

Cultura e Comensalidade: a feira boliviana da Kantuta na cidade de São Paulo

Graziela Arabe Milanese¹

Este artigo faz parte da pesquisa que tem como objetivo relatar a presença dos imigrantes bolivianos na feira Kantuta de Cultura Boliviana que acontece aos domingos no bairro do Pari na cidade de São Paulo. Esta feira de artesanato é um dos locais responsáveis pela divulgação de hábitos culturais e alimentares destes que chegaram de seu país de origem sozinhos ou com suas famílias e que encontraram na feira uma oportunidade de vivência da sua cultura natal. A pesquisa tem como objetivo específico registrar a comensalidade entre os imigrantes bolivianos compartilhada no local como uma das formas de fortalecer a sua identidade cultural e de interação com a comunidade a que participa. A metodologia apoia-se no método etnográfico através de pesquisa de campo, e no método histórico através de pesquisa bibliográfica em livros, artigos e sites de coleta documental e para a sua fundamentação. Através da observação da prática dominical dos costumes bolivianos na feira, identifica-se a sua valorização entre os imigrantes e os visitantes não bolivianos que chegam de diversos locais da cidade e vislumbram a oportunidade de conhecer uma parte da cultura andina reproduzida na feira.

Palavras-chave: Comensalidade. Feira de artesanato. Imigração boliviana. São Paulo

¹ Graduada em Ciências Contábeis pela Universidade Mackenzie e em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi. Pós-graduada em Docência em Gastronomia pela Faculdade Hotec. Atualmente é mestranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. (graelamilanese@anhembimorumbi.edu.br)

Introdução

Este artigo faz parte da pesquisa sobre a feira de artesanato chamada Feira Kantuta, organizada pela Associação Gastronômica Cultural, Folclórica Boliviana Padre Bento na cidade de São Paulo.

As feiras são expressões culturais da diversidade urbana e muitos destes centros aparecem para a partilha dos costumes e das tradições locais por meio de expressões artísticas e de alimentação dos diferentes grupos presentes na cidade.

Neste contexto a Feira Kantuta é um dos locais representativos para os bolivianos em São Paulo.

Para se entender um povo é necessário estudar as suas heranças; o legado deixado ao longo de sua existência por aqueles que um dia habitaram as mesmas terras, compartilhando necessidades e adversidades. Estas foram responsáveis pelos aprimoramentos sociais e tecnológicos e adaptações que facilitaram a perpetuação das gerações seguintes.

O estudo pretende analisar os bolivianos em situação de feira, que acontece aos domingos no bairro do Pari, adjacente ao bairro do Bom Retiro na cidade de São Paulo.

No local encontram a oportunidade de compartilhar a sua cultura, além de ser um meio de ganhar a vida vendendo produtos e comidas típicas.

A pesquisa apresentada é qualitativa e a metodologia do trabalho apoia-se na pesquisa bibliográfica através da utilização de livros, de artigos e de sites relacionados ao tema e no método etnográfico através da pesquisa de campo.

Buscou-se em Klein (2004) o referencial teórico em relação aos dados históricos da Bolívia e sobre acolhimento e hospitalidade em Raffestin (1997).

A sobre a presença da cultura boliviana na cidade de São Paulo e na feira, Silva (2003, 2005, 2006) tem um amplo material de pesquisa sobre o assunto, complementado pela pesquisa de Santos (2010).

A respeito do referencial teórico sobre a comensalidade foram utilizados Orico, (1972), Cascudo (2004) e Boutaud (2011).

Durante as pesquisas de campo alguns personagens da feira foram registrados e demonstraram a intenção de manter a memória do grupo através das manifestações culturais no local, um deles é o Sr. Carlos Danilo Soto Gómez Garcia que dentre alguns imigrantes bolivianos que fazem parte da história desta feira, é um dos fundadores e atualmente vendedor das *Salteñas* Don Carlos. Os demais entrevistados serão citados sem a identificação de seus nomes verdadeiros.

Pode-se observar o trato amistoso dos bolivianos com os visitantes de outras nacionalidades. Em campo todas as vezes que foi necessário pedir alguma informação aos participantes da feira houve pronto atendimento e as experiências vividas nestes momentos dão a sensação de que a cultura trazida de lá é manifestada pela simplicidade do local e pela solicitude dos vendedores.

1 A Imigração boliviana em São Paulo

Sobre imigração boliviana no Brasil, Silva (2005) afirma que a presença destes não é nova, no entanto os primeiros buscavam o país para estudar e acabavam ficando e outros vinham buscar condições para melhorar de vida.

Os registros sobre os movimentos migratórios entre países da América Latina são relevantes a partir da década de 1970. Silva (2005) relata que este processo aumenta por causa da industrialização de países como o Brasil, a Argentina e a Venezuela, entre outros.

O autor conta que é a partir da década de 1980 que o perfil dos imigrantes começou a mudar; inicialmente já não eram mais os indivíduos perseguidos pelos regimes autoritários e começaram a chegar bolivianos com menos escolaridade em busca de oportunidades melhores das que vislumbravam na Bolívia.

Nota-se que o afluxo de imigrantes bolivianos chega ao Brasil e se instala preferencialmente em São Paulo, com diferentes perfis desenvolvendo estratégias de inserção e de superação dos desafios para integração no novo país. Neste caso será importante identificar o contexto de como as diferentes gerações de bolivianos chegaram à cidade.

Identifica-se a realidade em grandes cidades que oferecem (ou aparentemente) melhores possibilidades de sobrevivência e recebem grupos de pessoas deslocadas de outros países. A questão é de como receber e cuidar dos pequenos grupos de imigrantes e de como a hospitalidade e a comensalidade são importantes para que os indivíduos consigam transpor as fronteiras e dividir seu espaço com os outros.

A presença boliviana em São Paulo é compartilhada com os peruanos e os paraguaios e em alguns casos são relatados episódios de conflitos entre eles, principalmente na disputa de vagas de trabalho.

Silva (2003) relata denúncias da existência de “trabalho escravo” para os empregadores do ramo de confecções.

Um episódio registrado em, 17/08/2011, foi do jornal Folha de São Paulo que publicou a matéria sobre bolivianos em São Paulo, na qual o repórter Márcio Neves relata que “Fiscais do Ministério do Trabalho flagraram fornecedores da marca de roupa *Zara* explorando bolivianos em condições análogas à escravidão em três confecções no Estado de São Paulo.”

Outro dado relevante é em relação à última anistia de imigrantes no Brasil que, segundo informações do site Brasil Repórter, foi aprovada no Congresso Nacional em janeiro de 2010, permitindo a legalização de todos os estrangeiros que entraram no país até 1º de fevereiro de 2009. O site informa que a comunidade de imigrantes bolivianos foi a que alcançou o maior número de beneficiados, com mais de 17 mil contemplados, tendo a maioria absoluta (16,3 mil) apresentando-se no Estado de São Paulo. A seguir um trecho do relato:

Em condição de ilegalidade, muitos deles se sujeitaram à exploração em condições degradantes e análogas à escravidão em pequenas confecções situadas principalmente na capital paulista. São corriqueiras as denúncias de oficinas de costura que funcionam sem estrutura adequada e que se vale da superexploração de trabalhadores estrangeiros. Disponível em <http://www.reporterbrasil.org.br/exibe.php?id=1690>.

Tendo em vista a situação destes imigrantes que vivem atualmente na cidade, pretende-se registrar como através da convivialidade criada no espaço social da feira, podem-se identificar

manifestações culturais e alimentares como fatores de coesão do grupo e de resgate e manutenção na cultura natal.

2 A história e a comensalidade na Feira Kantuta

Inicialmente os bolivianos se encontravam na Praça Padre Bento, em uma feira atrás a Igreja de Santo Antônio do Pari que na época era clandestina.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o IPHAN (2009) divulgou a ficha de identificação de lugares, através do Inventário Nacional de Referências Culturais sobre o Bairro do Bom Retiro, denominando a Feira Kantuta como um bem cultural:

A feira teve início por volta de 1993, na Praça Padre Bento, em frente à igreja Santo Antônio do Pari, com uma barraca de propriedade de dona Berta Valdez que, aos domingos, vendia anticucho, um espetinho de carne de coração de boi, com batata e molho de amendoim ardido. (IPHAN, 2009, p. 2)

No dia 1º de junho de 2002, após os problemas na região aonde era montada, a prefeitura decidiu transferir a atividade para outro local: “a prefeitura solicitou que criássemos uma associação para a legalização da feira” conta o Sr. Carlos Garcia.

Silva (2003) relata que depois de várias negociações a prefeitura concedeu aos bolivianos um espaço novo no mesmo bairro.

Na procura de um novo lugar uma praça foi escolhida como apropriada para a execução da feira dominical. A feira foi transferida de local em 2002 para uma praça até então sem nome, localizada entre as ruas Pedro Vicente, Carnot e das Olarias.

Assim foi criada neste mesmo ano a Associação Gastronômica Cultural, Folclórica Boliviana Padre Bento. Este novo espaço destinava-se à reunião dos imigrantes bolivianos moradores da cidade de São Paulo, que estavam em busca de convivialidade, informação do país, notícias de trabalho, reencontrar compatriotas, comprar produtos típicos, entre outros.

IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
30 de agosto e 01 setembro de 2012 – Universidade Anhembi Morumbi - São Paulo

A Praça, batizada de Kantuta por ser o nome de uma flor muito comum no altiplano boliviano, e cujas cores remetem à bandeira boliviana, vermelha, amarela e verde, recebeu no dia 28/02/03 a autorização de funcionamento oficial.

Em meados de 2004 um decreto oficial da Secretaria do Governo Municipal da cidade de São Paulo, nº 45.326, de 24/09/2004 relata que “fica denominado Praça Kantuta, [...] o espaço livre sem denominação delimitado pelas Ruas Pedro Vicente, Carnot e das Olarias e por equipamentos institucionais [...] situado no Distrito do Pari, da Subprefeitura da Mooca.” (Disponível em http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadlem/secretarias/negocios_juridicos/cadlem/integra.asp?alt=25092004D%20453260000)

Depois da mudança, Santos (2010) fala sobre a Praça Kantuta, para relatar a produção de um espaço multinacional que se materializou na Praça Kantuta gerando uma “ordem” em que os bolivianos desfrutam de um “espaço nostálgico” capaz de amenizar as pressões do duro trabalho semanal e também de um “caos”, já que na visão dos brasileiros é um “espaço fora do lugar”; referindo-se à rivalidade dos moradores locais com a feira, mesmo depois de instalada legalmente na Praça.

A feira apresenta características únicas dentro da comunidade local a qual pertence, por ser espaço destinado à reunião dos imigrantes bolivianos em sua maioria, mas também de peruanos e de paraguaios, moradores da cidade de São Paulo:

[...] é composta por cerca de 54 barracas, que se dividem em: comidas típicas bolivianas, artesanato, cereais, doces e bolos, dvd's e cd's, livros e revistas, sucos, brinquedos, pães, barbeiros. [...] No fundo da praça, há um pequeno palco, onde ocorrem discursos e falas relacionadas a temas de interesse da Associação e algumas apresentações culturais, como danças típicas. O público é composto de maioria latino-americana (bolivianos, peruanos, paraguaios) e observa-se o crescimento da visita de brasileiros à feira, principalmente nas barracas de comidas. (IPHAN, 2009, p. 2)

Silva (2003) descreve que o cenário da Praça parece ter sido transplantado do Altiplano boliviano para São Paulo, lembrando uma tradição “não muito distante” em que as praças das cidades eram locais de encontro para as populações que viviam ao redor delas.

Sobre o Altiplano boliviano, Silva (2005), relata a adaptação da alimentação estabelecida em detrimento à falta dos recursos originais, ressaltando que “apesar de um solo pouco propício à agricultura” no local é encontrada uma grande variedade recursos fundamentais para a dieta dos bolivianos.

Em sua maioria a alimentação representada na feira remete às bases da cultura andina que se origina do cultivo dos produtos da terra, como alguns tubérculos e cereais, além da criação de animais domésticos.

Sobre estas características no cenário andino, “embora não seja um ambiente hostil, os planaltos têm solos mais pobres e climas muito secos e frios, enfrentando diversidade que não atingem as planícies” (Klein, 2004, p. 7), justifica-se o fato de que esta ecologia determinasse a necessidade de domesticação de plantas e de animais próprios aos planaltos, além da adaptação a escassez de oxigênio e diferentes níveis de pressão atmosférica.

Ainda Klein afirma que o altiplano estende-se do sul do que hoje é o Peru à fronteira norte do que hoje é a Argentina, onde a batata e a quinoa foram domesticadas, assim como a lhama, a alpaca e a vicunha se desenvolveram.

O milho também é uma das plantas mais cultivadas no local. Sobre este alimento Cascudo (2004) afirma que o milho (*zea mais*) nativo da América desceu do Norte e a mandioca subiu do Sul e relata que as civilizações asteca, inca, chibcha, maia, alimentaram-se do milho e as populações contemporâneas são devotas à herança pré-histórica: “do milho provêm às bebidas prediletas, *chicha*, aguardente de grãos fermentados, e da cana do milho, o *pulque de maiz*, de sumo açucarado.” (Cascudo, 2004, p. 109)

Na praça observa-se um grande número de moradores da cidade em busca de produtos similares; vindo de outros bairros em pelo atrativo que a feira oferece, sejam pelos produtos típicos, pelas comidas regionais ou algum tipo de comemoração tradicional.

Ao andar pela feira dominical depara-se com diversas pessoas que vendem produtos ou serviços no local, regularmente estas pessoas têm suas barracas instaladas na feira e fazem desta atividade o sustento próprio e de sua família. Os serviços mais oferecidos são os cortes de cabelo, a recarga de celular e até consultas de xamanismo.

Lá trabalham pessoas de diversas faixas etárias, senhoras que fabricam pão de milho caseiro e vendem o pacote por R\$ 1,00, aquelas que trazem de longe alguns produtos caseiros ou industrializados para que matem as saudades de sua vida na Bolívia. São comuns barracas vendendo a *chicha* uma bebida ancestral a base de cereais fermentados (nos Andes é mais comumente elaborada com o milho), mas também podem ser feitas de quinoa, de amendoim ou de frutas. No local a bebidas vendida não tem teor alcoólico.

Os imigrantes e os brasileiros são acolhidos pelos donos e auxiliares que servem nas mesinhas colocadas na frente das barracas: nesse contexto pode-se avaliar a importância de um espaço que permite e promove múltiplos meios de expressarem a sua cultura, recobrando a convivialidade e a autoestima.

É o momento em que saem das suas rotinas semanais para encontrar os compatriotas e relembrar os costumes transmitidos de geração em geração, na tentativa de que estes hábitos não se apaguem com o tempo e às condições da vida na cidade.

Remetendo às suas tradições os pratos mais vendidos são as *salteñas*, as *tucumanas*, as *pucacapas*, as *humitas* e as *samponhas*: todas são tipos de empanadas (em formato que lembram pastéis) com recheios diversos.

Encontra-se também uma comida tradicional chamada *sonso* que consiste em mandioca ralada com queijo, assada, cortada e servida em pedaços, mas servida na feira somente no inverno.

Um dos pratos tradicionais encontrados é o *chicarrón*; pedaços de carne suína assada e crocante servidos com batata negra e milho cozido, outras opções muito comuns são a sopa de mani (amendoim) e o pernil de porco assado. Nestes pratos observou-se a utilização constante do porco, do milho, da batata e do amendoim.

Além das comidas prontas outro atrativo da feira são os ingredientes andinos encontrados nas barracas que evidenciam a diversidade desta cultura. Em reportagem do dia 03/02/2011 do jornal o Folha de São Paulo: "*Hace calor*", de Rafael Mosna, diz que "entre os achados, estão os tecidos nas tradicionais cores vibrantes, diversos tipos de pimentas, pães, chá de coca, muitos grãos, além de produtos industrializados como a cerveja *Paceña* e o refrigerante *Inca Kola*."

Relembrando um dos relatos do Sr. Carlos sobre a Feira Kantuta, nota-se a identificação do grupo e a comensalidade no local: “É um espaço de comunicação, e encontro aonde famílias passeiam, as crianças brincam e alguns até trazem as suas marmitas de casa – referindo-se ao momento de coesão do grupo.”

Nem todos que frequentam a feira consomem alimentos comprados no local, mas não deixam de ter um vínculo, mesmo que simbólico na refeição “em grupo”. Boutaud (2011) faz a relação do “comer simbólico” que pode ser compreendido, em dois níveis: “Um primeiro nível é o da incorporação, quer dizer, da ingestão de valores ligados aos alimentos; um segundo nível é ligado ao valor simbólico dos alimentos tomados em comum e ao vínculo simbólico da refeição em grupo.” (Boutaud in Montandon, 2011, p. 1214)

Em campo pode-se conhecer imigrantes que exercem algum tipo de atividade no local que serão relatados a seguir. A escolha das barracas e das pessoas pesquisadas foi feita pela variedade de produtos que vendem.

As mulheres em grande parte estão à frente dos negócios na feira, um exemplo é a Entrevistada nº 1, dona de uma barraca que vende as *tucumanas rellenas*; empanadas de massa fritas e recheadas com batata ou mandioca ou arroz, além da *postre*, recheada com banana. As *tucumanas* são servidas com molho de amendoim e molho de pimenta. A respeito da originalidade dos produtos ela conta que utiliza uma salsinha boliviana chamada *quilquiña* trazida de lá para a elaboração de suas receitas.

Esta Senhora é natural de La Paz e chegou ao Brasil há dois anos, tendo seu registro oficializado no dia 29/08/2010. Ela trabalha na feira desde então com a filha que está no país há quinze anos e ajuda a mãe aos domingos.

Um fato narrado por ela é que já fazia as *tucumanas* na Bolívia e as vendia na porta de uma escola e que aqui no Brasil lhe agrada muito exercer a mesma atividade.

Outra figura feminina na feira é a Entrevistada nº 2, uma jovem vendedora de ingredientes típicos que vive no Brasil há vinte anos e é natural de La Paz. Ela conta que a família veio junta morar no Brasil, e narra algumas dificuldades de sua infância na época na ditadura na Bolívia,

como o *Toque de Queda*, que era dado às 9 horas da noite e durava até às 5 horas da manhã: neste período nenhum cidadão poderia sair às ruas por causa das ameaças e dos castigos.

A Entrevistada nº 2 é filha da dona da barraca ao lado, que trabalha na feira desde o início com o marido, há cerca de 10 anos. A filha relata que no início trabalhava com a mãe e recebia a paga do dia. Está na feira com sua barraca há 2 anos e descreve as dificuldades em encontrar os ingredientes que vendem, relatando que na feira há ao menos duas pessoas fazendo intermédio dos ingredientes que chegam da Bolívia ou do Peru com os comerciantes da feira, encarecendo o preço aos que não tem a oportunidade de buscá-los pessoalmente.

Dentre os produtos vendidos por elas estão uma variedade de batatas, milhos, *chuño* (batata desidratada), *locoto* (um tipo de pimenta) fresco ou seco, *confites* (doces vendidos no período do Carnaval), chocolates, *pisco* (bebidas destilada a base de uva), *queso chaqueño* de Santa Cruz, e produtos industrializados.

Outro vendedor, o Entrevistado nº 3 é natural de Santa Cruz.

Operando uma típica máquina de ralar gelo e cobrindo-o com xarope de groselha ou de laranja ou leite condensado e comercializando raspadinhas, trabalha na feira há 5 anos. Conta que era motorista na Bolívia mas veio ao Brasil trazendo toda a família.

A Entrevistada nº 4 é natural de La Paz. Uma solícita vendedora de comidas típicas na feira que está no país há 22 anos e trabalha na feira desde o seu início. Sobre a sua vinda ao Brasil conta que aos 18 anos não tinha dinheiro para se matricular na faculdade e veio para ficar um ou dois anos, trabalhando na costura.

Neste período conheceu o marido que é nordestino, e que atualmente trabalha na barraca de comidas. Ela relata que não sabia cozinhar e que aprendeu tudo aqui.

O banner exposto em frente à sua barraca diz “*Ofrece platos típicos e os elenca: lechon al horno* (leitão ao forno), *pollo al horno* (frango ao forno), *fricassê* (cozido de carne de porco), *chicharron* (porco assado ou frito), *sajta*, *piquemacho*, *picante mixto*, *caldo de mani* (sopa de amendoim), *chaiko*, *salchipapas* (salsichas e batatas fritas), *falso conejo*, *thimpu*, *charquekan*, *thimpu*, *salsipancho* e *pescado*.”

IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
30 de agosto e 01 setembro de 2012 – Universidade Anhembi Morumbi - São Paulo

Um fato curioso é que as comidas já são trazidas prontas e acondicionadas em caixas de isopor, são servidas quentes e tem sabor de comida fresca. Em visita à feira o marido da Entrevistada nº 4 nos garantiu que era seguro comer aquela comida (e realmente foi), sugerindo os pratos mais pedidos que são o *lechón al horno* e *caldo de mani* (amendoim).

Um senhor extrovertido passeia pela feira distribuindo folhetos e divulgando o seu trabalho; o Entrevistado nº 5 é natural de *Cochabamba* e está no Brasil há 20 anos.

Coloca a venda nas barracas as suas esculturas feitas de alumínio ou cobre, colares e peças de figuras místicas quéchuas. Além das peças oferece serviços de músico e ator, de palestrante e de xamã. Conversando com os frequentadores da feira e divulgando suas habilidades com os signos do zodíaco, espontaneamente conta que sua raiz é proveniente dos *Colla* e defende a ideia de que existem há 15.000 mil anos.

Por último registra-se a atividade do Sr. Carlos Danilo Soto Gomez Garcia natural de La Paz. Chegou a São Paulo fugindo da perseguição político-militar, para encontrar o seu tio Armando Soto.

Durante muitos anos trabalhou como arquiteto autônomo em empresas concessionárias de rodovias e somente entre 2000 e 2001, após o término do contrato de seu último trabalho, vislumbrou uma possibilidade de vender salgados, cuja receita aprendeu com a irmã.

O local aonde iniciou as suas vendas era uma feira de bolivianos atrás a Igreja de Santo Antônio do Pari. A feira na época era clandestina e durante algum tempo ele exerceu a atividade desta forma. A história do Sr. Carlos Garcia a partir daí mistura-se à da oficialização e estabelecimento da feira no lugar aonde acontece hoje.

Os salgados que o Sr. Carlos vende até hoje, sendo o pioneiro da feira, são as *salteñas*; uma espécie de empanada de massa lisa e de recheio e caldo dentro.

A ficha 205 do Inventário Nacional de Referências Culturais, Anexo bens culturais inventariados - INRC (2009) registra que as *salteñas* são um “alimento tradicional da Bolívia, feito de massa de farinha de trigo assada com recheios diversos. Comida preparada e apreciada por todo o território boliviano. No formato de um “pastel” assado, [...] com recheios que podem ser de frango, carne, queijo.” (IPHAN, 2009, p.2)

O Sr. Carlos relata que as receitas utilizadas hoje são as mais diversas e seus recheios são de carne, frango, pernil, fricassé (carne suína e pimenta), queijo (uma receita própria que leva um molho inventado por ele). Atualmente o seu filho, Carlos Henrique Amaral Souto de 30 anos, dá a continuidade ao negócio, auxiliando o pai na tentativa de expansão.

O entrevistado afirma que a família já preparava os salgados na Bolívia, tanto a mãe, o irmão e a irmã, que mora no Brasil e lhe ensinou a receita. “Eu mudei o modo de preparo”, segundo ele, muitos dizem que o seu salgado é mais gostoso que na própria Bolívia.

Os ingredientes mais usados no recheio são batata, cebola, salsinha, cebolinha e coloral. Para dar sabor e textura ao caldo (o jigote, como é chamado) aonde originalmente vai o caldo do mocotó do boi ele substituiu por gelatina incolor, “para aumentar a durabilidade do produto e a resistência na hora de assar.”

Além destes ingredientes, alguns temperos também são utilizados no recheio; *aji amarillo* (uma pimenta típica dos países andinos), cominho e pimenta do reino. As carnes dos recheios variam de frango, bovina e suína. A dobra bem feita nas bordas da massa, também é uma das características do salgado.

“Não existe no mundo uma comida igual à *salteña*” afirma. E respondendo o que distingue esta comida das outras, responde de imediato: o gosto. As características mais marcantes do produto são: o *aji amarillo*, o caldo e a massa seca e crocante. Ele conta que também já fez recheios “abrasileirados”, como o de carne seca desfiada.

Falando sobre as motivações e satisfações do negócio, mostra-se um grande patriota: “nós cultivamos as nossas tradições e incentivamos o folclore, a culinária e o Carnaval de nossa terra natal.”

Quando perguntado sobre o imaginário do Patrimônio Cultural e à identidade relativos ao grupo em questão do instrumento de entrevista (a identidade do grupo/organização, o imaginário relativo ao grupo baseado em suas festas, edificações e na gastronomia) responde: “A Kantuta é uma feira típica boliviana, onde se divulga o folclore, as comidas de várias regiões, cereais e música. É um espaço de comunicação, e encontro aonde famílias passeiam, as crianças brincam e alguns até trazem as suas marmitas de casa” – referindo-se ao momento de coesão do grupo.

A respeito do ponto de referência da cultura boliviana presente em São Paulo Don Carlos finaliza: “a Kantuta é o Ibirapuera dos bolivianos.”

Conclusões finais

A feira pesquisada nasceu da adversidade enfrentada pelos imigrantes bolivianos na capital. Mas hoje além dos bolivianos, estão presentes paraguaios e peruanos que compartilham das mesmas saudades de seu país de origem criando um espaço multicultural de acolhimento.

Resulta em um local único na cidade, através das manifestações artísticas, folclóricas e gastronômicas adaptadas às condições locais demonstrados pela habilidade do grupo transformando adversidade em diversidade, numa tentativa de resgate e afirmação da identidade longe de casa, e no anseio em não perder as suas características originais em detrimento à vida cotidiana da cidade de São Paulo.

Os imigrantes estão dispostos a dividir o seu ponto de encontro com os visitantes que são atraídos pelas festas e pelas comidas servidas na feira, e apesar do complicado processo de implantação das barracas por conta da oposição dos moradores do bairro criando uma fronteira conflituosa que discute a presença de imigrantes andinos no local, os mesmos conseguiram estabelecer uma relação de cordialidade no momento da feira.

Logo no início das atividades Silva (2003) constatou manifestações explícitas de intolerância; os moradores reclamavam de alguns excessos de bebida e limpeza insuficiente, do barulho, entre outras insatisfações.

Lembra-se Raffestin (1997) que discorre sobre a hospitalidade e a territorialidade como um conjunto de relações que uma sociedade mantém na formação do espaço urbano, assim relaciona-se estes centros urbanos de convívio às suas dimensões sociais.

O autor fala da “complexidade trazida pelas mutações políticas, econômicas e sociais que condicionaram uma territorialidade original que é possível definir como um conjunto das relações que uma sociedade mantém, não só com ela mesma, mas também com a exterioridade e a

alteridade com o auxílio de mediadores para satisfazer as necessidades [...] A cidade permaneceu até hoje com esse jogo de descontinuidades [...]” (RAFFESTIN, 1997, p. 1)

Através de alguns exemplos de imigrantes pesquisados na feira ilustrou-se como a feira Kantuta é pitoresca e única na cidade.

Nota-se mais do que uma simples feira de artesanato, mas a união de pessoas convivendo, partilhando suas memórias e transmitindo o seu conhecimento ancestral às gerações futuras, proporcionando a esses imigrantes um espaço de cultivo de lembranças, de sabores e de fortalecimento da solidariedade reafirmada nas trocas de ajuda mútua e concretizando a habilidade deste grupo em superar as dificuldades.

Bibliografia

BOUTAUD, Jean Jacques. In MONTANDON, Alain. *Compartilhar a mesa. O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*, São Paulo: Editora SENAC, 2011.

CAILLÉ, Alain. *Convivialismo para mudar o mundo. A piene mani, Il Manifesto*, Napoles, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.

GODOY, Arilda Schmidt. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. *Revista de Administração de Empresas*, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 57-63, Mar/Abr. 1995.

IPHAN, Inventário Nacional de Referências Culturais do Bom Retiro, Ficha de Identificação Lugares, Feira Kantuta, São Paulo, 2009.

KLEIN, Herbert S. *Bolívia Do período pré-incaico à independência*. São Paulo, Brasiliense, 2004.

MAGNANI, José Guilherme C. *Festa no Pedaco: cultura popular e lazer na cidade*. São Paulo: Editora Hucitec, 1998.

ORICO, Osvaldo. *Cozinha amazônica; uma autobiografia do paladar*. Belém: Universidade Federal do Pará, Coleção Amazônica, Série Ferreira Vianna, 1972.

RAFFESTIN, Claude. *Reinventar a hospitalidade*, In: *Revista Communications*, no. 65, 1997. Paris: Editions du Seuil. Tradução: Profa. Marielys S. Bueno.

SANTOS, Danilo. *A resistência deixa suas marcas no espaço*. Anais XVI Encontro Nacional dos Geógrafos. Crise, práxis e autonomia: espaços de resistência e de esperanças. Porto Alegre, 2010.

SILVA, Sidney Antônio da. *Virgem/Mãe/Terra: Festas e Tradições Bolivianas na Metrópole*. São Paulo: Hucitex, 2003.

IX Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
30 de agosto e 01 setembro de 2012 – Universidade Anhembi Morumbi - São Paulo

_____. *Imigrantes Bolivianos no Brasil. A presença da cultura andina*. São Paulo: Lazuli, 2005.

_____. *A praça é nossa. Faces do preconceito num bairro paulistano*. Travessia – Revista do Migrante, São Paulo, Centro de Estudos Migratórios, n.51, 2005.

_____. *Bolivianos em São Paulo: entre o sonho e a realidade*. Estudos Avançados vol. 20 no. 57, Dossiê Migração, São Paulo: 2006.

Sites consultados

MOSNA, Rafael, "Hace calor", diz em SP, freguês de feira andina disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/turismo/870126-hace-calor-diz-em-sp-fregues-de-feira-andina.shtml> acesso em 21/06/11

SILVA, Sidney Antônio da. Bolivianos em São Paulo: entre o sonho e a realidade disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142006000200012&script=sci_arttext acesso em 21/06/11

SILVA, Sidney Antônio da. Bolivianos em São Paulo: entre o sonho e a realidade disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142006000200012&script=sci_arttext acesso em 21/06/11

http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadlem/secretarias/negocios_juridicos/cadlem/integra.asp?alt=25092004D%20453260000 acesso em 25/06/11

http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento/feiras_livres/historico/index.php?p=6637 acesso em 10/09/11

Zara reconhece trabalho irregular em 3 confecções de SP <http://www1.folha.uol.com.br/mercado/961047-zara-reconhece-trabalho-irregular-em-3-confeccoes-de-sp.shtml> acesso em 05/11/11

<http://www.reporterbrasil.org.br/exibe.php?id=1690> acesso em 08/02/2012

<http://www.cidadedesapaulo.com/sp/br/o-que-visitar/187-feiras-de-artesanato-e-antiguidades> acesso em 20/02/2012

ORICO, Osvaldo. Culinária e Cultura disponível em www.jangadabrasil.com.br/revista/fevereiro63/cp63002a.asp acesso em 08/05/12