enquanto também documenta essas práticas e as relaciona com os conceitos norteadores do referencial teórico-metodológico. Dessa maneira, é possível observar a partir da análise crítica das fontes os modos como o hibridismo cultural é articulado pelos sujeitos do bairro. O Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) demonstra como essas alterações e adaptações ocorrem já em 2009, treze anos antes da primeira etapa da pesquisa de campo realizada. A coexistência de imigrantes e seus descendentes de diversas nacionalidades em um mesmo território resulta não só na expressão material e simbólica de suas características individuais, mas também nas marcas do hibridismo em suas práticas. Ou seja, ao caminhar pelo bairro, o transeunte não experimenta e identifica essas identidades apenas de modo separado, como um restaurante da culinária coreana ao lado de um da culinária boliviana. O que ocorre é a percepção, a partir dos sentidos, de suas traduções, como é o caso da *Burguer da Villa* exemplificado no quarto capítulo. Embora o tema seja do seriado mexicano *Chaves*, há a apresentação de um lanche que leva kimchi, preparo pertencente ao universo simbólico da culinária sul-coreana, ao lado de bandeiras da Coreia do Sul.

As entrevistas endossam o processo de hibridismo à medida que as falas dos entrevistados podem ser analisadas à luz do que Hall chama de pontos de intersecção entre autenticidade e incoerência. Ao mesmo tempo em que esses sujeitos lutam para preservar o que concebem como práticas tradicionais, convivem com as realidades materiais da necessidade de substituição de ingredientes, de disputas de narrativas com pessoas que se veem como detentoras dessa tradição, de agradar aos públicos compostos tanto por imigrantes de suas próprias comunidades e seus descendentes quanto por brasileiros.

Esse é o caso do *basturmá*, preparo comum da comunidade armênia, que varia de acordo com a disponibilidade de ingredientes e do gosto subjetivo de quem o prepara. Algumas pessoas das gerações mais novas descendentes desses imigrantes enfrentam dificuldades de aceitação quando o adaptam, explicitando determinada relação de poder com as pessoas mais velhas da comunidade. Todavia, conforme menciona Heitor, elas também adaptam a receita que compreendem como original, como a senhora que utiliza *Coca-Cola* em seu preparo.

A necessidade de agradar ao público consumidor é desafiadora para Erik e Stélios, descendentes de bolivianos e gregos respectivamente. As entrevistas demonstram que são constantemente cobrados pelos clientes de suas comunidades de imigrantes a alcançar uma pretensa autenticidade em seus alimentos. Ambos relatam que é impossível ter os mesmos exatos sabores existentes no país de origem. E, como ressalta Erik, nem mesmo a comida “de lá” possui esse sabor, uma vez que ele pertence a uma representação identitária que não pode ser alcançada. É necessário frisar que essas memórias atreladas à alimentação perpassam as esferas afetivas, sensíveis, da vida desses indivíduos. Portanto, por vezes estão atreladas também à busca, pelo processo de rememoração, de um outro tempo. Ainda que o construto de sabor exato não seja possível, a cozinha de imigrantes cumpre esse papel no ponto de intersecção discutido por Hall: ao mesmo tempo que existem as narrativas de que a comida não é exatamente igual à da Bolívia ou à da Grécia, existem as que afirmam que ela transporta as pessoas para esse universo simbólico do que compreendem como comida boliviana ou grega. Essa percepção é, conforme os conceitos cunhados por Dória, a da legibilidade.

Nesse sentido, a alimentação pode ser compreendida como campo de disputas identitárias. Além das existentes intrínsecas às próprias comunidades de imigrantes, há atualmente uma externa: o combate à tentativa de homogeneização do Bom Retiro pela sua transformação em Koreatown. Conforme dito anteriormente, o bairro não é apenas multicultural, representação identitária que também seria possivelmente apagada se a proposta for concretizada. Compreender o Bom Retiro como bairro híbrido permite destacar suas características fruto dos constantes processos de tradução que ocorrem nesse território. Os exemplos citados no capítulo quatro existem devido à configuração de vários grupos de imigrantes e seus descendentes de diferentes nacionalidades convivendo em determinado espaço. Nesse caso, mais que uma identidade híbrida entre as culturas do país de origem e as brasileiras, há também a coexistência com as de outros países.

Dessa maneira, a formação do coletivo político *Bom Retiro é o mundo*, formado por moradores, comerciantes e frequentadores do bairro, demarca a existência de narrativas de

enfrentamento à tentativa de homogeneização pela proposta de transformação do Bom Retiro em Koreatown. Assim, as conclusões desta tese de doutorado convergem com as críticas elaboradas por Rolnik e Toji, apresentadas no capítulo quatro. Ainda, acrescentam a perspectiva do hibridismo cultural como formador de diversas identidades culturais do bairro.

Algumas questões foram tratadas tangencialmente pela pesquisa, uma vez que suas interfaces emergiram em relação ao tema proposto. Dentre as quais, destaco algumas. A necessidade elucidada no capítulo um de mais estudos que utilizem as metodologias da História Oral, bem como da produção a partir das perspectivas epistemológicas do Sul Global pode ser aprofundada futuramente, de modo a demonstrar como essas lacunas se constituem em outras obras. Isso também pode ser aplicado aos artigos científicos, dissertações de mestrado e teses de doutorado do campo dos estudos alimentares, posto que o primeiro capítulo se debruça a alguns livros considerados canônicos a partir dos critérios explicitados.

Do mesmo modo, o tema de pesquisa pode se beneficiar de mais entrevistas futuras com os sujeitos que vivenciam o Bom Retiro. Devido às questões intrínsecas ao processo de pesquisa acadêmica de doutorado, e às conjunturais como a pandemia de Covid-19, que impediu deslocamentos e encontros nos anos 2020 e 2021 no Brasil, o número de entrevistados foi reduzido em relação ao proposto. Portanto, a inclusão de mais narrativas pode ampliar as discussões aqui elaboradas.

Em relação às representações do Bom Retiro em reportagens de jornais e em outras mídias, bem como à tentativa de transformação do bairro em Koreatown, abre-se espaço para a discussão de uma possível gentrificação já em curso nesse território. Utilizo aqui esse conceito de modo ampliado, conforme discutido por Loretta Lee, Hyung Bang Shin e Ernesto López-Morales na obra *Planetary Gentrification*, de 2016. Os autores afirmam que o conceito utilizado provavelmente pela primeira vez em 1964, pela socióloga Ruth Glass, não engloba de modo satisfatório as dinâmicas existentes no Sul Global que fazem parte dos processos de gentrificação existentes nesses países. Para eles, suas ondas mais recentes são mais visíveis e cruéis, implicando em deslocamentos em massa e limpeza urbana. As escalas maciças de renovação das cidades, da chamada pelos autores de gentrificação planetária, pressupõem um conjunto de regras e normas para a operação do Estado e de seu aparato, incluindo gestão e planejamento com base em regras e lógicas da acumulação do capital. A gentrificação é um produto de forças históricas, contextuais e temporais relacionadas a esse contexto global (Lee, Shin, López-Morales, 2016).

Nesse sentido, a proposta do cônsul sul-coreano Insang Hwang, de transformação do Bom Retiro em Koreatown, utiliza termos como “embelezamento” e “segurança pública”, além das discussões já realizadas sobre homogeneização e apagamento das identidades culturais ali existentes, pode ser analisada à luz do conceito de gentrificação planetária. Em que se pesem os contextos de cada território, conforme sugerido pelos autores, as regras e lógicas primárias são a de acumulação do capital, orientadas pelo Estado, como as instituições procuradas pelo cônsul que vêm amparando essa proposta. Desse modo, os sujeitos que vivenciam esse território, agentes ativos de modo orgânico na construção desse espaço, não parecem ser considerados pelo Estado.

Conforme dito anteriormente, são necessários mais estudos e pesquisas nessa área para que se possa embasar essa reflexão. Todavia, há um apontamento para esse caminho de modo que seja melhor explorado futuramente.

Por fim, as práticas alimentares do Bom Retiro evidenciam o processo de hibridismo cultural que ali ocorre, quando compreendidas como parte de universos de valores simbólicos dos sujeitos que a praticam. A partir da análise das dimensões sensíveis que constroem suas representações identitárias, foi possível mapear as narrativas dos sujeitos sobre si, sobre as comunidades de imigrantes das quais fazem parte, sobre as comidas que preparam e as disputas em que estão inseridos. Nesse sentido, reforça-se a compreensão da alimentação enquanto prática cultural, fundamental para o entendimento de aspectos da sociedade da qual faz parte.

REFERÊNCIAS

FONTES:

IPHAN. **Inventário Nacional de Referências Culturais do Bairro do Bom Retiro**. 2010.

BIBLIOGRÁFICAS:

ALVAREZ, Marcelo. **Primeras jornadas de patrimonio gastronômico**. Buenos Aires: Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires, 2005.

AMADO, Janaina (org.). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Editora da Fundação Getulio Vargas, 1998

BACKZO, Bronislaw. **A imaginação social**. In LEACH, Edmund et ALLI. *Anthropos-homem*. Lisboa: Imprensa nacional, 1985.

BAUMAN, Zygmunt. **Arte da vida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2009.

BENJAMIN, Walter. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

BLOCH, Marc. **Apologia da história ou o ofício do historiador**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2002.

BOM Retiro é eleito o 25º bairro mais "cool" do mundo. Veja São Paulo. São Paulo, 27 de fevereiro de 2023. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/cidades/bom-retiro-e-eleito-o-25o-bairro-mais-cool-do-mundo>. Acesso em 10 de outubro de 2023.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para entrar y salir de la modernidade**. Ciudad del Mexico: Grijalbo, 1990.

CARDOSO, William. **Cônsul quer transformar o multicultural Bom Retiro em “Korea Town”**. **Folha de S. Paulo**, 2021. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/2021/08/consul-quer-transformar-o-multicultural-bom-retiro-em-korea-town.shtml> Acesso em 16 de outubro de 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia do folclore brasileiro**. São Paulo: Editora Global, 2001.

_____. **Folclore do Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2017.

_____. **Geografia dos mitos brasileiros**. São Paulo: Editora Global, 2023.

_____. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2011.

_____. **História dos nossos gestos**. São Paulo: Editora Global, 2003.

_____. **Lendas brasileiras para jovens**. São Paulo: Editora Global, 2009.

CERTEAU, Michel de. **The practice of everyday life**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1998.

CHAISE, Bruno. Por que o Bom Retiro é considerado cool pelos gringos? **Viagem e turismo**, São Paulo, 1º de julho de 2021. Disponível em: <https://viagemeturismo.abril.com.br/brasil/por-que-o-bom-retiro-e-considerado-cool-pelos-gringos>. Acesso em 10 de outubro de 2023.

CHARTIER, Roger. **O mundo como representação**. Estudos avançados, vol. 5, nº11, São Paulo. Jan/Abr, 1992.

CHAVES, Liana. **A chita - uma gravura na cultura brasileira** in *Associação nacional de pesquisadores em artes plásticas*, 2015.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015.

CYMBALISTA, Renato. XAVIER, Iara Rolnik. **A comunidade boliviana em São Paulo: definindo padrões de territorialidade**. Cadernos MetrÓpole 17. pp. 119-133. 2007.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a culinária inzoneira**. São Paulo : Senac, 2014.

FELDMAN, Sarah. **Bom Retiro: bairro de estrangeiros, bairro central (1928-1945)**. in **São Paulo, os estrangeiros e a construção das cidades**. São Paulo. Editora Alameda. 2011

FERREIRA, Marieta de Moraes. **História do tempo presente: desafios**. Petrópolis: Cultura Vozes, 2000.

_____; AMADO, Janaina; (org). “Apresentação” in *Usos e abusos da história oral*. Rio de Janeiro: ed. Fundação Getúlio Vargas, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis, & MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.

FONSECA, Maria Cecília Londres. **O patrimônio em processo**. Rio de Janeiro. Editora UFRJ; MinC IPHAN. 2005.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**. São Paulo: Global Editora, 2006.

_____. **Manifesto regionalista**. Recife: Editora Massangana, 1996.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo**. in *Estudos históricos: alimentação* n. 33. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2004.

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

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

_____. **Da diáspora - Identidades e mediações**. Belo Horizonte: UFMG, 2005.

HOBBSBAWN, Eric. RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. São Paulo: Paz & Terra, 2008.

LEAL, Bruno. Livro sobre a relação entre afro-americanos e o McDonald's vence o prêmio Pulitzer na categoria "história". **Café História**. 13 de junho de 2021. Disponível em: www.cafehistoria.com.br/livro-sobre-afroamericanos-e-mcdonald-s-ganha-pulitzer/. Acesso em 16 de novembro de 2023.

LEES, Loretta; SHIN, Hyun Bang; LÓPEZ-MORALES, Ernesto. **Planetary Gentrification**. Cambridge: Polity Press, 2016.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Zahar, 2021.

MACHADO, Taís de Sant'Anna. **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico de cozinheiras negras no Brasil**. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

MANGILLI, Liziane P. **Bom Retiro, bairro central de São Paulo: transformações e permanências (1930-1954)**. São Paulo: Alameda, 2011.

MENESES, Ulpiano. **O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas**. in **Iphan: I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural: Sistema Nacional de Patrimônio Cultural: desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão**. Ouro Preto: Iphan, 2012

MIRANDA, Izabella. Bom Retiro: vivencie o bairro que é um pedaço da Coreia no Brasil. **Quanto custa viajar?** 2023. Disponível em: <https://quantocustaviajar.com/blog/bom-retiro-sp/>. Acesso em 15 de outubro de 2023

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008.

_____. **Histórias da mesa**. São Paulo: Estação Liberdade, 2019.

_____. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Senac, 2009.

NARAYAN, Uma. **Eating cultures: incorporation, identity and Indian food**. in D. Bell y G. Valentine, *Consuming Geographies: We are Where We Eat*. Londres e Nova York: Routledge, 1997.

OLIVEIRA, Danielle. Cônsul da Coreia do Sul propõe projeto para revitalização do bairro Bom Retiro, em São Paulo. **Alesp Notícias**, 2021. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/noticia/?id=427184> Acesso em 15 de outubro de 2023

PALUDAN, Lis. **Crochet - History & Technique**. Loveland: Interweave, 1995.

POLLAK, Michael. **Memória e identidade social**. In: *Estudos Históricos*, 5 (10). Rio de Janeiro: 1992

PREVIATTI, Débora. **Entre o nacional e o internacional: a edição de livros de culinária e gastronomia no Brasil**. *Revista Pós Ciências Sociais - Dossiê: Transações de bens simbólicos entre configurações nacionais*, pp. 439-459, 08 de agosto de 2023.

QUIJANO, Aníbal. **Cuestiones y horizontes. De la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder**. Buenos Aires: CLACSO, 2014.

ROLNIK, Raquel. Por que transformar o Bom Retiro em Koreatown? **Jornal da USP**, São Paulo, dois de novembro de 2023. Disponível em: <https://jornal.usp.br/radio-usp/por-que-transformar-o-bairro-do-bom-retiro-em-korea-town/> Acesso em 10 de novembro de 2023

_____. “Bom Retiro é o mundo”: projeto Korea Town exclui outros povos e ignora problemas reais. **LabCidade**, 2022. Disponível em: <https://www.labcidade.fau.usp.br/de-bom-retiro-a-korea-town-projeto-exclui-outros-povos-e-ignora-problemas-reais/> Acesso em 18 de outubro de 2023.

SAMPAIO, Maria Ruth Amaral de. **Os coreanos no Bom Retiro**. São Paulo: Alameda, 2011.

SANTOS, Milton. **O retorno do território**. *OSAL: Observatorio Social de América Latina.*, pp. 255-261, junho de 2005.

_____. **Técnica, Espaço, Tempo: Globalização e meio técnico-científico informacional**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia de Mesa, 2017.

SOUCHAUD, Sylvain. **Presença estrangeira na indústria das confecções e evoluções urbanas nos bairros centrais de São Paulo**. in *São Paulo, os estrangeiros e a construção das cidades*. São Paulo: Editora Alameda. 2011.

TOJI, Simone. Entre a cidade de enclaves e a urbe cosmopolita. **Le monde diplomatique**, 27 de agosto de 2021. Disponível em: <https://diplomatie.org.br/koreatown-entre-a-cidade-de-enclaves-e-a-urbe-cosmopolita/> Acesso em 16 de outubro de 2023

THOMPSON, Edward P. **A miséria da teoria ou um planetário de erros**. Rio de Janeiro: Zahar, 1981

TRUZZI, Oswaldo. **Etnias em convívio: o bairro do Bom Retiro em São Paulo**. *Estudos históricos: sociabilidades*, 143-166, 2001.

ANEXO I – ACEITE DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

INSTITUTO DE CIÊNCIAS
HUMANAS E SOCIAIS DA
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA -
UNB



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: A hibridação cultural no Bom Retiro - uma análise a partir das práticas alimentares

Pesquisador: JULIANA RAMPIM FLORENCIO

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 69138223.4.0000.5540

Instituição Proponente: Instituto de Ciências Humanas/UNB

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 6.081.683

Apresentação do Projeto:

O presente projeto de pesquisa se propõe a compreender os processos históricos de hibridação cultural, conceito cunhado por Néstor Garcia Canclini, a partir das práticas alimentares compreendidas como patrimônio cultural, no bairro do Bom Retiro, na cidade de São Paulo. A pesquisa utilizará duas fontes – o Inventário Nacional de Referências Culturais do Bom Retiro, realizado em 2009; e a fonte produzida por meio da história oral, com entrevistas qualitativas a serem realizadas com os atores sociais do bairro. As fontes serão analisadas de modo a compreender as múltiplas identidades forjadas nesse espaço, no intervalo temporal entre 2009 e 2019.

*Retirado das informações básicas do projeto

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Compreender o fenômeno da hibridação cultural no bairro paulistano do Bom Retiro, a partir das práticas alimentares compreendidas como patrimônio cultural.

Objetivo Secundário:

Compreender a importância simbólica e significativa da alimentação como fator identitário para os moradores do bairro e documentar receitas, fotografias e relatos que permitam demonstrar as

Endereço: CAMPUS UNIVERSITÁRIO DARCY RIBEIRO - FACULDADE DE DIREITO - SALA BT-01/2 - Horário de
Bairro: ASA NORTE **CEP:** 70.910-900
UF: DF **Município:** BRASÍLIA
Telefone: (61)3107-1592 **E-mail:** cep_chs@unb.br

INSTITUTO DE CIÊNCIAS
HUMANAS E SOCIAIS DA
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA -
UNB



Continuação do Parecer: 6.081.683

relações entre as pessoas e suas práticas alimentares.

*Retirado das informações básicas do projeto

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Os riscos das entrevistas são mínimos, posto que se tratam de conversas em modelo semiestruturado, nas quais serão respeitados os limites dos entrevistados, que também serão informados previamente dos objetivos da pesquisa, e receberão explicações sobre poderem interromper o diálogo a qualquer momento que queiram ou que não mais se sintam confortáveis.

Benefícios:

Os benefícios se dão nos resultados das análises das falas dos entrevistados que, somados à literatura de referência, propiciam às comunidades acadêmica e não-acadêmica uma maior compreensão da formação histórica do bairro, de seu caráter híbrido, e das diferentes levas de imigrantes que ali residem. Também é prevista a devolutiva ao Bom Retiro, após a finalização deste doutorado, em forma de exposição em parceria com instituições da sociedade civil, como as Associações de bairro e de imigrantes, para que haja o reconhecimento da importância de suas participações, além da divulgação das reflexões acerca do bairro.

*Retirado das informações básicas do projeto

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O projeto de pesquisa está adequado às exigências das Resoluções CNS 466/2012, 510/2016 e complementares.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

A pesquisadora forneceu todos os termos de apresentação obrigatórios e a carta de aceite institucional.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

O projeto de pesquisa está adequado às exigências das Resoluções CNS 466/2012, 510/2016 e complementares.

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Endereço: CAMPUS UNIVERSITÁRIO DARCY RIBEIRO - FACULDADE DE DIREITO - SALA BT-01/2 - Horário de	
Bairro: ASA NORTE	CEP: 70.910-900
UF: DF	Município: BRASÍLIA
Telefone: (61)3107-1592	E-mail: cep_chs@unb.br

INSTITUTO DE CIÊNCIAS
HUMANAS E SOCIAIS DA
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA -
UNB



Continuação do Parecer: 6.081.683

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2109638.pdf	27/04/2023 11:55:47		Aceito
Outros	cep_CHS_modelo_carta_de_encaminhamento.doc	27/04/2023 11:55:20	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Cronograma	Cronograma_Juliana_Florencio.docx	26/04/2023 21:00:59	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Outros	Termo_de_aceite_inst_DPI_Juliana_Rampim.pdf	26/04/2023 21:00:45	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_de_doutorado_Juliana_Rampim.pdf	28/03/2023 12:46:06	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Folha de Rosto	Plataforma_Brasil_Juliana_Rampimassinado_folhaderosto.pdf	28/03/2023 12:40:18	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Outros	Carta_de_revisao_etica_Juliana_Florencio.docx	24/03/2023 15:46:13	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Outros	cep_CHS_modelo_termo_de_autorizacao_para_utilizacao_de_imagem_e_som_de_voz.doc	24/03/2023 15:45:33	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Outros	Curriculo_Lattes_Juliana_Rampim_Florencio.pdf	24/03/2023 15:44:36	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Outros	Curriculo_Lattes_orientador_Bruno_Leal_Pastor_de_Carvalho.pdf	24/03/2023 15:43:48	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
Outros	Tese_Juliana_Rampim_Instrumento_de_coleta_de_dados.docx	24/03/2023 15:41:50	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	cep_CHS_modelo_tcle_revisado.doc	24/03/2023 15:40:19	JULIANA RAMPIM FLORENCIO	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

BRASÍLIA, 25 de Maio de 2023

Assinado por:
MARCIO CAMARGO CUNHA FILHO
(Coordenador(a))

Endereço: CAMPUS UNIVERSITÁRIO DARCY RIBEIRO - FACULDADE DE DIREITO - SALA BT-01/2 - Horário de
Bairro: ASA NORTE CEP: 70.910-900
UF: DF Município: BRASÍLIA
Telefone: (61)3107-1592 E-mail: cep_chs@unb.br

**ANEXO II – INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS CONFORME SUBMETIDO
AO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (UNB)**

PESQUISADORA – JULIANA RAMPIM FLORÊNCIO – DOUTORADO – PPGHIS/UnB

ORIENTADOR – PROFESSOR DR. BRUNO LEAL PASTOR DE CARVALHO –
PPGHIS/UnB

TÍTULO DA PESQUISA – O HIBRIDISMO CULTURAL NO BOM RETIRO – UMA
ANÁLISE A PARTIR DAS PRÁTICAS ALIMENTARES

Serão feitas aos entrevistados as seguintes questões, de modo que estes sigam um roteiro mínimo de tópicos de fala:

Questões direcionadas aos comerciantes e moradores:

1. Apresentação: nome e idade do entrevistado; informações sobre a pesquisa.
2. Há quanto tempo o/a Sr./Sra. mora/trabalha no bairro?
3. O/a Sr./Sra. acha que o bairro mudou muito desde que está aqui?
4. O/a Sr./Sra. saberia me dizer como o bairro surgiu?
5. O que o bairro representa na sua vida?
6. Quais produtos o/a Sr./Sra. vende?
7. O/a Sr./Sra. acha que este bairro é diferente, em relação à comida, dos demais de São Paulo? Por quê?
8. Pela sua experiência, quem são os frequentadores de fora do bairro?
9. Por que o/a senhor/a acha que as pessoas vêm aqui?
10. Como o/a Sr./Sra. avalia as vendas feitas pelo/a Sr./Sra.?
11. O/a Sr./Sra. também compra/consome alimentos aqui por perto?
12. O/a Sr./Sra. acha que as comidas atraem muitos frequentadores? Se sim, quais comidas?
13. O/a Sr./Sra. nota muitos estrangeiros no bairro? Se sim, quais são suas origens?
14. Como o/a Sr./Sra. avalia a convivência com pessoas de culturas diferentes aqui?
15. O/a Sr./Sra. teve que fazer alguma alteração em algum prato para o gosto dos frequentadores, ou pela falta de algum ingrediente?
16. O/a Sr./Sra. recomenda restaurantes/locais para consumir comidas de outros lugares?
17. O/a Sr./Sra. possui alguma lembrança importante que gostaria de compartilhar?

18. Agradecimientos.

