

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

GRAZIELA ARABE MILANESE

**HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE NAS FEIRAS DE RUA DA CIDADE DE
SÃO PAULO: FEIRA KANTUTA E CULTURA BOLIVIANA**

São Paulo

2012

GRAZIELA ARABE MILANESE

**HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE NAS FEIRAS DE RUA DA CIDADE DE
SÃO PAULO: FEIRA KANTUTA E CULTURA BOLIVIANA**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Marielys Bueno.

São Paulo

2012

GRAZIELA ARABE MILANESE

**HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE NAS FEIRAS DE RUA DA CIDADE DE
SÃO PAULO: FEIRA KANTUTA E CULTURA BOLIVIANA**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa . Dra. Marielys Bueno.

Aprovado em

Nome do orientador/titulação/IES

Nome do convidado/ titulação/IES

Nome do convidado/IES

Aos meus pais Linda e Valter,
os grandes incentivadores da minha vida.

AGRADECIMENTOS

Nesses últimos dois anos eu estive tão pouco disponível para assuntos que não fossem do trabalho e do mestrado, que tenho uma lista de agradecimentos aos que me dedicaram atenção e paciência nesta jornada.

Primeiramente agradeço à minha família pela motivação que me dá. À minha querida mãe Linda, que é uma amiga e tanto em todos os momentos bons ou não. Ao meu pai Valter, que sempre acreditou na minha capacidade e me deixou um legado que nunca irei apagar; a honestidade e força de vontade em superar as adversidades.

À minha irmã Daniela que mesmo longe (estive morando em Londres por cerca de 5 anos) torceu por mim me incentivando, e à minha irmã Rafaela que é muito cuidadosa com todos da família.

Agradeço ao meu companheiro Tiago, dono de uma paciência ímpar em todos os momentos em que estive absorvida pelo trabalho e que me acompanhou em todas as pesquisas de campo, carregando prancheta, segurando gravador, provando comidas (a parte mais fácil de todas) e aprendendo a respeitar à minha profissão.

Na Universidade Anhembi Morumbi tenho muitos agradecimentos a fazer. Aos alunos e professores companheiros e pesquisadores, que compartilham comigo seus aprendizados. Ao professor Ricardo Maranhão, meu companheiro de trabalho e amigo incondicional que desde sempre dedica grande parte do seu tempo a ouvir minhas dúvidas e generosamente faz parte desta trajetória.

Ao coordenador Francisco Rebêlo, pela segunda vez presente em um agradecimento meu. Na primeira vez em trabalho de conclusão de cursos, como professor, e nessa segunda um grande companheiro e entusiasta, e que acima de tudo acredita e confia no meu trabalho. Aos coordenadores Heloísa Rodrigues e Marcelo Neri pela força nestes últimos tempos, na ajuda em dividir as alegrias e as agruras do trabalho e da pesquisa.

Gostaria de registrar o agradecimento ao Sr. Carlos Danilo Soto Gomez Garcia, o Don Carlos da Kantuta por sua atenção às minhas visitas e pela concessão de material e de entrevista.

Ao final um agradecimento especial aos professores do mestrado, sempre disponíveis e atenciosos. A minha orientadora Marielys Bueno e à professora Sênia Bastos, sem as quais eu não aprofundaria essa pesquisa. Gostaria de lembrar também da professora Maria do

Rosário, presente em minha qualificação e que fez valiosos apontamentos ao aperfeiçoamento do trabalho de pesquisa.

Esse trabalho é fruto da realização de mais um sonho em minha vida, mais uma etapa conquistada, e estou muito feliz em poder contemplá-la. Relembro o momento em que o tema foi escolhido com a professora Marielys na própria feira, o início foi muito difícil, o desenvolvimento foi desafiador, como falar de comida de rua, pensar nela em situação da feira, e ainda relacioná-la a uma cultura deslocada?

A experiência que mudou a minha vida, através do estudo e da pesquisa, do conhecimento de uma cultura tão diferente, em várias oportunidades me emocionou e transformou o meu olhar a respeito “do outro”. Após o estudo tive a certeza de que o mundo precisa de mais pessoas com o olhar alteritário perante o desconhecido ou o diferente.

A cultura não é só a manifestação artística ou intelectual que se expressa no pensamento. A cultura manifesta-se, sobretudo, nos gestos mais simples da vida cotidiana. Cultura é comer de modo diferente, é dar a mão de modo diferente, é relacionar-se com o outro de outro modo. Cultura para nós são todas as manifestações humanas; e é no cotidiano que se dá algo essencial: o descobrimento da diferença (Paulo Freire).

RESUMO

O presente trabalho relata os resultados da pesquisa sobre a hospitalidade e a comensalidade na feira Kantuta de Cultura Boliviana na cidade de São Paulo. As feiras de rua da cidade não são espaços apenas para atividades comerciais e algumas delas servem para as manifestações culturais dos grupos que as compõe, através das festas típicas, venda de artesanato e a produção da comida de rua. Elaborar-se uma pesquisa qualitativa, através dos métodos bibliográfico e etnográfico, da cultura e da alimentação dos bolivianos em seu país de origem, da adaptação de seus costumes no Brasil e da hospitalidade e da comensalidade que oferecem, especificamente em situação de feira. Na pesquisa de campo são registrados os momentos dos domingos dos bolivianos e dos visitantes da feira, como o domingo de Carnaval, o da à Festa da Independência e suas tradições. Como resultado observa-se a valorização de elementos culturais, que mesmo deslocados, estão presentes em suas crenças até os dias atuais e que também são manifestados na feira dominical. Nota-se que essa valorização mantém vivas as memórias ancestrais e eleva a estima dos imigrantes bolivianos presentes na cidade, que aos domingos desfrutam de um local de lazer e de convivialidade, partilhando suas culturas natais.

PALAVRAS CHAVE: Hospitalidade; Acolhimento; Comensalidade; Convivialidade; Imigração boliviana.

ABSTRACT

This paper reports the research on the hospitality and commensality at the Kantuta Bolivian Fair, in Sao Paulo City. The street fairs are not only spaces for commercial activities and some of them are cultural places composed through the typical festivals, craft sale and production of street food. It is a qualitative research, through ethnographic methods and literature, about culture and food of the Bolivians in their home country, adapting their customs in Brazil. In the research field are registered Sundays of Bolivians and visitors of the fair, as the Carnival Sunday, the Feast of the Independence and its traditions. As a result there is the appreciation of cultural elements that even displaced, are present in their beliefs to the present day and which are also manifested in the Sunday market. Note that this valuation keeps memories alive and elevates the esteem of Bolivian immigrants present in the city, which on Sundays enjoy a place of leisure and conviviality, sharing their natal cultures.

KEYWORDS: Hospitality; Acceptance; Commensality; Conviviality; Bolivian Immigration

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - AS PRINCIPAIS CULTURAS NATIVAS ANDINAS	20
QUADRO 2 - OS ESTADOS BOLIVIANOS E OS ALIMENTOS	24
QUADRO 3 - TRANSFORMAÇÕES NAS FEIRAS DA CIDADE DE SÃO PAULO NO SÉCULO XX	42

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - MAPA DA TOPOGRAFIA E ECOLOGIA BOLIVIANA	22
FIGURA 2 - ROTA E PONTOS DE ENTRADA DE BOLIVIANOS NO BRASIL.....	37
FIGURA 3 - BANNER NA BARRACA DAS <i>SALTEÑAS</i> DON CARLOS NA FEIRA	74
FIGURA 4 - PLACA DA BARRACA DE COMIDAS PERUANAS NA FEIRA	78
FIGURA 5 - PRODUTOS TÍPICOS ENCONTRADOS NA FEIRA KANTUTA	79

LISTA DE FOTOGRAFIAS

FOTOGRAFIA 1 - <i>CHICHARRÓN DE CERDO, CHOCLO E CHUÑO</i> , SERVIDO COM <i>LLAJWA</i>	24
FOTOGRAFIA 2 - <i>MAJAO</i> , UM PRATO TÍPICO DA COZINHA DO NORDESTE DA BOLÍVIA	25
FOTOGRAFIA 3 - <i>MILHO MORADO E CHICHA MORADA</i>	26
FOTOGRAFIA 4 - VARIEDADE DE MILHOS ENCONTRADOS NO PERU E NA BOLÍVIA, MERCADO DE LIMA	27
FOTOGRAFIA 5 - GRANDE VARIEDADE DE BATATAS ANDINAS NO MERCADO RODRIGUEZ, LA PAZ	28
FOTOGRAFIA 6 - <i>PUCHERO DE CARNAVAL</i>	30
FOTOGRAFIA 7 - VARIEDADES DE <i>CHUÑO</i> BRANCO E NEGRO ENCONTRADOS NA FEIRA KANTUTA EM SÃO PAULO	31
FOTOGRAFIA 8 - MULHERES VESTINDO A <i>POLLERA</i> , NO SANTUÁRIO NOSSA SENHORA DE COPACABANA NA BOLÍVIA	32
FOTOGRAFIA 9 - O SR. CARLOS DANILO SOTO GOMÉZ GARCIA, CONHECIDO COMO DON CARLOS DAS <i>SALTEÑAS</i>	65
FOTOGRAFIA 10 - MULHERES VESTIDAS PARA O DOMINGO DE CARNAVAL NA KANTUTA	66
FOTOGRAFIA 11 - OS PRODUTOS VENDIDOS NO CARNAVAL NA KANTUTA, UTILIZADOS NA <i>CH'ALLA</i>	68
FOTOGRAFIA 12 - PARTICIPANTES VESTIDOS PARA A FESTA DO DIA DA INDEPENDÊNCIA NA FEIRA KANTUTA	70
FOTOGRAFIA 13 - A BANDEIRA DA BOLÍVIA SENDO CARREGADA PELOS PARTICIPANTES DA FESTA DA INDEPENDÊNCIA	71
FOTOGRAFIA 14 - A EXECUÇÃO DOS HINOS NACIONAIS NA FESTA DA INDEPENDÊNCIA NA KANTUTA	71
FOTOGRAFIA 15 - A <i>SALTEÑA FRICASSÉ</i> DE DON CARLOS	74
FOTOGRAFIA 16 - O ESPETO DE <i>ANTICUCHO</i> DE D. BERTA VALDEZ NA FESTA DA INDEPENDÊNCIA NA KANTUTA..	76
FOTOGRAFIA 17 - A BARRACA DE TUCUMANAS	77
FOTOGRAFIA 18 - AS PLACAS DA BARRACA DE <i>CHICHAS</i> NA FEIRA	78
FOTOGRAFIA 19 - VARIEDADE DE PRODUTOS DA FEIRA, COMO OS MILHO, O <i>CHUÑO</i> , A CERVEJA <i>PACEÑA</i> E OS CHÁS DE COCA	80
FOTOGRAFIA 20 - OS <i>BUÑUELOS</i> FRITOS SÃO O ACOMPANHAMENTO DO API, UM MINGAU DE MILHO ROXO.....	81

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
CAPÍTULO 1 CULTURA BOLIVIANA E IMIGRAÇÃO EM SÃO PAULO.....	17
1.1 A BOLÍVIA E SUAS DIVERSAS CULTURAS	18
1.2 A VIDA DOS BOLIVIANOS EM SEU PAÍS.....	31
1.3 A IMIGRAÇÃO BOLIVIANA EM SÃO PAULO	35
1.4 AS FEIRAS DE ARTESANATO E A FEIRA KANTUTA NA CIDADE DE SÃO PAULO	41
1.4.1 <i>A feira Kantuta</i>	44
CAPÍTULO 2 HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE	47
2.1 SOBRE A HOSPITALIDADE:	47
2.2 SOBRE A COMENSALIDADE	56
CAPITULO 3 A FEIRA KANTUTA DE CULTURA BOLIVIANA EM SÃO PAULO	63
3.1 A HOSPITALIDADE NA FEIRA	63
3.2 COMENSALIDADE NA FEIRA	72
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	83
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	86
ANEXO	90

INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como objetivo relatar os resultados da pesquisa elaborada sobre a hospitalidade e a comensalidade entre imigrantes bolivianos na Feira Kantuta, que ocorre todos os domingos na praça de mesmo nome na cidade de São Paulo e é organizada pela Associação Gastronômica Cultural, Folclórica Boliviana Padre Bento.

A cidade de São Paulo é uma cidade multiétnica resultado da variedade proporcionada pelas imigrações ocorridas na formação da cidade, das migrações de nordestinos, nortistas, caipiras etc., e também da intensificação do processo migratório latino americano (bolivianos, peruanos, chilenos, paraguaios, etc.) nas últimas décadas, resultando na formação de novos bairros étnicos. A hospitalidade e a comensalidade abordadas são características desse espaço social urbano - a feira Kantuta.

Para o entendimento das expressões culturais manifestadas na feira Kantuta foram levantados dados sobre os bolivianos em seu país de origem. Em uma primeira fase como ponto de partida, através da bibliografia disponível, foi elaborado um panorama dos costumes mais comuns em diversas localidades bolivianas, suas comemorações, sua cultura alimentar, dos ingredientes e de seus pratos típicos decorrentes de sua adaptação ancestral ao ambiente em que se desenvolveram constituído na maior parte em grandes altitudes, e norteado pelos costumes religiosos e folclóricos locais. Já adiante a pesquisa é realizada em campo, na própria feira para identificar as práticas e relacioná-las à cultura de origem. Em julho de 2011, realizou-se uma pesquisa de campo na fronteira entre o Peru e a Bolívia, para que o pesquisador pudesse entender parte dos costumes andinos que são reproduzidos na feira.

O tema inicial do trabalho partiu da ideia da autora em registrar a hospitalidade e a comensalidade nas feiras de ruas de São Paulo, na prática dos costumes hospitaleiros e alimentares dos indivíduos que constituem a multiculturalidade da cidade; os moradores paulistanos e a participação das diferentes etnias que chegaram através dos constantes movimentos de imigração que ocorreram na metrópole.

Além da diversidade cultural, observou-se também a popularização das feiras de rua e de artesanato¹, que são locais frequentados por moradores e turistas em busca de entretenimento e comida acessível.

¹ Segundo informações da prefeitura da cidade de São Paulo disponíveis em <http://www.cidadedesaopaulo.com/sp/br/o-que-visitar/> acontecem geralmente aos finais de semana e recebem um expressivo número de visitantes atrás de lazer, artesanato, e de uma alimentação muitas vezes mais barata.

Nesse último ano, houve um aumento do número dos eventos de rua e da valorização pelo público e pela mídia dessa forma de alimentação através da divulgação de cozinheiros locais, que têm acontecido regularmente através da agenda montada pela Prefeitura de São Paulo, como o da Virada Cultural de 2012 com os “Chefs na Rua” que aconteceu em maio de 2012, e os “Chefs Nordestinos na rua” em agosto de 2012, em comemoração aos 100 anos de Gonzagão o Rei do Baião.

É importante ressaltar que a prefeitura da cidade de São Paulo não autoriza o comércio de alimentos por ambulantes nas ruas. Na ocasião da Virada Cultural, o jornal Folha de São Paulo entrou em contato com a autora para debater sobre a falta dessa regulamentação na reportagem “Barraca de chefs abre discussão sobre a proibição à comida de Rua em São Paulo”. (Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/comida/1077346-barraca-de-chefs-abre-discussao-sobre-a-proibicao-a-comida-de-rua-em-sao-paulo.shtml>)

A discussão acontece porque esse tipo de alimentação é viável, mas existe a preocupação sobre a segurança alimentar. A maior parte dos donos de barracas comenta que não tem autorização para funcionar e que as licenças antigas foram cassadas correndo o risco de perderem as suas barracas na fiscalização. A lei que regulamenta esse tipo de atividade precisa de revisão, e já existe um Programa de Alimentos Seguros (PAS), criado pelo SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) que promove a realização de cursos de boas práticas na produção de alimentos e até a certificação profissional, que ensinam desde a compra dos melhores produtos até as técnicas de armazenamento seguro.

Apesar da dificuldade em se vender comida nas ruas, a cidade de São Paulo é conhecida mundialmente como centro gastronômico e oferece um espaço social que é campo vasto de estudo das diversas culturas que o compõe.

Decidiu-se optar por um recorte contemporâneo, com o registro da presença desses últimos na cidade, principalmente dos bolivianos com a instalação da feira Kantuta. O processo migratório latino americano será estudado para contextualizar a chegada desses à cidade, quando e quais condições se estabeleceram. Questiona-se a seguir como a cultura boliviana, manifestada através da hospitalidade e da comensalidade, adaptou-se mediante as adversidades e estabeleceu-se em locais de convivialidade como a feira que é o objeto de estudo, percebendo no espaço o local de cultivo de lembranças, o fortalecimento da solidariedade reafirmada nas trocas de ajuda mútua, ainda que durante a semana estejam vivendo em situações adversas; como a exploração de seu trabalho semiescravo, a falta de recursos em suas instalações e a ilegalidade.

Trata-se de uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo, “envolvendo levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; análise de exemplos que estimulem a compreensão” do pesquisador, como descrito por Silva (2001, p. 21).

Godoy (1995, p. 58) identifica que a pesquisa nas ciências sociais ao longo do tempo, foi marcada pela adoção de métodos qualitativos como uma possibilidade de investigação para as áreas relacionadas. A autora afirma que para o pesquisador esse caráter fornece a obtenção de resultados relevantes para as áreas de estudos sociais e em que se possa confiar.

O trabalho é dividido em três capítulos, o primeiro está organizado em quatro tópicos principais, apresentando elementos das diferentes culturas do povo boliviano em seu país, principalmente das bases nativas e dos costumes alimentares mais comuns. Relata as transformações relevantes desde o período colonial até a ditadura militar que estimulou a vinda de muitos deles ao Brasil; a imigração e o acolhimento na cidade bem como a sua inserção econômica e a origem dos espaços de acolhimento; a feira Kantuta no contexto das feiras de artesanato de São Paulo.

O maior referencial desse capítulo é encontrado em Silva (2003, 2005, 2006), Sidney Antônio da Silva é antropólogo e autor de diversos livros sobre a trajetória de bolivianos na cidade de São Paulo. Durante a fase construtiva da pesquisa, pode-se conversar informalmente com o autor no 39º Encontro de Estudos Rurais e Urbanos na Universidade de São Paulo em maio de 2012. O professor relata que iniciou a pesquisa “sem querer” quando desenvolvia um trabalho na Pastoral do Migrante, mas que depois desse início passou dez anos de sua vida dedicando-se à produção de trabalhos relacionados ao tema.

Baeninger (2012) e Xavier (2010, 2012) falam da contextualização e caracterização da migração boliviana em São Paulo, marcando temporalmente a evolução deste processo através dos principais momentos desde a década de 1930; e da inserção territorial residencial dos migrantes bolivianos na Região Metropolitana de São Paulo (RMSP) entendendo as influências na formação da metrópole paulistana e sua transformação contemporânea, especificando que a reflexão pode ser feita no campo dos estudos urbanos e no campo de estudos migratórios.

Por se tratar de uma pesquisa aplicada será identificado o contexto de como as diferentes gerações de bolivianos chegaram à cidade para interpretar os depoimentos dos imigrantes entrevistados na feira. Em campo foi realizado um levantamento de dados com a “interrogação direta das pessoas e registro dos comportamentos que se desejava conhecer” realizada na observação e questionamentos elaborados nos momentos registrados,

proporcionando ao pesquisador uma maior familiaridade com o problema (SILVA, 2001, p. 21).

Sobre a convivência e a alteridade dos moradores brasileiros dos bairros centrais de São Paulo em relação à presença boliviana, utiliza-se Vidal (2012) que relata a centralidade do elemento europeu na construção da identidade paulistana, discutindo às categorizações em que os grupos definem os bolivianos.

O segundo capítulo é intitulado “Hospitalidade e Comensalidade” onde serão utilizados os autores que discorrem sobre o tema da hospitalidade; a teoria da dádiva de Mauss (2004), a utilização do conceito da dádiva nas sociedades modernas de Godbout (1999) e de Camargo (2004), o conceito de dádiva e a prática da alteridade de Gotman (2011), a compreensão social e as práticas festivas nas sociedades modernas de Bueno (2008), o estudo da hospitalidade vinculado à alteridade e identidade de Jamur (2008), as formas de acolhimento nas cidades de Salles (2008), a complexidade na construção das cidades e da delimitação de fronteiras de Raffestin (1997), o acolhimento de imigrantes nas cidades e as definições de imigração e migração de Duroux (2011), o olhar sobre o “viver urbano” em culturas e interesses diferentes de Rezende (2007), e sobre os lugares de hospitalidade de Baptista (2008).

O referencial teórico sobre a comensalidade trata da partilha das refeições e a relação com o conceito da dádiva de Schemeil (2011), sobre os eixos vertical e horizontal da comensalidade: a força de coesão e as diferenças hierárquicas no momento da refeição e o “comer simbólico” de Boutaud (2011), a partilha do alimento como uma forma de distinção social de Grassi (2011), a função da comensalidade e dados históricos de Cascudo (2004), Jacob (2003), Joannès (1998) e Savarin (1995), o estudo da comensalidade relacionado à hospitalidade de Camargo (2004), a mesa como espaço de comunicação de Maffesoli (2002) e Lemos (2006) sobre o conceito de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, e a sua relação com a alimentação.

O terceiro capítulo intitulado “A feira Kantuta de Cultura Boliviana em São Paulo” apresenta a pesquisa de campo e a relação aos estudos sobre a hospitalidade e a comensalidade dos autores observados no segundo capítulo.

Na fase decisória da pesquisa, a escolha do local ocorreu em 03/04/2011, quando a professora da disciplina de “Festa, Cultura e Hospitalidade” (e orientadora desse trabalho) Dra. Marielys Bueno, juntamente com os alunos, realizou uma primeira visita à feira Kantuta.

Já em 29/05/2011, foi aplicado o instrumento de entrevista com o Sr. Carlos Danilo Soto Gomez Garcia na 16ª Feira do Imigrante, onde acontece o encontro de imigrantes que

vivem na cidade e tem a oportunidade na ocasião de demonstrar ao público em geral suas tradições e comidas típicas. O Sr. Carlos faz parte da história da feira, foi escolhido por ser um dos fundadores e que desde então comercializa as *salteñas Don Carlos*, salgados representativos na Bolívia.

Na fase construtiva da pesquisa, a coleta de dados para o estudo da cultura boliviana foi feita pelos métodos bibliográfico e etnográfico. Pelo método bibliográfico foram pesquisados autores que registraram a cultura e a alimentação originais e às adaptadas à cidade de São Paulo.

Em campo pode-se complementar os estudos sobre as tradições andinas, em pesquisa exploratória entre o Peru e a Bolívia, identificando-se uma parte da cultura original que foi adaptada na cidade de São Paulo; a hospitalidade, a alimentação e os costumes tradicionais. O resultado da pesquisa no país de origem não será detalhado nesse trabalho, mas contribuiu para a identificação dos elementos comuns encontrados em ambos os lugares.

Na feira Kantuta, a coleta de dados foi feita pelo método etnográfico, elaborada por pesquisa de campo e de observação apoiada na produção de fontes orais e de imagens. Nessa etapa utilizaram-se duas formas de recolhimento de informações e de depoimentos dos comerciantes e participantes da feira: o primeiro através da aplicação de instrumento de entrevista, devidamente transcrito e de publicação autorizada através da assinatura do Termo de Cessão de Direitos sobre depoimento oral do entrevistado ao pesquisador. O segundo através de pesquisa participante, na obtenção de depoimentos orais nos momentos registrados, dos comerciantes e dos participantes da feira em geral, que não serão identificados.

Sobre o instrumento de entrevista aplicado, procurou-se registrar a atividade do comerciante na feira escolhida, a sua naturalidade, o acolhimento que recebeu na cidade de São Paulo e na feira, o início das suas atividades, os principais produtos comercializados, as motivações do negócio e os fatores de identidade do grupo ao qual pertence. A aplicação do instrumento de entrevista foi importante para o entendimento de como a pesquisa poderia ser conduzida, a partir dos primeiros resultados.

Entre os anos de 2011 e 2012 foram realizadas diversas visitas à feira com o intuito de registrar os momentos de interação propiciados pela convivência dominical. A escolha das barracas pesquisadas foi feita pela variedade dos produtos que vendem. Dentre as visitas destacam-se o domingo de Carnaval, registrado em 19/02/2012 onde foi possível observar a interação de diferentes grupos que participaram do evento, e a Festa de Independência da Bolívia comemorada em 05/08/2012, onde adultos e crianças manifestam seu orgulho em relação às suas origens.

Ainda no trabalho de pesquisa e para a estruturação do terceiro capítulo desse trabalho, foram complementadas as pesquisas bibliográficas sobre os costumes em geral, os da época de Carnaval, mesmo na Bolívia e sua adaptação no Brasil, em todos os momentos elementos observados no decorrer da pesquisa foram anotados e pesquisados posteriormente, através de bibliografia pertinente e registros orais. Silva (2001, p. 22) descreve que a fase redacional da pesquisa é realizada, após a “análise dos dados e informações obtidas na fase construtiva e organização de ideias elaborou-se o relatório final”.

O trabalho a seguir, trata do espaço de acolhimento criado pelos bolivianos em São Paulo, e pretende relatar os resultados dos estudos da hospitalidade e da comensalidade praticadas no local e a relação de convivialidade que elas proporcionam, importantes para a adaptação desses imigrantes à cidade.

CAPÍTULO 1 CULTURA BOLIVIANA E IMIGRAÇÃO EM SÃO PAULO

Pode se entender um povo estudando-se as suas heranças e o seu Patrimônio Cultural, através do legado deixado ao longo de sua existência por aqueles que um dia habitaram as mesmas terras, compartilhando necessidades e adversidades. Essas foram responsáveis pelos aprimoramentos sociais e tecnológicos e adaptações que facilitaram a perpetuação das gerações seguintes.

A esse conjunto de heranças dá-se o nome de Patrimônio Histórico Cultural; um termo utilizado para definir os grupos de bens materiais (artefatos, construções ou edifícios), ou de bens imateriais (saberes, formas de expressão, celebrações e lugares) que estão ligados a uma coletividade e legados por gerações passadas, que sejam fenômenos representativos, para manter a memória e identidade da comunidade, como definido pelo IPHAN, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional:

(...) é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (Portal do IPHAN, 2012).

Os elementos básicos das diferentes culturas presentes no cotidiano do povo boliviano e que foram transmitidos de geração em geração, fazem parte de seu Patrimônio Histórico Cultural. Nesse contexto destacam-se as características de sua cultura alimentar, relacionadas às principais técnicas de cultivo e de elaboração dos ingredientes utilizados no cotidiano, valorizados pela cultura do campo, além dos seus principais pratos tradicionais.

Apresenta-se a seguir um relato sobre a vida desses bolivianos em seu país, registrando a passagem por algumas transformações político-sociais desde o período colonial, que culminaram em um processo de estratificação da sociedade e posteriormente nos movimentos migratórios contemporâneos; em seguida, os principais momentos da imigração boliviana em São Paulo (desde a década de 1930), e a adaptação desses grupos à cidade, observando a representação dos espaços de acolhimento criados para a superação das dificuldades do cotidiano, tendo como enfoque a Feira de Artesanato Kantuta de Cultura Boliviana.

1.1 A Bolívia e suas diversas culturas

A Bolívia é um país formado por uma diversidade topográfica que determinou as formas de sobrevivência de seus habitantes ancestrais. Nas terras onde está localizada a Bolívia viveram algumas culturas que fazem parte da herança presente no cotidiano dessas populações. Sobre os primeiros assentamentos urbanos, Klein (2004) afirma que a religião pode ter dado o primeiro grande impulso por conta dos sítios religiosos encontrados nos locais. O autor relata que em aproximadamente 2.500 a.C. houve uma grande sedentarização em aldeias agrícolas e a formação de assentamentos urbanos acontece após mil anos (KLEIN, 2004, p. 11).

Nos séculos seguintes aparecem na região uma variedade de culturas, responsáveis por transformações na ocupação do território e que justificam a diversidade cultural. Os registros arqueológicos encontrados ao longo desses sítios e que figuram muitos museus regionais são fontes de estudos de especialistas na tentativa de explicar essa multiculturalidade milenar.

As principais culturas nativas serão descritas em síntese no quadro a seguir para elucidar algumas das referências que aparecerão ao longo do trabalho; o cenário descrito dá uma ideia de como este legado é complexo e não tem a intenção de esgotar o assunto por completo, mas buscar referências para os costumes hospitaleiros, de acolhimento e de alimentação da população como objeto de estudo.

Culturas nativas	Início	Localização	Língua e desenvolvimentos tecnológicos
<i>Cultura Chavín</i>	Por volta do ano de 800 a.C.	A primeira organização abrangendo múltiplos estados em toda a área andina	Língua <i>quéchua</i> . Período amplo do emprego do ouro e produtos têxteis. Desenvolvimento de técnicas avançadas de cerâmica e urbanização, estabelecida em centros cerimoniais. Nos planaltos do que hoje é a Bolívia foi descoberto o bronze.
<i>Tiahuanaco</i>	A partir do	Presença	Língua <i>Aymara</i> .

	ano de 100 d.C.	expressiva no altiplano andino	Foi uma avançada colônia agrícola produzia objetos de cerâmica e de metal. Propagação da cultura após 600 d.C. Domínio do século VII até o século XIII.
O reino dos <i>Aymaras</i>	Domínio desde o fim do século XII até a chegada dos espanhóis no século XVI	Dominação dos planaltos centrais Concentração de povoados nas margens do lago Titicaca em comunidades abertas	Língua <i>Aymara</i> . Existiram pelo menos sete grandes “nações” de povos de língua <i>aymara</i> , cada uma delas dividida em dois reinos separados. O <i>Lupaca</i> e o <i>Colla</i> foram as maiores dessas nações e controlavam a maior parte das margens do Titicaca, e juntamente com os <i>Canas</i> , sediados ao norte, eram considerados os mais importantes dos reinos. Intensificação da criação de camelídeos. Aumento da criação dos <i>chulpas</i> , as casas de culto e sepultamentos.
O Império Inca	Chegada a partir da segunda metade do século XV	Dominação sobre os <i>aymaras</i>	Língua <i>quéchua</i> . Revoltas e guerras contras os <i>aymaras</i> , relacionadas à composição linguística da Bolívia. Organização autoritária e benevolente, baseada em princípios racionais de igualdade e justiça. Proibição da propriedade privada e distribuição de bens e serviços por meio de impostos a até 2/3 da população.

			<p>Religião estatal enfatizava as virtudes cívicas e sincrética em relação a todas as religiões precedentes garantia o consenso.</p> <p>Demonstração de poder militar através da mobilização de um grande número de tropas, alimentá-las e supri-las por longos períodos.</p>
--	--	--	---

Quadro 1 - As principais culturas nativas andinas
 Fonte: Klein (2004)

As culturas relacionadas transformaram toda a área andina onde viviam essas populações contemplando a transmissão de seus hábitos às gerações seguintes, principalmente nos aprimoramentos agrícolas, fabricação de produtos têxteis e técnicas de metalurgia. Segundo Klein (2004, p. 15) o desenvolvimento dos reinos *aymaras* marcou o início da história boliviana (desde o fim do século XII até a chegada dos espanhóis no século XVI), pois esses representaram um avanço com relação ao período anterior de *Tiahuanaco*: “a comunhão de estilos na cerâmica e na decoração e a prática da agricultura de terraços foram substituídos por cidades fortificadas (ou *pucara*) construídas nos cumes atrás do Lago Titicaca”.

Sobre o Império Inca, Sánchez (2005, p. 6) afirma que o seu território fez parte do império e foi denominado Alto Peru pelos espanhóis. A língua *quéchua* utilizada no período incaico ainda é falada no país assim como a língua *aymara*.

Chegando ao Novo Mundo (a partir do século XV) o europeu se depara com essa vasta cultura e encontra em solos americanos povos em diferentes níveis de desenvolvimento social e tecnológico e que aperfeiçoavam a sua cultura alimentar através da valorização da natureza e dos conhecimentos da terra. Sobre o processo de colonização e cristianização da América, Maria Lúcia Montes escreve no prefácio do livro *Virgem/Mãe/Terra, Festas e Tradições Bolivianas na metrópole*, de Sidney Antônio da Silva (2003) que apesar da sucessão de atos de violência, “reconhece-se também a inacreditável força de resistência de religiões autóctones que a violência não conseguiu extirpar” (MONTES, 2003, p. 14).

Montes (2003, p.14) reflete sobre a colonização europeia na América, os percalços dessa ocupação, a formação e transformação da cultura latino-americana:

[...] sobre a extraordinária aventura da formação de nossas culturas latino-americanas e a inextricável con-fusão que ela impôs a tantas culturas

distantes ao por em contato e confronto os povos nativos da América e os povos ibéricos que pretenderam trazê-los para a fé do Cristo no fio da espada, passando pela inevitável mediação dos povos africanos – os mesmos, aqui e lá, trazidos como escravos pelos mercadores lusitanos para arrancar da terra a riqueza cobiçada por portugueses e espanhóis, pouco importando tratar-se de ouro, prata, pau-brasil, cana, cobre ou café.

Em relação às novas culturas introduzidas no local, sabe-se que alguns povos oriundos de diversos locais do mundo; europeus, africanos e asiáticos imigraram em diferentes momentos da história fazendo com que a cultura nativa americana fosse influenciada por novos elementos culturais. Essa miscigenação registrada por diversos autores pode ser compreendida em diferentes óticas, e no caso desse trabalho será utilizada para relatar algumas diferenças culturais entre os bolivianos.

Segundo Andrade (2007, p. 17) a população da Bolívia é multiétnica sendo que 62% da população se declararam indígena (dados de 2005), “há 38 povos indígenas originários, entre os quais dois são os mais importantes: os quíchuas, que abarcam 38% da população e os aimarás, que chegam a 25%”.

Observando-se o mapa da Topografia e Ecologia boliviana a seguir, pode-se notar que o território é formado pelo Altiplano, pela Cordilheira dos Andes, por Vales e Yungas e por terras baixas tropicais.

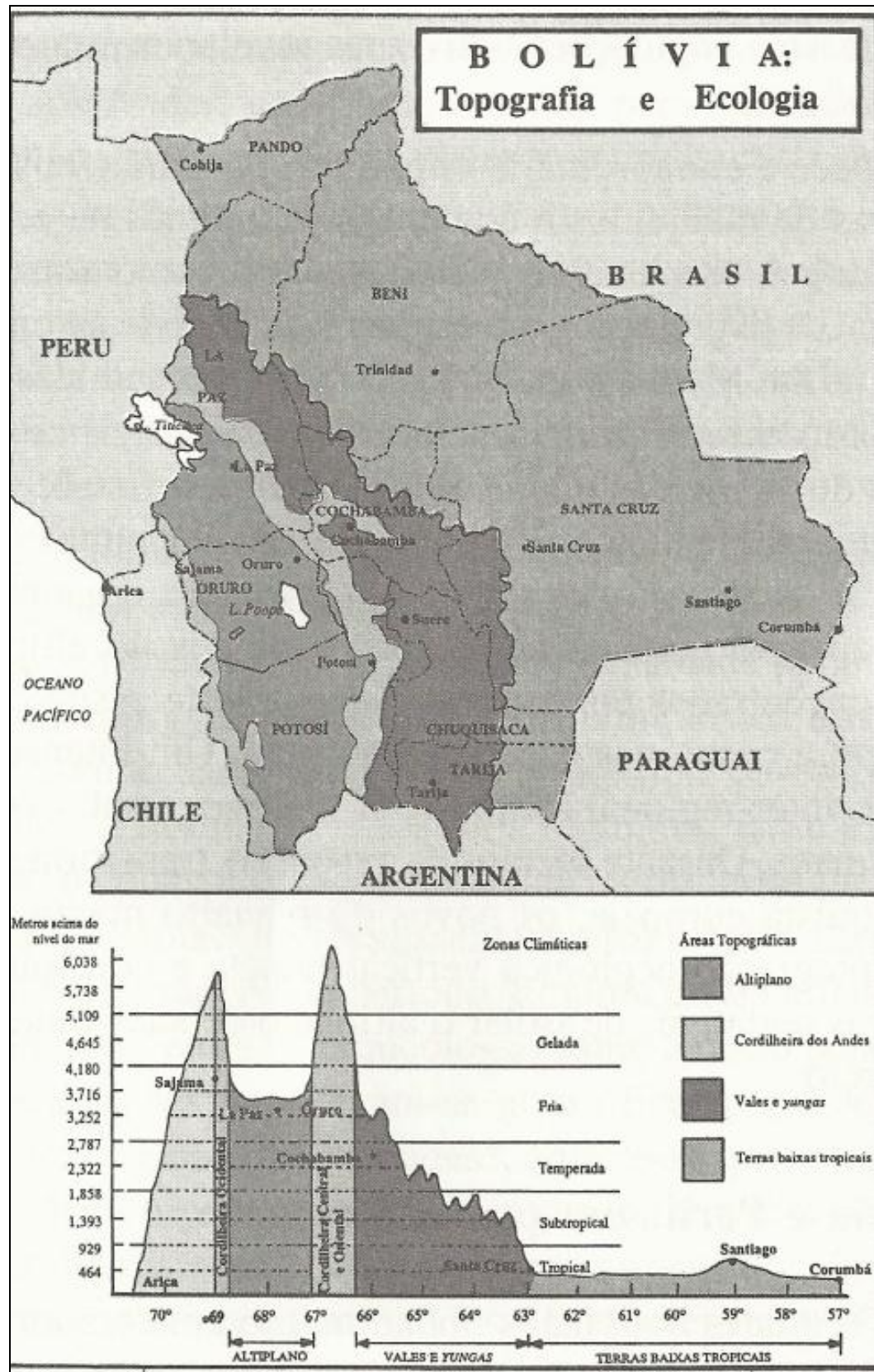


Figura 1 - Mapa da Topografia e Ecologia Boliviana
Fonte: Klein (2004, p. 9)

Klein (2004, p. 7) relata que “embora não seja um ambiente hostil, os planaltos têm solos mais pobres e climas muito secos e frios, enfrentando adversidades que não atingem as planícies”, justificando o fato de que esta ecologia tenha determinado a necessidade de domesticação de plantas e de animais próprios aos planaltos, além da adaptação a escassez de oxigênio e diferentes níveis de pressão atmosférica. Nas diversas regiões do país são utilizados ingredientes representativos da cultura local.

As bases da alimentação boliviana são formadas por heranças indígenas e posteriormente espanholas, mas sua notória variedade é atribuída à dependência do que é cultivado e criado em cada região. Utilizando-se informações de Sánchez (2005), foi elaborado um quadro que sintetiza as regiões do país e seus principais alimentos e servirão de base para o reconhecimento dos Estados, dos ingredientes e dos pratos típicos:

Localização	Estados	Principais alimentos utilizados
Estados Montanhosos (Altiplano e Cordilheira dos Andes)	La Paz Oruro Potosi	Os amidos mais comuns são a batata, milho arroz e quinoa. As proteínas animais utilizadas na região são o cordeiro e o cabrito. Apesar de não ser autóctone, o porco introduzido pelos colonizadores, é um animal popular em todo o território nacional. Nas proximidades do Lago Titicaca a truta é muito presente.
Estados do Vale fértil	Cochabamba Sucre Tarija	Utilização de muitos vegetais e frutas. Os peixes dos rios e lagos fazem parte da dieta local. Os Estados do Vale produzem uma grande variedade de batatas, <i>oca</i> (um tubérculo farináceo) e arroz. A carne de porco é largamente utilizada, onde figuram restaurantes chamados <i>chicharronerias</i> , que servem carne de porco frita. Os temperos mais utilizados são tomate, sal, <i>locoto</i> (pimenta) e uma erva aromática chamada <i>quilquiña</i> (similar à salsa). <i>Cochabamba</i> produz uma das melhores <i>chichas</i>

		(bebida de grãos fermentados) do país.
Estados na Amazônia	Pando Beni Santa Cruz	A base da alimentação é a mandioca e o arroz. Os peixes amazônicos são consumidos com destaque para o <i>surubi</i> (o peixe surubim).

Quadro 2 - Os Estados Bolivianos e os alimentos

Fonte: SÁNCHEZ-H (2005)

Analisando-se o quadro acima, sobre o altiplano andino sabe-se que se estende do sul do que hoje é o Peru, à fronteira norte do que hoje é a Argentina, e na Bolívia está presente nos Estados de La Paz, Oruro e Potosí. Nesse ambiente a batata e a quinoa foram domesticadas, assim como a lhama, a alpaca e a vicunha se desenvolveram (KLEIN, 2004, p. 8). Estão presentes pratos a base de cordeiro, cabrito e porco. A descrição do altiplano será retomada adiante para melhor detalhamento de alguns dos principais produtos.

A alimentação nos Estados do Vale Fértil ao lado da Cordilheira dos Andes, Cochabamba, Sucre e Tarija, conta com um maior número de vegetais e frutas, peixes de lago e batata, *oca*, arroz e a larga utilização da carne de porco. O prato mais comum é o *chicharrón de cerdo*; carne suína frita e crocante, acompanhada de milho (*choclo*) e molho picante chamado *llajwa* (à base de locoto e quilquiña). Em Cochabamba e em outros estados, consome-se a *chicha*, uma bebida fermentada que será descrita adiante.



Fotografia 1 - *Chicharrón de Cerdo, choclo e chuño*, servido com *llajwa*
Fonte: Site Cocina Boliviana (2012)

Os Estados da Amazônia, Pando, Beni e Santa Cruz, (que inclusive fazem fronteira com o Brasil) têm como base de sua alimentação a mandioca e o arroz. Um dos pratos consumidos na região é o *Majao*, um arroz cozido com carne seca, que acompanha ovos

fritos, *yucca* cozida e frita (mandioca), banana frita e *salsa cruda* (um molho de cebolas, tomates, coentro e pimenta picados).



Fotografia 2 - *Majao*, um prato típico da cozinha do Nordeste da Bolívia
Fonte: Site Cocina Boliviana (2012)

Sobre o altiplano, Silva (2005, p.3) afirma que “apesar do solo pouco propício à agricultura, o altiplano é responsável pela produção de uma grande variedade de tubérculos e cereais, fundamentais para a dieta dos bolivianos.” O milho é uma das plantas mais cultivadas no local.

Cascudo (2004, p. 109) afirma que o milho desceu do Norte e a mandioca subiu do Sul e relata que as civilizações asteca, inca, chibcha, maia, alimentaram-se do milho e as populações contemporâneas são devotas à herança pré-histórica: “do milho provêm às bebidas prediletas, *chicha*, aguardente de grãos fermentados, e da cana do milho, o *pulque de maiz*, de sumo açucarado.” A *chicha* é uma bebida representativa na cultura boliviana (assim como em países vizinhos), de herança ancestral. Trata-se de uma bebida alcóolica fermentada feita a partir de ingredientes como o milho, a quinoa, o amendoim, entre outros, elaborada em sua origem a partir da mastigação dos grãos e posterior fermentação; assemelha-se a uma cerveja. Atualmente este processo da mastigação foi substituído por outro processo de fermentação.

As *chicherias* são os locais aonde são produzidas e servidas estas bebidas de sabor peculiar e que ganham vida com a variação de ingredientes que são confeccionadas.



Fotografia 3 - Milho morado e Chicha morada
Fonte: Spanish School Blog (2012)

A *chicha morada*, não alcoólica e de sabor adocicado é elaborada a partir de milho *morado*, que deixa a bebida com uma cor roxa.

A imagem a seguir mostra algumas variedades de milhos encontrados nos países andinos:



Fotografia 4 - Variedade de milhos encontrados no Peru e na Bolívia, Mercado de Lima
 Fonte: Graziela Milanese (2011)

Dentre as variedades de milho mais encontradas, vê-se o *paraccay* (milho branco com grãos de tamanho maior), o *yahuar* (mescla de tons avermelhados), *kulli* (de cor preta), *granada* (mescla tons de roxo e amarelo), os *confites* (de grãos pequenos e amarelos), *sacsa* (de tons amarelo claro e avermelhado), *kello* (um grão grande de cor amarelo claro), *chuspi* (um grão pontudo, rajado de branco, preto e vermelho), *chullpi* (grãos finos e pontudos de cor amarela), e o *pucachullpi* (também finos e pontudos, mas de cores preta e vermelha).

Na Bolívia, outro ingrediente essencial é a batata, uma planta nativa dos países andinos e por este motivo ao chegarem os europeus na América do Sul a chamaram de “pão dos indígenas” como conta Reyes (2003, p.12).

O autor afirma que “depois de descoberta em estado selvagem não se sabe como a tornaram comestível, mas o seu cultivo já era praticado séculos antes da aparição dos Incas, assim muitos tubérculos foram encontrados em tumbas pré-colombianas.” O aprimoramento

das técnicas de cultivo de muitas plantas, inclusive da batata é atribuído aos Incas como conta:

Es que los incas emplearon una avanzada técnica para aprovechar este tubérculo. Utilizaban las frías temperaturas nocturnas para almacenar ingentes cantidades de papa que cosechaban durante el día. Así, lograban congelarlas, guardándolas para el consumo de los guerreiros o para las épocas de escasez (REYES, 2003, p. 12).

Segundo o autor a batata se desenvolveu e foi cultivada pela primeira vez na América, nas proximidades do lago Titicaca (atualmente entre a fronteira do Peru com a Bolívia), entre 8.000 a 10.000 anos atrás. Ao longo do tempo as técnicas de cultivo e de preservação foram aperfeiçoadas, como a do *chuño*, um tipo de batata seca produzida em regiões altas e frias, descrita adiante.

Sánchez (2005, p. 6) relata que atualmente “existem 1.290 tipos de batatas na Bolívia e os bolivianos são os maiores consumidores de batata do mundo” explicando a variedade biológica pela diversidade de climas “das montanhas e vales Andinos até a floresta Amazônica”. Esta herança continua presente nos países que incluem a batata (diversos tipos delas) na sua alimentação diária, incrementando o seu uso em diferentes pratos e técnicas de conservação:



Fotografia 5 - Grande variedade de batatas andinas no mercado Rodriguez, La Paz
Fonte: Japan Internacional Cooperation Agency (2011)

Ainda segundo Sánchez (2005, p. 7), alguns tipos de tubérculos são cultivados ao longo do país. As batatas chamadas *papalisas* que são pequenas e com cores mescladas de amarelo, rosa, vermelho e verde e utilizadas em vários pratos e sopas, crescem em Cochabamba, Oruro, Potosi, Sucre e Tarija. O autor descreve outro tubérculo farináceo que é chamado de *oca* e é encontrado nas mesmas regiões que a *papalisa*, mas nas cores amarelo, preto e vermelho. O tubérculo passa pelo processo de secagem ao sol que o torna mais adocicado.

Sobre a mandioca, outro ingrediente da cultura primária de muitos habitantes da América, e que constitui um aporte alimentar para muitas populações Cascudo (2004, p. 93) afirma que seu núcleo de expansão original foi realizado no centro irradiante da família aruaca, a bacia tropical do Amazonas, sendo estes os primeiros que a cultivaram e a divulgaram. Segundo o autor a propagação da planta foi realizada de diferentes formas, os aruacas a fizeram para o Norte, para as Guianas e Venezuela, pequenas e grandes Antilhas, Jamaica, Cuba e trechos da América Central. Os tupis propagaram a planta recebida do Amazonas pela orla litorânea e assim difundindo às demais famílias indígenas, inclusive do Brasil. Atualmente a mandioca é vastamente consumida em países americanos, principalmente nos vizinhos à Região Amazônica por conta desta difusão, além de fazer parte da alimentação de povos fora da América (como os africanos e os asiáticos).

Dentre as bebidas que são consumidas pode-se encontrar o chá das folhas de coca, que ajuda à superação do *sorocchi*, conhecido também como o mal de altura que acomete indivíduos que estejam em locais altos e de baixa pressão atmosférica. Sánchez (2005, p.8) afirma que as folhas de coca foram cultivadas para fins nutricionais e medicinais. Silva (2005, p. 28) ressalta que “a folha desta planta é um elemento essencial em rituais religiosos, como oferendas à *Pachamama* (Mãe Terra)”. As folhas são o símbolo da resiliência dos povos andinos, durante séculos até os dias atuais.

As comidas e bebidas tradicionais bolivianas também aparecem nos festivais e celebrações locais, estando fortemente ligadas às datas comemorativas. Existem alguns pratos emblemáticos preparados em datas especiais como descreve Sánchez (2005, p.7):

As festas mais celebradas são o Natal e o Ano Novo, onde se inclui porco, peru e pato. Carnaval é caracterizado por um doce chamado *confite*, assim como o *puchero de carnaval*. Na semana Santa é o momento de pratos feitos com a *papalisa* pois é a época assim como pratos a base de peixe. O Dia das Mães que na Bolívia é sempre no dia 27 de maio serve-se carne ou uma sopa especial. Uma refeição especial incluindo pratos de carne de porco assado ou o *picante de lengua* são preparados para o dia da Independência em 6 de agosto para encontrar os amigos e a família.

Analisando-se as informações acima, e ainda segundo Sánchez (2005, p.8) o *confite* é um doce que pode ser feito em diferentes tamanhos e formas e os ingredientes do recheio são nozes, frutas ou sementes de erva doce. Também pode ser usado na *ch'alla* um ritual de benção presente na festa da Mãe Terra, a *Pachamama*. O ritual da *ch'alla* será descrito no terceiro capítulo da pesquisa para elucidar os relatos colhidos no domingo de Carnaval.

Já o *puchero* é uma sopa de herança espanhola, preparada especialmente para o Carnaval. O autor relata que no Carnaval na Bolívia a sopa varia de região para região, sendo elaborada com carne, grão de bico, ervas, cominho, *chuño* (um tipo de batata seca produzida em regiões altas e frias e que será descrita a seguir) batatas, bananas, peras, milho, arroz e *aji amarillo* (pimenta amarela), é comida no almoço após um longo dia de celebrações (SÁNCHEZ, 2005, p. 33).

A seguir a imagem do *Puchero de Carnaval*, um prato considerado rico pela variedade de ingredientes que o compõe:



Fotografia 6 - Puchero de Carnaval

Fonte: Site Cocina Boliviana (2012)

Um tipo de batata utilizada nessa preparação é o *chuño*, que em quéchua significa “batata congelada-seca” elaborada no inverno, pois depende de noites frias consecutivas para drenar a água e posteriormente são secas ao sol (SÁNCHEZ, 2005, p. 33). Existem dois tipos o *chuño* negro e o *chuño* branco e segundo Reyes (2003, p. 131) o *chuño* negro “é elaborado por exposição dos tubérculos a períodos de congelamento, desidratação, pressão mecânica e secado pelo efeito de alta radiação solar diurna, utilizando-se principalmente a batata amarga para melhor o seu sabor”. O *chuño* branco “se elabora expondo os tubérculos a períodos consecutivos de congelamento, imersas em água, novo congelamento e secado ao sol.”



Fotografia 7 - Variedades de *chuño* branco e negro encontrados na Feira Kantuta em São Paulo
 Fonte: Graziela Milanese (2012)

Relacionando-se as festas folclóricas e outras comidas, os bolivianos contam com o “Festival de Novembro da Empanada” em Sucre que oferece uma variedade dos assados incluindo as *salteñas* (salgados recheados e de massa assada que serão detalhados adiante) e o “Festival da Batata” em 4 e 5 de abril na vila de *Betanzos*, em Potosi que inclui uma demonstração de músicas e danças folclóricas e uma grande variedade de pratos a base de batatas. (SÁNCHEZ, 2005, p. 8)

No último capítulo alguns dos elementos que compõem a alimentação diária e festiva serão identificados na feira e relacionados às bases da alimentação descrita, observando-se à adaptação e a reprodução da mesma na feira Kantuta, da comensalidade como forma de acolhimento e de preservação de sua cultura natal.

1.2 A vida dos bolivianos em seu país

A história sócio-política da Bolívia é marcada pelo período colonial e por períodos seguintes de lutas e revoltas. A respeito do domínio europeu na região, Klein (2004, p.41) registra que nos primeiros cem anos de ocupação espanhola, houve uma formulação para o Alto Peru de “um sistema social, econômico e político essencialmente dual. Deveria haver uma elite branca, de língua espanhola, orientada pelos valores europeus, dividida em classes,

e uma massa autogovernada, mas explorável, de índios camponeses [...]” e sem seguir um modelo simplificado, o processo culminou na criação de classes e grupos muito diferentes.

A respeito desse complexo sistema, Silva (2005, p.11) reflete sobre as relações etnoculturais entre as várias classes que compõem a sociedade boliviana, “marcadas pelos preconceitos herdados do período colonial, os quais por sua vez acabam se reproduzindo em um novo contexto sociocultural” relacionando-as ao estudo dos bolivianos deslocados de seu país aos novos territórios. Na Bolívia, existe um tipo de discriminação em relação às mulheres que usam a *pollera* (uma saia longa com pregas e avolumada) e cabelos divididos em duas tranças, como descrito por Silva (2005, p. 29), pois a marca identifica a sua origem indígena e rural e, portanto, é rejeitado pelas classes mais altas urbanas e brancas.



Fotografia 8 - Mulheres vestindo a *pollera*, no Santuário Nossa Senhora de Copacabana na Bolívia
Fonte: Paulo Yuji Takarada, Site Panoramio.com (2012)

Em âmbito nacional existe uma estratificação social que acontece também em outros países latino-americanos, que ocorreu em um processo acentuado como relata Klein (2004, p.41), principalmente nas comunidades indígenas, pois era base da ordem colonial. Nesse caso Silva (2005, p.11) ressalta que outro fator a se observar nessa cultura, é que esta pluralidade entre os grupos étnicos locais, no caso da Bolívia; os *aymaras* e os *quéchuas* estabelece uma relação complexa no que diz respeito aos universos culturais analisados e

ressalta a importância da interação desses grupos. Ainda o autor cita a lei de 1977 que declarou que o *aymara* e o *quéchua* são línguas oficiais da Bolívia, além do castelhano.

Silva (2005, p.11) faz um relato sobre a pluralidade étnica e cultural da Bolívia:

[...] por um lado, coloca um grande desafio para quem não é boliviano, pois é necessário estar atento à complexa relação que se estabelece entre os diferentes universos culturais, e, por outro, constitui-se num permanente desafio à sociedade boliviana, em termos de uma convivência democrática em meio às diferenças.

No que diz respeito à mestiçagem acontecida desde o período colonial relata que “a cultura do homem branco procurou impor-se às culturas nativas, através de um novo modo de vida, de produção, de organização social e de valores religiosos, colocando os vários grupos étnicos em posição de inferioridade na escala da estratificação social” (SILVA, 2005, p. 11) defendendo a ideia de que a relação entre os legados culturais tem sido marcada por conflitos e que esse é um desafio à sociedade boliviana em relação à convivência em meio às diferenças. Apesar dos bolivianos serem de maioria cristã, pode-se observar que existe uma religião sincrética, de tradições andinas, mantida apesar do processo de imposição religiosa no período colonial.

O país tornou-se independente de sua metrópole, a Espanha no ano de 1825, nesse momento um período de estagnação econômica como relata Klein (2004), em que o processo de descapitalização refletiu no declínio de suas populações urbanas, gerando uma sociedade pobre e composta em sua maioria por índios camponeses.

Andrade (2007, p.18) diz que no início do século XX em consequência da crise de 1929, a burguesia boliviana foi fortemente afetada, e após o período de três anos estourou a Guerra do Chaco (1932-1935) onde uma disputa sangrenta entre Bolívia e Paraguai causou um grande impacto nas relações sociais e políticas do país.

Ao relatar a Revolução Boliviana iniciada em 1952, Pericás (1997, p. 110) registra que até meados do ano, a Bolívia ainda era um país predominantemente rural, com camponeses de origem indígena *quéchua* ou *aymaras*, e uma pequena porção de guaranis no sudeste do país. O autor afirma que “as terras [...] eram controladas por *terratenientes* que obtinham mão de obra barata indígena mediante um sistema de câmbios, em que os camponeses recebiam pequenas parcelas de terra para trabalhar em troca de serviços aos latifundiários” (PERICÁS, 1997, p. 110).

Andrade (2007, p.50) registra que desde a independência boliviana em 1825 até 1950 o número de comunidades indígenas decresceu de aproximadamente 11 mil para 3.799, enquanto o número de famílias sem nenhum tipo de propriedade, individual ou coletiva, já era

muito superior ao de camponeses comunitários. Ainda Andrade (2007, p 68) relata que os anos de 1946 a 1952 são marcos de um período da vida política boliviana e que está inserido em um momento internacional instável de reorganização e redefinição. O autor conta que os primeiros meses de 1952 “pareciam conter apenas o fluxo comum dos acontecimentos políticos que marcavam a história recente da Bolívia”, em referência às transformações relativas a um processo de amadurecimento político após a Guerra do Chaco (1932), embora “o profundo e silencioso oceano das grandes massas populares sofrera enormes e radicais transformações nos últimos anos da década de 1940” (ANDRADE, 2007, p. 68).

Em 9 de abril de 1952, um golpe civil-militar incorreu na Insurreição operário-popular em La Paz e Oruro e segundo Andrade (2007) tramado pelo MNR (*Movimiento Nacionalista Revolucionario*) e por militares da própria junta do governo que “não pode ser visto como o estopim de todo o processo revolucionário boliviano, mas como um incidente que fazia parte da longa cadeia ou processo de crescentes contradições da sociedade” (ANDRADE, 2007, p. 73). A noite desse dia ficou conhecida como “Noite Triste”, marcando o momento em que o golpe militar se transformou em revolução.

Pericás (1997, p. 115) ressalta que apesar das transformações desde o início da revolução, “do discurso anti-imperialista, a Bolívia recebeu gigantescos empréstimos dos Estados Unidos, a inflação atingiu níveis altíssimos, cresceu o desemprego no país, começou um processo de recomposição do exército regular e a dependência aos norte-americanos tornou-se cada vez maior” (PERICÁS, 1997, p. 116).

O processo revolucionário estende-se até 1964 terminando com o golpe de Estado de novembro de 1964, pelos generais Barrientos e Ovando Candia. Andrade (2007, p 139) relata que o regime do general Barrientos e sua política econômica impuseram ao país “uma guinada quase sem limites em favor dos interesses dos Estados Unidos e dos grandes proprietários”.

O regime autoritário que durou desde 1964 até 1982, foi marcado pela disputa do poder por militares e pelo atendimento aos interesses dos Estados Unidos e dos latifundiários, aumentando ainda mais a pobreza e a desigualdade no país. É nesse período que muitos bolivianos começam a imigrar para o Brasil, fugindo das imposições do regime e buscando uma perspectiva de melhoria de sua condição social vivendo fora da Bolívia.

1.3 A Imigração boliviana em São Paulo

O estudo de Silva (2005, p.2) revela que o Brasil está inserido em uma dinâmica de migrações internacionais, e que imigração não é uma realidade pretérita na história do país. Nesse contexto o autor apresenta em seu trabalho a trajetória dos imigrantes bolivianos no Brasil, “com especial destaque para São Paulo, cidade onde se concentra a maioria deles”, levantando questões diferentes de mobilidade contemporânea, com o enfoque naqueles que deixam o seu país de origem em busca de um futuro melhor em outro local:

Cruzar fronteiras tornou-se um ato comum no mundo contemporâneo, em razão das múltiplas opções de mobilidade colocadas à disposição dos viajantes. Entretanto, há uma grande diferença entre aqueles que o fazem na condição de turistas e os que migram em busca de uma vida melhor, enfrentando barreiras jurídicas, exploração de sua mão-de-obra, discriminação, entre outros desafios. (SILVA, 2005, p.1)

O autor afirma que a imigração boliviana no Brasil não é nova. Os primeiros buscavam o país para estudar, e encontrando condições melhores que em suas cidades, muitos deles não retornaram à Bolívia.

Nota-se que o afluxo de imigrantes bolivianos chega ao Brasil e se instala preferencialmente em São Paulo, com diferentes perfis desenvolvendo estratégias de inserção e de superação dos desafios para integração no novo país. Xavier (2012, p. 114) conta que entre as décadas de 1930 e 1940, houve um “claro processo de arrefecimento das migrações internacionais” e a “evidente quebra na experiência que marcou a história imigratória do país” com a migração em massa.

Já os anos 1950 registra o que é considerado por muitos autores o momento inaugural da migração boliviana mais intensa ao Brasil:

Em parte uma leitura sobre processos de transformação, modernizadores das estruturas econômicas e políticas da Bolívia, desencadeados no denominado governo revolucionário de Victor Paz Estenssoro, líder do *Movimiento Nacionalista Revolucionário* (MNR), eleito em 1952, tais como a Reforma Agrária, ampliação de fronteira agrícola, entre outros que incidiram diretamente nos processos de emigração para o Brasil. (Baeninger e Freitas apud Xavier, 2012, p. 114)

Os registros sobre os movimentos migratórios entre países da América Latina são relevantes a partir da década de 1970. Silva (2005, p.15) relata que este processo aumenta por causa da industrialização de países como o Brasil, a Argentina e a Venezuela, entre outros.

O regime autoritário (que durou desde 1964 até 1982) marcado pela disputa do poder por militares foi um dos motivos de um contingente de imigrantes bolivianos chegarem ao Brasil fugindo da perseguição. Xavier (2012, p. 116) registra que entre as décadas de 1960 e

1970, o país “compartilha com outros países latino-americanos a circulação de qualificados fugidos dos regimes de exceção” observando que a concentração é crescente no estado de São Paulo, sendo que “os estados do Rio de Janeiro e São Paulo concentram cerca de 60% da migração boliviana ao Brasil nessas décadas”.

Silva (2005, p.15) registra que é a partir da década de 1980 que o perfil desses começou a mudar; inicialmente já não eram mais os indivíduos perseguidos pelo regime autoritário e começaram a chegar bolivianos com menos escolaridade em busca de oportunidades de trabalho melhores das que tinham na Bolívia.

Sobre o perfil dos indivíduos que chegaram a partir da década de 80 em São Paulo em busca de trabalho Silva (2005, p.16) descreve:

O perfil desses emigrados em busca de trabalho nas últimas décadas se caracteriza por serem jovens, solteiros, em sua maioria do sexo masculino, embora a presença feminina tenha aumentado consideravelmente. O nível escolar é médio, porém superior aos migrantes internos brasileiros. Entretanto, há um expressivo contingente de profissionais liberais, ente eles médicos, dentistas, engenheiros, técnicos, entre outros.

A presença desses imigrantes também aparece em outras localidades brasileiras, existem registros em cidades como Corumbá (MT), Guajará-Mirim (RO), Foz do Iguaçu (PR), e em capitais como Campo Grande (MS), Belo Horizonte (MG), Rio de Janeiro (RJ), Curitiba (PR), e outras cidades de menor porte. (SILVA, 2005, p. 17)

Xavier (2012, p.116) ressalta que a mudança “de escala e a intensidade [...] só são alteradas de fato a partir de 1980 e, particularmente (mais intensamente) a partir dos anos 1990 e 2000” marcando a partir desse período “os contornos de um fluxo formado por trabalhadores cada vez menos qualificados.”

Alguns dados relevantes são apontados pela autora, como a ocupação relacionada à costura, com aproximadamente 43% dos que vivem na RMSP (Região Metropolitana de São Paulo) desenvolvendo alguma atividade ligada a esse setor, “sendo que 38% destes são propriamente operadores de máquinas de costurar roupas”, e “8,6% dos bolivianos realizam atividades consideradas de alta qualificação, como médicos e dentistas” Xavier (2012, p.116).

A atividade também apontada por Silva (2003, p. 30) é um fato consolidado, constatando “uma dinâmica rede de contratação de mão de obra para o setor de costura”, mas ao mesmo tempo nota “a ampliação de serviços, espaços culturais e instituições próprias, distribuídas por vários bairros da cidade e municípios vizinhos” e relata denúncias da existência de “trabalho escravo” para os empregadores do ramo.

Segundo Xavier (2012, p. 119) é necessário pesquisar sobre o espaço de origem desses imigrantes, e que revela “a importância da cultura aimará no entendimento da migração [...] considerando as relações de compadrio e parentesco (família estendida), por exemplo, que estruturam as atividades econômicas da cultura (Spedding apud Xavier, 2012, p. 120)”, discutindo em que medida os traços culturais refletem nas relações entre empregador e empregado principalmente nas oficinas de São Paulo.

Silva (2006) registra que “no dia 12 de março de 2006, o jornal O Estado de S. Paulo publicou uma matéria intitulada: Brasil, a América dos bolivianos”. Em seu estudo conta detalhes sobre o trabalho da jornalista Luciana Garbin onde constata que “ela aborda as estratégias e as rotas de entrada no Brasil, as imagens que os bolivianos têm sobre o país, bem como os meandros da clandestinidade na cidade de São Paulo.”

A imagem a seguir registra a rota e os pontos de entrada dos bolivianos no Brasil divulgada na ocasião da reportagem:



Figura 2 - Rota e pontos de entrada de bolivianos no Brasil
 Fonte: Silva (2006, p. 2)

A rota da viagem acima chega a durar até 5 dias, os imigrantes saem de Santa Cruz, passando pela Cidade del Este entre o Paraguai e o Brasil e chegando finalmente a São

Paulo. Entre as portas de entrada no Brasil, Corumbá, no Estado do Mato Grosso se destaca em razão da via ferroviária que liga essa cidade à *Santa Cruz de La Sierra*, na Bolívia (SILVA, 2005, p.18).

Silva (2006, p.2) detalha a entrada de um imigrante, Davi, 26 anos, de grau de escolaridade média, natural da Ciudad Del Alto, La Paz, que trabalhava numa fábrica de bebidas: “veio ao Brasil em 2005 trazido por um agenciador de mão-de-obra residente na sua cidade, [...] afirma que veio iludido com a promessa de que, em São Paulo, era possível ganhar muito dinheiro, de que o empregador lhes daria casa, comida, diversão nos fins de semana.” Quando chegou a São Paulo, a realidade foi muito diferente, o rapaz relatou a sua frustração e a humilhação que passou durante os cinco anos que trabalhou nessas condições.

Vale destacar a mudança da percepção que o grupo tem de si mesmo, “dos problemas que seus membros enfrentam e dos preconceitos que os divide no país de origem, os quais são transpostos além-fronteiras”. Silva (2005, p.28) aponta que há outro problema que afeta esses imigrantes: a discriminação: “isso porque os bolivianos são oriundos de um país pobre, de raízes indígenas e frequentemente relacionado ao tráfico de droga”, onde o grande desafio, principalmente na zona de fronteira é provar que não são possíveis traficantes. A discriminação também é feita aos filhos dos bolivianos, pelos cabelos negros, pele morena e traços característicos de povos indígenas. A falta de consciência das elites brasileiras em relação a essa diversidade, também é apontada pelo autor como um dos motivos do prevalecimento dos preconceitos em geral, veiculados pelos meios de comunicação social (SILVA, 2005, p. 29).

Em relação à alteridade com moradores brasileiros dos bairros centrais Vidal (2012, p. 98) relata que “não deixam de ser vistos como um grupo a parte definidos por três características principais: ser uma população de índios, ter outra cultura e trabalhar como escravos.” Sobre a primeira característica afirma que muitos “oriundos de regiões altiplânicas têm cabelos lisos pretos (muitas vezes mulheres com duas tranças), a pele cafuza, as maçãs do rosto salientes e os olhos puxados” e o tipo de roupa e a “postura corporal mais fechada dos imigrantes” o que contribui para a imagem seja associada ao aspecto dos indígenas.

A segunda característica é positiva e que “os diferencia do resto da população” por possuírem uma “cultura específica”, que os moradores brasileiros acreditam que não tenha sido alterada “pelos impactos da modernidade capitalista” pela preservação dos costumes de antes da colonização espanhola, e que manteve as festas e celebrações tradicionais Vidal (2012, p. 99).

A terceira categorização “é a apreensão das condições de trabalho dos bolivianos no setor da confecção através da metáfora da escravidão”, enfatizada “na convicção de que existe um tráfico de pessoas da Bolívia para o Brasil a fim de abastecer o setor das confecções com mão-de-obra” Vidal (2012, p. 100).

Dentre esses três aspectos um positivo e outros dois negativos, Vidal (2012, p. 100) discute como são veiculadas por diferentes setores as informações acerca da presença desses em São Paulo, de formas distintas e contraditórias, mas principalmente pelos paulistanos que reivindicam uma ascendência europeia.

São muitas as situações marcadas pelo preconceito que acomete uns aos outros no seu país de origem, e pelo o que sofrem também quando se deslocam a um novo país, que muitas vezes os obriga a criar locais de acolhimento onde o grupo possa estabelecer a sua estima e a sua união, como descrito a seguir:

Nesse sentido, existe consenso entre as associações bolivianas constituídas na cidade, entre elas a ADRB (Associação dos Residentes Bolivianos) e o Círculo Boliviano, de que já é hora de o grupo superar os regionalismos e as diferenças de ordem social, cultural e étnica, em busca de uma possível integração. (SILVA, 2003, p. 30)

O regionalismo e as diferenças sociais, culturais e étnicas também devem ser superados entre eles. Sobre essa integração dos bolivianos na cidade, Xavier (2012, p. 120) pressupõe que “há mais continuidade do que ruptura entre os espaços de origem e os de acolhida” concluindo que a identidade do que migra é carregada e situa-se entre dois espaços, entre duas fronteiras, tentando sair de modelos explicativos que separam em “polos distintos e distantes” os dois lugares. Esse é um dos desafios da integração de um grupo heterogêneo deslocado; não deixar de interagir com os diferentes participantes da comunidade e nem criar espaços de isolamento.

Tem-se a ideia de que as grandes cidades oferecem (ou aparentemente) melhores possibilidades de sobrevivência e acabam recebendo um grande número de pessoas deslocadas de seus países. A questão é de como receber e cuidar dos pequenos grupos de imigrantes e de como a hospitalidade é importante para que os indivíduos consigam transpor as fronteiras e dividir seu espaço. A presença boliviana em São Paulo é compartilhada com os peruanos e os paraguaios e em alguns casos são relatados episódios de conflitos entre eles, principalmente na disputa de vagas de trabalho.

Um dado relevante é em relação à última anistia de imigrantes no Brasil que, segundo informações do site Brasil Repórter, foi aprovada no Congresso Nacional em janeiro de 2010, e que permitiu a legalização dos estrangeiros que entraram no país até 1º de fevereiro de 2009.

O site informa que a comunidade de imigrantes bolivianos foi a que alcançou o maior número de beneficiados, com mais de 17 mil contemplados, tendo a maioria absoluta (16,3 mil) se apresentado no Estado de São Paulo. A seguir um trecho do relato:

Em condição de ilegalidade, muitos deles se sujeitaram à exploração em condições degradantes e análogas à escravidão em pequenas confecções situadas principalmente na capital paulista. São corriqueiras as denúncias de oficinas de costura que funcionam sem estrutura adequada e que se valem da superexploração de trabalhadores estrangeiros. (Bianca Pyl, Site Repórter Brasil, 2010)

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

Sobre a localização residencial em função do trabalho, Xavier (2012, p. 132) afirma que ocorre no caso dos bolivianos, com base de informação do Censo (cuja base é o local da residência), localizados especificamente no Bairro do Bom Retiro “concretizada pela perpetuação do bairro ainda como centro da elaboração e comércio têxtil.”

O fato notório levantado por Silva (2003, p.32) é que a nova presença cultural boliviana “não pode passar despercebida”, pois existem “pedaços bolivianos” em algumas partes da cidade que foram criados para a identificação e preservação de suas tradições. O autor ressalta que existem na comunidade grupos que se empenham em colaborar para a reconstrução de uma nova imagem do grupo e de si mesmo, entre eles “o grupo Kantuta, fundado em 1988, que apresenta danças folclóricas de várias regiões da Bolívia, e pela primeira vez foi convidado a participar no carnaval paulistano de 1999, desfilando na Escola de Samba Leandro de Itaquera” (SILVA, 2003, p. 31).

Tendo em vista esses fatores, assim como a convivialidade criada no espaço social da feira, pretende-se observar como a hospitalidade e a comensalidade são importantes para o acolhimento e a coesão do grupo, com o resgate e a manutenção da sua cultura natal.

1.4 As feiras de artesanato e a feira Kantuta na cidade de São Paulo

As feiras de rua surgiram com a formação das cidades e os diferentes tipos de comércio nelas praticados. Em São Paulo algumas dessas feiras são expressões da multiculturalidade urbana e muitos dos centros de convivência aparecem para a partilha e a perpetuação dos costumes por meio de expressões artísticas, folclóricas e de alimentação das diferentes culturas que se encontram na cidade. Uma das modalidades são as feiras livres, que acontecem geralmente durante a semana e são organizadas para atender às necessidades diárias dos moradores da cidade.

De acordo com informações da prefeitura “as feiras livres funcionam no Município de São Paulo desde meados do século XVII, haja vista a ocorrência da oficialização para venda, em 1687, de “gêneros de terra, hortaliça e peixe, no Terreiro da Misericórdia” (PMSP, 2012). Outros registros de vendas de alimentos nas ruas da cidade de São Paulo remontam ao século XVIII executadas por mulheres denominadas quitandeiras como relata Silva (2008, p. 132), já que a cidade contava com a atividade comercial dos escravos e escravas de ganho assim como em Salvador e no Rio de Janeiro: “eram utilizados prioritariamente nas atividades de ganho pelas ruas, com um grande contingente de quitandeiras”. Assim, a pequena cidade [...] tinha, em meados do século XIX uma presença importante de negros e forros em circulação pelas ruas.”

O surgimento na cidade das feiras de rua, segundo informações da prefeitura de São Paulo acontece no fim do século XVIII:

Em fins do século XVIII e começo do século XIX, estruturaram-se as feiras fora da cidade, nos locais de pouso de tropas, ou um início de mercado caipira e a Feira de Pilatos, no Campo da Luz, estabelecida pelo então Governador Melo Castro de Mendonça. Essa primeira existência é a que mais se assemelha às feiras de nossos dias (PMSP, 2012).

Essa modalidade de comércio expandiu-se pela cidade desde então, mas a data oficial do reconhecimento das feiras livres em São Paulo é 1914, pelo ato do Prefeito Washington Luiz P. de Souza. Rezende (2007, p. 132) registra o momento da oficialização das feiras livres em São Paulo:

Procurando atentar para questões relativas ao abastecimento da cidade, surgem as feiras livres, em 1914 [...] A tradição se manteve no tempo e no espaço, e a venda de folhas e ervas em praças e feiras da cidade tornou-se uma constante, fazendo conviver essa ‘medicina’ popular com uma

institucional, que vendia a cura nas farmácias estabelecidas pelas ruas de São Paulo.

No decorrer dos anos do século XX algumas transformações ocorreram na situação das feiras de rua da cidade. O quadro a seguir foi elaborado com informações oficiais do site da prefeitura de São Paulo:

1948	Há uma expansão das Feiras Livres, quando o prefeito Paulo Lauro, por meio de Lei, determina a instalação de, pelo menos, uma feira semanal em cada subdistrito ou bairro da cidade.
1953	É permitida a comercialização de artigos de pequena indústria caseira, exclusiva de instituições de caridade.
1964	Através do Decreto nº 5.841, de 15/04/1964 - um dos mais detalhados e completos elaborados pela Prefeitura do Município de São Paulo, as feiras foram reorganizadas, ordenando-se a forma de sua criação, suas dimensões, disposição das bancas por ordem cronológica e ramo de comércio e dividindo-as nas categorias Oficiais e Experimentais.
1974	O Decreto nº 11.199, de 02/08/74, dispõe que as Feiras Livres têm caráter supletivo de abastecimento. É determinada a utilização de equipamentos isotérmicos especiais para a venda de aves abatidas, miúdos e pescados, bem como o uso de uniformes pelos feirantes.

Quadro 3 - Transformações nas feiras da cidade de São Paulo no século XX

Fonte: PMSP (2012)

As feiras de rua da cidade de São Paulo tem um caráter predominantemente comercial, mas em algumas as relações são enfatizadas pelo acolhimento e a sociabilidade entre os grupos participantes, podendo ser classificadas em feiras livres e feiras de artesanato.

Existe uma diferença entre elas: as feiras de artesanato são modalidades diferentes das feiras livres e segundo a SP Turis (2009), “são diferentes por acontecerem, geralmente, nos finais de semana e estão instaladas em praças da cidade, todas elas contam com barracas de artesanato e de comida.”

Segundo a SP Turis (2009) e a Biblioteca Virtual do Governo do Estado (2012), na cidade de São Paulo existem feiras que se enquadram nesta modalidade, algumas relacionadas a seguir acontecem em praças públicas nos finais de semana:

- I. A feira da República começou em 11 de novembro de 1956 na Praça da República. No começo era uma pequena feira de selos; em seguida, vieram os hippies que abriram as portas para novos artesãos, historicamente, as primeiras barracas de alimentação vendiam quitute baiano e pastel de feira, o clássico da comida de Rua em São Paulo. Acontece aos sábados e domingos, das 9 às 17 horas, na Praça da República, próximo ao metrô.
- II. A feira da Liberdade, localizada no bairro homônimo foi fundada em novembro de 1975, atualmente oferece uma variedade artesanatos e de pratos típicos da cozinha japonesa que se misturam com a cultura de outros povos, recebendo moradores da cidade e turistas interessados em seus produtos. É uma feira multicultural, com a presença de imigrantes coreanos, chineses entre outros. Acontece aos sábados e domingos, das 9 às 19 horas, na Praça da Liberdade, próximo ao metrô.
- III. A Feira de Arte, Cultura e Lazer da Praça Benedito Calixto (desde 1987) no bairro de Pinheiros, é realizada aos sábados (das 8 às 17 horas) entre às Ruas Cardeal Arcoverde e Teodoro Sampaio. Atualmente oferece a venda de roupas, objetos antigos e comidas, desde pratos portugueses, acarajé e até doces brasileiros.
- IV. A Feira do MASP é tradicional na cidade, voltada para o comércio de antiguidades, obras de arte, imagens sacras, raridades, louças, pratarias e outros itens de colecionador. Acontece aos domingos, das 9 às 18 horas, no vão livre do MASP, o Museu de Arte de São Paulo na Avenida Paulista.
- V. A Feira de Arte do Bixiga com muitas barracas de antiguidades, discos, roupas, comidas e aparelhos de som, entre muitas outras coisas. Também conta com uma roda de chorinho para animar o público. Acontece aos domingos, das 8 às 17 horas, na Praça Dom Orione na Rua Treze de Maio.
- VI. A Feira de Arte, Artesanato e Cultura de Moema, tradicional Feira Permanente Arte e Cultura Moema desde 1991 com artesanatos, bijuterias, artes plásticas e comidas típicas acontece as quartas, sextas e domingos, das 9 às 17 horas na Praça Nossa Senhora Aparecida com a Avenida Ibirapuera, ao lado da Igreja de Moema.
- VII. A Feira da Kantuta (desde 2001) acontece aos domingos na Rua Pedro Vicente no bairro do Pari, das 11 às 19 horas, com mais de 80 barracas que refletem a busca de identidade da comunidade boliviana em São Paulo e representam um contato

com a comida típica, a música e a origem dos migrantes, recebendo imigrantes e visitantes que vem em busca de produtos e pratos típicos e festas folclóricas, fica próximo ao metrô Armênia.

Diferentemente das feiras livres que acontecem no cotidiano, as feiras de artesanato são montadas somente nos finais de semana e tem como características acontecerem na maior parte das vezes em praças públicas, sendo que muitas estão localizadas próximo às estações do metrô. São práticas que corroboram para a reunião de pessoas de bairros e lugares diferentes, tendo um caráter festivo.

Na Feira Kantuta, pode-se observar a representação do espaço para o imigrante, local de acolhida e de integração e além do encontro dos imigrantes bolivianos, estão presentes imigrantes paraguaios, peruanos e chilenos em busca da vivência da cultura andina. Atualmente recebe muitos visitantes de várias localidades da cidade curiosos em busca de conhecer mais sobre a cultura do país vizinho.

1.4.1 A feira Kantuta

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

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, o IPHAN (2009) divulgou a ficha de identificação de lugares, através do Inventário Nacional de Referências Culturais sobre o Bairro do Bom Retiro, o bem de número 146, denominando a Feira Kantuta um bem cultural:

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

Silva (2003) relata que depois de várias negociações a prefeitura concedeu aos bolivianos um espaço novo no mesmo bairro. No dia 1º de junho de 2002, após problemas na região aonde era montada, a prefeitura transferiu a atividade para outro local, “a prefeitura solicitou que criássemos uma associação para a legalização da feira” conta o Sr. Carlos Garcia, um dos fundadores da feira.

Ele relata que na procura de um novo lugar, foi escolhida como apropriada para a execução da feira dominical (e transferida em 2002), uma praça até então sem nome,

localizada entre as ruas Pedro Vicente, Carnot e das Olarias. Assim foi criada neste mesmo ano a Associação Gastronômica Cultural, Folclórica Boliviana Padre Bento.

Esse novo espaço destinava-se à reunião dos imigrantes bolivianos moradores da cidade de São Paulo, que frequentemente buscavam acolhimento e integração; informações do país, notícias de trabalho, reencontrar compatriotas, cortar o cabelo, comprar produtos típicos, e tantos outros. A Praça, batizada de Kantuta por ser o nome de uma flor muito comum no altiplano boliviano, e cujas cores remetem à bandeira boliviana, vermelha, amarela e verde, recebeu no dia 28/02/03 a autorização de funcionamento oficial.

Em meados de 2004 um decreto oficial da Secretaria do Governo Municipal da cidade de São Paulo, nº 45.326, de 24/09/2004 relata que “fica denominado Praça Kantuta, [...] o espaço livre sem denominação delimitado pelas Ruas Pedro Vicente, Carnot e das Olarias e por equipamentos institucionais [...] situado no Distrito do Pari, da Subprefeitura da Mooca” (PMSP, 2004).

A ficha 50 de Identificação de Lugares do Inventário Nacional de Referências Culturais do IPHAN (2009) destaca a importância do “aprofundamento de estudos para complementação da identificação ou para fins de registro ou tombamento” através do reconhecimento das “relações de sociabilidade entre brasileiros e latino-americanos que ocorrem na Feira, seja por meio do comércio, dos serviços, das trocas culturais” (IPHAN, 2009, p. 7).

A feira apresenta características únicas dentro da comunidade local a qual pertence, por ser espaço destinado à reunião dos imigrantes bolivianos em sua maioria, mas também de peruanos e de paraguaios, moradores da cidade de São Paulo. Essa característica foi descrita conforme a ficha de nº 50 do Inventário Nacional de Referências Culturais do IPHAN (2009):

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

A cena descrita lembra Silva (2003, p. 35) quando descreve que o cenário da Praça parece ter sido transplantado do Altiplano boliviano para São Paulo, lembrando uma tradição “não muito distante” em que as praças das cidades eram locais de encontro para as populações que viviam ao redor delas.

Além do reconhecimento das relações de sociabilidade, o IPHAN (2009) faz a “identificação de outros bens mencionados nesta ficha” através da “importância das manifestações culturais latino-americanas como danças, festas, língua e culinária, em especial a boliviana, na Feira Kantuta como preservação da identidade cultural para as novas gerações” (IPHAN, 2009, p. 7).

Observa-se atualmente um grande número de moradores da cidade, pessoas que vem de outros bairros em busca dos atrativos, sejam pelos produtos mais baratos, pelas comidas regionais ou algum tipo de apresentação de dança ou músicas típicas da Bolívia. A seguir outro relato na ficha de nº 50 de identificação da feira Kantuta, do inventário do IPHAN (2009):

Segundo o senhor Carlos Danilo Soto Gómez Garcia, atual presidente da Associação (2008/2009), houve mudanças importantes desde o início da feira. A começar pelo local, a atual Praça Kantuta – antes sem nome - que recebeu melhorias após a transferência da feira para lá. Também houve melhorias nas condições de higiene das barracas que vendem comida, após cursos do SEBRAE, abordando a manipulação e preparo de alimentos, e também oferecendo cursos de empreendedorismo aos associados (IPHAN, 2009, p.7).

O Senhor Carlos Danilo Soto Gómez Garcia, um dos fundadores da feira e ex-presidente ainda trabalha no local, vendendo salgados típicos.

Silva (2005, p. 77) cita que existem outros lugares representativos na cidade que tem como objetivo o encontro e a manutenção da cultura boliviana fora de seu país, como o Centro Pastoral dos Migrantes N. Senhora da Paz, as Igrejas Universal, Assembleia de Deus e Adventista do Sétimo Dia, os restaurantes Recanto Boliviano (que passou a se chamar Centro de Tradição Latina), Rincón La Ilajta, Sabor Latino, Nueva Esperanza, entre outros.

Destaca-se o espaço de acolhimento que promove aos imigrantes deslocados de seu país de origem, múltiplos meios de expressarem a sua cultura, recobrem a autoestima, encontrando os compatriotas para momentos de convivialidade e partilha de sua cultura original levando-se em conta a hospitalidade e a comensalidade no local.

CAPÍTULO 2 HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE

2.1 Sobre a Hospitalidade:

Alguns autores que escrevem sobre a hospitalidade, como Godbout (1999), Camargo (2004) e Gotman (2011), utilizam como base dos seus estudos a teoria da dádiva de Mauss de 1923-1924, e a consideram elemento fundador do estudo da hospitalidade. No conceito proposto pelo autor, a sociabilidade se estabelece pela da tríplice obrigação “dar-receber-retribuir”.

Em Ensaio sobre a Dádiva, Mauss (2003, p. 187) descreve os mecanismos de trocas e contratos que se fazem sob a forma de presentes, em teoria voluntários, dados e retribuídos nas sociedades arcaicas, relevantes ao estudo das relações humanas: o dar, percebendo que o estabelecimento do vínculo implícito nas relações dos grupos estudados contemplava essa tríplice obrigação, como em parte descreve nos trechos de velhos poemas do Eda escandinavo, no momento em que um anfitrião acolhe e alimenta o seu hóspede:

Jamais encontrei homem tão generoso
e tão pródigo em alimentar seus hóspedes
que “receber não fosse recebido”,
nem homem tão... (falta adjetivo)
de seu bem
que receber em troca lhe fosse desagradável (MAUSS, 2004, p. 185)

No trecho acima se entende como acolher e alimentar um hóspede cria uma dádiva, uma relação de troca. A partir do momento que as relações de hospitalidade estão ligadas também às relações de acolhimento, de comensalidade e de sociabilidade, fazendo parte do “dar-receber-retribuir”, entende-se que são criadas possibilidades de apaziguamento. Vê-se o momento não somente para a satisfação de uma necessidade fisiológica, mas para o aprimoramento das relações sociais, criando um momento agradável.

Sobre o processo que acontece na tríplice obrigação, Camargo (2004, p. 16) ressalta que “a retribuição é uma nova dádiva que implica um novo receber e retribuir, gerando dons e contra dons, num processo sem fim” observando que o ciclo deve ser nutrido em uma sucessão contínua de retribuições, mantendo uma convivialidade rotineira. O autor pressupõe que o fato determinante é o da continuidade, sendo “um ritual básico do vínculo humano, aquele que perpetua nessa alternância de papéis”.

Gotman (2011, p. 73 e 74) encontra na obra de Mauss, o essencial das reflexões sobre a hospitalidade, apesar de afirmar que o autor:

[...] não consagrou um estudo particular à hospitalidade, como pode fazer posteriormente Julian Pitt-Rivers, por exemplo, mas nos “presentes” que foram identificados na obra de Mauss identifica uma parte do “fenômeno da dádiva, mas que correspondem, na realidade, a um estado de espírito”, [...] que anima toda uma parte da vida social não somente nas sociedades arcaicas, nas quais tais fenômenos revestem uma grande amplitude, mas em nossas próprias sociedades.

Ao analisar a utilização do conceito nos dias atuais, esse “estado de espírito” a que a autora se refere também faz parte da vida social transformada através dos tempos, estabelecendo relação com a dádiva, os vínculos e os presentes que “animam” as sociedades.

Na utilização do conceito da dádiva Godbout (1999, p. 20) afirma que embora elaborado junto às sociedades arcaicas “é tão moderna e contemporânea quanto característica das sociedades primitivas; que ela não se refere unicamente a momentos isolados e descontínuos da existência social, mas a sua totalidade.”

Para Camargo (2004, p. 19) “oferecer uma dádiva ou hospitalidade é sacrificar algo que se tem em favor do donatário ou do hóspede”, ressaltando que o sacrifício é um componente essencial da hospitalidade. O autor reforça a ideia de “quem dá algo sempre tem algum interesse”, e que recusar é sinal de hostilidade; “não ir de encontro da mão que nos é estendida é mais do que recusar o vínculo social proposto. Significa agressão” (CAMARGO, 2004, p. 21). Para o autor estão envolvidos no conceito de dádiva, o sacrifício e o interesse, e a obrigação de receber e retribuir, criando um ritual contra a hostilidade.

Na complexidade em relação à utilização do termo “dádiva”, encontra-se em Mauss (2004, p. 251) o relato dos Chinook (uma das tribos estudadas) a palavra *potlacth* que quer dizer dádiva, que por sua vez significa “nutrir”, “consumir” fazendo uma relação com as obrigações de dar, de receber e de retribuir:

Essas tribos, muito ricas, que vivem nas ilhas ou na costa, ou entre as Rochosas e a costa, passam o inverno numa perpétua festa: banquete, feiras e mercados, que são ao mesmo tempo a assembleia solene da tribo, esta se dispõe segundo suas confrarias hierárquicas, suas sociedades secretas, geralmente confundidas com as primeiras e com os clãs; e tudo, clãs, casamentos, iniciações, sessões de xamanismo e culto dos grandes deuses, dos totens ou dos ancestrais coletivos ou individuais do clã, tudo se mistura numa trama inextricável de ritos, de prestações jurídicas e econômicas, de determinações de cargos políticos na sociedade dos homens, na tribo e nas confederações de tribos, [...] o que é notável nessas tribos é o princípio da rivalidade e do antagonismo que domina todas essas práticas. (MAUSS, 2004, p. 191)

No sistema de coisas trocadas do *potlacth*, há uma virtude que força as dádivas a circularem, a serem dadas e retribuídas. Mauss (2001, p. 351) dá o nome de “sistema de prestações totais”, que é normal em todas as sociedades à base de clãs. O autor afirma que a

obrigação de dar é a essência do *potlacth* (MAUSS, 2004, p. 243) e que a obrigação de receber não é menos constringente (MAUSS, 2004, p. 247) e que a obrigação de retribuir é todo o *potlacth* (MAUSS, 2004, p. 249).

A seguir a descrição da obrigação de dar segundo Mauss (2004, p. 245) entre algumas sociedades e os *potlacth*:

Em todas as sociedades, as pessoas se apressam em dar. Não há um instante um pouco além do comum, mesmo fora das solenidades e reuniões de inverno, que não haja obrigação de convidar os amigos, de partilhar com eles os ganhos de caça e de colheita que vem dos deuses e dos totens; em que não haja obrigação de redistribuir tudo o que vem de um *potlacth* de que se foi beneficiário; em que não haja obrigação de reconhecer mediante dádivas qualquer serviço, os dos chefes, dos vassallos, dos parentes, sob pena, ao menos para os nobres, de violar a etiqueta e perder a sua posição social.

A obrigação de receber segundo Mauss (2004, p. 248):

Mas, em princípio toda dádiva é sempre aceita e mesmo louvada. Deve-se apreciar em voz alta o alimento que nos preparam. Ao aceita-lo porém, a pessoa sabe que se compromete. Recebe-se uma dádiva como “um peso nas costas”. Faz-se mais que se beneficiar de uma coisa ou uma festa, aceitou-se um desafio; e pode-se aceitá-lo porque se tem certeza de retribuir, de provar que não se é desigual. [...] Como na antiga Gália ou na Germânia, como em nossos festins de estudantes, soldados ou camponeses, as pessoas se obrigam a devorar quantidades de alimentos, a “honrar” de modo grotesco aquele que os convida.

A obrigação de retribuir segundo Mauss (2004, p. 250) entre algumas tribos:

Mas, normalmente, o *potlacth* deve ser retribuído com juros, aliás toda dádiva deve ser retribuída desta forma. [...] A sanção da obrigação de retribuir é a escravidão por dívida. Ela funciona, pelo menos, entre os Kwakiutl, Haïda e Tsimshian. É uma instituição realmente comparável, em natureza e em função, ao *nexum* romano. O indivíduo que não pode retribuir o empréstimo ou o *potlacth* é desqualificado e perde mesmo a condição de homem livre.

As retribuições sedimentaram o processo que alimentava o vínculo da sociedade estudada por Mauss, fosse pela “obrigação de convidar os amigos, de partilhar com eles os ganhos de caça e de colheita que vem dos deuses e dos totens” ou pela “obrigação de redistribuir tudo o que vem de um *potlacth* de que se foi beneficiário”, e toda dádiva aceita devia ser louvada e retribuída com juros.

Camargo (2004, p. 24) ressalta que a retribuição da dádiva não encerra o processo da hospitalidade, pois “assume a face mais nobre na moral humana, a de costurar, sedimentar, e vivificar o tecido social e colocar em marcha esse processo sem fim que alimenta o vínculo humano”, registrando que nas tribos estudadas por Mauss, o sistema os unia por vínculos,

festas, eventos dispendiosos, no sistema de dons e contra dons, até estarem “ambas as tribos na mais absoluta miséria”.

Baseando-se no conceito de dádiva de Mauss, e na importância do seu estudo, Godbout (1999, p. 20) diz que “ainda hoje, nada pode iniciar ou empreender, crescer e funcionar se não for alimentado pela dádiva” mesmo afirmando que não existe dádiva verdadeiramente desinteressada; uma “autêntica dádiva” ou mesmo o “altruísmo verdadeiro”, mas que considera que “o altruísta deve ter um interesse egoísta em ser altruísta” (GODBOUT, 1999, p. 22).

O autor reflete sobre a mesma na sociedade liberal, dizendo que a maioria dos autores escreve sobre o assunto rejeitando a gratuidade, complementando a ideia de que “dádiva é [...] um fenômeno de reciprocidade” (Godbout, 1999, p. 113), questionando que mesmo nas sociedades modernas, aparentemente individualistas e materialistas, a dádiva forma um sistema e constitui a trama das relações sociais interpessoais: “a rede de relações interpessoais cimentada pela dádiva e o auxílio mútuo, a qual, sozinha, permite a sobrevivência num mundo de loucura. A dádiva? Que resta quando se esqueceu de tudo, e antes que se tenha aprendido tudo?” (GODBOUT, 1999, p. 24).

As questões feitas por Godbout são em parte, um anseio às transformações do cotidiano em uma sociedade materialista sem o sistema alimentado pela dádiva, na falta da criação e fomento de vínculos, e de como os indivíduos devem manter nas suas de relações sociais as trocas contínuas que os permitem a “sobrevivência num mundo de loucura”, referindo-se ao isolamento que a rotina pode propiciar.

Bueno (2008, p. 115) relaciona a compreensão do social proposta pela teoria da dádiva à dependência da “experiência sensível da alteridade que está no fundamento da sociabilidade,” citando Caillé (2002, p. 157) quando fala da teoria da dádiva e do pacto entre as pessoas: “é falar em vínculo social, é optar pela aliança e confiança e sociabilidade primária e concretizar essa aposta mediante dons”, afirmando que a sua circulação “pretende ser o princípio através do qual as sociedades primitivas se organizam, [...] também presente nas sociedades contemporâneas”.

Essa “experiência sensível da alteridade” é a criação do vínculo mesmo diante às diferenças, o desafio estudado nas questões relacionadas aos fenômenos que a sociedade contemporânea apresenta, tendo como fundamentos a sociabilidade e a hospitalidade.

Segundo Jamur (2008, p. 15) “tais reflexões tem deixado de se restringir à esfera da filosofia, sendo apropriadas pelas ciências sociais e humanas no desenvolvimento de estudos sobre questões relacionadas como o binômio alteridade/identidade”, e que estuda o fenômeno

da exclusão social. Relata os momentos da nossa civilização onde os “avanços no plano do desenvolvimento material e tecnológico, na busca de satisfazer necessidades humanas constantemente ampliadas”, são valorizados em detrimento do desenvolvimento dos laços de hospitalidade, “na medida em que a vida social se complexifica e que aumentam as incertezas no plano econômico e político”, justifica o estudo da hospitalidade, vinculado à alteridade e à identidade (JAMUR, 2008, p.16).

Alguns fatores que tornam importante o vínculo do estudo à alteridade e à identidade à medida que os grupos crescem e se deslocam principalmente nas metrópoles. Camargo (2004, p. 32) afirma que a densidade populacional e as desigualdades sociais crescentes dos seres humanos no globo são um desafio para a teoria da hospitalidade “a de trazer à reflexão consciente dos indivíduos a realidade social oculta nos gestos aparentemente sem sentido e já automatizados do cotidiano e que, na verdade, produzem as múltiplas formas de agressão e de hostilidade e fazem da hospitalidade um ritual de apaziguamento”.

É nítida a ideia de que a hospitalidade seja “um passo para a alteridade”, defendida por Gotman (1997) e relatada por Camargo (2004, p. 35). Engendra um mecanismo regulado pelo pluralismo, pelo multiculturalismo e pela tolerância, a partir “da distinção genuína, afirmadora das diferenças individuais, que as valoriza como manifestações autênticas de sociabilidade, que remete ao que mais nobre traz o conceito de cultura” (Maffesoli apud Camargo, 2004, p. 36).

No espaço social urbano, o autor exalta que os rituais ganham força explicativa ancestral para minimizar a hostilidade, e observa as “normas reguladoras” do comportamento nas cidades “para o passeio, para receber, para ordenar o espaço doméstico, para servir à mesa, para comer, para vestir, etc.” (CAMARGO, 2004, p. 33).

Salles (2008, p. 77) ressalta que o estudo da hospitalidade nesse contexto “não é apenas uma metáfora para designar formas genéricas ou diferenciadas de acolhimento. É processo que se refere a relações sociais concretas que se desenrolam e se relacionam com a história, a cultura e as sociedades”, fortalecendo a ideia da “constituição das alteridades”, em seu estudo relacionado à construção de São Paulo, pelas diferentes formas de urbanização “em razão do padrão do seu desenvolvimento histórico e social e a hegemonia que adquiriu em relação às demais regiões brasileiras” (SALLES, 2008, p. 87), identificando momentos do acolhimento dos imigrantes que fazem parte da história da cidade.

A construção de uma cidade é um ato material e imaterial como ressalta Raffestin (1997, p. 1), descrevendo que “a cidade foi, de fato, a formação e o estabelecimento de novas discontinuidades espaciais temporais e culturais resultante de uma eco gênese humana

instauradora de uma complexidade que condicionaram uma territorialidade original”, tratando de um mecanismo característico na delimitação das fronteiras nas cidades, afirma que neste caso “a hospitalidade é um rito que autoriza a transgressão do limite sem recorrer à violência” referindo-se à transposição dos limites das barreiras imateriais, ressalta a importância da hospitalidade para “a contraposição da violência e da convivialidade, da paz e da guerra, da vida e da morte”. E sobre as formas de reconstituição da hospitalidade nas cidades, a fim de atenuar os efeitos dramáticos da capitalização das relações, identifica a importância dos “centros de acolhimento, restaurantes, asilos, etc., hospitalidade paliativa deixada à iniciativa privada” (RAFFESTIN, 1997, p.2). Os locais citados pelo autor são exemplos dos “lugares de hospitalidade” descritos adiante.

Em relação ao desenvolvimento das cidades e das sociedades contemporâneas, suas transformações e rupturas, estudam-se “novos fenômenos e comportamentos, colocando novos problemas e desafios, tanto no plano político de organização da vida social, quanto no plano do conhecimento e na esfera profissional” cuja questão é relacionada ao estudo da imigração de grandes contingentes dos países pobres para países de elevado desenvolvimento econômico: “onde o espetáculo da pobreza se produz e reproduz como reflexo, não apenas das desigualdades sociais entre classes sociais, mas entre nações” (JAMUR, 2008, p. 17).

Sob esse olhar da hospitalidade nas cidades, evidencia-se a presença de “novos visitantes”, pessoas ou grupos que escolhem outros locais para possam encontrar melhores condições de vida, e o constante processo de deslocamento através das imigrações. Duroux (2011, p. 1051) busca a definição do termo imigração em diversas publicações como o Larousse Universal (1922) descrevendo que é a “ação de entrar em um país para nele habitar” ou em Petit Robert (1984) afirmando que é a “entrada de pessoas não autóctones em um país, com o objetivo de nele se estabelecer, em geral, para conseguir emprego”, considerando que a “imigração tradicional comporta motivações econômicas, pessoais e familiares.”.

Camargo (2004, p. 37) afirma que daí o interesse do estudo recai sobre um assunto intensamente discutido nos dias atuais: “as mazelas da globalização”, adentrando no contexto das migrações humanas e da “homogeneização de hábitos e costumes, com o conseqüente esvaziamento dos rituais que regem o vínculo social e marcam a identidade dos povos”. Essa realidade aumenta o interesse nos temas da hospitalidade, da identidade cultural, da tradição e dos rituais, e que correm o risco de desaparecer por conta da padronização dos costumes. A relação que observa na hospitalidade para com os imigrantes, é que demandam ser acolhidos por regiões e países mais ricos, onde o hóspede é o necessitado (CAMARGO, 2004, p. 42).

Já outra esfera do problema trazido com o desenvolvimento econômico e relatado por Jamur (2008, p. 18) foi à transformação dos espaços pela “*revolução informacional* (como a desterritorialização da produção, a redução massiva de postos de trabalho), gerando um contingente cada vez maior de desempregados tecnológicos” aumentando a “proliferação de desempregados e daqueles que são privados de condições mínimas de subsistência e cidadania, o incremento da imigração clandestina e a presença de refugiados nos países economicamente desenvolvidos” o que gera muitos conflitos, e o “recrudescimento dos nacionalismos e regionalismos, a forte presença da intolerância, do racismo e de sentimentos xenófobos”.

Os “sentimentos xenófobos” que a autora cita, referem-se à aversão de moradores da cidade em partilhar o seu espaço com “novos moradores”, os imigrantes. Esses sentimentos de racismo e xenofobia, em muitos casos, fazem parte do cotidiano das populações das cidades como São Paulo, que na falta do entendimento da alteridade, apresenta sinais de intolerância ao que veio de fora, sem se identificar com as agruras que o fizeram chegar, ao ponto de abandonar a terra natal e a família em muitos casos, e tentar “a sorte” em uma cidade grande. Para Salles (2008, p. 77), no caso de São Paulo existe uma história “permeada de conflitos e acomodações”, que fundaram condições de acolhimento pela presença de diferentes etnias e classes sociais, e que ao longo do tempo geraram relações “nem sempre hospitaleiras”.

São muitas as relações “nem sempre hospitaleiras” presentes nas grandes cidades, sinais de intolerância, de estranhamento das diferenças, do elitismo das classes sociais mais altas e no mecanismo de defesa contra o preconceito, muitos grupos formaram-se para preservar os momentos de convívio, criando o acolhimento que muitas vezes faltante na comunidade, transformando o espaço social urbano das cidades como São Paulo.

É preciso lembrar que existe uma definição em relação às diferenças das imigrações e das migrações, conforme descrito por Duroux (2012, p. 1076) no trabalho de Umberto Eco, sobre os fenômenos que a Europa enfrentou relativos à imigração e migração:

[...] as imigrações são politicamente controláveis, enquanto as migrações, tanto quanto os fenômenos naturais, não o são. Sempre que houve imigração, a população de acolhimento pode esperar conter os imigrantes num gueto, para não se misturarem com os nativos. Quando há migração, o gueto está fora de cogitação, e a mestiçagem é incontrolável.

A autora evidencia que nos países da Europa onde são feitos esses estudos, deve haver a integração por causa do “multiculturalismo”, e que em alguns casos é considerado, “contrário à boa sociedade”, citando Giovanni Sartori, que afirma que a cidadania deve ser concedida aos imigrantes, nos casos em que as pessoas venham dispostas a se integrar ao

novo espaço, senão “a alternativa é a desintegração e o conflito entre culturas” (SARTORI apud DUROUX, 2004, p. 1076).

Nem sempre essa integração é simples, e a comunidade que poderia acolher, não aceita a presença de “novos e diferentes” moradores em seu entorno. Existem casos que a desintegração gera conflitos de ambas as partes e a tendência do grupo deslocado é que por ser preterido não se integre ao novo espaço.

Na cidade de São Paulo, a presença de povos deslocados é assunto de várias discussões, o viver na cidade consiste em ter um olhar “sensível à alteridade”, observando a necessidade da integração constante. Nesses casos os lugares de encontro são pontos representativos para as culturas que os criaram, pois o convívio estende-se aos “outros integrantes” que geralmente são bem vindos.

Em um olhar sobre o “viver urbano” em culturas e interesses diferentes, Rezende (2007, p. 115) registra a transformação do espaço urbano da cidade, a formação de um espaço social com campos de forças e de preocupações políticas, econômicas e sociais e suas diferentes formas “resistências, lutas, tensões, assim como em suas solidariedades, anseios e projetos”, ainda a autora entende que o viver urbano desenha-se, desta forma, como “uma tessitura de diferentes interesses”. Interpretando-se no contexto das relações “nem sempre hospitaleiras” e da imigração, o mesmo resulta na marcação das diferenças pela transformação do espaço urbano.

Em razão dessas diferenças surgem lugares de hospitalidade e de acolhimento, especialmente o da Feira Kantuta no Bairro do Bom Retiro, formada por imigrantes bolivianos, buscando o sentimento de pertencimento à identidade coletiva, mas também marcada pela relação das diferenças, em busca da alteridade dos grupos que participam.

A realidade vivida nesses lugares, muitas vezes opõe-se à ideia de que o acolhimento esteja associado ao conceito da hospitalidade incondicional escrita por Derrida (2001) e utilizada por Jamur (2008, p. 15) onde “está implicada a acolhida do outro enquanto o outro” e que “deveria se pautar não só pela aceitação da diferença (social, cultural, moral), do outro, mas, sobretudo, pelo aprendizado que o contato com o desconhecido proporciona”.

Segundo a autora, “não é apenas em relação à identidade coletiva que se percebe a importância da alteridade”, mas igualmente com relação à identidade individual, elaborada em torno de uma relação social pautada nas diferenças, ressaltando que “identidade não e o oposto da diferença [...] é fabricada por meio da marcação da diferença que ocorre também nas formas de sistemas simbólicos de representação, quanto mediante formas de exclusão social” (JAMUR, 2008, p.23).

Essa observação parece feita nas relações sociais tratadas pelas diferenças simbólica e social e que “traduzem o desejo de diferentes grupos sociais que não dispõem de igual poder, de garantir o seu acesso privilegiado aos bens sociais” (JAMUR, 2008, p.23). Sobre os sistemas simbólicos descritos pela autora, diz que “fornecem novas formas de se dar sentido à experiência das divisões e desigualdades sociais e aos meios pelos quais são estigmatizados” (Woodward apud Jamur, 2008, p. 24), dando sentido “à nossa experiência e aquilo que somos”:

Os discursos e os sistemas de representação constroem os lugares a partir dos quais os indivíduos podem se posicionar como sujeitos e a partir dos quais podem falar tanto sobre si mesmos, quanto da relação de si mesmos com os outros (JAMUR, 2008, p.24).

No contexto da construção dos lugares onde os indivíduos podem “se posicionar como sujeitos”, para a identificação quando tratam das relações pessoais e ao pertencimento do grupo, principalmente no espaço social urbano, lembra-se em Baptista (2008, p. 14) a definição de que os “lugares de hospitalidade são lugares de pertença e posse, são lugares de autoctonia e de afirmação identitária”, e por definição são lugares abertos ao outro, ressaltando que “a verdadeira riqueza ou identidade dos lugares não está nas suas potencialidades materiais, mas sim na forma como são apropriados, percebidos, desfrutados, amados e, sobretudo, partilhados” (BAPTISTA, 2008, p. 15).

Retornando-se à cidade de São Paulo, onde alguns bairros os “lugares de hospitalidade” são muitas vezes construídos e marcados pela presença de imigrantes. Salles (2008, p. 85) fala do caso do Bom Retiro, “que acolheu, através do comércio, os italianos, os judeus, e sírio-libaneses e, mais recentemente, os coreanos e bolivianos e toda uma gama de imigrantes latino-americanos e migrantes nacionais, que imprimem sua marca e seus costumes no bairro.” A ficha nº 1 de identificação do IPHAN (2009, p. 2) descreve o bairro do Bom Retiro e a presença dos “movimentos de ocupação na cidade”:

A formação e consolidação do bairro do Bom Retiro se articulam ao próprio movimento de desenvolvimento e expansão da cidade de São Paulo. Não é à toa que o número de edificações e lugares referenciais levantados se mostra tão expressivo, pois o Bom Retiro ainda preserva as reminiscências materiais dos movimentos de ocupação na cidade de São Paulo, empreendidos no tempo e que fizeram ou fazem parte da vida de moradores da região e cidadãos paulistanos.

A formação das cidades e de suas atividades permearão diferentes relações de acolhimento e de hospitalidade ao longo da formação do espaço social urbano, e nesse

contexto as feiras de rua aparecem nessas localidades, como as formas mais antigas de convívio e de prática comercial, bem como a alimentação provida nesses locais.

A cultura alimentar adapta-se, sendo transformada no contexto “do comer fora do lar” e pela satisfação das necessidades a um menor custo. A comensalidade é um instrumento de convívio na prática da alimentação popular onde se identificam as formas de expressão das culturas que as praticam e a perpetuação de seus conhecimentos.

Os espaços sociais para a partilha de alimentos são estudados em diversas situações; Camargo (2004, p.19) relaciona quatro eixos ou formas de alimentar como prática de hospitalidade humana: o alimentar doméstico; que considera o receber em casa para refeições e banquetes, o alimentar público que considera a gastronomia local, o alimentar comercial que considera a restauração e o alimentar virtual que considera a gastronomia eletrônica, através das mídias.

Em seu trabalho o autor cita Maffesoli (2004, p. 63) relatando que “o estudo da gastronomia em hospitalidade deve fugir das limitações dos estudos de nutrição que buscam a estética alimentar, buscando uma dimensão nova e importantíssima, da refeição como comunicação e socialidade humanas” devendo ser observado em detrimento ao indivíduo que faz as suas refeições sozinho e que ao seu ponto de vista significa a “progressiva destruição dos rituais do bem comer associados ao bem viver”.

Entende-se as feiras como lugares de hospitalidade em um espaço urbano, resultado da própria hospitalidade pública e da comercial definidas por Camargo (2004, p. 62), que também afirma que o alimentar público é algo que “envolve a frequência a terminais atacadistas de alimentos, feiras livres, etc. que sempre criam fluxos de indivíduos interessados em sentirem-se sociais também pela forma de se alimentar” ratificando a ideia de que os lugares de encontro são palcos para o estudo da convivialidade humana nas diferentes manifestações culturais; as festas, as tradições, a identificação dos grupos e a alimentação nela praticadas.

2.2 Sobre a Comensalidade

Uma família ou um grupo praticam a hospitalidade e a comensalidade no momento em que se reúnem para dividir uma refeição, num ritual para demonstrar a intimidade entre os membros participantes.

Utilizando o conceito da dádiva, do dar-receber-retribuir, Schemeil (2011, p. 1199) relata que “o partilhar se propaga também no decorrer do tempo: aquilo que é recebido hoje será devolvido amanhã, e os convidados serão por sua vez, os anfitriões. [...] a refeição torna visível uma rede de solidariedade” referindo-se aos momentos de sociabilidade criados, principalmente nos banquetes, e que remete à ideia de reciprocidade nas relações.

Pode-se relacionar à comensalidade um vínculo mútuo: os membros dão componentes para a execução da mesma, seja na forma de trabalho ao prepararem o alimento ou na doação dos ingredientes que serão consumidos e dos utensílios que serão utilizados. Nesse momento ao receberem acolhimento e alimento os sujeitos do grupo vislumbram conviver, mesmo que por instantes, momentos de apaziguamento e de interação. Espera-se que ao final da refeição, de alguma forma, esses membros tenham criado um vínculo que possa contemplar um novo momento, uma repetição do ato, ou seja, uma retribuição à companhia e aos alimentos ofertados ou divididos.

Na comensalidade o homem prioriza o momento da partilha, pois ela surgiu da necessidade da organização coletiva do trabalho e da divisão do alimento entre o grupo, mudando as sociedades, pelo aprimoramento nas formas de interação social.

Boutaud (2011, p. 1213) afirma que a comensalidade é:

[...] uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou 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.

Nota-se que a comensalidade é uma das dimensões da hospitalidade no momento em que estabelece a relação da tríplice obrigação, respeitando o espaço criado para o acolhimento dos participantes. Camargo (2004, p. 53) afirma que alimentar é uma prática cultural da hospitalidade, “a oferta do alimento delimita e concretiza o ato da hospitalidade, ainda que o alimento seja sob a forma de um copo d’água ou do pão que se reparte em algumas culturas”.

Existem alimentos em diversas culturas que tem o chamado “valor simbólico”. O pão é um alimento simbólico, por exemplo, na cultura cristã sendo sagrado no momento da partilha e da convivência, e que ficou representado pelo “corpo de Cristo”. Nesse aspecto observa-se a ingestão dos “valores ligados aos alimentos” e também do “vínculo simbólico da refeição em grupo”, e no caso da cultura cristã no ato da comunhão observam-se os dois aspectos.

O conceito foi descrito por Boutaud (2011, p. 1214) onde ele faz a relação do “comer simbólico” dentro de uma sociedade, podendo ser compreendido, em dois níveis: “Um

primeiro nível é o da incorporação, quer dizer, da ingestão de valores ligados aos alimentos; um segundo nível é ligado ao valor simbólico dos alimentos tomados em comum e ao vínculo simbólico da refeição em grupo”.

A função da refeição partilhada é assunto de estudiosos que analisam o comportamento dos grupos no momento em que estão manifestando seus hábitos culturais, passados por gerações, mantendo a sociabilidade no grupo que pertence. Essa divisão do alimento torna-se primordial para a sobrevivência e para a harmonia da coletividade, sendo a importância do estudo ressaltada por Cascudo (2004, p. 17) dizendo que “acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica”; pois desde os primórdios surgiram refeições e técnicas culinárias, ainda que rudimentares, com a manipulação do fogo, o desenvolvimento dos saberes ligados à transformação de materiais juntamente com o hábito de comer em conjunto.

O saber plantar, o fazer farinha, o pilão ou uma pedra de moer ou mesmo um arado apareceram em um momento que o grupo já havia decidido dividir as tarefas domésticas e consolidar a vida em família e sociedade; a transformação dos hábitos alimentares será decisiva para a sua formação. Lemos (2006, p.9) ressalta que esse saber passado de geração em geração (através da oralidade e dos tempos) é considerado um Patrimônio Cultural Imaterial a partir do momento que é não tangível, mas que identifica o grupo ao qual pertence, ressaltando que a comida é um artefato de consumo imediato, e que assim como outros artefatos são importantes para a transformação os homínídeos em seres capazes de interagirem em sociedade.

Através dos saberes transmitidos os homens evoluíram, Jacob (2003, p. 42) fala que “as invenções nasciam do desejo de melhorar as condições de vida” e nesse contexto relata a “criação” dos elementos sagrados às culturas antigas, validando a relação do homem com a terra e com os animais domesticados. Na tentativa de eternizá-los o homem usa a religião, e torna sagrados os instrumentos que transformaram a sua vida cotidiana:

Mas de imediato a religião vinha proteger as descobertas do esquecimento, sacralizando os novos instrumentos descobertos. Quando se tornou pouco prático fazer o boi, sempre renitente, puxar o arado pela vaca leiteira, o homem criou um trabalhador sem sexo: castrou o boi. Quando esta nova criatura provou suas qualidades, passou a ser protegido pela religião.

Lembrando que os elementos sagrados fazem parte de muitas culturas antigas, no desenvolvimento da hospitalidade e da comensalidade o “sagrado” é valorizado para que o conhecimento não desapareça e muitas vezes partilhado em sinal de respeito e pertença ao grupo.

Boutaud (2011, p. 1214) identifica nas origens da comensalidade “esses primeiros sinais de humanização” estabelecida “entre as regras da partilha alimentar, estruturação dos grupos e afirmação identitária.” Na identificação e na coesão do grupo o ato de comer em conjunto tem uma ligação direta com a hospitalidade, o sentimento de pertencimento reforça os laços, dando uma noção de identidade ao grupo; é a memória coletiva capaz de estruturar e orientar os indivíduos que dela participam.

Joannès (1998, p. 56) descreve a função social dos banquetes nas primeiras civilizações, afirmando que a sociabilidade se sobressai em refeições particulares na Mesopotâmia, e ressalta o prazer das refeições em comum nesses contextos, “simboliza o acordo, a partilha da bebida, e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato”. O autor ressalta ainda que dois aspectos essenciais do banquete nessa sociedade são a reunião do grupo “que celebra a sua solidariedade” e a “realização de um cerimonial já muito elaborado”, referindo-se ao contexto da reunião dos comensais e dos deuses, que ganha um cunho religioso e hierárquico:

Reunindo os deuses, a corte real ou particulares, os comensais, sentados no chão ou em cadeiras, são geralmente, separados em grupos distintos, o que revela a hierarquia onipresente, e a comida e a bebida que circulam entre eles, originando uma troca de cortesias. (JOANNÈS, 2008, p. 66)

Nessa troca de cortesias, o ato da comunhão do alimento é o momento de reunião do grupo, seja em um ambiente doméstico ou em um ato coletivo (o acima descrito revela que a mesa também pode ser um lugar de hierarquia e de distinção social) e como relatado anteriormente, em muitas sociedades antigas fez parte da religiosidade pela necessidade de tornar sagrado algo que deveria ser passado às gerações seguintes.

Em relação às diferenças hierárquicas no momento do convívio, Boutaud (2011, p. 1213) afirma que a comensalidade tem dois eixos: um horizontal outro vertical: o primeiro é a “força de agregação e de coesão que a comensalidade alimenta” o outro “convida a respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis, à procura do belo, do bom gosto, do gosto refinado [...]”. O autor afirma que essas dimensões são unificantes e transcendentais e chamou de comensalidade horizontal a que se utiliza para estudar a força da coesão dos grupos quando estão vivendo momentos de comensalidade apontando os momentos em que a mesa também vislumbrará a ordem social vigente através do que chamou de comensalidade vertical, identificando-se muitas vezes a participação de membros de um grupo em sinal de pertença na diferenciação social que a comensalidade pode motivar.

No momento da partilha do alimento como uma forma de distinção social, Grassi (2011, p. 50) diz que “trata-se de ser escolhido, admitido, solicitado”, observando as transformações das sociedades antigas e medievais no que diz respeito da partilha à mesa, pois não é somente a divisão do alimento, é também uma forma de distinção social:

Delimitam o perímetro social daqueles que não somente são admitidos como seus semelhantes à partilha de uma refeição, *convivium*, mas que também se distinguem dos outros, pela partilha do bom gosto, da distinção em todos os seus aspectos.

Mesmo na tentativa de demonstrar a comensalidade em seu eixo horizontal, ou seja, pela força de coesão que ela é capaz de estimular nos grupos que participam dos momentos de partilha, não se deve deixar de levar em conta que ela pode criar espaços de delimitação social e distinção de classes.

Dentro de um contexto que valorizava o convívio e a pertença social, Savarin (1995, p. 143) escreveu que a gulodice (entende-se como comensalidade), é um dos principais vínculos da sociedade e que amplia gradualmente o “espírito de convivência”, motivando os esforços do anfitrião para “acolher bem seus convidados” gerando um “reconhecimento desses quando percebem que são bem tratados”, descrito a seguir:

Lei geral: Toda disposição de engenhosa hospitalidade necessita elogios explícitos e um louvor delicado é indispensável sempre que se manifesta a vontade de agradar (SAVARIN, 1995, p. 144).

Para o autor esse “alimentar-se que vai além da simples satisfação de uma necessidade fisiológica”, torna mais complexa a relação humana no momento da refeição. Savarin (1995, p. 170) difere o prazer de comer do prazer à mesa, enquanto o primeiro corresponde à satisfação da fome e “nós o temos em comum com os animais” o “prazer da mesa” é próprio da espécie humana, que “supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.” Quando registrou seu trabalho em 1825, o autor vivia um momento glorioso da história da Cozinha Francesa, com o requinte e a especialização da arte de servir, registrando o convívio estabelecido entre anfitrião e convidados.

Esse anfitrião fornece ao comensal o alimento preparado, divide o espaço, aumentando os vínculos sociais. Relembrando que satisfazer uma necessidade fisiológica não é o único objetivo dos participantes; a comensalidade é estabelecida em um trato social, fazendo parte da natureza humana para a criação do espaço de convívio, permeada por valores simbólicos e hierárquicos.

Lembra-se de Savarin (1995, p. 281) a respeito desse sistema de criação de vínculo social, de uma maneira diferente, e que em partes modificou a convivialidade dos indivíduos no momento da refeição, “do comer por prazer” e da diferenciação conforme a pertença social, onde descreve um modelo de alimentação implantado pela adoção dos restaurantes, um “estabelecimento usual e cômodo” onde “o homem que criou o primeiro restaurante deve ter sido um gênio e profundo observador da natureza humana”, registrando a evolução do negócio chamado “restaurante” e a transformação do espaço social urbano da classe burguesa na França. A ideia do sair de casa para “comer por prazer” alimentando-se em um restaurante reflete os gostos da burguesia da época.

Esse modelo de negócio pode ser classificado como o “alimentar profissional”, remetendo a Camargo (2004, p. 63) que reflete que:

O estudo dessa passagem, do ponto de vista sociológico - quando sair de casa para comer torna-se um ritual de visibilidade social, econômico – deve de alguma forma incorporar a preocupação com o mercado de trabalho de restauração e a transformação de antigas ocupações servis glamourizadas e remuneradas sob as denominações de *maitres*, *hostess*, *chefs*, etc.

No alimentar profissional registrado pelo autor, são considerados os locais especializados em vender comida, como os restaurantes que empregam uma mão de obra que chama de “glamourizada”, no destaque que esses ofícios ganharam na sociedade em função do sair que casa para “comer por prazer”, onde a comensalidade engloba os sentidos já expostos anteriormente como a partilha e o vínculo social, o “comer simbólico” e a distinção social (eixo vertical).

Pelo conceito de comensalidade no eixo vertical, Maffesoli (2002, p. 131), que fala da mesa como espaço de comunicação e do comer pelo espetáculo, como uma forma de se afirmar o indivíduo ao seu meio social, dos ritos religiosos ou folclóricos, das disputas e das festas. O autor ainda afirma que de fato a refeição conduz à comunicação, mas esta se consolida frequentemente no conflito, sendo também a refeição um conflito (MAFFESOLI, 2002, p. 132) ou que também pode ser um meio de sociabilidade, pelo fato de dar lugar à diferença, “se a mesa pode ser o lugar em que se estabelecem as mais sólidas amizades e os mais suaves laços afetivos, é igualmente o lugar onde se desencadeiam e se manifestam as mais ferozes discórdias. Em torno dela é possível se amar ou se ultrajar” (MAFFESOLI, 2002, p. 133).

A mesa é um local de comunicação, analisando-se o “amar ou ultrajar” nas refeições festivas e no desenvolvimento dos costumes locais. Estão evidenciados por Maffesoli quando destaca o trabalho de Barthes sobre a alimentação contemporânea:

Em um estudo sobre a alimentação contemporânea, R. Barthes observa que os elementos da aparência do alimento, os ritos de hospitalidade, todos os menus da vida cotidiana, a saber, as rodadas de aperitivos, a refeição festiva, os diferentes costumes ligados aos grupos sociais, etc. não são somente objetos de consumo ou práticas sem importância, mas também constituem o que ele chama de verdadeiro signo, “quer dizer, a unidade funcional de uma estrutura de comunicação”. De um ponto de vista antropológico, continua ele, o alimento é a primeira das necessidades, mas por certo essa “necessidade” está fortemente estruturada com o excesso da colheita (BARTHES apud MAFFESOLI, 2002, p. 135).

É evidente que as refeições festivas têm um cunho importante nas comunidades que as praticam, quando “o alimento é a primeira das necessidades” além da sua função na preservação dos costumes. A chamada “estrutura de comunicação” remete à ideia da transmissão do conhecimento como forma de evolução, e existe a necessidade que seja exercitado nos locais de hospitalidade e de comensalidade, entre eles os banquetes e as festas, os mercados e as feiras, como definido por Maffesoli (2002, p. 135), para manter o vínculo mútuo.

A respeito da importância da existência de manifestações festivas dentro das sociedades modernas, Bueno (2008) afirma que “as festas são ocasiões para as pessoas se reunirem e delas saírem fortalecidos”, e que a “despeito da modernidade, as festas crescem, se multiplicam e ganham visibilidade” referindo-se a algumas que se tornaram destaque na sociedade e até viraram atrações turísticas (BUENO, 2008, p. 1).

Em relação às festas, num mecanismo de prática da dádiva moderna, Bueno (2008) discorre sobre as formas para recuperar o sentido de participação e de identidade dos grupos, em detrimento aos “mecanismos alienantes da economia e as limitações opressoras do poder”, no sentido estabelecer uma “convivência solidária, em diferentes modos e ser e viver, os homens criam, imaginam e inventam formas de sustentar o humano no social, a identidade na impessoalidade” (BUENO, 2008, p. 1).

Sobre os mecanismos de prática da dádiva moderna no que diz respeito à adaptação dos indivíduos deslocados de suas cidades natais, é pelo exercício da memória coletiva nos “lugares de hospitalidade” se pode fortalecer os seus sentimentos de identidade. A convivialidade, a prática da língua comum, a comensalidade e as manifestações festivas proporcionam essa prática. A seguir a hospitalidade e comensalidade serão identificadas no cotidiano da feira Kantuta.

CAPITULO 3 A FEIRA KANTUTA DE CULTURA BOLIVIANA EM SÃO PAULO

3.1 A hospitalidade na Feira

Muitos imigrantes bolivianos que vivem em São Paulo aproveitam o domingo para sair das suas moradias e contemplar na feira a oportunidade de se sociabilizarem. Eles vão para comemorar as suas datas festivas, para demonstrar as suas tradições alimentares, ou somente para passear; as relações de hospitalidade são observadas em algumas situações vivenciadas.

Utilizando-se o conceito da dádiva proposto por Mauss, acerca do estudo da hospitalidade, as relações humanas se estabelecem através da reciprocidade pela da tríplice obrigação do “dar-receber-retribuir”. Assim como Godbout (1999, p. 113) definiu que todas as relações podem “iniciar ou empreender, crescer e funcionar” e sendo alimentada pela dádiva é importante para que os integrantes do grupo se sociabilizem.

Na feira essas relações, nos diversos momentos e também nas datas festivas, “intensificam a existência e coesão de um povo” através da circularidade e da “tríplice obrigação” como relatado por Silva (2003, p. 159). O autor discorre sobre “A (re) criação de práticas festivas no contexto da migração: o que se transforma?” refletindo sobre “os significados do festejar em São Paulo” e explicando a festa no sentido Maussiano, enxerga “elementos de organização social, tensões entre os sistemas de crenças envolvidos, interesses econômicos e políticos, expressões estéticas, ritmos, emoções e sabores, entre outras coisas”. O autor explicita os aspectos sociais das festas relacionando-o a “um *potlach* ou *fato social total*”, na expressão de Mauss, ressaltando que “as festas marianas põem, portanto, em circulação a totalidade do grupo envolvido num complexo sistema de *prestações totais*” (MAUSS apud SILVA, 2003, p. 159).

Para a observação da (re) criação de práticas festivas no contexto da migração, parte da pesquisa de campo foi realizada no Domingo de Carnaval em fevereiro de 2012, e a comemoração do Dia da Independência em agosto de 2012, ocasiões propícias para os frequentadores interagirem e relembrem as festas que acontecem em seu país.

Toma-se como referência Silva (2005, p. 46) diz que as festas “são veiculadoras de identidades, sejam elas nacionais, étnicas, culturais ou sociais” e que “o ciclo de festas acionado pelos bolivianos em São Paulo é amplo e variado, marcando momentos significativos para o grupo.” Analisando-se às festas bolivianas recriadas fora do país o autor

afirma que “tais identidades são reafirmadas e reconstruídas no contato com o outro, com o diferente, e portanto, são sempre situacionais [...] são acionadas em momentos específicos da vida social do grupo, quando é necessário remarcar diferenças” (SILVA, 2005, p. 46).

Interessante relatar que o autor já havia observado essas características antes, dizendo que até os cantos em idiomas diferentes (aimará ou quéchua), a roupa das *cholitas*, os gestos expressados nos vários ritmos musicais “reafirmam as várias identidades que são veiculadas no espaço da festa” e afirma que as festas têm duas funções, “remarcar diferenças sociais” e “contribuir para mudar a percepção que esses imigrantes tem de si mesmos, sobretudo em relação aos preconceitos do país de origem e que por sua vez são reproduzidos em São Paulo” (Silva, 2003, p. 162). Esse preconceito no país de origem tem a ver com as comemorações populares herdadas dos índios, e que a elite local despreza (Silva, 2003, p. 163). Mas principalmente para os visitantes de fora, nas festividades vê-se a riqueza das tradições culturais, o esforço da organização e a busca do grupo por um lugar na sociedade paulistana.

Ali também se observa um trato amistoso dos bolivianos com os visitantes de outras nacionalidades, em todas as vezes que foi necessário pedir alguma informação dos participantes da feira houve pronto atendimento, lembrando Godbout (1999, p. 24) e sua preocupação de como os indivíduos devem manter nas suas de relações sociais as “trocas contínuas” que os permitem a “sobrevivência num mundo de loucura”. Aos imigrantes bolivianos que enfrentam algumas situações de hostilidade, e muitas vezes já automatizados pelo cotidiano, essas demonstrações são compreendidas como uma das formas de apaziguamento, pertinente ao ritual de hospitalidade.

Ao andar pela feira dominical depara-se com diversos vendedores de produtos ou serviços, regularmente em suas barracas ali instaladas e fazendo dessa atividade o sustento próprio e o de sua família. Os serviços mais oferecidos são os cortes de cabelo, a recarga de celular e até consultas de xamanismo. A variedade de pratos e ingredientes andinos encontrados no local atraem também os brasileiros que são acolhidos pelos donos e auxiliares que servem nas mesinhas colocadas na frente das barracas.

A primeira visita foi realizada em abril de 2011, onde o primeiro contato foi estabelecido com os participantes da feira, principalmente com o Sr. Carlos Danilo Soto Gómez Garcia, o Don Carlos das *Salteñas*. Este personagem da feira demonstra a intenção em resgatar e manter a memória coletiva através das manifestações culturais no local através das tradições ancestrais que identificam o grupo.



Fotografia 9 - O sr. Carlos Danilo Soto Gómez Garcia, conhecido como Don Carlos das Salteñas
 Fonte: <http://www.reporterbrasil.org.br/exibe.php?id=668>

Em entrevista realizada em junho de 2011, afirmou que “São Paulo é uma cidade magnífica que acolhe a todos da mesma forma”. Esta frase dita pelo Sr. Carlos registrou o sentimento dele ao chegar à cidade em 1970, fugindo da perseguição político-militar, para encontrar o seu tio Armando Soto. Ao ser questionado se sofreu alguma discriminação por parte de outros grupos ele diz que “nunca percebeu”, pois sempre achou o paulista hospitaleiro. Ele nunca constatou manifestações xenófobas em relação à sua família, e desse relato particular tenta-se identificar o motivo da visão otimista perante o seu acolhimento na cidade; provavelmente porque chegou a São Paulo em um contexto diferente de seus compatriotas que chegaram décadas depois.

Durante muitos anos trabalhou como arquiteto autônomo em empresas concessionárias de rodovias e somente entre 2000 e 2001, após o término do contrato de seu último trabalho, encontrou a possibilidade de vender *salteñas* (um salgado típico descrito mais adiante). O local onde iniciou as suas vendas era uma feira de bolivianos atrás a Igreja de Santo Antônio do Pari, que na época era clandestina e durante algum tempo ele exerceu a atividade dessa forma; a história do Sr. Carlos Garcia a partir daí mistura-se à da oficialização e do estabelecimento da feira no lugar aonde acontece hoje, a Praça Kantuta.

Em fevereiro de 2012, aconteceu o domingo de Carnaval, quando o dia inicia cedo com a arrumação da estrutura e das barracas de produtos. Os comerciantes organizados as colocam de uma diferente maneira da convencional, sendo reorganizadas fora da rua para dar lugar a uma “avenida” improvisada aonde acontecerão os desfiles da festa. O movimento no começo do dia é maior do que nos domingos, estão a postos mais donos de barracas, ocorre

distribuição de panfletos de propaganda e até um número maior de guardadores de carros, todos preparados para atender o grande número de visitantes esperado.

Houve a colaboração eventual dos comerciantes participantes e também dos outros participantes de grupos folclóricos, embora alguns comerciantes fossem conhecidos em razão das visitas anteriores, muitos deles eram totalmente desconhecidos ao pesquisador.

À medida que o tempo foi passando foram chegando muitas famílias, que acabaram sentando à sombra para esperar os grupos folclóricos passarem; mulheres e homens com seus filhos nos braços, algumas amamentando, segurando sombrinhas por causa do calor, *cholas* (mulheres mestiças) bem vestidas, com tecidos coloridos e brilhantes, jovens guerreando com suas pistolas de água, grupos tocando e dançando, jovens de cabelos coloridos, a diversidade expressa através de um momento de interação e lembranças natais. A foto a seguir é de duas mulheres *cholas* e foi tirada no dia da festa:



Fotografia 10 - Mulheres vestidas para o domingo de Carnaval na Kantuta
Fonte: Graziela Milanese (2012)

Essa convivialidade reforça o papel do acolhimento “nas relações sociais concretas” e fortalece a “constituição das alteridades”, descrito por Salles (2008, p. 87). É na reciprocidade dos imigrantes, que andam todos os dias pela cidade, identificando muitas vezes a hostilidade dos moradores, que se evidencia a importância do exercício da alteridade.

Sobre a hostilidade registrou-se um único momento de manifestação preconceituosa de um colaborador entrevistado (não boliviano) que dirigia o veículo que transportava as bebidas vendidas no domingo de Carnaval. Anteriormente Silva (2003, p. 169) já havia registrado a oferta de bebidas nas festas bolivianas, reconhecendo à semelhança de um *potlach*: “esse dom assume, às vezes, um caráter agonístico, pois cada doador procura enfatizar seu poder e prestígio dentro do grupo, pela quantidade de bebida oferecida”. Ao que parece esse caráter gera uma competitividade entre os organizadores das festas.

O rapaz era o funcionário de um dos donos do caminhão das bebidas. Relatou que os donos dos caminhões obedeciam ao sistema comum na compra das bebidas consumidas na festa e como eram os organizadores e padrinhos tinham a obrigação de providenciá-las ao público.

A manifestação inconveniente do rapaz pode ser relacionada à questão da compreensão do social à dependência do exercício da alteridade. A ideia fundamentada na sociabilidade, descrita por Bueno (2008, p. 115) é o propósito da criação do espaço e do vínculo mútuo, que o lugar tem a capacidade de gerar, podendo ser estabelecido através da aliança e da confiança dos grupos que se organizam.

São as relações “nem sempre hospitaleiras” descritas por Salles (2008, p. 77) que estão presentes nas metrópoles, como os sinais de intolerância e de estranhamento das diferenças, e do mecanismo de defesa contra o preconceito através da criação de grupos de acolhimento no espaço social urbano de São Paulo.

A hospitalidade também está ligada à ideia de alteridade e identidade dos grupos que são deslocados para as grandes metrópoles. Registram-se alguns dos fatores de identidade coletiva dos participantes da feira, com um relato obtido no domingo de Carnaval de um dos colaboradores, remetendo às suas lembranças de infância nos dias da festa em sua cidade natal *Tupiza*.

Na ocasião o rapaz já estava há 6 anos no Brasil e há 3 anos em São Paulo, aonde veio se profissionalizar como modelista de roupas, declarando que trabalhava em lojas do Bom Retiro estando na feira para ganhar um dinheiro extra nos finais de semana.

Lembrando-se do Carnaval na Bolívia, ressaltou que cada cidade tem tradições diferentes, mas que gostava da brincadeira com bexiga d’água quando era criança. A

propósito, no domingo fazia muito calor e as crianças, jovens e adultos ocupavam-se em encher pistolas de água para brincarem, além das disputas com *sprays* de espumas.

Ao ser questionado sobre o Carnaval que presenciou em sua cidade natal, relatou uma memória de infância, quando os *confites* (doces de açúcar utilizados na ocasião da festa), eram lançados nos telhados das casas, contando que os pegava do chão, lavava e comia; das serpentinas enroladas no pescoço e nas casas; da elaboração das bandeirinhas com sacolas coloridas e cortadas em tiras; além das bombinhas para chamar a atenção dos vizinhos. Relatou que sua comunidade realizava a *ch'alla* (um ritual de oferenda a *Pachamama* e purificação da casa, explicado a seguir) somente às terças-feiras de Carnaval, lembrando também do “Enterro do Pepino” no domingo subsequente à festa, chamado de “Domingo das Tentações” conforme seu relato.

No Carnaval da feira, as barracas vendem produtos que não são encontrados durante outros dias do ano, alguns deles são utilizados na *ch'alla*. O colorido das barracas ganha novos elementos comercializados somente nesta época: as bandeirinhas de plástico, a *mixtura* de papéis picados, serpentinas e confetes de papel, os *confites* (doces de açúcar coloridos), os *coetillos* (bombinhas), e incensos para a purificação dos ambientes.



Fotografia 11 - Os produtos vendidos no Carnaval na Kantuta, utilizados na *ch'alla*
Fonte: Graziela Milanese (2012)

A *ch'alla* é um momento de libação com bebidas alcólicas, e um ritual de festa e agradecimento a *Pachamama*; uma deidade andina (a mãe da totalidade ou a mãe-terra como é comumente descrita). Silva (2005, p. 47) descreve a mesa ritual detalhada no trabalho de Juárez (1995), *El banquete Aymara*; montada entre vários elementos com *kuka* (folhas de coca), a *wiraq'uwa* (uma erva do altiplano que ao ser queimada faz fumaça), álcool, vinho e

objetos açucarados. Nesse ritual que é “realizado em várias situações da vida social, familiar e devocional, como a *ch’alla* na terça-feira de carnaval [...] quando se pede ao deus da abundância, o *Ekeko*, a realização dos desejos representados nos objetos comprados anualmente na Praça Kantuta”, vê-se o culto aos seus deuses ancestrais. Ainda o autor reuniu relatos de imigrantes que praticam o ritual:

[...] consiste em aspergir os cantos da casa com algum tipo de bebida, que pode ser cerveja, álcool ou vinho. Todos os espaços da casa são aspergidos, incluindo lugares de trabalho, bem como o pátio exterior. Além da aspensão é comum também espalhar *mixtura* (papel picado) nos vários cantos já orvalhados, bem como guloseimas, pequenos doces que são oferecidos a *Pachamama*. (SILVA, 2003, p. 76)

O autor registra que o ritual da casa na terça-feira de Carnaval é prática comum entre os bolivianos em São Paulo, “seja entre os de classe média, profissionais liberais, ou entre os trabalhadores e donos de oficina de costura [...] Trata-se de ritual privado e familiar, porém acontece também em lugares públicos, como bares e restaurantes, e em praça pública” (SILVA, 2003, p. 76).

Silva (2003, p.77) presenciou o ritual da *ch’alla* descrito e finaliza o relato dizendo que “uma vez terminada a comensalidade, inicia-se a tradicional brincadeira de molhar o outro com água, a qual só é concluída quando todos estiverem devidamente encharcados de água, incluindo o pesquisador”. A alimentação no ritual será descrita em “Comensalidade na feira”.

No domingo de Carnaval as danças folclóricas, com os grupos que desfilam e festejam na “avenida” principal ou mesmo espalhados na rua, são parte das atrações. É um momento descontraído, e apesar do calor os grupos vestiam seus trajes tradicionais. Dentre os grupos de participantes bem vestidos assistia-se o Grupo Revelação, que segundo informações de um dos participantes, dança *Chuta*. Segundo ele toda Bolívia conhece esta dança originária do Carnaval, mais a maioria do grupo é de La Paz, e ensaia por dois dias antes da apresentação. Na época o rapaz relatou que vivia no Brasil há 17 anos com a família e mostrou-se solícito em ajudar na descrição das danças que estavam ocorrendo na festa, contando sobre outra que ocorria ao lado, a *Diablada* com a presença de jovens garotas e garotos, é uma dança descontraída e as roupas utilizadas no momento não são folclóricas. Relatou outra modalidade que é a *Caporales*, uma dança “onde se usa um sapato que faz barulho”. A tarde já ia terminando e a animação da festa ainda era grande, o sol estava muito forte e as brincadeiras com água refrescavam os participantes locais.

Nesse mesmo dia avistou-se um senhor extrovertido que passeava pela feira distribuindo folhetos de divulgação do seu trabalho. Ele é natural de Cochabamba e está no Brasil há 20 anos. Estavam à venda nas barracas suas esculturas feitas de alumínio ou cobre, colares e peças de figuras místicas quéchuas. Além das peças oferece serviços de músico e ator, de palestrante e de xamã, conversando com os frequentadores da feira e divulgando suas habilidades com os signos do zodíaco, espontaneamente conta que sua raiz é proveniente dos *Colla*, da nação quéchua e defende a ideia de que existem há 15.000 mil anos.

Outra parte da pesquisa aconteceu na comemoração do Dia da Independência ocorrida em 06 de agosto de 2012. Durante o dia aconteciam desfiles de bandas e de danças folclóricas, onde os integrantes usavam vestes com penas e animadas com as cores da bandeira da Bolívia.



Fotografia 12 - Participantes vestidos para a festa do Dia da Independência na feira Kantuta
Fonte: Graziela Milanese (2012)

A festa recebeu um grande número de imigrantes, e também a presença de visitantes da cidade que fotografavam as cenas da festa; as bandinhas de música organizadas, os grupos de danças folclóricas e as barracas de comida da feira. Alguns desfiles de bandeiras da Bolívia e do Brasil aconteciam durante a festa.

No meio da tarde foi realizado um grande desfile da bandeira Bolívia onde os participantes seguravam as suas extremidades e caminhavam organizados, participando dele muitas crianças pequenas com os rostos pintados.



Fotografia 13 - A bandeira da Bolívia sendo carregada pelos participantes da festa da Independência
Fonte: Graziela Milanese (2012)

A solenidade aconteceu em toda a “avenida” montada na rua e ao final do desfile, já na própria praça, executaram-se os dois hinos nacionais e bradavam-se gritos de “Viva o Brasil o país que nos acolheu!” e “Viva a Bolívia!”. O momento era de comemoração que parecia ser duplamente enaltecida: em primeiro lugar a do Dia da Independência do país de origem, e em segundo lugar a presença no país que os acolheu, o Brasil.



Fotografia 14 - A execução dos hinos nacionais na Festa da Independência na Kantuta
Fonte: Graziela Milanese (2012)

A festa nessa ocasião ganha o sentido que Bueno (2008) reforça, porque “são ocasiões para as pessoas se reunirem e delas saírem fortalecidos”, sobre o exercício da “memória coletiva” nos “lugares de hospitalidade” e esse fortalecimento pode ser maior ainda, quando além da reunião, ela promove a oportunidade de se praticar à alteridade no espaço multicultural da cidade. A que se observar a comoção no momento da execução dos hinos

nacionais, o sentimento de orgulho do público participante, diferentemente até da festa do Carnaval, a da Independência parece ter outro sentido. As saudades de casa indicam que ficam mais fortes as lembranças do que ficou pra trás, e a festa tem um valor simbólico único, em poucas palavras, saudades, orgulho e transmissão às gerações seguintes.

A feira da Kantuta e suas festas enquadram-se ao conceito dos “lugares de hospitalidade” definidos por Baptista (2008, p. 14). São locais que corroboram pela identificação das relações pessoais e ao pertencimento do grupo; “os lugares de autoctonia e de afirmação identitária”, por definição são lugares abertos ao outro, onde “a verdadeira riqueza ou identidade” não deve ser compreendida no campo material, mas a forma de apropriação e de partilha realizadas pelo grupo, que acontece entre a comunidade e os visitantes de fora.

A hospitalidade pode ser um caminho para a prática da alteridade e as manifestações culturais dos bolivianos expressam a diversidade mantida, apesar de seu deslocamento a grande cidade, adentrando no contexto das migrações humanas e da “homogeneização de hábitos e costumes, com o conseqüente esvaziamento dos rituais que regem o vínculo social e marcam a identidade dos povos” relatados por Camargo (2004, p. 37).

As outras visitas aconteceram em domingos comuns onde foi possível entrevistar alguns comerciantes das barracas de produtos e de comidas típicas. A seguir os registros da comensalidade na feira, lembrando o conceito de Maffesoli (2004, p. 63) da “refeição como comunicação e socialidade humanas” e seu ponto de vista sobre a “progressiva destruição dos rituais do bem comer associados ao bem viver.” A comensalidade será analisada no espaço urbano, resultado da própria hospitalidade pública e da comercial definidas por Camargo (2004, p. 62), no estudo dos lugares de encontro e da convivialidade humana como manifestações culturais.

3.2 Comensalidade na feira

O Sr. Carlos Danilo falou sobre a identificação do grupo e a comensalidade na feira: “é um espaço de comunicação, e encontro aonde famílias passeiam, as crianças brincam e alguns até trazem as suas marmitas de casa”, referindo-se ao momento de coesão do grupo. Nem todos que frequentam a feira consomem alimentos comprados no local, mas não deixam de ter um vínculo, mesmo que simbólico na refeição “em grupo”.

Observa-se o aspecto da comensalidade no “nível da incorporação” descrito por Boutaud (2011, p. 1214), onde dentro da sociedade há a ingestão dos valores ligados aos alimentos que aparece na comida do dia-a-dia, e também o “nível do valor simbólico” do vínculo da refeição em conjunto, mesmo que trazida de casa.

A prática da comensalidade no local acontece quando as famílias dividem o momento coletivo da refeição, lembrando Schemeil (2012, p. 1199) em seu relato sobre “aquilo que é recebido hoje será devolvido amanhã” na reciprocidade que o momento contempla, onde “a refeição torna visível uma rede de solidariedade”, com a prioridade da partilha do alimento e do momento vivenciado.

A alimentação representada na feira remete às bases da cultura andina, dos produtos da terra e suas variedades; mantêm o sentido de identidade do grupo e representa um Patrimônio Histórico Cultural Boliviano, adaptado à cidade de São Paulo.

Recorre-se à ficha do Inventário Nacional de Referências Culturais - INRC (2009), no anexo de bens culturais, identificado pelo nº 191, que havia inventariado como vigente o Ofício da culinária boliviana na cidade de São Paulo, na feira Kantuta e em restaurantes bolivianos da capital.

Dentro do ofício da culinária boliviana, o bem identificado pelo nº 205 do INRC (2009), do anexo de bens culturais inventariados, a *salteña* é um “alimento tradicional da Bolívia, feito de massa de farinha de trigo assada com recheios diversos”. Ainda o INRC (2009) descreve:

Comida preparada e apreciada por todo o território boliviano. No formato de um “pastel” assado, de massa de farinha de trigo, com recheios que podem ser de frango, carne, queijo. Como o recheio é muito líquido e quente, as pessoas costumam derramá-lo ao morder a salteña; por isso, às vezes os grupos apostam que quem derramar primeiro, paga a rodada de salteñas. Também costuma-se comê-la com colher (IPHAN, 2009, p. 2).

A *salteña* é um tipo de empanada assada, com dobras bem feitas nas bordas, recheio variado e caldo dentro. É elaborada por diversos vendedores, como a barraca “*Salteñeria Los Caporales*”, e a barraca do Sr. Carlos Danilo Soto Gomez Garcia.



Figura 3 - Banner na barraca das *Salteñas* Don Carlos na feira
 Fonte: Graziela Milanese (2012)

Don Carlos divulga seu “salgado ao forno com caldo especial” feito a base de “carne ou frango e os seguintes ingredientes: batata, azeitona, ovo, passa, salsinha, cebolinha e temperos bolivianos” (escrito retirado de outro pôster local), além do milho e da cebola, os temperos utilizados são o coloral, o *aji amarillo* (uma pimenta típica dos países andinos), o cominho e a pimenta do reino.



Fotografia 15 - A *Salteña Fricasé* de Don Carlos
 Fonte: Graziela Milanese (2012)

O entrevistado diz que a família já preparava os salgados na Bolívia, tanto a mãe, o irmão e a irmã, que mora no Brasil e lhe ensinou a receita. “Eu mudei o modo de preparo”, segundo ele, muitos dizem que o seu salgado é mais gostoso que na própria Bolívia. Os ingredientes mais usados no recheio são batata, cebola, salsinha, cebolinha e coloral. E para dar sabor e textura ao caldo (o *jigote*, como é chamado) aonde originalmente vai o caldo do mocotó do boi ele substitui por gelatina incolor, “para aumentar a durabilidade do produto e a resistência na hora de assar.” Além desses ingredientes, alguns temperos também são utilizados no recheio; *aji amarillo* (uma pimenta típica dos países andinos), cominho e pimenta do reino. As carnes dos recheios variam de frango, bovina e suína. A dobra bem feita nas bordas da massa, também é uma das características do salgado.

Antigamente vendia 1.000 unidades por domingo, mas segundo ele o movimento da feira caiu e atualmente ele vende de 500 a 600. A sua esposa Sra. Maria Margareth Von Lauer Amaral Soto trabalha com ele na barraca e atualmente o seu filho, Carlos Henrique Amaral Souto de 30 anos, dá a continuidade ao negócio, auxiliando o pai na tentativa de expansão.

As receitas utilizadas hoje são as mais diversas e seus recheios são de carne, frango, pernil, *fricasé* (carne suína e pimenta), queijo (uma receita própria que leva um molho inventado por ele). “Não existe no mundo uma comida igual à *salteña*” afirma. E respondendo o que distingue esta comida das outras, responde de imediato: o gosto. As características mais marcantes do produto são o *aji amarillo*, o caldo e a massa seca e crocante. Ele conta que também já fez recheios “abrasileirados”, como o de carne seca desfiada.

Falando sobre as motivações e satisfações do negócio, mostra-se um grande patriota: “nós cultivamos as nossas tradições e incentivamos o folclore, a culinária e o Carnaval de nossa terra natal”, estando sempre presente nos dias de festividades, nos recebeu no domingo de Carnaval para contar um pouco da tradição da festa, que o fez rapidamente em detrimento ao atendimento do público interessado em suas *saltenãs*.

O dia estava movimentado, tendo o maior número de participantes de todos os outros dias de visita. A barraca do Sr. Carlos estava colocada no meio da praça, afinal o cenário foi adaptado aos desfiles que aconteceram na rua, obviamente o local cheio e enfeitado proporcionou uma visão diferente do ambiente da feira, mais alegre e colorida.

Na comemoração do Carnaval, além das festas e danças, constata-se a ao final dos dias de festa o ritual da *ch'alla* (descrito anteriormente) e o momento da comensalidade festiva. Ao término do ritual de purificação, os participantes servem um almoço com pratos típicos da festa, entre eles o *fricasé* (cozido de carne de porco) e a *sopa de mani* (sopa de amendoim), e que foram encontrados na feira com exceção do *puchero de Carnaval*, (descrito no capítulo 1)

uma sopa de herança espanhola, que leva carnes, legumes e verduras cozidas. Ao serem questionados sobre a sopa, nem todos os imigrantes da feira a conheciam. Apesar de ser típico em alguns lugares o prato não foi encontrado na festa e dentre algumas informações recolhidas, além de ser um prato substancioso (acredita-se que não apropriado para a comemoração que acontecia no local), é um prato caro pela variedade de ingredientes que o compõe, com diversos tipos de carnes, leguminosas e batatas.

Outra pioneira da feira, citada pelo IPHAN (2009, p. 2) é a Dona Berta Valdez natural de La Paz. Ela ainda trabalha esporadicamente ali, vendendo os *anticuchos*, também a linguiça boliviana assada elaborada com carne de porco e temperada com cominho, o frango assado na churrasqueira e as tripas com batatas. É muito raro encontrá-la no local, em uma única vez pode-se avistá-la na Festa do Dia da Independência.



Fotografia 16 - O espeto de *anticucho* de D. Berta Valdez na Festa da Independência na Kantuta
Fonte: Graziela Milanese (2012)

O espeto assado em brasa é elaborado com o coração do boi fatiado e temperado, e para acompanhar coloca-se um molho de amendoim picante e batatas cozidas e assadas.

Em todos os outros dias, os pratos mais procurados são as *salteñas*, as *tucumanas* e as *pucacapas*; todas são tipos de empanadas com recheios diversos. Encontra-se também o prato tradicional chamado *sonso*, que consiste em mandioca ralada com queijo e assada, cortada e servida em pedaços, elaborado e servido somente no inverno.



Fotografia 17 - A barraca de Tucumanas
 Fonte: Graziela Milanese (2012)

As mulheres em grande parte estão à frente dos negócios na feira, um exemplo é a dona de uma barraca que vende as *tucumanas rellenas*; empanadas de massa fritas e recheadas com batata ou mandioca ou arroz, além da *postre*, recheada com banana. As *tucumanas* são servidas com molho de amendoim e molho de pimenta. A respeito da originalidade dos produtos ela conta que utiliza uma salsinha boliviana chamada *quilquiña* trazida de lá para a elaboração de suas receitas. Essa Senhora é natural de La Paz e tinha chegado ao Brasil fazia dois anos, tendo seu registro oficializado no dia 29/08/2010. Ela trabalha na feira desde então com a filha que está no país há quinze anos e que ajuda a mãe aos domingos. Um fato narrado por ela é que já fazia as *tucumanas* na Bolívia e as vendia na porta de uma escola e que aqui no Brasil lhe agrada muito exercer a mesma atividade.

São comuns barracas vendendo a *chicha* uma bebida ancestral a base de cereais fermentados (nos Andes é comumente elaborada com o milho), mas também podem ser feitas de quinoa, de amendoim ou de frutas. Apesar da bebida no país de origem passar pelo processo de fermentação, no local as *chichas* vendidas não tem teor alcoólico. A fotografia a seguir foi feita na barraca da feira que vende as *chichas*.



Fotografia 18 - As placas da barraca de *chichas* na feira
Fonte: Graziela Milanese (2012)

As tradicionais e coloridas raspadinhas também aparecem em uma barraca na feira, o vendedor é senhor natural de Santa Cruz que opera uma típica máquina de ralar gelo, (ou na mesma barraca encontra-se outro comerciante da família) cobrindo-o com xarope de groselha ou de laranja ou leite condensado. Ele relata que trabalha na feira há 5 anos e que era motorista na Bolívia, vindo ao Brasil trazendo toda a família.

Observa-se que a alimentação dos peruanos também está presente em barracas que vendem pratos tradicionais como o *ceviche* (a base de peixe cru, suco de limão, cebola, pimenta e *aji amarillo*), arroz com frango, *causa rellena* (purê de batata recheado), *arroz chaufa* (arroz ao estilo chinês), *papa a La huancaína* (batata com molho picante), *picarones* (bolinhos fritos servido com melaço de figo), entre outros pratos tradicionais.



Figura 4 - Placa da barraca de comidas peruanas na feira
Fonte: Graziela Milanese (2012)

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



Figura 5 - Produtos típicos encontrados na Feira Kantuta

Fonte: <http://www1.folha.uol.com.br/turismo/870126-hace-calor-diz-em-sp-fregues-de-feira-andina.shtml>

A cada semana chegam produtos diferentes, muitos são frescos que dependem da sazonalidade lá no país de origem, sendo possível encontrar milhos, batatas, pimentas que estão na época. O esforço para trazer tudo isso foi relatado pelos vendedores, um deles registrado a seguir.

Na feira uma jovem vendedora dos produtos típicos, vive no Brasil há vinte anos e é natural de La Paz. Ela conta que a família veio junta morar no país e narra algumas dificuldades de sua infância na época na ditadura na Bolívia, como o *Toque de Queda*, que era dado às 9 horas da noite e durava até às 5 horas da manhã, nesse período nenhum cidadão poderia sair à rua sobre ameaça de algum castigo. Ela é filha da dona da barraca ao lado, que trabalha na feira desde o início com o marido, há cerca de 10 anos, relatando que no início trabalhava com a mãe e recebia a paga do dia. Está na feira com sua barraca há 2 anos e descreve as dificuldades em encontrar os ingredientes que vendem, dizendo que na feira há ao menos duas pessoas fazendo intermédio dos ingredientes que chegam da Bolívia ou do Peru com os comerciantes da feira, encarecendo o preço aos que não tem a oportunidade de buscá-los pessoalmente.

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



Fotografia 19 - Variedade de produtos da feira, como os milho, o *chuño*, a cerveja *Paceña* e os chás de coca

Fonte: Graziela Milanese (2012)

Numa barraca de comidas encontra-se uma solícita vendedora natural de La Paz. Está no país há 22 anos e trabalha na feira desde o seu início, contando que está no Brasil desde os 18 anos porque não tinha dinheiro para se matricular na faculdade e veio para ficar um ou dois anos, trabalhando na costura. Neste período conheceu o marido que é nordestino, e que

atualmente trabalha na barraca de comidas. Ela relata que não sabia cozinhar e que aprendeu tudo no Brasil.

Um dos pratos tradicionais que elabora é o *chicarrón*, um pedaço de carne suína assada e crocante, servido com batata negra e milho cozido. Outras saborosas opções são a sopa de mani (amendoim) e o pernil de porco assado. O banner exposto em frente à sua barraca diz “*Ofrece platos típicos*” e os elenca: *lechón al horno* (leitão ao forno), *pollo al horno* (frango ao forno), *fricasé* (cozido de carne de porco), *chicharrón* (porco frito), *sajta*, *piquemacho*, *picante mixto*, *caldo de mani* (sopa de amendoim), *chaiko*, *salchipapas* (salsichas e batatas fritas), *falso conejo* (carne cozida com alho e cebola e salpicada com farelos de pão), *thimpu*, *charquekan*, *salsipancho* (a base de carne, ovos e arroz) e *pescado* (peixe). As comidas já são trazidas prontas e acondicionadas em caixas de isopor, são servidas quentes e tem sabor de comida fresca. Em visita à feira o marido dela nos garantiu que era seguro comer aquela comida (e realmente foi), sugerindo os pratos mais pedidos como o *lechón al horno* e o *caldo de mani*.

Existem alguns pratos que são servidos em diferentes estações do ano, como o *Api*, um mingau de milho roxo servido no café da manhã e em dias frios, acompanhado por *buñuelos*, rosquinhas doces fritas; as barracas só vendem esse alimento no inverno e foi encontrada uma no dia da festa da Independência da Bolívia, comemorada em 5 de agosto de 2012.



Fotografia 20 - Os *buñuelos* fritos são o acompanhamento do *Api*, um mingau de milho roxo
Fonte: Graziela Milanese (2012)

Dentre alegrias e dificuldades os vendedores das barracas dão continuidade ao seu trabalho. Notou-se que muitos iniciam suas atividades na feira enquanto outros que as encerram, em um ritmo de esperança, abandono e de renovação entre eles. Em um dos casos, quando da procura da barraca que vendia empanadas, *mocochinche* (refresco de pêssegos secos) e especialmente o *sonso*, (uma espécie torta assada que consiste em mandioca ralada com queijo, cortada e servida em pedaços vendida somente no inverno) o vizinho informou “não trabalha na feira há dois meses”.

Como descrito por Maffesoli (2002, p. 131), a mesa é um espaço de comunicação, seja pelo comer pelo espetáculo ou como uma forma de se afirmar o indivíduo ao seu meio social. A evidência é a importância da comida natal para fortalecer os laços de identidade do grupo, reproduzir as receitas de infância, buscar de longe os ingredientes para a preparação. Assim mesmo no pluralismo da cidade, conseguem “substituir” produtos e pratos, por tantas outras variedades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O afluxo de imigrantes bolivianos chegou ao Brasil e se instalou preferencialmente em São Paulo, desenvolvendo estratégias de inserção e de superação dos desafios para integração ao novo lugar, chegando aqui sofreram maus tratos e preconceitos também e para isso criaram locais de preservação de suas tradições.

A origem da feira remonta à tentativa de fortalecimento do grupo deslocado e a intensificação de sua convivência; a feira Kantuta de Cultura Boliviana é um local de encontro onde à busca de integração do grupo permitiu o desenvolvimento de um lugar de hospitalidade, de receber e ser recebido, para prática dos costumes que estão se perdendo.

Dentro do contexto da Feira Kantuta, nota-se o sentido múltiplo da prática das festas tradicionais bolivianas através do resgate da memória, da visibilidade e da convivialidade do grupo. Observa-se na feira um sentido de valorização do outro, que muito embora possa ser uma interpretação subjetiva, mas pode-se vivenciar na maior parte das vezes em que a pesquisa foi elaborada.

Atualmente trabalham na feira pessoas de diversas faixas etárias, senhoras que fabricam pão de milho caseiro e vendem o pacote por R\$ 1,00, aquelas que trazem de longe alguns produtos caseiros ou industrializados para matarem as saudades de sua vida na Bolívia. As experiências vividas nestes momentos dão a sensação de que a cultura trazida de lá, expressa pela simplicidade do local e pela solicitude dos vendedores, seja contrastante com moradores de uma metrópole atribulada como São Paulo.

Constatou-se que atualmente, muitas pessoas visitam o espaço criado a partir do encontro de bolivianos em uma feira clandestina na Praça Padre Bento (antes atrás da Igreja de Santo Antônio do Pari até 2002) e que resultou em um dos espaços tradicionais da cultura na cidade. Em princípio observaram-se os costumes alimentares tradicionais e a sua adaptação em detrimento ao deslocamento do país de origem, e como registrado anteriormente a feira Kantuta é um bem cultural. Nasceu da adversidade enfrentada pelos imigrantes bolivianos na capital, sendo assim a alimentação encontrada no local também foi condicionada ao que se pode trazer ou encontrar similar na cidade.

Assim surgiu a feira Kantuta na cidade de São Paulo; o território de encontro e de identificação. Para eles um lugar para matar as saudades das festas e das comidas “de casa”, para comprar inúmeros tipos de milhos, de chocolates, ou então saber quando é a época das *papas lisas*, ou encontrar os *confites*, os docinhos de açúcar na época do Carnaval.

Notou-se o velho e o novo em harmonia, juntando-se às visitas de moradores da cidade de etnias diferentes. É impressionante assistir a comemoração da festa da Independência e o desfile das bandeiras do Brasil, e da Bolívia, e as crianças pequenas participando: marcantes os gritos de “Viva o Brasil o país que nos acolheu!” e “Viva a Bolívia!”, enquanto as barracas de comidas estavam disputadas por um número cada vez maior de não bolivianos, além das famílias tradicionais com seus bebês nos carrinhos. Nesse dia ainda encontrar com uma jovem mãe orgulhosa com seu filho no colo comprando “*Cocoa*”, (chocolate em pó) para por no leite do café da manhã e a ouvir dizendo: “É mais gostoso que Nescau”!

Presenciaram-se muitas manifestações dos ritos religiosos ou folclóricos e das festas; os dias de orações ao “senhor” nos cultos evangélicos, as danças dos grupos, as festas que resgatam lembranças. Para os imigrantes um lugar de cultura e de refeição compartilhada, mesmo que cada um leve a sua marmita ou da família, como foi observado em alguns momentos.

Para os pesquisadores, um local onde se consegue conversar e ser bem recebido pelos vendedores das barracas, saber a sua origem, o que fazem no Brasil e como aprenderam a cozinhar. Pode-se passear tirando fotos, anotando tudo em um caderninho e a cada visita saborear um prato diferente, de comida de rua, acondicionada em isopores, mas que para eles são “os sabores da infância e de casa”, ambos que ficaram para trás; o último no momento em que partiram em busca de uma vida melhor na cidade de São Paulo.

Para os visitantes é um lugar de experimentar uma comida de rua adaptada da alimentação típica dos diferentes estados bolivianos: Cochabamba, La Paz, Potosí, Oruro, etc., ou até do Peru. Um lugar de levar os amigos e se sentar para comer uma *saltenã fricasé*, tão apimentada que arde até o nariz e depois “apagar o fogo” com uma cerveja *Paceña* gelada; pode-se fazer uma refeição completa nas barracas que as servem prontas ou experimentar um espetinho de *anticucho* com molho de amendoim picante.

Lembrando o Don Carlos quando perguntado sobre o imaginário do Patrimônio Cultural e sobre a identidade relativos ao grupo e a sua resposta: “A Kantuta é uma feira típica boliviana, onde se divulga o folclore, as comidas de várias regiões, cereais e música. É um espaço de comunicação, e encontro aonde famílias passeiam, as crianças brincam e alguns até trazem as suas marmitas de casa” – referindo-se ao momento de coesão do grupo. Sobre o ponto de referência da cultura boliviana presente em São Paulo finaliza: “a Kantuta é o Ibirapuera dos bolivianos”.

Mediante uma herança tão vasta, registraram-se alguns dos momentos de hospitalidade, de convivialidade e dos costumes alimentares adaptados à cidade de São Paulo nas refeições compartilhadas nos domingos de feira. Um motivo para fugir da rotina semanal e para os imigrantes manter viva a memória que tende a se apagar na vida corrida de uma grande metrópole como São Paulo. Vale ressaltar como a feira Kantuta é pitoresca e única na cidade, em seu contexto nota-se mais do que uma feira de rua, mas a união de pessoas convivendo, partilhando suas memórias e o conhecimento ancestral às futuras gerações.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRADE, Everaldo de Oliveira. **A Revolução Boliviana**. São Paulo: Editora UNESP, 2007.
- BAENINGER, R. **Imigração Boliviana no Brasil**. O Brasil na rota das migrações latino-americanas. Campinas: Núcleo de Estudos de População-Nepo/Unicamp; Fapesp; CNPq; Unfpa, 2012.
- BAPTISTA, Isabel. **Hospitalidade e eleição intersubjetiva: sobre o espírito que guarda os lugares**. Revista Hospitalidade, São Paulo, ano V, n. 2, p. 13-22, dez. 2008.
- BAPTISTA, Isabel. Lugares de hospitalidade. In DIAS, Célia (org.) **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Editora Manole, 2002.
- BOUTAUD, Jean Jacques. Compartilhar a mesa. In MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- BUENO, Marielys. **Festa e Hospitalidade**. Revista de Cultura e Turismo. São Paulo, ano 2, jul. 2008.
- CAMARGO, L. Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo, Aleph, 2004.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 3ª edição, 2004.
- DUROUX, Rose. França/Europa in MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- GODBOUT, Jacques T. CAILLÈ, Alain. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999.
- GODOY, Arilda Schmidt. **Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades**. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 57-63, Mar/Abr. 1995.
- GOTMAN, Anne. Uma estação sagrada da vida social. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- GRASSI, Marie-Claire. Transpor a soleira. In MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.
- IPHAN, **Inventário Nacional de Referências Culturais do Bom Retiro**, Ficha de Identificação Lugares, Feira Kantuta, São Paulo, 2009.
- JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2003.

JAMUR, Marilena. **Hospitalidade, alteridade e exclusão social** in BUENO, Marielys. Festa e Hospitalidade. Revista de Cultura e Turismo. São Paulo, ano 2, jul. 2008.

JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

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

LEMONS, Carlos A. C. **O que é Patrimônio Histórico**. São Paulo: Brasiliense, 1987.

MAFFESOLI, Mesa, espaço de comunicação. In: DIAS, Célia (org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Editora Manole, 2002.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a Dádiva. In: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac, Naify, 2003.

MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.

PERICÁS, Luiz Bernardo. **Processo e desenvolvimento da revolução boliviana**. In: **Lutas Sociais**, Vol. 3, 1997.

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

REYES, Cristian Sanches. **Cultivo Y Comercialización de La papa**. Lima, Colección Granja Y Negocio, 2003.

REZENDE, Eliana Almeida de Souza. **Construindo imagens, fazendo clichês: fotografos pela cidade**, Anais do Museu Paulista. São Paulo.N. Sér. v.15. n.1.p. 115- 186. jan.- jun. 2007. 115

SALLES, Maria do Rosário, BUENO, Marielys Siqueira, BASTOS, Sênia. **Desafios da pesquisa em Hospitalidade**. Revista Hospitalidade, São Paulo, v. VII, n. 1, p. 3-14, jan-jun 2010.

SALLES, Maria do Rosário Rolfsen. São Paulo: Território do Progresso? Hospitalidade vista da ótica da Industrialização e Urbanização in BUENO, Marielys. **Festa e Hospitalidade**. Revista de Cultura e Turismo. São Paulo, ano 2, jul. 2008.

SÁNCHEZ H., José. **My Mother's Bolivian Kitchen**. New York, Hippocrene Books Inc., 2005.

SILVA, Edna Lúcia da. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 3ª ed. Florianópolis: 2001.

SILVA, João Luís M. **Alimentação de Rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. São Paulo 2008. Tese (doutorado em História Social). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

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

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

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

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

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHEMEIL, Yves. Redes de sociabilidade no mundo in MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade - Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Editora Senac, 2011.

VIDAL, D. **Convivência, alteridade e identificações. Brasileiros e bolivianos nos bairros centrais de São Paulo**, in BAENINGER, R. **Imigração Boliviana no Brasil**. Campinas: Núcleo de Estudos de População-Nepo/Unicamp; Fapesp; CNPq; Unfpa, 2012.

XAVIER, I. R. A inserção socioterritorial de migrantes bolivianos em São Paulo. Uma leitura a partir da relação entre projetos migratórios, determinantes estruturais e os espaços da cidade, in BAENINGER, R. **Imigração Boliviana no Brasil**. Campinas: Núcleo de Estudos de População-Nepo/Unicamp; Fapesp; CNPq; Unfpa, 2012.

SITES CONSULTADOS

MOSNA, Rafael, "Hace calor", diz, em SP, freguês de feira andina disponível em:

<http://www1.folha.uol.com.br/turismo/870126-hace-calor-diz-em-sp-fregues-de-feira-andina.shtml> acesso em 21/06/11

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

<http://www.reporterbrasil.org.br/exibe.php?id=1690> acesso em 08/02/12

<http://www.jica.go.jp/brazil/portuguese/office/news/2011/080411-2.html> acesso em 11/02/12

http://www.pucsp.br/neils/downloads/v3_artigo_pericas.pdf acesso em 21/02/12

<http://www.cocina-boliviana.com/post/el-majao-la-delicia-del-orient-boliviano> acesso em 17/10/12

<http://www.spanishschoolsblog.com/spanish-blog/2011/09/02/secrets-of-peruvian-cuisine-1-chicha-morada/> acesso em 17/10/12

<http://www.panoramio.com/photo/32199797> acesso em 17/10/12

PMSP:

http://prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/abastecimento/feiras_livres/historico/index.php?p=6637 acesso em 20/10/12

http://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadlem/secretarias/negocios_juridicos/cadlem/integra.asp?alt=25092004D%20453260000 acesso em 20/10/12

SP Turis:

<http://www.cidadedesapaulo.com/sp/br/o-que-visitar/187-feiras-de-artesanato-e-antiguidades> acesso em 20/10/12

Biblioteca Virtual do Governo do Estado de São Paulo:

<http://www.bibliotecavirtual.sp.gov.br/turismo-capital-feirasdeartesanato.php> acesso em 20/10/12

IPHAN:

<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan> acesso em 23/05/2010

ANEXO**ANEXO 1 - INSTRUMENTO DE ENTREVISTA**

1 Identificação comerciante entrevistado: _____

1.1 Naturalidade: _____

1.2 Nascimento: ____ / ____ / ____.

1.3 Se imigrante:

Data de chegada à cidade de São Paulo: ____ / ____ / ____.

Data de chegada ao Brasil: ____ / ____ / ____.

2 Qual (is) produto (s) elabora e comercializa?

2.1 Outras vendas relevantes: _____

3 História:

3.1 Desde quando e como iniciou as atividades? Desde: _____

3.2 Como: _____

3.3 Motivo da escolha da cidade/das feiras: _____

3.4 Trajetória anterior: negócio de família: () não () sim

3.5 Descreva o negócio de família ou não:

4 Rotina:

4.1 Em quais feiras trabalha e quais dias da semana?

Feira/dia	Local	Produtos

4.2 Instituições de vínculos/convívio/ cooperativas de trabalho:

() Não () Sim

Identifique-as: _____

4.3 Existência de discriminação da parte de outros grupos: _____

4.4 Como foi acolhido/recebido nas feiras: _____

5 Produto/Receita

5.1 Motivo da escolha do (s) produto (s):
_____5.2 Produto (s) mais vendido (s):

5.3 Unidades por dia: _____

5.4 Como aprendeu a elaboração/receita? _____

5.5 Quais os ingredientes mais usados nos produtos elaborados?

5.6 Tem sobras/faltas diárias, quais?

6 Motivações e dificuldades do negócio

6.1 Quais as motivações e satisfações do negócio?

6.2 Quais as maiores dificuldades no dia a dia?

6.3 Já pensou em desistir/expandir, por quê?

Patrimônio cultural: Identidade do grupo/organização

Gastronomia, festas, edificações, imaginário Patrimônio relativo ao grupo (identidade):

Observações sobre a entrevista:
