

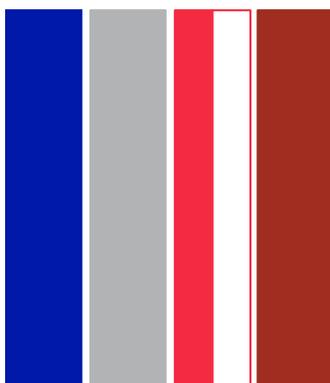
MESTRADO EM CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO
ESPECIALIZAÇÃO EM CIÊNCIA E CULTURA

Uma nova Babel de cheiros e sabores. Gastronomia como comunicação e identidade transglobal em São Paulo

Camila Alonso Milani

M

2022



Camila Alonso Milani

**Uma nova Babel de cheiros e sabores.
Gastronomia como comunicação e identidade
transglobal em São Paulo**

Dissertação realizada no âmbito do Mestrado em Ciências da Comunicação, orientada
pela Professora Doutora Paula Guerra

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

2022

Camila Alonso Milani

Uma nova Babel de cheiros e sabores. Gastronomia como comunicação e identidade transglobal em São Paulo

Dissertação realizada no âmbito do Mestrado em Ciências da Comunicação, orientada pela Professora Doutora Paula Guerra

Membros do Júri

Professor Doutor (escreva o nome do/a Professor/a)

Faculdade (nome da faculdade) - Universidade (nome da universidade)

Professor Doutor (escreva o nome do/a Professor/a)

Faculdade (nome da faculdade) - Universidade (nome da universidade)

Professor Doutor (escreva o nome do/a Professor/a)

Faculdade (nome da faculdade) - Universidade (nome da universidade)

Classificação obtida: (escreva o valor) Valores

À minha avó, Mariazinha Milani, que me apresentou Portugal e possibilitou esta aventura do outro lado do oceano. Aos meus pais, Alessandra e Flávio Milani, pelo suporte e apoio incondicional. Aos imigrantes, que me deram origem, que me acolhem e constroem nações.

Sumário

Declaração de honra	5
Agradecimentos	6
Resumo.....	8
Abstract	9
Índice de Figuras	10
Índice de Tabelas.....	13
1.Introdução.....	14
2.Migrações, Trânsitos e Diásporas Contemporâneas.....	17
3.Globalização, Cosmopolitismo e Apropriações Estéticas.....	21
4.Gastronomias: Culturas Alimentares, Estilos de Vida e Rituais	24
5.Metodologia.....	26
5.1. Conceção Metodológica.....	26
5.2. Realização.....	27
5.3. Organização e Análise dos Resultados	30
6.Um Cosmos multicultural: Dados e Mapeamento.....	31
6.1. As Freguesias Paulistanas: Liberdade, Bixiga e Sé.....	33
6.1.1. Japão – Liberdade	34
6.1.2. Bixiga – Bela Vista	44
6.1.3. Região da rua 25 de março – Sé	51
7.Um <i>Topos</i> dos Restaurantes em São Paulo.....	58
7.1. Restaurante Porque Sim.....	60
7.2. Restaurante Hinodê.....	66
7.3. Cantina C...Que Sabe!.....	73
7.4. ‘Raful’	80
8.São Paulo: Uma Torre de Babel de Cheiros e Sabores.....	88
8.1. Rumo às Cenas Locais, Translocais e Virtuais.....	92
8.1.1. Cena da Liberdade	93
8.1.2. Cena do Bixiga.....	94
8.1.3. Cena da Sé.....	95
9.Considerações Finais	Erro! Indicador não definido.

Referências Bibliográficas	98
Anexos	106
Anexo 1 Guião provisório de entrevista a proprietários e/ou administradores de restaurantes e estabelecimentos relacionados à gastronomia imigrante em São Paulo	107
Anexo 2 Pauta – gastronomia como comunicação e identidade e são paulo	111

Declaração de honra

Declaro que a presente dissertação de mestrado é de minha autoria e não foi utilizado previamente noutro curso ou unidade curricular, desta ou de outra instituição. As referências a outros autores (afirmações, ideias, pensamentos) respeitam escrupulosamente as regras da atribuição, e encontram-se devidamente indicadas no texto e nas referências bibliográficas, de acordo com as normas de referência. Tenho consciência de que a prática de plágio e auto-plágio constitui um ilícito académico.

Porto, 28 de setembro de 2022

Camila Alonso Milani

Agradecimentos

Realizar esta dissertação foi um dos meus maiores desafios. Primeiramente, porque falar sobre São Paulo exige muito estudo, dedicação e inspiração. E, também, porque escrever sobre imigração, em um momento em que me encontro imigrante, tornou esta pauta ainda mais delicada. Imigrar não exige apenas a coragem de deixar seu país de origem, mas a ressignificação por completo da nossa identidade. Ser imigrante me transformou e tornou-se um divisor de águas para a compreensão do peso e responsabilidade de ser quem sou: mulher, brasileira e jornalista.

Por isso, dedico meu primeiro agradecimento aos imigrantes que me acompanharam direta e indiretamente durante essa trajetória. Agradeço aos imigrantes que me deram origem, aos que construíram a cidade que amo, aos que me acolhem em um país tão diferente do meu e que me inspiram diariamente através de suas histórias de vida.

Agradeço imensamente aos meus pais, Alessandra e Flávio Milani, não só por todo o amor e suporte, mas por sempre acreditarem em mim e entrarem de cabeça comigo em todos os meus projetos. Agradeço, também, às minhas avós, Mariazinha Milani e Tercídia Alonso, por serem minhas maiores conselheiras e por me colocarem para cima, mesmo quando eu queria desistir de tudo.

O meu muito obrigada à minha orientadora, Professora Paula Guerra, por toda a paciência, confiança e empatia durante o desenvolvimento deste estudo.

Agradeço aos meus entrevistados Chef Bruno Stippe, Evelyn Doueihy, Ana Paula Yokoyama e Chef Sekai Sekiguchi, não só por me dedicarem parte de seu tempo, mas por abrirem as portas de seus restaurantes e de suas histórias de vida para a elaboração deste trabalho. Também deixo o meu agradecimento ao crítico gastronômico e jornalista Arnaldo Lorençato, que além de ter contribuído para esta pesquisa, é uma verdadeira inspiração para mim.

Resumo

“As nações modernas são, todas, híbridos culturais” (Hall, 2011: 62) e a gastronomia faz-se um dos melhores meios de comunicar e traduzir este encontro entre as mais diferentes etnias e nações. A cidade de São Paulo – maior metrópole brasileira e uma das maiores da América Latina – é um dos locais onde melhor podemos observar esta dinâmica. Devido ao período da “Grande Imigração”, entre o final do século XIX e o século XX, o Brasil tornou-se destino de famílias vindas de diversos países. Entre japoneses, italianos, árabes, entre outras nacionalidades, grande parte destes indivíduos fixou-se em São Paulo, mudando completamente a estrutura e identidade da cidade. A capital paulista tornou-se o ponto de encontro entre as mais diversas culturas e, ao longo das décadas, consolidou sua identidade como principal polo gastronômico e cultural do Brasil. A ideia de partida que sustenta esta dissertação relaciona-se com o potencial comunicacional da gastronomia não só de refletir diferentes culturas, mas de traduzi-las numa identidade cosmopolita, como observa-se na cidade de São Paulo. Nossa intenção é discutir, demonstrar e compreender, através de um estudo etnográfico e qualitativo, as dinâmicas, contextos e demais fatores que fizeram essa miscelânea de sabores e temperos refletirem-se no *lifestyle* paulistano. Deste modo, este trabalho se faz relevante a medida que se investiga como a gastronomia permite a comunicação entre identidades dos mais variados contextos, bem como quebrar estigmas culturais que enfraquecem as sociedades urbanas, além de traduzir os laços e encontros que constituem e caracterizam cidades e nações.

Palavras-chave: Identidade, Gastronomia, Cultura, Comunicação, Imigração

Abstract

“Modern nations are all cultural hybrids” (Hall, 2011: 62) and gastronomy is one of the best means of communicating and translating this encounter between the most different ethnicities and nations. The city of São Paulo – the largest Brazilian metropolis and one of the largest in Latin America – is one of the places where we can best observe this dynamic. Due to the period of the “Great Immigration”, between the end of the 19th century and the 20th century, Brazil became a destination for families from different countries. Among Japanese, Italians, Arabs and other nationalities, most of these individuals settled in São Paulo, completely changing the structure and identity of the city. The capital of São Paulo has become the meeting point for the most diverse cultures and, over the decades, has consolidated its identity as the main gastronomic and cultural center in Brazil. The starting idea that supports this paper is related to the communicational potential of gastronomy not only to reflect different cultures, but to translate them into a cosmopolitan identity, as observed in the city of São Paulo. Our intention is to discuss, demonstrate and understand, through an ethnographic and qualitative study, the dynamics, contexts and other factors that made this miscellany of flavors and seasonings reflected in the lifestyle of São Paulo. In this way, this thesis becomes relevant as it investigates how gastronomy allows communication between identities from the most varied contexts, as well as breaking cultural stigmas that weaken urban societies, in addition to translating the bonds and encounters that constitute and characterize cities and nations.

Keywords: Identity, Gastronomy, Culture, Communication, Immigration

Índice de Figuras

FIGURA 1 MAPA GERAL DA LOCALIZAÇÃO DAS FREGUESIAS LIBERDADE, SÉ E BELA VISTA (BIXIGA) E SUAS CULINÁRIAS IMIGRANTES	33
FIGURA 2 SUZURANTOS E TORRI AO LONGO DO VIADUTO CIDADE DE OSAKA. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP.	35
FIGURA 3 ENTRADA DA ESTAÇÃO DE METRÔ JAPÃO-LIBERDADE. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	35
FIGURA 4 JORNAIS EM LÍNGUA JAPONESA, MANGÁS E BONECOS DE PERSONAGENS DA CULTURA POP JAPONESA EM BANCA DE JORNAIS. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	37
FIGURA 5 EMPÓRIO DE INGREDIENTES ASIÁTICOS. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	39
FIGURA 6 RUA THOMAZ GONZAGA E SUZURANTOS. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	40
FIGURA 7 RESTAURANTE JAPONÊS NA RUA THOMAZ GONZAGA. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	40
FIGURA 8 RESTAURANTE E KARAOKÊ NA RUA THOMAZ GONZAGA. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP.....	40
FIGURA 9 VISÃO GERAL DA FEIRA DA LIBERDADE. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	42
FIGURA 10 BARRACA DE COMIDA TÍPICA E AVISOS EM IDEOGRAMAS JAPONESES. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	42
FIGURA 11 PÚBLICO COME COMIDAS TÍPICAS. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP.....	42
FIGURA 12 BARRACA DE DOCE TÍPICO JAPONÊS NA FEIRA DA LIBERDADE. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	42
FIGURA 13 JOVENS COM VESTIMENTAS QUE FAZEM ALUSÃO À ANIMES, NA FEIRA DA LIBERDADE – SP	43
FIGURA 14 VISTA LATERAL PARÓQUIA NOSSA SENHORA DA ACHIROPITA. BIXIGA – SP.....	47
FIGURA 15 TÍPICA CANTINA ITALIANA DO BIXIGA. BIXIGA – SP	48
FIGURA 16 CANTINA ‘TABERNA DO JULIO’. BIXIGA – SP.....	48
FIGURA 17 CASA ESPECIALIZADA NA FABRICAÇÃO E VENDA DE CANNOLIS: DOCE ITALIANO TÍPICO DA SICÍLIA. BIXIGA – SP	48
FIGURA 18 GRAFFITI DO CLÁSSICO PERSONAGEM VITO CORLEONE, DE ‘O PODEROSO CHEFÃO’, A COMER UM CANNOLI. BIXIGA – SP	50
FIGURA 19 GRAFFITI QUE FAZ ALUSÃO À MUSICALIDADE AFRODESCENDENTE DA FREGUESIA. BIXIGA – SP.	50
FIGURA 20 TRADICIONAL LOJA ‘NIAZI CHOHI’, EM FUNCIONAMENTO HÁ 90 ANOS NA REGIÃO DA RUA 25 DE MARÇO. FREGUESIA DA SÉ – SP	52
FIGURA 21 RESTAURANTE DE ORIGEM LIBANESA ‘RAFUL’. FREGUESIA DA SÉ – SP	52
FIGURA 22 LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE PORQUE SIM, NA FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	60
FIGURA 23 TEISHOKU PREPARADO NO RESTAURANTE PORQUE SIM. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	62
FIGURA 24 KARÊ: TRADICIONAL PRATO DO PORQUE SIM. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	62
FIGURA 25 VISÃO GERAL DO SALÃO DO RESTAURANTE PORQUE SIM. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	63

FIGURA 26 TELEVISOR SINTONIZADO EM CANAL JAPONÊS, NO RESTAURANTE PORQUE SIM. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	63
FIGURA 27 ESTANTE REPLETA DE MANGÁS, NO RESTAURANTE PORQUE SIM. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP .	63
FIGURA 28 – VISÃO GERAL DOS CLIENTES NO RESTAURANTE PORQUE SIM. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	65
FIGURA 29 VISÃO DA COZINHA DO RESTAURANTE PORQUE SIM E CLIENTES. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP ..	65
FIGURA 30 SELOS DOS GUIAS GASTRONÔMICOS ‘OS MELHORES DA GASTRONOMIA’ E ‘COMER E BEBER’, CONFERIDOS AO ‘PORQUE SIM’. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	66
FIGURA 31 LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE ‘HINODE’, NA FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	67
FIGURA 32 ADAPTAÇÕES CULINÁRIAS NO CARDÁPIO DO ‘HINODÊ’. LIBERDADE – SP	69
FIGURA 33 CHEF SEKAI SEKIGUCHI NO BALCÃO DE PREPAROS DO RESTAURANTE HINODÊ. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	70
FIGURA 34 TÉCNICA E PREPARO DO SASHIMI, NO RESTAURANTE HINODÊ. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP.....	70
FIGURA 35 CHEF SEKAI SEKIGUCHI PREPARANDO SET DE SASHIMI, NO RESTAURANTE HINODÊ. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	71
FIGURA 36 PRECISÃO DE MONTAGEM DOS PRATOS. RESTAURANTE HINODÊ. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP .	71
FIGURA 37 FACHADA DO RESTAURANTE HINODÊ EM ESTILO TRADICIONAL JAPONÊS MIYADAIKU. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	72
FIGURA 38 BALCÃO DE PREPAROS E CADEIRAS PARA CLIENTES. RESTAURANTE HINODÊ. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	72
FIGURA 39 SALÃO DO RESTAURANTE HINODÊ. FREGUESIA DA LIBERDADE – SP	72
FIGURA 40 LOCALIZAÇÃO DA CANTINA C... QUE SABE! FREGUESIA DO BIXIGA – SP.....	74
FIGURA 41 DECORAÇÃO TÍPICA DA CANTINA, INSPIRADA NAS FESTAS DO SUL DA ITÁLIA. FREGUESIA DO BIXIGA.	75
FIGURA 42 INTERAÇÃO FESTIVA DURANTE A TARANTELLA. CANTINA C... QUE SABE! FREGUESIA DO BIXIGA – SP	76
FIGURA 43 MÚSICOS DA CANTINA C... QUE SABE! FREGUESIA DO BIXIGA – SP	76
FIGURA 44 PREPARO DO GNHOCCI, NA CANTINA C... QUE SABE! FREGUESIA DO BIXIGA – SP.....	77
FIGURA 45 PRATO GNOCCHI FINALIZADO, NA CANTINA C... QUE SABE! FREGUESIA DO BIXIGA.....	77
FIGURA 46 REPORTAGENS FEITAS SOBRE A REPRESENTATIVIDADE ITALIANA DA CANTINA C... QUE SABE! FREGUESIA DO BIXIGA – SP	79
FIGURA 47 CADERNOS DE GASTRONOMIA REFERINDO-SE À CULINÁRIA ITALIANA NO BAIRRO. FREGUESIA DO BIXIGA – SP	79

FIGURA 48 FOTOGRAFIAS DE FAMOSOS E PERSONALIDADES DE RELEVÂNCIA CULTURAL QUE VISITARAM A CANTINA C... QUE SABE! FREGUESIA DO BIXIGA	79
FIGURA 49 LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	80
FIGURA 50 PORÇÃO DE MALFOUF E FALAFEL, NO RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ	82
FIGURA 51 PEQUENAS PORÇÕES DE KIBE CRU, BABAGHANOUSH, TABULE, HOMUS E COALHADA. RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	82
FIGURA 52 KIBE CRU ACOMPANHADO DE COALHADA E HUMUS, NO RESTAURANTE RAFUL.....	82
FIGURA 53 VISTA DO SALÃO AO FUNDO DO RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	84
FIGURA 54 VISÃO DO SALÃO DA FRENTE E BALCÕES DO RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	84
FIGURA 55 ESTUFA DE EXPOSIÇÃO DOS TRADICIONAIS DOCES ÁRABES. RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	84
FIGURA 56 ESTUFA DE EXPOSIÇÃO DAS ESFIHAS E KIBES. RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	84
FIGURA 57 TRADICIONAL KAFTA ACOMPANHADA DE FEIJÃO BRASILEIRO. RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	86
FIGURA 58 TRADICIONAL ESFIHA COBERTA COM MOZZARELA. RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP..	86
FIGURA 59 ESFIHA DE CARNE COM MASSA FOLHADA: O CARRO CHEFE DO RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP.....	86
FIGURA 60 REPORTAGEM ‘OS MELHORES RESTAURANTES E BARES DE SÃO PAULO - 2011’, DO JORNAL FOLHA DE SP. RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	87
FIGURA 61 SELO DE INDICAÇÃO ‘O MELHOR DE SÃO PAULO - 2011’, DO JORNAL FOLHA DE SP. RESTAURANTE RAFUL. FREGUESIA DA SÉ – SP	87

Índice de Tabelas

TABELA 1 LEVANTAMENTO DOS RESTAURANTES DE GASTRONOMIA IMIGRANTE EM SÃO PAULO E NAS FREGUESIAS SELECIONADAS PARA ESTA INVESTIGAÇÃO.....	59
--	----

1. Introdução

O tema desta dissertação de mestrado propõe estudar os modos como a gastronomia reflete os fluxos imigratórios que construíram a cidade de São Paulo e traduz a miscelânea identitária, cultural e cosmopolita da capital. Sendo uma das maiores metrópoles da América Latina, a cidade de São Paulo é conhecida por ser um ponto de encontro entre diversas culturas. Além de carregar em suas ruas a miscigenação intrínseca ao povo brasileiro desde o período da colonização, São Paulo tem como características marcantes, não só a presença de diversas nacionalidades, mas a comunhão harmônica entre todas estas culturas. Entre comunidades e freguesias italianas, japonesas, libanesas, coreanas, judaicas, sírias e chinesas, São Paulo encontrou na gastronomia não só um modo de comunicação intercultural entre tantos povos, bem como a representação da sua identidade.

Partindo deste breve enquadramento, esta dissertação parte da seguinte questão de investigação: De que maneira a gastronomia pode realizar a comunicação entre diferentes culturas, traduzindo-se em uma identidade cultural, como em São Paulo?

Como principal objeto de investigação deste projeto, temos a cidade de São Paulo – a maior metrópole do Brasil e o principal polo gastronômico e cultural da América do Sul – e as comunidades imigrantes que, em seu dinamismo, compõem o lifestyle e a identidade cosmopolita da cidade. Outro objeto a ser estudado por este trabalho de investigação é a gastronomia, tanto como meio de identificação étnica e cultural, como potencial meio de comunicação entre diferentes povos e realidades.

A relevância desta dissertação encontra-se, assim, no poder comunicacional inerente à gastronomia, não apenas no sentido de incentivo da aproximação entre diferentes culturas, mas também na rutura com estigmas que estão presentes no tecido sociocultural. A proposta deste estudo também se faz importante por promover investigação acerca de uma temática que, apesar de remontar os primórdios das relações e da evolução humana, ainda carece de estudos sobre.

A fim de responder à questão de investigação apresentada acima, foram delineados um conjunto de objetivos de pesquisa:

1. Investigar e analisar as migrações, trânsitos e diásporas culturais; de modo a identificar, traçar e compreender os fluxos imigratórios determinantes para o desenvolvimento físico e sociocultural da cidade de São Paulo;
2. Entender as dinâmicas e os diálogos entre diferentes culturas propiciados globalização em solo paulistano, bem como os níveis de cosmopolitismo adotados por sua população, até a consolidação de São Paulo como metrópole e principal polo gastronômico e cultural brasileiro;
3. Estudar, detalhar e perceber as ambientações geográficas das comunidades migrantes na cidade, assim como seu comportamento, ocupação e papéis como atores sociais na cultura local como um todo;
4. Analisar e compreender os aspetos comunicacionais da gastronomia, desde sua importância para a identidade étnica entre indivíduos de uma mesma cultura, tal e qual como seu potencial comunicacional de aproximar e, até mesmo, traduzir as interações e diálogos entre diferentes povos;
5. Explicar o papel da gastronomia como meio de democratização ao acesso a cultura e sua importância para o *lifestyle* paulistano.

Para compreendermos os diferentes prismas inerentes a esta temática, o presente estudo divide-se da seguinte forma: primeiramente, uma revisão de literatura e contextualização conceitual de temáticas como diásporas contemporâneas, globalização e cosmopolitismo, cruciais para intuir e interpretar os fatores e fenômenos socioculturais ocorrentes na altura e que levaram São Paulo a se tornar o ponto de encontro entre diversas culturas – traduzindo-se na nova Babel¹ deste século. É esclarecida, também, a estreita relação entre trânsitos e comida, bem como seu papel como *totém* na identificação étnica e na construção da identidade, explicada através do

¹ A Torre de Babel é um mito que visa explicar o motivo para existirem diferentes línguas. Trata-se de um conceito etiológico, ou seja, explicativo de um fenômeno.

conceito de comidas rituais. O potencial comunicacional da gastronomia também é elucidado, baseando-se na conceituação da “Voz da Comida” (Hauck-Lawson 1992, 1998).

Apresentadas as concepções, seguimos para a descrição e detalhamento da metodologia adotada, onde exprime-se os personagens e cenários abordados nesta pesquisa, bem como o *modus operandi* da investigação. Relata-se os processos desenvolvidos durante pesquisa exploratória, documentação imagética e aplicação de entrevistas apoiadas nas teorias desenvolvidas na revisão de literatura. Após, é feita a exposição dos dados através de análise categorial dos conteúdos levantados durante a pesquisa de campo, assim como a comparação com excertos de artigos disponíveis *on-line*. Recorremos à imagens e mapeamentos para demonstrar as trajetórias e relações dos entrevistados com a comida e com a cidade, em busca de traduzir as cenas do *lifestyle* paulistano. Associadas todas estas fundamentações junto às narrativas recolhidas em investigação, partimos às considerações finais obtidas por nossas análises.

2. Migrações, Trânsitos e Diásporas Contemporâneas

O período entre o final do século XIX e início do século XX foi marcado pela instabilidade em diversas nações ao redor do mundo. Assoladas pela fome e guerras, milhares de pessoas deixaram os seus países de origem e partiram para outros territórios em busca de melhores condições de vida. O Brasil foi um dos principais destinos destes imigrantes. Navios provenientes, em sua maioria, de países como Portugal (Klein, 1993), Itália (Biondi, 1999), Espanha (Cánovas, 2011), Alemanha (Willems, 1946) e Japão (Sakurai, 2014), atracavam em território brasileiro com um volumoso número de famílias atraídas e seduzidas por promessas de “oportunidades movidas a ouro-verde” (Cánovas, 2011:155). É válido realçar que, na época, o Brasil passava por um período de transição governamental e econômica. O país vivia as primeiras décadas do Ciclo do Café – período da história em que o café substituía o ouro como principal produto de exportação, devido à crise econômica instaurada pelo esgotamento das minas. Esta época também era marcada pela promulgação da chamada Lei Áurea, que, ao longo do final do século XIX, extinguiu os 300 anos de escravidão negra existente no Brasil. Paralelamente, assistíamos à Proclamação da República, em 1889, que viria por dissolver o regime monárquico em vigor. Neste contexto, a chegada dos novos imigrantes representou uma oportunidade para a mão de obra nas lavouras de café, sobretudo na região sudeste do Brasil e em maior número em São Paulo.

Apesar de aqui promovermos o enfoque na história imigrante do Brasil, uma vez que este é o pano de fundo deste estudo, é importante clarificar que, de maneira generalista, estes trânsitos têm aspectos comuns, sobretudo, em relação ao trabalho, à economia e à construção física e imagética de cidades e nações. De acordo com Portes (1999:26), “o recrutamento deliberado de imigrantes”, ou seja, a aliciação de estrangeiros em busca de melhores condições de vida, foi determinante para o surgimento de diversos fluxos migratórios. Assim, pensando neste contexto histórico de mescla e de mudança, torna-se importante introduzir os contributos de Canclini (2011), uma vez que, em certa medida, o mesmo nos oferece o mote para uma posterior análise do nosso objeto de estudo: a gastronomia. Retomando como ponto de ancoragem teórica os crescentes

fenômenos de imigração que assolaram o Brasil, e encaminhando desde já o nosso trabalho em direção ao delineamento do nosso objeto de estudo, devemos acrescentar mais dois conceitos que, por sua vez, têm acompanhado os estudos sobre as (i)migrações, nomeadamente o que interculturalismo e o conceito de hibridismo. Aliás, ambos têm vindo a obter maior relevância nas mídias, de maneira geral. Para Canclini (2011), os conceitos de interculturalismo e de hibridismo prendem-se com um outro: o de mestiçagem. Na sua essência, estes dois conceitos – associados a um contexto de imigração – podem ser tidos como uma manifestação social que advém de uma fusão entre aquilo que é popular e o que não o é, ou seja, que é exótico. Além disso, ambos os conceitos, enquanto manifestações sociais, na opinião do autor, também se relacionam intimamente com a cultura local, mas também com as misturas raciais e culturais, causadas pelos movimentos imigratórios (casamentos, por exemplo).

Torna-se, também, imprescindível abordar a problemática do hibridismo e do interculturalismo em relação aos territórios. Para autores como Ribeiro e Paolucci (2006), estas referências materializadas em São Paulo perdem força, dando origem a outros conceitos, nomeadamente o de aculturação. Este conceito de aculturação, em relação aos movimentos migratórios iniciais e posteriormente com os fluxos migratórios adveniente de um contexto profícuo de globalização, fazem com que territórios como a cidade de São Paulo se assumam como lugares únicos de experimentação cultural. Vejamos que,

Convém observar que a história da gastronomia se nutre das trocas de informações culturais e religiosas, dos conflitos, desavenças e reconciliações entre “cozinha comum” e a “arte de cozinhar”. Nesse sentido, São Paulo apresenta-se como objeto potencial para a análise da hibridação na área gastronômica (Ribeiro & Paolucci, 2006: 4)

Procurando estabelecer um relacionamento com a citação de Ribeiro e Paolucci (2006), no tocante às trocas de informações culturais – advenientes dos fluxos migratórios – e em relação à gastronomia, consideramos da máxima importância percorrer sobre os trabalhos de Stuart Hall, um dos principais impulsionadores do conceito de diáspora.

Com efeito, na sua obra emblemática “Identidade cultural e diáspora” Hall (2006) enuncia duas abordagens teóricas que, no âmago do nosso trabalho, podem ser vistas como determinantes, especialmente nesta primeira secção introdutória e de contextualização do fenómeno. Com efeito, o autor refere que existem diferentes modos de refletir sobre o conceito de identidade cultural algo que, do nosso ponto de vista, se relaciona com os conceitos por nós anteriormente mencionados, nomeadamente o de interculturalismo e o de hibridismo (Canclini, 2011). Para Hall (2006: 22), um posicionamento possível define a identidade cultural – ou as identidades culturais, acrescentamos nós – em termos de uma cultura “indivisa mas partilhada”, ou seja, como um modo de ser e de estar autêntico e que é partilhado coletivamente, de forma quase homogênea. Esta identidade cultural indivisa pode ainda ser vista como um único modo de ser correto, no seio de vários modos de ser mais superficiais ou impostos. Em suma, depreendemos que esta tipologia de identidade cultural detém-se com condições históricas, tais como a ancestralidade de um povo, por exemplo. Na verdade, esta definição poderia ser facilmente adotada para estudos relacionados com as identidades no Brasil, quase não tivessem acontecido fenómenos profundos de imigrações e de emigrações. Vejamos que estaríamos a falar de uma identidade cultural assente no colonialismo. Assim,

De acordo com os termos desta definição, as nossas identidades culturais reflectiriam as experiências históricas comuns e os códigos culturais partilhados que nos forneceria, enquanto "povo uno"; um quadro de referências e de sentido que, sob a mutabilidade das divisões e vicissitudes da nossa história concreta, se caracterizaria pela estabilidade, imutabilidade e continuidade (Hall, 2006: 22)

Indo mais além na nossa abordagem, e continuando a seguir de perto os contributos deste autor, aferimos que o mesmo afirma que os contextos pós-coloniais – bem como os migratórios, acrescentámos nós – reconfiguram o mundo, uma vez que estes partem de projetos culturais e identitários assentes na mudança. Então, vejamos que desde o período histórico do colonialismo que o Brasil se assume como um contexto exímio para

o surgimento de novas práticas culturais e, neste sentido, os movimentos migratórios e a gastronomia enquanto materialização física, social e cultural dos mesmos, assumem-se como um modo de questionamento imaginário da homogeneização, mas também como uma forma de reaproveitamento e disseminação da dispersão e da fragmentação identitária, encontrando-se, aqui, a gênese do conceito de diáspora. Trata-se de um conceito que visa enunciar a diversidade cultural.

De acordo com Morawska (2011), os estudos das diásporas tornou-se uma indústria de crescimento acadêmico logo, os significados atribuídos ao termo proliferavam, apesar de se manter uma relação com as migrações, ainda que numa lógica de caracterização de identidades que flutuam entre territórios, sem ligação a um espaço transnacional. Pensando no caso da gastronomia – e mais concretamente a gastronomia na cidade de São Paulo – podemos ainda fazer referência ao conceito de “comunidades imaginadas” de Benedict Anderson (2006), conceito esse que reflete um processo de adesão simbólica a uma cultura, identidade, ideia de nação ou pátria, estando aqui imiscuído o conceito de hibridismo.

3. Globalização, Cosmopolitismo e Apropriações Estéticas

Mantendo como fio de condutor desta explanação teórica o contexto migratório, híbrido, intercultural e diaspórico de São Paulo, convém mencionar que esse mesmo cenário brasileiro da época, experienciava os primeiros passos da chamada globalização interna ou 'glocalização' (Lourenço, 2014), ou seja, São Paulo vivia dividida entre o global e o local, entre o nacional e o transnacional. Pegando nos contributos de Lourenço (2014), podemos referir que o conceito de globalização pressupõe algo novo e com capacidade de reestruturar as sociedades. Trata-se de um fenómeno que pode criar ameaças às identidades, mas que pode também proporcionar oportunidades em vários níveis (mundial, regional ou local). Neste interstício, Lourenço (2014) destaca os contributos de Giddens (1994), principalmente o conceito de modernidade reflexiva por ser cunhado dentro de uma teoria de estruturação social. Assim, este conceito de modernidade reflexiva, nas palavras de Lourenço (2014: 4),

permite integrar a análise da relação global-local no quadro do processo de globalização e de construção da modernidade. Opção justificada pelo papel crucial que a globalização desempenha na constituição da sociedade e dos processos sociais actuais e pela inegável capacidade explicativa do paradigma da globalização das mudanças sociais e culturais.

Centrando-nos no caso específico do conceito de glocalização, importa inclusivé fazer referência aos contributos de Robertson (1995), sendo que este autor defende que a relação entre o global e o local deve ser vista como uma forma mais súpil daquela tradicionalmente elaborada. Com efeito, o autor enuncia que o conceito de glocalização é determinante para que possamos compreender, cientificamente, a polaridade conflitual – global versus local – que afeta as identidades culturais, territoriais e coletivas. Em suma, Robertson (1995) sugere que o termo glocalização deve ser utilizado para descrever os processos onde o local e o global se cruzam, dando origem a um novo

contexto vivencial e a proporcionando uma nova forma de identificação identitária: o glocal.

Como indica o autor Roudometof (2005), o transnacionalismo surgiu como uma característica do final do século XIX e do início do século XX, devido ao grande número de pessoas “de fora do lugar”, cruzando as fronteiras nacionais instituídas nestes dois últimos séculos.

Indo além de uma faceta da imigração internacional, o transnacionalismo conceitualiza-se a partir de interações que ocorrem entre pessoas e instituições em dois ou mais “contêineres” [da sociedade] separados ou estados-nação. (Roudometof, 2005:7)

Primeiramente, com os “ordinary folk” (Nava, 2002), isto é, pessoas comuns, imigrantes trabalhadores, exilados ou refugiados que, por serem “de fora”, carregam na sua identidade, diferentes origens, etnias e tradições culturais. Estes, considerados indivíduos transnacionais, não necessariamente possuem “uma postura intelectual e estética de abertura para experiências culturais divergentes ou competências reflexivas culturais” (Hannerz, 1990: 239), inerentes ao cosmopolitismo, mas que através do seu estilo de vida, compõem uma sociedade desterritorializada em espaços transnacionais (Beck, 2000).

No que tange à realidade do Brasil da época, mais precisamente, no que diz respeito à região da cidade de São Paulo, a presença dos imigrantes provocou mudanças principalmente na chamada “classe trabalhadora”, uma vez que a sua chegada significou o início de uma nova mão de obra nas lavouras de café e substituindo os trabalhadores negros, devido à promulgação da Lei Áurea. Dentre as principais comunidades imigrantes a se fixarem na capital, serão aqui estudadas a japonesa, a italiana e a árabe -mais concretamente, a sírio-libanesa – ,estas todas concentradas na região central da cidade de São Paulo. A comunidade japonesa consolidou-se na freguesia da Liberdade, zona. Na época do Brasil-Colônia, abrigava o Largo da Força, onde eram executadas as sentenças de morte e, também, um cemitério para indigentes, escravos e pessoas de

baixo status social. Os italianos, por sua vez, dividiram-se entre os que trabalhariam nos cafezais no interior do estado e os que se interessaram por pequenos e baratos lotes de terra na capital. Parte destes se estabeleceu na freguesia do Bixiga, cuja área era uma propriedade privada portuguesa e, posteriormente, loteada. Os árabes, em sua maioria, libaneses e sírios, também tiveram uma marcante presença. Estas populações vieram como mascates e trabalhavam de modo autônomo, em busca de ascensão financeira. Fixaram-se em São Paulo como comerciantes, mais precisamente, na região da Rua 25 de março, na freguesia da Sé, situada no Centro Histórico de São Paulo.

Seja no desenvolvimento industrial e urbano ou nas relações econômicas, todos estes fluxos imigratórios citados tiveram um importante papel na consolidação da cidade de São Paulo como maior metrópole do Brasil, e como uma das maiores da América Latina. As freguesias referidas, bem como outros pontos da região central paulistana, continuam a ser destino dos novos fluxos imigratórios que acontecem na atualidade e que não param de crescer. Bolivianos, chineses, africanos e coreanos são algumas das nacionalidades que podemos mencionar. “As nações modernas são, todas, híbridos culturais” (Hall, 2011: 62) e, no que diz respeito a São Paulo, vemos estes processos como uma característica identitária marcante do que de fato é e do que se constitui a metrópole. A abertura da sociedade à população imigrante foi determinante para que São Paulo desenvolvesse uma visão cosmopolita, cuja identidade se traduz no principal polo cultural e gastronômico do Brasil. Autoras como Guerra e Marques (2018), afirmam que a comida nunca esteve tão presente nas sociedades contemporâneas como na atualidade. Na verdade, esta forte presença relaciona-se com o surgimento de uma miríade de culturas alimentares que, por sua vez, se baseiam em funções e ligações sociais e simbólicas híbridas, como temos vindo a enunciar. Deste modo, não é surpreendente que a comida seja, na atualidade, uma forma de identificação, isto é, um elemento identitário que marca sentimentos de pertença, oferece uma noção de coletivo, bem como marca e aproxima os países nas suas diferenças e semelhanças (Guerra & Marques, 2018).

4. Gastronomias: Culturas Alimentares, Rituais e Estilos de Vida

A comida é algo que define os seres humanos e, neste sentido, pretendemos demonstrar que o ato de comer implica muito mais do que a satisfação de uma necessidade biológica, mas que, pelo contrário, se trata de uma prática que engloba dimensões sociais, económicas, culturais e psicológicas. Além disso, torna-se possível obter um vislumbre acerca da gastronomia, no sentido em que a mesma – ao longo do tempo – passa a ser tida como um dos epítomes das sociedades modernas e contemporâneas. “A gastronomia tem uma dimensão comunicativa, sendo concebida como manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser aprendida, conduzindo ao conhecimento de características de uma sociedade” (Amon & Menasche, 2008: 16-17). Através do desenvolvimento e partilha de receitas, a comida traduz e comunica, através de suas texturas, sabores e cheiros a história e cultura de um povo, não somente em relação às suas tradições, mas ao desenvolvimento e evolução através da história. Paralelamente, também se assume como um meio de comunicar memórias, uma vez que fornece ao outro pistas mnemônicas referentes aos cheiros, aos hábitos e aos costumes de determinada cultura que, por conseguinte, se misturam com outros num determinado espaço-tempo. Além de estarmos perante uma referência aos processos de memória coletiva, falamos também de memórias individuais que se vão construindo *in situ* à medida que os indivíduos vão experienciando outras gastronomias (Guerra & Marques, 2018: 17).

Para Hauck-Lawson (1992, 1998), a chamada “Voz da Comida” está intimamente ligada ao caráter comunicacional da comida e ao seu “potencial para abordar temas como tradição, etnia, harmonia, discordância, transitoriedade e identidade” (Amon & Menasche, 2008: 17). No contexto das sociedades glocalizadas (Lourenço, 2014), a convivência entre diferentes comunidades e a interação entre diferentes culturas torna-se determinante para a compreensão das matrizes que compõem uma identidade coletiva, sendo aqui que se encontra o nosso foco de pesquisa: procurar perceber de

que modo estas identidades se constroem e comunicam entre si (Robertson, 1995). Por esta razão, elegemos a gastronomia como objeto de análise para traduzir a cidade de São Paulo como a nova Babel da atualidade. É na capital paulista que podemos observar de modo fendido, o intercâmbio entre as mais diversas etnias e culturas em múltiplos aspectos da sociedade, ou seja, as diásporas contemporâneas (Hall, 2006). Podemos observar estas trocas e encontros desde o estabelecimento e convivência entre comunidades completamente distintas nas mesmas freguesias, até a miscigenação tão singular e inerente à população brasileira de maneira geral. É a comida que carrega o potencial não apenas de comunicar e encurtar distâncias entre realidades, mas de traduzir as fusões e transformações que definem um local e um povo.

É na comida rotineira, bem como em outras dimensões de manifestação cultural do cotidiano, que melhor podemos perceber a afirmação e as mudanças de identidade pela convivência entre comunidades de diferentes origens e culturas – característica não só de processos migratórios, mas da globalização (Amon & Menasche, 2008: 19).

Podemos citar como paradigmático o caso da culinária *Nikkei*, isto é, a adaptação da culinária japonesa para o paladar brasileiro. A sua popularização foi tão excepcional que, hoje na cidade de São Paulo, existem mais restaurantes especializados neste tipo de gastronomia do que churrascarias – tipicamente brasileiras e famosas internacionalmente. Para poder experimentar da legítima culinária japonesa, é necessário ir a casas tradicionais, normalmente concentradas na freguesia da Liberdade. O mesmo acontece com a culinária árabe, popularmente difundida a ponto de existirem redes de *fast food* especializados nesta gastronomia.

5. Metodologia

5.1. Concepção Metodológica

Para a realização desta investigação de maneira prática, primeiramente, analisamos os fluxos imigratórios de maior representatividade na cidade de São Paulo e elencamos três comunidades específicas para a nossa abordagem. Tal eleição foi feita a partir de uma análise prévia estatística acerca da expressividade destas etnias em volume populacional, em sua influência cultural no desenvolvimento sociocultural da cidade de São Paulo, bem como na popularidade e difusão de sua gastronomia na metrópole, mas também tivemos em consideração o nosso interesse e curiosidade particulares. Para isso, recorreremos aos censos elaborados pelo IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – e, também, do próprio estado de São Paulo, que nos forneceram dados importantíssimos acerca da chegada das correntes imigratórias no Brasil entre o final do século XIX e o século XX, tanto no que se refere ao número de indivíduos e volume de radicados, bem como os locais onde aconteceram. A partir destas informações, partimos para análises de bibliografias que fornecem, de modo detalhado, os desdobramentos da fixação destes indivíduos nas diferentes freguesias paulistanas e, principalmente o papel e contribuição da gastronomia nestes processos.

Confrontados os dados e informações, os quais serão esmiuçados no capítulo 5, alcançamos as comunidades imigrantes para esta investigação: as italianas, japonesas e árabes – mais precisamente as sírio-libanesas. A partir do estudo e entendimento da fixação e estabelecimento destes grupos, deparamo-nos com as freguesias a serem exploradas. Foram estas: Liberdade, Centro Histórico de São Paulo (Sé – região da Rua 25 de março) e Bixiga.

Delimitado nosso espaço geográfico de atuação, determinamos os métodos de investigação adequados para o cumprimento dos objetivos listados anteriormente. Realizamos pesquisa qualitativa e de caráter exploratório, através da aplicação de

técnicas como observação etnográfica (Martins, 2013) para que, assim, pudéssemos estudar e analisar *in loco* não só onde se ambientam as comunidades investigadas, mas também, suas dinâmicas tradicionais e interações na sociedade como um todo. Desta maneira, pudemos estudar, documentar e comparar com a revisão de literatura apresentada, de que maneira se dá a manutenção das culturas tradicionais destas comunidades, bem como suas competências de hibridismo cultural desenvolvidos ao longo dos anos, tanto em níveis estéticos como gastronômicos, de modo a traduzir a identidade paulistana. Este tipo de pesquisa também é justificado pela necessidade de captação de imagens e realização de entrevistas que ilustram e fomentam esta investigação. Assim como defendido por Atkinson (1998), a aplicação de entrevistas de história de vida como método de pesquisa qualitativa nos permite estudar como as experiências e narrativas do indivíduo fazem-se fundamentais para construção do *self* (Greene, 2008) e para o desenvolvimento da sua identidade. Portanto, uma vez que entre nossos objetivos está, justamente, não só a compreensão destes fatores, como também, suas modificações temporais, estas entrevistas tornam-se cruciais.

5.2. Realização

Antes de partirmos para a análise mais detalhada das entrevistas, realizamos pesquisa exploratória nas freguesias acima citadas. Esta investigação de campo serviu-nos de base para melhor compreensão das dinâmicas culturais, sociais e gastronômicas presentes nas comunidades, bem como as apropriações estéticas em cada local. Estas visitas foram realizadas em distintos finais de semana de janeiro de 2022 e documentadas em fotografias.

No que diz respeito à escolha das fontes, bem como a elaboração de perguntas, primeiramente, foi realizado um levantamento histórico e espacial a partir da localização das comunidades étnicas selecionadas para esta abordagem. A partir da concepção de um mapa da concentração geográfica destes imigrantes, representado pelas freguesias analisadas, foi feito um levantamento quantitativo de restaurantes

típicos de cada um destes povos na cidade de São Paulo, realizado através do website TripAdvisor². Optamos pela utilização desta plataforma devido à sua expressividade na busca por restaurantes ao redor do mundo e, também, pela possibilidade de contabilizarmos os resultados oferecidos. Para afinarmos a nossa pesquisa, aplicamos os filtros “tipo de estabelecimento”, “cozinha” e “bairro”. Feita a recolha de resultados quanto ao número destes estabelecimentos, iniciamos pesquisas e leituras de artigos nos principais cadernos de gastronomia da cidade de São Paulo, de modo a encontrar os que poderiam contribuir de forma mais profícua para este estudo. Foram tidos em linha de conta os mais relevantes, partindo da definição de critérios tais como a sua tradição, período de existência, a inovação (ou falta dela) no cardápio e sua significância para a comunidade.

Para conseguirmos ilustrar a importância da gastronomia não só para a preservação da identidade imigrante, mas para o seu processo de construção identitário em outro país, escolhemos quatro estabelecimentos para realização de observação e entrevista. São eles: Restaurante Porque Sim³, Hinodê⁴, Cantina C... Que Sabe!⁵ e Raful⁶. As visitas e

² **TripAdvisor**: plataforma online voltada ao segmento de viagem e turismo que, através do *review* de seus usuários, disponibiliza avaliações e referências acerca de mais de 8,6 milhões de alojamentos, restaurantes e outras experiências ao redor do mundo. Disponível em: <https://tripadvisor.mediaroom.com/pt-about-us>

³ **Restaurante Porque Sim** é um estabelecimento localizado na freguesia da Liberdade, em São Paulo. Aberto em 1997 por empresários japoneses, foi passado para uma família de nipodescendentes e, até hoje, mantém o mesmo cardápio. É amplamente conhecido pela comunidade por ser uma casa que oferece culinária tradicional japonesa. A contribuição deste estabelecimento para esta investigação se dá pela sua representatividade, uma vez que, além de ser referência para a própria comunidade japonesa que busca o resgate de sua culinária tradicional, é também muito procurado pelo público geral, que busca por uma experiência gastronômica diferente da oferecida majoritariamente.

⁴ **Restaurante Hinodê** é o mais antigo restaurante japonês em funcionamento na cidade de São Paulo. Fundado em 1965, a casa também está localizada na freguesia da Liberdade e preserva sua identidade tradicional não apenas na culinária, mas em sua arquitetura. O valor deste restaurante para o nosso estudo, encontra-se na participação e manutenção histórica da freguesia em que está inserido, bem como na perpetuação do seu funcionamento em si.

⁵ A **Cantina C...Que Sabe!** foi a responsável pela criação do termo ‘cantina’ dentro da culinária italiana na gastronomia brasileira. Localizada na freguesia do Bixiga, foi fundada por imigrantes italianos recém chegados ao Brasil, em 1932. Sua administração e cozinha continuam sob comando da mesma família, que se encontra na 6ª geração de descendentes. A relevância deste estabelecimento para nossa análise está no seu papel ativo para a identificação da culinária ítalo-brasileira e pela sua expressão na preservação não só da culinária imigrante italiana, mas da identidade da freguesia em que se encontra.

⁶ Situado na região da rua 25 de março, o **Raful** é um dos remanescentes da culinária árabe nesta zona, que recebeu forte influência sírio-libanesa durante o seu desenvolvimento. Fundado na década de 60 pelo libanês Raffoul, o restaurante tornou-se referência para os imigrantes da época e, hoje, mantém-se como

entrevistas com os proprietários e/ou chefs destes restaurantes foram realizadas e gravadas, com a autorização dos entrevistados, através de dispositivo de áudio em fevereiro de 2022, de forma presencial, na cidade de São Paulo. A duração de cada entrevista foi cerca de 1 hora. Contudo, também realizamos registros de observação em cada local, no qual foi possível recolher documentação imagética; a outra hora restante, empregada para a entrevista. As transcrições destas entrevistas, bem como anotações referentes às observações de cada estabelecimento foram feitas posteriormente. A condução das mesmas foi feita através de um guião, composto por quatro categorias de perguntas, divididas em: I) Análise imigratória: contexto da saída do país de origem e estabelecimento em São Paulo; II) Restaurantes e Estabelecimentos Gastronômicos: do alicerçamento econômico do imigrante ao papel na comunidade; III) A relação com a cidade de São Paulo e com a freguesia em que se insere; IV) Identidade Cultural e Gastronomia. O mesmo guião foi aplicado para todos os entrevistados, salvo algumas modificações e/ou perguntas extras conforme andamento do diálogo. O guião de entrevistas aplicado para os proprietários dos restaurantes, com todas as perguntas na íntegra, pode ser encontrado no Anexo 1.

Para o entendimento desta temática a partir de uma ótica jornalística, principalmente no que diz respeito ao caráter comunicacional gastronômico e à sua representatividade e importância para a cidade de São Paulo, optamos igualmente por realizar uma entrevista com o jornalista e crítico gastronômico Arnaldo Lorençato⁷. Neste caso, a entrevista se deu em abril de 2022, online, através da plataforma Zoom – uma vez que já não me encontrava mais no Brasil – tendo a mesma duração de aproximadamente 1

parada obrigatória para quem visita a freguesia. A casa faz-se notável para esta investigação por ser um dos poucos estabelecimentos de descendência árabe que ainda resiste na região, que passa constantemente por expressivas modificações estéticas e identitárias provenientes dos fluxos imigratórios atuais. Além disso, o restaurante permanece amplamente reconhecido pelo público geral e, também, pelos descendentes sírio-libaneses.

⁷ **Arnaldo Lorençato** é jornalista e crítico de restaurantes há 30 anos. Também é editor sênior do principal caderno de gastronomia da cidade, o *Comer&Beber*, da revista *Veja São Paulo*. Lorençato é Professor da Universidade Presbiteriana Mackenzie, em São Paulo. Esta entrevista nos possibilita perceber as dinâmicas culturais estudadas por esta investigação através da gastronomia, pela perspectiva de um especialista. Desta forma, analisa-se as tendências de hibridização e adaptações culinárias na cidade de São Paulo de maneira geral, o espaço, procura e cenário das culinárias tradicionais na capital, a representatividade da cidade no âmbito da gastronomia internacional, entre outros.

hora. Para tal, também foi elaborado um guião de entrevista semiestruturado, onde trabalhamos questões relacionadas com o cosmopolitismo, com a representatividade paulistana no cenário gastronômico internacional, com a preservação das culinárias tradicionais imigrantes, hibridismos culturais na gastronomia, a relação do paulistano com o “sair para comer”, entre outros. A transcrição completa da entrevista pode ser encontrada no Anexo 2 deste trabalho.

5.3. Organização e Análise dos Resultados

Após elaboração do mapeamento geográfico, análise de artigos de cadernos gastronômicos, e a par da realização das entrevistas foi feita uma análise em profundidade, de forma anacrónica e sincrónica de todos os conteúdos. Relativamente aos depoimentos dos proprietários dos restaurantes entrevistados, o método utilizado foi o de análise de conteúdo categorial vertical (Guerra, 2014), onde pudemos organizar e categorizar o material decupado das entrevistas. Também com base no guião de entrevistas citado acima, procedemos à identificação das temáticas e, posteriormente, procedemos à criação de categorias e de subcategorias de análise que se plasmam numa grelha de análise da seguinte forma: 1) Contexto histórico: a chegada na cidade de São Paulo e a dinâmica entre os imigrantes no período de estabelecimento local; 2) Contexto histórico: fundação e estabelecimento do restaurante – restauração como fonte de renda e ingresso na sociedade local; 3) Relação com a gastronomia: ancestralidade e culinária tradicional; 4) Relação com a gastronomia: Importância e representatividade do restaurante; 5) Relação com a gastronomia: Hibridismo culinário e o “abrasileiramento” do cardápio; 6) Identidade cultural: a gastronomia como identidade e resgate às origens; 7) Relação com a freguesia: modificações físicas temporais e preservação histórica através da gastronomia; 8) Relação com a cidade de São Paulo: comida e estilo de vida; 9) A gastronomia como comunicação: encontros culturais e diálogos propiciados pela comida.

6. Um Cosmos Multicultural: Dados e Mapeamento

Para ratificar a expressividade da presença das comunidades analisadas e da fixação de seus descendentes, podemos utilizar alguns dados e números estatísticos. No que se refere à comunidade japonesa, de acordo com dados do Governo do Estado de São Paulo, são aproximadamente mais de dois milhões de *nikkeys*⁸ vivendo no Brasil, sendo este o maior número de japoneses fora do Japão. São Paulo é a cidade que abriga a maior concentração, sendo mais de um milhão de indivíduos pertencentes à colônia, apenas na capital paulista.⁹ Seguidamente, temos a comunidade italiana cuja representatividade, apenas no período denominado de “Grande Imigração”, alcançou os 1,4 milhões, cerca de 42% dos imigrantes que entraram no Brasil, na altura. No que tange a São Paulo, representaram 90% da mão de obra urbana nas fábricas paulistas no início do século XX, fornecendo ao local a alcunha de “cidade italiana”¹⁰. Quanto à comunidade árabe, apenas entre os anos de 1920 e 1940, foram mais de 58,000 imigrantes a entrar em território brasileiro. São Paulo recebeu aproximadamente 40% deste total.¹¹ Os libaneses, que iniciaram a sua diáspora (Hall, 2011) no Brasil ainda no século XIX e que perdura até a atualidade, têm a sua maior comunidade fora de seu país de origem em solo brasileiro. Estima-se que entre estrangeiros e descendentes, vivam de 7 a 10 milhões de libaneses no Brasil, tendo uma das maiores concentrações na cidade de São Paulo.¹² A comunidade da Síria também possui sua expressividade. Devido ao histórico de tensões políticas e guerras civís, o fluxo imigratório proveniente deste país é antigo. Informações do Ministério das Relações Exteriores apontam cerca de 4 milhões de pessoas de origem síria estabelecidas no Brasil.¹³

⁸ Nikkey: nome dado aos nipodescendentes.

⁹ Disponível em: Portal do Governo: saopaulo.sp.gov.br

¹⁰ Disponível em: IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: brasil500anos.ibge.gov.br

¹¹ Disponível em: IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: brasil500anos.ibge.gov.br

¹² Disponível em: Ministério das Relações Exteriores do Brasil: gov.br/mre

¹³ Disponível em: Ministério das Relações Exteriores do Brasil: gov.br/mre

A amplitude e significância dos números acima apresentados, refletem-se na atuação direta destes fluxos migratórios na construção da cidade de São Paulo, traduzida na formação, reconhecimento e identidade das freguesias que propusemos estudar. Deste modo, estas são compreendidas da seguinte forma: Liberdade – freguesia de forte presença de imigrantes japoneses; Bixiga – presença de imigrantes italianos; e Sé, especificamente, a região da Rua 25 março – comunidade sírio-libanesa.

Guimarães (1979) indica que as freguesias aqui apresentadas derivam do que era compreendido pelo Distrito da Sé, ou seja, de uma raiz geográfica comum. De acordo com a autora, na altura, São Paulo ainda se encontrava em seu processo de urbanização, “não conseguindo acompanhar o ritmo vivido por outros centros brasileiros, até 1808” (1979:18) e que, portanto, tinha um perfil de caráter rural. Em 1883, veio o entendimento do Distrito pela divisão Norte e Sul, onde entre outros locais, encontrava-se a freguesia da Sé ao Norte e, ao Sul, a freguesia do Bixiga e Liberdade (1979, 19-20).

6.1. As Freguesias Paulistas: Liberdade, Bixiga e Sé

Apesar de provirem da mesma região, cada uma das freguesias possui particularidades estéticas e culturais próprias, que se assumem como um fruto do hibridismo cultural e cosmopolita da contemporaneidade (Hall, 2006), e que se perpetuam como características referenciais e identitárias ao longo do tempo. Para a nossa análise, primeiramente, apontamos em um mapa a localização das freguesias selecionadas para, posteriormente, levantarmos a presença de restaurantes da gastronomia de prisma imigrante. As três freguesias aqui citadas encontram-se na região central da cidade de São Paulo, sendo vizinhas umas das outras, conforme é possível identificar na figura 1.

Figura 1 - Mapa geral da localização das freguesias Liberdade, Sé e Bela Vista (Bixiga) e suas culinárias imigrantes



Fonte: a autora.

As imagens nos ícones do mapa acima foram realizadas durante a pesquisa de campo, sendo pratos da gastronomia típica provinda dos fluxos imigratórios, cuja fixação corresponde a cada uma das freguesias.

É importante perceber que a construção e consolidação do *ethos* destes locais remonta a diferentes períodos do século XX e que, portanto, modificou-se ou adaptou-se às influências e transformações socio-temporais intrínsecas ao seu desenvolvimento até o momento atual. Neste sentido, verificamos o perfil corrente destas freguesias, seus processos de hibridação cultural (Canclini, 2011) e como a gastronomia assume o papel de tótem¹⁴, ao aludir e preservar a história e tradição imigrante de cada local. Aqui aprofundamos um pouco da história e das manifestações culturais imigrantes em cada freguesia, anteriormente descritas no capítulo 2 desta investigação.

6.1.1. Japão – Liberdade

Chamada pelos brasileiros de “bairro da Liberdade”, a freguesia é conhecida popularmente por ser o reduto da comunidade japonesa na cidade de São Paulo, devido à forte influência deste fluxo imigratório, logo na primeira década do século passado. O local, que compreende uma área de 3,70km², é reconhecido sobretudo pela sua estética oriental, marcada pela presença de um grande *Torii*¹⁵, dos *suzurantos*¹⁶ ao longo suas ruas, estabelecimentos comerciais, restaurantes e outras manifestações culturais de origem japonesa. Inclusive, em julho de 2018, o local teve o nome de sua estação de metrô alterado, passando de “Liberdade” para “Japão – Liberdade”¹⁷ (ver figuras 2 e 3).

¹⁴ **Tótem:** Animal, planta, objeto ou fenômeno natural que serve de símbolo sagrado de certas tribos ou clãs a que se julgam ligados de modo específico e considerado seu ancestral ou divindade protetora. Fonte: Dicionário Michaelis. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/totem/>

¹⁵ **Torii:** Em japonês, significa ‘lar’ ou ‘casa dos pássaros’. Para a religião xintoísta, são considerados portais sagrados. Fonte: Japão – Cultura e Turismo, (2010) Disponível em: <https://www.japaoculturaeturismo.com/2014/10/torii-portal-xintoista-do-japao.html>

¹⁶ **Suzurantos:** equipamentos de iluminação urbana (lanternas jasmim). Fonte: Nakagawa, Okano, Nakawa, 2011

¹⁷ A mudança do nome da estação Liberdade fez parte de um projeto de revitalização da freguesia, realizado pela iniciativa privada. Ver: “Praça e estação Liberdade do Metrô de SP ganham 'Japão' no nome e alteração gera críticas nas redes sociais”. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/2018/08/01/praca-e-estacao-liberdade-do-metro-de-sp-ganham-japao-no-nome-e-alteracao-gera-criticas-nas-redes-sociais.ghtml>

Figura 2 - Suzurantos e Torri ao longo do viaduto Cidade de Osaka. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 3 Entrada da estação de metrô Japão-Liberdade. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

O marco oficial do início da imigração japonesa no Brasil se dá com a chegada de 781 imigrantes no porto de Santos, litoral de São Paulo, em 1908. Kodama e Sakurai (2008) relatam um início tímido e interrompido neste fluxo migratório, marcado por acontecer em diferentes fases. Motivados, no lado brasileiro, pela demanda de mão de obra nas lavouras de café e, no lado japonês, por uma crise de abastecimento e superpopulação nos campos, os países assinaram o Tratado de Amizade, Comércio e Navegação entre

Brasil e Japão, em 1895 (Kodama & Sakurai, 2008:17-18). Portanto, assim como afirma Sakurai (1995:34), “a imigração japonesa para o Brasil sempre teve um caráter oficial”, sendo resultado de relações socioeconômicas entre ambos os países.

O período entre 1908 e 1924, chamado de Fase Experimental (Sakurai, 1995) marcou o início do povoamento japonês no Brasil, sobretudo em São Paulo e foi determinante para que, na fase imigratória seguinte, a “Fase Tutelada”, houvesse um *boom* de entrada de novos imigrantes no país. A exemplo, entre 1925 e 1941, houve um aumento de 67,1% neste ingresso, alcançando o número de 228.903 imigrantes japoneses, apenas neste período (Sakurai, 1995: 34).

No que se refere à formação da freguesia da Liberdade, Fantin (2015) estuda que a instalação de pequenos estabelecimentos comerciais, pensões e restaurantes de imigrantes japoneses na freguesia, logo na primeira década do século XX, foram determinantes para que, na década de 1940, a zona fosse reconhecida pelas suas características orientais e, posteriormente, alcunhado de “bairro japonês”. É interessante observar que se antes, no século XIX, a zona possuía caráter periférico, sendo marcada por grandes descampados e abrigos para escravos foragidos, a chegada de imigrantes, quase na virada para os anos 1900, modificaria o panorama urbano local (Guimarães, 1979:48). A presença de uma Hospedaria de Imigrantes na região da Liberdade, na altura, foi um dos fatores que trouxeram os japoneses, já em solo paulista, para este ponto da cidade. Devido às más condições de trabalho e fracasso nas lavouras, estes imigrantes rumaram à capital e acomodaram-se no local. Além disso, esta concentração de japoneses na região foi justificada por outras possibilidades de emprego e estadias de valores mais acessíveis (Bocci, 2009:1).

A designada Fase Experimental também foi determinante ao ser responsável pela criação de “associações e realizações coletivas muito importantes para a manutenção de uma identidade dos imigrantes” (Kodama & Sakurai, 2008:20), como escolas primárias e jornais em língua japonesa. Além disso, esta primeira fase imigratória e de estabelecimento na freguesia da Liberdade, foi primordial para a fixação de comércios voltados aos hábitos alimentares japoneses (Nakagawa et al, 2011), um dos principais pilares do reconhecimento da identidade cultural (ver Figura 4).

Figura 4 - Jornais em língua japonesa, mangás e bonecos de personagens da cultura pop japonesa em banca de jornais. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

A instauração destes elementos não só foi essencial para a ambientação e suporte aos japoneses que vieram à região ao longo de todo o período imigratório, como também, para a preservação das características japonesas da comunidade e freguesia, até os dias atuais. Com a expansão do comércio local para o entretenimento, como a abertura de cinema e novos restaurantes em 1953, além da inauguração da estação do metrô “Liberdade” em 1975, a freguesia começou a ganhar mais notoriedade. Deste modo, houve a implementação do Plano de Orientalização da Liberdade, que visava transformar a freguesia na *Little Tokyo* paulista (Nakagawa et al, 2011:47-48), e foi responsável pela instalação das principais referências estéticas do local: o *Torii* e os *suzurantos*.

Apesar da estética japonesa presente na freguesia, o seu perfil identitário e cultural passou a abarcar outros países do extremo oriente, quando, nos anos 1960, a Liberdade passou a receber imigrantes de origem chinesa e coreana (Negawa, 2001). Após a chegada destes indivíduos, a freguesia também presenciou, já em 1980, o fenômeno

*dekassegui*¹⁸ – um tipo de imigração reversa, onde descendentes de japoneses radicados no Brasil imigravam ao Japão como mão-de-obra pouco qualificada. Este trânsito inicia-se de modo voluntário e motivado por carências financeiras (Kato et al, 1992:22). O impacto deste fenômeno foi tão grande, que acarretou o surgimento de várias empresas especializadas em intermediar o contato dos imigrantes com as empresas contratantes – é interessante comentar que este movimento perdura até os dias atuais.

A junção destes fatores somados à migração da comunidade japonesa para outras freguesias, foi determinante para o entendimento do que é a Liberdade no momento corrente. Apesar da ancestralidade nipônica, a imagem da freguesia como uma *Little Tokyo* foi algo pensado e construído, de modo a transformar o local em um ponto turístico – tanto que, até a atualidade, a freguesia é paragem obrigatória para quem visita à cidade de São Paulo. Aliás, aqui temos patente os contributos de Robertson (1995), quando o mesmo falava na junção entre o local e o global, ou seja, Liberdade acaba por ser um exemplo acabado dessa glocalização que mapeia e molda as identidades culturais e territoriais, fomentando, igualmente, o hibridismo cultural. Fato é que a Liberdade é uma freguesia imigrante, constituída por várias camadas históricas e identitárias que vão muito além da herança japonesa, indo desde seu passado afrodescendente e de hospedaria ao estrangeiro que chegava à São Paulo, entre os séculos XIX e XX, até sua consolidação como bairro oriental e não apenas japonês, no século XXI.

Os comércios, lojas e estabelecimentos fundados por japoneses e destinados à esta comunidade, hoje foram comprados ou herdados pelos chineses estabelecidos na região, que fizeram proveito do caráter oriental da freguesia (Fantin, 2015:93). Poucos são os negócios de fato ditos japoneses que ainda sobrevivem na Liberdade, sendo eles, majoritariamente, restaurantes ou voltados ao segmento gastronômico (ver Figura 5).

¹⁸ **Dekassegui:** palavra de origem japonesa que designavam os trabalhadores que vinham do norte e nordeste do Japão para trabalhar nas cidades mais desenvolvidas do país, como Tokyo e Osaka. Empregada para qualificar pessoas e imigrantes que trabalham fora de seu local de residência. Fonte: Kato, Miyazaki, Sugo, 1992

Atualmente, a região é voltada a cultura asiática de modo geral. Porém, apesar da grande oferta de culinárias orientais, como chinesa, coreana, tailandesa, entres outras, é a gastronomia japonesa que carrega e mantém o reconhecimento popular da Liberdade como bairro nipônico.

Figura 5 - Empório de ingredientes asiáticos. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Descrita como “uma das ruas mais legais de São Paulo” por alguns cadernos de gastronomia da cidade¹⁹, a rua Thomaz Gonzaga é um dos polos representantes da gastronomia japonesa na freguesia, abrigando a maior concentração de restaurantes especializados nesta culinária. Com 140 metros de extensão, a rua conta com 21 estabelecimentos gastronômicos. A representatividade da rua para a comunidade se transformou em um projeto dos proprietários de restaurantes locais, que pretendia alterar o logradouro para Rua dos Sabores (Ana Paula Yokoyama, proprietária do

¹⁹ Ver “Roteiro pela Liberdade: rua Thomaz Gonzaga tem boteco de sumô e Hello Kitty” (2022). Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/colunas/boteclando/2022/04/10/descobrimdo-a-liberdade-rua-thomaz-gonzaga-tem-boteco-de-sumo-e-hello-kity.htm>

A reportagem faz parte coluna ‘Boteclando’, dedicada à editoria de viagem e gastronomia do portal on-line UOL, pertencente ao grupo Folha de S.Paulo.

restaurante Porque Sim, Liberdade, 2022)²⁰. Além disso, os restaurantes japoneses mais antigos e tradicionais da Liberdade estão localizados nesta mesma rua (ver figuras 6, 7 e 8).

Figura 6 - Rua Thomaz Gonzaga e Suzurantos. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 7 - Restaurante japonês na Rua Thomaz Gonzaga. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 8 - Restaurante e Karaokê na Rua Thomaz Gonzaga. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

²⁰ Informação adquirida através de entrevista concedida por Ana Paula Midori Yokoyama, proprietária do restaurante Porque Sim. Realização em 04 de fevereiro de 2022, na freguesia da Liberdade – São Paulo, Brasil.

Outra manifestação da culinária japonesa na freguesia da Liberdade que ratifica a expressividade da cultura nipônica na região é a Feira da Liberdade²¹, que acontece todos os sábados e domingos no local (ver Figuras 9 e 10). Com entrada gratuita, o evento tem como principal atração a oferta de pratos típicos japoneses, além de artesanatos e objetos relacionados à cultura japonesa. A organização do evento dá conta de que, aos domingos, passem cerca de 4 mil à 5mil pessoas no local²². Através da nossa observação, pudemos perceber, de fato, que a Feira faz parte do fim de semana do paulistano. O local estava muito cheio, de modo que nosso trânsito entre as ruas da freguesia fosse dificultado. Notamos, também que a maioria das pessoas presentes na Liberdade experimentava as comidas típicas, sendo seu perfil bem diversificado, que pôde ser percebido também através das placas descritivas presentes nas barracas, escritas em português em japonês (ver Figuras 11 e 12).

²¹ Ver página da **Feira da Liberdade** no *Instagram*, meio de comunicação dos expositores e organização do evento com o público geral. O perfil já conta com mais de 15 mil seguidores. Disponível em: <https://www.instagram.com/feiradaliberdade/>

²² Informação disponível na reportagem do G1: “Feira da Liberdade reabre aos finais de semana em São Paulo” (2021). Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/o-que-fazer-em-sao-paulo/post/2021/02/16/feira-da-liberdade-reabre-aos-finais-de-semana-em-sp.ghtml>

Figura 9 - Visão geral da Feira da Liberdade. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 10 - Barraca de comida típica e avisos em ideogramas japoneses. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 11 - Público come comidas típicas. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 12 - Barraca de doce típico japonês na Feira da Liberdade. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Durante nossa pesquisa de campo, foi interessante observar a presença não só nipodescendentes, como também de turistas e de pessoas que se identificam com a cultura *pop* japonesa. Tanto durante a Feira no final de semana, como nos outros dias

de observação, *cosplayers*²³ e *otakus*²⁴ estavam entre os transeuntes da Liberdade, mesmo não havendo eventos específicos relacionados com *animes*²⁵ ou correlacionados nestas ocasiões (ver Figura 13). Deste modo, nos é demonstrado a expressividade cultural da freguesia, uma vez que oferece possibilidade destas pessoas viverem experiências que as aproximem mais do universo japonês do qual se identificam. Isso lhes é proporcionado através da própria estética local, do oferecimento de produtos e outros *goods*²⁶ por estabelecimentos especializados, bem como na gastronomia típica presente nos restaurantes e Feiras.

Figura 13 -Jovens com vestimentas que fazem alusão à animes, na feira da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

²³ **Cosplayers:** uma abreviação de '*costume play*' do inglês, costume; traduzido como "fantasia" ou "figurino", e play, traduzido como "jogo" ou "dramatização", é uma atividade e arte performática em que os participantes usam fantasias e acessórios para representar um personagem específico. Fonte: Wikipedia.

²⁴ **Otakus:** termo japonês usado para se referir principalmente a pessoas com interesse especial em animes e mangás. Fonte: Wikipedia.

²⁵ **Animes:** se refere a animações desenhadas à mão ou por computação gráfica do Japão. Fora do Japão e em inglês, '*anime*' refere-se à animação japonesa e refere-se especificamente à animação produzida no país nipônico. Fonte: Wikipedia.

²⁶ **Goods:** mercadorias ou *souvenirs* ou ainda, objetos que podem ser transportados. Fonte: Cambridge Dictionary. Disponível em: <https://dictionary.cambridge.org/pt/dicionario/ingles/goods>

6.1.2. Bixiga – Bela Vista

Reconhecido pela sua *italianidade* e pela marcante presença das *cantinas*, o Bixiga é compreendido por muitos paulistanos como uma freguesia, pois “se manifesta por meio de relações simbólicas entre pessoas, lugares, construções, festas, celebrações, tradições e rupturas” (de Andrade Fernandes, 2017:1). Porém, na realidade, o local encontra-se inserido no Bela Vista, freguesia da região central de São Paulo. O Bixiga, propriamente dito, é um conjunto de ruas que, no passado, constituíam uma propriedade rural portuguesa. Por volta de 1890, o espaço era apelidado de “chácara do Bexiga”, pois seu proprietário carregava diversas marcas espalhadas pelo corpo, devido a uma varíola. Na mesma época, a propriedade foi dividida em pequenos lotes e vendida aos imigrantes italianos que chegavam à região (Bruno Stippe, proprietário do restaurante Cantina C... Que Sabe! Bixiga, 2022)²⁷.

De acordo com dados do IBGE, entre os anos 1876 e 1920, o Brasil recebeu cerca de 1 milhão e 300 mil imigrantes italianos. Dentre as várias regiões das quais os imigrantes vieram, destacam-se: Vêneto (365,910 indivíduos); Campânia (166,080); Calábria (113,155); Basilicata (52,888) e Sicília (44,390) ²⁸. Apesar de ser uma ascendência de imensa expressividade em outras regiões do sudeste e sul do país, a imigração italiana para o Brasil está intimamente ligada com São Paulo. De acordo com Bionti (1999:5), entre as principais características deste trânsito estão: sua ocorrência em núcleos familiares, ser subsidiada diretamente pelo estado de São Paulo e objetivada pelo recrutamento de mão-de-obra para as fazendas de café.

²⁷ Informação adquirida através de entrevista concedida por Bruno Stippe, chef e proprietário da ‘Cantina C...Que Sabe!’. Realização em 07 de fevereiro de 2022, na freguesia do Bixiga – São Paulo, Brasil. A informação também pode ser vista em “Bixiga: história viva das origens da cidade de São Paulo” (2019, online). Disponível em: <https://www.unicamp.br/unicamp/index.php/ju/noticias/2019/03/11/bexiga-historia-viva-das-origens-da-cidade-de-sao-paulo>

²⁸ Dados do **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Ver ‘Território brasileiro e povoamento: italianos’ (2000). Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/italianos/regioes-de-origem>

Entendemos que esta corrente imigratória teve momentos distintos, cujos aspectos refletem nas características das comunidades italianas pelo Brasil. Collaço (2009:19) aponta que entre os anos 1885-1902, a maioria dos italianos que chegavam ao país eram provenientes de Vêneto, região norte da Itália. Estes indivíduos detinham maiores habilidades agrícolas, rumando, portanto, os campos do interior do estado de São Paulo e a região sul do Brasil. Segundamente, no que se diz respeito ao dinamismo entre os trânsitos de indivíduos das diferentes regiões da Itália e sua fixação em colônias nas zonas rurais e urbanas, a autora ainda explica:

Os italianos de Vêneto tinham características particulares, em geral eram pequenos proprietários de terras na Itália e vinham interessados em amealhar terras no Brasil. A maioria se concentrou no Sul do Brasil, outros foram para o interior de São Paulo e alguns para o Espírito Santo. A maioria, a partir de 1902, que se instalou em São Paulo, eram *braccianti* ou proletários rurais, italianos sem terra e em busca de alguma atividade fixa [...] não vinham de uma única unidade, mas sim, de várias: Calábria, Campânia, Basilicata e Puglia. A preferência de permanecer na cidade estaria associada às experiências anteriores, em que a terra se tornou um cativeiro insuportável e os orientou no sentido de preferir o ambiente urbano (Collaço, 2009:20).

Neste sentido, quando falamos da imigração italiana em São Paulo, na formação da sua comunidade no Bixiga e da gastronomia de maior representação na freguesia, refletem-se maiores influências provenientes do Sul da Itália, cujas regiões citadas acima fazem parte. Esta corrente imigratória teve papel fundamental não só na construção física da cidade, mas também, no seu caráter socioeconômico. Autores como Gambini, indicam que:

Na cidade de São Paulo, os italianos foram a grande força de trabalho que fez funcionarem as máquinas inglesas que deram origem ao nosso impressionante processo de industrialização. A partir de 1890, cinco bairros

de operários italianos (os “5 Bês”) foram-se formando: Brás, Belém, Barra Funda, Bixiga e Bom Retiro (que anos depois se tornou um bairro judeu). Alguns viajantes estrangeiros comentavam que São Paulo mais parecia uma cidade italiana, com jornais nessa língua, casas comerciais típicas, agremiações (Gambini, 2006:279).

O crescimento destas comunidades ganhou força e notoriedade, até que a sua presença se tornou o principal fator de caracterização destas freguesias. No que diz respeito ao Bixiga, o bairro passou a ser conhecido como reduto italiano de São Paulo, muito por conta da presença de estabelecimento comerciais, restaurantes e festividades italianas herdadas por estes imigrantes. Ao exemplo das celebrações italianas mais clássicas e tradicionais da freguesia, podemos citar a Festa da Achiropita, que acontece durante os meses de agosto e setembro, desde 1926 e que faz parte do calendário oficial de eventos da cidade de São Paulo. De acordo com o *website* intitulado Portal do Bixiga e com a página online da própria Paróquia, foram imigrantes vindos da Calábria que trouxeram a imagem da Santa em sua bagagem e que, ao longo dos anos, construíram o templo religioso²⁹ (ver Figura 14).

²⁹ Ver informação em “96ª Festa de Nossa Senhora da Achiropita começa neste sábado, 6 de agosto” (2022). Disponível em: <http://www.portaldobixiga.com.br/96a-festa-de-nossa-senhora-achiro-pita-comeca-neste-sabado-6-de-agosto/>
Ver também **Paróquia Nossa Senhora da Achiropita**, disponível em <https://www.achiro-pita.org.br/a-paroquia/nossa-sra-achiro-pita>

Figura 14 - Vista lateral Paróquia Nossa Senhora da Achiropita. Bixiga – SP



Fonte: a autora

A gastronomia italiana é dos principais fatores que transformaram o Bixiga em dos principais pontos turísticos da cidade. A própria *Festa de Achiropita* tem grande parte de seus atrativos voltados à culinária típica imigrante. Segundo a organização do evento, são instaladas 30 barracas destinadas ao preparo de comidas tradicionais e que atendem cerca de 30 mil pessoas por dia de festa³⁰. De modo geral, caminhar pelo Bixiga é um convite a experimentar a cozinha italiana. As ruas da freguesia são tomadas por *cantinas*, *trattorias* e outros estabelecimento voltados para a oferta de comidas e insumos típicos da Itália (ver Figuras 15, 16 e 17).

³⁰ Ver informação em “96ª Festa de Nossa Senhora da Achiropita começa neste sábado, 6 de agosto” (2022). Disponível em: <http://www.portaldobixiga.com.br/96a-festa-de-nossa-senhora-achiropita-comeca-neste-sabado-6-de-agosto/>

Ver também a página oficial do evento no *Instagram*: <https://www.instagram.com/festadaachiropitaoficial/>

Figura 15 - Típica cantina italiana do Bixiga. Bixiga – SP



Fonte: a autora

Figura 16 - Cantina 'Taberna do Julio'. Bixiga – SP



Fonte: a autora

Figura 17 - Casa especializada na fabricação e venda de Cannolis: doce italiano típico da Sicília. Bixiga – SP



Fonte: a autora

Devemos levar em linha de conta que a gastronomia italiana nascida no Bixiga e, ao longo do tempo, difundida em São Paulo, refere-se a uma culinária de muitas influências e adaptações. O jornalista e crítico gastronômico, Arnaldo Lorençato, define a gastronomia praticada no Bixiga como sendo folclórica (Arnaldo Lorençato, jornalista e crítico gastronômico, 2022)³¹. Além de remeter à cozinha do sul da Itália, região da qual

³¹ Informação adquirida através de entrevista concedida pelo Jornalista e crítico gastronômico Arnaldo Lorençato. Realização em 21 de abril de 2020, online.

a maioria dos imigrantes radicados em São Paulo provêm, é uma gastronomia que reflete um processo migratório e de adaptação cultural, onde as receitas e ingredientes eram modificados de acordo com a ausência de produtos e condição de vida destes indivíduos que, muitas vezes, passavam fome (Collaço, 2009).

A própria manifestação das *cantinas*, sobretudo em São Paulo, está diretamente ligada ao Bixiga e à imigração italiana. Originalmente, este termo refere-se a estabelecimentos informais, destinados à venda de vinhos, antepastos e rápidas refeições, à semelhança das tabernas (Leoni, 2016), porém, em São Paulo, justamente por conta da culinária praticada no Bixiga, este segmento da restauração adquiriu nova dimensão e significado, e que abrange fatores que vão muito além da gastronomia em si, como: decoração, ambiente e outras questões culturais (Espejo in Leoni, 2016: 86) das quais veremos mais adiante, no subcapítulo 6.3.

Indo além da culinária italiana, ao observar o Bixiga, podemos perceber que a freguesia é um lugar efervescente, de muitos vieses e intervenções artísticas, que fazem alusão às camadas culturais do bairro (ver Figuras 18 e 19). O Bixiga é “um bairro sempre vivo e em mutação” (Fernandes, 2017:174). Apesar de não ter uma delimitação oficial ou um reconhecimento como freguesia pela prefeitura, o local carrega imensa importância cultural para São Paulo, além de ter ligação direta com a construção física e identitária da cidade. Remontando os primórdios do bairro, abrigou o Saracura (Lucena, 2017) – importante quilombo³² ocupado por ex-escravos – e, desde a década de 1950 passou a receber o maior fluxo migratório nacional, representado pelos nordestinos (Fernandes & Bastos, 2020).

³² **Quilombo:** Comunidades e arruamentos sociais formados por fugitivos e ex-escravos, em diversas regiões do Brasil durante o período Colonial.

Figura 18 - Graffiti do clássico personagem Vito Corleone, de 'O Poderoso Chefão', a comer um cannoli. Bixiga – SP



Fonte: a autora.

Figura 19 - Graffiti que faz alusão à musicalidade afrodescendente da freguesia. Bixiga – SP.



Fonte: a autora.

A ruas do Bixiga, como estuda Lucena (2017:55), fluem através da música, da gastronomia, das artes e é capaz de traduzir e representar sua “paulistaneidade” através das suas origens italianas e afropaulistas. O bairro é o berço do samba paulista, representados pela tradicional escola de samba Vai-Vai e pelo compositor Adoniran Barbosa, que viveu no Bixiga e escreveu canções emblemáticas da música brasileira, como *Trem das Onze*, *Saudosa Maloca*, *Um Samba no Bixiga*, entre outras. O bairro

também apresenta forte representatividade na cena do rock paulistano, a partir da presença de importantes casas como o *Madame Club* e *Café Piu Piu*³³.

6.1.3. Região da rua 25 de março – Sé

Conhecida por ser o maior e mais importante centro de compras do Brasil e da América Latina, a rua 25 de março encontra-se localizada na região central de São Paulo, mais especificamente na freguesia da Sé, parte do Centro Histórico da cidade. Pessoas de todo o país visitam o local, atraídos pela variedade de artigos disponíveis para compra, além dos baixos preços. De acordo com dados da prefeitura de São Paulo, cerca de 400 mil pessoas passam pela região diariamente³⁴. Outro fator de identificação atribuído à zona e suas adjacências é a presença da cultura árabe, representada pelo nome das ruas, lojas típicas, estabelecimentos comerciais e restaurantes presentes na região (ver Figuras 20 e 21).

³³ **Madame Club:** Antiga *Madame Satã*, clássica boate underground paulistana, ficou muito conhecida entre os anos 80 e 90 pela cena punk, gótica e o movimento *new wave*. **Café PiuPiu:** clube de rock em funcionamento há quase 40 anos no Bixiga.

³⁴ Ver “Agora a rua 25 de março é só para pedestres” (2006: s/p). Prefeitura da Cidade de São Paulo. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/comunicacao/noticias/?p=136295>

Figura 20 - Tradicional loja 'Niazi Chohfi', em funcionamento há 90 anos na região da rua 25 de março. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Figura 21 - Restaurante de origem libanesa 'Raful'. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Quando falamos da herança árabe na região da 25 de março, referimos à imigração sírio-libanesa para o Brasil, que adquiriu maior volume na virada do século XIX para o século XX (Khoury, 2013). Porém, antes de discorrer sobre este trânsito em si, é necessário

perceber que manifestações de características ditas como árabes em solo brasileiro precedem estas diásporas.

Truzzi (2007:360) indica as primeiras formas de expressão desta cultura logo no período Brasil-Colônia, onde os oito séculos de dominação árabe na Península Ibérica refletir-se-iam em uma herança cultural já enraizada e perpetuada numa espécie de herança à América do Sul, de maneira geral. Elementos idiomáticos, músicas, arquitetura, entre outros, são alguns dos exemplos citados pelo autor. Além disso, fatores identitários importantíssimos, como é o caso da culinária, também tiveram boa parte de seu ingresso no Brasil e outros países do continente sul-americano neste período, como o uso do café, azeite, pimentas, noz-moscada e outros condimentos, extremamente difundidos ao paladar destes locais (Truzzi, 2007: 360).

A junção destes fatores foi crucial para que, séculos depois, a corrente imigratória árabe, sobretudo a sírio-libanesa, encontrasse no Brasil um alicerce cultural e identitário básico e comum. Neste sentido, Truzzi cita a reflexão do sociólogo Gilberto Freyre:

o ponto a destacar é a presença, não esporádica, porém farta, de descendentes de moçárabes, de representantes da plebe enérgica e criadora, entre os povoadores e primeiros colonizadores do Brasil. Através desse elemento moçárabe, é que tantos traços de cultura moura e mourisca se transmitiram ao Brasil. Traços de cultura moral e material (Freyre *in* Truzzi, 2007:360).

Aqui, é importante elucidar que a utilização do termo “sírio-libanês” é utilizado para abarcar as imigrações provenientes de ambos os países: Síria e Líbano. Assim como aponta Silva (2008:21), também devemos levar em consideração que durante período do qual esta corrente imigratória se inicia – entre a virada do século XIX para o XX – os dois territórios não eram independentes e encontravam-se sobre o domínio do império turco-otomano, o que reforça o uso desta expressão para referirmos a estes trânsitos. Também é válido comentar que, por conta da não divisão entre Síria e Líbano, na altura, muitos se referiam aos imigrantes desta diáspora como apenas turcos.

No que tange à corrente imigratória sírio-libanesa, é relevante observar uma série de particularidades, que se fazem notáveis desde o seu êxodo, processo de fixação em solo paulistano e contribuições para a construção da cidade. Primeiramente, percebe-se que a imigração de libaneses e sírios se dá de forma espontânea, não sendo subvencionada pelos governos de origem e recepção, como foi o caso dos japoneses e italianos. Khouri (2013:30) aponta que o êxodo de libaneses e sírios remonta a distintos momentos da história de ambos os países, a iniciar em 1870 e motivadas principalmente por instabilidades políticas, religiosas e/ou econômicas. Ainda fazendo uso dos contributos de Khouri (2013), vemos o destino destes trânsitos populacionais da seguinte forma: os não cristãos rumavam o Egito, Sudão e África Central e Ocidental, enquanto os cristãos partiam para as Américas, Austrália, Nova Zelândia e outras ilhas do Pacífico.

Países como os Estados Unidos, Argentina e Brasil foram os principais destinos deste fluxo imigratório. Khouri (2013:32-33) explica haver uma preferência destes indivíduos a adentrarem o país norte-americano, porém, fatores como o endurecimento de leis imigratórias e aliciação das agências de viagem, fizeram com que sírios e libaneses optassem pelo trânsito até a América do Sul. Além disso, havia o encorajamento e promessa de trabalho por parte de parentes destes imigrantes, que já se encontravam no Brasil (Khouri, 2013:33).

Em relação a esta imigração já em solo brasileiro, Osman (2009:2) indica algumas características marcantes: Em primeiro lugar, a longa duração deste trânsito – iniciado ao fim do século XIX, entendendo-se por todo o século seguinte e tendo sua continuidade até os dias atuais. Outro traço típico da diáspora sírio-libanesa ao Brasil apontado pela autora é o seu estabelecimento e concentração nas zonas urbanas, cuja inserção econômica se dá através de pequenos comércios e da mascateação (Osman, 2009:3). Também é válido observar que a intenção de ingresso destes imigrantes no Brasil não era permanente. De maneira geral, esta corrente diaspórica objetivava reerguer-se financeiramente e, após um período, retornar ao seu país de origem. No entanto, estes indivíduos acabaram por fixar residência e trazer suas famílias para o seu novo país de assento (Silva, 2008:23).

De acordo com dados do IBGE, a maioria dos imigrantes árabes que chegaram ao Brasil se estabeleceram em São Paulo. Dos 58,000 imigrantes que ingressaram ao país até 1920, 40% fixaram-se no estado paulista³⁵. A região central da cidade de São Paulo foi o grande polo de concentração dos sírio-libaneses, principalmente a região da rua 25 de março. A convergência destes indivíduos para esta zona da cidade se deu, primeiramente, pelos baixos valores de lotes e aluguéis, uma vez que o local ainda se encontrava em seu processo de urbanização (Silva, 2009:27). Em um segundo momento, este processo se dá já pelo estabelecimento destes nacionais e que já trabalhavam como mascates. Desta forma, a região “serviu como polo de atração aos recém-chegados (amigos, parentes ou conterrâneos), bem como pela necessidade de se instalar a moradia próxima a região de trabalho” Osman (2009:3).

Aqui observamos como a fixação dos sírio-libaneses na região e o desenvolvimento da freguesia da Sé acontecem de forma quase simbiótica. Primeiramente, devemos evidenciar que a corrente imigratória em questão, além de espontânea, era objetivada como provisória – muito por este motivo, a mascateação era escolhida como forma de inserção econômica, pois desta maneira, não haveria vínculos com as fábricas locais (Khouri, 2013; Silva, 2008). Além disso, a freguesia da Sé era considerada bastante pobre e degradada, muito por conta da presença de cortiços. No entanto, com a presença destes imigrantes nas adjacências, a região começou a adquirir melhorias à medida que estes indivíduos também alcançavam certa ascensão econômica. Isto propiciou a abertura de lojas e comércios e a expansão dos negócios árabes na região, que modificaria drasticamente o perfil estético e identitário local (Osman, 2009; Khouri, 2013).

A expansão desta, agora, comunidade sírio-libanesa na freguesia da Sé, passava a atrair cada vez mais imigrantes e a criar uma rede de apoio mútuo entre conterrâneos, que envolvia desde o auxílio na obtenção de empregos ao fornecimento de abrigo e moradia, caracterizando o que Portes (1999) chama de capital social. Este tipo de relação quase

³⁵ Ver ‘**Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística** – Território brasileiro e povoamento: árabes’. (2000). Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/arabes/origem-e-destino-dos-imigrantes>

familiar estendia-se a outros grupos, como foi o caso dos armênios, que chegaram à região na mesma altura (Khoury, 2013:48).

O fato de a freguesia ganhar atribuições árabes por conta da expansão do comércio dos sírio-libaneses, que vieram ao país em busca de reestabelecimento financeiro, atraiu também imigrantes que já possuíam algum destaque social e financeiro em seu país de origem. Portanto, entre 1918 e 1930, iniciou-se a imigração de sírio-libaneses que pretendiam fazer negócios e que já vinham com capital para adquirir comércios e indústrias (Silva, 2008:25). Desta forma, a consolidação destes grupos na região da 25 de março – compreendida pelas ruas Basílio Jafet, Comendador Abdo Chahin, Barão de Duprat, Afonso Kherlakhian, Ladeira Porto Geral – ganhou tamanha expressão, que o local passou a ser conhecido como “rua dos árabes” (Osman, 2009:3).

Aqui, devemos evidenciar como a presença dos imigrantes sírio-libaneses não só foi primordial para o desenvolvimento urbano da região central de São Paulo, mas da cidade como um todo já que, assim como estuda Khoury (2013:49), esta comunidade criou dinâmicas socioeconômicas nos diversos locais que ocuparam em sua trajetória pela cidade. Com o enriquecimento desta colônia em São Paulo e sua ascensão social, seus indivíduos passaram a ocupar outras freguesias, principalmente após o fim da Segunda Guerra Mundial, em 1945 (Osman, 2009:4). Logo após esse acontecimento, entre as décadas de 1950 e 1960, se inicia um importante fluxo imigratório para a região, o de chineses, que segue promovendo diversas mudanças na freguesia (Piza, 2012).

Atualmente, quase não existem mais árabes na região da 25 de março. São, inclusive, poucos os negócios, comércios e estabelecimentos sírio-libaneses que ainda resistem no local. De acordo com Evelyn Doueihy, proprietária do único restaurante de culinária árabe que remonta ao século XX e que ainda se encontra em funcionamento, a zona perdeu essa caracterização sírio-libanesa:

Na minha percepção, os donos dos comércios foram falecendo, a maioria deles deixou, além das lojas, o imóvel. Então, os libaneses são donos da maioria dos imóveis, só que eles locam. Então, eles vivem em função disso. O comércio que os pais ou avós deixaram já não existem mais, mas ficaram

os imóveis e eles são locados para outros comércios, a maioria de chineses. Então, além do restaurante, não têm mais as lojinhas árabes, dos comerciantes árabes, que vendiam tecido e tudo mais. (Evelyn Doueih, proprietária do restaurante Raful. Freguesia da Sé, 2022).

Durante nossa observação, de fato, foi muito difícil encontrar aspectos identitários ou estéticos de origem árabe ou que fizesse alguma alusão a esta corrente imigratória. Pessoalmente, minha última visita à região da 25 de março havia sido antes da pandemia da Covid-19, em 2019. Notei que neste intervalo de três anos, a freguesia modificou-se bastante, inclusive em relação ao perfil dos lojistas. Na altura, ainda era possível observar comerciantes árabes em lojas nas galerias comerciais do bairro. Porém, este cenário já se encontrava transformado entre os meses de janeiro e fevereiro de 2022, quando realizamos nossa pesquisa exploratória.

Também é importante considerar que a freguesia da Sé, sobretudo a região da 25 de março, é uma zona extremamente central – o coração da cidade de São Paulo. Sendo, portanto, um local que recebe muitas pessoas, migrantes e imigrantes, e que está em constante transformação, seja por estes trânsitos ou por questões políticas e socioeconômicas da cidade, de maneira geral. Além disso, é uma freguesia que tem sofrido com negligências governamentais, tendo um alto índice de problemas de segurança, como roubos e assaltos – fatores que comprometeram a nossa investigação.

7. Um *Topos* dos Restaurantes em São Paulo

Pudemos observar, nos capítulos anteriores, que as correntes imigratórias recebidas pela cidade de São Paulo não só tiveram papel ativo na construção física da metrópole, mas também, no que diz respeito à edificação da sua identidade cosmopolita. A gastronomia é um dos principais pilares desta composição, não só porque carrega um caráter de preservação étnica (Mintz, 2001) e de pertença destas comunidades imigrantes (Azevedo, 2019), mas porque reflete e traduz as trajetórias e transformações ocorrentes dentro e fora destes grupos, de acordo com sua integração nas sociedades que os recebem.

Segundo Portes (1999:29-30), existem 3 níveis no modo de incorporação de imigrantes, relacionados à sua recepção e seu processo de inserção nos diversos contextos sociais. Entre políticas governamentais de incentivo e legalização, assim como a adoção de uma postura mais cosmopolita (Hannerz, 1990;1996) e acolhedora por parte da sociedade civil. Assim, Portes aponta a criação de comunidades étnicas e enclaves empresariais como o terceiro modo de incorporação pois, de acordo com o autor, esta modalidade de negócio surge a partir de necessidades culturais da própria comunidade imigrante e que acompanha a continuidade e desenvolvimento de trânsitos e diásporas (Portes, 1999:33).

Neste sentido, a partir do entendimento da gastronomia como ferramenta de manutenção identitária e de preservação étnica, somada à urgência imigrante de atender às demandas culturais e de reafirmação de suas comunidades, encontramos a restauração como sendo uma peça fundamental na construção e no posicionamento destes corpos sociais dentro de seu novo contexto de residência.

Assim como vimos no capítulo 5 desta dissertação, a criação de associações e estabelecimentos imigrantes foram determinantes para a fixação estrangeira nas freguesias abordadas por este estudo. Neste sentido, fazemos aqui um levantamento dos restaurantes de gastronomia imigrante de acordo com as respectivas freguesias estudadas, conforme é possível perceber na tabela abaixo:

Tabela 1 - Levantamento dos restaurantes de gastronomia imigrante em São Paulo e nas freguesias selecionadas para esta investigação

Tipo de Restaurante	Localização	Quantidade
Gastronomia Japonesa	Cidade de São Paulo (geral)	1,115 resultados
Gastronomia Japonesa	Freguesia da Liberdade	74 resultados
Gastronomia Italiana	Cidade de São Paulo (geral)	1,540 resultados
Gastronomia Italiana	Freguesia do Bixiga	66 resultados
Gastronomia Sírio-Libanesa	Cidade de São Paulo (geral)	267 resultados
Gastronomia Sírio-Libanesa	Freguesia da Sé	51 resultados

Fonte: TripAdvisor – aplicados filtros de pesquisa por localização e especialização culinária³⁶

Desta forma, como indicado no capítulo 4 desta dissertação, o levantamento foi feito através do *website TripAdvisor* e através da utilização de filtros de busca para afinar os resultados. Primeiramente, levantamos a quantidade de restaurantes por especialidade gastronômica na cidade de São Paulo como um todo. Após esta recolha, novamente aplicamos seleções de pesquisa, desta vez, por localização. Assim como pudemos ver no quadro, é a gastronomia italiana que possui maior quantidade de estabelecimentos na metrópole, sendo 1,540 resultados computados; a seguir, temos a gastronomia japonesa, com um total de 1,115 unidades; o menor número está com a gastronomia sírio-libanesa, com 267 resultados.

No tópico a seguir, procuramos perceber, a partir de uma ótica *micro*, o papel dos enclaves pelo viés gastronômico e apresentamos alguns restaurantes que, à sua

³⁶ Informações do website TripAdvisor, disponível em: https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g303631-c26-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html

maneira, tiveram (e ainda têm) participação ativa na preservação identitária e cultural em suas respectivas comunidades. Além disso, procuramos igualmente elucidar a sua contribuição para a difusão de suas cozinhas e da gastronomia que representam na história e, conseqüentemente, no cotidiano do paulistano.

7.1. Restaurante Porque Sim

Localizado na freguesia da Liberdade, mais especificamente na rua Thomaz Gonzaga, o restaurante Porque Sim é o mais novo estabelecimento dos restaurantes visitados para este estudo, apesar de ser um dos mais reconhecidos pela comunidade japonesa no que se refere à cozinha tradicional (ver Figura 22), algo que se tornou visível para nós devido à afluência denotada aquando as incursões de observação direta e etnográficas.

Figura 22 Localização do restaurante Porque Sim, na freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

A casa foi fundada em 1997 por um grupo de 5 imigrantes japoneses que vieram a São Paulo para investir em negócios. Em 2004, o restaurante foi passado para Dona Magnólia Yassuko, descendente de japoneses, nascida no Brasil, e que já trabalhava no estabelecimento. Atualmente, a administração do Porque Sim está a cargo de Junior e Ana Paula Yokoyama, filhos de Dona Magnólia.

O primeiro contato que tivemos com o estabelecimento foi através de recomendações vindas de diversos membros da comunidade japonesa de São Paulo. O restaurante é conhecido pela culinária tradicional, principalmente no que se refere à cozinha quente japonesa. É interessante observar que, apesar de a culinária nipônica ser muito aceita e difundida no paladar brasileiro, é a cozinha fria que possui maior destaque, sendo representada por pratos como o *sushi* e o *sashimi*, e amplamente popularizada através da implementação do sistema de rodízio nos restaurantes (Arnaldo Lorençato, jornalista e crítico gastronômico, 2022)³⁷.

De acordo com a entrevistada Ana Paula Yokoyama, a administradora do estabelecimento, o cardápio da casa passou por pouquíssimas alterações ao longo dos anos, sendo parte da sua proposta oferecer pratos tradicionais e que fazem parte da dieta, paladar e cotidiano do japonês. Para manter a qualidade e sabor fidedignos à experiência das receitas originais, o restaurante realiza a importação dos seus principais insumos diretamente do Japão e mantém a tradicionalidade dos preparos. A especialidade da casa é a preparação do *Teishoku*, um formato de refeição típico japonês servido em bandejas, composto por um prato principal e pequenas porções de diversos preparos, como o *gohan*, *missoshiro*, *tofu*, entre outros (ver Figura 23). Entre os pratos mais pedidos para a composição do *Teishoku*, está o *Karê* (ver Figura 24), um preparo feito à base de *curry* e amplamente consumido no Japão.

³⁷ Informação adquirida através de entrevista concedida pelo Jornalista e crítico gastronômico Arnaldo Lorençato. Realização em 21 de abril de 2020, online.

Figura 23 Teishoku preparado no restaurante Porque Sim. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 24 Karê: tradicional prato do Porque Sim. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Durante nossa visita ao estabelecimento, pudemos perceber que o caráter tradicional proposto pela casa não se restringe apenas à gastronomia. O Porque Sim é um restaurante acolhedor e que transmite uma sensação familiar. O salão, onde as mesas encontram-se dispostas, fica em frente à simples cozinha do restaurante e possui uma decoração que vem do próprio acervo dos proprietários. Havia dois televisores no local, ambos sintonizados em canais japoneses. Ao fundo do estabelecimento, havia

uma estante cuja finalidade era abrigar diversos exemplares de **mangás** e livros escritos na língua nipônica (ver figuras 25, 26 e 27).

Figura 25 Visão geral do salão do restaurante Porque Sim. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 26 Televisor sintonizado em canal japonês, no restaurante Porque Sim. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 27 Estante repleta de mangás, no restaurante Porque Sim. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Segundo Ana Paula, o Porque Sim é um restaurante que faz “comida de casa” japonesa e que recorda as raízes da cultura familiar nipônica. Em nossa observação, sentimos que

o estabelecimento remete à Liberdade dos anos 90, não só pelo fato de esta ser a sua década de fundação, mas porque mantém os mesmos elementos estéticos e simbólicos que aludem às particularidades e características da comunidade e freguesia, que se encontravam em seu auge naquela altura. Além de oferecer uma gastronomia dita 'caseira', o restaurante também se preocupa em disponibilizar outros componentes que evoquem à terra natal, como a presença de noticiários e outros recursos em língua japonesa. Estes recursos de ambientação foram criados para atender às demandas culturais contexto imigrante da época e que, em conjunto com outros enclaves, ajudaram a caracterizar também a personalidade da Liberdade como um polo japonês em São Paulo.

No que se refere a público, percebemos uma clientela diversificada durante a nossa visita ao estabelecimento. Realizamos nossa observação em uma quinta-feira durante o almoço e presenciamos filas de espera ao longo de todo o serviço. Entre os clientes, pudemos observar muitos descendentes de japoneses de diversas faixas etárias, que almoçavam entre amigos, em casais ou sozinhos. Também observamos não descendentes, a maioria estudantes, almoçando no local (ver Figuras 28 e 29). De acordo com Ana Paula, o Porque Sim recebe “muitos japoneses que sequer falam português e que estão procurando pelos pratos que comem no Japão, mas também pessoas que procuram uma culinária que foge de óbvio, do que é vendido em larga escala no Brasil”. Ora, esta procura pelo diferente interliga-se com o consumo cosmopolitano, ou seja, a busca pela inovação, bem como se relaciona com o conceito de glocalização de Lourenço (2014), pois existe uma busca pelo cruzamento do local com o global.

Figura 28 – Visão geral dos clientes no restaurante Porque Sim. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 29 Visão da cozinha do restaurante Porque Sim e Clientes. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Recentemente, o guia gastronômico ‘Os melhores da Gastronomia’ visitou o Porque Sim e conferiu selo de um dos melhores restaurantes japoneses de São Paulo (ver Figura 30). Para o *website*, o estabelecimento preserva as características originais de sua fundação e “segue conquistando gerações de clientes com seu ambiente familiar” (2021: s/p)³⁸.

³⁸ Ver ‘Os melhores da Gastronomia: Restaurante ‘Porque Sim’ (2021). Disponível em: <https://www.osmelhoresdagastronomia.com.br/2021/11/19/porque-sim/>

Figura 30 Selos dos guias gastronômicos ‘Os melhores da gastronomia’ e ‘Comer e Beber’, conferidos ao ‘Porque Sim’. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Em nossa análise, entendemos que existe a busca pela experiência do que é a gastronomia japonesa de fato, principalmente no que se refere ao tradicional. Apesar de muito difundida no Brasil, esta é uma culinária que ganhou notoriedade através da influência norte americana e que é praticada, em solo brasileiro, através de uma especialidade de cozinha que não necessariamente exprime a cultura japonesa, tampouco a trajetória do imigrante japonês. Desta maneira, o Porque Sim consolida-se como um restaurante não apenas voltado a servir comida tradicional ao público *nikkey*, mas sim, como uma casa que procurar preservar sua identidade japonesa e divulgá-la de maneira fidedigna e livre de estereótipos no paladar brasileiro, de maneira geral.

7.2. Restaurante Hinodê

Fundado em 1965, o estabelecimento é reconhecido por ser o mais antigo restaurante japonês em funcionamento na freguesia da Liberdade. Localizado na rua Thomaz Gonzaga (ver Figura 31), a casa está sob o comando do Chef e proprietário Sekai Sekiguchi desde 1999 e tem como mote manter a tradicionalidade japonesa dentro e

fora dos pratos. Nosso primeiro contato com o restaurante foi através de pesquisas sobre restaurantes japoneses tradicionais e antigos na freguesia.

Figura 31 Localização do restaurante 'Hinodê', na freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Além de remontar ao momento de reafirmação da identidade japonesa da freguesia da Liberdade que, conforme abordamos no capítulo anterior, fortaleceu-se a partir da década de 50, identificamos o Hinodê como um dos exemplos de enclave que tiveram papel ativo na recepção de imigrantes e, posteriormente, em sua incorporação na sociedade. Podemos utilizar a própria família de Sekai para ilustrar a dinâmica entre imigrantes e restaurantes. Quando chegaram ao Brasil, em 1971, sua estadia na Liberdade deu-se através de alojamento oferecido pela restauração, bem como primeiras fontes de renda. Na altura, a mãe de Sekiguchi – que ainda era um recém-nascido – logo passou a trabalhar para restaurantes japoneses, sendo a responsável por introduzi-lo ao mundo da gastronomia e, anos depois, apresentá-lo ao fundador do Hinodê, Takishama.

Por ser um estabelecimento antigo, o restaurante presenciou as diversas transformações físicas, sociais e étnicas da freguesia da Liberdade ao passar das décadas, como: o auge da identidade japonesa a partir da década de 70 com a implementação do projeto de *orientalização* do bairro e a chegada do metrô “Liberdade”; a popularização da culinária fria japonesa nos anos 1990 e o trânsito de empresários do país nipônico frequentando a freguesia; a chegada de outras comunidades orientais, como a chinesa e coreana e, como consequência, a perda da caracterização japonesa da freguesia. Todos estes elementos referem o tal processo de hibridização que tem como epítome a globalização.

Neste sentido, no âmbito culinário, Sekiguchi relata que o cardápio do Hinodê foi sendo modificado de modo concomitante a estes trânsitos temporais e, principalmente, pela mudança de clientela que lhes eram inerentes, algo que também se deveu à necessidade de dar resposta às tipologias de consumo cada vez mais globalizadas. Apesar de ser um restaurante cujo público-alvo original eram empresários japoneses que vinham para São Paulo a negócios, a casa foi adaptando-se ao paladar brasileiro e tornando-se mais comercial, justamente devido às alterações no perfil da freguesia. Isso resultou em um cardápio mais amplo e que busca atender tanto ao japonês, quanto ao público brasileiro (ver Figura 32).

O brasileiro quer comer um determinado tipo de culinária. Cresceu muito a procura pelo *lâmen*, por exemplo. O japonês que mora no Brasil já prefere pedir por um *teishoku*, pedem bastante também pelo *Udon*. Mas o japonês que é realmente do Japão e que vem até aqui à trabalho, ele vai primeiro pedir um drink, vai tomar *sakê* e, aí, fechar a noite com uma porção de macarrão ou de arroz. São perfis bem diferentes que atendemos aqui na casa, então servimos de tudo um pouco. (Sekai Sekiguchi, proprietário do restaurante Hinodê, Liberdade, 2022)

Figura 32 Adaptações culinárias no cardápio do 'Hinodê'. Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Para Sekai, a tradição na gastronomia, refere-se a “técnicas que foram passadas de geração em geração e que foram sempre aperfeiçoadas dentro da cozinha japonesa”. Segundo o Chef, esta é a principal filosofia de seu restaurante e, também, em seu ponto de vista, um conhecimento necessário para quem deseja incorporar outros elementos ou vertentes culinárias dentro de uma cozinha específica. A partir da apresentação desta perspectiva, analisamos que a inserção de novos ingredientes em uma receita pode ser entendida como parte de sua trajetória histórica e evolutiva, que conforme Mintz (2001) explica, faz parte de processos como a globalização. No entanto, necessita de uma base técnica de preparação comum para que seja denominada culinária de um local ou cultura específica.

Através de nossa visita ao Hinodê, percebemos que a experiência com a culinária tradicional japonesa intencionada pelo restaurante, vai além do paladar. No que diz respeito às técnicas de preparo, mencionadas por Sekai durante a nossa entrevista, elas são também parte da viagem ao Japão proposta pelo restaurante. O balcão de preparos presente no pequeno salão do estabelecimento, convida os clientes a assistirem e acompanharem o processo de execução de diversos pratos da culinária fria japonesa (ver Figura 33). Como é possível observar na figura 34, utilizam-se facas específicas para

o corte correto do *sushi* e seu manuseio, feito com as mãos molhadas, para que o peixe não se desmanche.

Figura 33 Chef Sekai Sekiguchi no balcão de preparos do restaurante Hinodê. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 34 Técnica e preparo do sashimi, no restaurante Hinodê. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Atento à precisão dos cortes, Sekiguchi monta os pratos com cuidado e maestria, tratando-os como uma obra de arte e sempre de forma muito tranquila e sem deixar se afetar pela urgência em atender aos clientes que chegavam (ver Figuras 35 e 36). É interessante observar que Sekai também era o responsável por recepcionar os clientes que chegavam ao restaurante, bem como a pessoa que realizava as cobranças quando deixavam a casa, algo também bastante alusivo aos restaurantes tradicionais japoneses, onde se passava a ideia de pequeno negócio familiar ou unipessoal, através do qual se pretende criar uma relação de proximidade com o cliente. Aqui aplica-se o mesmo princípio, mas numa escala mais alargada.

Figura 35 Chef Sekai Sekiguchi preparando set de sashimi, no restaurante Hinodê. Freguesia da Liberdade – SP

Liberdade – SP



Fonte: a autora.



Fonte: a autora.

As nuances temporais podem ser percebidas pelo público que frequenta a casa tanto através da gastronomia, como através da estética da casa. Entrar no 'Hinodê' é como passar por um portal que nos transporta para o Japão antigo. A casa mantém a sua arquitetura original, construída seguindo a técnica de marcenaria típica japonesa *miyadaiku* – muito comum e característica de templos e castelos do país asiático (ver Figura 37). A parte interna do estabelecimento, também toda construída em madeira, abriga um pequeno salão, onde as mesas encontram-se dispostas de modo a enxergar o balcão dos preparos frios, sob o comando de Sekiguchi e que também possui cadeiras (Ver Figura 38 e 39). O ambiente quase não possui decoração, sendo os ornamentos feitos em marcenaria e os tecidos pendurados com o nome do restaurante nos ideogramas japoneses, os elementos que chamam mais a atenção e que nos remetem à tradição japonesa.

Figura 37 Fachada do restaurante Hinodê em estilo tradicional japonês miyadaiku. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 38 Balcão de preparos e cadeiras para clientes. Restaurante Hinodê. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Figura 39 Salão do restaurante Hinodê. Freguesia da Liberdade – SP



Fonte: a autora.

Realizamos nossa visita ao Hinodê numa noite de segunda-feira e, apesar de o movimento da casa não estar muito intenso, percebemos, de fato, um público diversificado. Na ocasião, havia um pequeno grupo de jovens ocidentais, um casal com um filho pequeno, pessoas que estavam de passagem pela cidade e que queriam comer em um local diferente. No restaurante, também havia japoneses que sequer falavam português. Em um determinado momento da nossa entrevista, Sekai levanta-se para

recepcionar dois homens que chegavam para jantar e começa a conversar com eles no idioma nipônico. De volta ao balcão, Sekiguichi me conta que um deles era o monge responsável pelo templo budista da Liberdade e que ele havia batizado sua filha tempos atrás.

O Hinodê não é um estabelecimento que possui muitas avaliações em cadernos de gastronomia. Em nossa pesquisa, foram poucos os resultados encontrados em *websites* especializados no assunto, salvo portais de influenciadores digitais e avaliações do próprio público no *TripAdvisor*. A maioria dos comentários menciona o fato de este ser o restaurante mais antigo da Liberdade³⁹ e de remeter ao sentimento de se estar no Japão após visitá-lo, tanto no que se refere a ambiente quanto a culinária⁴⁰. Em nossa análise, entendemos este estabelecimento como um “achado” na Liberdade, um local que remonta a história da construção e das transformações da freguesia, mas que não é muito conhecido pelo público geral. Através de nossa pesquisa e da observação ao estabelecimento, percebemos que o Hinodê é visitado por pessoas que já têm uma relação pré-estabelecida com o restaurante ou com o Chef Sekai, e por quem procura por uma experiência tradicional na culinária japonesa, não sendo uma casa realmente frequentada de maneira maciça pela comunidade *nikkey*.

7.3. Cantina C...Que Sabe!

Um dos estabelecimentos mais emblemáticos de São Paulo, o restaurante localiza-se na rua Rui Barbosa e está intimamente ligado à história do Bixiga, remontando a história da imigração italiana na cidade (ver Figura 40). A casa, cuja fundação

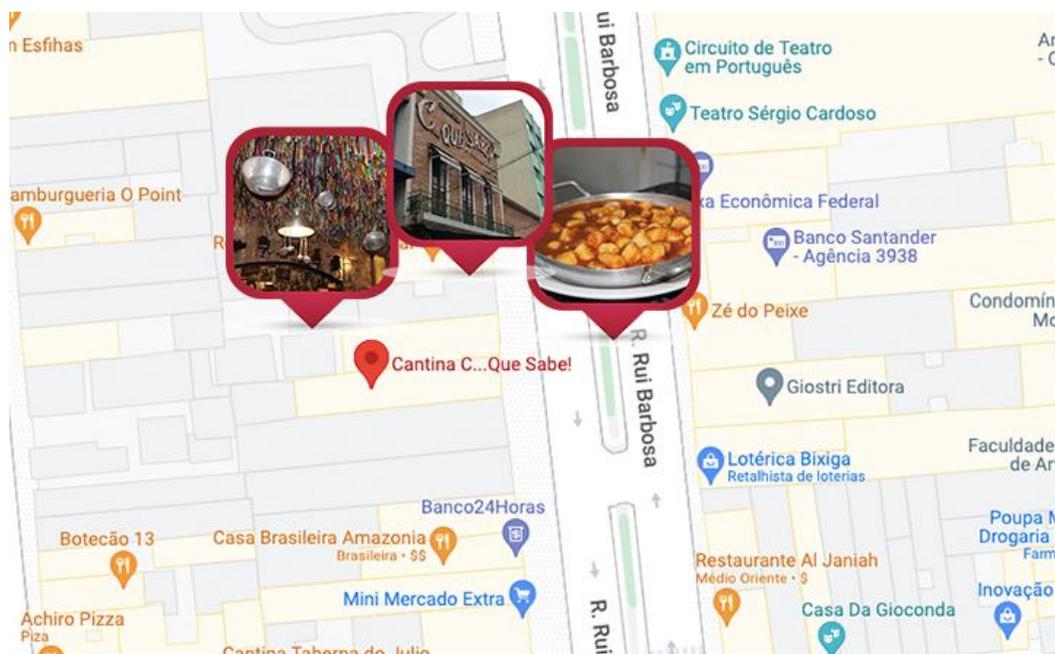
³⁹ Ver ‘Lado Par da rua Thomaz Gonzaga na Liberdade: Tradição até dizer chega’ (2022). Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/colunas/boteclando/2022/04/03/lado-par-da-rua-thomaz-gonzaga-na-liberdade-tradicao-ate-dizer-chega.htm>

A reportagem faz parte coluna ‘*Boteclando*’, dedicada à editoria de viagem e gastronomia do portal online UOL, pertencente ao grupo Folha de S.Paulo.

⁴⁰ Ver ‘Restaurant Review: Hinodê’, disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d4527469-Reviews-Hinode-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html

aconteceu em 1931, segue sendo administrada pela família Stippe há pelo menos 3 gerações e caminha para 5ª geração de cozinheiros na Cantina.

Figura 40 Localização da Cantina C... Que Sabe! Freguesia do Bixiga – SP



Fonte: a autora.

Bruno Stippe, Chef da cantina, é neto dos fundadores do estabelecimento e, hoje, um dos sócios proprietários. Ele nos conta que seus avós vieram à São Paulo para trabalhar para a família Matarazzo⁴¹ e que, assim que chegaram, abriram uma pensão alimentícia em sua própria casa, com o intuito de atender os imigrantes italianos que recém chegavam à freguesia. Esta pensão transformou-se em restaurante e, anos depois, tornou-se a Cantina C... Que Sabe!

A história do estabelecimento influencia diretamente no surgimento de diversas outras cantinas em São Paulo, uma vez que foi a responsável por criar este conceito, além de disseminar várias tendências entre os restaurantes na cidade. Diferente das

⁴¹ Os Matarazzo foram uma importante família ítalo-brasileira cujos membros atuaram em diversos setores da sociedade, sobretudo em São Paulo, onde construíram um complexo de indústrias que tiveram ligação direta com o desenvolvimento urbano da cidade, no século XX.

trattorias, assim como vimos anteriormente no sub-subcapítulo 5.1.2., as cantinas são estabelecimentos informais que vendem vinhos e pequenas porções, e que servem como uma “parada de descanso” para viajantes. Stippe explica que este modelo de funcionamento foi o início do negócio da família, criado justamente para atender à comunidade italiana neste sentido. O grande diferencial das cantinas e fator que as transformou em um tipo de segmento dentro da gastronomia italiana na cidade de São Paulo, é a sua decoração inspirada nas festas do sul da Itália e que, por suas cores e peculiaridades, tornou-se típica deste tipo de estabelecimento (ver Figura 41).

Figura 41 Decoração típica da Cantina, inspirada nas festas do sul da Itália. Freguesia do Bixiga.



Fonte: a autora.

O Chef esclarece que cada um dos elementos decorativos presentes na casa possui um significado relacionado às tradições festivas e culturais da Sicília e Campânia – regiões das quais a família de Stippe descende:

As fitinhas representam o “dia de festa” – para a gente: dia de festa é pegar a família e sair para “comer fora”. As panelas penduradas no teto: no sul da Itália não se tinha armário, então os utensílios ficavam pendurados. A música ao vivo, sempre está presente nas festas italianas

e também temos aqui, todas as noites. Então, desde a comida até a decoração, tudo remete a nossa família. As fitinhas, as panelas no teto, as fotos dos artistas... Tudo tem a ver com a história da família (Chef Bruno Stippe, Cantina C... Que Sabe!, Bixiga, 2022).

Inspirada na *tarantella* – dança folclórica típica italiana acompanhada por música ao vivo –, a grande tradição da C... Que Sabe! é a presença de músicos que passam de mesa em mesa, cantando canções típicas italianas. Neste momento, enquanto os clientes batem palmas e juntam-se às cantorias, os funcionários do estabelecimento jogam bandejas no chão, em alusão às comemorações festivas (ver figuras 42 e 43).

Figura 42 Interação festiva durante a tarantella. Cantina C... Que Sabe! Freguesia do Bixiga – SP



Fonte: a autora.



Fonte: a autora.

Aqui devemos observar que, conforme referimos no capítulo 5 desta dissertação, as cantinas são uma forma de manifestação cultural da gastronomia do imigrante italiano em São Paulo, sendo algo muito peculiar do Bixiga. A cozinha ‘cantineira’ surge muito a partir da substituição de ingredientes utilizados na Itália, que não existiam no Brasil e, também, da adaptação de receitas por parte dos próprios imigrantes, que muitas vezes não tinham acesso aos insumos.

A casa pegou a mudança de um século para o outro. Os italianos que chegaram aqui, vieram com “uma mão na frente e outra atrás”, não se

tinham ingredientes. Então, a comida praticada ainda hoje pelo “C... Que Sabe!” é uma lembrança das refeições que os imigrantes tinham costume de fazer. Então, se fazia massa com o que tinha, se fazia polenta com o que tinha. Eram sempre adaptações (Chef Bruno Stippe, Cantina C... Que Sabe!, Bixiga, 2022).

Atualmente, a culinária da C... Que Sabe! é uma mistura das duas coisas: da comida tradicional italiana e que se traduz em pratos clássicos como o *carbonara* e o *cacio e pepe*, por exemplo, e da cozinha ítalo-brasileira, muito representada pelo filé à *parmigiana*, extremamente difundido no Brasil. Um dos pratos mais pedidos da casa e que representa a ligação do paladar italiano e brasileiro é o *gnhocci* (ver Figura 44 e 45). Durante nossa entrevista, Stippe compartilha a receita comigo e explica os truques de preparo aprendidos com a mãe, que também estava no local.

Figura 44 Preparo do Gnhocci, na Cantina C... Que Sabe! Freguesia do Bixiga – SP



Fonte: a autora.

Figura 45 Prato Gnocchi finalizado, na Cantina C... Que Sabe! Freguesia do Bixiga



Fonte: a autora.

Fato observado no restaurante durante nossa pesquisa exploratória e que devemos aqui considerar, é que apesar de as cantinas do Bixiga serem uma manifestação cultural e gastronômica dos imigrantes italianos da cidade de São Paulo, a C... Que Sabe! além de ser uma representante deste capítulo das diásporas italianas, procura legitimar a identidade ítalo-brasileira, representada pela cozinha cantineira, em solo italiano. O estabelecimento é o primeiro no mundo a conquistar o selo *Ospitalità Italiana* e recebe

inspeções anuais que checam e certificam a origem dos produtos da casa (comunicação verbal, 2020). Além disso, o Chef Bruno Stippe é presidente da *FIC Brasile - Federazione Italiana Cuochi - Brasile - Latino Am*⁴², o que demonstra o reconhecimento não só do restaurante, mas da gastronomia por ele praticada (ver figuras 46, 47 e 48).

⁴² **Federação de Cozinha Italiana – Brasil e América Latina:** é uma entidade oficial no Brasil e América Latina de representação da FIC Itália, reconhecida pela WACS (World Association Chefs Society) e que tem como propósito a manutenção da culinária tradicional italiana através de palestras, workshop's e participações em universidades, programas televisivos e eventos gastronômicos, etc. Disponível em: <https://www.ficbrasile.com.br/index.html>

Figura 46 Reportagens feitas sobre a representatividade italiana da Cantina C... Que Sabe! Freguesia do Bixiga – SP



Fonte: a autora.

Figura 47 Cadernos de Gastronomia referindo-se à culinária italiana no bairro. Freguesia do Bixiga – SP



Fonte: a autora.

Figura 48 Fotografias de famosos e personalidades de relevância cultural que visitaram a Cantina C... Que Sabe! Freguesia do Bixiga



Fonte: a autora.

7.4. 'Raful'

Localizado na rua Comendador Abdo Chahin, o restaurante 'Raful' é uma das lembranças ainda vivas do passado árabe da região da rua 25 de março (ver Figura 49). Fundado em 1964 pelos irmãos libaneses Tannous e Raffoul, a casa segue sendo administrada pela família Doueihi até a atualidade e é conhecida como “paragem obrigatória” por quem visita a freguesia.

Figura 49 Localização do restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora

Evelyn Doueihi, filha de Raffoul e à frente da administração do estabelecimento desde 2006, nos conta que o estabelecimento é o único restaurante árabe, cuja abertura se deu no século XX, ainda em funcionamento na região. Ela relata que a abertura do Raful aconteceu de maneira espontânea, uma vez que o trabalho na restauração foi a primeira forma de ingresso de sua família na comunidade árabe local. Evelyn explica que tanto seu pai, quanto seu tio, já vieram do Líbano ao Brasil para trabalharem em restaurantes

de árabes e estabeleceram-se na região da 25 de março, que já era conhecida como uma zona típica desta etnia. O capital social (Portes, 1999) não só foi essencial para o estabelecimento dos Doueihis na região, mas um dos fatores que propiciaram a abertura do Raful como, de fato, um restaurante.

Aqui em São Paulo, os imigrantes eram muito próximos um ao outro e eles se apoiavam, principalmente quando tinham a mesma cidade de origem. Meu pai já faleceu, mas lembro dele relatar muito isso e, até pouco antes dele falecer, ele sempre estava com os “conterrâneos” dele, que foram justamente as pessoas que os apoiaram. Quando eram imigrantes da mesma cidade, um acabava ficando na casa do outro e davam o primeiro suporte, como se fossem uma família mesmo. (Evelyn Doueihis, administradora do Raful, Sé, 2022).

Evelyn conta que, antes da fundação do Raful, seu pai e seu tio abriram um pequeno estabelecimento chamado O Árabe. Como tinham poucas condições financeiras, o espaço ficava nos fundos do andar superior de um pequeno prédio, na mesma região. Longe dos olhos dos transeuntes da rua, o local tinha seu atendimento restrito apenas à comunidade sírio-libanesa e, com o passar dos anos, passou a ganhar notoriedade por conta da boa comida.

No que diz respeito à gastronomia, Doueihis explica que a principal característica da culinária árabe é que ela é feita para ser compartilhada. Isso pode ser percebido através de diversos preparos oferecidos pelo restaurante e que são servidos em porções, como é o caso do *falafel*, *malfouf*, *kibe cru* (ver Figuras 50 e 51), entre outros e que são acompanhados por diversos molhos, condimentos e saladas, dos quais podemos citar o *humus*, *tahine*, *coalhada seca*, *babaghanoush* e *tabule* (ver figura 52).

Figura 50 Porção de malfouf e falafel, no restaurante Raful. Freguesia da Sé



Fonte: a autora.

Figura 51 Pequenas porções de kibe cru, babaghanoush, tabule, homus e coalhada. Restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Figura 52 Kibe cru acompanhado de coalhada e humus, no restaurante Raful



Fonte: a autora.

Devemos levar em consideração que, o compartilhamento de refeições, além representar um traço marcante de cultura árabe, é uma particularidade que remonta a relação do Raful com seus conterrâneos e a região de 25 de março e que, hoje, é refletida no dinamismo entre o restaurante e seus clientes. Evelyn conta que o estabelecimento ganhou o nome de seu pai justamente pelo fato de ele não fazer as refeições sozinho.

Ele, além de ter o restaurante que era uma referência, era uma pessoa muito carismática e receptiva. E ele nunca comia sozinho. Já era quase como uma

regra “o Raffoul não come sozinho”. As pessoas ligavam para ele para perguntar se ele já tinha companhia para almoçar. Inclusive, o nome do restaurante virou esse porque as pessoas falavam: “vou lá no Raffoul (Evelyn Doueihi, administradora do Raful, Sé 2022).

Por estar em uma zona de comércio e tráfego intenso de pessoas, o movimento no Raful é frenético. Mesmo sendo um estabelecimento de tamanho amplo e que comporta grande número de pessoas, durante nossa visita de observação, que aconteceu durante uma tarde de sexta-feira, foi possível perceber que as mesas do estabelecimento nunca ficavam vazias. A casa é dividida em dois salões. Na parte da frente, ficam as estufas com as esfihas, kibes e os tradicionais doces árabes. Existem balcões para quem procura refeições mais rápida. Ao fundo, encontra-se um grande espaço maior, com mesas para quem vai almoçar com mais calma (ver Figuras 53, 54, 55 e 56).

Figura 53 Vista do salão ao fundo do restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Figura 54 Visão do salão da frente e balcões do restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Figura 55 Estufa de exposição dos tradicionais doces árabes. Restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Figura 56 Estufa de exposição das esfihas e kibes. Restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Em relação à clientela, notamos diferentes perfis de pessoas frequentando a casa. Em nossa percepção, a maior parte do público parecia estar “de passagem”, pessoas que estavam fazendo compras na região e pararam para almoçar. Também notamos grupos de funcionários de escritórios e estabelecimentos das adjacências. É interessante comentar a grande presença de orientais e descendentes de orientais comendo no restaurante, reflexo não só das mestiçagens globais (André:12) e que fazem parte da realidade brasileira, mas também da grande quantidade de chineses que possuem negócios na região (Piza, 2012). Na percepção de Evelyn, o ‘Raful’ e seu público têm relação mnemônica e afetiva relacionada à própria freguesia:

Existe essa ligação do “alguém levou alguém” ou de apresentar o restaurante para alguém que vem de fora da cidade. É uma ligação que existe entre o restaurante, o público e a região (Evelyn Doueih, administradora do Raful, Sé 2022).

No que tange à dinâmica entre a culinária árabe e o paladar brasileiro, analisamos que o Raful realiza uma série de adaptações às receitas, principalmente em relação à oferta dos preparos, aspecto que se relaciona intimamente com o tópico do hibridismo, bem como se refere a um processo de mudanças das identidades culturais (Canclini, 2011; André, 2012) que, por sua vez, podem ser relacionadas com a mescla de nações e de parâmetros históricos singulares. Em certa medida, esta adaptação de alguns pratos típicos, pode ser vista como um reflexo de uma abordagem capitalista mais abrangente, através da qual se pretende dar resposta à mestiçagem cultural (Cardoso, 2008) que pauta o contexto brasileiro, ou seja, trata-se de um pequeno esforço para massificar a gastronomia árabe. Deste modo, a título de exemplo, podemos observar pratos típicos desta cozinha, como a *kafta*, sendo acompanhada por porções de arroz e feijão, que fazem parte do cotidiano da alimentação brasileira (ver Figura 57). Também vemos a incorporação de ingredientes brasileiros e de influências da cozinha internacional em receitas tradicionais árabes como a *esfiha*. Entre estes podemos citar o queijo *mozzarella*, o *catupiry* e até mesmo, a massa folhada – que, apesar de ser uma técnica francesa, é o carro-chefe do restaurante (Ver figuras 58 e 59).

Figura 57 Tradicional kafta acompanhada de feijão brasileiro. Restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Figura 58 Tradicional esfiha coberta com mozzarella. Restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP.



Fonte: a autora.

Figura 59 Esfiha de carne com massa folhada: o carro chefe do Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Ao observar a culinária do restaurante, entendemos que o Raful procura atender às dicotomias de seu público: aqueles que desejam experimentar uma culinária tipicamente árabe e de preparos clássicos da gastronomia sírio-libanesa, mas também, atender paladares que não estão acostumados ao tempero desta cozinha, a partir de adaptações que já são de comuns ao brasileiro. Deste modo, origina-se a popularização pratos da culinária árabe, ainda que a partir de influências da cozinha internacional.

Devemos levar em consideração que a cozinha árabe já é muito disseminada ao paladar do brasileiro, ainda que não seja de maneira tradicional. Podemos analisar esta inserção de maneira tão arraigada que, em solo brasileiro, não é de senso comum as divisões culinárias como libanesas, sírias ou armênias. Inclusive, para elaboração dos critérios de análise e eleição de estabelecimentos para este estudo, tivemos dificuldade em encontrar casas que se autodeclarassem restaurantes típicos de algumas destas nacionalidades citadas. Atualmente, no Brasil, existem até redes de *fastfood* que oferecem esta especialidade como proposta. Portanto, faz-se esporádico e, até mesmo, incomum encontrar estabelecimentos que pratiquem uma culinária totalmente tradicional.

Ademais, analisamos que a junção gastronômica proposta pelo estabelecimento agrada não somente o público que o frequenta, mas também é reconhecida por críticos e cadernos gastronômicos que elegem o Raful como um dos melhores da cozinha árabe em São Paulo (ver Figuras 60 e 61).

Figura 60 Reportagem ‘Os melhores restaurantes e bares de São Paulo - 2011’, do jornal Folha de SP. Restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

Figura 61 Selo de indicação ‘O melhor de São Paulo - 2011’, do jornal Folha de SP. Restaurante Raful. Freguesia da Sé – SP



Fonte: a autora.

8. São Paulo: Uma Torre de Babel de Cheiros e Sabores

Indo muito além do que diz respeito a preservação de hábitos e tradições alimentares, restaurantes foram a porta de entrada dos novos imigrantes que chegavam a São Paulo e importante dispositivo de inserção destes indivíduos na comunidade. Ademais, a restauração consolida-se como um tipo de aparelho cultural não somente de expressão identitária ou, até mesmo, ritualística para estes imigrantes, mas como ator que confere imagem e personalidade estrangeira ao local onde está inserido (Portes, 1999). Neste sentido, verificamos a partir da perspectiva dos proprietários dos estabelecimentos visitados durante nossa pesquisa exploratória, não só a relação de seus restaurantes com as freguesias das quais se situam, mas como suas histórias de vida refletem essa representatividade imigrante em diversos níveis.

Através dos panoramas apresentados no capítulo 5 dessa dissertação, pudemos demonstrar como cada uma das freguesias abordadas por este estudo possuem características identitárias muito particulares, que vão desde a sua estruturação física e estética, até o comportamento e estilística dos seus transeuntes. Apesar de os três bairros analisados dividirem a mesma raiz geográfica, todas originando-se do antigo distrito da Sé, a partir do final do século XIX (Guimarães, 1979) e de terem sido construídas de modo material e imaterial por imigrantes, cada uma delas foi influenciada de maneira muito arraigada, de modo a refletir o que Anderson (2006) conceituou como “comunidades imaginadas”. Estas manifestações sociais e culturais tornam-se ainda mais significativas quando as compreendemos pelos vieses temporais individuais e as confrontamos com sua representatividade atual, sejam elas criadas ou tangíveis.

Deste modo, buscando compreender e analisar a relação destas freguesias com a cidade de São Paulo, recorreremos a conceitualização de “cenas” desenvolvida por Bennet e Petterson (2004). Em sua obra, a partir dos contributos de Gelder e Thornton (1997), os autores dão conta do uso do termo ‘cena’ como substituto à subcultura, uma vez que essa “pressupõe que uma sociedade tem uma cultura comumente compartilhada da

qual a subcultura é desviante” (Bennet e Petterson, 2004:3). Sob patente deste estudo, analisamos que, embora a obra refira-se a cenas musicais e suas formas de desdobramento em diversos níveis e âmbitos, ela fornece subsídios de conceitualização e análise que nos permite estudar as manifestações e particularidades culturais das freguesias paulistanas por nós abordadas de modo mais efetivo. Isso se deve ao fato de que, em nossa avaliação, não há a existência de um comportamento desviante ou transgressor ocorrente dentro destes bairros, mas sim, uma vertente cultural típica e própria daquele local e que não vai de encontro a uma cultura comum. Indo ainda mais além nesta análise, vemos o Brasil como um país multicultural, onde ocorre “o diálogo intercultural a partir das respectivas interpretações do mundo e sobre a identidade ou as identidades socioculturais que nelas se configuram” (André, 2012:25). Deste modo, estudamos e tratamos aqui, uma pequeníssima parcela das centenas de cenas culturais que fazem parte e compõem a identidade cultural brasileira como um todo.

Neste sentido, importa destacar que o próprio conceito de cena não emergiu na comunidade académica, mas antes nos meios de comunicação social, ou seja, nos média e, nesse escopo, o conceito de cena era utilizado para fazer referência a *clusters* de atividades socioculturais que se agregavam pela sua localização espacial e social (Straw, 2004), algo que vai ao encontro da temática aqui abordada. Aliás, apenas na década de 1990, este conceito de cena foi assumido como determinante no âmbito das produções académicas, devido ao trabalho de Will Straw (1991) e, desde então, o conceito de cena tem vindo a ser utilizado para descrever vários modelos de produção cultural e artística.

Desta feita, as cenas – no contexto deste trabalho de investigação – podem ser identificadas pela sua componente espacial e territorial, uma vez que nelas se inscrevem práticas diferenciadas e inter-relacionadas que com ele também mantêm uma relação de reciprocidade. Vejamos que Blum (2001) enuncia que a cena sempre esteve (e sempre estará) ligada ao conceito de cidade, pois existem casos em que a cena e a cidade são tão indistinguíveis que se chega a questionar se a hospitalidade (que todos aceita) da cidade não anulará a exclusividade e o carácter distintivo da cena.

Partindo desta ótica, Bennett e Petterson (2004) referem que o desenvolvimento tecnológico permitiu que mais pessoas tivessem acesso a outros modos de produção

artística e cultural algo que, por conseguinte, se encontra na base das cenas translocais e virtuais. Neste contexto, o nascimento das cenas se tornou mais facilitado, podendo-se encontrar cenas não só nas cidades, nomeadamente nos meios urbanos, como também nos meios ditos rurais e mais afastados dos grandes centros. Ao mesmo tempo, a cena deixou de ser apenas local, pois hoje em dia ela também pode ser translocal e até virtual, devido ao advento da internet (Bennett & Peterson, 2004: 6). Contudo, pensar no conceito de cena em relação a espaços gastronómicos, como aqueles aqui em análise, implica referir o conceito de cenas culturais que, tal como os espaços físicos, não se definem simplesmente pelas coisas materiais, pela arquitetura, mas pelas regras, pelas práticas, pelas instituições e pelos significados que a elas se encontram associadas (Filho & Fernandes, 2005: 6).

Paralelamente, as cenas também são caracterizadas pela sua regularidade, isto é, pelo facto de as mesmas serem visitadas frequentemente: as cenas gastronómicas em análise possuem clientes assíduos que com ela desenvolveram um compromisso real e que, por isso, se for necessário, estão inclusivamente dispostos a sacrificar-se para poderem continuar a frequentá-las (Blum, 2001). Mais ainda, as mesmas também podem ser efêmeras e voláteis, até porque os estabelecimentos podem encerrar repentinamente. Contudo, outro aspeto importante é a ideia de coletivo. Assim, as cenas gastronômicas em análise podem ser entendidas como eventos coletivos, como algo que surgiu – como vimos nos capítulos anteriores - por vontade dos habitantes locais, o que - para além de revelar a importância que estas têm - revela a existência de uma coletivização, a existência de intensas sociabilidades - como vimos nos nossos registos de observação - de grupos de indivíduos que possuem interesses interrelacionados e que exteriorizam, partilham, trocam ideias acerca desses interesses e gostos, fazendo com que as cenas influenciem a “forma mediante a qual as cidades são organizadas, vistas e experienciadas” (Blum, 2001: 11-13). Para Bennett e Petterson (2004), é certo que as cenas espelham o local e as pessoas que lhe deram vida; no entanto, deve-se ter em linha de conta que as cenas constituem, na maioria das vezes, momentos e locais que se (re)apropriaram de signos culturais de outros locais, de

símbolos que foram recombinaados, mas ainda assim símbolos de outros locais. Aqui está presente o conceito de hibridismo (Canclini, 2011) e de glocalização (Lourenço, 2014).

Ao encararmos estes espaços como sendo cenas, devemos referir a importância do conceito de teatralidade, dado que aos mesmos se encontra associado um princípio de performance, como se uma espécie de compromisso social existisse em que as pessoas acordam agir de uma certa maneira num determinado espaço e num determinado momento temporal (Blum, 2001). A par disso, existe também um desejo de exibicionismo que transgressão que evoca outros estilos de vida, outros valores culturais ou doutrinas esotéricas. Como dizem Bennett e Peterson (2004: 3), algumas pessoas poderão viver intensa e plenamente a vida dentro dessa cena, mas a grande maioria dos indivíduos que a frequentam terão identidades e comportamentos diferentes consoante estejam dentro ou fora da mesma, como se de uma máscara se tratasse. Existe ainda um interesse pelo espetáculo, algo que pode ser relacionado com a própria estética dos espaços, pois mais que impressionar e fascinar, estas cenas gastronómicas desejam seduzir e atrair, procurando incentivar a contínua visitaçã dos espaços. Aliás, é na gestão desta característica que reside a resposta para o sucesso de certas cidades e o fracasso de outras, porque a cidade torna-se num ícone memorável através das diversas possibilidades de sedução que oferece (Blum, 2001: 18-20). Importa também destacar que a estas cenas aqui em análise, se encontra associado o conceito de inter-relacionamento, pois estas cenas relacionam-se com outras cenas culturais (Bennett & Petterson, 2004). Por fim, persiste a ideia de mercantilização, dado que estas cenas estão impregnadas de elementos da economia política: existe uma ideia de maximização dos lucros e minimização das perdas (Guerra, 2014). Porém, esta noção de cena demarca-se de outras precisamente porque tem em linha de conta o facto de as cenas não serem somente “o resultado de interações puramente sociais, mas também, a consequência da lógica da produção e da comercialização” (Filho e Fernandes, 2005: 5).

Antes de avançarmos na nossa análise, consideramos relevante fazer uma ligação com os contributos de Bennett (2013), isto porque o autor permitiu uma maior moldagem do conceito de cena ao referir o seu carácter afetivo, mostrando que a participação dos atores numa dada cena pode ser feita por memória, pela lembrança de outros tempos,

gostos e vivências. Assim, existe um sentimento de apego a uma cena mesmo que dela não façamos parte atualmente. Esse apego funda-se no interesse, na busca pela revivificação identitária e também na reatualização do curso e trajetória de vida dos indivíduos.

8.1. Rumo às Cenas Locais, Translocais e Virtuais

De volta aos contributos de Bennett e Petterson (2004), encontramos a conceitualização das cenas locais, cenas translocais e cenas virtuais. A primeira refere-se às relações de localidade e manifestações culturais, sendo ligada a processos de construção de identidade pessoal, a relação do indivíduo com sua localidade e lugar de mundo, bem como a construção das narrativas compartilhadas da vida cotidiana. São questões da vida em comunidade, com seus hábitos, costumes e impasses socioeconômicos próprios, delimitados por um espaço e período específicos (Bennett & Petterson, 2004:7-8). As cenas translocais, assim como as locais, também possuem limitação espacial, porém, estão em contato com cenas culturais mais distantes e, justamente por esta característica, é que são chamadas de translocais. Na verdade, este conceito pode ser articulado com o de glocalização (Lourenço, 2014), uma vez que o local se relaciona com o global, dando origem a modos de atuação específicos e característicos de um grupo de agentes sociais. Neste tipo de cena há a inserção de detalhes cruciais, como interações inerentes às cenas locais e que podem ser “transcendidas” nas cenas translocais (Bennet & Petterson, 2004:9). A estes tipos de interações, os autores referem-se a experiências que são fatores de identificação pertencentes às cenas, mas que podem ser realizadas à distância. Por último, encontramos as “cenas virtuais”, cuja origem e desenvolvimento se dá através da internet, permitindo que diversas pessoas de diferentes localidades geográficas tenham participação na cena e que tem como característica marcante o viés comunitário (Bennett & Petterson, 2004: 10-11).

Apresentados estes conceitos, compreendemos as freguesias apresentadas como cenas locais e translocais da cidade de São Paulo, uma vez que, delimitados em um espaço

geográfico, cada um destes bairros possui características e manifestações culturais próprias, que geram um senso de identificação entre os indivíduos e o local dos quais estão inseridos. Deste modo, dividimos as freguesias como Cena da Liberdade, Cena do Bixiga, Cena da Sé.

8.1.1. Cena da Liberdade

Ainda que tenha sido originado de um projeto elaborado pelo governo de São Paulo, de modo a promover o turismo na região, a orientalização da Liberdade ainda hoje pode ser percebida como característica forte da cena desta freguesia. Como vimos anteriormente, o bairro teve forte influência de imigrantes japoneses ao ponto de adquirir caráter estrangeiro, devido à grande presença de lojas, restaurantes e estabelecimentos comerciais voltados a estes indivíduos desta nacionalidade. Esta caracterização japonesa foi fortalecida na década de 70, tendo o seu auge percorrendo até os anos 90, quando o bairro viu seu perfil sendo modificado. Os imigrantes japoneses passaram a ocupar novos espaços da cidade de São Paulo ou a realizar uma imigração reversa, como mostramos o caso do fenômeno *dekassegui* e, ao mesmo tempo, houve o estabelecimento de novas correntes imigratórias na Liberdade, vindas da Coreia e da China.

Apesar de estes novos imigrantes terem fixado sua residência na freguesia ao ponto de substituírem os espaços ditos japoneses, ainda assim, é esta a identidade reconhecida pelos paulistanos. Ainda que haja a percepção pública de que o local não é mais um “bairro japonês”, a cena da Liberdade ainda se apoia na identidade nipônica: criada e recriada nos padrões estéticos de suas ruas, através dos *suzanrantes* e do metrô que carrega o nome Japão; na realização de feiras que dedicam-se a apresentar e oferecer sua culinária típica; nos restaurantes da rua Thomaz Gonzaga que ainda resistem entre o esforço de sobreviverem financeiramente e de manterem vivas e legitimadas as suas gastronomias tradicionais; nos elementos da cultura pop japonesa que são comercializados nos estabelecimentos da Liberdade e que aproximam os que se

identificam com esta identidade cultural (Guerra, 2014; Hall, 2011) de viverem uma experiência mais semelhante ao universo japonês.

8.1.2. Cena do Bixiga

Representado por diversas camadas culturais, o Bixiga é uma cena composta por várias outras. É o berço do samba paulista, herança musical do quilombo Saracura, eternizado nas canções de Adoniran Barbosa e pela escola de samba Vai-Vai⁴³; Casa dos migrantes nordestinos que, assim como os imigrantes do século XX, foram fundamentais na construção de São Paulo; Freguesia dos italianos que, ao estabelecerem-se, enraizaram manifestações culturais muito particulares ao local, traduzidas em festas religiosas que movimentam milhares de pessoas e que faz parte do calendário oficial da cidade, e em uma forma de fazer gastronomia muito típica do imigrante deste bairro.

Desta forma, percebe-se que o Bixiga se traduz como uma cena muito paulistana, pois abarca diferentes tipos de origens, histórias e culturas em uma identidade única e singular. Ainda que neste trabalho tenhamos investigado sobre a *italianidade* desta freguesia, ela por si só não é capaz de representar o bairro como um todo. Ademais, dentro desta caracterização italiana, encontramos a cena da gastronomia cantineira que, apesar de muito intrínseca ao Bixiga, também é independente desta freguesia, uma vez que, em nossa análise, a gastronomia pode ser identificada como um elemento de identificação tanto por parte dos imigrantes, descendentes ítalo-brasileiros e do próprio paulistano, de maneira geral. Por este potencial, vemos na gastronomia um modo de instauração de cenas translocais (Bennett & Petterson, 2004), pois, através da culinária,

⁴³ O Grêmio Recreativo, Cultural e Social Escola de Samba Vai-Vai é uma escola de samba fundada por um grupo de notáveis sambistas no bairro do Bixiga, pertencente ao distrito da Bela Vista, São Paulo, Brasil. É uma das maiores agremiações do Carnaval Brasileiro e a maior campeã do Carnaval de São Paulo com 15 títulos (1978, 1981, 1982, 1986, 1987, 1988, 1993, 1996, 1998, 1999, 2000, 2001, 2008, 2011 e 2015), além de dez vice-campeonatos (1972, 1974, 1976, 1977, 1983, 1985, 1992, 1997, 2006 e 2009).

fornece subsídios que transcendem delimitações de espaço e pode proporcionar experiências, mesmo que a distância.

8.1.3. Cena da Sé

A exemplo das demais freguesias analisadas, vemos a cena da Sé com um outro bairro cíclico e de comunidades imaginadas (Anderson, 2006). Em um âmbito temporal, compreendemos a instauração da cena árabe, representada pelos imigrantes sírio-libaneses. De modo mútuo e praticamente simbiótico, a Sé, sobretudo a região da 25 de março, e estes imigrantes, eram identificados como partes intrínsecas um do outro, onde o bairro era reconhecido por conta da presença destes indivíduos e, estes, como elementos de construção imagética vivos desta freguesia.

Apesar de seu processo cíclico característico de regiões centrais e da saída dos sírio-libaneses desta zona de São Paulo, a lembrança árabe da Sé mantém-se viva nos nomes de suas ruas – homenagem às personalidades imigrantes sírio-libanesas – nos antigos edifícios de propriedade desta etnia, no restaurante árabe mais antigo e ainda em funcionamento no bairro e na memória de quem acompanha os processos metamórficos e evolutivos da 25 de março e suas adjacências.

9. Considerações Finais

Pensamos na gastronomia não só como fator de identificação e de manutenção identitária de povos e nações, como analisamos no caso dos imigrantes radicados em São Paulo, provenientes dos três principais fluxos imigratórios recebidos pela capital paulista, mas como forma de comunicação de suas trajetórias, de inserção em suas novas sociedades de assento e da interculturalidade criada a partir da interação entre tantas nacionalidades em uma mesma cidade.

A gastronomia reflete não somente a ancestralidade destes povos e a importância de manter vivas as suas tradições de origem, de modo a preservar também sua identidade étnica. A culinária também traduz o estabelecimento destes povos em solo brasileiro, a sua contribuição para a construção das múltiplas facetas de um país miscigenado e como esta miscelânea multicultural se manifesta em identidades tão plurais. São Paulo é uma junção de muitas culturas em uma só, uma torre de Babel entre as mais diversas cenas culturais e que tem, na gastronomia, uma forma de tradução destes encontros.

A partir do desenvolvimento deste projeto, compreendemos a evolução das freguesias analisadas de uma maneira muito cíclica, onde a partir de enclaves empresariais (Portes, 1999) houve o estabelecimento das comunidades imigrantes que, ao seu modo, deixaram sua contribuição estética e cultural em sua freguesia de inserção e que, após certa obtenção de capital e ascensão financeira, passaram a ocupar outras áreas da cidade. Em todos os casos abordados, o que remanesce é a gastronomia típica – seja pelo fator de subsistência atrelado ao capitalismo ou pela intenção de preservação das raízes tradicionais de sua ancestralidade étnica.

Por conseguinte, percebemos que o desenvolvimento desta investigação poderia desdobrar-se em uma série de novas abordagens, tanto através dos novos ciclos que se iniciam nos bairros aqui analisados, como a partir de outros fluxos imigratórios que continuam a ser recebidos por São Paulo, como é o caso de bolivianos, haitianos e afegãos materializando cenas culturais locais, translocais e virtuais. Com efeito, a globalização acelerada que vivemos determina tudo isto. Mas não só. Essa mesma

globalização tem sido acompanhada por intensos processos de internalização e de apropriação – como vimos em S. Paulo – mostrando-nos culturas alimentares híbridas, plurais e diversas. As cenas que observamos também corroboram bem não só os intensos processos de glocalização contemporâneos, como também a reafirmação das dimensões sociais, culturais e civilizacionais dos rituais de comer em conjunto, da preparação da comida, etc. Tudo isto leva à afirmação de cenas compostas nas quais não está em causa somente a comida, mas a música, a moda, as artes plásticas, o cinema, a urbanidade, o lazer e o ócio. E as intensas sociabilidades quotidianas que marcam a cidade do dia a dia, mas também a cidade dos eventos, do turismo, dos roteiros e dos festivais.

Referências Bibliográficas

Andrade Fernandes, G. (2017). Seminário Bixiga: território cultural. São Paulo, 2 de maio de 2017. *Revista CPC*, (24), 170-180. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.11606/issn.1980-4466.v0i24p170-180>

Anderson, B. (2006). *Imagined Communities*. London: Verso

Amon, D. & Menasche, R. (2008). Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, 11 (1): 13-21. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/view/4467/3867>

André, J.M (2012). *Multiculturalidade, identidades e mestiçagem: o diálogo intercultural nas ideias, na política, nas artes e na religião*. Coimbra: Polimage

Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1), 3-24. Disponível em: <https://pages.ucsd.edu/~jhaydu/Appadurai.pdf>

Appadurai, A. (1996). *Dimensões culturais da globalização*. Lisboa: Teorema.

Azevedo, E. (2017). Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, 19 (44), 276-307. Disponível em: <http://www.seer.ufrgs.br/index.php/sociologias/article/view/63795>

Azevedo, S. (2019). A cozinha de herança italiana: memórias, culturas e identidades de um tesouro compartilhado. *Revista Ingesta*, 1(2), 225. <https://doi.org/10.11606/issn.2596-3147.v1i2p225>

Atkinson, Robert. (1998). The life story interview. *Sage University Papers Series on Qualitative Research Methods*, 44. Thousands Oaks, CA: Sage.

Beck, U. (2000). 'The Cosmopolitan Perspective: Sociology of the Second Age of Modernity'. *British Journal of Sociology* 51(1), 79–105. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1468-4446.2000.00079>

Biondi, L. (1999). Sociedades italianas de socorro mútuo e política em São Paulo, entre o século XIX e o século XX. *Travessia. Revista do Migrante*, 34, 5-12. Disponível em: <http://travessia.emnuvens.com.br/download>

Bastos, S. R., & Fernandes, A. P. T. de A. (2020). A hospitalidade e os migrantes nordestinos no Bixiga (São Paulo/SP). *Cadernos CERU*, 31(2), 213-231. <https://doi.org/10.11606/issn.2595-2536.v31i2p213-231>

Bennett, A. (2013). *Music, style and aging: growing old disgracefully?* Philadelphia: Temple University Press.

Blum, A. (2001). Scenes. *Public* [em linha]. n.º 22/23, pp. 7-35. [Consult. 22 Abril 2022]. Disponível em: <<http://www.publicjournal.ca/>>. ISSN 0845-4450.

Bocci, D. S. (2009). Bairro da Liberdade e a imigração japonesa: a ideia de Bairro Japonês. *Revista Cordis: Eletrônica de História Social da Cidade*, (2). Disponível em: www.pucsp.br/revistacordis

Bueno, M. Alexandre. (2020). Paisagens Semióticas e Imigração em São Paulo. *Domínios de Linguagem* 14 (4), 1111-1135. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/dominiosdelinguagem/article/view/51830>

Canclini, N. García. (2011). *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.

Cardoso, J. B. (2008). Hibridismo cultural na América Latina. *ITINERÁRIOS–Revista de Literatura*, 27. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/itinerarios/article/view/1127/914>

Carneiro, H. S. (2005). Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: questões & debates*, 42(1). Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640>

Cánovas, M. Klaumman. (2011). O imigrante espanhol, peregrino de paisagens imaginárias, e o movimento massivo para o Brasil. *Imagonautas* 2 (1), 148-172. Disponível em: <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo>

Chambers, I. (1995). *Migrancy, Culture, Identity*. Londres e Nova York: Routledge.

Collaço, J. H. L. (2009). *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo* (Doctoral dissertation, Universidade de São Paulo). Disponível: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-22022010-125038/publico/JANINE_HELFAST_LEICHT_COLLACO.pdf

Filho, J. F. & Fernandes, F. M. (2005). Jovens, espaço urbano e identidade: reflexões sobre o conceito de cena musical. *Atas do XXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2005*. Disponível em: <<http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2005/resumos/R1261-1.pdf>>.

Gambini, R. (2006). Corações partidos no porto de Gênova. *Estudos Avançados, 20*, 264-296. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-40142006000200020>

Gomes, A. C. (2000). Imigrantes italianos: entre a *italianità* e a brasilidade. In: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Brasil: 500 anos de povoamento*. Rio de Janeiro: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão/Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE/ Centro de Documentação e Disseminação de Informações. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/italianos.html>

Greene, J.L. (2008). *The diasporan self: unbreaking the circle in western black novels*. United States of America: University of Virginia Press

Guerra, P. (2014). *A instável leveza do rock*. Biblioteca de Ciências Sociais: Edições Afrontamento.

Guerra, P. & Marques, K. (2018). Culturas alimentares: identidades, trânsitos e metamorfoses. O Público e o Privado. *Revista do PPG em Sociologia da Universidade Estadual do Ceará – UECE, 32*, 15-38. Disponível em: <http://seer.uece.br/?journal=opublicoeoprivado&page=article&op=view&path%5B%5D=3634>

Guerra, P. & Quintela, P. (2016). From Coimbra to London: to live the punk dream and 'meet my tribe'. In: Sardinha, J. & Campos, R. (Eds.). *Transglobal sounds: music, youth and migration* (pp. 31-50). New York/ London: Bloomsbury Publishing.

Giddens, A. (1994). *Modernidade e identidade pessoal*. Oeiras, Celta Editora.

Guimarães, L. D.B.M. (1979). *Liberdade*. Série: História dos bairros de São Paulo. *Departamento do Patrimônio Histórico. Secretaria Municipal de Cultura, vol 16*. Disponível em: <https://issuu.com/ahsp/docs/1979-hb-16-liberdade>

Hall, S. (2006). Identidade cultural e diáspora. *Comunicação & Cultura*, (1), 21-35. Disponível em: <https://journals.ucp.pt/index.php/comunicacaoecultura/article/view/10360/10020>

Hall, S. (2011). *A identidade cultural na pós-modernidade*. São Paulo: DP&A Editora.

Hannerz, U. (1990) Cosmopolitans and locals in world culture. In: Featherstone, M. (Ed.) *Global culture: Nationalism, globalization, and modernity* (pp. 237–251). London: Sage.

Hannerz, U. (1996). *Transnational connections: Culture, people, places*. London: Routledge.

Hauck-Lawson, A. S. (1998). When food is the voice: a case study of a Polish-American woman. *Journal for the Study of Food and Society*, 2(1), 21-28. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2752/152897998786690592?journalCode=rfc19>

Kato, H. T., Miyazaki, S. Y. M., & Sugo, A. I. (1992). Mão-de-obra do Brasil para o Japão: a aspectos econômicos e impactos nas empresas do fenômeno de kassegui. *Revista de Administração de Empresas*, 32 (4,) 21-31. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rae/a/6XZYcVsLRQ87WTC5X7pNT4J/?format=pdf&lang=pt>

Khoury, J. M. (2013). *Pelos caminhos de São Paulo: a trajetória dos sírios e libaneses na cidade* (Dissertação de Mestrado, Universidade de São Paulo). Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8159/tde-10032014-095235/en.php>

Klein, H. (1993). A integração social e económica dos imigrantes portugueses no Brasil nos finais do século XIX e no século XX. *Análise Social*, 28 (121), 235-265.

Kodama, K & Sakurai, C. (2008). Episódios da imigração: um balanço em 100 anos. *Resistência & Integração: 100 anos da imigração japonesa no Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE – Centro de Documentação e Disseminação de Informações. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv38935.pdf>

Leoni, C. (2016). Italianidade amorosa e hospitaleira na gastronomia paulistana. *Revista Fólio–Comunicação e Turismo*, 1, 83-93. Disponível em:

[https://www.metodista.br/revistas/revistas-
ipa/index.php/folio/article/viewFile/521/428#page=83](https://www.metodista.br/revistas/revistas-
ipa/index.php/folio/article/viewFile/521/428#page=83)

Leoni, C. (2018). *Jammo in cantina? C que sabe! A italianidade na gastronomia paulistana. Marcas de hospitalidade e amorosidade* (Dissertação de Mestrado. Universidade de Caxias do Sul). Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/handle/11338/3564>

Lourenço, N. (2014). Globalização e glocalização. O difícil diálogo entre o global e o local. Mulemba. *Revista Angolana de Ciências Sociais*, (4 (8)), 17-31. Disponível em: <https://journals.openedition.org/mulemba/203>

Lucena, C. T. (2017). Letras musicais registram marcas identitárias no Bixiga (SP). *Cadernos CERU*, 28(1), 54-66. Disponível: <https://doi.org/10.11606/issn.2595-2536.v28i1p54-66>

Martins, H. (2013). Sobre o lugar e os usos das imagens na antropologia: notas críticas em tempos de audiovisualização do mundo. *Etnográfica. Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia*, 17 (2), 395-419.

Ministério das Relações Exteriores do Brasil. (2021, 17 de maio). *República Libanesa*. Disponível em: <https://www.gov.br/mre/pt-br/assuntos/relacoes-bilaterais/todos-os-paises/republica-libanesa>

Ministério das Relações Exteriores do Brasil. (2021, 20 de maio). *República Árabe da Síria*. Disponível em: <https://www.gov.br/mre/pt-br/assuntos/relacoes-bilaterais/todos-os-paises/republica-arabe-da-siria>

Mintz, S. W. (2001). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista brasileira de ciências sociais*, 16, 31-42. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>

Morawska, Ewa (2011). 'Diaspora' diasporas' representations of their homelands: exploring the polymorphs. *Ethnic and Racial Studies*, 34, 6, 1029-1048.

Mott, M. L. (2000). Imigração árabe: um certo oriente no Brasil. In: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Brasil: 500 anos de povoamento*. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/arabes.html>

Nakagawa, F. S., Okano, M., & de Oliveira Nakagawa, R. M. (2011). Duas visões da Liberdade: a orientalização e a orientalidade. *Estudos Japoneses*, (31), 45-62. Disponível em: www.revistas.usp.br

Nava, M. (2002). *c Theory, Culture and Society* 19(1–2), 81–99.

Negawa, S. (2001). *Formação e transformação do bairro oriental: um aspecto da história da imigração asiática da cidade de São Paulo, 1915 - 2000* (Dissertação de Mestrado, Universidade de São Paulo, São Paulo). Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/001130496>

Osman, S. A. (2009). Mascates árabes em São Paulo: concentração urbana e inserção econômica. *Cordis: Revista Eletrônica de História Social da Cidade*, (2). Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/cordis/article/view/9524/7074>

Piza, D. D. T. (2012). *Um pouco da mundialização contada a partir da região da rua 25 de março: migrantes chineses e comércio informal* (Dissertação de Doutorado, Universidade de São Paulo). Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8132/tde-08012013-123615/en.php>

Portal do Governo. (2008, 13 de fevereiro). *Estado tem cerca de 1 milhão de japoneses e descendentes*. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/ultimas-noticias/estado-tem-cerca-de-1-milhao-de-japoneses-e-descendentes/>

Portes, A. (1999). *Migrações Internacionais: origens, tipos e modos de incorporação*. Oeiras: Celta Editora.

Ribeiro, C. M. A., Paolucci, L., & da UNIVALI, H. (2010). Gastronomia, Interação cultural e Turismo: estudo sobre a dispersão da culinária nipônica na Cidade de São Paulo—100 anos da imigração japonesa no Brasil. *SeminTUR—Seminário de Pesquisa em Turismo do*

MERCOSUL, IV, 7e, 8. Disponível em:
<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/3/20.pdf>

Robertson, R. (1995). Glocalization: Time-space and homogeneity-heterogeneity, in Mike Featherstone, Scott Lash e Roland Robertson (eds.), *Global modernities*. Londres, Sage Publications, pp. 25-44.

Roudometof, V. & Kennedy, P. (2003) *Communities across borders: New immigrants and transnational cultures*. London: Routledge.

Roudometof, V. (2005). Transnationalism, cosmopolitanism and glocalization. *Current Sociology*, 53 (1), 113-135.

Sakurai, C. (1995). Primeiros pólos da imigração japonesa no Brasil. *Revista USP* (27), 32-45. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revusp/article/view/28168/29979>

Sakurai, C. (2014). *Os japoneses*. São Paulo: Contexto.

Schiller, N. G., Basch, L., & Blanc-Szanton, C. (1992). Transnationalism: A new analytic framework for understanding migration. *Annals of the New York academy of sciences*, 645(1), 1-24. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/285339451_Towards_a_Transnational_Perspective_on_Migration_Race_Class_Ethnicity_and_Nationalism_Reconsidered

Silva, L. A. (2008). As imigrações dos sírios e libaneses em São Paulo, no final do século XIX e início do século XX. *Revista Ipsis Libanis* 1 (3). Disponível em: <http://icbl.com.br/ipsislibanis/>

Straw, W. (2004). Cultural scenes. *Loisir et société/Society and Leisure*. Vol. 27, n.º 2, pp. 197-215. Disponível em: <<http://strawresearch.mcgill.ca/>>. ISSN 1705-0154.

Straw, W. (1991) Systems of articulation, logics of change: Communities and scenes in popular music. *Cultural Studies*, 5:3, pp. 368-388.

Truzzi, O. (2007). Presença árabe na América do Sul. *História Unisinos*, 11(3), 359-366. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/5798/579866840008.pdf>

Willems, E. (1946). *A aculturação dos alemães no Brasil: estudo antropológico dos alemães e seus descendentes no Brasil*. São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Bahia, Pará, Porto Alegre: Editora Nacional.

ANEXOS

Anexo 1

Guião provisório de entrevista a proprietários e/ou administradores de restaurantes e estabelecimentos relacionados à gastronomia imigrante em São Paulo

Dados gerais da entrevista	
Entrevistado/a:	
Método de realização:	
Data de realização:	
Freguesia a que se referencia:	
Dados da entrevistado/a	
Sexo:	
Idade:	
Escolaridade:	
Ocupação/função no estabelecimento:	
Nacionalidade:	
Geração/Descendência:	
Chegada em São Paulo:	
Abertura do estabelecimento:	

I. Análise imigratória: contexto da saída do país de origem e estabelecimento em São Paulo

- 1.1. Histórico familiar: Região de onde vieram e histórico da ocupação familiar antes da imigração.
- 1.2. Contexto histórico, condições econômicas e demais razões que levaram a saída do país de origem.
- 1.3. A escolha do destino: Brasil como opção de local para imigrar a vida e preparação para mudança de país.
- 1.4. A chegada em São Paulo: Dificuldades para o estabelecimento na cidade – emprego e moradia pré-estabelecidos? Percurso familiar ou individual até adaptação no novo local.

- 1.5. Inserção na freguesia: Período, contexto e demais questões relacionadas à fixação familiar e/ou individual no local.
- 1.6. Adaptação cultural: Questões idiomáticas, culturais e raciais enfrentadas.
- 1.7. Lembranças, passagens e memórias do local: A comunidade imigrante na freguesia na época.

II. Restaurantes e Estabelecimentos Gastronômicos: do alicerçamento econômico do imigrante ao papel na comunidade

- 2.1. História do restaurante: A relação da família e/ou indivíduo com a comida e gastronomia.
 - 2.1.1. História do restaurante: Por que abrir um restaurante? – contextos, fatos, condições e demais relatos que deem conta da origem do estabelecimento.
 - 2.1.2. História do restaurante: A dinâmica do estabelecimento no começo de sua história – relação da família com o local, tipos de cliente, tipo de comida oferecida.
 - 2.1.3. História do restaurante: Popularização e crescimento na comunidade – as modificações e principais acontecimentos que fizeram a família perceber a importância do estabelecimento naquele contexto local.
- 2.2. O restaurante atualmente: Perpetuação geracional – família no funcionamento, comando e gerenciamento do estabelecimento.
 - 2.2.1. O restaurante atualmente: As principais modificações realizadas no estabelecimento – cardápio, gerenciamento, novas necessidades no atendimento.
 - 2.2.2. O restaurante atualmente: Qual a principal proposta gastronômica do estabelecimento hoje? – Definição do estilo de cozinha e público-alvo.
 - 2.2.3. O restaurante atualmente: Como se deu a expansão da clientela do estabelecimento – Atendimento a pessoas de fora da comunidade?
- 2.3. Relação com a gastronomia: Qual a percepção de importância que se tem do estabelecimento em relação à comunidade?
 - 2.3.1. Relação com a gastronomia: De que maneira a gastronomia promovida pelo seu estabelecimento comunica e reflete a sua história e a história destes imigrantes?
 - 2.3.2. Relação com a gastronomia: Ao longo dos anos, houve algum tipo de pressão para “abrasileirar” o tipo de gastronomia proposta pelo restaurante? Como foi este

processo?

- 2.3.3. Relação com a gastronomia: Tradição na culinária – até onde se podem ir as alterações nas receitas para que não se perca a identidade de tal gastronomia?

III. A relação com a cidade de São Paulo e com a freguesia em que se insere

- 3.1. Em relação à experiência cultural e gastronômica: Estar situado nesta freguesia proporciona quais tipos de diferenciais ao seu estabelecimento?
- 3.2. E em relação à freguesia? O que ela representa para o estabelecimento e para o indivíduo e/ou família?
- 3.3. De que maneira acredita que o seu estabelecimento representa os imigrantes? (inserir nacionalidade em questão)
- 3.4. Atuação junto à comunidade: como funciona a dinâmica entre restaurantes e demais estabelecimentos tradicionais? Existe preocupação de promoções de eventos coletivos em prol da manutenção dos costumes e memórias locais?
- 3.5. São Paulo é uma cidade construída por migrantes e imigrantes. Qual a importância de se manterem vivas as tradições e características dessas comunidades, em especial a desta freguesia.
- 3.6. Qual papel acredita que o seu estabelecimento possui neste contexto?
- 3.7. Como imigrante (ou descendente) e mantenedor de um estabelecimento de relevância cultural, como se sente em relação ao cuidado e atuação da prefeitura de São Paulo na preservação histórica?

IV. Identidade Cultural e Gastronomia

- 4.1. Como imigrante (ou descendente), como identifica a sua identidade cultural hoje?
- 4.2. De que maneiras a gastronomia e a culinária do seu estabelecimento refletem a sua identidade?
- 4.3. Em sua opinião, qual a importância da gastronomia para a identidade de um grupo ou comunidade?
- 4.4. Como alguém que é proprietário de um restaurante típico, na sua percepção, que tipo de experiência o cliente espera encontrar quando vai a este tipo de estabelecimento?
- 4.5. A gastronomia desta freguesia, hoje, reflete a identidade do grupo (inserir

imigração) que aqui vive? O que mudou ao longo da história?

- 4.6. São Paulo é o principal polo gastronômico e cultural do Brasil. Como alguém desta área, quais os fatores você acredita terem contribuído para esta identidade?
- 4.7. Como a gastronomia pode traduzir a identidade da cidade de São Paulo?
- 4.8. Apesar de tanta intolerância e preconceito com diferentes culturas, o “comer” ainda é um ponto de união entre as diferenças. De que maneira a gastronomia pode promover esse intercâmbio cultural?
- 4.9. Quais suas expectativas e percepções sobre a gastronomia como identidade local e da sua comunidade atualmente?

Anexo 2

Pauta – gastronomia como comunicação e identidade e São Paulo.

Entrevistado: Arnaldo Lorençato – Crítico de restaurantes há 30 anos. Editor sênior da Veja São Paulo – Caderno Comer&Beber. Professor da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

Realização em: 21 de abril de 2022, online

TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA

- 1) Podemos dizer que São Paulo é a capital gastronômica do Brasil. Ao que senhor atribui este fato?

LORENÇATO: São Paulo não tem essa representatividade culinária que comumente se pensa. É uma cidade que tem uma representatividade grande italiana e japonesa. Se você pegar, por exemplo, restaurantes indianos, não cabem na palma de uma mão. Isso porque, na realidade, nós não temos colônia [de indianos] na cidade. Então, São Paulo tem algumas limitações. Tem limitações, como por exemplo, a aversão à pimenta. Então, restaurantes típicos asiáticos são raros. Recentemente, escrevi um artigo sobre um restaurante da Indonésia – que é uma coisa muito rara. A culinária africana também, por exemplo, é muito pouco representada em São Paulo. Então, é ilusório que São Paulo tenha representatividade culinária de todos os continentes. Comida marroquina, por exemplo, a gente teve representatividade por um período, agora não temos mais.

Realmente, São Paulo é uma capital gastronômica, isso não se discute. Não acho que São Paulo é tão “sem olhar” pelo mundo. Nós temos recebido concursos internacionais. Primeiro recebemos os *Fifth Best* e, depois, o *Guia Michelin*. Portanto, isto projeta a cidade de maneira que não se projetava. São Paulo tem a sua representatividade. O próprio Alex Atala esteve entre os melhores no mundo pelo *Fifth Best*. São Paulo tem representatividade internacional, sim. Primeiro: temos grandes nomes com o *Guia*

Michelin e temos restaurantes muito bem ranqueados pelo *Fifth Best* – Como é o caso do restaurante *Maní* e da chef Helena Rizzo, já considerada a melhor do mundo.

O que acontece é que existem culinárias que são amplamente representadas em São Paulo, como também é o caso da culinária árabe. Algo que também podemos colocar nesta régua é um prato amplamente consumido no Brasil que é o *stroganoff*. Ele é de origem russa, mas o que se oferece é uma versão que não tem nada a ver com a original.

- 2) Se formos comparar com cidades cosmopolitas como Londres e Nova York, São Paulo ainda tem muito a ser trabalhado no aspecto gastronômico?

LORENÇATO: Nós estamos falando de universos muito distintos. Londres, gastronomicamente falando, é uma cidade muito jovem. Ela tem uma explosão recente na culinária inglesa e que, sem dúvida é uma capital muito interessante na questão “diversidade”. Quando se fala de Nova York, se fala de uma “terra de oportunidades”. Você tem ali, ainda que com pouquíssimos representantes também, culinárias de praticamente todo o mundo. Se analisarmos cidades como Madrid ou Paris também se tem uma culinária muito especial, mas que também não é tão diversificada. Essa questão do cosmopolita, de muitas vertentes culinárias, não existe.

Eu acabei de passar um mês na Espanha. Nós podemos observar uma culinária espetacular, extremamente bem-feita, que tem uma grande projeção, mas é culinária espanhola. Aí você encontra um ou outro restaurante japonês – que a representatividade é muito menor do que no Brasil, até mesmo porque, não é um país que recebeu este fluxo imigratório. O que eu achei interessante na Espanha foi a grande oferta de *empanadas*, que é um prato da Argentina. Tem diversos negócios especializados em empanada e achei isto muito curioso: o fato do colonizado voltando ao país colonizador. Têm muitas casas de empanadas e elas estão super bem, isto me chamou a atenção. No aspecto dito cosmopolita, temos [em Espanha] alguns restaurantes japoneses, porque é uma coisa da moda, mas não se tem um panorama asiático nesses países.

No caso de Paris, vemos muita influência marroquina (porque o Marrocos foi colônia francesa), o mesmo se repete na Argélia..., mas se fomos comparar Paris com São Paulo, por exemplo, a nossa diversidade gastronômica é muito maior.

São Paulo tem, sim, a sua diversidade, mas não possui culinárias de todos os continentes. O que acontece é de existirem restaurantes que oferecem determinados pratos, mas que as pessoas tentam vender como se fossem típicos de determinado país, como por exemplo o restaurante *Martín Fierro* que, na verdade, é uma casa de grelhados, mas que tenta se vender como restaurante argentino. Isso se repete com muita frequência em São Paulo e o jornalismo corrobora com a criação desses mitos. Então, temos que tomar cuidado. Mas não há dúvidas de que temos uma culinária diversificada e, agora, com reconhecimento internacional.

3) Essa representatividade paulistana no cenário internacional é recente. Quando ela começou a despontar?

LORENÇATO: A gente tem que levar em consideração que as pessoas começaram a vencer os preconceitos culinários. Por exemplo, aqui no Brasil, as pessoas não comiam comidas cruas. Tem gente que não come *kibe cru* [prato da culinária árabe muito difundido no Brasil] até hoje. Eu pego este prato como exemplo porque ele é mais antigo e pela representatividade que tem. Mas se formos analisar o sushi ou o sashimi, nós vamos ter uma explosão a partir dos anos 90. Isto tem a ver com a tendência que surge nos Estados Unidos e que a gente absorve. Inclusive, porque ir para o Japão era muito caro e era mais fácil ir aos Estados Unidos. Hoje as pessoas já vão mais ao Japão, apesar de ser uma viagem longa, custosa e muito cansativa. Mas naquela época, era uma viagem impossível. Então, Nova York e Califórnia tiveram um papel muito importante nesta difusão. Para se ter um exemplo prático, podemos observar o *california roll*, que é um prato inventado na Califórnia, não existe no Japão. É um *uramaki*, feito como na técnica japonesa, mas que leva uma fruta, que é o abacate, e que faz parte de praticamente todo restaurante dito japonês. Então, é importante analisar todos estes aspectos para que se possa entender como São Paulo se construiu como capital gastronômica.

Até os anos 80, a cidade já era cosmopolita, mas ela tinha uma limitação de ofertas. Por exemplo, os restaurantes japoneses começam a florescer no fim dos anos 50, começo dos anos 60 e eles eram destinados para a própria colônia, não eram ofertados a não

orientais. Essa diferenciação de público começa a ser gritante e brutal a partir dos anos 80, que é quando ela começa a ascender.

Existem outros casos em que a culinária é de muita aceitação. Eu tenho quase 60 anos e, desde que eu era pequeno, se come comida árabe aqui no Brasil. E detalhe: eu sou caipira, do interior do estado de São Paulo. E lá já se comia comida árabe. O *kibe* e a *esfiha* já eram pratos presentes em festas, assim como a *coxinha*. Então, se percebe a culinária estrangeira muito presente e difundida desde sempre em São Paulo.

Um grande pecado em São Paulo é a falta de representatividade da própria culinária brasileira ou da própria cidade. Quando se pensa “quero comer uma comida típica de São Paulo” é difícil encontrar um prato ou uma casa específica. Hoje, temos restaurantes como o Banzeiro, que abriu em 2020 e traz culinária típica do Amazonas, mas especificamente, de Manaus. Há várias incursões paraenses, por exemplo, que não deram certo. Quando existem, são restaurantes muito, muito simples dessa região. Há também restaurantes que propõem explorar as comidas regionais, como o Tordesilhas, que oferece um panorama do Brasil de maneira geral, mas que também não é completo.

São Paulo é uma cidade muito curiosa na gastronomia, porque ela tem um pouco de tudo, mas também tem um pouco de nada. A gente tem coisas muito características, temos o churrasco gaúcho em espeto corrido, que é o rodízio e é uma vertente do sul. Mas nós não temos nada de representação do Paraná e de Santa Catarina, que estão na mesma região. Existem casas que oferecem algum prato típico, mas não restaurantes que se dediquem ou que sejam especializados nestas cozinhas. Aqui em São Paulo mesmo, não existem casas de “comida paulista”. O que temos, são casas que servem o *cuscuz paulista*, por exemplo. Então, o que nós temos são casas que possuem suas propostas, que exploram biomas e alguns pratos típicos das regiões do Brasil, mas restaurantes dedicados à culinária específica de cada estado, isto ainda está engatinhando em São Paulo.

- 4) Por falar em representatividade, São Paulo é conhecida pelos seus bairros típicos e que são famosos pelas culinárias tradicionais, como é o caso do Bixiga com a culinária italiana e da Liberdade com a comida japonesa. Qual a sua percepção quanto a expressividade tradicional desses locais atualmente?

LORENÇATO: Já houve maior representatividade, hoje as coisas estão mudando. Um lugar interessante de se analisar é o Bom Retiro. Costumo dizer que é um bairro construído em camadas. Em determinados momentos, o bairro teve muita presença de italianos e espanhóis, depois houve uma imigração judaica muito acentuada, da qual, a gente ainda encontra ecos na gastronomia. Depois, vieram os coreanos (que dominaram o local) e, agora, existe a presença muito forte dos bolivianos. Eles ainda não possuem negócios no bairro porque ainda são muito pobres, mas que com certeza logo terão uma representatividade culinária ali, por estarem muito radicados no bairro. Já existe um restaurante ou outro, mas não são muito simples e não têm aquela qualidade. Mas o Bom Retiro é um local muito interessante de analisar, principalmente estas camadas gastronômicas que foram sendo criadas por causa das imigrações.

Quando falamos sobre o Bixiga, o cenário é um pouco diferente. Nós temos duas presenças imigratórias muito fortes: primeiro os escravizados negros, que não se expressaram gastronomicamente e, depois, a presença dos italianos, em especial, os da Calábria. Hoje, as cantinas típicas do Bixiga estão fechando, elas tendem a desaparecer. Hoje, na Vejinha, eu não uso mais o termo *cantina*, eu uso o termo *tratoria*, que é mais utilizado na culinária internacional. As pessoas ainda vão chamar estes restaurantes de *cantina* por um bom tempo, mas elas tendem a desaparecer. Essa comida “cantineira” surgiu aqui em São Paulo, no Bixiga.

É muito difícil falar do Bixiga porque, apesar da culinária italiana, os restaurantes estão fechando. Tem uma culinária folclórica ali, feita muito à maneira brasileira. O tradicional italiano já se perdeu muito ali. De modo geral, você vai encontrar restaurante italiano por São Paulo inteira, ou restaurantes que façam pratos italianos. É uma culinária que está entranhada em todos os lugares. A culinária italiana é fácil de gostar, ela é fácil de absorver, as pessoas conhecem, elas entendem e, o mais importante, elas compram. Muito mais fácil do que gostar da culinária coreana, por exemplo, que é muito carregada na pimenta e que causa estranheza, sobretudo no paladar do brasileiro.

- 5) Quais são as suas percepções quanto à receptividade dos restaurantes e postura dos chefs de culinária tradicional em relação às adaptações culinárias e o abrasileiramento dos pratos?

LORENÇATO: Isso vai depender da proposta do restaurante e do que o público pede. Por exemplo, os chefs de culinária japonesa vão se render ao *cream cheese* por uma questão comercial. Existe público para isso. A cozinha de um restaurante não é feita por simples afeto, ela é feita para ganhar dinheiro. É a mesma situação do rodízio em restaurantes japoneses, algo que não existe no Japão. Eu não dou lenço para chef de cozinha que reclama de fazer adaptações culinárias porque isto é algo comercial. Todo mundo quer ganhar dinheiro no fim das contas.

Para exemplificar: todo este princípio da culinária japonesa no Brasil, nos anos 50 e 60, ela se dá de uma outra maneira. Neste primeiro momento, as pessoas vão ao restaurante para comer coisas quentes, como o *tempurá*. Elas não vão para comer sushi. Elas vão aos restaurantes pelos cozidos, pelos caldos... A comida fria vai ter essa explosão somente nos anos 90, pela influência norte-americana

- 6) Com tantas adaptações culinárias, acredita que ainda existe a busca pelo o que de fato é tradicional? Qual a demanda do público, de maneira geral?

Sim. A culinária italiana, por exemplo, está passando por um realinhamento total. A gente tem chefs recuperando a culinária original. Antigamente, a adaptação culinária italiana utilizava bacon para se fazer o carbonara. Hoje, se faz o carbonara com a pancetta ou *guanciale*. Então, isso vai modificando a indústria... mais a pequena indústria do que a grande indústria, mas você tem o surgimento de produtos que já não tinham mais demanda para estes restaurantes. Isso, por exemplo, deixa de ser adaptável. Nós podemos observar ali toda uma formação nova. Um prato italiano que demonstra bem essa nova tendência é o *cacio e pepe*, que não é feito com spaguetti, mas com tonnarelli. Esse resgate já é visto em vários lugares e seguindo a receita original: só queijo, água do cozimento e pimenta. Então, a gente vê que tem uma preocupação em voltar a essas raízes.

A culinária árabe já é totalmente o oposto, ela é 100% adaptada em Brasil. Eu não conheço *in loco* algum restaurante árabe que seja realmente tradicional aqui no Brasil. Mas você vê gente fazendo de tudo. Tem um restaurante libanês chamado *Tenda Do Nilo* em que a dona vem até a mesa te explicar como você deve comer, porque é o jeito que se come no Líbano. Então, existem diversas formas de resgate das culinárias ditas

tradicionais que, muitas vezes, vão além dos preparos em si, tem a ver com a experiência.

- 7) Na sua opinião, existe algum limite para essas adaptações culinárias? Até onde essas adaptações podem ir, sem que elas percam a sua identidade?

LORENÇATO: É difícil! Quem vai definir estes limites é o dono do estabelecimento. Aqui em São Paulo, não vi ainda, mas em outros estados eu já vi pizza de sushi. São coisas que nem sentido fazem, mas que estão aí e as pessoas acham o máximo. Para mim, o fascinante de ver é a abertura das fronteiras culinárias. Em um primeiro momento, ela apareceu com o *nouvelle cuisine française* [uma face da cozinha francesa que surgiu na década de 70 que bebia da culinária japonesa e que revolucionou a chamada alta cozinha, principalmente em relação à apresentação dos pratos], mas isso vem de maneira muito acentuada na Califórnia, uma face dos Estados Unidos que é muito aberta para a Ásia e, foi a partir daí que essa influência oriental começou a entrar nos pratos. Para se ter uma ideia, hoje é difícil encontrar uma casa aqui no Brasil que não tenha *shoyu* [molho de soja] na dispensa. Ele virou um ingrediente fundamental para vários preparos que são feitos em casa.

- 8) Durante minhas entrevistas, muito se falou sobre como é diferente essa relação do paulistano com o “sair para comer” e de conhecer restaurantes novos ou inusitados. Como você enxerga que a gastronomia está inserida no estilo de vida do paulistano?

LORENÇATO: Todo restaurante tem seu ciclo de vida. Este ciclo se inicia na abertura e alguns estabelecimentos conseguem explodir logo nesse momento. Depois disso, há um momento de estabilização, onde o restaurante pode morrer – porque é um negócio frágil – ou ele sobrevive. Então, a primeira coisa é o restaurante virar moda e as pessoas ficam eufóricas para irem experimentar. As pessoas adoram atribuir título para as coisas nas redes sociais, como: “este é o melhor homus que eu já comi”. Isso é visto milhares de vezes ao dia no *Instagram* e é uma bobagem, porque se refere à experiência que a pessoa teve até o momento. Ela ainda vai experimentar muitos homus e se surpreender muito. Mas as pessoas gostam de cravar e sentenciar as coisas nas redes sociais.

Uma ponderação que acredito ser pertinente é que nós vivemos 2 anos de pandemia. Dos guias gastronômicos que eu conheço, aqui em São Paulo, o único que não deixou de ser publicado foi o Comer&Beber. Nós publicamos um no auge da pandemia, inclusive fui eu quem visitei todos os restaurantes – foram mais de 200 em um período de tempo muito curto. Então, em 3 meses eu tive que botar o guia de pé. No ano passado [2021] o fechamento também foi super importante porque foi o aniversário de 25 anos do Guia. Então, nós viemos de um período em que houve um freio bastante acentuado e, agora, os restaurantes voltaram com tudo. Os estabelecimentos que já estavam bem e já possuíam um público cativo estão lotados! Os lugares estão muito cheios! É impressionante de se observar! Na minha percepção, mais do que qualquer outra coisa, as pessoas vivem uma ansiedade coletiva de comer fora.

Existe também essa coisa do paulistano gostar de comer na rua. São Paulo tem muita oferta de restaurantes, então existe uma curiosidade bastante acentuada. Hoje, existe isso no Brasil inteiro, mas em uma escala menor. Porque, realmente, existe uma oferta gigantesca. Não param de abrir restaurantes novos, principalmente restaurantes italianos. Tem uma quantidade brutal de restaurantes italianos abrindo ou, senão, restaurantes de culinária mediterrânea, mas que o forte está na Itália. Tem uma pincelada de restaurantes franceses, gregos..., mas existe, sim, essa relação do paulistano com a comida. Eu acredito que com a expansão das redes sociais, isso se acentuou ainda mais. As pessoas estão sempre fotografando antes de comer, isso é mundial.

- 9) Na sua experiência como crítico e na cobertura de tantas pautas relacionadas a comida, qual o potencial comunicacional da gastronomia? O que ela tem de diferente? Acredita que ela alcança outras pessoas ou realidades?

LORENÇATO: De maneira parcial. São Paulo não consegue traduzir um país inteiro, mas nós temos bons chefs que conseguem representar a culinária brasileira a partir de releituras autorais e muito modernas. Nós temos a Helena Rizzo, Alex Atala, Rodrigo Oliveira, Manuelle Ferraz..., então, nós temos bastante gente tentando fazer comida mais próxima do real ou tentando fazer a sua versão de comidas brasileiras. A culinária é algo vivo e que vem sendo recriada o tempo todo. Há de se lembrar que uma outra

“mola propulsora” neste caso, são os programas de receita com as “Ofélias modernas”, como a Rita Lobo e os *realities* culinários, como o MasterChef que, aqui no Brasil já vai para a sua 9ª temporada e que, na mesma esteira, vem sendo seguido pelo Mestre do Sabor e pelo Top Chef. Isso forma todas as outras ofertas da TV por assinatura. Isso aproxima as pessoas de uma profissão. Hoje, por conta destes programas, as pessoas já entendem o que é um *mise en place*, que é importante que se separe todos os ingredientes antes... Isso é interessante de se observar, porque a culinária doméstica é muito intuitiva, não é uma culinária de medidas precisas. São várias contribuições de diversas origens, que estão sendo “mola propulsora” desta transformação.

- 10) São Paulo é uma cidade de muitas desigualdades sociais e questões de acesso, infelizmente, variam muito de acordo com classe social. Acredita que a gastronomia seja um meio de democratização de acesso à diferentes culturas ou de diferentes espaços, por exemplo?

LORENÇATO: A VejaSP fazia uma feira que talvez retorne no ano que vem, vai depender desse feito pós-pandêmico, que é a feira dos campeões. A gente reunia os campeões do Comer&Beber e clássicos de São Paulo, onde os pratos poderiam custar no máximo 35 reais. Então, era possível comer comidas de restaurantes renomados e com estrela *Michelin* por um valor muito acessível.

A feira da Liberdade que acontece aos finais de semana é um outro tipo de evento. Realmente, é uma oportunidade acessível de as pessoas comerem coisas diferentes, é uma culinária adaptada ao paladar brasileiro e nem tudo é de uma qualidade sensacional. Mas é um passeio bem típico, em que as pessoas se divertem bastante. Tem um problema bem sério que é a quantidade de pessoas no local, então, para conseguir comprar qualquer coisa nas barracas é quase assustador, mas elas fazem muito sucesso!

O bairro da Liberdade tem uma coisa interessante também que é a perda dessa identidade japonesa. Hoje existem muito mais negócios de coreanos e, principalmente, de chineses lá. Um estabelecimento bem conhecido da Liberdade há anos é a Bakery Itiriki – que apesar de oferecer produtos da confeitaria e panificação japonesa, é um negócio de chineses.

11) Mesmo quem é de São Paulo possui certas ressalvas e resistências em relação à cidade. De que maneira a gastronomia transformar São Paulo em um local mais convidativo, de maneira geral?

LORENÇATO: Sem dúvidas. Na região central de São Paulo, por exemplo, há restaurantes importantíssimos, como a Casa do Porco ou o La Casserole, que está na região desde 1954. Existem excelentes restaurantes que atraem as pessoas até lá. Embora existam riscos, as pessoas não deixam de frequentar o Centro. A gastronomia tem sim esse poder de deixar os locais mais convidativos. Por outro lado, a gente tem que lembrar é a cidade da opulência e da escassez, que tem uma fome gigante. Quando falamos do Centro de São Paulo, falamos de pessoas que estão em situação de muita precariedade e essa região, de alguma forma, está muito abandonada. É um lugar maravilhoso, com lindas construções históricas, mas o que faz o Centro atraente é, justamente, essa diversidade culinária, além de alguns aparelhos culturais como, por exemplo, o Teatro Municipal. Hoje, também temos um *rooftop* novo no Shopping Light, que é um projeto de uma empresa de cartões de crédito. É caríssimo, mas que faz um sucesso absurdo porque é um espaço único. Ele tem uma vista maravilhosa da cidade, um espaço ao ar livre e mais uma série de particularidades que tornam aquele lugar atraente. Mas ele é um lugar destinado a um número reduzido de pessoas, embora passem multidões por lá. Mas não é uma coisa popular. Em São Paulo nós vemos cenários muito extremos.