

TODAS AS ARTES



REVISTA LUSO-BRASILEIRA DE ARTES E CULTURA

ALL THE ARTS LUSO-BRAZILIAN JOURNAL OF ART AND CULTURE



Vol. 6, N. 2, Mai.-Ago. 2023
ISSN 2184-38052

IMIGRAÇÕES, GASTRONOMIAS E IDENTIDADES: AS CENAS CULTURAIS DE SÃO PAULO

IMMIGRATIONS, GASTRONOMIES, AND IDENTITIES: THE CULTURAL SCENES OF SÃO PAULO

IMMIGRATIONS, GASTRONOMIES ET IDENTITÉS: LES SCÈNES CULTURELLES DE SÃO PAULO

INMIGRACIONES, GASTRONOMÍAS E IDENTIDADES: LOS ESCENARIOS CULTURALES DE SÃO PAULO

Camila Alonso Milani

Universidade do Porto, Faculdade de Letras, Porto, Portugal, Brasil

Resumo: O tema deste artigo propõe estudar como a gastronomia reflete os fluxos imigratórios que construíram a cidade de São Paulo e é capaz de traduzir a identidade cultural e cosmopolita da maior metrópole do Brasil. Entre comunidades e bairros italianos, japoneses, árabes, entre outros, a capital paulista encontrou na gastronomia, não só um modo de comunicação cultural entre tantos povos, mas a representação da sua identidade e do seu estilo de vida. Através de uma investigação qualitativa, de caráter etnográfico e exploratório, buscamos analisar, discutir e compreender, através do “comer”, as trajetórias e dinâmicas destes imigrantes em São Paulo, de modo a instaurar diferentes cenas culturais e gastronômicas na cidade.

Palavras-chave: São Paulo, cenas, identidades, gastronomia, imigração, cultura.

Abstract: The theme of this article proposes to study how gastronomy reflects the immigration flows that built the city of São Paulo and can translate the cultural and cosmopolitan identity of the largest metropolis in Brazil. Among Italian, Japanese, Arab communities and neighborhoods, among others, the capital of São Paulo found in gastronomy, not only a way of cultural communication between so many peoples, but the representation of its identity and its lifestyle. Through a qualitative, ethnographic and exploratory investigation, we seek to analyse, discuss and understand, through ‘eating’, the trajectories and dynamics of these immigrants in São Paulo, in order to establish different cultural and gastronomic scenes in the city.

Keywords: São Paulo, scenes, identity, gastronomy, immigration, culture.

Résumé: Le thème de cet article propose d'étudier comment la gastronomie reflète les flux migratoires qui ont construit la ville de São Paulo et est capable de traduire l'identité culturelle et cosmopolite de la plus grande métropole du Brésil. Parmi les communautés et les quartiers italiens, japonais, arabes, entre autres, la capitale de São Paulo a trouvé dans la gastronomie, non seulement un moyen de communication culturelle entre tant de peuples, mais la représentation de son identité et de son mode de vie. À travers une enquête qualitative, ethnographique et exploratoire, nous cherchons à analyser, discuter et comprendre, à travers le "manger", les trajectoires et dynamiques de ces immigrés à São Paulo, afin d'établir différentes scènes culturelles et gastronomiques dans la ville.

Mots-clés: São Paulo, scènes, identité, gastronomie, immigration, culture.

Resumen: El tema de este artículo propone estudiar cómo la gastronomía refleja los flujos de inmigración que construyeron la ciudad de São Paulo y es capaz de traducir la identidad cultural y cosmopolita de la mayor metrópoli de Brasil. Entre comunidades y barrios italianos, japoneses, árabes, entre otros, la capital paulista encontró en la gastronomía, no sólo una vía de comunicación cultural entre tantos pueblos, sino la representación de su identidad y de su estilo de vida. A través de una investigación cualitativa, etnográfica y exploratoria, buscamos analizar, discutir y comprender, a través del "comer", las trayectorias y dinámicas de estos inmigrantes en São Paulo, con el fin de establecer diferentes escenarios culturales y gastronómicos en la ciudad.

Palabras-clave: São Paulo, escenas, identidad, gastronomía, inmigración, cultura.

1. Preâmbulo

Esta investigação^{1.)} se dá pela proposta de estudar os modos como a gastronomia reflete os fluxos imigratórios que construíram a cidade de São Paulo e que traduzem a miscelânea identitária, cultural e cosmopolita da capital (Milani, 2022). Consolidada como um dos principais polos gastronômicos e culturais da América Latina, São Paulo é a cidade mais populosa do Brasil e de maior expressividade em volume de comunidades e colônias estrangeiras no país. 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, transformando-a no ponto de encontro entre as mais diversas culturas. Portanto, além de carregar em suas ruas a miscigenação intrínseca ao povo brasileiro, São Paulo tem como característica marcante, não só a presença de diversas influências étnicas e multiculturais, mas um modo particular de refleti-las em sua identidade e no estilo de vida de seus habitantes: a gastronomia.

1.) Este artigo decorre da realização da Dissertação de Mestrado em Ciências da Comunicação pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto intitulada "Uma nova Babel de cheiros e sabores. Gastronomia como comunicação e identidade transglobal em São Paulo" e orientada pela Professora Doutora Paula Guerra.

Apesar de crucial na nossa fisiologia, a relação entre o “comer” e os seres humanos ultrapassa necessidades biológicas. Este verbo carrega uma gama de dimensões sociais que podem ser abordadas e estudadas em níveis multidisciplinares. No que diz respeito ao vínculo entre o “alimentar-se” e a cidade de São Paulo, procuramos entender o papel da gastronomia como fator cultural e identitário em diferentes aspectos. Órgãos de comunicação social e veículos de imprensa especializados neste tipo de editoria, como a revista britânica *Time Out*, por exemplo, consideraram a capital paulista como uma das melhores gastronomias do continente americano, devido a sua herança de décadas de imigração e que lhe conferiram um caráter cosmopolita^{2.)}. Dados do Observatório do Turismo, anteriores à pandemia da Covid-19, estimam que a cidade de São Paulo conte com cerca de 30 mil bares e 20 mil restaurantes, que abarcam por volta de 58 tipos de cozinhas. É a segunda cidade no mundo em número de estabelecimentos gastronômicos, ficando atrás somente de Nova Iorque, nos Estados Unidos^{3.)}.

Neste sentido, seguindo o contexto de cidades e sociedades globalizadas, além das características multiculturais inerentes a São Paulo, optou-se pela realização de uma investigação de caráter qualitativo, etnográfico e exploratório acerca das comunidades imigrantes de construíram a capital ao longo do século XX, de modo a compreender como a gastronomia representa um modo de manutenção e preservação de sua identidade cultural, étnica (Mintz, 2001) e de pertença (Azevedo, 2019), bem como o seu potencial comunicacional de traduzir a expressão identitária de São Paulo em diferentes cenas culturais (Bennett & Petterson, 2004; Guerra, 2020a, 2020b). Portanto, aqui procuramos compreender os aspectos comunicacionais da gastronomia, desde sua importância para a identidade étnica entre indivíduos de uma mesma cultura, assim como seu potencial de aproximar e, até mesmo, traduzir as interações e diálogos entre diferentes povos em estilos de vida. A proposta deste estudo busca trazer luz a vieses de estudos de sociologia e antropologia ainda pouco explorados, como a relação da gastronomia com as sociedades contemporâneas, principalmente culinárias imigrantes e em locais subestimados a nível de estudos culturais, como é o caso de cidades na América Latina.

2. São Paulo: as imigrações e comunidades imigrantes

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

2.) Disponível em: <https://www.timeout.com/things-to-do/best-cities-in-the-world>

3.) Disponível em: <https://observatoriodeturismo.com.br/?p=3284>

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 substituíra 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, extinguiria 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 imigratórios. 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 no bairro da Liberdade. Na época do Brasil-Colônia, abrigava o Largo da Forca, 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 no bairro 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, no bairro da Sé, situado 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. Os bairros aqui referidos, 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.

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*^{4.)} 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^{5.)}. 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. Em 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”^{6.)}. 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^{7.)}. 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^{8.)}. A comunidade da Síria também possui sua expressividade. Devido ao histórico de tensões políticas e guerras civis, 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^{9.)}.

A amplitude e significância dos números acima apresentados, refletem-se na atuação direta destes fluxos imigratórios na construção da cidade de São Paulo, traduzida na formação, reconhecimento e identidade dos bairros que propusemos estudar. Deste modo, estes 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 os bairros aqui apresentados 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, matinha um perfil de caráter rural. Em 1883, veio o entendimento do Distrito pela divisão Norte e Sul, onde entre outros locais, encontrava-se o bairro da Sé ao Norte e, ao Sul, a freguesia do Bixiga e Liberdade (1979: 19-20).

4.) Nikkey: nome dado aos nipodescendentes.

5.) Disponível em: saopaulo.sp.gov.br

6.) Disponível em: brasil500anos.ibge.gov.br

7.) Disponível em: brasil500anos.ibge.gov.br

8.) Disponível em: gov.br/mre

9.) Disponível em: gov.br/mre

Apesar de provirem da mesma região, cada um dos bairros 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. Como é possível observar na Figura 1, os três bairros aqui citados encontram-se na região central da cidade de São Paulo, sendo vizinhos uns dos outros.



Figura 1: Mapa geral da localização das freguesias Liberdade, Sé e Bela Vista (Bixiga) e suas culinárias imigrantes em 2022

Fonte: Camila Alonso Milani.

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.

3. Trânsitos, identidades e gastronomias

Para melhor compreensão da relação entre as comunidades imigrantes com suas gastronomias no processo de construção e construção de suas identidades, verificamos o perfil corrente destes bairros, seus processos de hibridação cultural (Canclini, 2011) e como

a gastronomia assume o papel de tótem^{10.)}, ao aludir e preservar a história e tradição imigrante de cada local. Primeiramente, recorreremos ao estudo das imigrações e diásporas para, assim, compreendermos suas influências nos processos de construção da identidade. Para Hall (2006: 22), um posicionamento possível define a identidade cultural – ou as identidades culturais – 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. De modo geral, compreendemos que esta tipologia de identidade cultural se detém 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 fenômenos profundos de imigrações. Vejamos que estaríamos falando de uma identidade cultural assente no colonialismo. Assim,

De acordo com os termos desta definição, as nossas identidades culturais refletiriam 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).

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 tornaram-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 (Canclini, 2011).

10.) 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/>

No período da Grande Imigração, São Paulo experienciava os primeiros passos da chamada globalização interna ou glocalização (Lourenço, 2014), ou seja, a cidade vivia dividida entre o global e o local, entre o nacional e o transnacional. A partir dos 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 âmbito, 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 atuais e pela inegável capacidade explicativa do paradigma da globalização das mudanças sociais e culturais.

Centrando-nos no caso específico do conceito de glocalização, é importante fazer referência aos contributos de Robertson (1995), que defende que a relação entre o global e o local deve ser vista como uma forma mais sutil daquela tradicionalmente elaborada. 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 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).

Neste contexto, no que se refere à gastronomia, compreendemos que este ramo de conhecimento se faz primordial para os estudos de identidade. 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 e suas cenas culturais. 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 (Guerra & Quintela, 2016). 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 no bairro da Liberdade. O mesmo acontece com a culinária árabe, popularmente difundida a ponto de existirem redes de *fast food* especializados nesta gastronomia.

4. Os processos de investigação

Para a realização desta investigação de maneira prática, primeiramente, analisamos os fluxos migratórios 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 migratórias 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, alcançamos as seguintes comunidades imigrantes para esta investigação – as quais já foram citadas anteriormente: 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 os bairros a serem explorados. Foram estas: Liberdade, Centro Histórico de São Paulo (Sé – região da Rua 25 de março) e Bixiga. 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.

Antes de partirmos para a análise mais detalhada das entrevistas, realizamos pesquisa exploratória nos bairros elencados. 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. 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 (figura 1), 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 TripAdvisor^{11.}). 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”. A recolha e organização dos resultados foi feita da seguinte forma (ver tabela 1)^{12.}):

Tipo de Restaurante	Localização	Frequência
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

Tabela 1: Levantamento dos restaurantes de gastronomia imigrante em São Paulo e nos bairros analisados no TripAdvisor

Fonte: Camila Alonso Milani

Para este levantamento, 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. Feita a recolha de resultados quanto ao número destes estabelecimentos, iniciamos pesquisas e leituras de artigos nos principais

11.) O TripAdvisor é uma 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>

12.) Foram aplicados filtros de pesquisa por localização e especialização culinária no website TripAdvisor. Disponível em: https://www.tripadvisor.pt/Restaurants-g303631-c26-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html

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. Foram eles: Restaurante Porque Sim – 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; Restaurante Hinodê – 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; Cantina C...Que Sabe! – 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 italo-brasileira e pela sua expressão na preservação não só da culinária imigrante italiana, mas da identidade da freguesia em que se encontra; Raful – Situado na região da rua 25 de março, 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 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 migratórios atuais. Além disso, o restaurante permanece amplamente reconhecido pelo público geral e, também, pelos descendentes sírio-libaneses.

Foi, também, importante buscar pelo 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. Para isto, optamos igualmente por realizar uma entrevista com o jornalista e crítico gastronômico Arnaldo Lorençato – 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. 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”. 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.

5. Os restaurantes como enclaves empresariais

Através das observações realizadas, bem como a partir da análise das entrevistas aplicadas, pudemos compreender 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. 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.

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.

6. Comunidades imaginadas e cenas culturais

Apesar de os três bairros analisados dividirem a mesma raiz geográfica, todos 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 destes bairros com a cidade de São Paulo, recorreremos a conceitualização de cenas desenvolvida por Bennett e Petterson (2004) e por Guerra (2013, 2020a, 2020b). 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 & 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 acadêmica, mas antes nos meios de comunicação social, ou seja, na mídia, 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 acadêmicas, 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 forma, 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 gastronômicos, 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 fato de as mesmas serem visitadas frequentemente: as cenas gastronômicas 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 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).

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 os bairros apresentados 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 em: Cena da Liberdade, Cena do Bixiga, Cena da Sé.

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. 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 no bairro 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 elementos estéticos japoneses presentes em suas ruas 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, 2020a; Hall, 2011) de viverem uma experiência mais semelhante ao universo japonês.

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-Vai^{13.)}; 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* deste bairro, ele por si só não é capaz de representar o local como um todo. Ademais, dentro desta caracterização italiana, encontramos a cena da gastronomia cantineira^{14.)} 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, fornece subsídios que transcendem delimitações de espaço e pode proporcionar experiências, mesmo que a distância.

Cena da Sé

A exemplo dos demais bairros citados, 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

13.) 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).

14.) Cantineira: refere-se a um tipo de estabelecimento de culinária italiana criado no Brasil pelos imigrantes do sul deste país europeu e que se instalaram em São Paulo.

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.

7. 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 dos bairros analisados 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 São 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 compósitas 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, Gabriel. (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, Benedict. (2006). *Imagined communities*. London: Verso
- Amon, Denise & Menasche, Renata (2008). Comida como narrativa da memória social. *Sociedade e Cultura*, 11 (1), 13-21.
- André, João Maria (2012). *Multiculturalidade, identidades e mestiçagem: o diálogo intercultural nas ideias, na política, nas artes e na religião*. Coimbra: Polimage.
- Azevedo, Elaine (2017). Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, 19 (44), 276-307.
- Azevedo, Silvana (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, Ulrich (2000). The cosmopolitan perspective: Sociology of the second age of modernity. *British Journal of Sociology*, 51(1), 79-105.
- Bennett, Andy (2013). *Music, style and aging: growing old disgracefully?* Philadelphia: Temple University Press.
- Biondi, Luigi (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.
- Blum, Alan (2001). Scenes. *Public*. 22/23, 7-35.
- Canclini, N. García (2011). *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.
- Cardoso, João Batista (2008). Hibridismo cultural na América Latina. *ITINERÁRIOS–Revista de Literatura*, 27. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/itinerarios/article/view/1127/914>
- Carneiro, Henrique. 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.
- Filho, João Freira & Fernandes, Fernanda Marques (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, Roberto (2006). Corações partidos no porto de Gênova. *Estudos Avançados*, 20, 264-296.

- Gomes, Ângela de Castro (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. Lee (2008). *The diasporan self: unbreaking the circle in western black novels*. United States of America: University of Virginia Press.
- Guerra, Paula (2020a). Another music in a different (and unstable) room: A route through underground music scenes in contemporary Portuguese society. In: Treece, David (org.). *Music scenes and migrations. Space and transnationalism in Brazil, Portugal and the Atlantic* (pp. 185-194). London: Anthem Press.
- Guerra, Paula (2020b). Under-Connected: Youth subcultures, resistance and sociability in the internet age. In: Gildart, K., Gough-Yates, A., Lincoln, S., Osgerby, B., Robinson, L., Street, J., Webb, P., & Worley, M. (orgs.). *Hebdige and subculture in the Twenty-First Century. Through the subcultural lens* (pp.207-230). London: Palgrave Macmillan.
- Guerra, Paula (2013). *A instável leveza do rock*. Porto: Edições Afrontamento.
- Guerra, Paula & Marques, Kadma (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.
- Guerra, Paula & Quintela, Pedro (2016). From Coimbra to London: to live the punk dream and ‘meet my tribe’. In: Sardinha, João & Campos, Ricardo (Eds.). *Transglobal sounds: music, youth and migration* (pp. 31-50). New York/ London: Bloomsbury Publishing.
- Giddens, Anthony (1994). *Modernidade e identidade pessoal*. Oeiras: Celta Editora.
- Guimarães, Laís de Barros Monteiro (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, Stuart (2006). Identidade cultural e diáspora. *Comunicação & Cultura*, (1), 21-35.
- Hall, Stuart (2011). *A identidade cultural na pós-modernidade*. São Paulo: DP&A Editora.
- Hannerz, Ulf. (1990) Cosmopolitans and locals in world culture. In: Featherstone, Mike (ed.). *Global culture: Nationalism, globalization, and modernity* (pp. 237–251). London: Sage.
- Hannerz, Ulf (1996). *Transnational connections: Culture, people, places*. London: Routledge.
- Hauck-Lawson, Annie. 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.
- Lourenço, Nelson (2014). Globalização e glocalização. O difícil diálogo entre o global e o local. Mulemba. *Revista Angolana de Ciências Sociais*, 4 (8), 17-31.
- Martins, Humbert (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.
- Milani, Camila Alonso (2022). *Uma nova Babel de cheiros e sabores. Gastronomia como comunicação e identidade transglobal em São Paulo*. Dissertação de Mestrado. Porto: Universidade do Porto – Faculdade de Letras.
- 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, Sidney (2001). Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista brasileira de ciências sociais*, 16, 31-42.
- Morawska, Ewa (2011). 'Diaspora' diasporas' representations of their homelands: exploring the polymorphs. *Ethnic and Racial Studies*, 34(6), 1029-1048.
- Piza, Douglas de Toledo (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, Alejandro (1999). *Migrações Internacionais: origens, tipos e modos de incorporação*. Oeiras: Celta Editora.
- Ribeiro, Carlos Manoel Almeida & Paolucci, Luciana (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, Roland (1995). Glocalization: Time-space and homogeneity-heterogeneity. In: Featherstone, Mike; Lash, Scott & Robertson, Roland (eds.). *Global modernities* (pp.25-44). Londres, Sage Publications.
- Roudometof, Victor & Kennedy, Paul (2003) *Communities across borders: New immigrants and transnational cultures*. London: Routledge.
- Roudometof, Victor (2005). Transnationalism, cosmopolitanism and glocalization. *Current Sociology*, 53 (1), 113-135.
- Sakurai, Celia (1995). Primeiros pólos da imigração japonesa no Brasil. *Revista USP* (27), 32-45.
- Sakurai, Celia (2014). *Os japoneses*. São Paulo: Contexto.
- Schiller, Nina Glick; Basch, Linda & Blanc Szanton, Cristina. (1992). Transnationalism: A new analytic framework for understanding migration. *Annals of the New York academy of sciences*, 645 (1), 1-24.
- Straw, Will (2004). Cultural scenes. *Loisir et société/Society and Leisure*. 27(2), 197-215.
- Straw, Will (1991) Systems of articulation, logics of change: Communities and scenes in popular music. *Cultural Studies*, 5(3), 368-388.
- Truzzi, Oswaldo (2007). Presença árabe na América do Sul. *História Unisinos*, 11(3), 359-366.
- Willems, Emilio (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.

Camila Alonso Milani

Mestre em Ciências da Comunicação pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Portugal. Bacharel em Jornalismo pela Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, Brasil. Via Panorâmica Edgar Cardoso s / n, 4150-564 Porto. E-mail: milani.camilaalonso@gmail.com ORCID: 0000-0001-6075-9535.

Receção: 14-02-2023

Aprovação: 22-05-2023

Citação:

Milani, Camila Alonso (2023). Imigrações, gastronomias e identidades: As cenas culturais de São Paulo. *Todas as Artes: Revista Luso-Brasileira de Artes e Cultura*, 6(2), pp. 54-76. ISSN 2184-3805. DOI: <https://doi.org/10.21747/21843805/tav6n2a4>



