

São Paulo: capital gastronômica – uma breve abordagem¹

Janine Helfst Leicht Collaço²

Resumo

A relação entre gastronomia e turismo vem emergindo com uma forte associação positiva para o incremento do segmento. A partir de minha dissertação de mestrado, defendida em 2003, foi notado que a cidade de São Paulo adquiriu um *status* diferenciado na exploração do turismo de negócios quando foi oficialmente denominada “Capital Mundial da Gastronomia” em 1997. Este trabalho, uma reflexão a partir desses elementos, mostra como esse processo inspirado na diversidade cultural e a construção de uma identidade cosmopolita contribuiu para atrair um fluxo de turistas interessados em usufruir de sua gastronomia acompanhada de programas culturais e compras. Para tanto, se discute a noção de diversidade cultural tomada como diversidade gastronômica, o papel dos restaurantes e a exploração dessa característica a partir de elementos históricos e culturais da cidade, como a colaboração da imigração e, em especial, a valorização dos sabores italianos para construir uma imagem da cidade.

Palavras-chave: cultura; gastronomia; turismo.

Introdução

Ao rever alguns dados levantados durante o período que elaborei minha dissertação de mestrado, Collaço (2003), encaminhei algumas reflexões no sentido de tentar compreender se as praças de alimentação e os restaurantes *fast-foods* ali instalados desempenharam um papel na ampliação do repertório de sabores entre aqueles que costumam frequentar esses espaços, influenciando de um modo mais amplo uma predisposição em aproximar-se de novas cozinhas, novos experimentos.

Nesse sentido, foi interessante pensar que a cidade de São Paulo associada nos veículos da mídia e nos discursos de muitos entrevistados como *capital gastronômica*, uma imagem apoiada em sua diversidade de cozinhas e restaurantes, oferta que proporciona ao habitante da metrópole cosmopolita meios de exercer um consumo diferenciado. Esse aspecto

¹ Trabalho apresentado ao GT – Interfaces com a Gastronomia do IV Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo;

² Professora visitante do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília – CET/UnB desde abril de 2007, para o qual conduz pesquisas na área de alimentação e organiza a parte acadêmica dos eventos promovidos pela área. É doutoranda em Antropologia Social pelo PPGAS – USP, membro do Núcleo de Antropologia Urbana – NAU/USP.

ficou especialmente reforçado quando é comum ouvir no senso comum a valorização da diversidade cultural como um instrumento positivo, sendo a cozinha uma forma de acessar as diferenças culturais do outro.

No entanto, ao analisar com maior cuidado os guias e roteiros de restaurantes da cidade, emergiram alguns pontos interessantes. Algumas cozinhas se destacavam mais que outras, mostrando que nem toda a diversidade é apropriada de modo equivalente, e a comida, uma forma de comunicação, nos mostra que isso é uma regra importante. De qualquer forma, é preciso ainda considerar que nem todas as experiências do comer são iguais e vale lembrar que as motivações básicas que levam os comensais aos restaurantes são necessidade e lazer. E é, sobretudo, no momento de lazer que cresce a disposição para novos sabores, um dado que ficou claro entre os interlocutores entrevistados para a pesquisa de mestrado, Collaço (2003).

Um processo iniciado nos idos dos anos 1980 e consolidado em 1997, com a denominação oficial da cidade como Capital Mundial da Gastronomia, houve uma expansão geral na oferta de estabelecimentos organizados além dos pequenos bares que ofereciam os pratos feitos, os PF's, as cantinas e alguns restaurantes tradicionais. A variedade, a quantidade e constante novidade de restaurantes concedem uma nova dimensão à capital paulista que a partir de sua ampla oferta e oportunidades gastronômicas acentua seu caráter cosmopolita. No entanto, mesmo frente a essa intensidade de sabores, houve um aspecto que levantou curiosidade ao perceber que mesmo diante da extensão de cozinhas presentes nos restaurantes da cidade, praticamente 70% dos estabelecimentos listados nos guias e roteiros eram de cozinha italiana³, os demais 30 % restantes concentravam as outras 40 e tantas culinárias.

Disso decorre que, apesar do estímulo positivo à diversidade cultural e sua associação à imagem da cidade de São Paulo, a pluralidade gastronômica é apropriada localmente pelos habitantes da cidade, através de modos particulares e singulares, criando suas próprias imagens e percepções, assim como criando mecanismos para seu uso comercial e econômico.

Cruzamentos entre imigração, restaurantes e “novas cozinhas”

³ Nesse sentido, restringi minha pesquisa às publicações que indicam restaurantes destinados, sobretudo a membros de uma classe média urbana, segundo me pareceu: *Guia Josimar Melo 2003/2004, Onde Comer – Suplemento de Gastronomia da Revista Caras, Veja São Paulo, Guia da Folha de São Paulo* e encarte similar do jornal *O Estado de São Paulo*. Nessas publicações, em torno de 70% dos estabelecimentos listados ofereciam comida italiana.

O intercâmbio de produtos alimentícios, assim como de práticas, hábitos, costumes alimentares sempre foi uma constante ao longo da história e no decorrer do século passado tomou um forte impulso. Segundo Goody (1982), a aceleração desse processo teria como consequência o desenvolvimento de uma *world cuisine* (cozinha mundial), alterando práticas alimentares de várias sociedades, nas quais costumes e hábitos vão sendo incorporados ao cotidiano das pessoas, embora com adaptações locais em um processo que o autor denominou de *domesticação*, gerando maior proximidade com o novo, o diferente, o “exótico”⁴.

O contato entre grupos forneceria as bases dessa troca, especialmente intensa ao longo do século passado, processo estimulado de várias formas: através do incremento do turismo, na dissolução dos domínios coloniais, no trânsito mais intenso de informações, na distribuição de companhias transnacionais pelo mundo, na crescente urbanização, nas viagens de negócios, em fluxos migratórios etc. Nesse contexto, as cidades teriam um papel central ao permitir a aglutinação da diferença pelas inúmeras pessoas oriundas dos mais diversos pontos e que aqui residem, transitam, trabalham, circulam, fazem turismo, efetuam compras, assistem a shows e espetáculos, comem em restaurantes etc.

A diversidade se tornou um valor na metrópole que a abraça e a gastronomia um campo privilegiado para mostrar a exuberância das *diferenças culturais*, criando a possibilidade de acessá-las e consumi-las⁵, mas desde que *domesticadas*. Grupos de imigrantes tiveram uma vasta influência na construção da cidade de São Paulo e, em especial, contribuíram largamente para a confluência de um leque de sabores aqui antes não encontrado, trazendo novas receitas, novos ingredientes e derivando daí um processo de adaptação local, em dois sentidos: tanto de inovações a partir dos ingredientes trazidos na bagagem, assim como no uso e substituição por elementos encontrados no local de recepção. Se os hábitos alimentares dos imigrantes causavam estranhamento e estimulavam a distância, à medida que os grupos fundem-se à paisagem urbana, essas práticas outrora diferenciadas, vão sendo incorporadas e trabalhadas até se tornarem quase que “naturais” à cidade e seus habitantes.

Dados numéricos e econômicos, trajetórias históricas específicas de cada grupo, movimentos sociais etc. ao serem entrelaçados sugerem que a transmissão de hábitos e,

⁴ Para aprofundar a questão consultar Mintz (1985), Watson (1997), Cwiertka (2001).

⁵ Ver Featherstone (1996) para uma análise do “consumo da cultura”.

extensivamente, de gostos entre grupos pode verificar-se através de vários meios⁶. Ao partir desse pressuposto, Van Otterloo (2001) analisou a gênese recente na Holanda de uma cozinha internacional, avaliando o papel dos restaurantes chineses e indonésios nesse processo. Notou, em vez de uma dissolução das práticas alimentares dos imigrantes recém aportados rendendo-se à dieta local, um fenômeno bastante distinto. Esses imigrantes chegados em meados da década de 40 trouxeram consigo um léxico de sabores amplo e diversificado que, inicialmente, ficou restrito ao consumo interno dessas comunidades, mas lentamente começou a alastrar-se, de maneira que os holandeses começam a alterar seus hábitos e desenvolvem um gosto diferenciado pelo “exótico”. Nesse sentido, em vez de prevalecer o gosto dos *established* sobre os *outsiders*⁷ em função da desigualdade de condições, a assimilação maior ocorreu no sentido contrário, daqueles provenientes “de fora” para os “locais”, preparando o gosto para aceitar um repertório de sabores mais amplo e fornecer condições para o surgimento de uma cozinha internacional⁸.

Essa situação desenrolou-se, segundo Van Otterloo (2001), através de algumas condições básicas. A importância de um abastecimento adequado, o papel dos restaurantes na construção de um gosto mais aberto e amplo, embora muitos tenham origens no interior da comunidade e permaneçam apenas como espaços de sociabilidade do grupo imigrante, em algum momento ultrapassam esses limites e alcançam outros comensais. Outro fator importante é a indústria que no caso holandês teve um papel importante ao atender as demandas por um gosto “exótico” e dispor novos produtos. Essa oferta contribuiu para um abastecimento mais equilibrado e, portanto, capaz de fornecer ingredientes básicos para culinárias “de fora”, além de proporcionar a oportunidade de reproduzir pratos étnicos em casa.

⁶ Trabalhos nesse enfoque podem ser mencionados os de Elias (1993), Goody (1982), Bourdieu (1979), Mennell (1996).

⁷ A nomenclatura é baseada no trabalho de Elias (2000).

⁸ Ashkenazi e Jacob (2000) apontaram algo similar em seu ensaio sobre culinária japonesa, lembrando divertidamente a introdução de sobremesas no paladar japonês e no caso particular do *kasekaki* (*cheesecake*, doce preparado a base de queijo e frutas, sobre uma massa de biscoitos amassados). Levenstein (2003) descreveu detalhadamente algo semelhante ocorrido entre imigrantes italianos que chegaram aos Estados Unidos e os quais sofreram várias intervenções em sua dieta, uma vez que o governo acreditava ser de qualidade pouco elevada e implementou programas de “reeducação alimentar” de modo a retirar os ingredientes pouco “saudáveis” como frutas e verduras, introduzindo maior quantidade de carnes e produtos lácteos, embora sem obter resultados expressivos. Curiosamente, anos mais tarde, já na década de 80, foi justamente a dieta italiana que se viu alçada a uma das mais saudáveis do mundo, considerada excelente pelos nutricionistas e médicos, sobretudo nos Estados Unidos.

Os chineses, por outro lado, também atuaram nessa ampliação do gosto pelo exótico, mas ao contrário dos indonésios, chegavam interessados em abrir seus próprios restaurantes que rapidamente tornavam-se passagem obrigatória de estudantes e artistas que foram os grandes divulgadores dessa cozinha. Alguns anos mais tarde, meados da década de 60, a cozinha étnica na Holanda ganhou novo vigor ao encontrar ressonância na mídia ao inserir receitas exóticas em sua pauta. Simultaneamente outros grupos chegavam buscando trabalho, trazendo consigo suas dietas e novamente iniciando o processo de assimilação, a desconfiança inicial, sobretudo em relação aos ingredientes, modos de preparo, aos cheiros e sabores dessas culinárias para posteriormente serem incorporados ao gosto local. Foi nesse período que houve a assimilação bastante acentuada da culinária italiana, marcando sua presença no cenário gastronômico holandês.

O processo pelo qual ocorreu a incorporação dessa cozinha foi semelhante aos demais, primeiramente consumida nos limites da comunidade para mais tarde difundir-se localmente. Contudo, a atuação dos restaurantes de culinária italiana foi um pouco diferente daqueles observados nas cozinhas da Indonésia e chinesa, pois os pratos italianos servidos em restaurantes sofreram diversas adaptações locais, uma vez que já existiam antes da chegada desse grupo imigratório. Diante dos pratos servidos nesses estabelecimentos, muitos dos quais com ingredientes encontrados predominantemente na Holanda, como o repolho, houve pouca procura pelos membros dessa comunidade que preferiram manter o consumo de sua dieta predominantemente no âmbito doméstico, uma vez que o seu paladar não se adaptou às substituições efetuadas ao causar estranhamento. Desse modo, outro movimento revelou-se possível a fim de difundir uma culinária, nesse caso representado pelo crescente número de casamentos entre membros de grupos de origens distintas, propiciando o cruzamento de paladares e sabores, conforme apontou Van Otterloo (2001).

No entanto, a autora lembrou que esses processos não se eximem de conflitos, embora hoje consumir alimentos provenientes de vários lugares seja algo visto de maneira positiva. A análise do impacto da chegada dessas cozinhas e o papel dos restaurantes na difusão do gosto, especialmente na cidade de Amsterdã, foram os que proporcionaram a abertura necessária para a ampliação de um repertório de sabores, que hoje aceita uma cozinha globalizada e diversificada.

Ao considerar as hipóteses colocadas pela autora e o seu desenvolvimento pode-se pensar nas formas pelas quais se constituiu uma cozinha dita globalizada e desfrutada na

metrópole e que se inspira marcadamente em um gosto que foi, inicialmente, mantido nos limites de grupos imigratórios, no caso de São Paulo, enfocando especificamente a culinária italiana. Sob novos arranjos, foi possível que parte de seu repertório transpusesse os limites internos do grupo e se ancorasse firmemente em outros pontos da cidade, apreciado e reconhecido por uma boa parcela de seus integrantes.

A culinária italiana hoje praticada em restaurantes na cidade parece indicar alguns dos aspectos apontados no caso analisado. Chegando ao Brasil pelas mãos dos imigrantes, oriundos de várias regiões e muitos dos quais provenientes de regiões rurais, segundo Alvim (1986), muitos foram rumo ao interior do estado, mas uma grande parcela permaneceu na cidade, reunindo-se em bairros como Brás, Cambuci, posteriormente Mooca e Bexiga. Com o passar dos anos, esses imigrantes foram integrados ao espaço urbano, constituindo parte de seu capital cultural e adquirindo um ar *natural* e característico da cidade, processo lento, gradual e repleto de negociações de vários níveis.

Ao circularem livremente pela cidade, reconhecidos como *diferentes* e raramente estabelecendo vínculos mais estreitos com os moradores da cidade, reforçam-se as referências da vida cotidiana no começo do século XX apontadas por Lemos (2001). Naquela época, era possível ouvir mais o italiano que o próprio português, mas a “italianidade” não foi de todo aceita pelas elites cafeeiras e pela classe média, fato que ocorreu bem mais tarde, na década de 20 paralelamente ao crescimento industrial, tomando lugar definitivo na cidade na década de 50 e hoje incorporada ao imaginário urbano como parte de sua identidade.

Com o crescente envolvimento com a população local, práticas alimentares começam a fundir-se e diminuir distâncias, especialmente pela necessidade de recorrer a produtos locais, adaptando as receitas ao que era possível lançar mão por aqui. Esse processo provavelmente não ocorreu em uma única instância, pois pode ter sido movido pelos encontros entre famílias oriundas de várias origens, sobretudo em bairros operários de modo a estimular trocas alimentares, especialmente em festas religiosas. Os próprios casamentos entre imigrantes e habitantes locais seriam outra forma de expandir e trocar elementos de hábitos alimentares, processo que permitiu a integração, sobretudo dos italianos, à população local, embora um mecanismo adotado apenas nas gerações de descendentes.

De qualquer forma, o que se nota é que aquilo que era considerado de maneira desconfiada vai criando elos mais estreitos com outros grupos e lentamente se torna mais *domesticado*.



O comer fora como lazer e consumo: meios de acessar a diversidade culinária

A cidade ao abrigar uma extensa fragmentação cultural possibilitaria o encontro com o diferente, exposto também através da gastronomia e sua extensa variedade de culinárias, encontrada e desfrutada em restaurantes, cada qual com sua especificidade e inserção no cenário urbano. Sobre esse ponto, é preciso notar que, embora essa disponibilidade gastronômica seja bastante ampla, nem todas as cozinhas são absorvidas do mesmo modo, constatação que sugere caminhos particulares para a assimilação de práticas alimentares.

A diversidade é aceita em alguma medida e recusada em outra, negociada com elementos locais dos quais alguns sobressaem e outros permanecem subjacentes, expõe os encontros e desencontros das “culturas”, extraíndo aspectos que as definem e, de certo modo, as engessam a fim de facilitar sua manipulação. No limite isso corresponderia a uma explicitação, conforme Hannerz (1990), da estetização das práticas cotidianas no sentido de demarcar posições normalmente assimétricas e definiria uma postura etnocêntrica desse cosmopolitismo, pois no entender do autor, não haveria um comprometimento com a cultura do outro, pois concomitantemente elementos locais estariam sendo destacados. Hannerz (1997) definiu o espaço para o contraste cultural como liminar e dinâmico, assim estimularia a absorção de alguns elementos e desconsiderar outros. O encontro dessa diferença trazido pelas mãos de imigrantes e sua interação ao local seria o espaço privilegiado da ação e onde o manejo da cultura teria seu lugar propriamente dito.

São Paulo é um local privilegiado para visualizar essa diversidade graças à trajetória dos inúmeros imigrantes aqui instalados, embora a acolhida não seja a mesma entre as distintas comunidades, assim como seu reconhecimento na cidade. A justificativa comum dada a esse fenômeno é normalmente de ordem numérica, aspecto ressaltado pelas estatísticas oficiais, na mídia e no senso comum⁹. Mas não se pode explicar apenas por essa via a predominância dos sabores italianos sobre outros, afinal outros grupos, como os portugueses, com grande expressão quantitativa, não encontraram a mesma repercussão de sua cozinha em restaurantes, assim como outros grupos minoritários como japoneses e “árabes” conseguiram introduzir pratos de suas cozinhas entre os inúmeros habitantes da cidade.

⁹ Nesse sentido, segundo dados oficiais que constam no meio eletrônico fornecidos pela prefeitura (www.prefeitura.sp.gov.br/450anos/milpovos/especial_450_grafico.htm) os números de entrada de imigrantes no período de 1872 a 1952 foi de: Italianos – 878.102; Portugueses – 460.929; Espanhóis – 395.844; Japoneses – 189.764; Alemães – 69.161; Austríacos – 39.305.

Esse caminho da apropriação do diferente revela-se também através do crescente interesse no assunto da gastronomia¹⁰ em vários meios de comunicação. Surgiram revistas, roteiros, livros, programas televisivos etc. em torno da gastronomia, abordando o tema sob vários ângulos. Neles é possível encontrar receitas para “incrementar o dia-a-dia”, cardápios para recepcionar amigos em casa, comentários sobre a origem de certos hábitos, receitas ou alimentos em diferentes contextos culturais, listas de restaurantes da “moda” ou de restaurantes recentemente inaugurados, entrevistas com cozinheiros (*chefs*), sugestões de viagens etc. e que reforçam a imagem cosmopolita das cidades em função de suas ofertas culinárias: variadas, organizadas sob vários tipos, com ambientes bem decorados, freqüentados por pessoas “interessantes”.

Sob a perspectiva da abordagem propiciada por esses meios de comunicação, reforça-se o ponto de que a diversidade cultural é valorizada pelo enriquecimento que proporcionaria no desenvolvimento do gosto, graças ao contato entre diferenças. O encontro do outro teria por objetivo obter conhecimento de outras culturas, em uma postura de abertura, “*uma busca de contrastes em lugar da uniformidade*”, segundo Hannerz (1990: 253). Lidar adequadamente com essas “*estruturas distintas no significado e na forma significativa*” (Hannerz, 1999: 253), revelaria uma competência capaz de proporcionar um domínio de culturas estranhas e traduzir um conhecimento que ao ser manejado adequadamente garantiria uma posição social mais favorecida.

Nesse caminho, a exploração do caráter multifacetado da cidade apoiou-se, ainda, em setores econômicos e políticos interessados em atribuir uma imagem capaz de fomentar novos negócios. Assim, em 1997, a cidade foi reconhecida, com o apoio da Câmara Municipal que criou uma comissão técnica especial a fim de priorizar a definição oficial da cidade, como “Capital Mundial Gastronomia”. A ABRESI – Associação Brasileira de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo – justificou essa concessão levando em conta que a cidade oferece “cozinhas de mais de quarenta países, representadas em mais de doze mil restaurantes instalados”¹¹. Mas essa definição não ocorreria se não houvesse algum elemento cultural subjacente que permitisse apoiar essa imagem a representações já constituídas.

¹⁰ Aqui entendo por gastronomia tudo aquilo que envolve o processo de conhecer, preparar e degustar o alimento, inclusive bebidas.

¹¹ Essa concessão ocorreu durante um congresso realizado anualmente em setembro denominado CIHAT – Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo organizado por essa associação e contando com a participação de representantes de outros países e quando São Paulo adquiriu o título de “capital gastronômica”, processo iniciado em 1988, segundo dados fornecidos pelos organizadores do evento.

O cruzamento de uma lógica do consumo e outra do alimento e do comer deixa claro, assim, algumas formas de organizar o espaço e o tempo, suas contradições, suas negociações. Ressalta a disponibilidade e variedade na disposição dos estabelecimentos, aspecto que pode ter sido, em parte, facilitado pelas praças de alimentação e os *fast-foods*, ao expor um encontro direto entre culinárias distintas que se intercalam ao passeio, ao fazer compras ou na saída de uma sessão de cinema. Comer fora seria um programa de lazer ou parte dele.

Usufruir a disponibilidade dessa diversidade exposta na variedade de estabelecimentos¹² desenvolveria uma abertura ao diferente, criando possibilidades de incrementar o repertório de sabores dos freqüentadores de tais restaurantes, mesmo que em condições eventuais, sob a influência da rapidez, da padronização, do comer em um espaço que congrega outros comensais totalmente desconhecidos e sem oferecer elementos decorativos ou de conforto muito atraentes.

Esse contato mais estreito com culinárias distintas pode também ser facilitado pelos elementos próximos que são oferecidos: o atendimento, o alimento propriamente dito, a forma de preparo, a forma de consumi-lo, o espaço compartilhado com outras pessoas. Nesse caso, a partilha de códigos conhecidos ou, pelo menos, reconhecidos proporcionados pela experiência doméstica poderia explicar o interesse em torno de certos tipos de cozinhas relacionado, em grande medida, às diversas origens dos habitantes de São Paulo. Descrever os alimentos ligados às origens era uma maneira, entre alguns interlocutores, de ativar a memória e definir posições sociais, um fato marcante durante a coleta dados.

Menções às origens, referindo-se aos avós italianos, alemães, portugueses, nordestinos etc. e os pratos a eles associados, criava uma espécie de justificativa para esse caráter pluralista de São Paulo, acentuando a facilidade de lidar com as diferenças. Desse modo, há os que consomem “comida alemã”, “comida italiana”, “comida paraibana”; certos produtos como a batata em “casa de português” e assim por diante. Mas essa referência, embora marcante e propiciadora no sentido de criar uma curiosidade gastronômica, não se mostrava capaz de ser a única orientadora das escolhas do comer fora, servindo, sobretudo, como balizadoras de um processo de identificação e de gestão dos riscos do encontro com o diferente.

¹² Este aspecto foi também abordado por Mennell (1996) e revisado por mim sob outra dinâmica em Collaço (2004).

Desse modo, o que está sendo explorado através da lógica comercial no caso dos restaurantes aqui enfocados é uma imagem de sonho ou, pelo menos, idealizada de que é possível acessar o outro através de sua culinária. Mas, esse outro também foi de alguma maneira domesticado ou conquistou um reconhecimento que permitiu servir como uma imagem fortemente vinculada à cidade, como o caso da comida italiana. E, nesse sentido, embora a base da representação seja a tradição, ela incorporou outros elementos que a dinamizaram e atribuíram novos sentidos, inclusive aos estabelecimentos que oferecem essa cozinha. As referências que servem de bases para essa cozinha, então, são uma mistura de distintos eixos que lhes atribuí significados variados, assim como a gastronomia conquistou um lugar de destaque na capital paulista por meio de seus restaurantes tomados como os lugares de consumo dessa diversidade.

O papel dos restaurantes: sabor e consumo que se confluem

Nesse sentido, parece que o papel dos restaurantes nas transformações do gosto não pode ser menosprezado, pois favorecem um contato maior aos sabores, mesmo que esse acesso seja de um ponto de vista apenas parcial, contudo mais amplo que uma culinária exercida internamente entre membros familiares de um grupo ou comunidade. Segundo Fischler (1990), o restaurante seria um lugar privilegiado para a introdução de mudanças, especialmente no mundo contemporâneo, pois não só interpretam receitas *típicas* com o que se encontra ao alcance, como introduzem transformações nas estruturas das refeições, na apresentação estética, nas classificações alimentares.

Nesse raciocínio, entrar em contato com novos alimentos e práticas do comer teria como resultado imediato uma atitude no sentido de experimentar essa novidade, neofilia ao ter disposição ao novo ou, contrariamente, adotar uma aversão a esse elemento estranho, nesse caso neofobia. A oscilação entre esses dois comportamentos estaria na base do *paradoxo do onívoro*, denominação dada ao processo de incorporação e base de uma formulação identitária. O alimento ao ser incorporado traz consigo elementos simbólicos, uma vez que ao absorver um prato não só ocorre uma modificação em nosso corpo como também em nossas representações. Dessa forma, certos alimentos e práticas compartilham um reconhecimento entre pessoas, como também se coloca em oposição ou contraste a outras e, assim, se criam os “*plats-totem*” (pratos totêmicos) ligados à tradição, à memória, a um evento ou data especial.

Em um contexto mais amplo e sob diferentes variáveis como aquelas representadas pela chegada de um fluxo contínuo de imigrantes, as diferenças culinárias, a princípio, estranhas em relação à população local, foram gradativamente, assumindo novas posições no imaginário urbano. No caso da capital paulista, restaurantes inaugurados e conduzidos por italianos ofereciam refeições inicialmente aos membros da comunidade italiana, mantendo-se relativamente limitado às fronteiras da comunidade, embora a presença de pratos de origem italiana já fosse conhecida em São Paulo desde 1849, quando foi inaugurado o *Hotel Brazil-Itália*. Este estabelecimento, de propriedade de um italiano, já havia trazido o *macarruno* (macarrão) e o “exótico” sorvete. Outros estabelecimentos surgiram, como foi o caso do restaurante Carlino de 1891 ou a Cantina Capuano de 1893. A exceção, talvez, seja a Brasserie Paulista inaugurada em 1902 de propriedade da família Fasano, no ramo de restaurantes até hoje, e considerado o lugar mais elegante de São Paulo até meados dos anos 30, freqüentado pelas elites que prosperavam em função do comércio de café.

Essa situação, aparentemente, manteve-se constante até o fim dos anos 50, quando se observa a inauguração de numerosas cantinas, associadas a um crescente hábito de comer fora que começava a sedimentar-se entre classes médias urbanas. A difusão da culinária italiana contou, também, com o reforço da indústria e, mais tarde, com o surgimento dos primeiros hipermercados no começo dos anos 70, facilitou a distribuição de produtos que antes só eram encontrados em casas especializadas, as rotisseries, como a Confeitaria DiCunto, que além de doces vendia massas frescas e secas para serem preparadas em casa e até hoje permanece fiel a esse perfil.

A contribuição dessa culinária é nitidamente visível na cidade, lembrada pela sua concentração em bairros ou regiões da cidade. O mais conhecido desses pontos, o Bexiga, é considerado tradicional na cidade e suas cantinas surgiram ligadas, segundo foi possível levantar em reportagens de jornais e revistas, aos artistas e espectadores dos teatros situados nas proximidades da Avenida Brigadeiro Luís Antônio. Essa proximidade com a vida cultural da cidade parece estar por trás da instalação de outros estabelecimentos, como os da Rua Avanhandava, no centro. A cantina Gigetto ali localizada desde 1937 e, portanto, considerada a mais antiga da cidade, surgiu justamente para atender a efervescência cultural que se passava na região. Recentemente surgiram outros estabelecimentos ao seu lado cuja propriedade é de um único dono, Walter Mancini, que a partir de uma estreita ligação com o

teatro, uma vez que isentava os artistas de pagarem suas refeições mediante divulgação de seus estabelecimentos nas peças, revela elementos dessa ligação.

O contato da população paulista com a alimentação culinária dos imigrantes pode ter sido restrito, em um primeiro momento, à posição social que ocupavam na cidade, associados ao trabalho de baixa remuneração em atividades pouco atraentes. A limitação inicial do consumo dessa culinária, então, aparece ligada ao quadro econômico pouco favorável, situação alterada nas gerações seguintes, sobretudo entre os italianos que ganharam grande projeção na cidade.

Nesse sentido, a partir de meados dos anos 1930, constituem-se grandes grupos empresariais de origem italiana e, assim, influenciam a paisagem urbana, fato consolidado nos anos 1950. Nesse período, o país entra em uma fase de prosperidade e crescimento, na qual esses empreendedores participaram ativamente da vida cultural e econômica da cidade, abrindo meios para que a cozinha ganhasse novos horizontes, assim como italianos conquistavam segmentos econômicos antes apenas nas mãos das elites locais.

Esse aspecto se fortalece ao pensar a questão sob o olhar de outra cozinha encontrada na cidade, a japonesa. Embora presente por aqui desde a chegada de japoneses no início do século XX, foi só em meados da década de 80 que ganhou maior visibilidade. Também praticada no interior de um grupo com expressão numérica razoável, não chegou a ter uma notoriedade proporcional ao número de seus representantes, uma vez que esses imigrantes não tiveram o mesmo envolvimento com a população local e tampouco teceram alinhavos com a vida cultural da cidade. Esse fato também pode ser reforçado ao notar que os japoneses não investiram em grandes empreendimentos industriais e comerciais nos moldes das famílias italianas como Matarazzo, Crespi, Gamba, Camillis entre outros.

Atualmente, a cozinha italiana está firmemente instalada em São Paulo e pode ser observada sob vários ângulos: no doméstico, embora não seja o foco privilegiado neste momento, mas é um aspecto que não pode ser menosprezado; nas opções do comer fora que se multiplicam entre: os *fast-foods* ao oferecerem suas versões da comida italiana; nas cantinas com música e *shows* ao vivo no bairro Bexiga; nos restaurantes tradicionais como Massimo, Fasano, Tatini; nos doces das confeitarias tradicionais como DiCunto, Dulca, Mônaco.

O próximo e o distante convivem lado a lado sob fronteiras fluídas que se imbricam em um processo que hoje se mostra acentuado pela aceleração das informações, viagens, da

circulação de bens e serviços. A diferença está mais próxima, mas não deixa de ser consumida cautelosamente, e de certa forma temos um caráter etnocêntrico que se revela. A metrópole cosmopolita aceita a diversidade cultural, mas controla o seu acesso e a forma de expor o diferente e, em determinada instância, assume a imagem de *capital gastronômica*, uma espécie de reconhecimento da real inflexibilidade em lidar com a diferença. Como a “*constituição de uma identidade social é um ato de poder*” (Laclau (1990), citado em Hall (2000)), isso se faz notar no momento em que ao incorporar a imigração européia como parte da cidade, uma escolha foi feita ao marginalizar uma vasta parcela da população que antes já estava assentada na capital. O mesmo parece ter ocorrido como os imigrantes provenientes dos estados do Nordeste em um processo posterior e praticamente sem qualquer visibilidade além daquela proporcionada pelos seus bairros de moradia e seu trabalho em posições menos favorecidas.

Ao considerar a influência da alimentação italiana como parte da própria cidade, cria-se um meio de confiança e reconhecimento que, entre frequentadores de restaurantes, definem opiniões em torno do comer tradicional, da qualidade dos pratos, o que é adequado, criando julgamentos e valores em torno da comida, do gosto, de *status*. Dessa forma, escapa-se ao que Fischler (1990) denominou um comer “anômico”, sem regras, sem alimentos conhecidos, sem companhia, uma vez que a culinária italiana já foi devidamente *domesticada*, no sentido de que pode ser controlada.

Por extensão, o cosmopolitismo urbano no comer é aceito na medida em que não constitui uma “gastro-anomia”, o excesso de informações que geram uma “cacofonia” alimentar. Dessa modo, a contínua de exposição das contradições e flutuações sobre o comer através da divulgação maciça de recomendações médicas sobre saúde, pouco controle daquilo que se consome, pelas próprias circunstâncias produtivas presentes na sociedade contemporânea, a imposição de modelos estéticos cada vez mais difíceis de serem alcançados e a necessidade de ampliar os sabores, pode ter acentuado o reconhecimento de uma cozinha que já existia na cidade, embora tente por outro caminho, mostrar que sabe lidar com a pluralidade cultural.

Nesse contexto, expectativas em torno do comer crescem de maneira vertiginosa, havendo necessidade de preencher os vácuos através de novas combinações, adaptando uma noção idealizada ao que efetivamente está ao alcance de ser praticado. Essas mudanças não consistem somente em uma substituição de elementos que compõem o comer, como já

observado em outro momento a partir da discussão proposta por Rial (1996), mas a transformações nas próprias estruturas que organizam essa atividade, lembrando que a relevância não está em lamentar a desestruturação. Na verdade, continuou a mesma autora, o que ocorre é um processo de alteração das estruturas alimentares, e estas são as que devem ser tratadas.

Considerações finais

Devido a essas observações, mesmo identificando mudanças relativas ao que se consome, com quem, quando e como, foi possível notar que a formalização do comer flexibiliza-se e incorpora novas propostas. A introdução de novos modelos ou transformação daqueles exercidos localmente, se em um primeiro momento certas culinárias causam estranheza, elas são assimiladas, embora através de formas e arranjos particulares, mas que tentam determinar uma identidade, mesmo que provisoriamente. Nesse sentido, o cosmopolitismo que transborda na idéia de *capital gastronômica* que reverbera na mídia, exaltando a presença de 42 (quarenta e duas) culinárias em restaurantes de São Paulo, esconde sob o epíteto a própria dificuldade em lidar com essa questão.

O diferente, ao chegar através das imigrações, tampouco foi de imediato aceito na cidade, levaram anos até que sua culinária ganhou terreno e se firmou no gosto dos habitantes da cidade. Ao emprestar a idéia colocada por DaMatta (1997b) sobre as metáforas do mundo contemporâneo, a separação entre “casa” e “rua” permite reconstituir o percurso da experiência social, num contínuo diálogo entre idéias e práticas. A existência de um modelo ideal de comer não retira credenciais de outras formas de alimentação que se constituíram no mundo atual, mas são negociadas segundo essa lógica, confrontada com a diversidade absorvida pela orientação do consumo, assim como a rapidez e a imagem explorada pelos estabelecimentos comerciais. Estes, por sua vez, podem contrapor-se aos outros estabelecimentos tidos como tradicionais e, portanto, mais *verdadeiros* ou adequados para servir certos tipos de culinárias, dentre os quais os de comida italiana, que proporcionaram em São Paulo, os primeiros contatos com uma culinária diferenciada elaborada fora do ambiente doméstico. Sem dúvida existem outros estabelecimentos, mas historicamente aqueles dedicados aos pratos italianos não foram acompanhados na mesma medida, sendo alguns poucos franceses e de comida tida como internacional.

Consumir alimentos fora de casa associados à diferença alavanca uma percepção de viver na metrópole cosmopolita. Contudo, apenas parte dessa diversidade é exercida, pois de algum modo nem sempre o contato com a diferença é aceito de maneira imediata. Incorporar novos elementos e abandonar outros, transpõe um movimento de adaptação contínuo sob planos de negociação que se concretizam na ação.

Nestas breves linhas e sem ter evidentemente esgotado o assunto, foram lançadas algumas inquietações presentes desde que desenvolvi minha dissertação de mestrado e que estão sendo retomadas ao longo da pesquisa de doutorado. O alimento e seus inúmeros arranjos no comer permitem de maneira tangencial pensar algumas questões, especialmente aquelas em torno da idéia de cosmopolitismo e diversidade cultural. Afinal, a diferença sempre esteve presente, é preciso pensar os motivos pelos quais ela passa a ser valorizada se torna interesse de pessoas que vêm o contato com o estranho, o exótico, o distante uma forma de desenvolver suas próprias percepções.

Contudo este desejo de contato com o diferente, de ter o cosmopolitismo como caráter da metrópole, deixa subjacente o caráter seletivo desse processo, já que nem tudo que se nos apresenta ao alcance é disposto de modo a evidenciar essa relação. São *certas* diferenças que se mostram mais apropriadas que outras e, mesmo assim, não deixam de nos levar ao questionamento de como lidar com elas. Um processo, pelo menos na cozinha, de um primeiro distanciamento e desconfiança que lentamente vai diminuindo até tornar-se parte de nós mesmos e para tanto, os restaurantes se mostraram espaços privilegiados para esse encontro, pois reúnem a um só tempo uma gama de diferenças: cozinhas, freqüentadores, tempos, tradições, preparos expostos em seus cardápios degustados pelos seus comensais que apreciam a experiência do comer fora.

BIBLIOGRAFIA

- APPADURAI, Arjun. "How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India". In: **Comparative Studies in Society and History**, 30(I): 3-24, 1988.
- APPADURAI, Arjun. *The social life of things*. Cambridge, Cambridge university Press, 1986.
- APPADURAI, Arjun. "Gastro-politics in hindu south Asia". In: **American Ethnologist**, vol. 8, number 3, August, 1981.
- ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Metrópole e cultura*. Bauru, SP: Edusc, 2001.
- ASHKENAZI, Michael & JACOB, Jeanne. *The essence of Japanese Cuisine*. Surrey, Curzon, 2000.

- BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar*. São Paulo, Cia. Das Letras, 1999.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris, Éditions Gallimard, 1979.
- BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo, Editora Perspectiva, 1998.
- CANCLINI, Nestor. *Consumidores e cidadãos*. Rio de Janeiro, UFRJ, 1999.
- CANCLINI, Nestor. "From National Capital to Global Capital: Urban Change in Mexico City." In: APPADURAI, Arjun. *Globalization*. United States, Duke University Press, 2003.
- CARONE, Edgard. *A evolução industrial de São Paulo (1889-1930)*. São Paulo, Editora Senac, 2001.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *A História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.
- SEA-LING, Cheng. "Eating Hong Kong's Way Out". In : CWIERTKA, Katarzyna & WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The local and the global*. Honolulu, University of Hawaii Press, 2001.
- COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds.). *Food and culture*. New York, Routledge, 1997.
- CWIERTKA, Katarzyna. "Eating the homeland: Japanese expatriates in The Netherlands". IN: CWIERTKA, Katarzyna & WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The global and the local*. Honolulu, University of Hawaii Press, 2001.
- DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. "Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo". **Caderno Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.13 jul/set.1997.
- DOUGLAS, Mary. *Implicit meanings*. London, Routledge & Kegan Paul, 1975.
- DOUGLAS, Mary & ISHERWOOD, Baron. *The world of goods*. New York, Routledge, 1979.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1994, v.1.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1993, v.2.
- ELIAS, Norbert. *Os estabelecidos e os outsiders*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2000.
- FALK, Pasi. *The consuming body*. London, Sage, 1994.
- FAUSTO, Boris. "Imigração: cortes e continuidades". In: NOVAIS, Fernando (coordenador) & SCHWARCZ, Lilia (organizadora). *História da Vida Privada no Brasil*, 4. São Paulo, Companhia das Letras, 1998.
- FINKELSTEIN, Joanne. *Dinning out*. New York, New York Universtiy Press, 1989.
- FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris, Édition Odile Jacob, 1990.
- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.
- FLANDRIN, Jean-Louis. "A distinção pelo gosto". In: ARIÈS, Philippe & DUBY Georges. *História da Vida Privada*. Vol. 3, Cia . das Letras, 1991.
- FORJAZ, Maria Cecília. "Lazer e consumo cultural das elites". In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, vol. 3, n.6, fevereiro, 1988.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala*. Rio de Janeiro, Record, 1999.

- FRY, Peter. “Feijoada e *soul food*: notas sobre manipulação de símbolos étnicos e nacionais”. In: **Ensaio de Opinião**, 2+2, Inubia, 1977.
- FRUGOLI JR., Heitor, “Os shopping-centers de São Paulo e as formas de sociabilidade no contexto urbano”. Dissertação de Mestrado defendida em 1989. São Paulo, FFLCH – USP.
- GEERTZ, Clifford. *The Interpretatio of Cultures*. Eua, Basic Books, 1973.
- GEERTZ, Clifford. *Nova luz sobre a antropologia*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2001.
- GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. São Paulo, Unesp, 1996.
- GOFTON, Les. “Convenience food and the moral status of consumer practices”. In: MARSHALL, David. *Food choice and the consumer*. Glasgow, Blackie Academic & professional, 1995.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- HALL, Stuart. “Quem precisa de identidade?”. In: SILVA (Org.), Tomaz Tadeu; HALL, Stuart & Woodward, Kathryn. *Identidade e diferença. A perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis, Editora Vozes, 2000.
- HANNERZ, Ulf. “Cosmopolitas e locais na cultura global”. In: FEATHERSTONE, Mike. *Cultura Global: Nacionalismo, Globalização e Modernidade*. Petrópolis, Vozes, 1999.
- HANNERZ, Ulf. “Fluxos, fronteiras, híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional”. In: **Mana**, v.3, n.1, Rio de Janeiro, abr. 1997.
- HANNERZ, Ulf. *Cultural complexity*. New York, Columbia University Press, 1992.
- HARRIS, MARVIN. *Bueno para comer*. Madri, Alianza Editorial, 1997.
- HARVEY, David. *A condição pós-moderna*. Lisboa, Edições Loyola, 2001.
- HOBBSAWN, Eric & RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1997.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. “The Culinary Triangle”. In: COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds). *Food and culture*. New York, Routledge, 1997.
- MAGNANI, José Guilherme C. & TORRES, Lilian de Lucca (orgs.). *Na metrópole*. São Paulo, Edusp, 2000.
- MARCUS, George. “Identidades passadas, presentes e emergentes: requisitos para etnografia sobre a modernidade no final do século XX ao nível mundial”. In: **Revista de Antropologia**, São Paulo, número 34, 1991.
- McCRACKEN, Grant. *Cultura e Consumo*. Rio de Janeiro, Mauad, 2003.
- MENNELL, Stephen. *All manners of food*. Illinois, University of Illinois Press, 1996.
- MINTZ, Sidney. “Food and anthropology: a brief overview”. In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais (on line)**. Outubro 2001, vol.16, no. 47 (cited 28 de outubro 2002), p.31-42. Available from World Wide Web: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artext&pid=S0102-69092001000300002&Ing=en&nrm=iso
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko. “McDonald’s in Japan: Changing Manners and Etiquette”. In: WATSON, James L. (ed.) *Golden Arches East*. California, Stanford University Press, 1997.
- ORTIZ, Renato. *Cultura e Modernidade*. São Paulo, Brasiliense, 1991.
- PIERUCCI, Flávio. *Ciladas da diferença*. São Paulo, Editora 34, 1999.

- RIAL, Carmem. “Fast-Food: A nostalgia da estrutura perdida”. In: *Horizontes Antropológicos*, número 4, 1996.
- ROWLAND, Robert. “Velhos e novos Brasis”. In: BETHENCOURT, Francisco e CHAUDHURI, Kirti (dirs.). *História da expansão portuguesa*. Círculo de Leitores, Lisboa, IV: 303 – 374.
- VAN OTTELOO, Anneke. “Chinese and Indonesian restaurants and the taste for exotic food in The Netherlands: a global-local trend”. In: CWIERTKA, Katarzyna & WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The global and the local*. Honolulu, University of Hawaii, Press.
- PITTE, Jean-Robert & LEMPS, Alain. *Les restaurants dans le monde à travers les âges*. Paris, Éditions Gallimard, 1990.
- SIMMEL, Georg. “A metrópole e a vida mental”. In: VELHO, Otávio (org.). *O fenômeno urbano*. Rio de Janeiro, Zahar, 1976.
- SPANG, Rebecca. *The Invention of the restaurant*. Harvard, Harvard University Press, 2000.
- VALLE, Victor M. & TORRES, Rodolfo D. Minneapolis, University of Minnesota Press, 2000.
- WARDE, Alan. *Consumption, food and taste*. Londres, Sage, 1997.
- WARDE, Alan & MARTENS, Lydia. *Eating out*. Cambridge, Cambridge University Press, 2000
- WATSON, James L. *Golden Arches East*. California, Stanford University Press, 1997.
- ZUKIN, Sharon. *The Culture of cities*. USA, Blackwell Publishers, 1995.