

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
ANNA PAULA TELINO DE ABREU FERNANDES**

**A INFLUÊNCIA DA MIGRAÇÃO E DA COMIDA
NORDESTINA NA HOSPITALIDADE E
INTERCULTURALIDADE DO BIXIGA (SÃO PAULO/SP)**

São Paulo
2020

ANNA PAULA TELINO DE ABREU FERNANDES

**A INFLUÊNCIA DA MIGRAÇÃO E DA COMIDA
NORDESTINA NA HOSPITALIDADE E
INTERCULTURALIDADE DO BIXIGA (SÃO PAULO/SP)**

Dissertação de Mestrado apresentada à banca examinadora como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof. Dra. Sênia Regina Bastos e coorientação da Prof. Dra. Rafaela Almeida Cordeiro.

São Paulo
2020

ANNA PAULA TELINO DE ABREU FERNANDES

**A INFLUÊNCIA DA MIGRAÇÃO E DA COMIDA
NORDESTINA NA HOSPITALIDADE E
INTERCULTURALIDADE DO BIXIGA (SÃO PAULO/SP)**

Dissertação de Mestrado apresentada à banca examinadora como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof. Dra. Sênia Regina Bastos e coorientação da Prof. Dra. Rafaela Almeida Cordeiro.

Aprovada em 29/04/2020

Prof. Dra. Sênia Regina Bastos / Orientadora / UAM (SP)

Prof. Dra. Rafaela Almeida Cordeiro / Coorientadora /
ESPM (SP)

Prof. Dr. Odair da Cruz Paiva / UNIFESP (SP)

Prof. Dra. Simone Ruchdi Barakat / UAM (SP)

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca UAM
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

F363i Fernandes, Anna Paula Telino de Abreu
A influência da migração e da comida nordestina na hospitalidade
e interculturalidade do Bixiga (São Paulo/SP) / Anna Paula Telino de
Abreu Fernandes. – 2020.
149f.: 30 cm.

Orientador: Sênia Regina Bastos.
Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembí
Morumbi, São Paulo, 2020.
Bibliografia: f.90.

1. Hospitalidade. 2. Interculturalidade. 3. Migração Nordestina.
4. Cozinha Nordestina. I. Título.

CDD 647

DEDICATÓRIA

Para meu alicerce, meu pai Orniudo e minha mãe Romilda

AGRADECIMENTOS

Antes de mais nada, agradeço às minhas inspirações, meus pais Orniudo e Romilda Fernandes, por todo o amor, dedicação, por acreditarem em mim e por apoiarem incondicionalmente todas as decisões que tomei durante minha trajetória profissional; sem o suporte deles, nada disso teria sido possível. Minha admiração por eles é imensurável e eu sou privilegiada de ter nascido filha deles. Agradeço também aos meus irmãos George e Nido Fernandes por, mesmo de longe, sempre me apoiarem e torcerem por mim. A todos eles, todo meu amor e minha gratidão.

Agradeço à minha querida professora e orientadora Sênia Bastos, por todo o conhecimento passado, pela companhia nos passeios ao Bixiga, por todas as conversas engrandecedoras, por toda a paciência e, não posso jamais esquecer, pelo *pen drive* que usei durante todo o meu mestrado e que salvou esta dissertação. Meus agradecimentos também à minha coorientadora Rafaela Almeida, por toda a ajuda, disponibilidade e por todo conhecimento compartilhado. Eu não poderia ter tido um time de orientação melhor; sou extremamente grata a elas.

Agradeço ao meu companheiro René Vasconcelos, por todo o apoio, especialmente emocional, a atenção, o carinho, a paciência, a parceria, por sempre me colocar para cima e por acreditar tanto no meu potencial. Inspiro-me muito em sua força de vontade e determinação. A ele, retribuo com amor. Sou grata também aos meus amigos Natália Sá, João Nobre, Hanna Gouveia e à minha prima Beatriz Abreu, principalmente, por me aguentarem durante o percurso e por sempre me estimularem quando ficava mais difícil de enfrentá-lo.

Meus agradecimentos à Universidade Anhembi Morumbi, aos seus professores, aos seus funcionários, aos colegas que fiz em toda minha trajetória nessa instituição, desde a graduação até o mestrado.

Agradeço à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo suporte financeiro à minha pesquisa, que foi essencial para o seu progresso.

Agradeço aos meus entrevistados por terem sido solícitos e por terem dividido percepções valiosas que possibilitaram o desenvolvimento desta pesquisa, enriquecendo-a.

Por fim, mas não menos importante, gostaria de agradecer imensamente aos que tornaram a vida de pesquisadora menos solitária e estressante, que estavam o tempo inteiro ao meu lado, com amor, carinho e me fazendo companhia sem pedir nada em troca: meus gatos Gilmar, Eleonora (*in memoriam*) e Afro-samba.

RESUMO

A cidade de São Paulo há anos atrai migrantes, que a enxergam como um lugar capaz de prover melhorias de vida. Dos grupos que migraram para São Paulo, os nordestinos merecem atenção, tanto por representarem parcela expressiva nessa população quanto pela contribuição inegável para o desenvolvimento da cidade. A partir da década de 1950, o Bixiga se tornou destino atrativo para os nordestinos, em virtude da presença de habitações com baixo custo de aluguel e pela sua proximidade com o centro da cidade. Ocupado inicialmente por ex-escravos, recebeu grande contingente de imigrantes, sobretudo os italianos, que acabaram se tornando “símbolo” de representação do território. Esse foco na temática italiana, contudo, acaba por apagar ou ofuscar as demais comunidades que ali coexistem, cuja combinação sociocultural o torna rico em diversidade, onde o contato com a alteridade é frequente. A comida, representante das culturas e sociedades, porta-se como recurso essencial nesse processo. Ela está presente no cotidiano dos indivíduos, essencial não apenas por ser algo que mantém alguém vivo, mas por portar significados simbólicos importantes. Ademais, afirma identidades, demarca pertencimento e contribui para a adaptação do migrante à cidade, sendo um meio de reconectá-lo à sua origem, e, ainda, promover diálogo. Assim, o objetivo geral proposto neste trabalho é discutir a influência da migração e da comida nordestina nos processos de hospitalidade e interculturalidade no Bixiga. Para tanto, foi feito um estudo exploratório, cujas técnicas de coleta foram a observação participante, entrevistas abertas semiestruturadas gravadas e transcritas, submetidas a análise de conteúdo. Como resultado, foi evidenciado que a comida nordestina é relacionada à hospitalidade e suas dimensões, em virtude de ser capaz de intermediar momentos de sociabilidade, comensalidade e formar ou estreitar laços entre os indivíduos. Ainda, ficou claro que ela é um recurso importante na afirmação das identidades individual e coletiva dos nordestinos e que ela tem o poder de reconfortar, acionar memórias e acarretar um “senso de casa”, mesmo em realidades diferentes da que o migrante conhece. Nesse contexto, afirma-se que a comida é uma estratégia de diálogo e é importante na promoção da interculturalidade. Contudo, por vezes, necessita sofrer modificações para isso. Por outro lado, constatou-se que o acolhimento do migrante nordestino no Bixiga não é incondicional, uma vez que conflitos, imposição de regras de conduta e de condições por parte da sociedade de acolhimento foram evidenciados, existindo hostilidade e comportamentos xenofóbicos em relação aos nordestinos em algumas situações. Foi verificado que os estabelecimentos que disponibilizam comida nordestina são escassos, apesar de ela ser considerada democrática, por ser capaz de agradar diversos paladares e consumida, principalmente, por indivíduos que não são nordestinos, paradoxalmente. Por fim, a falta de representatividade dos nordestinos no Bixiga foi um importante achado da pesquisa. A contribuição dessa comunidade para o desenvolvimento do território é irrefutável, mas é perceptível o seu apagamento nesse processo, por serem enxergados por muitos como indivíduos inferiores, subalternos e indignos de reconhecimento, enquanto os imigrantes, em especial os italianos, são vistos como os responsáveis por tornar São Paulo uma cidade desenvolvida e referência nacional.

Palavras-chave: Hospitalidade. Interculturalidade. Migração Nordestina. Cozinha nordestina. Bixiga (São Paulo/SP).

ABSTRACT

The city of São Paulo has been attractive for migrants for years, seen as a place capable of improving their lives. From the groups that migrated to São Paulo, the Northeasterners deserve attention, both for representing an expressive portion in this population and for the undeniable contribution to the city's development. Since the 1950s, the Bixiga district has become an attractive destination for the Northeasterners, due to the presence of low-cost accommodations and its proximity to the downtown. Initially occupied by ex-slaves, had received a large contingent of immigrants, especially Italians, who ended up becoming a "symbol" of the district's representation. The focus on the Italian theme, however, ends up erasing or obfuscating other communities that coexist in the Bixiga, whose sociocultural combination makes it a place rich in diversity, where contact with otherness is constant. Food as being representative of cultures and societies, behaves as an essential resource in this process. It is present in the individuals' daily lives, essential not only because it is something that keeps someone alive, but because it carries some important symbolic meanings. In addition, it affirms identities, demarcates belonging and contributes to the migrants' adaptation to the city, being a means of reconnecting migrants to their origin, and also promotes dialogue. Thus, the main aim proposed in this work is to discuss the influence of migration and northeastern food on the processes of hospitality and interculturality in Bixiga. For this, an exploratory study was carried out, whose collection techniques were participant observation, semi-structured open interviews recorded and transcribed, submitted to a content analysis. As a result, it was evidenced that northeastern food is related to hospitality and its dimensions, due to being able to mediate moments of sociability, commensality and to form or strengthen bonds between individuals. Still, it was clear that it is an important resource in affirming Northeasterners' individual and collective identities and that it has the power to comfort, trigger memories and establish a "sense of home", even in different realities, unknown for the migrants. In this context, it is stated that food is a dialogue strategy and is important in promoting interculturality. However, sometimes, it needs to undergo modifications for this. On the other hand, it was observed that the reception of the northeastern migrant in Bixiga is not unconditional, since conflicts, imposition of rules of conduct and conditions by the host society were evidenced, with hostility and xenophobic behaviors towards the northeasterners in some situations. It was observed that the establishments that offer northeastern food are scarce, although it is considered democratic, as it is able to please different tastes, mainly, by individuals who are not northeastern, paradoxically. Finally, the lack of representativeness of the Northeasterners in Bixiga was an important finding of the research. The contribution of this community to the development of the district is irrefutable, but its erasure in the process is noticeable, as they are seen by many as inferior, subordinate and unworthy individuals, while immigrants, especially Italians, are seen as responsible for turning São Paulo a developed city and a national reference.

Key-words: Hospitality. Interculturality. Northeastern migration. Northeastern food. Bixiga (São Paulo/SP).

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Notícia sobre a chegada dos migrantes nordestinos, referidos como “Retirantes do Norte”, publicada em 19 de Agosto de 1915.....	22
Figura 2: Demarcação da área compreendida como o território do Bixiga, inserido no distrito da Bela Vista.....	25

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Referencial teórico.....	30
Quadro 2: Definição da pesquisa.....	32
Quadro 3: Matriz de sistematização dos procedimentos metodológicos.....	35
Quadro 4: Perfil dos entrevistados.....	38
Quadro 5: Categorias de análise	42
Quadro 6: Síntese dos <i>insights</i> da pesquisa	85

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada

OIM – Organização Internacional para as Migrações

SUDENE - Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	12
INTRODUÇÃO	14
CAPÍTULO 1 – CONTEXTUALIZAÇÃO DA PESQUISA E PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	18
1.1 A presença nordestina na cidade de São Paulo.....	18
1.2 O <i>locus</i> da pesquisa	23
1.3 O escopo da pesquisa.....	28
1.4 Caracterização da pesquisa e dos procedimentos	31
1.4.1 A pesquisa de campo e as entrevistas	37
1.4.2 Análise de conteúdo.....	39
CAPÍTULO 2 – HOSPITALIDADE E SUAS DIMENSÕES	43
2.1 Hospitalidade: elucidando fundamentos.....	43
2.2 Acolhimento e pertencimento.....	46
2.3 Comensalidade e sociabilidade: não é só “comer junto”.....	51
CAPÍTULO 3 - COMIDA, IDENTIDADE E INTERCULTURALIDADE.....	56
3.1 Comida: representação da cultura e identidade do migrante nordestino	56
3.2 A Comida Nordestina: uma comida de “sustância”	66
3.3 Interculturalidade: a comida e a relação com a alteridade.....	70
3.4 O Bixiga italiano.....	79
CONSIDERAÇÕES FINAIS	87
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	90
APÊNDICE A - Roteiro da entrevista para os nordestinos no Bixiga.....	97
APÊNDICE B - Roteiro da entrevista para os não nordestinos no Bixiga.....	98
APÊNDICE C- Transcrições das entrevistas.....	99
Entrevista 1 (pré-teste do roteiro):	99
Entrevista 2:	102
Entrevista 3:	106
Entrevista 4:	114
Entrevista 5:	118
Entrevista 6:	123
Entrevista 7:	127
Entrevista 8:	129

Entrevista 9:	133
Entrevista 10:	141
Entrevista 11:	145

APRESENTAÇÃO

O tema “A influência da migração e da comida nordestina na hospitalidade e interculturalidade do Bixiga (São Paulo/SP)”, sob a orientação da Prof. Dra. Sênia Regina Bastos e coorientação da Prof. Dra. Rafaela Almeida Cordeiro, inscreve-se na linha de pesquisa “Dimensões e Contextos da Hospitalidade”. O objetivo principal da pesquisa foi discutir a influência da migração e da comida nordestina nos processos de hospitalidade e interculturalidade no Bixiga, buscando compreender o processo de integração do migrante nordestino, mediado pela comida, à sua nova realidade, bem como observar o relacionamento deste migrante com os demais habitantes da cidade.

De um ponto de vista pessoal, o tema da pesquisa foi pensado a partir de afinidades inatas à pesquisadora com as questões a serem estudadas neste trabalho. Sou nascida e criada em João Pessoa/PB e migrei para São Paulo, em 2013, para estudar. Minha primeira graduação é em Odontologia e, na ocasião, me dediquei ao curso de Residência em Cirurgia e Traumatologia Buco-maxilo-facial, concluído em 2016. Durante essa trajetória, senti inquietude relacionada à minha escolha de carreira e passei a avaliar outras possibilidades em busca de satisfação pessoal e profissional. Sempre fui encantada com o universo da comida – em especial a nordestina – e todo o significado simbólico que ela carrega consigo. Como resultado dessa reflexão, decidi me dedicar ao curso de Gastronomia, me formando gastróloga pela Universidade Anhembi Morumbi (UAM), em 2018. Logo em sequência, iniciei o mestrado em Hospitalidade nesta mesma instituição, uma vez que sempre me identifiquei com a carreira acadêmica.

Ser uma migrante nordestina, sobretudo em uma metrópole como São Paulo, apesar de todos os privilégios que tenho a meu favor e que facilitaram a minha integração, não é fácil. A sensação de deslocamento, de não se sentir parte da cidade, está presente em todos os momentos, desde minha chegada. Mediante o exposto e sendo empática com meus similares migrantes, passei a refletir sobre a série de desafios no trato com a alteridade – ou seja, no reconhecimento de que existem pessoas e culturas singulares e subjetivas que pensam, agem e entendem o mundo de suas próprias maneiras – e com as relações estabelecidas entre pessoas provenientes de contextos socioculturais diversos e como esses desafios podem ser vencidos ou, ao menos, amenizados.

Ao chegar em São Paulo, um “mundo” completamente novo é apresentado ao migrante. Mas a adaptação a ele não tende a ser fácil e muitos estranhamentos surgem a partir daí. Na

capital, no caótico dia a dia, as pessoas sempre estão com pressa, o trabalho costuma ser o foco central da vida delas, as distâncias são maiores, tanto no sentido geográfico quanto nas relações entre pessoas.

Na rotina corrida, quando sobra tempo para reunir as pessoas estimadas em um almoço, em um jantar ou mesmo em um chá da tarde, a comida se porta como intermediadora desses momentos, ela é ferramenta de união – e, às vezes, de desavenças. Nesse contexto, a comida representa cultura e identidade e, nesse sentido, ela nos aproxima das nossas origens, nos conforta – quando nos deparamos com comidas típicas de nossa região – e nos aproxima também de pessoas de origens diferentes – quando nos propomos a comer comidas típicas de outras regiões. Ou seja, a comida é ferramenta de diálogo. Mas, qual seria a sua contribuição para a hospitalidade – em especial no tocante ao acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade – e para a interculturalidade?

Diante disso, buscou-se uma literatura robusta para suportar a pesquisa, diversas andanças e observações pelo Bixiga foram feitas, procurando referências, conversando informalmente com pessoas que estavam ali, em busca de ideias. Mediante esta observação, foi possível construir roteiros de entrevistas que contemplassem os assuntos que procuro desvendar.

Um pré-teste de roteiro foi aplicado, entrevistando um migrante nordestino que trabalha em uma mercearia e, após este, ajustes foram feitos para melhor atender à pesquisa. Nesse estudo exploratório, além da entrevista de pré-teste, dez entrevistas abertas semiestruturadas foram realizadas, sendo seis respondentes migrantes nordestinos e quatro paulistanos. As entrevistas foram gravadas e transcritas na íntegra e uma análise de conteúdo foi realizada para o desenvolvimento desta dissertação.

Parte do conteúdo obtido por meio das entrevistas foi transformado em um artigo, intitulado “O migrante nordestino nos empreendimentos de alimentação do Bixiga (São Paulo/SP)”. O objetivo do referido trabalho foi discutir o papel do migrante nordestino nos empreendimentos de alimentação do bairro, uma vez que eles representam a grande maioria dos profissionais atuantes na área, embora não possuam visibilidade, sendo ofuscados pela temática italiana, considerada representante do Bixiga.

INTRODUÇÃO

A cidade de São Paulo/SP abriga cerca de 12,18 milhões de habitantes. Em um país cuja mobilidade populacional é uma constante, a cidade, há muitos anos, é atrativa para os migrantes, que a enxergam como um lugar que oferece melhores oportunidades. Conforme estudo realizado em 2011, pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), estima-se que São Paulo tenha sido um dos principais destinos para estes migrantes, que representam aproximadamente 45,5% da população da cidade. Dentre estes, 11% são baianos, 8% mineiros, 7% pernambucanos e 4% paranaenses; as regiões Centro-Oeste e Norte são as menos representadas, com 3% e 9%, respectivamente (IPEA, 2011).

Dos grupos que migraram para São Paulo, os nordestinos – compreendidos como indivíduos provenientes da região Nordeste do Brasil – merecem uma atenção à parte, tanto por representarem uma parcela bastante expressiva no número de migrantes quanto pela contribuição inegável para o desenvolvimento da cidade. Motivados por fatores diversos, desde econômicos até condicionantes ambientais, como as grandes secas dos sertões, os nordestinos que migraram para esta cidade tinham algo em comum: a busca por trabalho e, em consequência, a melhoria das suas condições de vida (OLIVEIRA; JANNUZZI, 2005; OJIMA; COSTA; CALIXTA, 2014; PAIVA, 2004).

O aumento do fluxo migratório de nordestinos para São Paulo foi, inicialmente, observado em 1915 e, a partir da década de 1950, um território em particular se tornou destino atraente para os migrantes nordestinos, devido à presença de casas populares que apresentavam baixo custo de aluguel e a sua proximidade com o centro da cidade: o Bixiga (VILLA, 2017; SANTOS, 2010, LUCENA, 2013).

Ocupado, primeiramente, pelos negros – ex-escravos –, o Bixiga recebeu grande contingente de imigrantes, sobretudo os italianos, a partir do século XIX (BITELLI, 2017). Foram eles, os italianos, que acabaram se tornando seu “símbolo” de representação. Esse foco na temática italiana, contudo, apaga as demais comunidades presentes ali, responsáveis por torná-lo um local multiétnico, rico em diversidade, onde o contato com a alteridade é frequente.

Esse trato com a alteridade impacta diretamente a formação dos processos identitários desses migrantes que, a partir das relações interculturais, passam a encarar suas identidades como múltiplas, agregando aspectos das culturas alheias às suas, sendo o inverso também existente (HALL, 1996). A comida, por ser representante das culturas e sociedades, porta-se como ferramenta essencial nesse processo. Afinal, comer é um fenômeno que transpõe todos

os domínios sociais e a comida é um item presente no cotidiano de toda e qualquer pessoa, essencial não apenas por ser algo que mantém alguém vivo, mas também por possuir significados simbólicos importantes.

Ademais, a comida se porta como ferramenta de reconhecimento de identidades, pertencimento e adaptação dos migrantes à nova realidade, sendo fundamental para a promoção de diálogos interculturais (HALL, 1996; PARASECOLI, 2011; STAJCIC, 2013; VANDEVOORDT, 2017). Por isso, a comida se torna um relevante tema de estudo, especialmente nos atuais tempos de intolerância, discriminação e xenofobia vividos pela sociedade. Não obstante, ela também é tida como um meio de reconectar o migrante à sua origem, preservando raízes mesmo se estando longe, criando um “senso de casa” onde quer que se tenha ido morar (VANDEVOORDT, 2017).

Pesquisas anteriores têm mostrado que a comida está fortemente associada com a identidade dos indivíduos. Dentre os contextos investigados, estão a viagem de turismo de americanos à China (BARDHI; OSTBERGB; BENGTTSSON, 2010) e o cotidiano de refugiados sírios vivendo na Bélgica, relacionando a comida também à hospitalidade (VANDEVOORDT, 2017). Embora esses estudos tenham construído importante conhecimento sobre comida e identidade, o foco está em analisar contextos caracterizados por indivíduos fora do seu país de origem. No Brasil, Pellerano (2018) estudou como o consumo alimentar pode atuar na comunicação em uma situação de interculturalidade, vivida por sujeitos advindos de estados diversos e que se mudaram para a cidade de São Paulo.

Considerando-se que os costumes alimentares culturalmente moldados continuam a desempenhar um papel importante na compreensão das experiências diárias dos indivíduos (BARDHI; OSTBERGB; BENGTTSSON, 2010), este trabalho tem como foco a comida de migrantes nordestinos – ou seja, brasileiros migrando dentro do Brasil –, no processo de interculturalidade em uma cidade cosmopolita como São Paulo. Além disso, dialoga com o trabalho de Vandevordt (2017), que, como mencionado, relaciona a comida à hospitalidade dos refugiados de uma maneira ampla, sem fazer associações com as suas dimensões, ao estabelecer relações entre a comida nordestina e o acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade.

Ainda no que concerne à hospitalidade, esta pesquisa também contribui no estudo do trato com o migrante – tido como um estrangeiro – que precisa ser acolhido e integrado à sociedade que o recebe. Nesse sentido, buscou-se analisar as dimensões da hospitalidade presentes nesse fenômeno – acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade

(BOUDOU, 2017; BOUTAUD, 2011; CAMARGO, 2015; DERRIDA [1997] 2001, 2003; GRASSI, 2011; MONTADON, 2011; PEREIRA, 2017; PITT-RIVERS, 2012). Por fim, este trabalho traz contribuições à literatura da área, pelo fato de ser um estudo contemporâneo sobre migração nordestina, tema de baixa incidência acadêmica, apesar de sua alta pertinência.

A partir dessa confluência de pensamentos, foi definido o problema de pesquisa que norteou esta dissertação: como a comida nordestina contribui para o processo de interculturalidade e de hospitalidade entre os migrantes nordestinos e a população que mora, trabalha e/ou frequenta o Bixiga (São Paulo/SP)?

Diante disso, o objetivo geral proposto neste trabalho é discutir a influência da migração e da comida nordestina nos processos de hospitalidade e interculturalidade no Bixiga (São Paulo/SP). Já os objetivos específicos da pesquisa a serem atingidos são: a) investigar os contextos migratórios dos nordestinos para a cidade de São Paulo/SP e, mais especificamente, para o Bixiga; b) relacionar a comida nordestina às dimensões da hospitalidade – acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade; c) compreender o processo de afirmação das identidades dos nordestinos e investigar a percepção dos migrantes nordestinos e dos demais moradores e/ou frequentadores do Bixiga sobre possíveis conflitos relacionados a esse processo; d) relacionar comida nordestina e interculturalidade no Bixiga.

Para tanto, foi realizada uma pesquisa exploratória, por meio da realização de observações-como-participante e entrevistas abertas semiestruturadas gravadas, transcritas na íntegra e, posteriormente, submetidas a uma análise de conteúdo, cujos resultados foram apresentados no corpo do texto ao longo dos capítulos. O *corpus* da pesquisa foi composto por relatos de onze sujeitos, dentre os quais sete são migrantes nordestinos e quatro são paulistanos; as origens distintas das pessoas entrevistadas foram importantes, sobretudo, para investigar as percepções sobre a interculturalidade no Bixiga.

A dissertação, então, foi organizada em três capítulos: no primeiro capítulo são discutidos os diversos contextos migratórios dos nordestinos em direção a São Paulo e há uma contextualização referente ao Bixiga. Além disso, os procedimentos metodológicos da pesquisa são apresentados, bem como os métodos e técnicas de coleta selecionados para o desenvolvimento do estudo; nele, também foi sistematizado o resultado da revisão da literatura de suporte para embasamento do trabalho.

O segundo capítulo apresenta conceitos da hospitalidade e de suas dimensões – acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade – para estudar as relações interpessoais entre os migrantes nordestinos e os demais moradores e visitantes do Bixiga.

O terceiro e último capítulo discute o papel da comida nordestina no processo de construção, reconhecimento e adaptação de sua identidade em São Paulo. Neste capítulo, ainda, esclarece-se os meios pelos quais a comida se torna capaz de estabelecer relações de interculturalidade e observa-se as relações de alteridade. Por fim, o trabalho traz as percepções dos entrevistados sobre o fato de o Bixiga ser, ainda hoje, considerado italiano.

CAPÍTULO 1 – CONTEXTUALIZAÇÃO DA PESQUISA E PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O que sabemos é uma gota; o que ignoramos é um oceano.

Isaac Newton

Neste capítulo, a contextualização da pesquisa é realizada, discorrendo sobre o fluxo migratório dos nordestinos para São Paulo e caracterizando o Bixiga, *locus* da investigação do trabalho. Ademais, é apresentado o percurso metodológico seguido para o desenvolvimento do estudo, abordando as motivações para a condução da pesquisa exploratória, sistematizando o levantamento da literatura, descrevendo as fases da pesquisa de campo, o tratamento dos resultados e a análise de conteúdo das entrevistas.

1.1 A presença nordestina na cidade de São Paulo

Ele é migrador
Um retirante vindo de lá do sertão
Andou muitas léguas a pé
Perdeu seu filho, gado,
Cachorro e a mulher

Estrada seca encontrou
E a fé sempre prosperou
Na esperança ao menos
De algum caminhão

Chegou na cidade grande
Sem emprego e proteção
Estranhou a diferença
Que existia no sertão

Jair Rodrigues

Dentre os fenômenos sociais, as migrações se enquadram em diversas linhas de pesquisa, por não se limitarem apenas ao aspecto do movimento populacional em si (CHUEIRI; CÂMARA, 2014). A Organização Internacional para as Migrações (OIM), no Glossário sobre Migração (2009, p. 40), define o fenômeno como:

Processo de atravessamento de uma fronteira internacional ou de um Estado. É um movimento populacional que compreende qualquer deslocação de pessoas, independentemente da extensão, da composição ou das causas; inclui a migração de refugiados, pessoas deslocadas, pessoas desenraizadas e migrantes econômicos.

Esses deslocamentos podem ocorrer dentro do próprio país – migrações internas – ou de um país para o outro – migrações internacionais – e acontece por diversos motivos. Contudo, razões econômicas e políticas são sempre determinantes (CHUEIRI; CÂMARA, 2014).

As razões econômicas se relacionam à falta de condições dignas de sobrevivência – são sujeitos vulneráveis que fogem da pobreza, da fome, da polícia, dentre outras circunstâncias, em busca de melhorias de vida e de trabalho. Já as razões políticas, relacionam-se à impossibilidade do exercício dos direitos, ou seja, é quando a liberdade e a igualdade são impedidas de serem exercitadas. Assim, o deslocamento significa o distanciamento da terra natal, uma certa desterritorialização e a possibilidade de se restabelecer em outra localidade. Independentemente do que o motiva, sempre há fatores graves o suficiente para tornar o deslocamento a melhor opção, ou até mesmo a única possível (CHUEIRI; CÂMARA, 2014).

Diversos são os conceitos relacionados às migrações. No entanto, dentre eles, faz-se importante definir ainda a imigração, entendida como um “processo através do qual estrangeiros se deslocam para um país, a fim de aí se estabelecerem” (OIM, 2009, p. 33), e a emigração, caracterizada por:

Abandono ou saída de um Estado com a finalidade de se instalar noutro. As normas internacionais sobre direitos humanos preveem que toda a pessoa deve poder abandonar livremente qualquer país, nomeadamente o seu próprio, e que, apenas em circunstâncias muito limitadas, podem os Estados impor restrições ao direito de um indivíduo abandonar o seu território (OIM, 2009, p. 24).

Por serem as migrações sempre historicamente condicionadas, encontrar os limites das configurações históricas que dão sentido a esses fluxos é imprescindível (SINGER, 1998). Embora a imigração para São Paulo não constitua o foco da pesquisa, considera-se que a compreensão desse fenômeno é importante para o estudo da relação que os nordestinos estabelecem com o legado italiano no Bixiga.

Das capitais brasileiras, na passagem do século XIX para o XX e nas duas primeiras décadas deste último, São Paulo foi a única que, na época moderna, teve mais estrangeiros do que brasileiros, em razão do fluxo intenso de imigrantes europeus. Em 1886, os brasileiros

representavam 74% da população; em 1893, esse número caiu sensivelmente para 44%, ou seja, os estrangeiros representavam a maioria dos habitantes da cidade. A configuração da sua população permitia considerar a cidade como europeia, tendo o território incorporado os costumes, as tradições domésticas e as festas populares dos imigrantes. Nesse contexto, era evidente o predomínio da força de trabalho estrangeira, em especial dos italianos, que chegaram a ocupar três quartos do mercado de trabalho nas indústrias (PAIVA, 2004; VILLA, 2017).

Nesse momento, foi pouco expressivo o deslocamento de mão de obra nacional para São Paulo, e isso se deu por algumas razões. Primeiramente, pela carência de meios de transporte que permitissem o fluxo significativo de nordestinos para o Sudeste; ademais, na Amazônia, a extração do látex estava em seu auge e era executada majoritariamente por nordestinos, em especial os cearenses que foram obrigados a migrar de suas terras devido à grande seca dos “três setes”, ocorrida entre 1877 e 1879. Outro fator limitador foi a construção ideológica de que o trabalhador nacional era apático, pouco dedicado ao trabalho agrícola e sem qualificação para trabalhar em fábricas, contrastando com o trabalhador estrangeiro, que era tido como competente em qualquer que fosse a função executada e era adequado à cidade, uma vez que esta procurava se desenvolver conforme os moldes europeus de comportamento (VILLA, 2017).

Ainda nesse contexto de discussão, as causas que propiciaram a migração em massa dos nordestinos para outras regiões brasileiras são vastamente discutidas e há abordagens diferentes sobre o fato. De um lado, sugere-se que os indivíduos saíram do Nordeste em busca de trabalho, melhores salários e oportunidades, sendo esta uma escolha calculada e racional. Por outro lado, indica-se que o movimento foi decorrente das necessidades e ditames do desenvolvimento capitalista do Brasil. Ambos, contudo, são regulares em relação ao padrão etário dos migrantes: indivíduos jovens, entre 15 a 29 anos de idade, em sua maioria do sexo masculino. Além disso, independente do motivo ser pessoal ou compulsório, concorda-se que se trata de migração econômica, na medida que se deu em busca de trabalho e, conseqüente, melhoria de vida (OLIVEIRA; JANNUZZI, 2005).

Outrossim, historicamente, esses deslocamentos coincidem com períodos de grandes secas – condicionantes ambientais – no Nordeste, que ocasionaram a decadência da sua economia, que era baseada no complexo pecuária-algodão-subsistência. Foram, então, esses condicionantes ambientais que despertaram o movimento migratório, especialmente rumo ao Sudeste brasileiro, em busca de melhores condições de vida (OJIMA; COSTA; CALIXTA, 2014).

Cabem aqui, deste modo, considerações sobre estes condicionantes supracitados. De forma geral, eles são largamente apontados na literatura como fatores de extrema relevância para a migração dos nordestinos, sendo uma das poucas estratégias de sobrevivência da população carente frente aos desafios impostos pela redução da capacidade de suporte (OJIMA; COSTA; CALIXTA, 2014).

Destes condicionantes, a seca é um dos mais ocorrentes no mundo, considerada um desastre natural com severas implicações ambientais e socioeconômicas. Ela é definida por um período prolongado de baixa ou total ausência de pluviosidade, cuja perda de umidade do solo é superior à sua reposição. A seca é prevalente na região semiárida brasileira, e está diretamente relacionada à falta de uma infraestrutura de convivência com essa situação adversa, ou seja, a um processo de autoajustamento (SILVA; PATRÍCIO; RIBEIRO; MEDEIROS, 2013).

As vulnerabilidades ambientais do semiárido brasileiro são complexas e caracterizadas por variáveis diversas: baixa pluviosidade, geomorfologia do terreno, edafismo local, ou seja, o conjunto das relações mútuas entre o solo e os organismos que ele abriga, e a ação predatória do ser humano sobre o meio ambiente. A ausência de políticas públicas baseadas no desenvolvimento sustentável acentua ainda mais essas vulnerabilidades ambientais e causam impactos socioeconômicos diretos nas regiões acometidas (SILVA; PATRÍCIO; RIBEIRO; MEDEIROS, 2013).

Os motivos que impulsionaram o migrante a sair da terra de antes em busca de novas formas de viver são decorrentes de inúmeros fatores, os adversos de expulsão e outros de atração, tais como: questões econômicas – miséria, fome, desemprego, latifúndio, exploração nas relações de trabalho, de terra para a economia de subsistência, estratégia camponesa para preservação do sítio, implantação da atividade pecuária; questões ambientais – variações climáticas (enchentes e secas), esgotamento dos solos; questões psicossociais – conflitos locais, frustrações, desavenças nas relações familiares, busca do imaginário urbano, vontade de viver outras experiências (BAPTISTA, 1998, p.106).

O aumento do fluxo dos migrantes nordestinos – também referidos de maneira equivocada como “retirantes do Norte” – rumo a São Paulo foi, primeiramente, observado em 1915. O aumento ocorreu em virtude de uma seca noticiada pela imprensa paulista (figura 1), desencadeando o eventual deslocamento em larga escala desta força de trabalho, sobretudo em direção às fazendas de café do interior do estado (VILLA, 2017).

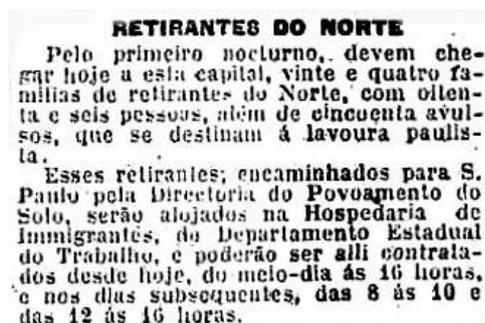


Figura 1: Notícia sobre a chegada dos migrantes nordestinos, referidos como “Retirantes do Norte”, publicada em 19 de agosto de 1915.

Fonte: Estadão Acervo. Disponível em <<https://acervo.estadao.com.br/noticias/acervo,ha-um-seculo-migrantes-nordestinos-em-saopaulo,11358,0.htm>>. Acesso: 16 de Abril de 2019.

Em 1928, de modo inédito, a chegada de brasileiros, mormente nordestinos e mineiros, a São Paulo foi superior à de estrangeiros (PAIVA, 2004), contabilizando 55.431 migrantes brasileiros e 46.847 imigrantes estrangeiros, que até então constituía a modalidade de fluxo predominante (VILLA, 2017). Os movimentos ocorridos em torno dos anos 30 até a década de 1970 estiveram fundados na transferência em massa do meio rural para o urbano, movidos por transformações econômicas globais da sociedade, com destino às fronteiras agrícolas, ao fenômeno da metropolização e à acentuada concentração urbana (PAIVA, 2004; BAENINGER, 2005).

Essa corrente migratória permitiu considerável desenvolvimento da economia capitalista de São Paulo, mobilizando parcela considerável desta população para a área industrial, resultando no surgimento de uma força de trabalho considerada como pouco qualificada. Entretanto, esse movimento também contrariava a ideologia negativa construída acerca dos trabalhadores nacionais, pois estes se mostraram indivíduos de aspirações modestas e dóceis (SINGER, 1998). O crescimento econômico, por sua vez, solicitou, cada vez mais, mão de obra de baixa qualificação, reservando a esses trabalhadores salários mais baixos, sendo geralmente empregados no setor terciário (PAIVA, 2004; VILLA, 2017).

As migrações nordestinas seguiram crescentes; na década de 40 chegaram a São Paulo 396 mil pessoas por terra, de procedência majoritariamente nordestina, com a predominância dos baianos – em torno de 149 mil –, em segundo lugar dos pernambucanos, com 33 mil, seguidos pelos alagoanos, que atingiram o número de 32 mil (VILLA, 2017).

Durante a acelerada industrialização e urbanização nas décadas de 50 e 60, os migrantes nordestinos participaram da formação de uma “nova” classe operária nacional, que se tornou importante protagonista na sociedade urbano-industrial que emergia e divergia da “vanguarda

operária” de origem europeia do início do século XX. A diferença existente entre elas era que enquanto a “vanguarda operária” aspirava a ascensão social, a “nova” classe operária nacional teria migrado para os centros industriais para fugir da miséria e das precárias condições de vida das áreas rurais do país, e, ao chegarem ao lugar de destino, sentiam-se gratificados com a sua nova condição de trabalho (SILVA, 2008).

O período entre 1979 e 1984 foi marcado pela mais prolongada e abrangente seca no Nordeste, atingindo todos os Estados e deixando um vasto rastro de miséria. Conforme dados da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), nessa época morreram em torno de 3,5 milhões de pessoas, crianças em sua maioria, por fome e morbidades derivadas da desnutrição. A Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) apontou que 62% das crianças nordestinas de 0 a 5 anos, que viviam na zona rural, apresentavam desnutrição aguda. Em 1988, outra seca severa atingiu mais uma vez a população nordestina, exceto o Maranhão, afetando cerca de cinco milhões de pessoas. Essa seca estava prevista há mais de um ano, em decorrência do fenômeno *El Niño*, contudo, nenhuma política foi adotada para amenizar os efeitos da catástrofe. Os eventos em questão, mais uma vez, impulsionaram a migração dos nordestinos em direção a São Paulo (SILVA; PATRÍCIO; RIBEIRO; MEDEIROS, 2013).

Entre 1990 e 1993, e entre 1998 e 1999, a zona semiárida brasileira foi assolada novamente por secas. A produção agropecuária do Nordeste caiu drasticamente: -11,7%, em 1990; -9,2%, em 1992; -29,7%, em 1993; -23,0%, em 1998, acarretando em um considerável volume de desemprego e na busca por melhores condições de vida em grandes centros urbanos (FUSCO, 2012).

A chegada dos nordestinos a São Paulo alterou drasticamente a origem étnica da população que, por muito tempo, era acentuadamente de origem imigrante. A presença deste crescente número de indivíduos fomentou hostilidade e xenofobia, uma vez que o Brasil era marcado pelo regionalismo e os estereótipos eram explorados politicamente pelas elites locais que insistiam em acentuar as diferenças existentes entre São Paulo e os estados do Nordeste, desqualificando-os (PAIVA, 2004; VILLA, 2017).

1.2 O locus da pesquisa

O Bixiga é um dos mais antigos territórios da cidade de São Paulo e o seu povoamento remonta ao século XIX (SCARLATO, 1989); sua origem – bem como a sua denominação – é

controversa, diferentemente da maioria dos demais bairros paulistanos. Até o final do terceiro quartel do século XIX a região fez parte de uma chácara que, desde 1791, tinha esse nome. Dentre as versões existentes sobre a origem do nome do lugar, as que mais parecem plausíveis são aquelas que o vinculam às epidemias de varíola que assolaram a cidade de São Paulo até meados dos anos de 1800 (CASTRO, 2008).

Localizado no distrito da Bela Vista – situado na região central de São Paulo, delimitado pelas Avenidas Paulista, Radial Leste-Oeste e Treze de Maio (NASCIMENTO, 2014) –, o Bixiga ocupa a região que um dia foi um quilombo considerado de grande importância para a cidade; essa região, denominada Saracura, foi arruada e lá surgiram diversos loteamentos, formando assim o território (LUCENA, 1984). Topograficamente, começa nas baixadas do rio Anhangabaú e segue pela encosta que atinge a Avenida Paulista, num sentido Leste-Oeste (CASTRO, 2008).

Originado em meio a rios, propriedades rurais que serviam de hospedagem para pessoas de passagem e terrenos alagadiços, várias discussões são travadas referentes ao seu limite atual. Contudo, não há consenso entre elas. Com o intuito de delimitar o que é o Bixiga e oficialmente o tornar um bairro, a vereadora Myryam Athie criou o Projeto de Lei 495/2003, cujo Art. 2º instituiu para o Bixiga os seguintes limites:

Para efeitos dessa lei, define-se como o bairro do Bixiga o perímetro que se inicia na Av. Brigadeiro Luís Antônio com a rua Ribeirão Preto, segue por esta até a rua Rocha, seguindo por esta até a rua Almirante Marques Leão, rua Lourenço Granato até encontrar a Av. 9 de Julho, seguindo por esta até a Praça da Bandeira, chegando à 23 de Maio, dobrando à direita na Brigadeiro Luís Antônio, seguindo pela rua Jaceguai, dobrando-se à esquerda na rua Humaitá, seguindo por esta até o encontro com a rua Pio XII, alcançando-se a rua 13 de Maio, passando pela rua do Bixiga, onde se encontra a Av. Brigadeiro Luís Antônio voltando-se ao ponto inicial (SÃO PAULO, 2003).

O projeto de lei foi rejeitado no ano de 2009 e, dessa forma, a delimitação do território segue sendo uma dificuldade para a sua composição gráfica e, desde então, diversos trabalhos sugeriram seu mapeamento, ao exemplo dos realizados por Giannotto (2014), Gonçalves (2016) e Scipilliti (2017), e, até os dias atuais, o consenso não foi atingido. Nascimento (2014), em sua dissertação, trouxe um mapa didático situando o Bixiga dentro do distrito da Bela Vista, bem como outras regiões localizadas próximas a ele; esse mapa pode ser observado a seguir, na figura 2. Importante ressaltar que as regiões evidenciadas na figura – Bixiga, Saracura e Morro dos Ingleses – são consideradas subdivisões não oficiais da Bela Vista.



Figura 2: Demarcação da área compreendida como o território do Bixiga, inserido no distrito da Bela Vista.

Fonte: Nascimento (2014).

Em virtude da existência desse antigo quilombo, a presença do africano e do mestiço no Bixiga já era percebida anteriormente à sua criação (CASTRO, 2008). A região, inicialmente, tornou-se moradia para ex-escravos no centro da cidade, depois da abolição da escravatura (NASCIMENTO, 2016). Esse fato é confirmado por dados demográficos colhidos no início do século XIX, que relatavam que “o elemento negro e mulato, escravo ou livre, constituía, aproximadamente, 54% da população local” (FERNANDES, 2008, p. 36-37). Eles costumavam se concentrar na baixada, às margens do Saracura, lugar conhecido por muitos anos como o quadrilátero negro ou da Saracura, e ainda hoje é uma região onde muitos negros continuam a habitar (CASTRO, 2008).

A partir do século XIX esse panorama mudou, quando o Bixiga recebeu grande contingente de imigrantes, sendo a parcela mais expressiva a de italianos, principalmente originados do sul da Itália, das cidades de Basilicata, Calábria e Campânia (LUCENA, 2013; BITELLI, 2017). Estes que optaram pela região foram sujeitos que não se entusiasmaram com a ideia de se fixarem nas fazendas para trabalhar em lavouras de café e que vislumbraram oportunidades interessantes de trabalho na cidade, onde podiam desempenhar funções diversas, principalmente como artesões, construindo ali oficinas, sapatarias, alfaiatarias e padarias (LUCENA, 1984).

Refletindo o racismo, a chegada dos italianos causou um certo apagamento da história e das contribuições da população negra, pioneira no Bixiga, invisibilizando a sua importância. Os italianos, então, configuraram-se os protagonistas da região e até os dias atuais são considerados o símbolo representativo dela (LUCENA, 2013; BITELLI, 2017). Em suma, com a chegada dos italianos, trazendo consigo sua música, cultura, religião, culinária e arquitetura, nasceu também o mito do Bixiga italiano (CASTRO, 2008).

Na sua porção mais baixa surgiram as casas desses imigrantes – os casarões de estilo italiano, construídos no final do século XIX e começo do século XX –, que tinham a intenção de abrigar várias famílias em uma mesma edificação, dando origem, assim, aos famosos cortiços (LUCENA, 2013; PAIVA, 2004). Nestes lugares o próprio imigrante, a fim de agregar capital ao orçamento familiar, sublocava parte dos cômodos da casa para quem buscava moradia pela região (LUCENA, 1984).

No entanto, como já referido no tópico anterior, a intensa industrialização que atingiu a cidade de São Paulo e que foi responsável por acentuar as desigualdades sociais e regionais, fez com que a cidade se tornasse mais procurada por brasileiros de outras regiões do Brasil em busca de melhores condições de vida. O Bixiga, devido a sua posição geográfica e por ser um lugar central, acabou recebendo um número significativo de migrantes brasileiros e a população de ítalo-paulistas que um dia foi dominante, passou a diminuir cada vez mais (SCARLATO, 1989).

A partir da década de 1950, diversos migrantes nordestinos se instalaram no território, abrigando-se principalmente nos cortiços (LUCENA, 2013; PAIVA, 2004). A entrada dos nordestinos no Bixiga ocorreu paralelamente ao crescimento das sublocações por parte dos seus proprietários, quando o território, cada vez mais, passou a ser procurado como lugar de moradia para uma população de baixa renda. Ao passo que as antigas famílias abandonavam o Bixiga por razões diversas, os nordestinos foram ocupando seus lugares (SCARLATO, 1989).

Eles foram motivados a ali se instalar pelos seus baixos custos de aluguel, tornando-se um local acessível, e por estar localizado nas áreas centrais da capital (LUCENA, 2013; PAIVA, 2004), pois morar “[...] longe do centro e do trabalho significava assumir um custo alto no transporte e ainda um tempo de deslocamento [...]” (LUCENA, 2013, p. 93). Assim, os cortiços que antes costumavam ser subdivididos entre famílias italianas, com o tempo, passaram a abrigar além dos nordestinos, os mineiros e outros migrantes nacionais, tornando o Bixiga um local multiétnico (PAIVA, 2004; LUCENA, 2013), podendo ser considerado um território de migração – ou seja, um espaço urbano que foi alterado por grupos de migrantes como reflexo

da dinâmica dos deslocamentos populacionais –, um lugar híbrido. Em suma, uma região cuja dinâmica social, econômica e cultural é considerada complexa (PAIVA, 2011).

Cabe aqui, antes de dar sequência às discussões sobre o Bixiga e territórios de migração, conceituar o que é considerado território. Por muito tempo território foi definido como uma área de atuação do Estado e, assim, suas divisões compreendiam apenas instâncias dos poderes públicos federal, estadual e municipal. Atualmente entende-se território enquanto lugar de apropriação social – política, cultural e econômica –, com dinamicidade por estar intimamente conectado com as relações sociais, podendo, inclusive, ser móvel e transitório. Um território é definido pelos seus diferentes usos espaciais, não sendo possível ignorar ainda as relações econômicas e políticas que ali são estabelecidas. Apenas a partir do entendimento de todas essas relações e dos seus desdobramentos em diferentes funções e usos, um espaço pode ser delimitado territorialmente (SANTOS, 1998b).

Dito isso, é preciso ressaltar que os territórios de migração não são espaços idílicos; neles, há uma constante disputa por inserção, pertencimento e visibilidade. São espaços complexos que se constroem sobrepondo e ocultando sujeitos e estão em constante transformação. Alguns indivíduos são vistos como os representantes do lugar e outros são considerados intrusos pela sociedade, tendo seus costumes, hábitos e culturas singulares desprezados e se tornando um incômodo para a região (PAIVA, 2011).

Para a população tradicional do Bixiga, o papel de “invasores indesejados” foi, principalmente, creditado aos nordestinos. Ao se instalaram nos casarões abandonados pelos antigos moradores, passaram a ser considerados como uma das principais causas da perda de identidade cultural do território e esta concepção acabou sendo disseminada para as mais diversas partes da cidade. A população tradicional remanescente firmou uma forte xenofobia em relação aos nordestinos, enxergando-os como uma minoria retrógrada que mancharia a bandeira do ítalo-paulistanismo e que, de certa forma, “usurpou” o lugar; considera-se, assim, que os nordestinos foram tomados como “bodes expiatórios” neste processo de hibridização (SCARLATO, 1989).

Esta hibridização forçada e assimétrica propicia escalas de valores verificáveis nos discursos de muitos brasileiros, que buscam em uma ascendência exógena um bálsamo para se contrapor às mazelas endêmicas do país e reafirmar uma pretensa superioridade que justifique sutilmente as diferenças dentro do conjunto. Então passa a ser comum ouvirmos nas mínimas coisas comparações que apenas reforçam estereótipos e nos afastam da realidade e de uma elaboração mais acurada de uma identidade coletiva, nacional. (CASTRO, 2008, p. 37).

Hoje o Bixiga se caracteriza pela sua rica diversidade, tendo se tornado morada e/ou trabalho de indivíduos de diversas etnias, sendo considerado um território principalmente afro-italiano-nordestino-mineiro, onde o contato com a alteridade é rotineiro. É referência para múltiplas manifestações culturais, para a gastronomia, para vivenciar diferentes modos de viver, de pensar, de agir e de trabalhar. Especialmente, é essa característica de multiplicidade de referências culturais das comunidades, coexistindo nesse mesmo espaço, que torna este lugar tão peculiar e interessante (CASTRO, 2008).

A imagem que se propaga, através da mídia e dos seus frequentadores, é a do Bixiga sinônimo de lazer e da cultura. A segregação social, quando aparece, é mascarada e entendida como “manifestações folclóricas”. Ideologicamente, reforça-se a italianidade do território, como se essa característica fosse tão forte quanto no período de sua formação (SCARLATO, 1989).

O Bixiga é, por suas características, um local privilegiado para a investigação de questões referentes a hospitalidade e interculturalidade. Isso porque ele foi, ao longo dos últimos anos, capaz de construir uma dinâmica na qual, aparentemente, “sempre” houve espaço para todos, mas, ao mesmo tempo, foi igualmente capaz de manter divisões baseadas nas desigualdades. Sobretudo porque, apesar dessa característica híbrida, a convivência entre as comunidades não se isenta de conflitos, visto que é possível identificar tentativas de apagamentos e ofuscamento daqueles que não são italianos (CASTRO, 2008). A busca por homogeneidade nos territórios de migração é equivocada, pois um território exclusivamente nordestino, italiano, negro, chinês ou árabe simplesmente não existe no mundo globalizado; os territórios da migração são híbridos, apesar de determinadas singularidades que lhes conferem certa identidade (PAIVA, 2011).

Diante dos fatos apresentados, observa-se a importância do estudo do tema e, a partir dessa confluência de pensamentos, a trajetória metodológica a ser seguida para a construção do estudo foi arquitetada e é apresentada a seguir.

1.3 O escopo da pesquisa

Neste trabalho, o percurso metodológico se iniciou a partir de motivações pessoais da pesquisadora, decorrente de um vínculo emocional e social com a temática selecionada para a

pesquisa: os migrantes nordestinos, a comida nordestina como forma de representação de identidade dos nordestinos e o Bixiga (São Paulo/SP).

Assim, esta dissertação tem por objetivo geral discutir a influência da migração e da comida nordestina nos processos de hospitalidade e interculturalidade no Bixiga (São Paulo/SP). Os objetivos específicos da pesquisa a serem atingidos são:

- a) investigar os contextos migratórios dos nordestinos para a cidade de São Paulo/SP e, mais especificamente, para o Bixiga;
- b) relacionar a comida nordestina às dimensões da hospitalidade – acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade;
- c) compreender o processo de afirmação das identidades dos nordestinos e investigar a percepção dos migrantes nordestinos e dos demais moradores e frequentadores do Bixiga sobre possíveis conflitos relacionados a esse processo;
- d) relacionar comida nordestina e interculturalidade no Bixiga.

Uma vez que este trabalho busca interpretar aspectos mais profundos, investigar hábitos e atitudes relacionados ao comportamento humano, acreditou-se ser adequado para o seu desenvolvimento o enfoque qualitativo, uma vez que este busca compreender com detalhes significados e características situacionais apresentadas pelos entrevistados (CRESWELL, 2010).

Para norteá-lo, inicialmente, foi feito um levantamento que concatenou as palavras-chave pertinentes à temática da pesquisa no Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). A partir do resultado obtido, as bases de dados *Scopus*, *SciELO*, *Web of Science* e *Google Scholar* foram consultadas, relacionando os temas hospitalidade, interculturalidade, comida e identidade, além de termos relacionados diretamente com o objeto de pesquisa; foram incorporados, ainda, à pesquisa bibliográfica livros cujos conteúdos tinham aderência ao trabalho. Os principais autores são sistematizados no quadro 1, associados aos assuntos, aos anos de publicação e distribuídos de acordo com os temas explorados na dissertação.

Os procedimentos metodológicos foram divididos nos tópicos de pesquisa qualitativa, estudo exploratório e análise de conteúdo; o objeto de pesquisa foi destrinchado em migração nordestina / Bixiga / São Paulo, comida e identidade / comida nordestina e interculturalidade; a hospitalidade e suas dimensões foram estipuladas em busca da elucidação de conceitos referentes ao acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade:

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS		
Pesquisa qualitativa	Estudo exploratório	Análise de Conteúdo
Bauer e Gaskell (2008); Creswell (2010); Gil (2008).	Alves-Mazzotti (1998); Angrosino (2009); Flick (2009); Gil (2016); Triviños (1987).	Bardin (1977); Chizzotti (2006).
OBJETO DE PESQUISA		
Migração nordestina / Bixiga / São Paulo	Comida e identidade / Comida nordestina	Interculturalidade
Albuquerque Jr. (2011); Baeninger (2005); Castro (2008); Fontes (2008); Lucena (1984, 2013); Ojima, Costa e Calixta (2014); Paiva (2004, 2011); Scarlato (1989); Singer (1998); Villa (2017).	Bourdieu (1983); Cascudo (2016); Castro (1984); Contreras e Gracia (2011); DaMatta (1986); Fischler (1988, 2011); Garcia (2017); Lody (2008); Maciel (2005); Montanari (2009, 2013); Pellerano (2018); Saldanha (2018).	Freuri (2013); Hall (1996); Lopes (2012); Parasecoli (2011); Santos e Nunes (2004); Stajcic (2013); Vieira (2001).
HOSPITALIDADE E DIMENSÕES DA HOSPITALIDADE (ACOLHIMENTO, PERTENCIMENTO, COMENSALIDADE E SOCIABILIDADE)		
Boudou (2017); Boutaud (2011); Corbeau e Poulain (2002); Camargo (2015); Derrida ([1997] 2001, 2003); Dencker (2013); Grinover (2006); Grassi (2011); Montadon (2011); Pereira (2017); Pitt-Rivers (2012).		

Quadro 1: Referencial teórico.

Fonte: a autora (2020) com base em Bauer e Gaskell (2008); Creswell (2010); Gil (2008); Alves-Mazzotti (1998); Angrosino (2009); Flick (2009); Gil (2016); Triviños (1987); Bardin (1977); Chizzotti (2006); Albuquerque Jr. (2011); Baeninger (2005); Castro (2008); Fontes (2008); Lucena (1984, 2013); Ojima, Costa e Calixta (2014); Paiva (2004, 2011); Scarlato (1989); Singer (1998); Villa (2017); Bourdieu (1983); Cascudo (2016); Castro (1984); Contreras e Gracia (2011); DaMatta (1986); Fischler (1988, 2011); Garcia (2017); Lody (2008); Maciel (2005); Montanari (2009, 2013); Pellerano (2018); Saldanha (2018); Freuri (2013); Hall (1996); Lopes (2012); Parasecoli (2011); Santos e Nunes (2004); Stajcic (2013); Vieira (2001); Boudou (2017); Boutaud (2011); Corbeau e Poulain (2002); Camargo (2015); Derrida ([1997] 2001, 2003); Dencker (2013); Grinover (2006); Grassi (2011); Montadon (2011); Pereira (2017); Pitt-Rivers (2012).

Tendo sido realizado o levantamento da literatura para suporte teórico do trabalho, buscou-se esquematizar as demais etapas da pesquisa. Por se enquadrar como uma pesquisa social – pois se apoia em dados do mundo social –, o foco foi direcionado para a “[...] maneira como as pessoas espontaneamente se expressam e falam sobre o que é importante para elas e como elas pensam sobre suas ações e as dos outros” (BAUER; GASKELL, 2008, p. 21).

Como estratégia metodológica foi adotada a pesquisa exploratória, tipo selecionado pela maior probabilidade de os pontos de vista dos entrevistados serem expressos em uma situação de diálogo com um planejamento aberto do que em uma padronizada ou por intermédio de um questionário. Foram utilizadas como técnicas de coleta a observação participante – observação-como-participante (ANGROSINO, 2009) –, entrevistas abertas semiestruturadas, que foram gravadas e transcritas, com a finalidade de registrar as experiências vividas pelos indivíduos (ALVES-MAZZOTTI, 1998; ANGROSINO, 2009; FLICK, 2009; GIL, 2016; TRIVIÑOS,

1987). Em sequência, os dados obtidos foram tratados analiticamente por meio da análise de conteúdo, com categorias criadas tanto a *priori* quanto a *posteriori* (BARDIN, 1977; CHIZZOTTI, 2006).

1.4 Caracterização da pesquisa e dos procedimentos

Esta pesquisa exploratória visa estudar as pessoas em seu próprio ambiente (GIL, 2016). Nela, é reconhecida a existência de um mundo cultural desconhecido, a necessidade de descrever o estilo de vida dos indivíduos para compreender o funcionamento de um determinado grupo ou sociedade, com o intuito de conhecê-lo (TRIVIÑOS, 1987), garantindo que os resultados da pesquisa privilegiem a perspectiva dos membros do grupo investigado, registrando detalhadamente aspectos peculiares da vida desses sujeitos em suas relações socioculturais (GIL, 2016). A pesquisa, ainda, vincula-se ao paradigma interpretativista, procurando valorizar as relações influenciadas por fatores subjetivos, protagonizadas por indivíduos que são responsáveis pela construção de significados (GIL, 2016). Esse tipo de abordagem exploratória é apontada como útil pois é capaz de verificar:

[...] o que as pessoas sabem, pensam, creem, aspiram e temem, bem como para comparar essas percepções com as das outras pessoas. Essas comparações é que possibilitam identificar valores compartilhados na comunidade, na organização ou no grupo pesquisado (GIL, 2016, p. 117).

O quadro 2 ilustra o caminho seguido para a definição desta pesquisa, desde a ontologia, percorrendo a epistemologia, o paradigma de pesquisa, o método e, por fim, as técnicas de coleta e análise dos dados que foram realizadas. Cabe ressaltar que a ontologia serve como base para a delimitação de um problema de pesquisa, da epistemologia, bem como do método de investigação a ser adotado; ela “[...] diz respeito à questão do *ser*, à nossa compreensão sobre como as coisas *são*” (SACCOL, 2009, p. 252 – grifo do autor). A epistemologia se relaciona com a forma pela qual acreditamos que o conhecimento é gerado e está fortemente ligada aos pressupostos ontológicos formulados. Já o paradigma de pesquisa é a instância filosófica que irá informar o método de pesquisa ideal a ser executado (SACCOL, 2009). Tendo essas informações em mente, esta pesquisa é caracterizada como:

ONTOLOGIA	EPISTEMOLOGIA	PARADIGMA DE PESQUISA	MÉTODO/TÉCNICA DE COLETA	ANÁLISE DE DADOS
Interação sujeito-objeto	Construtivista	Interpretativismo	- Observação-como-participante - Entrevistas abertas semiestruturadas	- Análise de conteúdo

Quadro 2: Definição da pesquisa.

Fonte: a autora (2020) com base em Saccol (2009).

De maneira geral, inicia-se uma pesquisa exploratória a partir da formulação de um problema, que vai se aprimorando à medida que é desenvolvida. Considera-se que os problemas que melhor se enquadram nela são os que podem ser interpretados como expressões de coletivos culturais, a exemplo dos que se referem a desigualdades de classe, de gênero ou de idade, barreiras culturais, estereótipos e representações sociais (GIL, 2016).

Embasado no pressuposto acima, neste trabalho, buscou-se responder a seguinte pergunta: como a comida nordestina contribui para o processo de interculturalidade e de hospitalidade entre os migrantes nordestinos e a população que mora, trabalha e/ou frequenta o Bixiga (São Paulo/SP)?

O passo seguinte do trabalho é a seleção do campo de pesquisa a ser estudado. Sobre a escolha do mesmo, Angrosino (2009) elenca os quatro critérios abaixo:

- 1) escolher um espaço cuja questão a ser investigada tenha maior probabilidade de ser identificada de maneira clara;
- 2) optar por um campo que seja passível de comparação com outros já estudados anteriormente, mas que, ao mesmo tempo, não tenha sido estudado exaustivamente;
- 3) selecionar um campo cujos obstáculos de acesso sejam mínimos;
- 4) escolher um campo no qual o pesquisador não se tornará um fardo para o grupo estudado.

Assim, procurou-se objetos de estudo que pudessem oferecer respostas para o problema de pesquisa proposto e, para tanto, além de considerar os quatro critérios citados acima, as seguintes premissas foram ponderadas:

- A maioria das pesquisas exploratórias são realizadas em empresas, escolas, hospitais, clubes, parques, bares e restaurantes, ambientes casuais dos sujeitos (GIL, 2016).
- Este tipo de pesquisa estima investigar aspectos que parecem familiares às sociedades, selecionando situações e pessoas, sistematicamente, de acordo com critérios para obter uma amostra representativa, encaminhando-se subsequentemente para a aplicação de uma amostragem aleatória (FLICK, 2009).

Com base no exposto, durante o processo de escolha dos objetos de estudo situados no Bixiga, foram procurados lugares que preenchessem algum/alguns dos critérios de inclusão relacionados abaixo:

- I. estabelecimento que faça alguma referência à comida nordestina;
- II. espaço que tenha como proprietário e/ou funcionários migrantes nordestinos;
- III. ponto de encontro de comunidades diversas, advindas de contextos socioculturais diferentes, ou seja, frequentado tanto por nordestinos quanto pelos demais habitantes e visitantes da cidade de São Paulo/SP;
- IV. ambientes que não são vinculados à cultura nordestina, a fim de obter o posicionamento dos demais moradores e/ou frequentadores do bairro acerca da presença nordestina no Bixiga.

Durante diversas visitas ao Bixiga, desbravando-o a pé, o que é possível por ser um território de pequenas dimensões, foi observado que a presença nordestina ali ainda hoje é tímida, assim por dizer. Analisando os cardápios de restaurantes e bares da região (não identificados como tipicamente nordestinos), muitos possuíam opções de pratos típicos nordestinos – em especial da comida sertaneja, que será abordada adiante nesta dissertação –, como pratos principais ou como alternativas de acompanhamento. Além disso, ao visitar algumas mercearias, muitas delas sem placa de identificação, foi possível observar a presença de diversos tipos de produtos vindos diretamente do Nordeste – desde produtos de limpeza, aguardentes de cana, comidas típicas como a carne de sol, característico chapéu de couro que era usado pelos cangaceiros, dentre outros. Nesse universo, foi percebido que apenas um restaurante se identificava como tipicamente nordestino.

Após as visitas, como cliente, aos possíveis estabelecimentos que preenchiam os critérios elencados e pesquisas em páginas da *internet*, alguns estabelecimentos se destacaram

e se tornaram os objetos de estudo: 1) um restaurante que abraça a temática nordestina; 2) uma mercearia que também se coloca como “casa do Norte” e que comercializa comidas, ingredientes e produtos diversos trazidos diretamente do Nordeste; 3) uma cafeteria tradicional do bairro; 4) um bar; 5) um museu – sendo os três últimos classificados como ambientes não vinculados à temática nordestina.

Após a delimitação do campo, deu-se, na sequência, a coleta de dados a serem analisados. No contexto desta pesquisa em particular, optou-se por assumir o papel de observador-como-participante, caracterizado por Angrosino (2009, p. 75, grifo do autor) como:

[...] o pesquisador faz observações durante breves períodos, possivelmente visando a estabelecer o contexto para entrevistas ou outros tipos de pesquisa. O pesquisador é conhecido e reconhecido, mas relaciona-se com os “sujeitos” da pesquisa apenas *como* pesquisador.

A razão pela qual essa modalidade de observação foi considerada pertinente é respaldada por Gil (2017), ao defender que, embora a observação participante seja reconhecida como a técnica mais representativa de uma pesquisa exploratória, é provável, contudo, que a maioria dos dados relevantes para o trabalho seja obtida mediante entrevistas, sendo, portanto, o foco maior desta pesquisa. As entrevistas são utilizadas com a finalidade de desvendar as categorias de significados, obtendo informações e perspectivas importantes sobre as experiências vividas pelas pessoas entrevistadas, vislumbrando “compreender o significado atribuído pelos sujeitos a eventos, situações, processos ou personagens que fazem parte de sua vida cotidiana” (ALVES-MAZZOTTI, 1998, p. 168).

Diante disso, considerou-se de melhor valia para esta pesquisa a realização de entrevistas abertas semiestruturadas, também conhecidas por assistemáticas, uma vez que, nelas, o entrevistador tem liberdade para desenvolver o tema proposto em qualquer direção que considere pertinente, podendo explorar mais amplamente a questão a ser investigada (CRESWELL, 2010).

Já a seleção dos sujeitos deste trabalho – envolvendo proprietários, funcionários e frequentadores dos estabelecimentos – foi realizada da seguinte maneira:

- i. proprietários, funcionários e frequentadores dos estabelecimentos com referência nordestina, obrigatoriamente de origem nordestina, que aceitaram ser entrevistados.
- ii. frequentadores dos estabelecimentos com referência nordestina, isentos da obrigatoriedade de serem migrantes nordestinos – vislumbrando a

interculturalidade –, escolhidos aleatoriamente e que aceitaram ser entrevistados.

- iii. frequentadores dos estabelecimentos não vinculados à temática nordestina, isentos da obrigatoriedade de serem migrantes nordestinos, escolhidos aleatoriamente e que aceitaram ser entrevistados.
- iv. não foi estimado um número exato para o conjunto de entrevistados, optando pela realização de entrevistas até que a saturação teórica fosse atingida (FLICK, 2009).

O quadro 3 reúne a matriz de sistematização dos procedimentos metodológicos seguidos para a realização deste trabalho:

PROBLEMA DE PESQUISA	Como a comida nordestina contribui para o processo de interculturalidade e de hospitalidade com a população que mora, trabalha e/ou frequenta o Bixiga (São Paulo/SP)?			
OBJETIVO GERAL	Discutir a influência da migração e da comida nordestina nos processos de hospitalidade e interculturalidade no Bixiga (São Paulo/SP).			
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	- Investigar os contextos migratórios dos nordestinos para a cidade de São Paulo/SP e, mais especificamente, para o Bixiga.	- Relacionar a comida nordestina às dimensões da hospitalidade – acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade.	- Compreender o processo de afirmação das identidades dos nordestinos e investigar a percepção dos migrantes nordestinos e dos demais moradores e frequentadores do Bixiga sobre possíveis conflitos relacionados a esse processo.	- Relacionar comida nordestina e interculturalidade no Bixiga.

<p>QUESTÕES DE PESQUISA</p>	<p>- Onde você nasceu? - Onde sua família nasceu? - Por que e quando veio para São Paulo? - Por que vem ao Bixiga?</p>	<p>- Acha São Paulo/SP acolhedora para os migrantes? - Sente-se pertencente ao Bixiga ou deslocado? - A presença da comunidade nordestina estabelecida no Bixiga foi importante para sua decisão de nele permanecer? - O que a comida nordestina representa para você?</p>	<p>- Sofre(-u) com preconceito por ser um migrante nordestino (xenofobia)? - Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação? - Como é ser um nordestino no Bixiga? - Como é o relacionamento com os que não são nordestinos? - O que acha dos nordestinos do Bixiga?</p>	<p>- O que acha da comida nordestina no Bixiga? - Quem mais procura a comida nordestina no Bixiga? - A comida nordestina do estabelecimento sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo? Por quê? - Paulista e paulistano gostam de comida nordestina?</p>
<p>FONTE DE DADOS</p>	<p>Livros, periódicos, sites na <i>internet</i>, observação e entrevistas.</p>			
<p>LITERATURA BASE</p>	<p>Albuquerque Jr. (2011); Baeninger (2005); Castro (2008); Fontes (2008); Lucena (1984, 2013); Ojima, Costa e Calixta (2014); Paiva (2004, 2011); Scarlato (1989); Singer (1998); Villa (2017).</p>	<p>Boudou (2017); Boutaud (2011); Corbeau e Poulain (2002); Camargo (2015); Derrida ([1997] 2001, 2003); Dencker (2013); Grinover (2006); Grassi (2011); Montadon (2011); Pereira (2017); Pitt-Rivers (2012); Bourdieu (1983); Cascudo (2016); Castro (1984); Contreras e Gracia (2011); DaMatta (1986); Fischler (1988, 2011); Garcia (2017); Lody (2008); Maciel (2005); Montanari (2009, 2013); Pellerano (2018); Saldanha (2018).</p>	<p>Boudou (2017); Boutaud (2011); Corbeau e Poulain (2002); Camargo (2015); Derrida ([1997] 2001, 2003); Dencker (2013); Grinover (2006); Grassi (2011); Montadon (2011); Pereira (2017); Pitt-Rivers (2012); Bourdieu (1983); Cascudo (2016); Castro (1984); Contreras e Gracia (2011); DaMatta (1986); Fischler (1988, 2011); Garcia (2017); Lody (2008); Maciel (2005); Montanari (2009, 2013); Pellerano (2018); Saldanha (2018).</p>	<p>Freuri (2013); Hall (1996); Lopes (2012); Parasecoli (2011); Santos e Nunes (2004); Stajcic (2013); Vieira (2001); Bourdieu (1983); Cascudo (2016); Castro (1984); Contreras e Gracia (2011); DaMatta (1986); Fischler (1988, 2011); Garcia (2017); Lody (2008); Maciel (2005); Montanari (2009, 2013); Pellerano (2018); Saldanha (2018).</p>

Quadro 3: Matriz de sistematização dos procedimentos metodológicos.

Fonte: a autora (2020) com base em Bauer e Gaskell (2008); Creswell (2010); Gil (2008); Alves-Mazzotti (1998); Angrosino (2009); Flick (2009); Gil (2016); Triviños (1987); Bardin (1977); Chizzotti (2006); Albuquerque Jr. (2011); Baeninger (2005); Castro (2008); Fontes (2008); Lucena (1984, 2013); Ojima, Costa e Calixta (2014); Paiva (2004, 2011); Scarlato (1989); Singer (1998); Villa (2017); Bourdieu (1983); Cascudo (2016); Castro (1984); Contreras e Gracia (2011); DaMatta (1986); Fischler (1988, 2011); Garcia (2017); Lody (2008); Maciel

(2005); Montanari (2009, 2013); Pellerano (2018); Saldanha (2018); Freuri (2013); Hall (1996); Lopes (2012); Parasecoli (2011); Santos e Nunes (2004); Stajcic (2013); Vieira (2001); Boudou (2017); Boutaud (2011); Corbeau e Poulain (2002); Camargo (2015); Derrida ([1997] 2001, 2003); Dencker (2013); Grinover (2006); Grassi (2011); Montadon (2011); Pereira (2017); Pitt-Rivers (2012).

1.4.1 A pesquisa de campo e as entrevistas

A pesquisa de campo, de modo geral, requer o uso do método observacional, a fim de direcionar o pesquisador a analisar um comportamento ou uma situação, sem implicar na mudança ou manipulação do ambiente (FLICK, 2009).

Dessa maneira, a observação-como-participante, neste trabalho, foi realizada a partir de visitas diversas ao Bixiga, em busca de estabelecimentos que continham alguma referência nordestina, estabelecimentos cujos proprietários fossem migrantes nordestinos, estabelecimentos que não faziam referência à temática nordestina e que fossem ambientes frequentados tanto por nordestinos quanto por não nordestinos.

Nesse sentido, foram visitados restaurantes cujos cardápios contemplam pratos típicos da culinária nordestina, mercearias que comercializam comida, ingredientes e produtos vindos diretamente do Nordeste e que funcionam como “casas do Norte” – e, aproveitando as ocasiões para, informalmente, conversar com moradores e visitantes com o intuito de obter referências sobre temas que seriam interessantes de abordar durante as entrevistas. Além disso, foram selecionados ambientes que não contemplavam a temática nordestina: um museu, uma cafeteria tradicional e um bar do bairro.

Os dados coletados para serem analisados são proveniente de entrevistas abertas semiestruturadas, gravadas e transcritas na íntegra – realizadas nos dias 11 de setembro de 2019, 17 de outubro de 2019, 18 de fevereiro de 2020 e 21 de fevereiro de 2020 – com onze pessoas que aceitaram prontamente participar delas. Cabe ressaltar que todos os entrevistados foram informados previamente sobre os objetivos da pesquisa e autorizaram o uso dos conteúdos presentes nas entrevistas, assinando um termo de consentimento livre e esclarecido. Além disso, destaca-se que, o conjunto de entrevistados é formado por sete migrantes nordestinos e quatro paulistanos.

Foi providencial a diversidade de perfis encontrados, pois pontos de vista distintos foram defendidos ao longo das entrevistas, enriquecendo o trabalho. Contudo, é importante ressaltar aqui que não é uma intenção do mesmo fazer distinção das representações dos nordestinos e não nordestinos. Os roteiros das entrevistas estão reunidos nos apêndices A e B, ao passo que o perfil dos entrevistados pode ser observado no quadro 4:

PERFIL DOS ENTREVISTADOS				
Entrevistado	Idade	Naturalidade	Ocupação	Data da entrevista
A.P.S.	64 anos	Paraibano	Comerciante	11/09/2019
A.S.O.	31 anos	Paulistana	Profissional de rádio e tv	17/10/2019
R.N.O.	67 anos	Cearense	Proprietário de restaurante	17/10/2019
V.L.M.S.	26 anos	Paulistano	Estudante	17/10/2019
K.F.A.	23 anos	Paulistana	Enfermeira	17/10/2019
A.L.B.A.	41 anos	Alagoano	Ex-cozinheiro	17/10/2019
A.C.T.S.	40 anos	Baiano	Cozinheiro	17/10/2019
S.B.	72 anos	Paulistano	Proprietário de cafeteria	18/02/2020
M.J.	44 anos	Baiano	Proprietário de pizzeria	21/02/2020
E.S.S.	42 anos	Baiana	Proprietária de bar	21/02/2020
P.S.	72 anos	Maranhense	Sócio-fundador de museu	21/02/2020

Quadro 4: Perfil dos entrevistados.

Fonte: a autora (2020).

O entrevistado do pré-teste do roteiro das entrevistas A.P.S., nascido em Remijo, cidade do interior da Paraíba, chegou aos quatorze anos à São Paulo fugindo das dificuldades do sertão nordestino. Trabalha no Bixiga há vinte e cinco anos, na mercearia que tem em sociedade com um dos seus irmãos.

A.S.O é paulistana, filha de nordestinos, e trabalha no restaurante do seu pai, o R.N.O., nascido na cidade de Saboeiro, localizada no sertão do Ceará. R.N.O. chegou à São Paulo no ano de 1972, trabalhou como copeiro, ajudante de mecânico, manobrista, garçom, cozinheiro até que em 1984 abriu seu próprio negócio, um restaurante nordestino, considerado referência no Bixiga; há trinta e cinco anos mora no bairro.

V.L.M.S. é paulistano, filho de uma paulistana e um paranaense e é casado com K.F.A., paulistana, filha de uma capixaba e um alagoano. K.F.A. é enfermeira e trabalha na Alemanha há três anos e o casal estava no restaurante do R.N.O., comendo o que consideram ser a melhor comida nordestina da cidade. O entrevistado A.L.B.A., alagoano da cidade de Penedo, chegou à São Paulo aos dezessete anos, mora no bairro e é pai de K.F.A. Trabalhou como cozinheiro no restaurante de R.N.O. por muitos anos, mas atualmente trabalha com flores.

A.C.T. é baiano, nascido na cidade de Uauá, chegou à São Paulo há vinte anos e trabalha como cozinheiro desde então, tendo aprendido a cozinhar já inserido na profissão. Trabalha há seis anos no restaurante de R.N.O.

O entrevistado S.B. é paulistano, filho de italianos e vivencia o Bixiga desde criança, época em que sua família tinha um comércio de secos e molhados na região. É proprietário de uma cafeteria tradicional no bairro. Já M.J. é de Monte Santo, na Bahia, chegou à São Paulo ainda adolescente e logo se instalou no Bixiga. Morou em cortiço, trabalhou como entregador de pizza, exerceu diversas outras funções em restaurantes italianos da região e hoje é proprietário de três pizzarias. Vivencia conflitos com uma família tradicional do bairro.

A entrevistada E.S.S. é natural de Vitória da Conquista, Bahia, e chegou à São Paulo no ano de 1995 para trabalhar como doméstica; atualmente é proprietária de um bar no Bixiga e sua história de vida é repleta de superações.

Por fim, o entrevistado P.S., nascido em Caxias, Maranhão, é descendente de italiano e chegou à São Paulo ainda jovem com a sua família. Fundou juntamente com um sócio um museu responsável por preservar o legado do Bixiga.

A pesquisa de campo resultou em um total de cinco horas e 55 minutos de entrevistas que, ao serem transcritas na íntegra pela própria pesquisadora – preservando expressões idiomáticas, gírias e vícios de linguagem, com o intuito de obter dados legítimos –, transformaram-se em um documento de 50 páginas. Os trechos transcritos das falas dos respondentes – cujas identidades foram preservadas, sendo apresentadas por siglas – estão postos em *itálico* e serão disponibilizados ao longo do referencial teórico deste trabalho. A seguir, será apresentado o modo como o material foi tratado, mediante a análise de conteúdo (BARDIN, 1977).

1.4.2 Análise de conteúdo

Se, por um lado, o estudo exploratório promove a produção do material qualitativo para a pesquisa, o próximo passo dela, a análise de conteúdo, representa uma coleção de técnicas de análise das informações colhidas a partir da comunicação – aqui, das entrevistas, gravadas e transcritas –, tratadas como um conjunto de instrumentos e transformadas em apenas um instrumento (BARDIN, 1977); trata-se, portanto, de uma maneira de interpretar o conteúdo de um texto que se desenvolveu (CHIZZOTTI, 2006). Para Bardin (1977, p. 20-21), “[...] instrumental significa que o fundamental não é aquilo que a mensagem diz à primeira vista, mas o que ela veicula, dados o seu contexto e as suas circunstâncias.” Seu objetivo é compreender criticamente o sentido da comunicação, observando o seu conteúdo, quer patente, quer oculto (BARDIN, 1977).

A análise de conteúdo tem a mensagem como ponto de partida e ela, necessariamente, expressa um significado; pressupõe que a mensagem e o significado apreendido no conteúdo dos textos transcritos podem ser decompostos em fragmentos – palavras, termos ou frases – mais simples, revelando as sutilezas da comunicação (CHIZZOTTI, 2006), buscando respostas para cinco questões essenciais: “quem fala? Para dizer o quê? Por quais meios? A quem? Com quais efeitos?” (CHIZZOTTI, 2006, p. 115). É importante ressaltar que as mensagens e seus significados são obrigatoriamente condicionados pelo contexto no qual o emissor está inserido (FRANCO, 2005). Sendo eles:

Condições contextuais que envolvem a evolução histórica da humanidade; as situações econômicas e socioculturais nas quais os emissores estão inseridos, o acesso aos códigos linguísticos, o grau de competência para saber decodificá-los, o que resulta em expressões verbais (ou mensagens) carregadas de componentes cognitivos, afetivos, valorativos e historicamente mutáveis. Sem contar com os componentes ideológicos impregnados nas mensagens socialmente construídas [...] (FRANCO, 2005, p. 14).

A análise de conteúdo pode ser dividida em três fases: a pré-análise, o tratamento dos resultados e inferência, e a interpretação. Na pré-análise é realizada uma leitura “flutuante” dos documentos a serem analisados, selecionando os considerados mais adequados e, a partir deles, hipóteses são formuladas e indicadores que orientarão a interpretação dos dados são elaborados; é necessário que os documentos selecionados sejam coerentes com o problema de pesquisa para que os objetivos pretendidos sejam alcançados. Na fase de tratamento dos resultados e inferência, os fragmentos dos textos se tornam unidades de registros e, apoiado neles, operações de codificação – recorte, escolha das unidades, escolha das regras de contagem, escolha das categorias – são formuladas; as informações são classificadas e agregadas em categorias, criadas *a priori* – se surgirem advindas da fundamentação teórica – ou *a posteriori* – após os dados serem coletados. Na fase da interpretação, os conteúdos de todo o material, estando eles patentes ou ocultos, são analisados mediante comparações realizadas entre as categorias que foram criadas, observando suas semelhanças e diferenças, interpretando-os com o respaldo da literatura base (BARDIN, 1977).

As categorias de significados são criadas a partir de um conjunto de pensamentos e/ou comportamentos indiferenciados, que são agrupados conforme identificação de semelhanças, diferenças e conexões. Torna-se possível, a partir dessa categorização, refletir se, em meio à miscelânea de ideias e comportamentos manifestados em diferentes situações pelos entrevistados, existe algo que possa ser definido como comum a todos ou à maioria, se há

destaque de determinada forma usual de pensar ou de agir. Progressivamente, mediante comparação e contraste, é possível definir comportamentos ou pensamentos diferenciados, construindo um modelo explicador da realidade (GIL, 2017).

A análise de conteúdo desta pesquisa, a partir dos textos resultantes das transcrições das entrevistas, envolveu o desenvolvimento de categorias *a priori* referentes às dimensões da hospitalidade – acolhimento e pertencimento (assim agrupadas pois se complementam), comensalidade e sociabilidade (unidas em apenas uma categoria, pois elas se sobrepõem) – e interculturalidade, que surgiram por uma instância exterior, ou seja, advém do quadro teórico construído para a fundamentação da pesquisa.

As categorias desenvolvidas *a posteriori* surgiram a partir de procedimentos exploratórios, uma vez que o quadro de análise não estava completamente determinado. Esses procedimentos exploratórios incluem técnicas sistemáticas de análise e possibilitam, a partir da avaliação dos textos obtidos por meio das entrevistas, apreender as ligações entre as diferentes variáveis, além de funcionar segundo um processo dedutivo e facilitar a construção de novas hipóteses (FRANCO, 2005).

Essas categorias definidas *a posteriori* emergem do discurso, do teor das respostas dadas pelos entrevistados. Nesse sentido, sentiu-se a necessidade de agregar ao grupo de categorias os seguintes temas: comida como identidade e memória, percepção sobre a comida nordestina, percepção sobre os nordestinos no Bixiga, xenofobia – referente a comportamentos discriminatórios em relação aos nordestinos – e, por fim, a categoria “o Bixiga é italiano?”.

Todas as categorias temáticas cumprem os principais requisitos necessários para a criação de uma categoria: exclusão mútua, pertinência, objetividade, fidedignidade e produtividade (FRANCO, 2005). A técnica de análise selecionada foi a análise temática, ou seja, focada nos tópicos tratados – os temas como unidades de registro – e o material coletado respeitou as regras de homogeneidade, exaustividade e pertinência preconizadas por Bardin (1977). Mediante a análise de conteúdo, a meta estimada por esta pesquisa conseguiu ser atingida: a identificação de padrões de pensamento e de comportamento de um determinado grupo. A seguir, o quadro 5 sistematiza todas as categorias utilizadas para a análise de conteúdo:

CATEGORIAS DE ANÁLISE	
<i>Criadas a priori</i>	<i>Criadas a posteriori</i>
Acolhimento e pertencimento	Comida como identidade e memória
Comensalidade e sociabilidade	Percepção sobre a comida nordestina
Interculturalidade	Percepção sobre os nordestinos no Bixiga
-	Xenofobia
-	O Bixiga é italiano?

Quadro 5: Categorias de análise.

Fonte: a autora (2020).

Por fim, Gil (2017) salienta que, para que o trabalho tenha valor, é preciso que este seja capaz de acrescentar algo ao que já é conhecido, não obrigatoriamente, contudo, que proporcione nova perspectiva teórica ao problema. O estudo pode ser reconhecido como válido quando demonstra capacidade de levantar novas questões ou hipóteses a serem abordadas em estudos subsequentes, objetivo que também foi alcançado pela presente dissertação.

Ao longo do referencial teórico do trabalho, os depoimentos são explorados e a análise de conteúdo realizada em conformidade com o já relatado neste capítulo. Mediante o exposto e dando continuidade às discussões propostas, o próximo capítulo apresenta os conceitos fundamentais da hospitalidade e das suas dimensões selecionadas para serem analisadas. Nos capítulos subsequentes, trechos das entrevistas são cotejados à literatura base desta dissertação, sendo a discussão assim realizada.

CAPÍTULO 2 – HOSPITALIDADE E SUAS DIMENSÕES

Oh! que saudade do luar da minha terra
Lá na terra branquejando folhas secas pelo chão
Este luar cá da cidade tão escuro
Não tem aquela saudade do luar lá do sertão

Catulo da Paixão Cearense e João Pernambuco

Neste capítulo os conceitos fundamentais da hospitalidade, sobretudo os relacionados ao trato com o estrangeiro – aqui representado pelo migrante nordestino que fez de São Paulo/SP sua morada – são discutidos. Esse mapeamento de conceitos colabora para elucidar as dimensões da hospitalidade – acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade – selecionadas para analisar as relações interpessoais em busca da interculturalidade entre migrantes nordestinos e os demais moradores e visitantes do Bixiga.

2.1 Hospitalidade: elucidando fundamentos

Hospitalis, palavra derivada de *hospes*, que significa “aquele que recebe o outro” – o hospedeiro –, dará origem a *hospitalitas*, “o gesto de acolhida e de hospedagem gratuita” (GRASSI, 2011). *Hostis*, por sua vez, significa “aquele que é acolhido” – o hóspede –, e, no entanto, carrega também o sentido de “inimigo” (BENVENISTE, 1995). Dentro da origem dessa família de palavras, encontra-se o verbo *hostire*, que remete a igualar. Sendo assim, a hospitalidade é um gesto de compensação, de igualização, de proteção, em um mundo onde o estrangeiro não tem lugar.

Baseando-se na etimologia do termo, não existe gesto de hospitalidade sem o *status* entre hospedeiro e hóspede. O hospedeiro é o dono da casa, é quem recebe; o hóspede está de passagem, é o recebido. A relação entre os personagens supracitados se configura como uma condição *sine qua non* de entrada em um espaço e a existência de um ritual de acolhida. O convite, a acolhida, a caridade, a solidariedade, são derivadas da hospitalidade. O espaço a ser adentrado pode ser geográfico ou psíquico e o gesto de hospitalidade não é confortável e nem espontâneo (GRASSI, 2011).

A hospitalidade não parece fazer parte do vocabulário político. Prática privada, virtude esquecida revestida de religiosidade, até mesmo nome da indústria turística nos países anglo-saxões, é raro alguém ver nela um desafio

digno de coisa pública. E, contudo, ela se torna instituição pública, quando nota que se delimita e legitima uma comunidade através da relação que ela estabelece com os estrangeiros. [...] ela é uma prática política por excelência, que torna explícito o modo como uma comunidade se liga, se expõe ou se fecha para os estrangeiros (BOUDOU, 2017, p. 99).

Derrida ([1997] 2001) definiu a hospitalidade como sendo a própria cultura, pois ela diz respeito ao saber, ao lugar de residência, assim como ao modo de nela estar e de se relacionar consigo e com os outros, sendo estes nativos ou estrangeiros. A ética é a experiência da hospitalidade. Derrida (2003, p. 25) defende que a lei da hospitalidade é incondicional e ilimitada, “sem pedir a ele nem seu nome, nem contrapartida, nem preencher a mínima condição”.

A hospitalidade é considerada uma dádiva e a cena hospitaleira é representada por trocas de dádivas e contra dádivas, baseada em dar, receber e retribuir. “[...] a dádiva – e mais especialmente a dádiva da hospitalidade, que, aproximando fisicamente o doador e o donatário, exhibe a natureza da dádiva como criadora ou penhor de um *vínculo* entre as pessoas [...]” (PERROT, 2011, p. 68, grifo do autor); as relações interpessoais são os componentes básicos da hospitalidade (CAMARGO, 2015).

Conforme Kant (1989), a hospitalidade não concebe filantropia e, sim, um direito. Representa o direito de um estrangeiro não ser tratado como inimigo, ao chegar a um território alheio. Entretanto, este não pode pretender um direito de residência, mas um direito de visita. A tolerância, nesse sentido, é entendida como uma zona limite entre a lei e as leis da hospitalidade. É uma atitude de cautela, um acolhimento com reservas; é uma hospitalidade regida por regras e imposições. A hospitalidade incondicional, por sua vez, é vista como uma exposição ao risco, uma abertura ao desconhecido (PEREIRA, 2017).

Se o incondicional é estritamente da ordem do mito, o condicional é da ordem da realidade, das leis sociais e políticas. A complexidade das leis que atingem a admissão dos estrangeiros e sua instalação, no mundo antigo e no mundo contemporâneo, demonstra que a hospitalidade é complexa, difícil, às vezes impossível, que o incondicional se choca incessantemente com o condicional (GRASSI, 2011, p. 53).

As leis que regem a hospitalidade condicional foram elencadas por Pitt-Rivers (2012) e são fundamentadas na ambivalência: impõe ordem por intermédio de um apelo ao sagrado, torna o desconhecido um conhecido e substitui o conflito pela honra recíproca. Nesse cenário, hospedeiro e hóspede têm obrigações bem definidas, marcadas pela reciprocidade – o

hospedeiro deve convidar o hóspede e atender todas as suas necessidades, disponibilizando acolhimento, alimentação e entretenimento. Cabe ao hóspede honrar o hospedeiro, ocupar apenas o espaço a ele reservado e pedir permissão quando necessitar adentrar outros espaços. Em outra ocasião, o hóspede pode se tornar o hospedeiro e, nesse caso, os papéis serão invertidos.

A hospitalidade analisa a relação interpessoal como o resgate, a troca do calor humano num ambiente social cada vez mais inóspito, quando não hostil, ressaltando as possibilidades que restam no mundo contemporâneo, de manifestação ou de recriação dos vínculos sociais (CAMARGO, 2015, p. 45).

É notável, desta maneira, uma dualidade na hospitalidade: “[...] insiste-se sobre a diferença entre costumes generosos antigos e comércio moderno, entre a gratuidade desinteressada e a monetarização das relações humanas” (BOUDOU, 2017, p. 100).

A partir do exposto, é possível observar que, nos fundamentos da hospitalidade, um tema é recorrente: a presença do estrangeiro. Conforme Pereira (2017), a palavra estrangeiro, cuja origem vem da palavra latina *etranger*, tem por significado “estranho”, ou aquele que vem de fora e estranha a cultura, a língua e o modo de viver do nativo. O “ser estranho” pode ser considerado qualquer indivíduo que apresente um comportamento diferente, que pertença a uma etnia atípica a uma sociedade, que fale um idioma ou porte um sotaque diferente, que apresente ideias ou visões de mundo incomuns a um determinado grupo de sujeitos (BOFF, 2005).

[...] não se deve tratar o estrangeiro de qualquer forma. Trata-se de um imperativo de prudência ditado por dois elementos contraditórios: de um lado, a certeza do encontro (é um estrangeiro); de outro lado, a incerteza das intenções (não se sabe quem são e o que querem os estrangeiros) (BOUDOU, 2017, p. 101).

Segundo Boudou (2017, p. 101), o estrangeiro pode ser encarado de diversas maneiras: “[...] a diferença (a compreender), a anomalia (a corrigir), o perigo (a eliminar), o recém-chegado (a iniciar), o inimigo (a combater), o viajante (a proteger), o convidado (a acolher), mais globalmente o tabu (a evitar ou controlar), [...] o estranho (a familiarizar)”. Por diversas vezes, ele é estereotipado e a ele é conferido uma identidade negativa: é o não local, o não cidadão, o sem-teto, o sem-documentos e, às vezes, o inimigo político ou social. A estraneidade traz, em si, um perigo. Por essas razões, aquele que é diferente é parado nas entradas, e não transpõe o limite sem autorização. É interessante, ainda, constatar que o estrangeiro, com

frequência, faz parte, na cidade contemporânea, de uma exurbanização, sendo incluído na desordem urbana (GRASSI, 2011).

Sua presença levanta um questionamento identitário ao anfitrião, pois a identidade de um indivíduo se constrói com relação à estrangeiridade e à estraneidade (GRASSI, 2011). Derrida ([1997] 2001) chamou esta resposta negativa, de proteção à chegada do estrangeiro, de autoimunidade. Para ele, esse movimento é um suicídio, pois a identidade é construída a partir da exterioridade (PEREIRA, 2017).

O conceito de hospitalidade enquanto abertura para o outro, sendo esse outro o diferente, de outra classe social, outra origem geográfica, ou mesmo o estrangeiro, é fundamental para o entendimento da sociedade contemporânea, que passou por profundas transformações nas relações pessoais e nos papéis sociais, com destaque para o advento da sociedade do espetáculo e da informação midiática, no seu impacto sobre os estilos de vida, nos relacionamentos e na percepção dos laços sociais. A intensa mobilidade da sociedade contemporânea com seus fluxos de pessoas que se deslocam por todo o globo é uma variável importante na formação dos novos vínculos e identidades (DENCKER, 2013, p. 5).

Para que o estrangeiro – cuja identidade é incerta e necessita ser atestada – possa ser aceito em uma sociedade, ele necessita passar por um rito de passagem, composto por diversos ritos que organizam uma mudança de estado (BOUDOU, 2017). Raffestin (1997) afirma que a hospitalidade, na verdade, representa um rito de passagem, uma dádiva temporária de um espaço. O caráter temporário da hospitalidade é corroborado por Montadon (2011), acrescentando ainda que, na essência de seu funcionamento, tem a necessidade de manter o estrangeiro como tal – reforçando o que fora dito por Kant (1989) –, preservando-o à distância, a fim de manter sua identidade, sua originalidade, sua singularidade. Não tem, portanto, a integração – ou seja, transformar o estrangeiro em nativo – como atividade primária; a hospitalidade visa o respeito à alteridade: “[...] fica entre dois limites: a rejeição e a absorção” (MONTADON, 2011, p. 34).

2.2 Acolhimento e pertencimento

Acolher alguém representa um ato contraditório: ora é considerada o momento inaugural e decisivo da hospitalidade, “e ora a contamina a ponto de dissolver e anular o ritual da hospitalidade por rituais de passagem numa lógica da integração que transforma o hóspede num membro integral da comunidade hospedeira” (MONTADON, 2011, p. 1171).

A discussão e as contribuições da filosofia para o entendimento do acolhimento são extensas e não são recentes. Filósofos clássicos, a exemplo de Kant (1989), debatiam esta dimensão da hospitalidade como um dever moral, um compromisso entre os sujeitos, focando no ato em si e no comportamento envolvido nele. Derrida (2003), mais adiante, trouxe uma releitura sobre o tema para o cenário da filosofia contemporânea, levando o acolhimento para a dimensão que envolve os sujeitos. Acolher requer o reconhecimento da singularidade dos indivíduos, a ausência de imposições de normas e culturas entre o hospedeiro e o hóspede – o acolhedor e o acolhido –, sendo o acolhimento, na verdade, uma situação rica de troca.

Tomando como base a ideia do reconhecimento do outro, entende-se aqui que o fenômeno se inscreve no espaço criado na interação entre o acolhedor e o acolhido, em que há uma alternância própria da relação, na qual se interpretam as necessidades do outro e se contribui na formação das condições para que cada outro se aproprie de um novo saber. Desse modo, quando se inaugura a relação do acolhimento, inaugura-se um projeto dialético em que os desejos são progressivamente modificados, resultando em novas demandas e saberes (PERAZZOLO; SANTOS; PEREIRA, 2013, p. 50).

Contudo, como já mencionado anteriormente, o caráter incondicional preconizado por Derrida (2003) é, por muitos, considerado perigoso – por desconhecimento das intenções e das índoles dos envolvidos no processo de acolhimento – e, assim, a hospitalidade preconiza a dualidade de oferecer enquanto mantém uma distância segura entre os indivíduos. O hospedeiro visa garantir que o hóspede fique em um segundo plano, em uma distância protetora, isolando-o; manifesta-se o desejo de controle do hóspede, sendo o acolhimento, então, um paradoxo (MONTADON, 2011).

Nas diferentes cerimônias de acolhida, esse paradoxo se traduz pela presença contraditória de uma lógica de integração – em que o estrangeiro, ao compartilhar certo número de elementos simbólicos, torna-se parte do grupo que o acolhe e da manutenção da alteridade –, na qual o estrangeiro conserva o seu *status* de estrangeiro, para salvaguardar a diferença constitutiva da identidade de cada um (MONTADON, 2011, p. 1171, grifo do autor).

Esse paradoxo é especialmente importante de ser levado em consideração quando envolve um migrante – ou seja, alguém que é considerado um estrangeiro por inicialmente não pertencer à sociedade que o recebe –, pois, ao se deslocar de sua terra natal, por qualquer que seja a circunstância “[...] pode encontrar igualmente e ao mesmo tempo uma certa forma de isolamento e de solidão. [...] A apropriação de um lugar que não é seu é coisa nem evidente nem fácil” (MONTADON, 2011, p. 34-35). Esse sentimento, contudo, não se mostrou presente

para os migrantes nordestinos que escolheram o Bixiga como local de trabalho e/ou morada. Eles demonstraram terem sido bem acolhidos e, hoje em dia, sentem-se pertencentes ao local, a exemplo dos relatos:

Eu sou praticamente do bairro. Sou patrimônio e morador daqui. Aqui é minha casa, aqui me acolheu, me protegeu e etc. (A.L.B.A., 41 anos, alagoano, ex-cozinheiro, 2019).

Me sinto como se fosse filho do bairro mermo [sic], completamente integrado (A.P.S., 64 anos, paraibano, comerciante, 2019).

[...] eu me sinto bem parte do bairro mesmo, pra mim é como se eu já tivesse nascido aqui. A amizade que nós temos com o pessoal que é nascido e criado na Bela Vista faz a gente ficar bem acolhido (E.S.S., 42 anos, baiana, proprietária de bar, 2020).

Me considero um cara vencedor, nordestino, do meio do mato, vim parar num bairro abençoado, me considero um “bixiguento” [sic], já tentei mudar daqui várias vezes mas não consegui [...] (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de pizzaria, 2020).

Eu me sinto como se eu estivesse lá na minha cidade [...]. Sou bem conhecido aqui dentro do bairro, eu passo pelo bairro e todo mundo me cumprimenta, eu cumprimento todo mundo, da criança ao velho, então eu me sinto acolhido. Eu acho que eu sou meio italiano e meio nordestino. Então eu gosto do bairro, gosto da culinária italiana, tenho muitos amigos italianos. Já tive várias oportunidades de viajar para conhecer a Itália, mas não gosto de viajar, não gosto de viajar de avião de maneira alguma, tenho pânico. Entendeu? Então eu não vou. Mas me sinto muito acolhido, não tenho problemas maiores, tenho amizade com todo mundo (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de pizzaria, 2020).

Segundo um dos entrevistados, é possível relacionar essa característica de lugar acolhedor conferida ao Bixiga à sua origem; o fato de ser um território híbrido e ter sido constituído por sujeitos que fugiam de situações difíceis – ex-escravos, italianos que fugiam da guerra e nordestinos que buscavam melhores condições de vida – fez com que a acolhida fosse empática, cujo vínculo principal inicial eram as dificuldades encontradas na vida, como é possível observar no relato:

Todos que chegaram ao bairro estavam em situações similares, difíceis. Os negros estavam fugindo do cativeiro, os italianos estavam fugindo da fome, os nordestinos também, todos estavam saindo de baixo, então meio que tem esse elo de ligação, porque estava todo mundo na pior. Aqui nunca foi um bairro de pessoas bem sucedidas, se você analisar o bairro vai perceber que aqui era uma terra que ninguém queria (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

O Bixiga acolhedor também é ressaltado pelos paulistanos entrevistados e é possível confirmar o que foi dito anteriormente sobre esse atributo se relacionar ao fato de ser um território híbrido, constituído por migrantes. Contudo, além disso, para eles, especificamente, a presença de uma comunidade nordestina robusta já ali estabelecida foi importante para que os migrantes nordestinos se sentissem bem recebidos e confortáveis. O que se identifica no imaginário dos paulistanos entrevistados é o que segue:

Aqui no Bixiga? Aqui no Bixiga eles se sentem bem acolhidos. Aqui tem bastante nordestino, tem bastante descendente de italiano também. Então acho que eles se sentem um pouco melhor (V.L.M.S., 26 anos, paulistano, estudante, 2019).

[...] no geral, é um bom lugar pra tipo se uma pessoa vier do nordeste sozinho e aí ela chega aqui e vê um monte de nordestino, conhece uma pessoa que seja da cidade dela... eu acho que isso é bom, a pessoa se sente mais acolhida. Se sente mais em casa, tal... porque é muito ruim morar longe da família, mudar de uma cidade assim sem conhecer ninguém. Então nesse sentido acho que ele é acolhedor (A.S.O., 31 anos, paulistana, profissional de rádio e TV, 2019).

[...] então eu percebo que é um bairro que tem muito migrante e é um lugar que você se sente em casa, acolhido. Você sabe que pode falar com fulano, contar com ciclano [sic] e tudo mais. É um bairro que recebe muito bem, com um traço cultural muito forte e muito presente. Eu percebo muito a cultura nordestina, mas eu não sei dizer direito porque faz tempo que eu não venho pra cá. Mas eu percebo um povo muito acolhedor, principalmente na parte do Nordeste, que é o que eu mais tenho contato por aqui. Eu me sinto acolhida aqui. Se tivesse só eu sozinha aqui... eu me sentiria em casa, me sinto pertencente (K.F.A., 23 anos, paulistana, enfermeira, 2019).

A condição de mobilidade, entretanto, não expressa para o migrante nordestino desenraizamento e desagregação familiar, mas, antes, uma permanente recomposição e ressignificação de suas redes de relações sociais (VILLA, 2017). O acolhimento, assim, é uma experiência de alteridade (MONTADON, 2011), pois o relacionamento entre indivíduos de diferentes origens e personalidades faz com que os comportamentos sejam manifestados de forma particular, acarretando um sentimento de união entre as pessoas que se reconhecem como iguais e demarcando a presença dos que são considerados diferentes (DENCKER, 2013).

Todavia, como é esperado, nessas dinâmicas sociais nem tudo é idílico; os migrantes nordestinos, em São Paulo desde as primeiras décadas do século XX, enfrentaram problemas de discriminação e xenofobia. A xenofobia é uma manifestação ancorada em juízos provisórios

– preconceitos – refutados pela ciência e pela razão, sendo representada por visões estereotipadas negativas contra indivíduos de diferentes etnias (ESTRELA, 2003). Apesar desse preconceito ser tido como generalizado, na opinião do entrevistado paulistano, no Bixiga, ele pensa estar menos presente, como consta no relato: “*Não vou falar pra você que não tem essa de preconceito de paulistano com nordestino, lógico que tem. Mas aqui no Bixiga principalmente tem menos*” (V.L.M.S., 26 anos, paulistano, estudante, 2019). Contudo, há controvérsias sobre essa perspectiva, conforme será discutido no capítulo seguinte.

Quando o migrante – considerado um estranho para a sociedade que o recebe – não é percebido no processo do acolhimento, o que ocorre na verdade é a imposição sobre ele das normas, das crenças, dos ditames daquele que deveria acolher, configurando nada mais que uma experiência narcisista, uma agressão, uma imposição de poder sobre aquele que deveria ser acolhido (PERAZZOLO; SANTOS; PEREIRA, 2013). A linha entre a hospitalidade e a hostilidade, nesse aspecto, é tênue. À medida que aquele que recebe, por qualquer motivo, não acolha o hóspede, surgirá agressão, a hostilidade ou a indiferença, fazendo com que, com considerável frequência, o migrante se sinta excluído naquele “novo” lugar, não se sentindo acolhido ou pertencente àquela nova realidade (MONTADON, 2011). No Bixiga, contrariando a percepção de alguns entrevistados sobre a ausência de conflitos, existe, sim, a presença da hostilidade por parte da sociedade de acolhimento em algumas situações, como o exposto no fragmento seguinte:

Foi assim que eu comprei uma briga grande com os italianos, porque além da pizza eu agreguei outras coisas da culinária italiana, e aí eu comprei uma briga grande com os Basilicata que são os mais antigos aqui do bairro; eles acham que eles mandam e que todo mundo tem que obedecer. Fugi essa regra, não quis obedecê-los. O nome da minha pizzaria é Pizzaria e Cantina 13 de Maio, eles têm uma padaria a qual o nome fantasia é 13 de Maio. E eles, por sua vez, acham que eu não posso usar o nome 13 de Maio. Essa briga já tá aí há mais de três anos e ela ainda vai longe. Eles entram com liminar, eu entro com outra, tento patentear de uma forma e não dá, inclusive entrei com uma patente faz uns dois anos, foi indeferida, entrei com um recurso, com advogado, etc. e tal [sic]. Eu já falei para eles que a gente vai brigar até o final. Primeiro porque eu não vou mudar o nome, ponto. Segundo porque eu não me curvo perante a eles. Eles não chegaram onde estão pelos seus próprios méritos, eles são a terceira geração dos Basilicata. Então eu comprei essa briga e vou até o final, eu não tenho medo desse tipo de gente que acham [sic] que são os donos daqui que porque eles têm dinheiro todo mundo tem que se curvar e bater continência (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de pizzaria, 2020).

Para Grinover (2006, p. 35), “[...] o pertencimento é vital”. Por existir essa possibilidade de sensação latente de exclusão, de isolamento e solidão em alguns migrantes, estes tendem a se aproximar de pessoas com situações semelhantes, a fim de se sentirem mais seguros, confortáveis. Grassi (2011, p. 53) corrobora com o pensamento ao discorrer acerca da questão daquele que, em busca de acolhimento ultrapassa os espaços e enfatiza que os “[...] indesejáveis são repelidos para as fronteiras, só se convidam os amigos, semelhantes”; dessa forma, ilustra o motivo pelo qual é frequente que migrantes afins se agrupem, como forma de fortalecimento, de se sentirem acolhidos ou “parte de algo”.

Os migrantes tendem a formar comunidades que possuem traços culturais e costumes comuns, comportamentos similares, estimulam a integração e o sentimento de pertencimento; compartilham o espaço e a cultura, gerando uma espécie de contrato simbólico que os leva à cooperação (DENCKER, 2013). No Bixiga isso não se mostra diferente:

Eu acho que aqui ele se sente meio pertencente, sim... tem muito nordestino aqui e as pessoas, elas tendem a se ajudar bastante eu acho, assim... é da cultura, né? Eu vejo muito isso. Então, eu acho que, no geral, a pessoa se sente acolhida (A.S.O., 31 anos, paulistana, profissional de rádio e TV, 2019).

Com certeza. Porque os nordestinos que moram, eles acolhem os outros, eles conseguem apoiar, dar força. Querendo ou não é uma questão muito cultural. Quando a gente fala: “ah... de onde você vem?” e é da mesma cidade, então cara... é legal, a gente tem esse sentimento diferente. De querer ajudar, de identificação. Então, eu acho que sim, meu pai mesmo teve muito, muito apoio da comunidade nordestina (K.F.A., 23 anos, paulistana, enfermeira, 2019).

Tendo em mente o exposto, é essencial entender que o ato de “receber o outro” está vinculado à questão da territorialidade – responsável pela formação dos grupos sociais e pelo sentimento de pertencimento, ao passo que os sujeitos desenvolvem seus próprios códigos mediante as relações ali estabelecidas. Para que os sujeitos que pertencem a grupos diferentes sejam recebidos de maneira inclusiva, cabe à sociedade que os acolhe conciliar a multiplicidade de códigos e referências para que a comunicação seja bem sucedida, tendo consciência de que, mesmo assim, a convivência não será isenta de conflitos, eles certamente existirão (DENCKER, 2013).

2.3 Comensalidade e sociabilidade: não é só “comer junto”

A comensalidade é definida como um momento no qual se permite dividir um espaço e uma substância – comida e/ou bebida – com o outro, é um momento que favorece a sociabilidade, sendo essas duas dimensões sobrepostas; são, deste modo, posteriores à hospitalidade, uma vez que configuram uma proximidade e uma confiança já assegurada entre as partes – “[...] somente comemos com um igual [...]. Comer com o estrangeiro é significar publicamente sua acolhida pelo símbolo da complementaridade concluída” (BOUDOU, 2017, p. 108).

Por ser considerado um lugar onde o lazer e a cultura prevalecem, momentos de comensalidade e sociabilidade são frequentes no Bixiga. Muitas dessas ocasiões acontecem entre pessoas de origens distintas e que se aproximam em prol de um momento agradável, de sociabilidade, como pode ser observado nas narrativas a seguir, ao relatar as relações interpessoais entre os migrantes nordestinos e um paulistano, resultando em vínculos:

Com todo mundo eu me dou. Tenho amizade de todo canto, é com nordestino, é com paulista, com japonês... com todo mundo nós se damo [sic] bem, graças a Deus (A.P.S., 64 anos, paraibano, comerciante, 2019).

O Bixiga é um lugar cosmopolita, podemos dizer assim. Aqui você encontra pessoas dos mais diversos lugares e, de uma maneira geral, todos convivem em relativa harmonia (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

*Eles têm muita bagagem pra me falar. E... engraçado. Que povo engraçado... P*ta que o pariu [sic]. E é um povo que gosta de beber, rapaz do céu... Nossa senhora! Tomar cachaça é com eles mesmo. A gente acaba entrando no bololô [sic] da coisa e só mama [sic] (V.L.M.S., 26 anos, paulistano, estudante, 2019).*

Essas afirmações concordam com a ideia anteriormente defendida por Fischler (2011); para ele, a comensalidade e a sociabilidade produzem ligação. Em todas as culturas, comer a mesma comida e/ou beber a mesma bebida torna os comensais semelhantes e mais próximos uns dos outros. Supõe que, ao absorver uma comida, o indivíduo absorve também as características simbólicas dela; se comer uma comida faz com que alguém se torne mais ela, então, aqueles que compartilham a mesma comida se tornam iguais. Assim, o autor considera que a comensalidade preserva, revitaliza, constrói parentesco ou cria um parentesco artificial.

A comida, por si só, já é um elemento imprescindível à vida; ponderar o que comemos e com quem comemos é essencial, estabelece a convivência entre as partes envolvidas, fortalecendo a empatia, a compreensão mútua e a comunhão de sentimentos (BOUTAUD, 2011).

Podemos nos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém. Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada comensalidade. Na acepção ordinária, o comensal assume, antes de tudo, a figura do hóspede. Ele se identifica, desse modo, sob o termo genérico de convidado (isotopia da recepção), ou, de maneira mais específica, de conviva (isotopia da refeição), porque a noção de comensalidade condensa os traços da hospitalidade e os da mesa (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

A comensalidade é composta por dois eixos essenciais da humanização, que, de maneira ideal, devem estar equilibrados: o horizontal e o vertical. O eixo horizontal representa agregação e coesão: “A comunidade se forma, se encontra, se reconhece; expressa sua unidade, seus vínculos, sua capacidade de intercambiar, de se abrir, de se relaxar e se divertir” (BOUTAUD, 2011, p. 1213). Já o eixo vertical concebe o “[...] respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis, à procura do belo, do bom gosto, do gosto refinado ou elevado, até a grandiosidade ou ao sublime que cada um inventa para si por meio das festas e banquetes, refeições faustosas ou um momento de êxtase gastronômico” (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Tal perspectiva se alinha à de Fischler (2011), ao argumentar que a comensalidade é inclusiva e exclusiva ao mesmo tempo: cria e/ou sanciona a inclusão, mesmo que transitória em um grupo, bem como a exclusão dos que não participam dele. Pode manifestar igualdade – ao exemplo de uma mesa redonda, ou hierarquia – com a existência de lugares marcados ou na dinâmica de quem é servido primeiro.

Esses aspectos de humanização direcionam a um “comer simbólico”, que pode ser compreendido em dois níveis: o primeiro incorpora a ingestão de valores nutricionais ligados à comida; o segundo se refere ao valor simbólico dela, sobretudo vinculado às refeições em grupo. “A comensalidade é, portanto, uma forma de celebração da mesa e do discurso à mesa, como expressão de um laço de convivência” (BOUTAUD, 2011, p. 1221).

Contudo, a prática não está necessariamente associada às ocasiões cerimoniais, como é possível inferir da expressão “comer simbólico”. Fischler (2011) atribui a essa a qualidade de ser uma dimensão essencial da refeição comum, tendo sua maior relevância e contribuição na prática social cotidiana, representa uma experiência social coletiva, promotora da sociabilidade. Grande parte dos momentos de sociabilidade do cotidiano envolvem comidas e bebidas; no caso a seguir, envolve especificamente a comida nordestina sendo consumida e apreciada por

paulistanos, o que representa a ideia de que ela é uma comida democrática, que agrada gostos diversos e que pode contribuir para o fortalecimento de vínculos entre as pessoas:

A comida nordestina, de maneira geral, é muito democrática e nutritiva, uma comida com muita brasilidade e representatividade. Por ser democrática, ela é apreciada por grande parte dos brasileiros, não só os nordestinos. E, por ser uma comida farta, é um modo de compartilhar com uma turma e viver aquele momento. Eu, particularmente, gosto muito de cozinhar e eventualmente faço comida nordestina, lanço mão do dendê em vários preparos, valorizo muito os temperos do Nordeste, chamo amigos para comer com a minha família. Há quem diga que é uma comida forte, mas, de maneira geral, ela é uma comida bem aceita (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

Uma situação de comensalidade evoca prontamente imagens de famílias em torno de refeições ou de amigos íntimos praticando "reciprocidade generalizada". Ocasões similares são tipicamente descritas como "conviviais", em contraste com os tipos mais formais de eventos, como, por exemplo, o jantar burguês formal, que é sujeito à reciprocidade simétrica. Assim, a comensalidade não pode ser equiparada à convivialidade, uma vez que é, nas suas manifestações mais formais, uma expressão de hierarquia e dependência. A natureza e restrição dos laços envolvidos diferem, assim como o grau de formalidade ou solenidade da ocasião. Sendo assim, uma das funções óbvias da comensalidade é socializar os indivíduos sob regras específicas e envolver a cooperação (FISCHLER, 2011).

Contudo, criar laços e ser capaz de promover sociabilidade não isenta a comensalidade de riscos. Corbeau e Poulain (2002) apontam perigos e inconveniências que podem redundar ambivalências: por um lado, situações de comensalidade podem ser integrativas; por outro, desintegradoras. Este fato é corroborado por Fischler (2011), quando este alega que a comida compartilhada entre iguais é, em grande parte, reconfortante, porém, ao comer junto, qualquer comida pode se tornar "contaminada", "indigesta".

Os riscos costumam ser maiores caso os comensais não sejam próximos; entretanto, é possível que, por razões diversas, possam existir momentos de tensão entre parentes ou amigos próximos causando certo estranhamento entre eles durante a comensalidade. Em determinadas culturas, ainda, implica-se riscos associados à própria estratificação da sociedade, por exemplo, em classes ou castas (FISCHLER, 2011). Um exemplo disso, alusivo à comida nordestina, pode ser observado no fragmento a seguir:

[...] se a pessoa se dá ao direito de conhecer novas culturas, conhecer novos sabores, ok, aí sim. Mas não é todo mundo que tem essa opinião, que fala assim: “puts [sic]... vamos lá, vamos fazer uma social, vamos comer, vamos experimentar”. Primeira coisa que a pessoa pensa sobre comida nordestina é “argh [sic], que nojo”. Então assim... não é todo mundo que se dá o direito de ir lá e conhecer e tal. Eu acho que é uma coisa muito reservada (K.F.A., 23 anos, paulistana, enfermeira, 2019).

Com o exposto, é possível compreender o poder do acolhimento, do pertencimento, da comensalidade e da sociabilidade, as influências sociais e culturais, os sentidos e significados que essas dimensões da hospitalidade representam para os indivíduos, ao integrar o cotidiano e ser imprescindível para o desenvolvimento de laços e construção de diálogos.

O Bixiga, por ser um território de migração, por ser híbrido, propicia o contato frequente com a alteridade, sendo possível considerá-lo intercultural – assunto que será abordado mais detalhadamente no capítulo seguinte. Ademais, por ser considerado um local de cultura e lazer, o território se torna excelente para estudar as relações interpessoais que são estabelecidas. Afinal, as dimensões da hospitalidade estudadas, com destaque para o acolhimento, pertencimento e sociabilidade se sobressaem ali. Contudo, apesar dessa vivência aparentemente pacífica, conflitos se apresentam, demonstrando que o acolhimento por parte dos que recebem os migrantes nordestinos talvez não seja integral, tenha ressalvas, condições e imposições.

Dando seguimento à dissertação, o próximo capítulo discorre sobre as contribuições da comida nordestina para os processos de construção, reconhecimento e adaptação da identidade à realidade do migrante nordestino na cidade de São Paulo, especialmente no Bixiga. Além disso, esclarece-se os meios pelos quais a comida é capaz de estabelecer relações de interculturalidade no Bixiga.

CAPÍTULO 3 - COMIDA, IDENTIDADE E INTERCULTURALIDADE

A farinha é feita de uma planta da família das
 euforbiáceas, euforbiáceas
 de nome *manihot utlíssima* que um tio meu apelidou de macaxeira
 e foi aí que todo mundo achou melhor!...
 a farinha tá no sangue do nordestino
 eu já sei desde menino o que ela pode dar
 e tem da grossa, tem da fina se não tem da quebradinha
 vou na vizinha pegar pra fazer pirão ou mingau
 farinha com feijão é animal!
 o cabra que não tem eira nem beira
 lá no fundo do quintal tem um pé de macaxeira
 a macaxeira é popular é macaxeira pr'ali, macaxeira pra cá
 e em tudo que é farinhada a macaxeira tá
 você não sabe o que é farinha boa
 Farinha é a que a mãe me manda lá de Alagoas

Djavan

Neste terceiro capítulo, discute-se o papel da comida nordestina no processo de construção, reconhecimento e adaptação da identidade à realidade do migrante nordestino no Bixiga. Além disso, esclarece-se os meios pelos quais a comida é capaz de estabelecer relações de interculturalidade e, nesse contexto, analisa-se as relações de alteridade, o respeito às diferenças ou situações de hostilidade frente às diversidades. Por fim, reflete sobre o Bixiga italiano.

3.1 Comida: representação da cultura e identidade do migrante nordestino

Comer não é um mero ato biológico. As escolhas alimentares têm um significado mais abrangente e complexo do que serem apenas escolhas racionais, de cunho dietético, biológico ou mesmo econômico. Considera-se comer um fenômeno social, que transcende a biologia e está intimamente ligado à cultura (CONTRERAS; GRACIA, 2011). A cultura, por sua vez, é uma conexão entre tradição, que representa os saberes e valores transmitidos, e inovação, pois estes transformam o homem em seu ambiente, permitindo que novas realidades sejam experienciadas (MONTANARI, 2013). Para DaMatta (1986, p. 11), “[...] a palavra cultura exprime precisamente um estilo, um modo e um jeito, repito, de fazer coisas”.

O ser humano não define a base do sistema alimentar de maneira natural, mas como resultado de processos culturais construídos e administrados por ele. Assim sendo, a comida

representa cultura: a) quando produzida, pois o homem, ao contrário dos demais animais, não apenas utiliza a matéria-prima disponível na natureza, mas almeja criar sua própria comida, sendo a produção mais interessante do que a predação; b) quando preparada, uma vez que o homem transforma, por meio das práticas da cozinha, os insumos adquiridos para a feitura da comida; c) quando consumida, porque, embora possa, o homem não come qualquer coisa: ele faz escolhas por meio de critérios bem definidos, que podem ser econômicos, nutricionais ou simbólicos (MONTANARI, 2013).

Não é sensato dizer que determinada comida é boa ou ruim por si só, pois as pessoas aprendem a reconhecê-la como tal porque foram ensinadas (MONTANARI, 2013). Essas escolhas podem ser relacionadas ao que Bourdieu (1983, p. 65, grifo do autor) denominou de *habitus*: “[...] um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como *uma matriz de percepções, de apreciações e de ações*”, que pode ser entendido de modo simplificado como a tendência de fazer algumas coisas em detrimento de outras e de executá-las de um jeito tal, e não de outro. O *habitus*, pontua-se, não é o princípio determinante gerador de todas as práticas, mas tem forte poder de influenciá-las (SEYMOUR, 2004).

O gosto, por sua vez, conforme Bourdieu (1983, p. 83), é a “[...] propensão e aptidão à apropriação (material e/ou simbólica) de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, é a fórmula generativa que está no princípio do estilo de vida”. Diante do exposto, o autor argumenta que os gostos, bem como todos os demais comportamentos de consumo, representam expressões de classes sociais.

Diferentes classes podem ser identificadas e distinguidas pela maneira que manifestam seus gostos relacionados à música, artes, decoração e ao que comem. O compartilhamento destes gostos, entre os indivíduos de uma mesma classe social, faz pensar que eles (os gostos) representam o normal, o óbvio, o senso comum, ao que Bourdieu (1983) denominou capital cultural. Os capitais culturais advêm de conhecimentos e familiaridades com produtos culturais que permitem que alguém saiba como funcionam, o que dizer sobre eles e como apreciá-los e avaliá-los; além disso, destaca-se que são adquiridos por meio do *habitus*, acumulados durante toda a vida e passados de geração para geração (SEYMOUR, 2004).

Agregando à discussão engendrada por Bourdieu (1983), para Montanari (2013) o gosto – em uma percepção diretamente ligada à comida – pode ser entendido de duas maneiras distintas: 1) como sabor, sensação produzida através da língua e do palato, que é individual; 2) como uma avaliação do que agrada ou desagradá, que ocorre no cérebro, e não na boca, sendo

esta coletiva e comunicada, transmitida juntamente com outros valores importantes para uma sociedade, desde o nascimento e passada hereditariamente.

Os homens são portadores de valores culturais em permanente evolução, com os ensinamentos que receberam e as experiências que adquiriram. Durante sua trajetória de vida, tais valores vão sendo imbricados com os sistemas coletivos, integrados aos sistemas simbólicos que dão sentido à vida de cada um e à do grupo, constituindo, concomitantemente, semelhanças e diversidades e gerando a identidade (MENEZES, 2013, p. 31).

Apesar de o ser humano ser onívoro – o que, em tese, significa poder ingerir produtos tanto de origem vegetal quanto animal, possibilitando-o basicamente a comer tudo o que está disponível no meio ambiente –, sua cultura influencia e é capaz de definir o que é comestível, a maneira certa de se preparar uma comida, se esta deve ser servida crua ou submetida a algum método de cocção. Para completar, tudo isso varia drasticamente entre culturas diferentes, sendo as práticas relacionadas à comida sugestionadas por fatores como região, religião, casta, gênero, família, dentre outros (SEYMOUR, 2004).

A primeira questão é que a comida é um dos elementos mais fortes da cultura, pois fortalece símbolos e estabelece identidades. Em nossas mesas estão cores, cheiros, sabores, sons, texturas, formas, ingredientes e temperos que nos relacionam às nossas escolhas, ou seja, à nossa formação cultural (MARCENA, 2015, l. 446-448).

Conforme Fischler (1988), a comida que entra na boca, ou seja, que é comestível para alguém, passa previamente por alguns testes extremamente rigorosos. O sujeito a examina de antemão por todos os ângulos: ele cheira antes de tocá-la e averigua sua consistência, subsequentemente, com um talher. É somente após essa inspeção que ele a levará à boca e avaliará o seu sabor e textura e, se tudo isso se apresentar agradável ao seu paladar, o sujeito a engolirá. Esses exames de precaução são, geralmente, desaprovados pela etiqueta da maioria das culturas, pois expressam desconfiança; eles são, no entanto, particularmente comuns em crianças.

Na psicologia do comportamento referente ao hábito de comer, o termo neofobia é usado para definir a tendência de uma criança aceitar apenas uma gama limitada de comida e recusar as que se encontram fora dela, sejam elas desconhecidas ou incomuns. Foi demonstrado que o comportamento neofóbico das crianças representa uma fase exploratória na qual o repertório de “comidas familiares” é estabelecido, sendo este, no futuro, incorporado ao repertório delas. A neofobia surge após os dois primeiros anos de vida e depois declina, lentamente, a partir dos

cinco anos, podendo se estender por mais tempo em alguns casos. Esse gradual declínio ocorre, essencialmente, sob a influência de fatores sociais, incluindo a educação e a persuasão do grupo ao qual o indivíduo está inserido (FISCHLER, 1988).

Se, por um lado, a comida é imprescindível para a sobrevivência por motivos biológicos, por outro, a incorporação dela supõe assimilação de suas propriedades morais e comportamentais, contribuindo para a construção da identidade coletiva e individual (MONTANARI, 2009). Na primeira, presume-se que o modo como um determinado grupo come ajuda a instituir e afirmar diversidade, hierarquia, organização e orienta sua maneira de viver. Na segunda, a comida escolhida para ser incorporada reflete a construção biológica, psicológica e social do indivíduo (FISCHLER, 1988). Corroborando com o que foi dito, para os migrantes nordestinos entrevistados no Bixiga, a comida nordestina – por meio de suas características peculiares e únicas – representa e reafirma essa identidade.

O simples ato de ingerir alimentos carrega em si muitos indícios que permitem identificar um indivíduo ou uma coletividade em seu contexto cultural, visto que nessa relação nos sentimos parte integrante do que comemos e assim, pertencemos aquele complexo que nos acompanha desde os primeiros anos de vida, com suas respectivas incorporações, e nos reafirma enquanto sujeitos sociais e simbólicos (MARCENA, 2015, l. 449-451).

Nuances dessas questões, presentes nas discussões de Montanari (2009), Fischler (1988) e Marcena (2015), podem ser vistas na seguinte narrativa:

[...] ela representa tudo. Tudo que é do Nordeste, representa tudo. Eu jamais vou perder minha origem de nordestino, de caipira, eu acho que nunca vou perder minha origem, a minha essência. Tá no meu sangue, no meu hoje, no meu amanhã, no meu ontem, vai estar sempre (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de restaurante, 2019).

Dessa forma, a escolha de uma comida está relacionada a suprir as necessidades vitais do ser humano, satisfazer os desejos e gostos pessoais e, em grande parte, ao tipo de sociedade ao qual o indivíduo faz parte (CONTRERAS; GRACIA, 2011). A comida não apenas nutre, mas também significa, e, uma vez que os humanos são imersos e construídos pelas forças sociais, é por meio dela que estes compartilham suas representações (FISCHLER, 1988). Em suma:

[...] a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica

que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2005, p. 49).

Cabe aqui uma ressalva de valor. Até o momento, foi mencionada a palavra “comida”, e não “alimento”, pois existe uma distinção de significados no sistema social brasileiro que necessita ser ponderada e que é pertinente para o desenvolvimento desta dissertação. Aqui, considera-se que nem todo alimento é comida: alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido a fim de nutrir alguém, já a comida “[...] é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” (DAMATTA, 1986, p. 36-37). A comida representa uma maneira de se alimentar e o modo que se come define o indivíduo, estabelece as identidades, apresenta valor simbólico, marca estilos regionais e/ou nacionais e, por conseguinte, é a denominação que apresenta maior aderência a este trabalho (DAMATTA, 1986).

Contreras e Gracia (2011, p. 127) afirmam que “somos o que comemos”, ou seja, o modo de comer revela características da personalidade e caráter de uma pessoa ou de um grupo e reflete uma situação de pertencimento social, exprimindo imediatamente uma identidade social (MONTANARI, 2013). A comida marca as diferenças étnicas e sociais, ao passo que classifica e hierarquiza os indivíduos e os grupos. Ainda, a comida se porta como um meio de proteção de determinados traços de identidade, reflete as sociedades e preserva – mesmo perante o mundo globalizado – características específicas que possibilitam a identificação de onde foi originada, possuindo uma dimensão étnica, regional e/ou nacional (CONTRERAS; GRACIA, 2011). A opinião da entrevistada a seguir expressa o poder de representação identitária da comida nordestina e a sua afirmação como singular:

Eu acho que é muito ligado à cultura, pra mim. É uma parte da cultura do Brasil que muitos deveriam conhecer porque é um sabor único, é uma coisa que só tem ali, sabe? E que não pode se perder, pra mim não pode mesmo (K.F.A., 23 anos, paulistana, enfermeira, 2019).

Muitos não se dão conta que os grupos sociais costumam ter gostos definidos acerca de comida, por estes serem tão enraizados nas suas culturas que parecem inatos, naturais, “normais”. Essas diferenças apenas são possíveis de serem reconhecidas, e uma cozinha passa a ser identificada como própria, a partir do contato com grupos diferentes. Como pontuam Contreras e Gracia (2011, p. 140-141): “Geralmente é na interação com outras populações que

os membros de determinado grupo tomam consciência de suas particularidades. Só assim se realiza o sentido de pertencimento e de identidade”.

A incorporação da comida compõe a base da identidade coletiva e, da mesma forma, a alteridade. Comida e cozinha são componentes centrais no senso de pertencimento coletivo. O ser humano marca seu pertencimento a uma cultura ou grupo afirmando a especificidade do que come, ou mais precisamente, definindo a alteridade, ou seja, a diferença dos outros (FISCHLER, 1988).

Inúmeros exemplos podem ser encontrados na literatura para ilustrar o fato de que definimos um grupo pelo que ele come: para os franceses, os italianos são "*macaronis*", os ingleses "*roastbeefs*" e os belgas "*chip-eaters*"; para os ingleses, os franceses são "*frogs*"; os americanos chamam os alemães de "*krauts*", e assim por diante. Dentro da mesma cultura, um grupo geralmente define o grupo vizinho como "comedores de...". Relata-se que, na Etiópia, o Amhara e outros cultivadores de cereais do Norte se referem, depreciativamente, às suas contrapartes Cushitic das terras altas do Sul como "*ensete eaters*" (FISCHLER, 1988).

Trazendo para a realidade brasileira, no Estado de Roraima, os migrantes maranhenses que chegaram na década de 1980 eram apelidados de “comedores de arroz” (VIEIRA, 2011); pessoas nascidas no Rio Grande do Norte são chamadas de potiguares, que deriva da palavra *potiguara*, do tupi guarani, e significa “papa-camarões”; os alagoanos são conhecidos como “papa-sururu”; nascidos no Rio de Janeiro são “papa-goiaba”, dentre outros (LODY, 2008).

A antropologia e a sociologia há anos reconheceram a importância da comida e de seu consumo na construção e afirmação da identidade. Mais recentemente, a temática envolvendo a representatividade da comida em relação à migração e aos migrantes começou a ser contemplada em trabalhos científicos, propendendo a crescerem ainda mais, em vista que fluxos migratórios, que sempre existiram, tendem a não só continuarem, como aumentarem. No entanto, atualmente, textos acerca do tema ainda são escassos na literatura acadêmica (BAILEY, 2017).

A cultura de um grupo jamais o abandona, mesmo quando é preciso se distanciar de sua terra natal por qualquer que seja o motivo, como é o caso dos migrantes nordestinos. E, se a comida representa cultura, as práticas referentes a ela também tendem a ser mantidas. Em algumas situações de migração ou de culturas minoritárias, observou-se que certas características de suas cozinhas são retidas, mesmo quando a própria linguagem foi esquecida (FISCHLER, 1988). Entretanto, exceções acerca desse fato existem e elas podem ser exemplificadas por meio do que foi expresso no relato abaixo:

Olha, a comida nordestina, para mim, representa muita coisa, mas infelizmente, por eu estar em São Paulo há tanto tempo, eu acho que eu perdi meu paladar nordestino. Eu vou ser sincero, se eu falar para você que eu sou fã da comida nordestina hoje em dia, eu vou estar mentindo. Eu não gosto. Eu acho que a única coisa que eu perdi nesses trinta e tantos anos aqui em São Paulo foi o meu paladar nordestino. Eu não gosto de comer comida nordestina, não consigo, nenhuma delas. Eu digo para a minha mulher que eu fiquei chato, mas eu acho que eu nunca gostei, na verdade eu comia porque era obrigado (M.J. 44 anos, baiano, proprietário de pizzaria, 2020).

Em seus deslocamentos, os migrantes carregam consigo seus hábitos, costumes, práticas culturais alimentares e os conduzem até o destino escolhido para fincar novas raízes (MACIEL, 2005). A relação entre comida e memória não é simplesmente cognitiva, mas também emocional e física. Como evidência disso, pode-se citar um estudo envolvendo refugiados na Zâmbia. Nele, destacou-se que, na memória coletiva daquele grupo, a instauração do senso de deslocamento – no sentido de sentir-se não pertencente – se dá, curiosamente, pela não ingestão de peixe de maneira corriqueira, prática que é habitual na sua terra natal. O trabalho enfatiza o desejo evocado em indivíduos deslocados pelos cheiros e gostos de uma pátria perdida, proporcionando lembranças e, por meio delas, um retorno temporário a uma época em que vidas não haviam sido fragmentadas (HOLTZMAN, 2006).

O poder da comida representando memória e identidade foi expresso nos relatos em diversos momentos das entrevistas realizadas, tanto com os nordestinos, como também por paulistanos descendentes de nordestinos. Contudo, nem sempre as lembranças da comida nordestina são positivas; por vezes, elas remetem a tempos de privações e necessidades e acarretam sentimento de tristeza, ao reviver traumas latentes. Nas narrativas a seguir, a comida nordestina expressa memória (positivas e/ou negativas) e representa as identidades nordestinas:

Pra mim, sempre comida nordestina vai ser tipo meu pai e minha mãe, sabe? Então, tipo... aqui é como se fosse uma segunda casa pra mim e aí a comida nordestina, mesmo que eu coma em outro lugar, a primeira pessoa que eu vou ligar e dizer: “a comida daqui tá assim, assim, assado [sic]” vai ser minha mãe e meu pai, porque tipo... pra mim significa eles, eu acho, família (A.S.O., 31 anos, paulistana, profissional de rádio e TV, 2019).

A comida me lembra muito família, muito, muito, muito família. Eu lembro da minha avó, lembro do meu pai. Então é aquilo que eu te falei, é aquela coisa que você come e fala “cara [sic], que gosto de infância”, sabe? É isso. É exatamente isso. Nossa, isso não tem preço, sabe? Você comer uma comida e relembrar a tua infância, relembrar a tua família (K.F.A., 23 anos, paulistana, enfermeira, 2019).

Mas, ao mesmo tempo, para mim, tem um lado sofrido, sabe? Eu passei muita fome, então eu fiz questão de apagar essa parte da minha história, então eu não costumo reviver muito. Faltou muito na mesa, sabe? Então, eu não revivo muito como o pessoal costuma falar: “ah... a comidinha de mãe... a comidinha de vó...”. Às vezes, o pessoal come aqui e fala que a comida daqui parece comida de mãe, comida de casa, mas eu não tinha isso. Eu era café com farinha, era um ovo que, às vezes, a minha mãe fazia, então eu não tenho muito esse tipo de recordação, não (E.S.S., 42 anos, baiana, proprietária de bar, 2020).

É uma prática comum aos migrantes levar consigo, aonde quer que eles tenham ido morar, ingredientes característicos, especiarias, utensílios de cozinha específicos utilizados em sua cozinha, que permitam a reprodução de seus pratos típicos, mesmo longe de suas origens. Para o migrante nordestino, a sua comida típica funciona como uma ferramenta de reconexão com sua terra natal e é capaz de manter e reforçar a sua identidade de grupo, mesmo estando deslocado: *“É uma buchada boa, né? Uma carne de cabrito... ela mata um pouquinho da saudade de lá. Sem dúvida, me faz sentir mais perto de lá”* (A.P.S., 64 anos, paraibano, comerciante, 2019). O cheiro, o gosto e a textura da comida acionam memórias do passado, despertam uma sensação de conforto e um “senso de casa” (BAILEY, 2017).

Ademais, conforme o trabalho de Vandevordt (2017) com refugiados sírios na Bélgica, que estudou a comida como ferramenta importante na busca por transformar ambientes especialmente hostis em lar, esclareceu-se que as práticas de comer e beber são cruciais para criar esse “senso de casa”, precisamente por causa das associações fortes e sensoriais que essas atividades evocam na memória, mesmo nos mais improváveis ou inóspitos ambientes.

No seu processo de formação identitária e, por conseguinte, da sua cozinha, o Brasil, por se tratar de um país colonizado, recebeu influências de diversos povos, principalmente dos portugueses, africanos e indígenas. Desta mistura de influências de grupos étnicos distintos, surgiu a plural cozinha brasileira e suas respectivas cozinhas regionais: do Norte, Sul, Sudeste, Centro-Oeste e, por fim, a do Nordeste, na qual este trabalho foca (MACIEL, 2005).

Habitua-se a reconhecer e distinguir os brasileiros provenientes destas regiões por meio de suas manifestações na ciência, letras, artes, cozinha, dentre outras áreas. A identidade de cada povo é fundamentada na união de múltiplos fatores, como: leis, política, religião, sexualidade, dinheiro, moralidade, valores familiares; e, a partir da assimilação destes, surge a possibilidade de “[...] saber quem somos e como somos, de saber por que somos” (DAMATTA, 1986, p. 10). A identidade brasileira é constituída, portanto, pelo conjunto de todas as identidades regionais presentes no país, sendo estas instituídas por contextos históricos, práticas, sotaques, narrativas e memórias diversificadas de seus habitantes – que são únicas.

“Cada região é esse conjunto de fragmentos imagéticos e enunciativos, que foram agrupados em torno de um espaço, de uma ideia inicialmente abstrata de região”, afirma Albuquerque Jr. (2011, p. 117).

A Região Nordeste é vista por alguns artistas e intelectuais como o último reduto de cultura brasileira luso-afro-ameríndia, uma vez que não vivenciou os fluxos imigratórios em massa como as demais regiões brasileiras. Diversas manifestações artísticas – música, poesia, pintura, artes cênicas etc. – a retratam como uma região extremamente ligada às tradições (ALBUQUERQUE JR., 2011).

Como já referido anteriormente, fluxos migratórios de nordestinos rumo às grandes metrópoles ocorreram ao longo da história do Brasil e continuam a acontecer atualmente. No entanto, não ocorrem com a mesma intensidade de outrora. A cidade de São Paulo/SP foi, e ainda é, um dos principais alvos desses migrantes, especialmente em lugares como o Bixiga. “O Nordeste está visivelmente atuante em São Paulo, um dos maiores núcleos de migrantes da região tropical, da Bahia, Pernambuco, Paraíba, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Maranhão, Sergipe e Alagoas”, pontua Lody (2008, p. 132).

A identidade nordestina é caracterizada pelos migrantes por meio de traços em comum compartilhados: ser forte, corajoso – “valente” –, hospitaleiro, solidário e trabalhador (LOBO, 2006). Embora as diferenças internas existentes na região sejam frequentemente apontadas e reforçadas entre eles, valorizando a individualidade de cada estado e o orgulho de sua origem – evidenciada ainda na rica e diversificada cozinha nordestina –, “[...] os migrantes também assumiam uma presumida homogeneização e rapidamente se identificavam e expressavam como ‘nordestinos’” (LOBO, 2006, l. 4114). Esse forte senso de coletividade e de regionalismo se exemplifica no surgimento e difusão do movimento “Orgulho de ser nordestino”, após as eleições presidenciais de 2010, como resposta às mensagens hostis, de caráter xenófobo e discriminatório, postadas na internet direcionadas ao povo do Nordeste (TELÉSFORO, 2010).

Na perspectiva de parte da sociedade que tem acolhido esses migrantes, presente no Bixiga, o nordestino foi – e muitas vezes ainda é – encarado de modo controverso: para muitos, é alegre, engraçado, festeiro, receptivo, capaz de fundir culturas e valorizar o passado sem negligenciar o presente; para outros, há uma ideia mais frequentemente relacionada aos nordestinos sertanejos, que faz com que sejam percebidos como indivíduos “atrasados”, preguiçosos, ignorantes, grosseiros, rudes, temperamentais e até mesmo violentos (FONTES, 2008), resistentes às mudanças e incapazes de se estabelecer em um território por períodos longos (ALBUQUERQUE JR., 2011).

Esse contraste ficou evidente nas seguintes representações:

[...] nós não somos preguiçoso [sic], somos guerreiros, queremos vencer e estamos aí pra isso. Eu penso dessa forma, muitos pensam diferente, agem diferente (A.L.B.A., 41 anos, alagoano, ex-cozinheiro, 2019).

Quando eu penso em comida nordestina, eu penso em pinga [risos], forró e muita risada, que eu acho que é muito característico deles. O pessoal é alegre... o pessoal é bem alegre (V.L.M.S., 26 anos, paulistano, estudante, 2019).

E eu não aprendi a me curvar, eu vim de uma família onde a palavra é muito importante, a honestidade é muito importante, vim pra cá muito moleque, pobre, semianalfabeto. Hoje, não me considero rico, mas me considero bem sucedido, e isso talvez incomode essas pessoas. Por achar que, por eu ser nordestino, eu não poderia chegar onde cheguei (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de pizzaria, 2020).

Os nordestinos são pessoas ótimas, costumam ser muito amáveis e dóceis, com algumas exceções que são típicas de qualquer ser humano. Mas meu convívio com eles é o melhor possível, estamos sempre interagindo, trocando experiências, todos têm histórias de vida muito interessantes (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

A coexistência de identidades tão diferentes concentradas no Bixiga pode ser, por vezes, conflituosa. A comida nordestina, além de ser um instrumento de autorrepresentação identitária dos migrantes, funciona como um veículo intermediador de troca cultural entre os habitantes, um eficiente meio de comunicação, muitas vezes capaz de desmistificar rótulos e estereótipos, considerado útil contra discriminações e preconceitos. A partir do contato com a alteridade, as identidades culturais, reciprocamente, modificam-se, redefinem-se e se adaptam (MONTANARI, 2013).

O confronto com o outro permite não apenas avaliar, mas *criar* a própria diversidade. As identidades, portanto, não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las (MONTANARI, 2009, p. 12, grifo do autor).

Como já referido anteriormente, o Bixiga, por ser um território de migração, é híbrido. Isso pressupõe que há singularidades que lhe dão identidade própria, mas também há mesclas com outras culturas, e isso transmite a ideia de um repertório cultural inesgotável (ABDALLA, 2015). Afinal, a crescente complexidade dos fluxos migratórios levou à formação de lugares

multipolares; um sistema constituído por realidades culturais interligadas, divergentes e em permanente renovação (MONTANARI, 2013).

3.2 A Comida Nordestina: uma comida de “sustância”

As representações de comida dos grupos são responsáveis pelos surgimentos de identidades de distintas cozinhas, cujos pratos são conectados às tradições e capazes de representar uma determinada cultura e/ou região, tornando-os singulares e passíveis de reconhecimento perante outras cozinhas (MACIEL, 2005). A saber, quando falamos em cozinha, estamos nos referindo ao conjunto de pratos e regras. Nesse contexto de entendimento, a cozinha étnica exprime a cultura e a identidade de seu povo e, conseqüentemente, representa seu território, por intermédio de seus produtos e receitas, resultando em especialidades únicas (MONTANARI, 2013).

As singularidades advêm de processos históricos socioculturais que as contextualizam e as particularizam, como já referido anteriormente neste capítulo (MACIEL, 2005). “A ideia da existência de muitos Nordeste surge em qualquer pessoa que viaje pela região. Até mesmo um observador desatento notará as diferenças. Os hábitos alimentares, por exemplo, são bem diversificados”, afirma Garcia (2017, l. 41), reforçando essa ideia.

Tendo isso em vista, destaca-se que a comida pertencente à Região Nordeste pode ser, didaticamente, dividida em dois tipos distintos: a baiana e a nordestina, que, por sua vez, subdivide-se em litorânea e sertaneja (SALDANHA, 2018).

A cozinha baiana surgiu a partir de uma fusão: de um lado, elementos majoritariamente de origem africanos; já de outro, algumas influências portuguesas. A Bahia incorporou crenças e costumes africanos que são notórios em sua cozinha, com grande diversidade de pratos que contemplam ingredientes como coco, quiabo, gergelim, pimenta-malagueta e dendê, trazidos da África para o Brasil.

As comidas de santo – oferendas para os orixás do candomblé –, incorporadas pelo país através das escravas africanas, foram adaptadas ao gosto dos habitantes da casa-grande e aos ingredientes próprios do território baiano. Um exemplo é o prato típico da cozinha africana chamado *ipetê* de *Oxum* – feito à base de inhame, camarões ralados, cebola, pimenta e azeite de dendê –, e que foi transformado em prato típico da cozinha baiana: o bobó de camarão. Já os doces – cocadas, pamonhas e canjicas, por exemplo – são heranças de origem portuguesa ou ameríndia. Vale lembrar, ainda, que a comida considerada de maior representatividade na Bahia

é o acarajé, tendo se tornado símbolo identitário do seu povo (SALDANHA, 2018), “[...] uma celebração pública de baianidade [...]” (LODY, 2008, p. 133).

Já a cozinha nordestina litorânea é reconhecida pela fartura de peixe e mariscos, devido à extensão da sua costa. A pesca é uma prática remanescente das heranças indígenas que sobreviviam basicamente do consumo de peixes, mariscos, moluscos e de frutas como pitanga, murici, cajá e caju. Entre os pratos típicos do litoral, destacam-se as peixadas, moquecas, caranguejadas, caldeiradas, caldos de peixe, frutos do mar, fritadas, ensopados, comuns tanto no continente quanto nas ilhas; valoriza-se bastante o uso de leite de coco, pimentas e coentro em seus preparos. As guarnições são variadas, normalmente misturam mar com sertão e, durante as refeições, costumam consumir sucos de frutas como caju, graviola, mangaba, umbu, pitanga e cajá (SALDANHA, 2018).

A comida litorânea é apreciada pelos nordestinos e é especialmente valorizada pelos turistas, ao visitarem o Nordeste (MARQUES, 2014). Contudo, dentre as comidas nordestinas, considera-se que a sertaneja é a mais marcante, sendo vista como a autêntica representação simbólica da cultura nordestina e presente no cotidiano de grande parte dos nordestinos, mesmo daqueles que migraram (MENEZES, 2013). A comida sertaneja “[...] é um dos componentes mais fortes de suas representações simbólicas, o que confere forte vigor identitário e, logo, pode ser percebida como parte do patrimônio da brasilidade” (MARCENA, 2015, l. 372).

Para manter elos permanentes com a terra, com o litoral esplêndido, o sertão, a seca, o verde das serras, e os muitos costumes que juntos formam as identidades, vive-se em São Paulo às voltas com música, dança, festas, devoções religiosas e principalmente comidas. Nos ingredientes, nos preparos, nos oferecimentos do que vai à boca estão o grande motivo e o grande sentimento de ser nordestino fora do Nordeste, mantendo-se unido à terra, aos gostos da terra (LODY, 2008, p. 133).

Nas entrevistas realizadas, esse sentimento de identificação pode ser exemplificado na seguinte passagem:

Além disso, dá saudade. De manhã, sabe como era nossa vida lá? No café da manhã era batata doce, inhame, uma carne de sol, um ovo com a gema bem vermelhinha, era diferente... hoje, mais que isso, é tudo química, não é natural. Nós nordestinos somos guerreiros e nós vamos à luta. Nós nunca desistimos (A.L.B.A., 41 anos, alagoano, ex-cozinheiro, 2019).

Os pratos típicos da cozinha sertaneja representam simplicidade, apresentam traços da cozinha portuguesa, dos mamelucos e algumas influências africanas (CASTRO, 1984). Eles

são produzidos a partir da fusão de técnicas, utensílios, cores, aromas e sabores que reúnem aspectos específicos e representativos; essa personificação permeia todas as fases da sua produção, desde a seleção dos ingredientes, passando pelo modo de preparo e chegando à forma de serem consumidos (MARCENA, 2015). Cascudo (2016), em sua aclamada obra “História da Alimentação no Brasil” – cuja primeira edição foi lançada em 1967 –, refere-se a uma predileção sertaneja pelos caldos, cozidos, alimentos sempre com líquidos, possibilitando o aproveitamento integral de todos os nutrientes. “Diziam-me estar ali a sustância total da comida”, resume (CASCUDO, 2016, l. 15759). O feijão e a farinha são fundamentais, sendo o milho importante, porém considerado suplementar. No entanto, é do milho que são produzidos o cuscuz, a pamonha, a canjica, o bolo de milho; sendo também apreciado em versões cozido e assado, quando é comido diretamente da espiga (CASCUDO, 2016).

Na cozinha nordestina cotidiana há o domínio dos produtos de origem animal, em todas as classes sociais. Entre esses produtos, destacam-se as carnes e os derivados do leite – a coalhada, o queijo (de coalho e manteiga), a manteiga e o requeijão. No passado, a desconfiança contra o leite cru fez com que os nordestinos o aproveitassem sempre cozido e de diferentes formas, acompanhando o jerimum, a batata, o milho e a farinha, sendo o leite de cabra popularmente preferido para ser ofertado às crianças. A ingestão de carne submetida às técnicas de conservação – principalmente salgadas e secas ao sol – é sobressaliente à carne fresca. Já os animais mais consumidos são bodes, galinhas, carneiros e porcos (CASCUDO, 2016), todos utilizados na produção de pratos tradicionais, tais como a buchada de bode, galinha à cabidela e sarapatel, servidos frequentemente acompanhados de pimenta fresca ou como molho (LODY, 2008).

Manteiga de garrafa, carne-de-sol, farinha de mandioca, inhame, fruta-pão, macaxeira (aipim), jerimum (abóbora), jaca, manga, caju, dendê, camarões defumados e salgados e tantos outros ingredientes fazem reviver receitas familiares, domésticas e outras gerais, próprias dos ciclos festivos, como a gastronomia à base de milho presente nos festejos de Santo Antônio, São João e São Pedro, santos de junho, homenageados com fogueiras, danças de quadrilha, forró, coco, fogos e especialmente milho assado, canjica de milho verde, mungunzá de milho branco, bolos de milho, outros bolos de massas de macaxeira, ovos, açúcar, muito açúcar, pois os doces nordestinos são açucarados lembrando a própria história da região, terra da cana-de-açúcar, dos engenhos (LODY, 2008, p. 133).

Castro (1984), ao abordar a dieta nordestina, enfatiza que ela era rica em proteínas, o que era imprescindível para que o indivíduo tivesse energia suficiente para enfrentar

diariamente uma rotina árdua de trabalho; sendo a comida responsável por fazer do nordestino “um forte” e, por meio dela, o indivíduo era capaz de:

[...] exibir esta força, esta resistência surpreendente às fadigas e às vicissitudes mais exacerbadoras, esta disposição incansável ao trabalho, esta constituição férrea, que o torna sobranceiro às intempéries, aos reveses, às endemias, e o leva a cometimentos titânicos (CASTRO, 1984, p. 208).

Menezes (2013) corrobora com a ideia supracitada e agrega que as comidas nordestinas, de acordo com as crenças populares do seu povo, proporcionavam “sustância” – ou seja, eram consideradas comidas fortes – e não as ingerir enfraqueceria os indivíduos: “[...] o consumo desses produtos fazia e ainda faz-se essencial para obter o vigor físico, a coragem e a força necessária na realização das suas atividades diárias” (MENEZES, 2013, p. 46). Essas informações são validadas pelo entrevistado, que sintetiza a comida nordestina da seguinte forma:

Pra mim... no meu ponto de vista, representa tudo. Além do gosto, a textura, a consistência são diferentes da comida paulista. Deixa a gente forte. Você come cuscuz, você tá pronto pra puxar uma enxada, dá pra ficar o dia inteiro sem comer. Tem sustância [...] (A.L.B.A., 41 anos, alagoano, ex-cozinheiro, 2019).

Atualmente, considera-se que base da cozinha nordestina segue sendo a mesma, cujos principais elementos das refeições são feijão, farinha de mandioca, arroz comum ou do tipo vermelho, paçoca, rubação ou baião de dois, carne de sol ou de charque, carne de bode, buchada, rabada, poucos legumes e hortaliças e o cuscuz, cuja versatilidade o permite ser acompanhamento desde o café da manhã até o jantar (MARCENA, 2015).

Apesar da troca cultural que se intensificou na segunda metade do século XX com a forte presença dos produtos oriundos da indústria da comida, a alimentação dos sertanejos, sobretudo das zonas rurais, não teve suas bases alteradas. Contudo, é evidente a presença de novos ingredientes, enlatados, temperos e técnicas inéditas no modo de preparar os alimentos, além do surgimento de novos sentidos simbólicos para tais apropriações dos doceres. Isso vem a calhar com o processo da dinâmica cultural de uma população ou de um determinado grupo que, apesar de se apresentar de forma fixa, sofre alterações no seu existir cotidiano. O não desmantelamento das bases do padrão culinário dos sertões nordestinos nos permitiria pensar em uma possível resistência identitária por parte dos sertanejos, mantendo seu patrimônio gustativo como uma das suas mais expressivas referências simbólicas (MARCENA, 2015, l. 478-482).

Esse aspecto da permanência também aparece nas falas dos entrevistados, a exemplo da seguinte:

Frequento há muito tempo e penso que em pouquíssimos aspectos ela mudou. Porque a raiz mesmo da comida ainda está imposta aqui. Que nem... tem uns três anos que eu não venho aqui e hoje foi a primeira vez. Comi um baião de dois, com paçoca, com um monte de coisa e assim... continua o mesmo sabor. É uma coisinha [sic] ou outra, sabe? Por exemplo, veio uma casquinha de siri, antes ela vinha com farinha em cima, hoje você pode escolher se vem com queijo em cima. Pra poder ter um leque de possibilidades, pras pessoas que não são nordestinas e não gostam de todos os sabores que a culinária apresenta pra gente (K.F.A., 23 anos, paulistana, enfermeira, 2019).

É possível, portanto, afirmar que a cozinha nordestina compreende bases sólidas, apresentando aromas, cores e sabores que evidenciam os traços característicos adquiridos historicamente. Todavia, ela não se abstém de constantemente se reinventar, estando em efervescente ressignificação a partir do contato com a alteridade, como consequência da própria dinâmica cultural, da interculturalidade, agregando novos elementos, em detrimento de outros que passam a ter menos expressão, mas sem que estes desapareçam por completo (MARCENA, 2015).

3.3 Interculturalidade: a comida e a relação com a alteridade

A intercultura se refere a um campo complexo de debate entre as variadas concepções e propostas que enfrentam a relação entre processos identitários diferentes, tanto sociopolíticos quanto culturais. Em resumo, ela foca na possibilidade de integração das diferenças, com o intuito de formar uma unidade que não as anule (FREURI, 2003). A interculturalidade é um processo contingente de construção de ligações e associações, sem o imperativo da inclusividade e do “temos de viver juntos” em nome da paz e da justiça, e acentua o espaço de contato, de ligações, mas também da discordância, dos conflitos, das negociações, incluindo o direito de sair (SANTOS; NUNES, 2004).

No senso comum sugere-se a busca por harmonia na convivência entre diferentes culturas, minimizando conflitos, confundindo intercultura com tolerância, o que é um equívoco. Tolerar significa suportar, aguentar, e essa não é uma relação de igualdade, mas de superioridade de uma cultura sobre a outra. O que se pretende é desenvolver relacionamentos cooperativos entre culturas, reconhecendo a diversidade, respeitando a alteridade. Os conflitos

permanecem em nome da democracia, mas devem existir em uma condição de igualdade, onde as diferenças não se reflitam em preconceitos e discriminações (VIEIRA, 2001).

Tal perspectiva se alinha à de Lopes (2012), ao estabelecer como principal característica da interculturalidade a dinamicidade do conceito, que supera o multiculturalismo porque reconhece a sociedade como um espaço de permanente interação e renovação, sendo necessária a convivência e troca de experiências, além do respeito à diversidade cultural. Falar de etnia, raça, cor, gênero, religião são temas que, antes de tudo, mudam o modo de enxergar o mundo; o que exige a suspensão de preconceitos, e a compreensão das diferenças e identidades culturais de cada povo.

A interculturalidade, desse modo, é um fenômeno alcançado discursivamente, ou seja, por intermédio de interações entre pessoas de realidades diferentes, nas quais as semelhanças e diferenças culturais são debatidas. É a partir da interação social que o mundo é transacionado: as identidades dos participantes são afirmadas ou negadas e as culturas são transmitidas, renovadas e modificadas. Sendo assim, as identidades culturais, como já dito anteriormente, não são estáticas. Pelo contrário, elas estão sempre em negociação e construção, a partir da interação com os outros (BRANDT; JENKS, 2011). As cozinhas e as comidas, uma vez que são representantes das culturas e identidades, também se transformam nessa busca pela interculturalidade.

Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitários, estando sujeitas a constantes transformações (MACIEL, 2005, p. 50).

Esse aspecto pode ser percebido nos fragmentos seguintes:

A gente tem que mudar alguns temperos, mas no final a tradição é a mesma. Não vai mudar a tradição, né? Pra muitas pessoas que não são nordestinas, que não tão acostumadas, a gente ameniza os temperos. Por exemplo, a gente usa o coentro, mas não misturado. Vai por cima, porque quem não gosta pode tirar (A.C.T.S., 40 anos, baiano, cozinheiro, 2019).

[...] eu acho que ela sofreu modificação, sim. O nosso baião, por exemplo, tem baião que vai nata e o nosso não vai, porque fica uma comida bem mais pesada. Ou então que coloca outras carnes no meio do baião, por exemplo, né? E até tipo... uma pimenta, uma coisa bem básica. A gente coloca uma pimenta em cima da mesa, tem que falar, por mais que seja uma pimenta que a gente fez hoje, que não vai tá [sic] tão forte quanto ela vai ficar daqui a quinze dias, por exemplo... se a gente colocar a pimenta na mesa, a gente tem que avisar: “oh, a pimenta é forte...”. Por mais que, assim, eu gosto de

pimenta, mas a gente sempre fala, pra tipo garantir, porque a gente não sabe. Então, acho sim que a comida foi adaptada (A.S.O., 31 anos, paulistana, profissional de rádio e TV, 2019).

A comida é uma ferramenta extremamente eficiente na produção de diálogo entre as pessoas (MONTANARI, 2013) e é crucial para o estabelecimento de relações interpessoais (CONTRERAS; GRACIA, 2011) – “[...] é tão importante e identificadora de uma sociedade, de um grupo, de um país, como é o idioma, a língua falada, funcionando como um dos mais importantes canais de comunicação” (LODY, 2008, p. 31).

A comunicação é a atividade pela qual informações são transmitidas por meio da troca, entre duas ou mais pessoas, de pensamentos e/ou mensagens por meio da fala, de sinais, da escrita, de comportamentos, visualmente, dentre outras formas. Pode ser intencional ou não intencional, envolver sinais convencionais ou não convencionais, ser relacionada ou não à linguística e ocorrer por intermédio da fala, ou não necessariamente. Requer um remetente, uma mensagem e um destinatário, embora o receptor não necessite estar presente ou ciente da intenção do remetente de se comunicar em tempo real.

Assim, a comunicação ocorre mesmo mediante grandes distâncias, de tempo e espaço. Destaca-se, ainda, que o processo de comunicação atinge completude quando o receptor compreende a mensagem do remetente. Em resumo, a comunicação é o processo pelo qual o mundo é compreendido (STAJCIC, 2013). Portanto, é possível considerar a comida uma forma de comunicação “[...] porque é um meio não verbal de compartilhar significados com os outros” (STAJCIC, 2013, p.7, tradução livre).

Impregnada por tradições, a comida reflete a identidade de um grupo e representa um memorável veículo de autorrepresentação e de comunicação, capaz de intermediar interações entre culturas diferentes e constituir a maneira inaugural de contato entre elas (MONTANARI, 2009). Além disso, trata-se de uma ferramenta essencial para aprender sobre as diferenças culturais (STAJCIC, 2013), ao passo que se considera que só é possível entender genuinamente uma cultura e um povo conhecendo e partilhando sua comida, vivenciando, assim, a interculturalidade (LODY, 2008).

Fischler (2011) argumenta que comer regula o comportamento individual, tanto social quanto biológico. Pontua que nem todas as culturas comem em volta de uma mesa, mas que todas as culturas têm regras e costumes regulando o arranjo de comensais, distribuição e compartilhamento, bem como os "modos à mesa", a etiqueta. Stajcic (2013) reforça a ideia supracitada e acrescenta que a comida representa como enxergamos os outros e a nós mesmos

e desempenha um papel fundamental na esfera social. O que é comido e com quem se come inspira e suporta os laços entre os indivíduos, comunidades e até nações, além de ser importante nas definições de regras e tradições. O ato de comer é considerado multidimensional, sendo algo que molda e define as identidades, culturas e, conseqüentemente, as sociedades.

Além disso, a comida é frequentemente compartilhada, o que introduz níveis suplementares de análise em termos de relações interpessoais e modelos de regulamentos que normalizam a convivência, transgredindo discriminações e preconceitos. Por meio da partilha física ou de trocas comunicativas, o conjunto de informações pertencentes a ela pode ser facilmente compartilhado entre vários indivíduos, estabelecendo assim uma comunidade semiótica, ou seja, um conjunto de indivíduos compartilhando a mesma competência alimentar, capaz de se envolver, comunicar e enriquecer a experiência (PARASECOLI, 2011).

A relação com a comida e o papel da comensalidade variam entre culturas, de forma e proporção que, muitas vezes, são subestimadas. Entretanto, sabe-se que, em todas elas, esses são fatores determinantes para a promoção da saúde e bem-estar nas sociedades. No mundo contemporâneo, acredita-se que o materialismo e individualismo são prejudiciais em razão de seu impacto sobre os fatores psicossociais – como controle pessoal e apoio social –, sendo a comida um importante aliado no combate contra eles, uma vez que ela contribui motivando e promovendo a sociabilidade (FISCHLER, 2011).

Apesar de todos os riscos ou, precisamente, junto com todos os riscos, o espaço comensal permanece um lugar central de expressão de identidade. Ele reúne em redor da atividade alimentar, une e reforça os vínculos entre os indivíduos. Celebra a mesa e aqueles que a partilham, a respeitam e a honram (BOUTAUD, 2011, p. 1222).

Os migrantes nordestinos, ao chegarem à cidade de São Paulo, deparam-se com uma realidade atípica para eles, mas que é peculiar à de uma cidade cosmopolita: o contato com a alteridade. Essa questão tem forte impacto na formação dos processos identitários dessas pessoas. A comida, nesse contexto, porta-se como instrumento importante para estabelecer, ao mesmo tempo, por meio do diálogo intercultural, o reconhecimento, pertencimento, distinção e adaptação à essa realidade (PELLERANO, 2018). As relações com a alteridade possibilitam aos migrantes mudanças na formação do seu processo identitário, passando a perceber sua identidade como múltipla, maleável, agregando à sua cultura aspectos de culturas alheias, cuja reciprocidade também é verdadeira (HALL, 1996), como pode ser evidenciado no comentário abaixo:

Meu filho, por exemplo, é daqui e adora comida nordestina, minha mulher também gosta, eu é que não gosto. Mas não é que eu acho que não é comestível, é questão de gosto, eu acho que eu nunca gostei da comida nordestina, comia por obrigação, porque estava com fome. Hoje, eu gosto muito de massa, adoro massa, se eu pudesse eu comia massa no café, no almoço, no jantar, só massa... adoro massa (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de pizzaria, 2020).

Nas práticas sociais cotidianas, culturas diversas são expostas umas às outras o tempo inteiro e essas interações podem ser desafiadoras nos mais diferentes âmbitos, e isso inclui o contato com as comidas típicas alheias. Nessas dinâmicas, quando diferentes referências culinárias interagem, experiências relacionadas à comida fazem com que os indivíduos se envolvam com a alteridade, uma vez que as pessoas se deparam com comidas atípicas para si – e, por vezes, completamente desconhecidas –, podendo causar algum tipo de estranhamento (PARASECOLI, 2011). Nesse contexto, o contato com a alteridade:

[...] permite que afastemos a ideia de que nosso grupo social representa a humanidade, e de que nossos comportamentos sejam inatos, e não adquiridos no contato cultural. Assim como a variedade é indispensável na alimentação, [...] o “natural” da espécie humana é sua aptidão à variação cultural, e apenas o contato com o outro permite romper com a naturalização do social (PELLERANO, 2018, p. 114).

A comida como importante participante de experiências interculturais nas sociedades cosmopolitas mostra que a prática alimentar de cada cultura nada mais é do que uma entre as inúmeras que existem e que confluem para a finalidade de nutrir o indivíduo (PELLERANO; RIEGEL, 2017). A partir da assimilação desse fato, nota-se que o “[...] respeito à diferença pelos alimentos, nem piores ou melhores e sim diferentes, faz o entendimento e o respeito a cada um de nós. Isso é cidadania. Isso é também um jeito de ser democrático” (LODY, 2008, p. 45).

O contato com a alteridade provoca no ser humano a desnaturalização do sistema alimentar, percebendo que este é adquirido e adaptado a partir da vivência em determinado grupo social – culturalmente –, e não que é simplesmente inato, algo “natural” e imutável. Novas práticas relacionadas à comida são passíveis de serem agregadas ao repertório do sujeito, podendo modificar o seu próprio sistema alimentar (PELLERANO, 2018).

Exemplos da desnaturalização que a alteridade proporciona abundam no uso dos ingredientes. Para os brasileiros, o feijão compõe as principais refeições do dia, e é consumido salgado. O abacate, por sua vez, é apreciado com açúcar e, às vezes, com leite. Por isso o brasileiro ainda surpreende-se quando

descobre que há sobremesas japonesas recheadas com feijão doce e que por toda a América Latina é comum comer abacate sob a forma de salada, temperado com sal e pimenta (PELLERANO, 2018, p. 123).

Contudo, o contato com a alteridade, e a conseqüente desnaturalização do sistema alimentar, não configura a aderência à toda e qualquer comida que o indivíduo porventura venha a se deparar e a consumir (PARASECOLI, 2011), afinal: “[...] as diferenças não são realmente apagadas [...]. Embora condicionadas pela padronização dos consumos, as especificidades locais permanecem arraigadas nos hábitos [...]” (MONTANARI, 2013, p.149).

O ser humano, por ser onívoro, representa um paradoxo. Por um lado, necessita de variedade e busca pela diversificação, inovação e mudança do seu repertório culinário, que podem até ser vitais para a sua sobrevivência; por outro lado, ao se deparar com uma comida desconhecida – que pode representar um perigo em potencial à sua saúde –, tende a ser cauteloso, desconfiado, por vezes conservador. O paradoxo do onívoro reside na tensão, na oscilação entre a neofobia – prudência, medo do desconhecido, resistência à mudança – e a neofilia alimentar, que significa a tendência a explorar e conhecer comidas diferentes, a necessidade de mudança, de novidade e de sortimento (FISCHLER, 1988).

Quando uma comida atípica para alguém é experimentada, a experiência pode ser: 1) positiva, quando a comida é apreciada e, eventualmente, incorporada no cotidiano; 2) neutra, resultando em respeito à comida, porém sem agregá-la ao repertório pessoal; 3) negativa, quando gera repulsa ou aversão (PARASECOLI, 2011).

O mecanismo de aversão à uma comida diferente é particularmente interessante de ser analisado. Isso porque, para resolver o paradoxo do onívoro, o homem lança mão não apenas de programas biológicos ou mecanismos reguladores, mas também de competências cognitivas altamente sofisticadas, práticas e representações culturalmente construídas. O córtex cerebral, a linguagem e a cultura desenvolvida pelo homem mudam a natureza do problema – este surge de uma dificuldade estritamente cultural de identificação e classificação (FISCHLER, 1988).

A comida desconhecida pode ser considerada prejudicial à saúde ou até mesmo pertencente a uma categoria de substâncias definidas como tabu (ou impuras) pela cultura do indivíduo, pois ele aprendeu a reconhecê-las como tal. Isso desencadeia comportamentos considerados "primitivos", como inspecionar, cheirar, evitar tocar. Além disso, considera-se indiscutível que reações como desconforto, náusea e ansiedade também sejam desencadeadas pelo desconhecido. Em suma, é reconhecido que a inexistência de uma determinada comida no repertório alimentar de um sujeito, repertório este que é culturalmente adquirido, induz a

sensações e comportamentos que tendem a impedi-lo de incorporá-la ou mesmo trazê-la à boca (FISCHLER, 1988).

Postula-se que aversões a determinadas comidas ou a hábitos alimentares específicos alheios se estendam aos indivíduos que os possuem, motivam conflitos entre culturas diferentes e, por vezes, desencadeiam a criação de estereótipos, preconceitos e discriminações. Em particular, isso é observado corriqueiramente em territórios de migração, reconhecidos como híbridos (BRANDT; JENKS, 2011). No nosso contexto de análise, observa-se esse tipo de associação no depoimento abaixo, quando, ao ser questionada se a comida nordestina é capaz de produzir diálogo entre pessoas de diferentes origens, a depoente expressou a seguinte opinião:

A maioria dos que comem comida nordestina ou são pessoas que, por exemplo, moram em São Paulo, mas têm família do Nordeste ou o próprio nordestino. Minha opinião, né? A hostilidade com a comida é porque, querendo ou não, o Nordeste é muito pobre e qualquer alimento tem que ser reaproveitado. O nordestino soube reaproveitar isso de uma forma muito boa pra eles, que eles não tinham o que comer, só que as pessoas aqui não veem desse jeito. Tipo... mocotó o pessoal acha um nojo, sabe? E eu acho que o nojo da comida pode ser refletido na pessoa, na figura do nordestino. Porque esse preconceito, ele tá imposto dentro da nossa sociedade (K.F.A., 23 anos, paulistana, enfermeira, 2019).

No contato com a alteridade, busca-se estabelecer interação com os outros a partir de diálogos baseados – de maneira geral – em semelhanças e diferenças culturais, incluindo impressões pré-existentes que uns têm sobre os demais (BRANDT; JENKS, 2011). A entrevistada apresenta pontos de conexão com Brandt e Jenks (2011) acerca da estereotipagem de uma cultura baseada em uma comida, ou melhor, no caso apresentado pelos autores, em um ingrediente específico: o cachorro.

O fato de o cachorro ocupar a categoria de *pet* (animal de estimação) em diversos lugares do mundo – e em especial no Ocidente – constitui um tabu para alguns indivíduos. Refletir sobre a possibilidade deste animal ser considerado comida em uma cultura diferente possui potencial para gerar repulsa, aversão, acarretar comportamentos hostis, preconceito e discriminação. Na Coreia há o consumo cultural do cachorro como iguaria, mas tal prática não é compartilhada por todos os habitantes do país e, portanto, não se reduz à análise superficial e simplificadora. Constata-se que certas suposições culturais são, muitas vezes, tratadas como fatos simples, incontestáveis, verdades absolutas (BRANDT; JENKS, 2011). Exemplos de impressões pré-existentes, semelhantes a este supracitado, mas relacionados às relações entre

migrantes nordestinos e demais habitantes da cidade de São Paulo, são pontuados por Dória (2014, p. 149) e respaldados por um entrevistado:

Veja-se, por exemplo, o que fazem em São Paulo alguns comerciantes astutos de bares populares que, às quartas e sábados, oferecem feijoadas com diferentes finalizações: salsinha ou coentro, conforme o cliente seja “paulista” ou “nordestino”. Mesmo que seja difícil estabelecer as fronteiras entre hábitos regionais, é claro que elas existem e são diversas. Há fronteiras linguísticas, pois um paulista jamais pensaria, em sua consciência, em comer “bode” ou “ovelha”, embora “bode” seja sinônimo de “cabrito” na região nordestina, [...]. Há também fronteiras de “gosto”, cujo traçado histórico é muitas vezes difícil de compreender: uma região prefere o coentro, enquanto a outra prefere salsinha; outra a pimenta em maior quantidade [...].

Com certeza! Porque a comida nordestina não tem em lugar nenhum, é só lá! Assim, eles trouxeram isso pra São Paulo e eu, que sou paulistano, adoro comer comida nordestina. Tem dia que eu acho muito pesado, porque querendo ou não tem um tempero meio pesadinho [sic], então, querendo ou não, não dá pra ser sempre. É muito saturada do próprio tempero que a gente faz aqui em São Paulo, vamos dizer assim... ééé... eles pesam muito o tempero, eles colocam um pouco a mais. Então, a comida fica muito rica, fica muito robusta, então ela acaba pesando muito no estômago. Não por ser ruim, mas por ser meio pesada. A pimenta lá no Nordeste, por exemplo, meu [sic], eles comem com farinha né? Se eu tô tomando água, tô tomando com pimenta também (V.L.M.S., 26 anos, paulistano, estudante, 2019).

A prática de realizar modificações na comida nordestina a fim de agradar o paladar dos demais habitantes de São Paulo foi referida nas entrevistas realizadas, a exemplo do dito a seguir:

[...] eu acho que tem ingrediente nosso que o pessoal de São Paulo não gosta, como o azeite de dendê, os temperos fortes... porque os temperos fortes tiram o sabor da comida. Se eu ponho azeite de dendê na comida, você só vai sentir o gosto do azeite de dendê, pode ter desarranjo [sic] depois [risos], né? Porque o bicho [sic] é muito forte. Então, eu não gosto de usar azeite de dendê. O coentro, eu adoro o coentro, mas eu só coloco na hora, porque tem muita gente que não gosta. E como meus pratos são todos feitos na hora, se um cliente fala que não gosta de algum ingrediente, esse ingrediente não vem. Pode vir sem queijo, sem torresmo, sem coentro... (R.N.O., 67 anos, cearense, proprietário de restaurante, 2019).

O coentro voltou a ser pauta nos trechos:

Por exemplo, a gente usa o coentro, mas não misturado. Vai por cima porque, quem não gosta, pode tirar (A.C.T.S., 40 anos, baiano, cozinheiro, 2019).

Mas muda o quê? Um tempero... tipo tempero baiano, o coentro [...]
(A.L.B.A., 41 anos, alagoano, ex-cozinheiro, 2019).

Ainda nessa discussão, é interessante lembrar que Pellerano (2018) também chama atenção para o coentro, uma vez que ele é considerado motivo de distinção, e até segregação, entre paulistanos/paulistas e migrantes nordestinos na cidade de São Paulo. “A erva representa [...] como fronteiras simbólicas são traçadas a partir das diferenças, uma situação comum quando a convivência intercultural inspira embates pela constituição da hegemonia”, pontua a autora (PELLERANO, 2018, p. 160).

Para os nativos da cidade, ele é considerado um “grande vilão”, enquanto é extremamente valorizado pelos nordestinos. Ambas as situações refletem as construções culturais desses indivíduos e a dificuldade que a desnaturalização dos hábitos representa. O coentro, portanto, exemplifica como uma comida é capaz de demarcar a diferença, o pertencimento e a desnaturalização perante a alteridade, possibilitando a promoção de ricas discussões interculturais.

Todavia, apesar da necessidade de adaptação de alguns pratos para agradar diversos paladares, de modo geral, a comida nordestina é apreciada não só pelos migrantes nordestinos, mas também por indivíduos advindos dos mais diferentes lugares, tornando-se um denominador comum entre os sujeitos.

Isso é possível de ser inferido a partir da observação dos depoimentos a seguir:

Por incrível que pareça, aqui vem muito pouco nordestino. Vem mais paulistano, gente de fora, eu tenho clientes que moram no exterior. Tem cliente que era daqui, foi pro exterior e, quando vem pro Brasil, sempre dá uma passada aqui (R.N.O., 67 anos, cearense, proprietário de restaurante, 2019).

Tem muito nordestino que, às vezes, quer comer uma comida nordestina, especializada, né? Mas sinceramente é geral, conseguiu integrar todo mundo (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

O pessoal gosta bastante de comida nordestina. Porque comida nordestina é uma comida, é meio que, tipo, tem coisas mais extremas, como mocotó, sarapatel, que alguém pode não gostar, mas num geral, como o baião de dois... é arroz e feijão, né? Então, eu acho que nesse sentido as pessoas, essa comida aqui talvez seja um denominador comum. Não gostar de uma comida tão básica assim é um pouco difícil (A.S.O., 31 anos, paulistana, profissional de rádio e TV, 2019).

Por incrível que possa parecer, eu acredito que quem mais busca comida nordestina aqui no bairro são os paulistanos, só que os mais jovens. Eu penso que as pessoas de mais idade que frequentam o Bixiga são um pouco reticentes em optar por outro tipo de comida que não seja a italiana. Não é

porque eles têm problema com a comida nordestina, mas porque é uma questão de tradição, de comida de lembrança, nostálgica. É uma comida que lembra os antepassados que vieram da Itália, que eles usufruíram durante toda a vida, que não causa estranhamento. Talvez, possa dizer que é uma comida confortável? Acho que sim (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

O grande reduto aqui é o Rancho Nordestino, eu gosto da comida de lá. Como eu tenho muito contato com gente do exterior, sempre que vem alguém de fora eu levo lá. É uma comida que agrada vários paladares, principalmente dos estrangeiros. Eles adoram! Já levei belga, americano, italianos que vêm para cá, todos eu levo lá e eles comem lá e se fartam (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

Dessa forma, é possível observar que, por mais que haja exceções, a comida nordestina é apreciada pelos indivíduos que moram, trabalham e frequentam o Bixiga. Inclusive, de forma surpreendente, a maioria das pessoas que buscam consumi-la, ironicamente, não são os migrantes nordestinos. Esse achado abre espaço para refletir se a comida ali é nordestina de fato ou se se trata de uma comida para paulistanos, o que pode desmotivar a frequência nordestina em razão da essência que a caracteriza; a problematização pode ser interessante para ser abordada em estudos futuros.

Devido a sua simplicidade e ao seu caráter democrático, por ser tida como uma comida nutritiva e cotidiana, ela é considerada capaz de promover a interculturalidade. Afinal, por reconhecer a diversidade e respeitar a alteridade, ela produz diálogos baseados nas semelhanças e diferenças culturais dos sujeitos, sendo consumida e apreciada por pessoas de origens diversas, independente da classe social ou do poder aquisitivo.

3.4. O Bixiga italiano

Durante a pesquisa de campo, por meio da observação nas diversas visitas ao território e das entrevistas realizadas, ficou evidente a presença majoritária de migrantes nordestinos morando e trabalhando no Bixiga. Essa junção de fatores levantou o questionamento de qual seria o motivo de o território ainda ser considerado reduto dos italianos, quando eles sequer continuam ali, tendo apenas seus descendentes como remanescentes.

A escassez de literatura referente à presença nordestina no Bixiga também foi evidenciada, dificultando a investigação das razões para o apagamento dessa comunidade, que se mostra importante para a dinâmica local, em especial no setor da gastronomia – nas mais diversas culinárias ali existentes. Afinal, ali, é incontestável o essencial trabalho dos migrantes

nordestinos na manutenção do *status* do Bixiga como sendo um território permeado pela cultura e lazer – e que também é um polo gastronômico da cidade de São Paulo. Uma vez que a presença predominante da comunidade nordestina não é contemplada pela literatura, empiricamente, por meio das entrevistas, isso foi investigado. Ao serem questionados se o Bixiga ainda é um território unicamente italiano, os entrevistados expressaram os seguintes juízos:

Eu acho que é um bairro misturado, mas aqui não tem mais italiano, não (E.S.S., 42 anos, baiana, proprietária de bar, 2020).

O bairro do Bixiga, apesar dessa imagem equivocada de bairro italiano, que há muito tempo deixou de ser, abriga gente das mais diversas localidades. Mas pode-se dizer que, hoje em dia, predominantemente, é um bairro nordestino, negro e italiano (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

[...] hoje, ele não é nem mais um bairro italiano, ele é mais um bairro nordestino do que italiano. Inclusive, o dinheiro que corre por aqui é todo fruto do trabalho dos nordestinos (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de pizzeria, 2020).

O Bixiga italiano foi apenas um momento. Poucos sabem, mas inicialmente o bairro era um quilombo, o Saracura. Então, originalmente, o Bixiga é um bairro negro. Até o nome Bixiga é um equívoco. Usam esse nome principalmente com a escrita contendo o “i” porque faz alusão ao modo como os italianos falavam a palavra Bexiga, por causa do sotaque. Mas não era pra ser assim, nem todo mundo fala dessa maneira e só porque os italianos que um dia foram influentes aqui falavam assim, não quer dizer que necessite ser o nome do bairro. Na verdade, aqui é a Bela Vista. Os negros que, originalmente, eram os habitantes do bairro, foram silenciados. Vejo isso acontecendo com os nordestinos também (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

Acho que não... o bairro hoje é nordestino. A maioria dos moradores aqui são nordestinos, italianos não tem mais. Tem aqui descendentes de italianos, não existe essa presença forte italiana mais. É considerado um bairro italiano, o pano de fundo é italiano. Mas falta considerar o Bixiga como bairro nordestino (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

O cenário italiano é o pano de fundo. Se você for na Basilicata, se você for numa dessas cantinas italianas aqui do Bixiga, você vai na cozinha... os trabalhadores são todos nordestinos. Italiano não tem nenhum. Tem filho e neto de italiano, mas os trabalhadores braçais, que fazem as coisas lá, são todos do Nordeste – mas estão fazendo uma comida italiana. Você não pode pegar um pão da Basilicata e dizer que é um pão de Pernambuco. As pizzas, por exemplo, também é feita [sic] por nordestinos (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

[...] na 13 de Maio, que é considerada a principal artéria do Bixiga, a economia hoje tá na mão dos nordestinos. Se você pegar do zero ao mil, ou seja, de ponta a ponta até a Brigadeiro, toda a culinária é feita pelo pessoal

do Nordeste, e muitos deles são também os proprietários dos estabelecimentos. Da escadaria para lá também tem vários barzinhos de nordestinos e, inclusive, tem uma coisa curiosa: tem um restaurante japonês nessa rua que é de um pernambucano, ou baiano, agora não sei, mas sei que é nordestino. Certa vez, entrei lá e vi que não tinha japonês nenhum, só tinha nordestino, mas o dono de lá trabalhou muitos anos em restaurante japonês e acabou montando esse negócio para ele (P.S., 72 anos, maranhense, sócio fundador de museu, 2020).

O consenso entre todos os entrevistados sobre a predominância de nordestinos em detrimento dos italianos é evidente; a falta de representatividade dos migrantes nordestinos também é – bem como dos empreendimentos de alimentação nordestinos –, como é possível observar nos depoimentos que seguem:

Os italianos no Bixiga têm uma representatividade. A exemplo da igreja da Achiropita, ela representa os italianos. Os negros têm uma representatividade na Vai-Vai, aquela região era um quilombo. Já os nordestinos não têm representatividade e isso é uma dívida que o Bixiga tem com essa comunidade, falta algo que a represente, mas aqui é essa mistura (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

Mas sobre a falta de representação dos nordestinos, acredito que seja pelo pouco tempo... da década de 1950 para cá, e é uma mistura muito grande, né? As pessoas pensam que Nordeste é uma coisa só, mas são povos muito diferentes e até ter esse ajuste e criar um enraizamento no bairro demora um pouco (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

Ao serem questionados sobre o motivo dessa falta de representatividade, em contraste com a sobressalência da cultura italiana, apesar da evidente contribuição dos nordestinos no desenvolvimento do Bixiga, os entrevistados apresentaram pontos de vista diversos. Uma das perspectivas salientou que os italianos têm maior capacidade de divulgação, se relacionam com a imprensa, recebem patrocínio para os seus eventos e, por isso, possuem mais visibilidade. Contudo, muitos dos entrevistados tinham uma percepção em comum: a xenofobia em relação aos nordestinos. Essas duas visões podem ser observadas nas narrativas a seguir:

[...] os italianos têm mais poder de divulgação, são mais espalhafatosos, tem a festa da Achiropita que é a festa italiana mais tradicional de São Paulo, então faz com que... por exemplo, quando começa a festa da Achiropita, um dos patrocinadores da festa é a TV Globo, então começa a divulgar todo dia e aí vira um bairro italiano. Não acho que tenha a ver a valorização do estrangeiro em detrimento do brasileiro, até porque quando os italianos chegaram aqui não estavam em situações favoráveis de vida. Mas é que tem muita presença... divulga-se muito (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

Eu acho que é essa síndrome que a gente tem de que tudo que vem de fora é melhor. Então, falar que é um bairro italiano soa melhor do que falar que é um bairro de nordestino, apesar de eu achar que aqui é um bairro mais nordestino que italiano. Eu diria que os donos dos restaurantes são italianos, até das cantinas lá da 13 de maio, mas os funcionários são todos nordestinos, todos... todos... e todos moram por aqui, é um ou outro que mora longe, mas a maioria mora por aqui. Então, acho que muito desse negócio, tipo, realmente foi um bairro italiano, as cantinas mais antigas de São Paulo, um negócio assim, mas, hoje em dia, acho que não tem nem como comparar a presença dos nordestinos daqui com a presença dos italianos. Mas rola um certo preconceito. A gente tem bastante preconceito com a presença nordestina, eu acho, apesar de eu não sofrer com esse preconceito, eu sei que ele existe. E eu acho que tem uma questão nisso também, das pessoas acharem melhor ser um bairro italiano do que um bairro nordestino (A.S.O., 31 anos, paulistana, profissional de rádio e TV, 2019).

*Não fazer referência a eles tá um pouco atrelado ao preconceito, à ignorância do ser humano. Se as pessoas parassem um pouco pra conversar, pra conhecer a cultura e até as pessoas mais velhas de lá, vão ver que, eu acho, que não tem muito problema. Acho que o engajamento seria até um pouquinho maior. E não serve só pra nordestinos, mas também serve pra imigrantes, serve pra homossexuais, serve pra tudo, serve pra qualquer minoria. E eu acho que isso tá atrelado muito à ignorância da pessoa, à ignorância do “povo dominante”, entre aspas... como pensam ou como acham os paulistanos. Tem muito paulistano que é gente boníssima, que faz muito, mas os que não fazem... acabam c*gando [sic] com a coisa toda. É bem complicado... (V.L.M.S., 26 anos, paulistano, estudante, 2019).*

Desculpe eu falar dessa forma, mas é que nós somos muito discriminados. Nós somos rejeitados. Quem fez crescer São Paulo foram os nordestinos. Nós somos discriminados, por quê? Porque somos guerreiros, somos pessoas que correm atrás dos objetivos. Só que São Paulo quer as coisas muito fáceis, tem muitas pessoas que jogam errado pra ganhar dinheiro fácil. E nós somos descartáveis pelas pessoas que são poderosas, pisam em cima de nós e nós somos braçais. Eu vou falar uma coisa pra você, eu cheguei em São Paulo, moro aqui há 45 anos... pra construir um edifício, eu digo porque eu já fui ajudante de pedreiro, eram oito anos, dez anos. Hoje se constrói em um ano, dois anos, a tecnologia tá avançada e tal, mas por que o pessoal é dispensável? É humilhado. Trabalhava igual um escravo, mas quem ganhava dinheiro eram os empresários, os arquitetos (A.L.B.A., 41 anos, alagoano, ex-cozinheiro, 2019).

No Brasil existe ainda uma mentalidade muito colonial. Apesar de achar que isso vem mudando devido ao acesso mais fácil às informações, acho que um dia viveremos um momento bom nesse sentido, mas hoje ainda há muito preconceito. Mas de grosso modo, devido a essa mentalidade colonial, valoriza-se a presença dos estrangeiros e suprimem a expressão dos nacionais. Isso também aconteceu no bairro da Liberdade. A gente pôde ver a mobilização negra, com toda razão, quando houve a mudança do nome da estação para Japão-Liberdade. Por que mudar, sabe? Qual a necessidade? Não existe só japonês lá, do mesmo modo que não existe só italiano aqui. Na verdade, nenhum lugar do Brasil é apenas composto por uma única etnia, é sempre uma experiência multicultural. Você sabia que aqui tem um restaurante vietnamita? Tem japonês também... ou seja, tem gente de toda

parte. Mas ficam apagados por causa desse mito do bairro ser italiano. Isso é um mito (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

Pra mim, não existe esse negócio de paulista, nordestino. Pra mim, na sociedade, todo mundo é igual. Esse negócio de distinguir por conta de origem, de sexo, de cor eu acho que é uma ignorância. Mas infelizmente não só aqui em São Paulo, mas em todo lugar ainda fazem essas distinções. São os verdadeiros coronéis, que acham que pelo fato de terem dinheiro, de terem um patrimônio, são os donos da verdade, os donos da realidade e que todo mundo tem que se curvar perante a eles (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de restaurante, 2020).

No senso comum, soa paradoxal o preconceito contra os nordestinos ser considerado xenofobia quando, na realidade, se refere à relação entre sujeitos de um mesmo país, enquanto os italianos do Bixiga usufruem de um *status* de poder, apesar de serem, literalmente, estrangeiros. Contudo, a análise dos relatos referentes à xenofobia foi relacionada ao discurso colonial, que consiste em apresentar o colonizado como um degenerado com base puramente na origem étnica, com o intuito de justificar a exploração e estabelecer formas de controle sobre ele, exercendo a dominação. Os sujeitos são inferiorizados, sendo submetidos a objetificações, enxergados pelas lentes do estereótipo (BHABHA, 2019).

No nosso contexto de análise, pôde-se observar que a discriminação se manifesta de diversas maneiras. No entanto, ela se sobressai na linguagem, muitas vezes travestida de brincadeira, o que torna imperceptível a hostilidade ou agressão vivenciada por alguns nordestinos (ESTRELA, 2003) e, muitas vezes, sendo até mesmo reproduzida no discurso dos próprios migrantes nordestinos, que, de tanto ouvirem, acabaram interiorizando essa mentalidade colonial, taxando-a de normal, de senso comum, conforme se observa nos seguintes relatos obtidos quando os entrevistados foram questionados sobre a existência de preconceito contra os nordestinos:

Não... mas também não sei se é porque a minha aparência não é muito aparência de nordestino. Antigamente, o pessoal chamava a pessoa de Paraíba, essas coisas, entendeu? Mas hoje em dia, não (R.N.O., 67 anos, cearense, proprietário de restaurante, 2019).

Não tenha dúvida, não só eu, mas todo nordestino sofre preconceito. Hoje... hoje não mais tanto. Mas, antigamente, tudo que dava errado em São Paulo era: "olha a baianada... olha o baiano... olha o caipira". Hoje não mais, essa coisa meio ficou meio sem graça, mas antigamente, nossa, se você trabalhasse num lugar em que tivesse cem empregados e só você fosse nordestino, você era só baianada (M.J., 44 anos, baiano, proprietário de restaurante, 2020).

Além disso, há outros elementos de (auto)inferiorização no cotidiano dos nordestinos na cidade de São Paulo, e que são trazidos na seguinte fala da entrevistada:

[...] às vezes, sai mais da minha boca, né? Quando eu digo: “quem diria... uma baianinha, que não tinha família aqui, vim sozinha, desde cedo sofri bastante...”, eu mesma tiro brincadeira comigo mesma, entendeu? Mas o pessoal, não (E.S.S., 42 anos, baiana, proprietária de bar, 2020).

Elementos presentes nessa fala dialogam diretamente com o que Estrela (2003) trata: tanto no sentido de assumir que há um estereótipo estético para o nordestino – e que ele não é agradável –, quanto no de suscitar uma necessidade de demarcar um distanciamento desse estereótipo. Sobre essa pré-concepção, o autor pontua:

Em relação ao aspecto físico, o “baiano” é negro ou mestiço, feio, tem o cabelo crespo ou pixaim e a cabeça chata. No tocante ao aspecto social, todo “baiano” é pobre, ignorante, analfabeto e tem sotaque “arrastado”. Partindo desses dois prismas, nem todo nordestino é “baiano”, contudo, atribuem-se-lhe traços de personalidade ou culturais aos quais nordestino algum escapa (ESTRELA, 2003, p. 182).

Inferiorizados e omitidos, muitos também consideram os nordestinos subalternos (PAIVA, 2004), submetendo-os a uma rotina de trabalho compulsória e a preços abusivos de moradia – mesmo em ambientes precários como os cortiços –, como é expresso pelos entrevistados:

[...] nesse ramo, os trabalhadores, infelizmente, são muito explorados (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

Os moradores são explorados, não têm fiador. Mesmo que tenha dinheiro para alugar um apartamento, não tem como alugar... não tem fiador, vai pedir um seguro fiança lá na Porto Seguro e não dão, então aceita a exploração, mesmo tendo dinheiro (P.S., 72 anos, maranhense, sócio-fundador de museu, 2020).

[...] muitos moram nas habitações compartilhadas, que um dia foram chamadas de cortiço. São casas que possuem um dono, um locatário que subloca os cômodos da casa para pessoas avulsas, não necessariamente famílias, como um dia costumou ser. Nesses lugares, até 5 pessoas podem morar em um mesmo quarto, tem beliches e é assim que funciona. Nessas habitações têm muitos nordestinos; eles escolhem morar pelo bairro porque trabalham nas redondezas e morar mais distante seria um problema em virtude do deslocamento até o trabalho, necessitando gastar com transporte, seria mais oneroso para eles (S.B., 72 anos, paulistano, proprietário de cafeteria, 2020).

Dessa forma, é possível inferir que a ideologia construída do Nordeste, como uma região atrasada, infelizmente, refletiu-se nos migrantes oriundos desse território. Eles são taxados de retirantes e flagelados, enquanto a influência estrangeira é valorizada, uma vez que a grandeza do território foi associada ao trabalho dos italianos. Apesar de ser composto predominantemente por migrantes nordestinos, o mito do Bixiga italiano é mantido e, de maneira velada, os nordestinos são encarados como invasores que ocasionaram a perda da identidade cultural italiana do lugar e que manchou a bandeira do ítalo-paulistanismo.

Em suma, os migrantes nordestinos não têm representatividade no Bixiga, mesmo sendo a maioria que lá habita e trabalha; além disso, os empreendimentos de alimentação de temática nordestina têm pouca expressão, pois também são ofuscados pela “italianidade” do território.

Como fechamento do capítulo, o quadro 6 a seguir sintetiza os principais *insights* adquiridos por meio da pesquisa realizada:

CATEGORIAS DE ANÁLISE	INSIGHTS DA PESQUISA
Acolhimento e pertencimento	<ul style="list-style-type: none"> - Sensação de acolhimento e pertencimento reconhecida pelos migrantes devido às características peculiares do território. - Existência de imposição de regras de conduta e de condições por parte da população tradicional do Bixiga. - O acolhimento não é incondicional.
Comensalidade e sociabilidade	<ul style="list-style-type: none"> - Por ser um território de lazer e cultura, a comensalidade é evidente principalmente nos restaurantes e bares. - A sociabilidade é considerada uma dimensão atribuída ao Bixiga, especialmente por possuir pequenas dimensões territoriais, permitindo que os moradores, trabalhadores e frequentadores se conheçam e convivam com frequência.
Interculturalidade	<ul style="list-style-type: none"> - O Bixiga é um território híbrido, de migração, onde pessoas de diversas origens e etnias se relacionam em relativa harmonia.
Comida como identidade e memória	<ul style="list-style-type: none"> - Afirmação da identidade individual e coletiva do nordestino. - Aciona memória (positiva e/ou negativa). - Evoca sensação de pertencimento, acarreta “senso de casa”. - Aproxima o migrante à sua origem.
Percepção sobre a comida nordestina	<ul style="list-style-type: none"> - Apreciada tanto pelos nordestinos como pelos não nordestinos. - Promove interculturalidade; para tanto, por vezes necessita passar por modificações para agradar paladares diversos.

CATEGORIAS DE ANÁLISE	INSIGHTS DA PESQUISA
Percepção sobre os nordestinos no Bixiga	<ul style="list-style-type: none"> - Indivíduos que trabalham com afinco e que conquistaram espaço no território, principalmente atuando na gastronomia. - Vistos por muitos como pessoas exploradas, que trabalham compulsoriamente e pagam aluguéis abusivos.
Xenofobia	<ul style="list-style-type: none"> - Apagamento dos nordestinos, por serem enxergados como indivíduos inferiores, subalternos e indignos de reconhecimento
O Bixiga é italiano?	<ul style="list-style-type: none"> - Presença majoritária dos nordestinos. - Presença apenas dos descendentes de italianos. - Falta de representatividade dos nordestinos. - Estabelecimentos nordestinos não possuem expressão. - Percepções distintas sobre a contribuição do migrante nordestino e do imigrante italiano no desenvolvimento do Bixiga e da cidade

Quadro 6: Síntese dos *insights* da pesquisa.

Fonte: a autora (2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O percurso desta dissertação se iniciou com a busca pelo referencial teórico acerca dos seguintes temas: 1) hospitalidade e suas dimensões – acolhimento, pertencimento, comensalidade e sociabilidade; 2) migração nordestina para a cidade de São Paulo – mais especificamente, para o Bixiga; 3) comida nordestina e interculturalidade.

Nesse contexto de discussão, para a fundamentação teórica, foram selecionados autores que contribuíram para o entendimento da hospitalidade no tocante ao estrangeiro, aquele que, ao migrar em busca de melhores condições de vida, encontrou desafios em seu processo de integração à nova sociedade. Por meio da revisão da literatura, foi possível compreender a importância do acolhimento por parte da sociedade que recebe o migrante, os caminhos percorridos para que este venha a se sentir pertencente a ela, a necessidade de criação de vínculos, não só com os seus iguais, como também com pessoas de origens diferentes, para que a incorporação do migrante à sociedade de acolhimento seja bem sucedida.

O referencial teórico evidencia que a comida é relacionada à hospitalidade e suas dimensões, em virtude de ser capaz de intermediar momentos de sociabilidade, comensalidade e formar ou estreitar laços entre os indivíduos. Além disso, ficou claro que a comida típica de cada região é um recurso importante na afirmação das identidades individual e coletiva dos sujeitos e que, em situações de migração, ela tem o poder de reconfortar, acionar memórias e acarreta um “senso de casa”, mesmo em realidades diferentes da que o migrante conhece. Ademais, a comida é também uma estratégia de diálogo e é importante na promoção da interculturalidade, na qual a diversidade é reconhecida e a alteridade é respeitada.

A escolha do Bixiga como *locus* da pesquisa se deu pelo fato de ser considerado um território de migração, um local híbrido, onde negros, italianos, nordestinos e outros brasileiros compartilham o cotidiano e vivenciam os estilos de vida uns dos outros. A coexistência dessa comunidade plural torna o local rico e peculiar, o que potencializa os estudos e a compreensão das relações interpessoais ali estabelecidas. Reconhecido até os dias atuais como um território italiano, ironicamente, no Bixiga, os italianos são representados hoje apenas pelos seus descendentes.

Nesse contexto, os sete migrantes nordestinos entrevistados expressaram se sentir acolhidos e pertencentes ao Bixiga. Por possuir pequenas dimensões territoriais, as pessoas costumam se conhecer, se cumprimentar pelo nome, compartilhar suas histórias, sendo a vivência relativamente tranquila ali. Além disso, o fato de ser consagrado como território de

lazer e cultura, propicia a comensalidade e a sociabilidade. A comensalidade intermediada pela comida nordestina e a sociabilidade entre os nordestinos recém chegados ao Bixiga com outros nordestinos já estabelecidos mostraram-se importantes para a evocação de um senso de pertencimento na sociedade de acolhimento. Contudo, observou-se que o acolhimento no Bixiga não é incondicional, uma vez que conflitos foram observados devido à imposição de regras de conduta e de condições por parte de indivíduos considerados tradicionais no território, evidenciando a existência de momentos de hostilidade e comportamentos xenofóbicos em relação aos nordestinos.

Devido à expressiva presença de nordestinos no Bixiga, é possível observar, dentre as manifestações que demarcam a sua existência, a comida nordestina como uma forma importante de representação, embora presente em números restritos de bares, mercearias e restaurantes. O que se viu, contudo, nesses poucos estabelecimentos que disponibilizam comida nordestina, é que ela é uma comida considerada democrática, capaz de agradar diversos paladares e consumida, paradoxalmente, principalmente por indivíduos que não são nordestinos.

No entanto, também foi percebido que, nessa trajetória de aceitação da comida nordestina, de torná-la recurso importante da interculturalidade, a realização de algumas modificações foram necessárias. Mas, cabe ressaltar que os indivíduos responsáveis pelas modificações demonstraram flexibilidade e compreensão de que os gostos diferentes precisam ser respeitados, sem a descaracterização da comida nordestina, considerada por eles legítima. Contudo, a baixa procura dos nordestinos pela sua comida típica no Bixiga, talvez, signifique que, para eles, ela foi transformada em uma comida para paulistano, foi descaracterizada, desmotivando-os a usufruí-la.

Lamentavelmente, a falta de representatividade dos nordestinos no Bixiga foi um importante achado da pesquisa. Apesar das contribuições deles para o seu desenvolvimento, é perceptível o apagamento dessa comunidade, por enxergarem os nordestinos como indivíduos inferiores, subalternos e indignos de reconhecimento, enquanto os imigrantes, em especial os italianos, são vistos como os responsáveis por tornar São Paulo uma cidade desenvolvida e referência nacional.

Neste trabalho acadêmico, a escolha da pesquisa exploratória, da realização da observação e das entrevistas foram imprescindíveis para que os objetivos propostos fossem alcançados. Os resultados obtidos podem contribuir para a área da hospitalidade e para o estudo de suas dimensões, uma vez que os depoimentos dos entrevistados revelam perspectivas de análise sobre os temas propostos, especialmente sobre as relações interpessoais estabelecidas

entre os indivíduos, que são centrais na hospitalidade. Além disso, contribui também para os estudos sobre migração, por oferecer percepções sobre a presença dos migrantes nordestinos no Bixiga. Isso é relevante de ser destacado, pois, na literatura atual, esse tem sido um tema pouco explorado, apesar da sua pertinência. É notória a carência de trabalhos acerca dessa temática, o que dificultou o desenvolvimento desta dissertação, ressalta-se.

Ainda sobre o mérito do presente trabalho, acredita-se que estudos que demonstram a dinâmica da mobilidade humana, apontando sua complexidade e que mostram as suas motivações, causam impactos positivos e contribuem para combater as manifestações discriminatórias nos processos de integração dos migrantes à sua nova realidade.

Para trabalhos subsequentes, fica aqui o anseio explícito da pesquisadora para a realização de investigações que relacionem os nordestinos e a gastronomia. Por meio da pesquisa de campo realizada, ficou evidente que, no Bixiga, os migrantes nordestinos representam a maioria dos profissionais do ramo, atuando como *chefs*, cozinheiros, brigada de cozinha e de salão, dentre outras funções, sendo imprescindíveis para a manutenção do território como polo gastronômico da cidade de São Paulo. Apesar dessa contribuição inegável para a gastronomia do Bixiga, e conseqüentemente da cidade, eles são invisibilizados, fator corroborado pela baixa incidência de estudos sobre a temática.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABDALLA, A.R.; BASTOS, S.R. Alimentação e memória árabe na área central da cidade de São Paulo. **Contextos da Alimentação**, v. 3, n. 2, p. 32, 2015.
- ALBUQUERQUE JR., D.M. **A invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, p. 117-122, 2011.
- ALVES-MAZZOTTI, A.J.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa**. São Paulo: Pioneira, p. 168, 1998.
- ANGROSINO, M. **Etnografia e observação participante**. São Paulo: Editora Artmed, p. 15-117, 2009.
- BAENINGER, R. São Paulo e suas migrações no final do século 20. **São Paulo em Perspectiva**, v. 19, n. 3, p. 84-96, 2005.
- BAILEY, A. The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. **Appetite**, n. 110, p. 51-60, 2017.
- BAPTISTA, D.M.T. **Nas Terras do Deus-Dará: nordestinos e suas redes sociais em São Paulo**. Tese (Doutorado em Ciências Sociais), PUC/SP, p. 106, 1998.
- BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, n.28, p. 88-89, 2007.
- BARDHI, F.; OSTBERG, J.; BENGTTSSON, A. Negotiating cultural boundaries: Food, travel and consumer identities. **Consumption, Markets and Culture**, v. 3, n. 2, p. 133-154, 2010.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.
- BAUER, M.W.; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, p. 19-21, 2008.
- BHABHA, H.K. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Editora UFMG, p. 121-141, 2019
- BENVENISTE, É. **O vocabulário das instituições indo-europeias**. Campinas: Editora da Unicamp, p. 92, 1995.
- BITELLI, F.M. **Dimensões da hospitalidade no espaço público: Manifestações culturais no bairro do Bixiga em São Paulo**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi Morumbi, p. 118, 2017.
- BRANDT, A.; JENKS, C. 'Is it okay to eat a dog in Korea . . . like China?' Assumptions of national food-eating practices in intercultural interaction. **Language and Intercultural Communication**, v. 11, n. 1, p. 41-58, 2011.

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível: Hospitalidade, direito e dever de todos.** Petrópolis: Vozes, p. 124, 2005.

BOURDIEU, P. **Sociologia.** São Paulo: Ática, p. 65-83, 1983.

BOUDOU, Benjamin. Elementos para uma antropologia política da hospitalidade. (p. 99-118) In: BRUSADIN, L.B. (org.). **Hospitalidade e dádiva: a alma dos lugares e a cultura do acolhimento.** Curitiba: Editora Prismas, 2017

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. (p. 1215-1228) In: MONTADON, A. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas.** São Paulo: Senac, 2011.

CAMARGO, L. O. L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 12, n. especial, p. 57, 2015.

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil.** São Paulo: Editora Global, l. 211-19160, 2016. *E-book* Kindle.

CASTRO, J. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço.** Rio de Janeiro: Edições Antares, p. 202-208, 1984.

CASTRO, M.S. Bexiga: um bairro afro-italiano. São Paulo: Annablume, p. 37-69, 2008.

CAVALCANTI, L *et al.* A inserção dos imigrantes no mercado de trabalho brasileiro. Relatório Anual 2017. Série Migrações. Observatório das Migrações Internacionais. **Ministério do Trabalho/ Conselho Nacional de Imigração e Coordenação Geral de Imigração.** Brasília, DF: OBMigra, p. 35-49, 2017.

CHIZZOTTI, A. **Pesquisa qualitativa em ciências humanas e sociais.** Rio de Janeiro: Editora Vozes, p. 19-113, 2006.

CHUEIRI, V.; CÂMARA, H. Direitos humanos em movimento: migração, refúgio, saúde e hospitalidade. **Direito, Estado e Sociedade**, n. 36, p. 159-162, 2014.

CONTRERAS, J; GRACIA, M. **alimentação sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 123-146, 2011.

CORBEAU, J.P.; POULAIN, J.P. **Penser l'Alimentation: Entre imaginaire et rationalité.** Toulouse: Privat-OCHA, p. 152, 2002.

CRESWELL, J.W. **Projeto de pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto.** Porto Alegre: Artmed, p. 26-206, 2010.

DAMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, p. 36-39, 1984.

DENCKER, A.F.M. Hospitalidade e interação no mundo globalizado. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. I, p. 1-11, 2013.

DERRIDA, J. **Cosmopolitas de todos os países, mais um esforço!**, trad. F. Bernardo, Coimbra: Minerva Coimbra, p. 44, [1997] 2001.

DERRIDA, J. **Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar de hospitalidade**. São Paulo: Escuta, p. 25, 2003.

DÓRIA, C.A. **Formação da culinária brasileira**: Escritos sobre a cozinha inozeira. São Paulo: Três Estrelas, p. 149, 2014.

ESTRELA, E.S. **Os sampauleiros**: cotidiano e representações. São Paulo: Humanitas, p. 180-242, 2003.

FERNANDES, F. **A integração do negro na sociedade de classes**. São Paulo: Globo, p. 36-37.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.

FISCHLER, C. Food, Self and Identity. **Social Science Information**, n. 27, p. 275-293, 1988.

FREURI, R. M. Intercultura e Educação. **Revista Grifos**, n. 15, p. 17, 2003.

FLICK, U. **Introdução à Pesquisa Qualitativa**. Porto Alegre: Artmed, p. 143-215, 2009.

FONTES, P. **Um Nordeste em São Paulo**: Trabalhadores migrantes em São Miguel Paulista (1945-66). Rio de Janeiro: Editora FGV, 1. 3967-7620, 2008. *E-book* Kindle.

FRANCO, M.L.B.P. **Análise de conteúdo**. Brasília: Liber Livro Editora, p. 14, 2005.

FUSCO, W. Regiões Metropolitanas do Nordeste: origens, destinos e retornos de Migrantes. **Rev. Inter. Mob. Hum.**, n. 39, p. 102, 2012.

GARCIA, C. **O que é nordeste brasileiro**. São Paulo: Editora Brasiliense, l. 41, 2017. *E-book* Kindle.

GIANNOTTO, J.C. **Fedora e o Bixiga: uma comparação entre os projetos para o bairro do Bixiga (1974, 1990 e atualidade)**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo), Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2014.

GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Editora Atlas, p. 2-32, 2008.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: GEN | Atlas, p. 25-116, 2016.

GONÇALVES, C.T. **Intervenções contemporâneas no Bixiga: fissuras urbanas e insurgências**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo), USP, 2016.

GRASSI, M.C. Transpor a soleira. (p. 45-53) In: MONTANDON, A. **O Livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, 2011.

GRINOVER, L. A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade. **Revista Hospitalidade**, ano III, n. 2, p. 29-50, 2006.

HALL, S. Who Needs 'Identity'? In: HALL, S.; DU GAY, P. **Questions of Cultural Identity**. Londres/Thousand Oaks/Nova Deli: Sage Publications, p. 1-17, 1996.

HOLTZMAN, J.D. Food and Memory. **Annu. Rev. Anthropol.**, n. 35, p. 361-374, 2006.

IPEA - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Comunicados do Ipea - n. 115 - **Perfil dos migrantes em São Paulo**, 2011. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/comunicado/111006_comunicadoipea115.pdf>. Acesso em 23 de setembro de 2019.

KANT, I. **À paz perpétua**. São Paulo: L&PM, p. 50, 1989.

LOBO, J.C. Cultura nordestina, sociedade carioca (Representações de migrantes nordestinos na chanchada, 1952-1961). **Sociedade e Cultura**, v. 9, n. 1, p. 161-172, 2006.

LODY, R. **Brasil bom de boca**: Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, p. 131-416, 2008.

LOPES, A.M.D. "Da coexistência à convivência com o outro: entre multiculturalismo e a interculturalidade". **Revista Inter.Mob.Hum**, Brasília, nº 38, p.67-81, 2012.

LUCENA, C.T. **Bixiga, amore mio!** São Paulo: Editora Pannartz, p. 62-94, 1983.

LUCENA, C. T. **Bixiga revisitado**. São Paulo: IBRASA, p. 26-227, 2013.

MACIEL, M.E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, p. 49-54, 2005.

MARCENA, A. **Raspando o Tacho: Comida e Cangaço**. Recife: Trempe Editora, l. 372-484, 2015. *E-book* Kindle.

MARQUES, T.M.P. **A gastronomia do Ceará como atrativo turístico**. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão de Negócios Turísticos) – Universidade Estadual do Ceará, p. 73, 2014.

MENEZES, S.S.M. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas? **OLAM – Ciência & Tecnologia**, v. 1, n. 2, p. 31-55, 2013.

MONTANDON, A. **O Livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senac, p. 34-1171, 2011.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**: História, identidade, trocas. São Paulo: Editora Senac São Paulo, p. 11-13, 2009.

MONTANARI, M. **comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, p. 15-190, 2013.

NASCIMENTO, L.A.C. **Entre e sambas e rezas: vivências, negociações ressignificações da cultura afro-brasileira no Bexiga**. Dissertação (Mestrado em Sociologia), Universidade Federal de São Carlos, p. 86, 2014.

OIM. **Glossário sobre migração**. Genebra: Organização Internacional para as Migrações p. 40, 2009.

OJIMA, R.; COSTA, J.V.; CALIXTA, R.K. “Minha vida é andar por esse país...” A emigração recente no semiárido setentrional, políticas sociais e meio ambiente. **Rev. Interdiscip. Mobil. Hum.**, n. 43, p. 149-167, 2014.

OLIVEIRA, K. F.; JANNUZZI, P.M. Motivos para migração no Brasil e retorno ao Nordeste: padrões etários, por sexo e origem/destino. **SÃO PAULO EM PERSPECTIVA**, v. 19, n. 4, p. 134-143, 2005.

PARASECOLI, F. Savoring semiotics: Food in intercultural communication. **Social Semiotics**, v. 21, n. 5, p. 645-655, 2011.

PAIVA, O. C. **Caminhos Cruzados: Migração e construção do Brasil moderno (1930-1950)**. Bauru: EDUSC, p. 21-270, 2004.

PAIVA, O.C. Território de migração na cidade de São Paulo: entre a afirmação e a negação da condição do migrante. **Idéias**, n. 2, p. 13 – 30, 2011.

PELLERANO, J.A. **A gente carrega a comida com a gente**: Consumo alimentar como processo comunicativo na convivência intercultural. Tese (Doutorado em Comunicação e Práticas de Consumo) – ESPM, p. 12-247, 2018.

PELLERANO, J.A.; RIEGEL, V. Food and cultural omnivorism: a reflexive discussion on otherness, interculturality and cosmopolitanism. **International Review of Social Research**, v. 7, n. 1, p. 13-21, 2017.

PERAZZOLO, O.A.; SANTOS, M.M.C.; PEREIRA, S. O acolhimento – ou hospitalidade turística – como interface possível entre o universal e o local no contexto da mundialização. **Revista de Turismo y Patrimônio Cultural**, v. 11, n. 1, p. 45-55, 2013.

PEREIRA, G. L. **Democracia em desconstrução**: da tolerância à hospitalidade no pensamento de Jacques Derrida / Gustavo de Lima Pereira. 1. ed. Florianópolis: Empório do Direito, p. 144-153, 2017.

PERROT, D. Hospitalidade e reciprocidade. (63-72) In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011.

PITT-RIVERS, J. The law of hospitality. **HAU: Journal of Ethnographic Theory** 2, n. 2, p. 513, 2012.

- RAFFESTIN, C. Réinventer l'hospitalité. **Communications**, n. 65, p. 166, 1997.
- SACCOL, A.Z. Um retorno ao básico: compreendendo os paradigmas de pesquisa e sua aplicação na pesquisa em administração. **Rev. Adm. UFSM**, v. 2, n. 2, p. 252, 2009.
- SALDANHA, R.M. **Culinária brasileira, muito prazer**: tradições, ingredientes e 170 receitas de grandes profissionais do país. São Paulo: Editora Alaúde, l. 1360-3402, 2018. *E-book* Kindle.
- SALGADO, H.C.; SILVA, T.N. **Interculturalidade**. Montes Claros: IFMG, 2015.
- SANTOS, B.S; NUNES, J.A. “Para ampliar o cânone do reconhecimento da diferença e da igualdade”. In: SANTOS, Boaventura de Sousa (org.) **Os caminhos do cosmopolitismo multicultural**. Porto: Afrontamento, p. 10, 2004.
- SANTOS, M. O retorno do Território. (15-20) In: SANTOS, Milton et al. **Território: Globalização e Fragmentação**. São Paulo: Hucitec: Anpur, 1998b.
- SANTOS, U.R.S. **Uma leitura geográfica da gastronomia da cidade de São Paulo**: paisagens e identidades gastronômicas do Bixiga e da Vila Madalena. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, p. 11-74, 2010.
- SÃO PAULO. Prefeitura de São Paulo. **Projeto de lei Câmara Municipal Nº 495 de 26 de agosto de 2003**. São Paulo, 2003. Disponível em: <<http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/projeto-de-lei-camara-municipal-495-de-26-de-agosto-de-2003/consolidado>>. Acesso em: 22 de junho de 2020.
- SCARLATO, F.C. Bixiga: uma ideologia geografica. **Boletim Paulista de Geografia**, p. 27-36, 1989.
- SCRIPILLITI, A.C.N. **Verticalização e tombamento no bairro do Bexiga: materialização em tensão**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo), Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2017.
- SEYMOUR, D. The social construction of taste. In: SLOAN, D. **Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector**, Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann, p. 1-15, 2004.
- SILVA, U.V. **Velhos Caminhos, Novos Destinos**: Migrante nordestino na Região Metropolitana de São Paulo. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – USP, p. 12-168, 2008.
- SILVA, V.M.A.; PATRÍCIO, M.C.M.; RIBEIRO, V.H.A.; MEDEIROS, R.M. O desastre seca no Nordeste brasileiro. **POLÊM!CA**, v. 12, n. 2, p. 284-291, 2013.
- SINGER, P. **Economia Política da Urbanização**. São Paulo: Editora Contexto, p. 29-126, 1998.

STAJCIC, N. Understanding Culture: Food as a Means of Communication. **Hemispheres**, n. 28, p. 5-14, 2013.

TELÉSFORO, J. **Orgulho de ser nordestino**. 5 de novembro de 2010. Disponível em: <<https://brasiledesenvolvimento.wordpress.com/2010/11/05/orgulho-de-ser-nordestino/>>. Acesso em: 30 de maio de 2019.

TRIVIÑOS, A.N.S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, p. 121-130, 1987.

VANDEVOORDT, R. The politics of food and hospitality: how Syrian refugees in Belgium create a home in hostile environments. **Journal of Refugee Studies**. Oxford: Oxford University Press, p. 11-34, 2017.

VIEIRA, F.P. **Diversidade e produção de estereótipos: Um estudo etnográfico da formação e atuação do soldado policial militar em Roraima**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Museu Amazônico, Universidade Federal do Amazonas, p. 28, 2011.

VIEIRA, R. S. Educação intercultural: uma proposta de ação no mundo multicultural. In FLEURI, R. M. (Org.). **Intercultura: estudos emergentes**. Florianópolis: MOVER; Ijuí: Ed. Unijuí, p. 117-127, 2001.

VIERO, M.G.; BLÜMKE, A.C. A sociabilidade exercida em torno do comer: um estudo entre universitários. **Demetra**, v. 11, n. 4, p. 866-876, 2016.

VILLA, M. A. **Quando eu vim-me embora**. São Paulo: Leya, p. 11-34, 2017.

APÊNDICE A - ROTEIRO DA ENTREVISTA PARA OS NORDESTINOS NO BIXIGA

1. Qual o seu nome?
2. Qual a data do seu nascimento?
3. Onde você nasceu?
4. Onde sua família nasceu?
5. Por que e quando veio para São Paulo?
6. Qual o seu bairro de residência?
7. Por que vem ao Bixiga?
8. O que acha do Bixiga?
 - 8.1. Acha São Paulo/SP acolhedora para os migrantes?
 - 8.2. Se sente pertencente ou deslocado?
 - 8.3. Sofre(-u) com preconceito por ser um migrante nordestino (xenofobia)?
 - 8.4. A presença da comunidade nordestina estabelecida no Bixiga foi importante para sua decisão de nele permanecer?
 - 8.5. Por que foi trabalhar com gastronomia? (apenas para os profissionais do ramo)
9. Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação?
 - 9.1. Como é o relacionamento com os que não são nordestinos?
10. Como é ser um nordestino no Bixiga?
11. O que a comida nordestina representa para você?
12. A comida nordestina do estabelecimento sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo?
Por quê?
13. Quem procura a comida nordestina no Bixiga?
14. Paulista e paulistano gostam de comida nordestina?
15. O Bixiga hoje é um bairro italiano ou nordestino?

APÊNDICE B - ROTEIRO DA ENTREVISTA PARA OS NÃO NORDESTINOS NO BIXIGA

1. Qual o seu nome?
2. Qual a data do seu nascimento?
3. Onde você nasceu?
4. Onde sua família nasceu?
5. Por que e quando veio para São Paulo? (apenas caso não seja da cidade)
6. Qual o seu bairro de residência?
7. Por que vem ao Bixiga?
8. O que acha do Bixiga?
 - 8.1. Acha São Paulo/SP acolhedora para os migrantes?
 - 8.2. Se sente pertencente ou deslocado? (apenas caso não seja da cidade)
9. É possível notar a presença nordestina no Bixiga? Como?
10. Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação?
11. O que acha dos nordestinos do Bixiga?
12. O que acha da comida nordestina no Bixiga?
13. Quem procura a comida nordestina no Bixiga?
14. É correto dizer que o Bixiga é um território italiano?

APÊNDICE C- TRANSCRIÇÕES DAS ENTREVISTAS

Legenda da transcrição

Trechos em negrito = Fala da entrevistadora

Trechos em itálico = Fala do entrevistado

Entrevista 1 (pré-teste do roteiro):

1. Qual o seu nome?

A.P.S.

2. Qual a data do seu nascimento?

05/10/1955.

3. Onde você nasceu?

Nasci na Paraíba, na cidade de Remijo.

4. Onde sua família nasceu?

Todinha [sic] de lá.

5. Por que e quando veio para São Paulo?

Ai, eu vim pra cá era moleque, de menor, com 14 anos de idade, vim morar com meus irmão [sic]. Eles já tavam aqui, vieram pra trabalhar, a fim de uma vida melhor. A situação lá é meia [sic] difícil. Eles já vieram de maior, três irmãos, foram morar aqui na rua João Passalaqua, a segunda rua de lá.

6. Qual o seu bairro de residência?

Em Santo Amaro.

7. Por que vem ao bairro?

Ah... porque eu gostei e pra trabalhar. Logo assim que cheguei a São Paulo, eu me habituei no setor, né? Vim pra morar com meus irmãos e acabei ficando por aqui mermo [sic]. Tem um que mora aqui, os outros foram embora, só mora um só... voltaram pra Paraíba porque quiseram. Moraram muitos anos, uns 20, 30 anos. Aposentaram e voltaram pra terrinha [sic].

8. O que acha do bairro?

8.1. Acha São Paulo/SP acolhedora para os migrantes?

Ah, sim, São Paulo é. Ela acolhe todo mundo, né? Acho que o mundo inteiro São Paulo acolhe.

8.2. Se sente pertencente ou deslocado?

Me sinto como se fosse filho do bairro mermo [sic], completamente integrado.

8.3. Sofre(-u) com preconceito/discriminação/hostilidade por ser um migrante nordestino?

Não, de jeito nenhum. Nunca.

9. Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação?

Com todo mundo eu me dou [sic]. Tenho amizade de todo canto, é com nordestino, é com paulista, com japonês... com todo mundo nós se damo [sic] bem, graças a Deus.

10. O que acha da comida nordestina do restaurante? O que te moveu a procurá-la? Com quem costuma compartilhar as refeições e o que esse momento representa?

Muito boa, lembra a comida de lá, carne seca boa. Sou filho natural de lá e não esqueço lá [sic], fico com saudade. Sempre, uma ou duas vez [sic] por ano eu vou lá na Paraíba também, no São João e dezembro. Quando bate a saudade da comida da terrinha eu vou na Rádio Atual. Todo tipo de comida nordestina tem lá, perto de Santa Cecília, vou com gente da família. Representa o Nordeste, né? Aqui no bairro não vou em nenhum canto comer comida nordestina. A comida do Opala é boa, é de meus amigos lá, do Mauro, do Fernando, do Assis. Eles são do Piauí. Ela representa a comida nordestina, é muito boa. Baião de dois, a costela no bafo que é muito boa.

10.1. Pensa em voltar para o Nordeste?

Pra morar, não. Pra passear, sim. Já tô aqui há 50 anos, não me acostumo mais não. É uma vida, né? Trabalho aqui há 25 anos, nunca saí daqui e nem vou.

11. A comida nordestina do restaurante sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo?**Por quê?**

Não, sofreu não... é bem parecida.

12. Para você, o que significa comida nordestina?

É uma buchada boa, né? Uma carne de cabrito... ela mata um pouquinho da saudade de lá.

Sem dúvida me faz sentir mais perto de lá.

Entrevista 2:**1. Qual o seu nome?**

A.S.O.

2. Qual a data do seu nascimento?

21/10/1988.

3. Onde você nasceu?

Aqui em São Paulo.

4. Onde sua família nasceu?

Meu pai é do Ceará e a minha mãe é de Alagoas.

5. Por que e quando a sua família veio para São Paulo?

O meu pai veio com uns 19, 20 anos, por aí, pra trabalhar, né? E a minha mãe saiu de Alagoas, foi pro Rio primeiro, aí ela cresceu no Rio, passou a adolescência e ela veio pra São Paulo, mais ou menos na mesma idade, com uns 20 e poucos anos, pra trabalhar também. Aí veio ela, veio as irmãs, a mãe, veio mais gente... o meu pai veio sozinho, mas a minha mãe veio com a família pra trabalhar. Meu pai começou trabalhando nas cantinas aqui na 13 de Maio, aí trabalhou no Almanara também lá no centro... acho que o primeiro emprego dele foi no Almanara. E aí depois ele veio pras cantinas, e aí, quando ele trabalhava aqui nas cantinas que ele conheceu aqui e aí depois comprou aqui. A minha mãe trabalhou de doméstica e acho que só, mais ou menos nessa área, doméstica mesmo.

6. Qual o seu bairro de residência?

É aqui na Bela Vista, aqui embaixo. Nasci aqui no bairro e sempre morei por aqui.

7. Por que foi escolhido o bairro como moradia?

Eu acho que... em termos mais práticos, a gente precisa morar num lugar que seja aqui perto, porque como a gente fecha tarde, a gente precisa ir a pé pra casa, sabe? Não depender de transporte público, tal... e aí, acho que meus pais escolheram porque, na verdade, em 80 o Bixiga era movimentado, né? E eles curtem uma festa até hoje. Mas acho que foi, começaram

a trabalhar aqui e aí sempre morando perto do trabalho. E depois que compraram aqui, a gente sempre morou por aqui, até hoje a gente não pensa em sair do bairro porque morar longe daqui seria ruim.

8. O que acha do bairro?

8.1. Acha o Bixiga acolhedor para os migrantes?

Eu acho que ele gentrificou bastante, pra ser sincera. Mas, no geral, é um bom lugar pra tipo se uma pessoa vier do nordeste sozinho e aí ela chega aqui e vê um monte de nordestino, conhece uma pessoa que seja da cidade dela... eu acho que isso é bom, a pessoa se sente mais acolhida. Se sente mais em casa, tal... porque é muito ruim morar longe da família, mudar de uma cidade assim sem conhecer ninguém. Então, nesse sentido, acho que ele é acolhedor. Mas por outro lado é, tipo, é um bairro caro, né? E ele não é muito seguro, eu acho... é basicamente isso. Se a gente não tivesse trabalhando no bairro, talvez não seria um bairro que eu gostaria de morar, queria algo mais calmo. Porque aqui é sempre muito movimentado, tem muito bar e tal.

8.2. Acha que o migrante que vem ao bairro se sente pertencente ou deslocado?

Eu acho que aqui ele se sente meio pertencente, sim... tem muito nordestino aqui e as pessoas, elas tendem a se ajudar bastante eu acho, assim... é da cultura, né? Eu vejo muito isso. Então, eu acho que, no geral, a pessoa se sente acolhida. Lógico que tem muita gente que chega e não gosta de São Paulo num geral, mas não acho que, tipo, a Bela Vista em si é um fator pra tipo... “ah não, na Bela Vista não tem ninguém igual a mim...”, acho que a pessoa que vem pra São Paulo e se acostuma com São Paulo, a Bela Vista é um bom lugar.

8.3. Pensa que existe preconceito/discriminação/hostilidade com relação ao migrante nordestino?

Eu já vi comentários do tipo preconceituosos, mas... não sei... por eu não ser nordestina não sei se eu não enxergo, mas eu acredito que deva ter. Acho que eu, como estou de fora, eu não vejo, mas acredito que deva ter. Eu ouço assim algumas coisas de vez em quando, uns comentários, sabe?

9. Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação?

Eu não sei se é porque também eu estou aqui, perto dos nordestinos e tudo mais, mas eu tenho impressão que eu convivo mais com nordestino do que com paulistano. Eu acho que a relação

é super tranquila, talvez também porque a minha família é nordestina, e aí eu me sinto, tipo, eu não vejo diferença, sabe? Não sei... não presto muita atenção. Todo mundo que trabalha aqui é nordestino, eu sou a única paulistana, mas não sinto preconceito por ser a única paulistana em meio aos nordestinos, é bem tranquilo.

10. Por que resolveu trabalhar com gastronomia?

Então... sempre foi meio que uma segunda opção na minha vida, né? Porque meus pais têm aqui desde antes de eu nascer. Então, sempre foi tipo: “se nada mais der certo, eu posso trabalhar aqui”. E eu sou formada em rádio/TV e aí eu viajei, morei um tempo fora e quando eu voltei não consegui me inserir mais no mercado de trabalho, pra indústria cinematográfica não consegui mais voltar. Eu morei na Irlanda. E aí não consegui trabalhar em produtora e em nada disso, e aí eu vim pra cá.

11. O que acha da comida nordestina do restaurante? O que te moveu a procurá-la? Com quem costuma compartilhar as refeições e o que esse momento representa?

O pessoal gosta bastante de comida nordestina. Porque comida nordestina é uma comida, é meio que, tipo, tem coisas mais extremas como mocotó, sarapatel, que alguém pode não gostar, mas num geral, como o baião de dois... é arroz e feijão, né? Então, eu acho que, nesse sentido, as pessoas, essa comida aqui talvez seja um denominador comum. Não gostar de uma comida tão básica assim é um pouco difícil.

12. Há quanto tempo trabalha no restaurante? A comida nordestina do restaurante sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo? Por quê?

Desde 2016... eu acho que ela sofreu modificação, sim. O nosso baião, por exemplo, tem baião que vai nata e o nosso não vai, porque fica uma comida bem mais pesada. Ou então que coloca outras carnes no meio do baião, por exemplo, né? E até tipo... uma pimenta, uma coisa bem básica. A gente coloca uma pimenta em cima da mesa, tem que falar, por mais que seja uma pimenta que a gente fez hoje, que não vai tar tão forte quanto ela vai ficar daqui a quinze dias, por exemplo... se a gente colocar a pimenta na mesa, a gente tem que avisar: “oh, a pimenta é forte...”. Por mais que, assim, eu gosto de pimenta, mas a gente sempre fala, pra tipo garantir, porque a gente não sabe. Então, acho sim que a comida foi adaptada.

13. Para você, o que significa comida nordestina?

Pra mim, sempre comida nordestina vai ser tipo meu pai e minha mãe, sabe? Então, tipo... aqui é como se fosse uma segunda casa pra mim, e aí, a comida nordestina, mesmo que eu coma em outro lugar, a primeira pessoa que eu vou ligar e dizer: “a comida daqui tá assim, assim, assado [sic]” vai ser minha mãe e meu pai, porque tipo... pra mim significa eles, eu acho, família.

14. Por que você acha que não se fala tanto dos nordestinos atuantes no Bixiga?

Eu acho que é essa síndrome que a gente tem de que tudo que vem de fora é melhor. Então, falar que é um bairro italiano soa melhor do que falar que é um bairro de nordestino, apesar de eu achar que aqui é um bairro mais nordestino que italiano. Eu diria que os donos dos restaurantes são italianos, até das cantinas lá da 13 de Maio, mas os funcionários são todos nordestinos, todos... todos... e todos moram por aqui. É um ou outro que mora longe, mas a maioria mora por aqui. Então, acho que muito desse negócio, tipo, realmente foi um bairro italiano, as cantinas mais antigas de São Paulo, um negócio assim, mas hoje em dia acho que não tem nem como comparar a presença dos nordestinos daqui com a presença dos italianos. Mas rola um certo preconceito. A gente tem bastante preconceito com a presença nordestina, eu acho, apesar de eu não sofrer com esse preconceito, eu sei que ele existe. E eu acho que tem uma questão nisso também, das pessoas acharem melhor ser um bairro italiano do que um bairro nordestino.

Entrevista 3:**1. Qual o seu nome?**

R.N.O.

2. Qual a data do seu nascimento?

06/02/1952.

3. Onde você nasceu?

Numa cidade chamada Saboeiro, no sertão do Ceará. Mudei pra São Paulo há 48 anos. Cheguei aqui em fevereiro de 1972. Mas lá no Ceará eu me mudei também, a cidade que eu nasci eu fiquei só até os dez anos. Aí mudamos pra outra cidade, chamada Piquet Carneiro, e lá eu vivi até os 19 anos.

4. Onde sua família nasceu?

É de Cedro, da região Sul do Ceará, mais ou menos na divisa do sertão com o Sul do Ceará.

5. Por que e quando a sua família veio para São Paulo?

Eu vim sozinho. Aqui tinha um irmão meu que fazia um mês que ele tinha vindo. Aí eu não peguei nem o endereço dele, porque ele veio pra casa de um pessoal e o pessoal falou que lá na casa só dava pra ficar uma pessoa, não podia ficar duas. Aí eu pensei: “não vou nem levar o endereço do meu irmão, porque se eu levar o endereço e passar apertado aí eu vou cair lá e vai atrapalhar ele também”. Aí eu não trouxe nem o endereço dele, pra não correr risco de eu ir atrás dele. Eu vim pra cá pra tentar melhorar a vida. É que naquela época, e até hoje, quem nasce no Nordeste, o destino era São Paulo, né? E quem nascia em São Paulo, o destino era a Europa... e até hoje tá assim, né? Hoje, quem nasce em São Paulo, o destino é a Europa, não vai ficar em São Paulo. Eu cheguei aqui sozinho, aí depois de seis meses que eu tava aqui, eu pedi o endereço do meu irmão pra minha família lá no Nordeste e fui visitar ele. Quando cheguei aqui, comecei a trabalhar numa fábrica de móveis, lá na Cidade Patriarca. E aí encontrei com um pessoal que trabalhava na rodoviária, que era conhecido da gente lá do Ceará, aí eu fui parar na Vila Velha. Morava em seis pessoas, num quarto e cozinha. Aí o dono da casa seis meses depois, foi passear no Ceará, aí chegou com a mãe, três irmãs e dois irmãos; aí tivemos que mudar de lá. Aí como a maioria trabalhava aqui no centro, alugamos um quarto

aqui na Conselheiro Nébias e mudamos todo mundo pra lá. Aí pensei: “não vou morar aqui e trabalhar na Cidade Patriarca...”, aí vim procurar serviço aqui no centro, né? Peguei o jornal e achei vaga de ajudante de cozinha ou porteiro no restaurante Almanara, aqui na Basílio da Gama. Aí eu fui lá... cheguei lá e o cara disse que a vaga de ajudante de cozinha já preencheu, mas tem a vaga de copa – “você já trabalhou em copa?”. Eu nem conhecia, sabia nem que nome era esse, mas eu disse: “já trabalhei, mas faz tempo”. Aí o cara olhou minha carteira profissional e disse: “mas não tá registrado aqui na sua carteira”, e eu disse: “é que, na época, eu era menor e eu tinha outra carteira que deixei lá no Ceará”. Aí ele disse: “então tá bom, então você me dá o endereço do restaurante que você trabalhou pra mim [sic] tomar informação sua, sabe?”, então eu disse: “se o senhor quiser, eu dou, mas fica longe daqui... fica lá em Fortaleza” – sendo que eu nem conhecia Fortaleza [risos]. Foi aí que ele olhou pra mim e disse que não precisava, que deixasse pra lá e mandou eu ir no escritório pra falar com a dona Rosa. A dona Rosa trabalhava no departamento pessoal e ela é irmã do dono. Aí eu fui lá falar com a dona Rosa, cheguei lá e ela me fez as mesmas perguntas, e as respostas já estavam tudo gravadinhas [sic] e, a partir daí, eu fui criando a história. Como eu dei as mesmas respostas à dona Rosa, disse: “tá bom, então, a gente vai passar um teste pra você, se você passar no teste, beleza [sic]”. O teste eram as quatro operações de conta e, na época, eu era muito bom em conta, sempre fui bom mesmo em matemática. Eu costumo dizer que eu gostava de matemática até quando começaram a misturar as letras com os números, aí atrapalhou tudo. Aí eu peguei lá as continhas [sic] de dois dígitos, três dígitos, e eu fazia tudo muito rápido. Sei que em 25 minutos eu entreguei as contas pra ela e ela falou: “mas já, seu Raimundo?” – demonstrando surpresa – e disse que no dia seguinte eu começava no trabalho. Foi assim que eu comecei na gastronomia, no Almanara. Trabalhei lá um ano e pouco e saí de lá porque aconteceu um negócio que eu não gostei e resolvi sair. O cara que me ensinou a trabalhar lá chegou a gerente geral das lojas do Almanara. Tentei sair várias vezes do ramo, mas parece que eu nasci pra isso. Já tentei trabalhar de manobrista, mas não deu certo, em oficina mecânica e não deu certo... então, eu nasci pra isso aqui. Mas eu não sei cozinhar, até hoje não sei. Só sei cozinhar aqui; qualquer prato que você pedir pra mim aqui eu sei fazer. Mas se eu for fazer um arroz em casa, um macarrão, não dá certo... mas eu sei mandar fazer. Eu sei sentar na beira do fogão e dizer: “olha, você vai por isso, isso e isso [sic]. Tanto disso, tanto disso e tanto daquilo [sic]”, e aí vão fazer o prato. Mas se eu for fazer, vai dar errado. Eu não tenho paciência pra cozinhar.

6. Qual o seu bairro de residência?

Eu moro aqui na 14 Bis. As cartas, às vezes vêm Bela Vista, às vezes vêm Cerqueira César, é uma bagunça.

7. Por que foi escolhido o bairro como moradia?

Porque eu vim trabalhar no bairro e eu nunca peguei condução pra trabalhar. Porque como eu pagava aluguel, então quando eu mudava de emprego, eu mudava de endereço também. Isso foi em 1975 e até hoje não saí mais daqui. Sair da Bela Vista, só se for pra sair da cidade de São Paulo. Ultimamente, eu estou tendo muita vontade... minha vontade era ir pro Ceará, mas a mulher não quer... e fica longe também pra coordenar o serviço aqui, né? Em 2016, eu fui pro Ceará e fiquei um ano e dez meses lá, mas não consegui... peguei uns tempos de seca na região que eu estava e não consegui nada lá, não. Mas eu me adaptei bem, viu? Três meses que eu estava lá e as pessoas me perguntavam: “e aí, Raimundo, já se acostumou com o Ceará?”, aí eu dizia: “rapaz... eu nunca me acostumei foi com São Paulo”. Eu costumo dizer que eu vou toda noite pra o Ceará; eu não sonho estando aqui em São Paulo, eu só sonho estando no Ceará. Toda noite, toda noite, toda noite [sic] eu sonho que eu tô no Ceará. Às vezes, eu sonho trabalhando aqui, mas o bar tá lá no Ceará. É uma coisa que a gente não sabe nem explicar o porquê, mas acontece... comigo é assim. Aqui, em São Paulo, a gente costuma sair muito, gastar muito... a gente vai pra lá e ganha pouco e sai pouco, não tem muito o que fazer. Aí você acaba voltando pra cá por isso.

8. O que acha do bairro?

8.1. Acha o Bixiga acolhedor para os migrantes?

Eu acho que é, viu? São Paulo acolhe todo mundo... imigrante, migrante, né? São Paulo é terra boa, é terra pra todo mundo. Na época que eu cheguei no bairro, tinha muito pouco nordestino. Na minha região não tinha nenhum, era só eu, eu não conhecia ninguém. Mas hoje tem muito.

8.2. Acha que o migrante que vem ao bairro se sente pertencente ou deslocado?

Eu acho que nem uma coisa e nem outra. Aqui, eu me sinto como um pedacinho do Nordeste, essa casa pra mim é isso. Eu tô aqui todo dia, não me canso, eu adoro trabalhar, não quero aposentar tão cedo. Preciso diminuir o ritmo de trabalho, mas eu já diminuí bastante o ritmo de trabalho. Antigamente, eu não tinha tempo de ir pra academia, de correr, e hoje eu tenho.

8.3. Pensa que existe preconceito/discriminação/hostilidade com relação ao migrante nordestino?

Não... mas também não sei se é porque a minha aparência não é muito aparência de nordestino. Antigamente, o pessoal chamava a pessoa de Paraíba, essas coisas, entendeu? Mas, hoje em dia, não. Só que também antigamente, na época que eu vim pra São Paulo, se eu chegasse num restaurante pedindo emprego e me perguntassem de onde eu era e eu dissesse que era do Ceará, o cara deixava o restaurante pra você, deixava você cuidando porque, principalmente os cearenses, tinham fama de honestidade. Tinha fama de pessoal honesto. Aí tem outros estados... Minas já não tinha tanto, Pernambuco também tinha uma credibilidade, agora o Ceará era muito, o pessoal que vinha de lá só vinha gente boa, não tinha vagabundo. Eu sou de uma família de dezenove filhos, que sobreviveu quinze. Já minha sobrinhada [sic] tem poucos que eu confio, sobrinho neto menos ainda. Antigamente, você era conhecido pela família. Você chegava no lugar e alguém perguntava: “quem é você?” – “eu sou filho de fulano de tal [sic]”. Qualquer lugar do Nordeste que você chegar e descobrirem que você é filho de fulano de tal [sic], o caba [sic] já mandava você entrar, já chamava pra almoçar, arrumava uma rede pra você dormir, entendeu? Hoje não... hoje a família já não tem mais influência, entendeu?

9. Por que resolveu trabalhar com gastronomia?

Foi por acaso mesmo. Foi o jeito que eu achei. Eu já tentei sair, eu já tentei trabalhar na Mercedes Benz, trabalhei lá uns dois meses ainda, mas só que eu entrei terceirizado. Aí o ajudante de mecânico da Mercedes ganhava na época R\$10.00 por hora. Eu, como terceirizado, ganhava R\$ 3,50 fazendo o mesmo serviço. Aí eu trabalhei um mês, tal... recebi o salário, aí eu fui pagar a minha conta por aqui, das cachaças que eu tomava pela noite e aí eu recebi 750 contos [sic] o salário. Eu já tinha recebido 50%, aí, no caso, recebi o resto dos 50% e eu fui no bar pagar a minha conta. Cheguei lá, quando peguei a conta, estava 1.500 contos [sic]. Aí eu pensei: “tô ferrado [sic]”. Perguntei se estavam precisando de gente pra trabalhar e aí eu podia fazer um extra à noite. Trabalhava de dia lá, de noite vinha e fazia um extra. Nessa época, eu tomava um gorózinho [sic], comia, almoçava, jantava... e aí foi mais uns quatro meses pra eu pagar essa conta. Aí, com dois meses que eu estava lá, o meu chefe que gostava muito de mim, perguntei pra ele se ele não podia me passar pra Mercedes, pra eu não ser mais terceirizado. Ele disse que só poderia fazer isso depois de um ano, que assim teria

força pra me contratar, antes não daria. Aí eu bati nas costas dele e disse: “ah, seu José, muito obrigado, mas até lá eu já morri de fome” e fui embora. Pensando bem, talvez, se eu tivesse tido paciência, né? Fazendo o extrazinho [sic] na noite e tal, talvez tivesse ficado muito bem. Eu quis sair da área da gastronomia porque... eu sempre gostei de trabalhar em restaurante, mas o que pega no restaurante, pra mim, é não ter final de semana. Quem trabalha em restaurante não tem final de semana, né? Não tem vida social, a vida social é aqui dentro. Você não pode ir na casa de um amigo no final de semana, não pode ir na casa dos parentes... eu sempre falo pros meus parentes: “se quer me ver, vocês sabem onde eu estou”. Então, de vez em quando, a gente reúne a família, que é pequena, né? [risos]. Quinze, vinte pessoas aqui dentro, aí é uma festa. Todo mundo come, bebe e tal, faz aquela festa e depois vai embora.

10. Aqui no Bixiga tem muito nordestino que trabalha com gastronomia?

É, os trabalhadores garçons, cozinheiros, a maioria é nordestina. Porque é uma profissão fácil de aprender, entendeu? E, como naquela época o nordestino não tinha estudo... eu mesmo tive muito pouco estudo, eu fui estudar com 40 anos de idade. Quando cheguei, fui trabalhar na fábrica, aí estudei seis meses enquanto eu trabalhava na fábrica. Aí, quando eu saí da fábrica e vim trabalhar no Almanara, tive que parar de estudar, não deu mais pra estudar. Aí, do Almanara fui rolando [sic], fui trabalhar em estacionamento de manobrista, trabalhei em charutaria em padaria, que hoje não tem mais, mas na época sempre tinha na porta, vendendo cigarro, isqueiro, relógio, essas coisas. Principalmente no centro, lá na Santa Ifigênia. Aí voltei pro restaurante de novo. No restaurante era bom porque o salário pinga [sic]; eu como, eu bebo, eu sempre convivi bem com os patrão [sic], sempre tive a liberdade de beber uma coisinha [sic], comer o que queria. Quando eu comecei a trabalhar de garçom, foi no susto, eu achei que não sabia trabalhar, mas acabou que eu sabia. Aqui eu abri em 1984. Dia 20 de setembro de 1984. Sempre foi aqui nesse mesmo ponto. Eu trabalhava de garçom em outro lugar e aí de madrugada a gente vinha pra cá pra beber, pra comer. Aí o dono quis vender, eu tomei dinheiro emprestado e comprei. Não podia comprar não, mas os caras me encheram o saco até eu comprar. Aí eu trabalhava de garçom e tinha o cumim, né? Pra me ajudar... só que vamos supor... quando eu ganhava R\$ 100,00, eu dava R\$ 30,00 pro cumim e ficava com R\$ 70,00. Aí, numa época, eu já estava devendo uma grana pro cumim, que eu tinha pegado emprestado quando eu comprei o carro, aí eu fui nele de novo, falei que queria mais dinheiro emprestado. Disse que, se ele me emprestasse, eu pedia a conta na cantina e ele ficaria com a minha vaga de garçom. Ele enfiou a mão no bolso na hora [risos]. Aí eu trabalhei mais quinze

dias, saí e dei uma força pra ele, pedi pro pessoal colocar ele de garçom, porque ele era uma pessoa boa. Aí eu comprei aqui. O cara que era dono daqui e do 'Baião de Dois', que era aqui do lado, hoje em dia é uma gráfica. Aqui no bairro hoje em dia não tem mais nenhuma casa com temática nordestina. Tem umas que parece, mas é mais botequinho [sic] misturada com casa do Norte.

11. O seu ciclo de convivência é mais com nordestino ou é misturado?

Por incrível que pareça, aqui vem muito pouco nordestino. Vem mais paulistano, gente de fora, eu tenho clientes que moram no exterior. Tem cliente que era daqui, foi pro exterior e quando vem pro Brasil sempre dá uma passada aqui.

12. O que acha da comida nordestina do restaurante? Com quem costuma compartilhar as refeições e o que esse momento representa?

O único problema da comida nordestina é que tem gente que começa a pôr muito tempero dentro. Coloca muito óleo, caldo Knorr, por exemplo, pra deixar mais saborosa, mas aí vira o contrário, a comida fica mais ruim [sic]. E os cara [sic] tem mania de colocar muito tempero na comida. A comida italiana é muito boa, tem o tempero leve também... no meu baião de dois eu não uso bacon, não uso caldo Knorr, não uso óleo, não boto linguiça no baião. Não uso nenhum tempero artificial, o tempero que eu uso é o tempero baiano, que é um tempero moído que vai tudo que tem tempero. Vamos supor que tem um panelão de feijão. Eu coloco meia colher de tempero baiano e coloco coloral, pra dar a cor no caldo, e só. O meu conhecimento de comida foi adquirido tudo nos trabalhos que eu tive antes. Quem trabalha de garçom tem ideia de como é feita a comida, você tem que saber pra falar todos os ingredientes pro cliente. A gente tem que explicar pro cliente, tudo direitinho e tem prato que tem dez ingredientes, doze ingredientes... então a técnica pra você não esquecer é você começar sempre pelo mesmo ingrediente. Aí... quando eu comprei aqui, uns dois, três meses depois, eu fui reclamar com o cozinheiro que a comida não estava boa. Eu disse: “chefe, dá uma melhorada no caldo de mocotó aí que esse caldo não tá bom não, cara”; aí ele no dia estava meio virado [sic] e falou: “ah, seu Raimundo, se você fizer melhor, pode vir fazer, viu?”, aí beleza... tirou o avental, eu peguei o avental e botei [sic] bem devagarinho. Quando eu fechei o último botão, eu bati nas costas dele e disse: “pode ir embora que eu vou fazer minha comida”. Aí ele disse: “mas, Raimundo, você não sabe”, e eu falei: “se eu sei ou não sei, isso é problema meu”. Mas realmente, eu não sabia, nunca tinha cozinhado, dentro da cozinha eu nunca tinha trabalhado.

Mas aí eu assumi a cozinha, isso numa sexta-feira e aqui era gente demais na época. Gente demais mesmo. Pra você ter ideia, tinha caixa de dez dúzia [sic] de copo americano e era duas por semana. Era gente demais... a média era de dezoito, vinte caixas de cerveja numa sexta-feira à noite, umas cem caixas de cerveja numa semana. Aí isso era numa sexta-feira, de umas quatro horas da tarde. Quando era seis, a casa já estava lotada. Aí eu meti o pau [sic] pra cozinhar. Aí eu fiz cabrito, fiz mocotó, foi aí que eu descobri que a melhor coisa pra comida ficar boa é cebola. Põe bastante cebola, que a cebola não dá gosto e deixa a comida saborosa. Aí era o tempero que eu usava, a cebola. Não usava alho nem nada. Só usava alho em sarapatel, quando fazia a farofa, então queimava a cebola com o alho pra fazer a farofa... e nessa brincadeira eu fiquei dez anos trabalhando na minha cozinha... fiquei dez anos de cozinheiro. Aí aqui começou a crescer um pouquinho, aí eu chamei um cozinheiro; chamei um, depois outro e hoje eu tenho quatro cozinheiros. E eu pego sempre gente da roça, gente que vem do interior. E prefiro pegar gente que não sabe trabalhar, porque aí eu treino do meu jeito. Eu gosto também que todo mundo que trabalha aqui saiba as funções dos outros, coloco eles pra conhecer tudo. Porque quando falta um, o outro pode fazer o trabalho do que faltou. Eu prefiro pegar gente que veio do Nordeste, porque eu sei que é gente que veio pra trabalhar. O cara que chega do Nordeste, ele tá aqui pra trabalhar, entendeu? Vem focado no serviço... então, pelo menos seis meses, um ano ele trabalha bem, aí depois tem uns que começa a relaxar, né? Mas eu não troco, não. Eu tenho cozinheiro que trabalha há vinte anos aqui; tem outro que tá aqui há quatorze anos, veio da banda de Alagoas, chegou aqui não sabia fazer nada, mas aprendeu tudo aqui. Eu digo a eles: “olha como é que os outros fazem... observa como eles tão fazendo...”; o nordestino é muito bom observador, persistente, tem muita vontade de vencer.

13. A comida nordestina do restaurante sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo?

Por quê?

Não... o tempero é o mesmo desde quando eu comprei. Tinha um cara que vinha aqui na época, que casou com uma menina de Fortaleza e foi morar lá. Ele é repentista, um dos melhores repentistas que eu já conheci na vida, ele é lá de Garanhuns, Pernambuco. Aí ele ficou por dez anos em Fortaleza, aí voltou. Quando ele voltou, ele veio aqui, chegou de três horas da manhã, a casa estava lotada ainda, que na época ia até às seis, sete horas... aí ele pediu dois pedaços de jabá. Quando ele recebeu, ele espetou um pedaço de jabá e disse: “R.N.O., come esse jabá”. Aí eu já peguei o prato e perguntei se estava ruim, que se tivesse a gente fazia outro pra ele. Falei que eu não ia experimentar porque eu não ia convencer ele que o jabá estava bom. Aí ele

insistiu, pediu pra eu comer. Aí eu botei na boca, comecei a degustar e pra mim o jabá estava bom. E aí eu disse: “esse jabá tá bom, ele num tá ruim não...”; aí ele disse: “pois é, R.N.O., eu estou me sentindo há dez anos atrás, comendo o mesmo pedaço de jabá”. Ou seja, é padronizado. E tem muita gente que fala a mesma coisa, que fica muito tempo sem vir aqui e, quando vem, diz: “nossa, a sua comida não mudou nada”. Eu não gosto de mudar. Eu não compro nada em promoção, entendeu? Não troco ingrediente porque é mais barato. Às vezes, o mais barato tem muita gordura, o mais caro tem menos gordura... eu só quero coisa se for boa. Eu compro dos mesmos fornecedores há 35 anos, nunca mudei de fornecedor. Mas eu acho que tem ingrediente nosso que o pessoal de São Paulo não gosta, como o azeite de dendê, os temperos fortes... porque os temperos fortes tiram o sabor da comida. Se eu ponho azeite de dendê na comida, você só vai sentir o gosto do azeite de dendê, pode ter desarranjo [sic] depois, né? [risos], porque o bicho [sic] é muito forte. Então, eu não gosto de usar azeite de dendê. O coentro, eu adoro o coentro, mas eu só coloco na hora, porque tem muita gente que não gosta. E, como meus pratos são todos feitos na hora, se um cliente fala que não gosta de algum ingrediente, esse ingrediente não vem. Pode vir sem queijo, sem torresmo, sem coentro...

14. Para você, o que significa comida nordestina?

A comida nordestina, pra mim, é uma comida de viajante, entendeu? Tipo baião de dois, paçoca, é comida de viajante e comida de gente que trabalha na roça, que é um prato fácil de fazer. O baião de dois surgiu assim; era um grupo de gente trabalhando, naquela época os caba [sic] não ganhavam dinheiro pra pagar um cozinheiro ou alguém que ficasse só cuidando da comida. Aí... o que que eles faziam? Colocavam uma panela de feijão no fogo e aí, ia cozinhando e, a cada meia hora, ver a água do feijão. Aí meia hora antes do almoço, pegava o arroz e colocava dentro e, dez minutos depois, estava lá o prato feito. Aí como é arroz e feijão, veio o nome ‘baião de dois’, né? Naquela época, não tinha nem carne pra colocar junto. A carne e o queijo foi [sic] agregado depois, pra ele ficar comercial. E a paçoca é uma comida que foi criada pra viajante, naquela época que se andava a cavalo, né? Se viajava dois, três dias a cavalo, aí você pegava um pedaço de carne, jogava no pilão com farinha e pisava [sic], ficava sequinho, não estraga, né? Pode deixar uma semana, duas, três... cada vez que você vai comer, ela tá mais sequinha, mas não estraga. Era a comida preferida de Lampião, ele só comia paçoca. E são os pratos que mais saem aqui: paçoca e baião de dois... 99% dos pedidos.

Entrevista 4:**1. Qual o seu nome?**

V.L.M.S..

2. Qual a data do seu nascimento?

27/11/1993.

3. Onde você nasceu?

Aqui em São Paulo mesmo, no bairro dos Jardins.

4. Onde sua família nasceu?

Minha mãe é daqui e meu pai do Paraná. Minha vó é daqui, meu avô é alagoano, por parte de pai. Por parte de mãe... boa pergunta. Minha vó eu nunca conheci, ela abandonou minha mãe quando ela tinha sete anos de idade, então eu não cheguei a conhecê-la. Meu vô eu não faço ideia, mas acho que ele é daqui mesmo. Minha descendência [sic] é italiana por parte de mãe e portuguesa por parte de pai.

5. Por que e quando a sua família veio para São Paulo?

O meu pai veio porque ele precisava... na época, meu vô veio pra São Paulo, conheceu minha avó, casou com ela e foi pro Paraná a trabalho. Lá, eles tiveram filho, que foi meu pai e minha tia. Os dois nasceram lá e meu pai teve poliomielite, só que lá não tinha tratamento, então eles tiveram que vir pra São Paulo pra fazer o tratamento aqui. E, desde lá, eles nunca mais saíram daqui, ficaram por aqui.

6. Qual o seu bairro de residência?

Eu moro na Casa Verde, na Zona Norte.

7. Por que você veio ao Bairro do Bixiga?

Eu vim pra comer [risos]. Vim com minha esposa que mora na Alemanha. Veio passar as férias por aqui, aí a gente aproveitou que hoje tá mais tranquilo e viemos almoçar por aqui.

8. O que acha do bairro?

8.1. Acha o Bixiga acolhedor para os migrantes?

Bastante. Ele tem, principalmente, essa mistura de nordestino com italiano. Vejo muito isso aqui. Há muito tempo venho pra cá por causa da... da... como é o nome daquela feira de massa que tem? Ah... a Achiropita. Eu venho todo ano pra cá.

8.2. Acha que o migrante que vem ao bairro se sente pertencente ou deslocado?

Aqui no Bixiga? Aqui no Bixiga eles se sentem bem acolhidos. Aqui tem bastante nordestino, tem bastante descendente de italiano também. Então acho que eles se sentem um pouco melhor. Não vou falar pra você que não tem essa de preconceito de paulistano com nordestino, lógico que tem. Mas aqui, no Bixiga principalmente, tem menos.

8.3. Pensa que existe preconceito/discriminação/hostilidade com relação ao migrante nordestino?

Bastante... bastante. É ignorância, pura ignorância. Eu acho que a pessoa, eu sou daqueles assim, que acha que qualquer um, a qualquer hora pra conversar, sempre pode agregar alguma coisa, mesmo que seja a história do cara ou ele fala um monte de abobrinha [sic], eu acho que sempre pode agregar alguma coisa pra você. Pra aprender.

8.4. Você acha que a presença marcante do nordestino no bairro influencia a instalação de outros nordestinos?

Pode ser que sim. É que o problema é assim... quando o nordestino vem pra cá, ele vem muito sem a noção do que ele vem fazer aqui. Ele vem porque o parente dele tá aqui e falou que São Paulo é muito bom e que ele tem que vir pra cá; que aqui é a cidade da oportunidade, mal sabe ele... Mas ele acaba vindo. Então, se você for perceber, aqui no Bixiga tem bastante? Tem bastante... mas são pessoas que chegaram por outro lugar e acabaram migrando pra cá, entendeu? Porque aqui no Bixiga tem bastante. Mas por exemplo, lá na Zona Norte tem bastante nordestino também. Eu acho que a parte do Norte e Nordeste do país tá bem dividida em São Paulo, mas aqui no Bixiga tem bastante.

9. Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação?

*Sim... de certa maneira, muito informativa, adoro sentar pra conversar com todo mundo. Eles têm muita bagagem pra me falar. E... engraçado. Que povo engraçado... P*ta que o pariu [sic].*

E é um povo que gosta de beber, rapaz do céu... Nossa senhora! Tomar cachaça é com eles mesmo. A gente acaba entrando no bololô [sic] da coisa e só mama [sic].

10. O que acha da comida nordestina do restaurante? Acha que a comida é capaz de produzir diálogo entre pessoas de diferentes origens? O que te moveu a procurá-la? Com quem costuma compartilhar as refeições e o que esse momento representa?

Com certeza! Porque a comida nordestina não tem em lugar nenhum, é só lá! Assim, eles trouxeram isso pra São Paulo e eu, que sou paulistano, adoro comer comida nordestina. Tem dia que eu acho muito pesado, porque, querendo ou não, tem um tempero meio pesadinho. Então, querendo ou não, não dá pra ser sempre. É muito saturada do próprio tempero que a gente faz aqui em São Paulo, vamos dizer assim... ééé... eles pesam muito o tempero, eles colocam um pouco a mais. Então a comida fica muito rica, fica muito robusta, então ela acaba pesando muito no estômago. Não por ser ruim, mas por ser meio pesada. A pimenta lá no Nordeste, por exemplo, meu [sic], eles comem com farinha, né? Se eu tô tomando água, tô tomando com pimenta também.

11. Há quanto tempo frequenta o restaurante? A comida nordestina do restaurante sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo? Por quê?

Eu vim pouco tempo aqui. Eu morava na 9 de Julho, na travessa daqui, e eu vim uma ou duas vezes aqui. Não acho que a comida teve modificação, ela se manteve original. Esse tempero pesado, esse tempero nordestino, essa coisa que você come e você fala assim: “é de lá”. É característica de lá.

12. Para você, o que significa comida nordestina?

Quando eu penso em comida nordestina, eu penso em pinga [risos], forró e muita risada, que eu acho que é muito característico deles. O pessoal é alegre... o pessoal é bem alegre.

13. Por que você acha que o nordestino tem essa afinidade toda com a gastronomia? E por que não se fala tanto dos nordestinos atuantes no Bixiga?

A gastronomia dos caras é muito boa. Eles gostam de cozinhar, eu tiro pelo meu vô. Meu avô adorava cozinhar, nossa, ele fazia muita coisa boa. Meu sogro também: é de Alagoas e também adora cozinhar. Então eu acho que o povo de lá cultivava esse negócio de gostar de cozinhar, não só pelo fato deles precisarem, mas porque eles gostam de fazer isso. Não é que nem a

*gente, que tem um monte de oportunidade e faz o que der na telha [sic]. Lá eles gostam de cozinhar porque gostam de cozinhar. Não fazer referência a eles tá um pouco atrelado ao preconceito, à ignorância do ser humano. Se as pessoas parassem um pouco pra conversar, pra conhecer a cultura e até as pessoas mais velhas de lá, vão ver que, eu acho, que não tem muito problema. Acho que o engajamento seria até um pouquinho maior. E não serve só pra nordestinos, mas também serve pra imigrantes, serve pra homossexuais, serve pra tudo, serve pra qualquer minoria. E eu acho que isso tá atrelado muito à ignorância da pessoa, à ignorância do “povo dominante”, entre aspas... como pensam ou como acham os paulistanos. Tem muito paulistano que é gente boníssima, que faz muito, mas os que não fazem... acabam c*gando [sic] com a coisa toda. É bem complicado...*

Entrevista 5:**1. Qual o seu nome?**

K.F.A.

2. Qual a data do seu nascimento?

25/07/1996.

3. Onde você nasceu?

Aqui em Osasco, São Paulo.

4. Onde sua família nasceu?

A parte da minha mãe, do Espírito Santo, e a parte do meu pai, de Alagoas. Sou bem misturada [risos].

5. Por que e quando a sua família veio para São Paulo?

Nossa... meu pai e minha mãe vieram pra cá já tem mais de trinta anos. Os dois vieram por questões financeiras mesmo. Meu pai já tinha vindo uma vez pra São Paulo com dezessete anos de idade, veio com a mãe dele só pra conhecer. Depois, ele teve que voltar por questões familiares também, problemas financeiros e tudo mais. Só que ele percebeu que aonde [sic] ele conseguia fazer mais dinheiro era aqui. Foi por isso que ele voltou pra cá e já tá aqui há mais de trinta anos. A minha mãe... ela queria, na realidade, uma independência. Ela queria sair da casa dos pais dela, ela queria ser livre, né? Queria ser solta no mundo, queria conhecer o mundo e tudo mais. Era também por questões financeiras, mas nem tanto por conta disso. Era mais a independência mesmo. Então ela veio pra cá, conquistou a vida dela, casou com meu pai e aí fizeram a vida deles.

6. Qual o seu bairro de residência?

Eu moro na Alemanha há um ano e meio. Mas, quando eu morava aqui em São Paulo, morava na Zona Norte, com a minha mãe. Porque hoje meus pais estão separados, já tem uns cinco, seis anos... Tô aqui passando férias. Eu fui pra Alemanha para trabalhar, eu fui formada, fiz um curso de alemão e acabou que deu certo. Meu sonho sempre foi ir pra Austrália, mas como

não surgiu oportunidade, eu agarrei essa que apareceu pra mim. E aí tô lá, né? Trabalhando e tal... eu sou enfermeira.

7. Por que você veio ao Bairro do Bixiga?

Olha... especialmente hoje, eu vim pra cá porque... esse restaurante aqui que já tem mais de trinta anos, meu pai trabalhou aqui, trabalhou dezessete anos, se não me engano. Foi aqui que ele conheceu minha mãe, né? E esse restaurante aqui é o que eu conheço que tem a melhor comida nordestina. E hoje eu queria muito comer, muito, muito mesmo. Aí vim pra cá comer. Quando eu morava em São Paulo, eu vinha com frequência aqui.

8. O que acha do bairro?

8.1. Acha o Bixiga acolhedor para os migrantes?

Cara... eu gosto muito. Porque nossa, o Bixiga, eu morei um tempo com meus pais aqui, morei na 9 de Julho também... então eu percebo que é um bairro que tem muito migrante e é um lugar que você se sente em casa, acolhido. Você sabe que pode falar com fulano, contar com ciclano [sic] e tudo mais. É um bairro que recebe muito bem, com um traço cultural muito forte e muito presente. Eu percebo muito a cultura nordestina, mas eu não sei dizer direito, porque faz tempo que eu não venho pra cá. Mas eu percebo um povo muito acolhedor, principalmente na parte do Nordeste, que é o que eu mais tenho contato por aqui. Eu me sinto acolhida aqui. Se tivesse só eu sozinha aqui... eu me sentiria em casa, me sinto pertencente.

8.2. Acha que o migrante que vem ao bairro se sente pertencente ou deslocado?

Aqui no Bixiga? Aqui no Bixiga eles se sentem bem acolhidos. Aqui tem bastante nordestino, tem bastante descendente de italiano também. Então acho que eles se sentem um pouco melhor. Não vou falar pra você que não tem essa de preconceito de paulistano com nordestino, lógico que tem. Mas aqui, no Bixiga principalmente, tem menos.

8.3. Pensa que existe preconceito/discriminação/hostilidade com relação ao migrante nordestino?

Eu convivo com bastante nordestino e já presenciei situações de preconceito, sim. Uma vez, quando eu fazia faculdade ali na Santa Cruz, e sempre entram diversas pessoas de lugares do Brasil, mas eu me recordo... cara... esse foi um episódio que eu percebi e que ficou gravado na minha cabeça. Era um calouro, ele tinha acabado de entrar na

faculdade, e como todos os calouros da faculdade, eles precisam comprar jaleco, material de bolso, tudo mais, pra poder ir pro estágio, poder ir pro hospital. E ele foi em uma das lojas que tinha perto da faculdade pra cotar preço. Ele chegou lá e cara... a mulher logo olhou pra ele e disse: “só podia ser nordestino mesmo, né? Pra falar desse jeito...”. Destratou ele assim de uma forma, sabe? Que a gente ficou em choque assim. Em choque mesmo. E ela tratou o rapaz como se fosse um lixo, ela debochava na cara dele, foi gratuito. Ele não tinha feito nada, ele tratou ela com educação, em nenhum momento ele faltou com respeito ou falou com gírias do estado dele... nenhum momento. Ele simplesmente pediu uma informação, porque ele queria saber o valor e recebeu essa patada [sic].

8.4. Você acha que a presença marcante do nordestino no bairro influencia a instalação de outros nordestinos?

Com certeza. Porque os nordestinos que moram, eles acolhem os outros, eles conseguem apoiar, dar força. Querendo ou não é uma questão muito cultural. Quando a gente fala: “ah... de onde você vem?”, e é da mesma cidade, então cara... é legal, a gente tem esse sentimento diferente. De querer ajudar, de identificação. Então eu acho que sim, meu pai mesmo teve muito, muito apoio da comunidade nordestina.

9. O que acha da comida nordestina do restaurante? Acha que a comida é capaz de produzir diálogo entre pessoas de diferentes origens? O que te moveu a procurá-la? Com quem costuma compartilhar as refeições e o que esse momento representa?

Eu acho que sim e não. Porque se a pessoa se dá ao direito de conhecer novas culturas, conhecer novos sabores, ok, aí sim. Mas não é todo mundo que tem essa opinião, que fala assim: “puts [sic]... vamos lá, vamos fazer uma social, vamos comer, vamos experimentar”. Primeira coisa que a pessoa pensa sobre comida nordestina é: “argh [sic], que nojo”. Então assim... não é todo mundo que se dá o direito de ir lá e conhecer e tal. Eu acho que é uma coisa muito reservada. A maioria dos que comem comida nordestina, ou são pessoas que, por exemplo, moram em São Paulo, mas têm família do Nordeste, ou o próprio nordestino. Minha opinião, né? A hostilidade com a comida é porque, querendo ou não, o Nordeste é muito pobre e qualquer alimento tem que ser reaproveitado. O nordestino soube reaproveitar isso de uma forma muito boa pra eles, que eles não tinham o que comer, só que as pessoas aqui não veem desse jeito. Tipo... mocotó o pessoal acha um nojo, sabe? E eu acho que o nojo da comida pode

ser refletido na pessoa, na figura do nordestino. Porque esse preconceito, ele tá imposto dentro da nossa sociedade.

10. Há quanto tempo frequenta o restaurante? A comida nordestina do restaurante sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo? Por quê?

Frequento há muito tempo e penso que em pouquíssimos aspectos ela mudou. Porque a raiz mesmo da comida ainda está imposta aqui. Que nem... tem uns três anos que eu não venho aqui e hoje foi a primeira vez. Comi um baião de dois, com paçoca, com um monte de coisa e assim... continua o mesmo sabor. É uma coisinha [sic] ou outra, sabe? Por exemplo, veio uma casquinha de siri, antes ela vinha com farinha em cima, hoje você pode escolher se vem com queijo em cima. Pra poder ter um leque de possibilidades, pras pessoas que não são nordestinas e não gostam de todos os sabores que a culinária apresenta pra gente.

11. Para você, o que significa comida nordestina?

Eu acho que é muito ligado à cultura, pra mim. É uma parte da cultura do Brasil que muitos deveriam conhecer, porque é um sabor único, é uma coisa que só tem ali, sabe? E que não pode se perder, pra mim, não pode mesmo. A comida me lembra muito família, muito, muito, muito família. Eu lembro da minha avó, lembro do meu pai. Então é aquilo que eu te falei, é aquela coisa que você come e fala: “cara, que gosto de infância”, sabe? É isso. É exatamente isso. Nossa, isso não tem preço, sabe? Você comer uma comida e relembrar a tua infância, relembrar a tua família. Na Alemanha eu sinto muita, muita falta. Então qualquer coisinha que eu como, eu falo: “cara, que maravilhoso! Que prazer tá [sic] comendo uma comida que remete à minha infância, que remete à minha família, que remete ao estado que meu pai morava”, sabe? Isso é algo que eu não quero perder nunca, tenho uma gratidão enorme por isso.

12. Por que você acha que o nordestino tem essa afinidade toda com a gastronomia?

Eu acho que assim... especialmente porque tem muito migrante aqui, é que nem eu... eu moro na Alemanha e eu sempre tento procurar lugares que me lembram o Brasil. A mesma coisa é aqui. Como tem muito migrante aqui, as pessoas vão procurar comidas que remetem à casa, comida de vó, esse tipo de coisa. E... minha opinião, né? Os nordestinos, desde pequenos, já aprendem a cozinhar, já têm essa manha, já têm essa vontade de aprender e tudo mais. Meu pai, quando veio pra cá, já cozinhava. Ele já era craque, sabia fazer tudo, ele trabalhava como cozinheiro e já chegou sabendo. Ele trabalhava na verdade em tudo, né? Ele trabalhava no

caixa, como garçom, na cozinha... tudo! Então eu acho que é por conta disso, sabe? As pessoas vêm pra cá porque elas já têm esse conhecimento da culinária, já sabem cozinhar desde criança e é uma coisa que o pessoal procura bastante por aqui também, né? A questão da comida... “ah eu quero comer tal coisa que me lembra da minha mãe que mora em Alagoas... ou no Ceará... ou que mora em Natal”.

Entrevista 6:**1. Qual o seu nome?**

A.L.B.A.

2. Qual a data do seu nascimento?

03/05/1978.

3. Onde você nasceu?

Em uma cidade chamada Penedo, em Alagoas.

4. Onde sua família nasceu?

Meu pai é sergipano, mas minha família é toda de Penedo.

5. Por que e quando a sua família veio para São Paulo?

Olha... a oportunidade surgiu. Eu vim pra São Paulo porque as coisas lá, no Nordeste, são [sic] muito difícil. Aqui teve uma oportunidade pra mim e eu abracei. Pra mim foi muito bom, aprendi muito, a cidade é muito boa, acolhe todo mundo, sabe? Todos os países, todos os estados. Eu tive sorte na vida. Trabalhei em restaurante, hoje eu trabalho com flores, já tem quinze anos

6. Qual o seu bairro de residência?

Eu moro na 9 de Julho, aqui no bairro.

7. Por que você veio ao Bairro do Bixiga?

Pra mim... era mais fácil. Tudo mais correto pra mim, eu trabalho à noite... minha vida é só dirigir à noite. Pra mim, é mais fácil à noite. Como eu trabalho com flores e plantas, fica mais fácil morar no bairro e trabalhar à noite.

8. O que acha do bairro?**8.1. Acha o Bixiga acolhedor para os migrantes?**

O Bixiga, quando eu cheguei, era uma coisa e hoje é outra. Mudou assim, transição de movimento, de pessoas que frequentavam aqui, por causa da violência do dia a dia. Mas o Bixiga é parte da minha vida, porque eu cresci aqui, eu moro aqui há 40 anos.

8.2. Acha que o migrante que vem ao bairro se sente pertencente ou deslocado?

Eu sou praticamente do bairro. Sou patrimônio e morador daqui. Aqui é minha casa, aqui me acolheu, me protegeu e etc [sic].

8.3. Pensa que existe preconceito/discriminação/hostilidade com relação ao migrante nordestino?

Muito! Porque tem pessoas que não dão valor. Pessoas que são mais arrogantes, que se acham dono do mundo, mas não é dessa forma que funciona. Por quê? Vou explicar o que eu penso, o que eu acho que é o certo. As pessoas que têm tudo, acham que são donas do mundo e não é assim. Nós somos ser humanos [sic], temos que ser tratados com respeito, com educação, com moral, com caráter, como cidadão brasileiro. Tem pessoas que não pensam dessa forma, acham que você tá ali e porque você tem menos, quer me humilhar. Eu já sofri muito preconceito, morei na rua aqui em São Paulo seis vezes, mas nunca desisti dos meus objetivos. Nunca pensei pro lado errado, só pensei pro lado positivo de crescer sem prejudicar o próximo, tá? Porque dificuldade e problema na vida, todos temos. Basta você acreditar e confiar em você e ir à luta. Não pode nunca baixar a cabeça; quem abaixa a cabeça é um fracassado, não é conquistador da vida, do dia a dia, do que pertence. Tem pessoas que têm um obstáculo na vida e quer desistir. Nunca pode desistir da vida. Essa cidade aqui é uma escola, basta você confiar em você, acreditar e crescer junto dessa população brasileira. Desculpa eu falar de política, tá? Esses corruptos, governantes que... eu acho que nosso país era pra ser um país de primeiro mundo. Mas sabe o que falta? Escola boa, saúde boa, emprego... nós não somos preguiçoso [sic], somos guerreiros, queremos vencer e estamos aí pra isso. Eu penso dessa forma, muitos pensam diferente, agem diferente. O que falta nesse país é governante, pessoas honestas e leal [sic], que queira crescer junto com a população. Mas tem pessoas que não quer [sic] crescer, que vive de fraude. Desculpe tá falando isso, mas o que eu acho errado é que nós têm [sic] tudo e ninguém dá valor. Tem que ajudar as pessoas, incentivar pra todo mundo crescer.

9. Há quanto tempo frequenta o restaurante? A comida nordestina do restaurante sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo? Por quê?

Conheço aqui há muitos anos e vou te falar a real: sempre tem que mudar. Mas muda o quê? Um tempero... tipo tempero baiano, o coentro, a salsinha, a cebolinha. Mas tudo feito na hora, natural. Eu vou em um monte de restaurante aí nordestino e a carne de sol... não existe a carne de sol dos cara [sic], é que nem uma borracha. Aqui não, aqui é pré-cozida, desmancha na boca. A farofa daqui é diferente, a casquinha de siri é diferente. E aqui é uma casa que sempre me acolheu, aqui é maravilhoso! Se você vai na Rádio Atual... não é que nem aqui, o gosto... o paladar...

10. Para você, o que significa comida nordestina?

Pra mim... no meu ponto de vista, representa tudo. Além do gosto, a textura, a consistência são diferentes da comida paulista. Deixa a gente forte. Você come cuscuz, você tá pronto pra puxar uma enxada, dá pra ficar o dia inteiro sem comer. Tem sustância. Além disso, dá saudade. De manhã, sabe como era nossa vida lá? No café da manhã, era batata doce, inhame, uma carne de sol, um ovo com a gema bem vermelhinha, era diferente... hoje, mais que isso, é tudo química, não é natural. Nós, nordestinos, somos guerreiros e nós vamos à luta. Nós nunca desistimos.

11. Por que você começou a trabalhar com a gastronomia?

Ah, porque eu achei que era uma área muito... que combinava com minha pessoa. Eu acho que é minha praia, gosto muito de mexer com comida. O nordestino, eu acho, da minha forma, do meu jeito de agir, nós tentamos fazer as coisas pra ser o melhor, ele nunca deixa a desejar. Na gastronomia sempre dá pra crescer... tem vários pratos, nossa comida é muito diferente. É uma comida natural, com potência, com coisas gostosas, coisas saborosas, tem um paladar diferente. Se você faz um baião de dois paulista, ele vai ser diferente.

12. Por que acha que, apesar dos nordestinos serem tão presentes no bairro, não é falado sobre eles?

Desculpe eu falar dessa forma, mas é que nós somos muito discriminados. Nós somos rejeitados. Quem fez crescer São Paulo foram os nordestinos. Nós somos discriminados, por quê? Porque somos guerreiros, somos pessoas que correm atrás dos objetivos. Só que São Paulo quer as coisas muito fáceis, tem muitas pessoas que jogam errado pra ganhar dinheiro fácil. E nós somos descartáveis pelas pessoas que são poderosas, pisam em cima de nós e nós somos braçais. Eu vou falar uma coisa pra você, eu cheguei em São Paulo, moro aqui há 45

anos... pra construir um edificio, eu digo porque eu já fui ajudante de pedreiro, eram oito anos, dez anos. Hoje se constrói em um ano, dois anos, a tecnologia tá avançada e tal, mas por que o pessoal é dispensável? É humilhado. Trabalhava igual um escravo, mas quem ganhava dinheiro eram os empresários, os arquitetos.

Entrevista 7:**1. Qual o seu nome?**

A.C.T.S.

2. Qual a data do seu nascimento?

15/08/1979.

3. Onde você nasceu?

Na Bahia, Uauá.

4. Sua família é de onde?

Baiano, da mesma cidade.

5. Por que e quando veio para São Paulo?

Vim em 2010. Porque a oportunidade de emprego lá não era tão boa, então aqui tem mais oportunidade, vim aqui pra passar uma temporada e tô ficando, por enquanto. Já tinha irmão e parentes aqui.

6. Qual o seu bairro de residência?

Na Zona Leste.

7. Por que vem ao bairro?

Venho pra trabalhar, trabalho aqui há seis anos. O bairro é legal, já morei aqui.

8. O que acha do bairro?**8.1. Acha São Paulo/SP acolhedora para os migrantes?**

Acho que é sim, muita gente, na época, morava nesse bairro.

8.2. Se sente pertencente ou deslocado?

Eu gosto muito daqui e me sinto bem pertencente mesmo.

8.3. Sofre(-u) com preconceito/discriminação/hostilidade por ser um migrante nordestino?

Não... não. Até o momento, não.

8.4. Acha que a presença nordestina no bairro foi importante para que se instalasse nele?

Foi. Eles falavam que é bom e que tinha mais oportunidade de emprego. Na Zona Leste é bom também, mas há dez anos atrás [sic], era tudo mais por aqui.

9. Por que começou a trabalhar com gastronomia?

Tinha um colega meu que trabalhava e me chamou, e aí eu pensei: “eu vou tentar... eu vou lá”. Mas eu não sabia cozinhar nada, aprendi tudo por aqui. Mas foi rápido, não demorou muito pra eu aprender, não. Em dois anos, eu já tava bem preparado.

10. Por que acha que tem tanto nordestino trabalhando com gastronomia?

Eu acho que é uma característica própria. Além disso, é um trabalho mais fácil de fazer e muito nordestino leva jeito no trabalho na cozinha.

11. No dia a dia, você se relaciona mais com gente do Nordeste?

Com o pessoal do Nordeste e com o daqui também. Nunca tive problema de relacionamento com ninguém, não.

12. Acha que a comida nordestina possibilita que pessoas que têm origens diferentes possam confraternizar, comer junto, produz um diálogo?

Sim... produz.

13. A comida nordestina do restaurante sofreu algum tipo de alteração ao longo do tempo?

Por quê?

Sim. A gente tem que mudar alguns temperos, mas no final, a tradição é a mesma, não vai mudar a tradição, né? Pra muitas pessoas que não são nordestinas, que não são acostumadas, a gente ameniza os temperos. Por exemplo, a gente usa o coentro, mas não misturado. Vai por cima, porque quem não gosta pode tirar.

14. Para você, o que significa comida nordestina?

É uma comida muito boa, em qualquer lugar do país ela é bem representada.

Entrevista 8:**1. Qual o seu nome?**

S.B.

2. Qual a sua idade?

Eu tenho 72 anos.

3. Onde você nasceu?

Sou aqui de São Paulo, nasci no Bixiga.

4. Onde sua família nasceu?

Minha família é toda daqui de São Paulo.

5. Qual o seu bairro de residência?

Hoje eu moro na Aclimação. Morei na Zona Leste também, por um período, mas basicamente minha vida toda passei aqui no Bixiga. Passo meus dias inteiros aqui, basicamente vou em casa só para dormir.

6. O que acha do bairro?

Passei toda a minha vida por aqui, sinto que o bairro é a minha casa e é um bairro muito acolhedor, mas hoje em dia ele está um pouco perigoso. Meus avós vieram da Itália e montaram o negócio deles, que era uma espécie de “secos e molhados”, minha família construiu sua história aqui no bairro. O Bixiga é um lugar cosmopolita, podemos dizer assim. Aqui, você encontra pessoas dos mais diversos lugares e, de uma maneira geral, todos convivem em relativa harmonia.

6.1. Acha São Paulo/SP acolhedora para os migrantes?

Acredito que sim, há espaço para todo mundo. O bairro do Bixiga, apesar dessa imagem equivocada de bairro italiano, que há muito tempo deixou de ser, abriga gente das mais diversas localidades. Mas pode-se dizer que, hoje em dia, predominantemente, é um bairro nordestino, negro e italiano.

6.2. Acha que o migrante se sente pertencente ou deslocado no bairro?

Eu acho que ele logo se integra, há espaço para todos e a vivência cultural de diversidade é muito palpável.

7. É possível notar a presença nordestina no Bixiga? Como?

Muito! O que mais se encontra no bairro são os nordestinos. A maioria das pessoas que trabalham aqui são vindas do Ceará, da Bahia... muitos moram nas habitações compartilhadas, que um dia foram chamadas de cortiço. São casas que possuem um dono, um locatário que subloca os cômodos da casa para pessoas avulsas, não necessariamente famílias, como um dia costumou ser. Nesses lugares, até 5 pessoas podem morar em um mesmo quarto, tem beliches e é assim que funciona. Nessas habitações, tem muitos nordestinos. Eles escolhem morar pelo bairro porque trabalham nas redondezas e morar mais distante seria um problema, em virtude do deslocamento até o trabalho, necessitando gastar com transporte, seria mais oneroso para eles. Pode-se dizer que a grande maioria dos nordestinos do bairro trabalha nos restaurantes daqui; eles têm uma afinidade natural com a gastronomia, muita habilidade, muita facilidade em aprender. Eles, por aqui, estão atuando em todos os lugares, nas cantinas, nas pizzarias. Mas há o lado negativo disso também, nesse ramo, os trabalhadores infelizmente são muito explorados.

8. Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação?

Sim, constantemente. Os nordestinos são pessoas ótimas, costumam ser muito amáveis e dóceis, com algumas exceções que são típicas de qualquer ser humano. Mas meu convívio com eles é o melhor possível, estamos sempre interagindo, trocando experiências, todos têm histórias de vida muito interessantes.

9. O que acha da comida nordestina no Bixiga?

A comida nordestina, de maneira geral, é muito democrática e nutritiva, uma comida com muita brasilidade e representatividade. Por ser democrática, ela é apreciada por grande parte dos brasileiros, não só os nordestinos. E, por ser uma comida farta, é um modo de compartilhar com uma turma e viver aquele momento. Eu, particularmente, gosto muito de cozinhar e eventualmente faço comida nordestina, lanço mão do dendê em vários preparos, valorizo muito os temperos do Nordeste, chamo amigos para comer com a minha família. Há quem diga que é uma comida forte, mas de maneira geral, ela é uma comida bem aceita. No bairro, eu acredito que o único restaurante cuja temática é tipicamente nordestina é o Rancho Nordestino, os

demais lugares que fazem referência sofreram a influência da comunidade nordestina presente no bairro. Ainda é possível encontrar casas do Norte, onde tem produtos que você não encontra rotineiramente em qualquer lugar, aqui na rua mesmo tem uma, você já esteve lá? Mas devo dizer que esses lugares não têm a projeção que deveriam ter, eles não são tão conhecidos.

13. Quem procura a comida nordestina no bairro?

Por incrível que possa parecer, eu acredito que quem mais busca comida nordestina aqui no bairro são os paulistanos, só que os mais jovens. Eu penso que as pessoas de mais idade que frequentam o Bixiga são um pouco reticentes em optar por outro tipo de comida, que não seja a italiana. Não é porque eles têm problema com a comida nordestina, mas porque é uma questão de tradição, de comida de lembrança, nostálgica. É uma comida que lembra os antepassados que vieram da Itália, que eles usufruíram durante toda a vida, que não causa estranhamento. Talvez possa dizer que é uma comida confortável? Acho que sim.

14. É correto dizer que o Bixiga é um bairro italiano?

De forma alguma. O Bixiga italiano foi apenas um momento. Poucos sabem, mas inicialmente o bairro era um quilombo, o Saracura. Então, originalmente, o Bixiga é um bairro negro. Até o nome Bixiga é um equívoco: usam esse nome, principalmente com a escrita contendo o “i”, porque faz alusão ao modo como os italianos falavam a palavra Bexiga, por causa do sotaque. Mas não era pra ser assim, nem todo mundo fala dessa maneira e só porque os italianos que um dia foram influentes aqui falavam assim, não quer dizer que necessite ser o nome do bairro. Na verdade, aqui é a Bela Vista. Os negros que originalmente eram os habitantes do bairro foram silenciados, vejo isso acontecendo com os nordestinos também. No Brasil, existe ainda uma mentalidade muito colonial, apesar de achar que isso vem mudando devido ao acesso mais fácil às informações, acho que um dia viveremos um momento bom nesse sentido, mas hoje ainda há muito preconceito. Mas de grosso modo, devido a essa mentalidade colonial, valoriza-se a presença dos estrangeiros e suprimem a expressão dos nacionais. Isso também aconteceu no bairro da Liberdade, a gente pôde ver a mobilização negra, com toda razão, quando houve a mudança do nome da estação para Japão-Liberdade. Por que mudar, sabe? Qual a necessidade? Não existe só japonês lá, do mesmo modo que não existe só italiano aqui. Na verdade, nenhum lugar do Brasil é apenas composto por uma única etnia, é sempre uma experiência multicultural. Você sabia que aqui tem um restaurante vietnamita? Tem japonês

também... ou seja, tem gente de toda parte. Mas ficam apagados, por causa desse mito do bairro ser italiano. Isso é um mito.

Entrevista 9:**1. Qual o seu nome?**

M.J.

2. Qual a data do seu nascimento?

07/03/1975

3. Onde você nasceu?

Monte Santo, Bahia.

4. Onde sua família nasceu?

Todas de lá e todos estão lá.

5. Por que e quando veio para São Paulo?

Então... Por quê? Porque, como todo nordestino, eu tinha o sonho de ser alguém na vida, de vencer. Meu pai morreu muito cedo, eu sou o caçula de onze irmãos e a minha mãe ficou viúva no começo da década de 70. Ela ficou viúva com onze filhos, então quando eu comecei a me entender por gente, me achava na obrigação de fazer alguma coisa para ajudar, entendeu? Eu não achava justo ela ter que me dar as coisas, além de dar para meus irmãos também. Quando eu cheguei aos 16 anos, eu pensei: “preciso ajudar minha mãe”. E aí eu vim do Norte [sic] e parei exatamente no Bixiga, cheguei aqui no final dos anos 80... em 88, se não me falha a memória. Vim diretamente para o Bixiga, vim morar na Rua dos Ingleses, 640. A pensão era coisa de louco, fui morar num quarto de pensão mais [sic] oito colegas, em um quarto de 3x3 metros que tinha quatro beliches. Eu não conhecia ninguém e não sabia nada, na verdade. Semianalfabeto, só com a quarta série completa e aí comecei a vida como entregador de pizza, entregando pizza de bicicleta. Descendo a Brigadeiro Luís Antônio em um domingo, eu passei na frente de uma pizzaria e vi lá que estavam precisando de entregador. Aí eu entrei lá, molecão, na época com 17 para 18 anos, e acabei morando nos fundos da pizzaria, conheci os donos e eles ficaram meus amigos e lá eu trabalhei por 14 anos. Depois desses 14 anos, comecei a ver outras coisas, trabalhava lá, mas também trabalhava em outros lugares. Fui auxiliar de cozinha, fui balconista, sem saber fazer nada, aprendi tudo às minhas custas. Depois disso, eu

resolvi fazer alguma coisa para mim. Foi quando surgiu a área da pizzaria, por que não? Eu sempre fui muito curioso e nunca fiz uma coisa só; eu era entregador, mas eu ia na cozinha e via o cara fazendo a massa, via o pizzaiolo abrir a massa e fui gostando. Em 1999, eu consegui comprar uma sociedade de uma pizzaria no Bixiga e é onde eu estou até hoje. Foi assim que eu comprei uma briga grande com os italianos, porque, além da pizza, eu agreguei outras coisas da culinária italiana, e aí eu comprei uma briga grande com os Basilicata, que são os mais antigos aqui do bairro; eles acham que eles mandam e que todo mundo tem que obedecer. Fugi essa regra, não quis obedecê-los. O nome da minha pizzaria é Pizzaria e Cantina 13 de Maio, eles têm uma padaria a qual o nome fantasia é 13 de Maio. E eles, por sua vez, acham que eu não posso usar o nome 13 de Maio. Essa briga já tá aí há mais de três anos e ela ainda vai longe. Eles entram com liminar, eu entro com outra, tento patentear de uma forma e não dá, inclusive entrei com uma patente faz uns dois anos, foi indeferida, entrei com um recurso, com advogado etc. e tal [sic]. Eu já falei para eles que a gente vai brigar até o final. Primeiro, porque eu não vou mudar o nome, ponto. Segundo, porque eu não me curvo perante a eles. Eles não chegaram onde estão pelos seus próprios méritos, eles são a terceira geração dos Basilicata. Então eu comprei essa briga e vou até o final, eu não tenho medo desse tipo de gente, que acham [sic] que são os donos daqui, que porque eles têm dinheiro, todo mundo tem que se curvar e bater continência. Eu nunca vou fazer isso, eu falei para ele da última vez, quando tive o desprazer de falar pessoalmente, eu disse: “o que vocês têm em dinheiro, eu tenho dez vezes mais em coragem”. Eu tenho coragem de brigar, coragem de lutar, coragem de trabalhar, de enfrentá-los. Se preciso for até enfrentar na porrada, quem é nordestino não se curva perante a qualquer um, não adianta. Enfim, então é isso. Graças a Deus, eu já estou na terceira casa, na Bela Vista; já estive na Mooca, no Tatuapé. Eu sou um sonhador, eu nunca vou deixar de sonhar, porém um sonhador que sonha acordado. Quem fica só no sonho, vai ficar dormindo o tempo inteiro. Você tem que acordar e correr atrás. Pra mim, não existe esse negócio de paulista, nordestino: pra mim, na sociedade, todo mundo é igual. Esse negócio de distinguir por conta de origem, de sexo, de cor, eu acho que é uma ignorância. Mas, infelizmente, não só aqui em São Paulo, mas em todo lugar, ainda fazem essas distinções. São os verdadeiros coronéis, que acham que, pelo fato de terem dinheiro, de terem um patrimônio, são os donos da verdade, os donos da realidade e que todo mundo tem que se curvar perante a eles. E eu não aprendi a me curvar, eu vim de uma família onde a palavra é muito importante, a honestidade é muito importante, vim pra cá muito moleque, pobre, semianalfabeto, hoje não me considero rico, mas me considero bem sucedido, e isso talvez incomode essas pessoas. Por

achar que, por eu ser nordestino, eu não poderia chegar onde cheguei. Mas eu não pago pau [sic] para ninguém. O que eu tenho me custou muito. Me custou suor, me custou canseira, me custou dignidade; o que eu tenho é digno. Me considero um cara vencedor, nordestino, do meio do mato, vim parar num bairro abençoado, me considero um “bixiguento” [sic], já tentei mudar daqui várias vezes, mas não consegui.

6. Qual o seu bairro de residência?

Aqui, o Bixiga.

7. O que acha do bairro?

O Bixiga é um bairro totalmente acolhedor, hoje ele não é nem mais um bairro italiano, ele é mais um bairro nordestino do que italiano. Inclusive, o dinheiro que corre por aqui é todo fruto do trabalho dos nordestinos. Hoje em dia, as boas cantinas de São Paulo, e não só na 13 de Maio, os cozinheiros são todos nordestinos, entendeu? Nas padarias também, os padeiros são todos nordestinos, nas pizzarias os pizzaiolos são de lá também, os garçons... os meus funcionários são todos nordestinos. Cearenses, sergipanos, baianos, são pessoas que não têm medo, não correm da batalha, eles vêm para trabalhar, para defender, para conseguirem alguma coisa, eles caem de cara no trabalho. Era o meu objetivo, cheguei aqui com 16 anos, tinha tudo para ser mimado, filho caçula, minha mãe me deixou vir com os olhos lacrimejando, mas eu não tinha nenhuma outra alternativa. Quando eu cheguei, tinha vontade de ir embora, sentia saudades da minha mãe, da minha cama, mas eu tinha meu objetivo que era ajudar a minha mãe e eu não me sentia bem com o fato de ela ter onze filhos e só ela para dar comida, roupa... com três anos que eu estava aqui, eu consegui dar uma casa para minha mãe morar. Meu maior orgulho é esse. Trabalhei muito duro por três anos e comprei uma casa lá na minha cidade para ela morar. Infelizmente, aos quatro anos que eu estava aqui, ela veio a falecer. Isso me trouxe uma tristeza muito grande, um pouco de depressão, mas depois, ela veio e conversou comigo, o espírito dela me falou que eu precisava continuar com a minha vida, que eu precisava ir em frente. Hoje, eu não peço mais nada a Deus, eu só agradeço, por tudo. Se eu fico doente, eu agradeço; se eu fico triste, eu agradeço; se meu filho hoje estuda em um bom colégio, eu agradeço a Deus; tudo que acontece na minha vida, eu agradeço a Deus. Acho que não somos nada sem ele.

8. Sofre(-u) com preconceito por ser um migrante nordestino (xenofobia)?

Não tenha dúvida. Não só eu, mas todo nordestino sofre preconceito. Hoje... hoje não mais tanto. Mas, antigamente, tudo que dava errado em São Paulo, era: "olha a baianada... olha o baiano... olha o caipira". Hoje não mais, essa coisa meio ficou meio sem graça, mas antigamente, nossa, se você trabalhasse num lugar em que tivesse cem empregados e só você fosse nordestino, você era só baianada. Hoje o Brasil, não só o Brasil, acho que o mundo, ele ainda é muito preconceituoso em todos os sentidos. É por eu ser nordestino, você ser negra, por você ser mulher, por você ser pobre, por você ser homossexual, ser gordo, ser magro... eu sou, fui seriamente, e eu tenho um filho que já sofreu bullying na escola. Tem treze anos, pesa oitenta quilos, as pessoas, os coleguinhas vêm e falam piadas e isso é preconceito, isso é bullying. Hoje, nós vivemos em sociedade preconceituosa, não tem jeito. Mas tem gente que não consegue perceber que está sofrendo preconceito e, às vezes, quem tá agindo de maneira preconceituosa também não consegue perceber isso, acha que não há maldade naquilo. Nós temos uma sociedade hoje muito preconceituosa, em todos os sentidos.

8.1. A presença da comunidade nordestina estabelecida no bairro foi importante para sua decisão de ficar no bairro?

Eu acho muito importante, na Bela Vista, assim... eu me senti em casa, parecia a minha cidadezinha do interior, ela é muito acolhedora! Uma cidade onde você chega, você senta e as pessoas conversam com você. Um bairro onde você tem muitas pessoas idosas e essas pessoas te acolhem, que acolhe de uma forma gostosa. Eu, quando cheguei aqui, tive grande sorte porque, aqui em São Paulo, no final dos anos oitenta, era muito difícil naquela época, era meio complicado. Não poderia de menor em pensão, um irmão meu morava numa dessas vagas de pensão e ele me deixou lá por um tempo escondido no quarto; meu irmão mais velho estava morando aqui, mas depois de dois anos ele foi embora e nunca mais voltou. Até hoje eles voltam a situação e o dono da pensão era um português, seu Miranda, e ele entrava todos os dias nos quatro para fazer limpeza e um certo dia ele entrou lá e eu estava lá deitado. Ele se assustou porque eu não era o inquilino dele, não estava na lista de inquilinos dele. E ele assustado me perguntou "quem é você? de onde você veio? por onde você entrou?". Eu, nordestino, meio perdido, também não sabia o que estava acontecendo, falei: "eu sou irmão do Zacarias", e aí ele falou: "poxa, mas como você veio parar aqui, não pode de menor morar aqui". E naquela conversa, aquele português muito simpático de cerca de uns 70 anos, eu acho que eu consegui a simpatia dele. Ele falou: "não, filho, vem ficar aqui".

E me colocou no quarto onde ele ficava com a esposa dele e me acolheu, me deixou morando naquele quarto. E me acolheu de uma forma que eu fiquei bobo, me deu casa, me deu comida, me tratou como um filho. Inclusive, eu fiquei morando nessa pensão dele. Virei zelador da pensão durante um tempo e depois foi aquela história que eu falei pra você sobre meu começo trabalhando em pizzaria, que era na pizzaria mais antiga, a pizzaria Moraes. Estava lá uma placa contratando entregador e era a única coisa que eu sabia fazer, ou que eu achava que eu sabia fazer, eu não conhecia nada. Eu não sabia o que era um semáforo, eu não sabia o que era um quarteirão, não sabia o que era uma quadra, não sabia de nada. Com esse senhor que, inclusive, também era português tive outra acolhida impressionante. Ele chegou e disse: “você vai trabalhar de entregador, você vai fazer serviço de copa e, se tiver outra coisa que precise ser feita, você vai fazer também”. Aí eu comecei a fazer entrega de bicicleta, aí eu ia para a cozinha. Olhava o pizzaiolo fazendo a massa, o que ia na massa, sempre fui muito curioso. Eu olhava tudo, via quanto ele colocava de colheres de óleo, quanto vai de açúcar, quanto de água, quanto de massa; eu consegui aprender tudo com um paraibano, o Cruzeiro, ele me ensinou tudo. E eu, aos três meses na casa, já sabia fazer pizza, massa, sabia fazer aperitivo, atender as mesas. Então ele me deu essa grande oportunidade de eu poder fazer o que eu quisesse. Com muita vontade de trabalhar e aprender, eu fazia de tudo na cozinha, no salão. Aquela pizzaria foi uma escola para mim, uma escola que eu ganhava para aprender e ainda tinha comida. Depois de um tempo, ele me deixou morar lá na pizzaria, fiquei trabalhando e morando lá. Então como já falei para você, depois de dois anos trabalhando eu consegui dar uma casa para minha mãe morar, e a partir daí foi só vitória. Eu comecei a trabalhar em dois empregos, já cheguei a trabalhar em três empregos; 14 ou 15 anos depois de chegar em São Paulo, realizei o sonho de começar a trabalhar para mim mesmo. Aí o meu sonho era ter uma casa, consegui comprar uma casa, depois meu sonho era ter um carro, comprei um carro. Aí casei, constituí família... a cantina que eu estou hoje era do Roberto. Na época que eu cheguei em São Paulo, o lugar tinha aquele monte de gente, aquela fila enorme, jamais imaginaria que um dia eu fosse proprietário daquela casa. Depois de dez ou doze anos, o Roberto mudou de lugar para um lugar maior e, por ironia do destino, mais uma vez, entrou português na minha vida. Ele comprou o prédio e me alugou a loja e disse: “olha, a loja vai ser sua, você vai trabalhar”, que foi o seu Agostinho da padaria. Então, tenho muita sorte em encontrar esses portugueses

na minha vida, eles não me deram dinheiro, me deram trabalho. Então, eu passava naquela casa e jamais imaginaria que eu um dia seria comerciante daquela rua badalada, conhecida no mundo inteiro e depois de dez, doze anos, estava eu lá e estava trabalhando para mim, sendo meu próprio patrão e podendo dar emprego para outras pessoas que precisassem, pra outros nordestinos que chegavam sem emprego, com sonhos, com objetivos. E eu consegui, graças a Deus fazer isso. Hoje eu tenho trinta e dois funcionários, me sinto vitorioso por poder dar emprego para um conterrâneo meu. Eu adoro ensinar o que eu sei, adoro dar oportunidade para as pessoas, como eu tive. Trabalho sempre com pessoas inexperientes, eu prefiro uma pessoa que não saiba fazer nada. Não há nada melhor do que você chegar em uma cidade como São Paulo, essa selva de pedra que todos dizem, e sentir que alguém te acolhe, que alguém tá disposto a te dar trabalho, a te ensinar e que te diga: “olha... o caminho é esse”. Eu tenho funcionário que tá comigo há vinte anos, meu pizzaiolo. Uma certa época, ele teve um problema sério com álcool, eu o mandei ficar em casa, se tratando, paguei todas as despesas dele, depois de dois anos ele parou beber, voltou a trabalhar. É um grande pizzaiolo, um grande parceiro, um grande amigo. Então, eu acho que é isso, essa simplicidade... Eu tenho uma simplicidade comigo que eu posso ter o dinheiro que for, mas nunca vou perder a minha origem, a minha identidade. Nunca vou querer atropelar os outros, eu falo sempre. Eu falo pros meus funcionários, para minha família, para o meu filho, que dinheiro tem que trazer felicidade, mas felicidade de que forma? Não é você viajar, você comprar carros novos, eu mesmo não tenho carro novo, meu carro é para o dia a dia, não gosto de carro. A minha felicidade é ajudar um funcionário que precisa levar a filha para a casa, é poder ajudar alguém da minha família que precisa de alguma coisa, então a minha felicidade é essa. O dinheiro traz essa felicidade, não a infelicidade. Eu não sou um cara vaidoso, não gosto de roupas caras, não gosto de carros caros, eu não gosto. Eu gosto é de ser feliz, isso é o que é importante.

9. Como é ser um nordestino no Bixiga?

Eu me sinto como se eu estivesse lá na minha cidade. A maioria dos meus amigos são comerciantes, eu entro na cozinha deles, tenho amizade com todo mundo, exceto esses cidadãos que eu falei já para você, que querem ser os donos da verdade, mas não são. Sou bem conhecido aqui dentro do bairro; eu passo pelo bairro e todo mundo me cumprimenta, eu cumprimento todo mundo, da criança ao velho, então eu me sinto acolhido. Eu acho que eu sou meio italiano

e meio nordestino. Então eu gosto do bairro, gosto da culinária italiana, tenho muitos amigos italianos. Já tive várias oportunidades de viajar para conhecer a Itália, mas não gosto de viajar, não gosto de viajar de avião de maneira alguma, tenho pânico. Entendeu? Então, eu não vou. Mas me sinto muito acolhido, não tenho problemas maiores, tenho amizade com todo mundo.

10. O que a comida nordestina representa para você?

Olha, a comida nordestina, para mim, representa muita coisa. Mas, infelizmente, por eu estar em São Paulo há tanto tempo, eu acho que eu perdi meu paladar nordestino. Eu vou ser sincero, se eu falar para você que eu sou fã da comida nordestina hoje em dia, eu vou estar mentindo. Eu não gosto. Eu acho que a única coisa que eu perdi nesses trinta e tantos anos aqui em São Paulo foi o meu paladar nordestino. Eu não gosto de comer comida nordestina, não consigo, nenhuma delas. Eu digo para a minha mulher que eu fiquei chato, mas eu acho que eu nunca gostei, na verdade, eu comia porque era obrigado. Mas ela representa tudo. Tudo que é do Nordeste representa tudo, eu jamais vou perder minha origem de nordestino, de caipira, eu acho que nunca vou perder minha origem, a minha essência. Tá no meu sangue, no meu hoje, no meu amanhã, no meu ontem, vai estar sempre.

11. Paulista e paulistano gostam de comida nordestina?

Muitos gostam, porque São Paulo é muito místico. São Paulo hoje é: o que não é filho de nordestino, é neto, o que não é neto, é bisneto. É uma mistura total. Meu filho, por exemplo, é daqui e adora comida nordestina, minha mulher também gosta, eu é que não gosto. Mas não é que eu acho que não é comestível, é questão de gosto, eu acho que eu nunca gostei da comida nordestina, comia por obrigação, porque estava com fome. Hoje, eu gosto muito de massa, adoro massa, se eu pudesse eu comia massa no café, no almoço, no jantar, só massa... adoro massa.

12. O Bixiga hoje é um bairro italiano ou nordestino?

Olha, hoje não mais. O Bixiga não é mais um bairro italiano. Foi uma colônia italiana, e ela participou bem da sua origem, ainda tem muitos descendentes de italianos, porque italianos mais não tem. Tem filho, tem neto, mais netos. Ficou como um bairro italiano, mas hoje em dia, se for olhar mesmo, não é. Segue a imagem de bairro italiano porque o Bixiga é um bairro muito tradicional, não pode perder essa origem. Os italianos, quando vinham para cá, iam

parar na Bela Vista, porque na Paulista, nos Jardins, tinham seus coronéis, e a Bela Vista era considerada um bairro pobre, a mão de obra era na Paulista, que era a área nobre, onde moravam os “patronis” [sic], os coronéis do café. Então esse pessoal que veio da Itália para trabalhar, vinham [sic] morar aqui na Bela Vista, no Bixiga, que era considerado um bairro pobre, de pobre. Então, foi durante muito tempo, de fato, uma colônia italiana, mas hoje não tem mais essa coisa. Eu diria para você que, hoje em dia, o Bixiga é mais um bairro nordestino do que italiano. Eu acho que hoje tem duas a três casas que ainda mantêm essa tradição, eu mesmo fugi um pouco da tradição, as minhas casas fugiram totalmente da tradição. É uma casa voltada para a culinária italiana, sim, mas eu tirei aquelas coisas que representam a Itália, tipo faixa, as cores, eu fugi um pouco do tradicional. Eu acho que hoje no Bixiga só tem duas a três casas que continuam nessa tradição. Eu acho que nós estamos vivendo um momento em que temos que nos atualizar, tem que modernizar. E até me desculpe a minha ignorância, mas as casas que representam a Itália são muito sujas, muito antigas. O pessoal não inovou, não se atualizou, ficam com aquelas casas velhas caindo aos pedaços, um monte de baboseira velha pendurada no teto, uma poluição visual, aquilo só atrai sujeira. Então hoje eu sou uma cantina, uma casa voltada para a culinária italiana, porém moderno, não muito tradicional. Eu acho que o nordestino domina a gastronomia por dois fatores, um é porque eles gostam de trabalhar, eles sabem trabalhar, eu adoro estar na minha cozinha, eu adoro fazer as coisas na cozinha, ver o que está certo e o que está errado. Hoje, as cantinas dos italianos que ainda estão por aí, na verdade, quem atua são os netos, e eles não têm a mesma coragem de trabalhar que os seus antecessores tinham. Antigamente, os italianos eram os que faziam a comida, hoje em dia não mais, a nova geração não quer fazer o trabalho pesado e quem é que tem a coragem de fazer? Essa função ficou para os nordestinos. Você acha que o neto do italiano, que já nasceu numa situação confortável, que já nasceu rico, ele vai querer lavar prato, lavar uma panela, vai fazer o molho, vai fazer pizza? Não... isso sobra para o brasileiro, para o nordestino. Então é isso... não tem mais aquela massa de italiano vindo para o Brasil. Nós é que sabemos fazer essa mão de obra pesada. Nós gostamos de fazer, eu sou uma pessoa que adora acompanhar o trabalho das pessoas; eu adoro ver o cozinheiro trabalhando, eu gosto de fazer o meu molho, eu gosto de fazer a minha massa e eu acho que é por isso que eu consigo manter a qualidade da minha casa, graças a Deus.

Entrevista 10:**1. Qual o seu nome?**

E.S.S.

2. Qual a data do seu nascimento?

24/10/1977

3. Onde você nasceu?

Vitória da Conquista, Bahia.

4. Onde sua família nasceu?

A minha família é toda de lá da Bahia e eu vim para cá sozinha.

5. Por que e quando veio para São Paulo?

Eu vim para São Paulo no ano de 1995 e eu vim para trabalhar em casa de família. Vim pra cá sozinha, sem conhecer ninguém, na cara e na coragem.

6. Qual o seu bairro de residência?

Hoje eu moro aqui na [rua] Conselheiro Carrão, aqui mesmo no bairro.

7. Por que escolheu o bairro para morar e trabalhar?

Assim... quando eu cheguei em São Paulo, eu frequentava muito aqui a [rua] Rui Barbosa, vinha pra bastante forró... então eu vinha com amigos que eu acabei fazendo e me trouxeram pra cá para o bairro. Eu já morei em outros lugares, já morei em Parada de Taipas, na Pompéia, mas eu acabei gostando mesmo é daqui, vim morar aqui por afinidade mesmo, gosto muito de morar aqui, conheço bastante gente aqui.

8. O que acha do bairro?**8.1. Acha São Paulo/SP acolhedora para os migrantes?**

Sim, sim... com certeza.

8.2. Se sente pertencente ou deslocado?

Não, eu me sinto bem parte do bairro mesmo. Pra mim, é como se eu já tivesse nascido aqui. A amizade que nós temos com o pessoal que é nascido e criado na Bela Vista faz a gente ficar bem acolhido.

8.3. Sofre(-u) com preconceito por ser um migrante nordestino (xenofobia)?

Não, nunca sofri. Não conheço nem história de quem já sofreu, se eu falar que sim eu vou estar mentindo, não tem isso, não.

8.4. A presença da comunidade nordestina estabelecida no bairro foi importante para sua decisão de ficar no bairro?

Hum... como é que eu vou falar? Assim, não influenciou, não. O que influenciou foi, como eu falei para você, quando eu cheguei em São Paulo e fiz amizade, foi aqui no bairro. Eu conheci meu marido aqui e assim, eu gosto desse lugar, eu gosto daqui. Como eu falei, vim morar em Parada de Taipas, na Pompéia, Perdizes, trabalhava lá para o lado de Interlagos, já andei para lá e para cá, mas onde eu gostei de ficar foi aqui.

8.5. Por que foi trabalhar com gastronomia? (apenas para os profissionais do ramo)

Assim, eu trabalhava em casa de família, trabalhei quinze anos. Só que minha família é grande, eu tenho quatro filhos e, quando eu tive o terceiro, vi que não dava mais para continuar trabalhando em casa de família. Então, comecei a fazer empada, salgados e foi aí que me deu vontade de abrir uma “portinha”, fazendo salgadinho, bolinho no pote. O trivial da gastronomia, tipo feijão com arroz, uma salada, a gente já aprendeu desde casa, meu primeiro arroz eu coloquei no fogo com sete anos. E aí, quando eu vim para São Paulo, a minha ex-patroa me ensinava e foi assim que aprendi a fazer uma coisa, outra... eu pego a receita, sigo e dá certo. Eu acho que é assim, o que você faz com amor dá certo, tem que gostar, eu acho que é isso. Na casa da minha ex-patroa, aprendi a fazer uma lasanha, um pernil, uma caponata, um camarão na moranga. Não vou dizer para você que a minha cozinha é refinada ou que eu sei fazer de tudo, mas eu gosto mesmo é de fazer o feijão com arroz, uma parmegiana... aqui eu sirvo mais ou menos um cardápio, faço o estrogonofe, aí tem o picadinho, a virada à paulista, faço à parmegiana, nas quartas faço feijoada, mas aqui eu faço a feijoada magra, porque o pessoal não gosta muito da feijoada gorda. Aí, na quinta-feira, eu gosto de fazer um macarrão com porpeta que eu aprendi com eles e, na sexta-feira, faço pescada, pescada empanada. Comida nordestina eu não faço porque o pessoal daqui não curte muito não,

porque os meus clientes são mais italianos, gostam mais de massa. Tanto que o meu prato que os clientes mais gostam é o macarrão com porpeta. Mas eu sei fazer uma buchada, um sarapatel, um bobó de camarão... eu tentei fazer aqui, coloquei o dendê, mas o pessoal começou a reclamar, por não gostar do dendê e não consumiam. Eu fazia uma galinha caipira, mas o público que frequenta aqui não consome. Tem lugares aqui no bairro que o pessoal vai atrás mesmo, são lugares certos onde vão atrás de baião de dois, galinha caipira, sarapatel, a tripinha de porco, carne de sol com mandioca, mas aqui não deu certo não... eu tentei. O que deu certo, para mim, foi o trivial mesmo, um arroz e feijão bem feito, uma saladinha, essas coisas... a comida nordestina aqui não deu certo.

9. Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação?

9.1. Como é o relacionamento com os que não são nordestinos?

Me relaciono bem com todos, a convivência é agradável, é gostoso. O público que frequenta aqui, a gente brinca com todo mundo, não tem preconceito. Aliás... às vezes, sai mais da minha boca, né? Quando eu digo: “quem diria... uma baianinha, que não tinha família aqui, vim sozinha, desde cedo sofri bastante...”, eu mesma tiro brincadeira comigo mesma, entendeu? Mas o pessoal, não.

10. Como é ser um nordestino no Bixiga?

Olha... eu nunca tinha pensado sobre isso. Assim, eu acho um orgulho da minha pessoa, chegar onde eu cheguei, sofri para caramba, passei fome, vim trabalhar em casa de família e hoje ter um comércio, pra mim é um orgulho! Mas eu não sei muito bem explicar para você, porque como eu sou meio assim bicho do mato...

11. O que a comida nordestina representa para você?

Eu acho que a comida nordestina, aqui, ela é forte. Igual eu falei, no meu bar eu não faço, mas o pessoal que vem de fora, que procura, sempre fala muito bem. Mas, ao mesmo tempo, para mim, tem um lado sofrido, sabe? Eu passei muita fome, então eu fiz questão de apagar essa parte da minha história, então eu não costumo reviver muito. Faltou muito na mesa, sabe? Então, eu não revivo muito como o pessoal costuma falar: “ah... a comidinha de mãe... a comidinha de vó...”, às vezes, o pessoal come aqui e fala que a comida daqui parece comida de mãe, comida de casa, mas eu não tinha isso. Eu era café com farinha, era um ovo que, às

vezes, a minha mãe fazia, então eu não tenho muito esse tipo de recordação, não. A minha mãe, hoje, mora aqui em São Paulo, mora em São Bernardo... como é que eu vou falar? Eu não voltei para lá, só de passagem. Nesse tempo, passei duas vezes lá na minha cidade, mas já fui pra Pernambuco, para passar férias, que é a terra do meu marido, ele é pernambucano. Então, se fosse perguntar sobre a comida nordestina para ele, ele ia te responder com mais precisão, ele ia falar das coisas que ele gosta, ia dizer que a boca enche de água quando fala de cuscuz com carne seca... e aí, quando ele fala, eu penso: “olha só, tá vendo como são as coisas?”. Eu já não gosto de reviver, porque eu sofri muito, entendeu? Foi uma coisa assim muito sofrida, não tinha o que comer. Minha vida, pra mim, começou quando eu vim morar aqui em São Paulo. A partir daí, o que você me perguntar eu sei falar tudo, até os dias de hoje. Mas é assim, né? Os acontecimentos traumáticos as pessoas tendem a bloquear, é uma questão de defesa, mesmo. Perdi o meu pai muito menina... então, assim, passei por poucas e boas. São Paulo é a minha casa, me considero mais paulistana do que baiana. Eu carrego um sotaque de baiana porque eu nasci lá, mas me considero mesmo daqui. Eu batalhei muito, batalho até hoje. Trabalho desde manhã cedo até de noite e, graças a Deus, desde minha chegada aqui em São Paulo só me aconteceram coisas boas. A minha ex-patroa foi uma mãe pra mim, ela me colocou no caminho do bem.

12. Paulista e paulistano gostam de comida nordestina?

Gostam... gostam. Assim, as pessoas do Nordeste que eu conheço gostam e pedem, mas eu digo que só faço quando é família e falam que vão vir aqui e pedem para eu fazer um baião de dois, por exemplo, uma carne seca, uma galinha ao molho pardo.

13. O Bixiga hoje é um bairro italiano ou nordestino?

Eu acho que é um bairro misturado, mas aqui não tem mais italiano, não.

Entrevista 11:**1. Qual o seu nome?**

P.S.

2. Qual a data do seu nascimento?

Nasci em 1947.

3. Onde você nasceu?

Nasci em Caxias, no Maranhão, mas vim para São Paulo ainda criança.

4. Onde sua família nasceu?

Meu pai era italiano, era de uma cidade muito pequena que hoje tem três mil habitantes, chamada Salerno, na Itália. Ele veio para São Paulo com três anos, chegou aqui em 1903, veio como imigrante. Foi morar na Mooca, começou a trabalhar em um cotonifício de algodão, chamado 'cotonifício Crespi', com doze anos. Naquela época, as crianças trabalhavam. Se você pegar fotos da greve de 1917, você vai ver que, na frente, tem um grande número de crianças, que a gente pensa que eram as crianças do bairro que eram curiosas, mas na verdade, elas eram os trabalhadores. Só em 1927 que a idade para trabalhar subiu para quatorze anos e só mais tarde foi proibido que crianças trabalhassem na produção. Meu pai trabalhava e estudava, ele se formou depois em contabilidade. Naquela época, contador ganhava muito dinheiro e ele se tornou gerente de uma fábrica de algodão, de manufatura em Mogi Mirim, se tornou gerente geral lá. Ele começou a pesquisar, então, sobre fábricas de manufatura de algodão e descobriu uma no interior do Maranhão e aí ele foi se aventurar nessa fábrica de algodão, na época da guerra em Caxias, no Maranhão. Foi um grupo de italianos para Caxias, e finalizaram a montagem dessa fábrica. Depois que terminou a guerra, ele veio de volta para São Paulo, e aí, eu vim criança para cá. Uma coisa muito interessante, meu pai participou de todos aqueles movimentos anarquistas que a gente tem conhecimento e depois ele ganhou dinheiro, mas permaneceu com as ideias anarquistas. Quando ele foi para Caxias, comprou a fábrica. Uma coisa curiosa, a primeira coisa que ele fez foi a seguinte: falou aos funcionários que eles precisavam se sindicalizar. Então, ele não falava com operários sobre questões trabalhistas se ele não fosse sindicalizado, era a regra básica dele. Ele proibiu criança de

trabalhar em área de produção e ele construiu uma mini vila operária. Então, ele fez uma série de coisas que eram reivindicações da greve de 1917, dentre elas era que as empresas tivessem um dia fixo para pagar, porque na época não havia dia fixo para isso. O patrão podia pagar no dia primeiro, dia vinte ou dia trinta, então era “quando eu tiver dinheiro, eu pago”. Meu pai foi um dos fundadores do Partido Comunista lá no Maranhão e, além disso, foi um dos fundadores do Rotary Club e o pessoal falava, né? “Mas perai [sic], você é empresário e fica dando toda essa força para operário?”, e ele falava: “olha... se não acontecer isso, é covardia”. Bom, ele queria ganhar dinheiro, mas ganhar dinheiro honestamente. Mas voltando, ele voltou para São Paulo, logo depois ele morreu e minha mãe, que era maranhense, pegou e segurou a bucha [sic] aqui, era costureira e trabalhou muito e criou os três filhos. Nós chegamos aqui em dezembro de 1959 e, em julho de 1960, meu pai faleceu.

5. Qual o seu bairro de residência?

Olha... eu morei no Bixiga quarenta anos. É que eu morei fora do Brasil também, eu trabalhei com uma agência francesa de fotografia, fazia trabalhos para revistas durante vinte e cinco anos e a minha base era Buenos Aires. Mas, quando eu estou em São Paulo, normalmente eu fico aqui no Bixiga.

6. O que acha do bairro?

6.1. Acha São Paulo/SP acolhedora para os migrantes?

Olha... nós fizemos uma pesquisa sobre o Bixiga há uns quatro anos em vários segmentos. O Bixiga tem uma série de problemas, tem quase quatrocentos cortiços, temos aqui mil imóveis tombados e, dentre esses imóveis tombados, muitos deles são cortiços. Como esses imóveis são tombados, não dá para demolir, então muita gente se afastou do bairro porque acreditava que isso não era bom. Entretanto, nessa pesquisa que nós fizemos sobre o Bixiga, descobrimos que todo mundo gosta do bairro. Ele tem uma característica interessante que é ser um bairro comunitário. Por exemplo, a festa da Achiropita, que é uma festa tipicamente italiana, mas você vai encontrar muito pouco italiano na festa trabalhando. O cenário italiano é o pano de fundo. Se você for na Basilicata, se você for numa dessas cantinas italianas aqui do Bixiga, você vai na cozinha... os trabalhadores são todos nordestinos. Italiano não tem nenhum. Tem filho e neto de italiano, mas os trabalhadores braçais que fazem as coisas lá são todos do Nordeste, mas estão fazendo uma comida italiana. Você não pode pegar um pão da

Basilicata e dizer que é um pão de Pernambuco. As pizzas, por exemplo, também é [sic] feita por nordestinos. Isso é explicado por alguns fatos... primeiro, porque se adaptam muito fácil a qualquer situação, você encontra nordestino no mundo inteiro, principalmente cearense, onde você for vai ter cearense, é uma coisa de louco [risos]. Eles se adaptam bem às cozinhas, por exemplo. Você vai na cantina Roperto, eles têm um corpo de profissionais que a maior parte deles estão lá há mais de vinte anos. Então, são pessoas que, praticamente, são da família, entendeu? Então, o nordestino se adapta muito fácil e com alta qualidade, muito boa qualidade. A maior parte desses trabalhadores moram aqui no bairro, muitos deles moram nesses cortiços, e aí tem uma coisa interessante: porque neles, um quarto sai mais de mil reais aqui no Bixiga. Porque ele não tem fiador, não tem seguro fiança, então ele é sujeito a pagar o que o proprietário cobra e, se ele não pagar no final do mês, o proprietário troca a fechadura. É uma pressão muito grande em cima desses moradores. Aqui é considerado o metro quadrado mais caro de São Paulo, os cortiços daqui. Os moradores são explorados, não têm fiador. Mesmo que tenha dinheiro para alugar um apartamento, não tem como alugar... não tem fiador, vai pedir um seguro fiança lá na Porto Seguro e não dão, então aceita a exploração, mesmo tendo dinheiro.

6.2. Acha que o nordestino no Bixiga se sente pertencente ou deslocado?

Os italianos no Bixiga têm uma representatividade, a exemplo da igreja da Achiropita, ela representa os italianos. Os negros têm uma representatividade na Vai-Vai, aquela região era um quilombo. Já os nordestinos não têm representatividade e isso é uma dívida que o Bixiga tem com essa comunidade, falta algo que a represente, mas aqui é essa mistura. Eu morei muito tempo na Argentina e se você, por exemplo, pegar o bairro de San Telmo, a gente vê que ele é um bairro muito parecido com o Bixiga, ele só não tem morro. Mas ele tem as mesmas características, inclusive os cortiços. Eles fizeram todo um movimento de recuperação e, hoje, San Telmo é um lugar que todo mundo precisa ir quando vai a Buenos Aires, um reduto de cultura, de comida... e o Bixiga tem essas características. Aqui não é um bairro violento, obviamente tem pequenos assaltos como todo lugar da cidade, tem roubo de celular, arrombamento de carro, mas são pequenos furtos, não tem morte. Por vários motivos, primeiro porque é uma região pequena, né? A Bela Vista toda tem dois quilômetros e meio quadrados, ou seja, é uma região que você cruza a pé. Vai da Paulista até a Maria Paula [ruas] andando, é uma avenida só e pega a extensão maior do bairro, então tem um fluxo de ruas e avenidas

grandes, como a 13 de Maio, avenida da Liberdade, você tem a Paulista... então, dá pra você fazer o bairro a pé. Então, você cruza muito com as pessoas, o Bixiga é muito acolhedor por esse aspecto. Mas sobre a falta de representação dos nordestinos, acredito que seja pelo pouco tempo... da década de 1950 para cá... e é uma mistura muito grande, né? As pessoas pensam que Nordeste é uma coisa só, mas são povos muito diferentes e, até ter esse ajuste e criar um enraizamento no bairro, demora um pouco. Agora, outra coisa... na 13 de Maio, que é considerada a principal artéria do Bixiga, a economia hoje tá na mão dos nordestinos. Se você pegar do zero ao mil, ou seja, de ponta a ponta até a Brigadeiro, toda a culinária é feita pelo pessoal do Nordeste, e muitos deles são também os proprietários dos estabelecimentos. Da escadaria para lá, também tem vários barzinhos de nordestinos e, inclusive, tem uma coisa curiosa, tem um restaurante japonês nessa rua que é de um pernambucano, ou baiano, agora não sei, mas sei que é nordestino. Certa vez, entrei lá e vi que não tinha japonês nenhum, só tinha nordestino, mas o dono de lá trabalhou muitos anos em restaurante japonês e acabou montando esse negócio para ele.

6.3. Acha que no bairro existe preconceito contra os nordestinos?

Acho que não... o bairro hoje é nordestino. A maioria dos moradores aqui são nordestinos, italianos não tem mais, tem aqui descendentes de italianos, não existe essa presença forte italiana mais. É considerado um bairro italiano, o pano de fundo é italiano. Mas falta considerar o Bixiga como bairro nordestino.

9. É possível notar a presença nordestina no Bixiga? Como?

Por todos os lados. Tem muitas casas que, à noite, têm forró. Você ouve referências nordestinas em vários bares, por exemplo. Tem culinária, pouca, mas já dá pra ver sua presença. Nesses bares, que também funcionam como restaurantes, têm alguns pratos também da comida nordestina, então tá começando a se sobressair, é possível ver isso.

10. Se relaciona diretamente com algum migrante nordestino? Como é essa relação?

Me relaciono basicamente com todos os nordestinos do bairro, a convivência é ótima, eles estão muito bem integrados. Todos que chegaram ao bairro estavam em situações similares, difíceis. Os negros estavam fugindo do cativo, os italianos estavam fugindo da fome, os nordestinos também: todos estavam saindo de baixo. Então, meio que tem esse elo de ligação,

porque estava todo mundo na pior. Aqui nunca foi um bairro de pessoas bem sucedidas, se você analisar o bairro, vai perceber que aqui era uma terra que ninguém queria.

11. O que acha da comida nordestina no Bixiga?

Não é nada excepcional, até porque tem em poucos lugares, né? Não tem muita concorrência. O grande reduto aqui é o Rancho Nordestino, eu gosto da comida de lá. Como eu tenho muito contato com gente do exterior, sempre que vem alguém de fora, eu levo lá. É uma comida que agrada vários paladares, principalmente dos estrangeiros, eles adoram! Já levei belga, americano, italianos que vêm para cá, todos eu levo lá e eles comem lá e se fartam.

12. Quem procura a comida nordestina no bairro?

Tem muito nordestino que, às vezes, quer comer uma comida nordestina, especializada, né? Mas, sinceramente, é geral, conseguiu integrar todo mundo.

13. É correto dizer que o Bixiga é um bairro italiano?

Não... não é italiano. É considerado um bairro italiano mesmo assim, porque os italianos têm mais poder de divulgação, são mais espalhafatosos. Tem a festa da Achiropita, que é a festa italiana mais tradicional de São Paulo, então faz com que... por exemplo, quando começa a festa da Achiropita, um dos patrocinadores da festa é a TV Globo, então começa a divulgar todo dia e, aí, vira um bairro italiano. Não acho que tenha a ver a valorização do estrangeiro em detrimento do brasileiro, até porque, quando os italianos chegaram aqui, não estavam em situações favoráveis de vida. Mas é que tem muita presença... divulga-se muito.