

SABERES E SABORES DO PAÍS DE ORIGEM COMO FORMA DE INTEGRAÇÃO

Célia Toledo Lucena*

Resumo: As hipóteses de que os deslocamentos provocam novas desigualdades e os contatos no país de acolhida geram novas *fronteiras culturais*, sustentam este estudo sobre a integração de imigrantes peruanos na cidade de São Paulo. Nos processos de inserção os imigrantes utilizam traços culturais do território de origem, a comida é utilizada para garantir o sustento, para reforçar a integração e ainda para marcar as diferenças. A singularidade se converte em um referente identitário de reconhecimento tanto em relação a seu grupo de pertencimento como em relação ao novo contexto. Ainda, por meio da “cozinha” sob o ponto de vista “territorial”, criada pelo grupo migratório na grande cidade é possível perceber se os regionalismos, as desigualdades e as diferenças do país de origem são reproduzidos nas novas situações.

Palavras-chave: Fronteiras culturais. Cozinha “territorial”. Singularidades. Identidade.

Abstract: The assumptions that dislocations account for new differences and that contacts in the host country generate new *cultural borders* support this study on the integration of Peruvian immigrants in the city of São Paulo. In insertion processes, immigrants make use of cultural aspects of their home territory; food is used to ensure nourishment, to reinforce the integration and even to highlight differences. Singularity converts into an identity reference for recognizing the group in which they belong to or to recognize the new context. Still, through the “territorial cuisine” created by the migrating group in the big city, it is possible to assess if regionalisms and differences from the home country are reproduced in the new settings.

Keywords: Cultural borders. “Territorial” cuisine. Singularities. Identity.

Este estudo é uma reflexão a partir de uma pesquisa em andamento sobre as diferentes faces de integração de sul-americanos em São Paulo.¹ Especificamente aqui o grupo de peruanos está sendo estudado sob a perspectiva dos saberes e sabores do país de origem como forma de enfrentar as barreiras e *fronteiras culturais* encontradas no país de destino. Objetiva-se, antes de conduzir o leitor aos resultados já obtidos da investigação, contextualizar a questão imigratória desse grupo no Brasil e particularmente em São Paulo.

* Pesquisadora do CERU/USP/SP. E-mail: ctluca@uol.com.br.

¹ “Sul-americanos em São Paulo: diferentes faces de integração” é um projeto que o CERU vem levando a cabo desde 2006. Este artigo registra alguns dos resultados obtidos sobre o grupo de peruanos.

Nos últimos quinze anos um milhão e seiscentos e sessenta e cinco mil peruanos saíram de seu país, vindo 31.532 para o Brasil, segundo divulgação do periódico *El Comercio* em 2007. A emigração surgida como estratégia predominantemente econômica dos sul-americanos para diferentes lugares do planeta tem se intensificado a partir das últimas décadas do século XX. Muitos procuram se instalar nos países vizinhos, é o movimento migratório observado na América do Sul entre países de fronteira, em contraponto com a emigração sul-americana rumo à América do Norte, Europa e Ásia. Na América do Sul, o Brasil é o destino mais procurado, na maioria das vezes havendo opção pela cidade de São Paulo. A partir dos anos 90, passou a existir um fluxo contínuo de peruanos em direção a São Paulo. Alguns tinham a intenção de utilizar a cidade de São Paulo como lugar de conexão para outros países europeus, porém acabaram se radicando na metrópole paulistana. Os grupos de peruanos instalados em São Paulo são heterogêneos, na maioria formados por jovens, na faixa de vinte a quarenta anos de idade, com um número acentuado de solteiros e com um grau de escolaridade mais elevado, geralmente com nível médio.

Em São Paulo buscam a sobrevivência com artesanato, comércio ambulante, trabalhos com costura, marcenaria, eletricidade. O ponto de partida desses imigrantes tem sua origem em Lima, Arequipa, Cusco, Tacna e Puno. Os que se dedicam ao comércio do artesanato são provenientes de Cusco, Arequipa e Puno e vivem concentrados no centro da cidade. Existe, ainda, instalado em São Paulo, um grupo altamente qualificado nas áreas da medicina, engenharia e física; na maioria das vezes, esses peruanos vêm a São Paulo para estudos de pós-graduação e a seguir tentam se inserir no mercado de trabalho brasileiro.

Na década de 1990 amplia o número de mulheres que assume o processo emigratório, entrevistas coletadas com algumas mulheres no decorrer da investigação revelou que muitas têm um perfil que se encaixa no que é chamado hoje feminização das migrações. Vilma, quando indagada sobre o grau das dificuldades enfrentadas entre homens e mulheres no que se refere às fronteiras entre migrantes, responde: *es igual!* Não vê diferença entre o masculino e o feminino no que se refere ao enfrentar a vida e encontrar formas de sobrevivência. Passa a idéia de que a mulher consegue vencer e enfrentar barreiras. Sobre a feminização das migrações recorro a uma frase de Palácios (2004) que afirma que, para as mulheres hispano-americanas, as últimas décadas têm sido as das feminizações: “feminización de la pobreza, feminización del sector terciario y ahora la feminización de las migraciones” (p.17). A chamada feminização da mão-de-obra estende-se como a geração de um mercado transnacional composto por redes de mulheres que desempenham serviços domésticos, atendimento em lojas, trabalhos em bares e restaurantes. Para Ferreira (2005, p.204-5),

La demanda de trabajadores migrantes en los países receptores se encuentra definida en gran medida por la segmentación del mercado de trabajo en esos países, es decir que las oportunidades disponibles son precisamente las de los puestos de trabajo con menores calificaciones que se consideran adecuados para las mujeres

As mulheres na atualidade deslocam-se com maior autonomia que nas décadas passadas, transitam de acordo com o vai-e-vem do mercado, em busca de melhoria de qualidade de vida e ainda de status social. Para essas mulheres a saída do país de origem é uma possibilidade de trocar de vida, de se libertar da tradicional educação que recebiam, dos encargos familiares, da vida depressiva que muitas tinham. Em busca de ascensão social, as baixas remunerações encontradas no Brasil na maioria das vezes representam algo superior às oferecidas no país de origem. Uma vez instaladas na metrópole, muitas se apóiam em uma economia informal, em serviços autônomos, para o que é importante recuperar suas técnicas, saberes e valores que são utilizados em suas experiências nos novos contextos.

Os homens, por sua vez, vêm em busca de oportunidade de trabalho, na maioria das vezes se inserindo no setor de comércio, sendo a venda de artesanato a oportunidade mais explorada.

O grupo de imigrantes realiza sua integração em São Paulo com a ajuda de associações e de redes de solidariedade.²

CAMINHOS DA PESQUISA

Alguns caminhos metodológicos foram utilizados nesta investigação sobre as diferentes facetas de integração de imigrantes peruanos na cidade de São Paulo e os contornos culturais diante das fronteiras encontradas na cidade hospedeira. Nas análises levou-se em conta as narrativas de cozinheiras, doceiras e comensais sobre sua inserção no mercado de trabalho e reelaboração de sua identidade. Trata-se especificamente do papel de mulheres e de alguns homens na preparação de comidas e bebidas, para isso, procura-se conferir a significação que, para essas pessoas, tem a elaboração de pratos dos lugares de origem, primeiro como uma forma de ganhar a vida, segundo, como um meio de reafirmar sua identidade em um novo contexto.

O enfoque metodológico³ priorizado foi a interpretação de “relatos de vida”, sob a perspectiva da história oral. Procura-se relacionar as subje-

² O Centro de Estudos Migratórios e o Serviço Pastoral dos Migrantes são organismos ligados aos missionários scalabrianos que promovem proteção, ajuda e solidariedade aos imigrantes, em especial aos sul-americanos.

³ Os “relatos de vida” foram realizados sob a perspectiva da História oral, em que a pesquisa faz uma conexão entre biografia e história, entre experiências individuais e transformações sociais. A metodologia prioriza a subjetividade, para isso utiliza-se de procedimentos e de técnicas tendo em vista as diferentes fases da investigação: exploratória, analítica e de síntese.

tividades às categorias de ordem internacional contemporânea, tendo em vista compreender as práticas, os modos de vida, os enfrentamentos de migrantes mediante a ótica da pluralidade cultural e dos confrontos no mundo globalizado. Assim, por meio das narrativas orais está sendo possível visualizar os embates com redes de fiscalização ao atravessar fronteira, a escolha do percurso para chegar a São Paulo, ainda, as estratégias utilizadas por esses imigrantes para a obtenção de documentação, na integração entre culturas distintas, nas práticas ligadas ao trabalho, na busca de redes de apoio e nos papéis que vão assumindo diante das novas configurações que as migrações vão tomando em tempos contemporâneos.

Os hábitos alimentares fazem parte de um domínio que implica representações e imaginários; as pessoas, ao se deslocarem, transportam sua bagagem suas práticas culturais e *maneiras de fazer* e as utilizam para ganhar seu sustento e se integrar no país de acolhida, práticas essas que fazem que atividades do passado e do presente se entrelacem, com base em uma tradição que se atualiza nos pratos que elaboram esses migrantes. A elaboração da comida serve para atender a determinadas necessidades básicas de subsistência, dentro de parâmetros culturais com base nos quais o gosto adquire sua própria singularidade; pode ser comercializada, ofertada àqueles que, por meio da comida, se reencontram com seu país de origem e também àqueles que pretendem experimentar novos paladares, integrar-se a partir da especificidade no país de acolhida. A comida marca diferenças, nesse caso a singularidade se converte em um eixo que serve para ser reconhecido e se reconhecer tanto em relação a seu grupo de pertencimento como em relação ao novo contexto.

A idéia de compreender a vida desse grupo e relacioná-lo com os modos de vida do país de origem surgiu quando se visitou, o Bazar de Arte Popular Peruana, nos anos de 2007 e 2008.⁴ Nessa ocasião, surgiu a oportunidade de ampliar relacionamentos com pessoas ligadas à gastronomia e à culinária peruanas. Anteriormente já havia sido estabelecido diálogo com algumas dessas mulheres que prestavam serviço em um restaurante situado no bairro da Vila Madalena. A observação realizada no Bazar apontou a rede existente entre um grupo predominantemente constituído por mulheres e alguns rapazes que são os responsáveis pelas tarefas culinárias em eventos paulistanos. Nessa ocasião foi ainda possível visualizar a heterogeneidade existente entre os imigrantes peruanos instalados em São Paulo. Paralelamente aos profissionais (cozinheiras, doceira e *barman*) que preparam os festivais gastronômicos peruanos em São Paulo, existem, no centro de São Paulo, na região da Avenida Rio Branco, região de concentra imigrantes procedentes de diferentes países, outros profissionais ligados à arte

⁴ O Bazar de Arte Popular Peruana é organizado pelo Comitê das Senhoras Peruanas com apoio do Consulado Geral do Peru em São Paulo. Em 2008 foi realizado o 14 Bazar no Bairro de Moema em São Paulo.

culinária de seu país de origem. Na Avenida Rio Branco defrontou-se com Maria e Bete, duas peruanas que vendem comida em calçada pública, em lugar próximo de suas residências, no centro da cidade. A seguir tomou-se contato com espaços particulares que funcionam como “restaurantes”, lugares de encontros, de contatos, de dança e de saborear a comida da terra. Nessas casas predomina a comida feita por homens, imbuídos pelo desejo em congregar amigos e famílias de sua terra, fazendo de seu espaço confrarias latinas, animadas com música e comida regional. A rota da “culinária peruana” em São Paulo, uma vez explorada, vêm proporcionando descobertas, tais como os territórios e bairros onde esses protagonistas vivem na cidade, a reprodução em país hospedeiro das hierarquias do país de origem, as formas de inserção em contexto metropolitano, a comida como elemento da memória, pois o gosto e as técnicas de preparo são fundados nos hábitos da infância.

Moulin (1975) acredita que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ritos, que marcam a primeira infância. O que diz respeito à comida são objetos “de aprendizagem precoce”. Segundo Bourdieu (1979), não são retomados no modelo escolar, sendo assim, continua-se mais estreita e significativamente tributário do *habitus* de classe originariamente recebido. A natureza dos produtos utilizados na elaboração das comidas parece ser menos importante do que a maneira de prepará-los e, sobretudo, de consumi-los, se se pensar no modo de servir, apresentar, oferecer e partilhar.

Os saberes e sabores de imigrantes são mantidos no país de destino, que leva a crer que tudo passa como se o desenrolar temporal das trajetórias individuais fosse imóvel. No caso dos peruanos são presos a um regionalismo, que parece impingir a cada indivíduo os paladares específicos de cada região.

As atividades culinárias constituem, para a maioria das mulheres, um trabalho, mas podem também ser atividade prazerosa e criativa, constituindo uma arte que exige imaginação e memória. A comida de um grupo não pode ser associada exclusivamente às necessidades primárias, implica também uma forma de ser, um modo de vida, uma maneira de se relacionar social e culturalmente. É o resultado de um processo histórico que articula elementos selecionados na tradição, atualizados através do tempo, na inventiva de criar algo singular. Para Maciel (2004, p.26):

uma cozinha faz parte de um sistema alimentar, ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida.

A “culinária peruana” sofreu influência espanhola e também de imigrantes instalados no país no decorrer dos anos. A introdução de novos

saberes ou novas técnicas deve ter redesenhado as culturas alimentares locais, mas o que chama atenção não são as mudanças mas a atenção que o grupo dá às cozinhas regionais, a consciência que tem delas. As cozinhas regionais (da selva, da costa, da serra), como elemento de valorização cultural, demonstram a vontade de salvaguardar por meio delas uma identidade regional, principalmente nos dias atuais em que as culturas se sentem ameaçadas diante dos movimentos de trocas comerciais e de consumo.

OS TERRITÓRIOS DE SABORES PERUANOS EM SÃO PAULO

Para apreender as modalidades dos sabores peruanos foi necessário caminhar pelos territórios da culinária peruana em São Paulo, realizar uma série de conversas individuais, extensas, acompanhar ao vivo as artes de fazer, saborear as comidas tanto as servidas em eventos, bazares, “restaurantes”, como as vendidas na rua. Ao ultrapassar o limiar entre cozinha e sala onde são servidas as refeições partindo do pressuposto de que para ser revelada a “cozinha regional”, é necessário visualizar a sua elaboração, procurou-se participar e visualizar, quando possível, da elaboração dos pratos, anotar as receitas, com intuito de abolir a linha divisória que existe entre cozinheiro e comensal. A finalidade das conversas não era apenas tecer um marco representativo das formas como as pessoas ganham seu sustento no país de acolhida, mas de escutar sua voz, conhecer seu modo de cozinhar, de organizar seus trabalhos, a importância de seu saber-fazer, a reconstrução de sua identidade e as diferentes faces de integração e de enfrentar as fronteiras culturais no novo contexto. As conversas foram gravadas e realizadas sob a perspectiva de entrevistas livres, dando lugar a muita liberdade e flexibilidade à entrevistada no momento das falas.

Ao entrevistar as mulheres que têm vínculo com a comida do país de origem, percebe-se em seu discurso elementos que projetam sua identidade e as identificam como cozinheiras. O conteúdo identitário expresso nas falas revela a re-configuração de seus sentimentos de pertença canalizados na comida do país de origem. Ao agendar por telefone a entrevista com Vilma, esta já se identificou como boa cozinheira e conhecedora de pratos regionais peruanos. Nas experiências migratórias para contextos nacionais diversos, o paladar, enquanto parte de um sistema culinário, apresenta uma dimensão de “longa duração”, os gostos alimentares são os traços culturais mais permanentes, os mais resistentes às modificações (GONÇALVES, 2002). A “cozinha peruana” é permeada de um mundo simbólico com representações culturais regionais. No Peru as cozinhas locais estão ligadas às identidades regionais, resultado de cozinhas de diferentes lugares: a da costa, da selva e a andina. Para os brasileiros, essas diferentes cozinhas são unificadas pela denominação de “comida peruana”. Sobre essa questão Vilma

explica: “Eu sou de Lima, meus pais são caipira. Em Lima se junta comida do centro, do norte, do sul. Desde pequena eu gostava de comida”.

Em 1980 Vilma partiu de Lima rumo a São Paulo, com vinte e sete anos e com segundo grau completo. Havia enfrentado alguns desgostos, havia terminado o namoro, sua aspiração de ingresso à Universidade havia sido fracassada. Esses motivos, associados às dificuldades econômicas, instabilidades políticas no Peru e à vontade de se libertar da educação tradicional familiar, foram motivos para encorajá-la a realizar a mudança sozinha. Sobre a educação familiar lembra: “tudo era proibido, tudo a gente fazia escondido. Tinha hora de missa, não se podia falar em festa. *Entonces* tinha catecismo, missa”.

Em São Paulo, logo após sua chegada, encontrou apoio de um rapaz brasileiro que trabalhava no hotel em que se instalara, no bairro de Santa Cecília. Meses depois esse brasileiro passou a ser seu companheiro e pai de seus dois filhos. Tem uma experiência de vida atribulada e permeada pela vontade de vencer a vida sozinha e de não regressar mais ao país de origem. Sua trajetória é marcada pela autonomia. Todavia, durante seus primeiros cinco anos no Brasil Vilma ficou submetida às decisões do companheiro. Sobre sua vivência com ele comenta:

Moramos junto cinco anos e meio. Tive dois filhos com ele. Ele era meio aventureiro, me levou ao garimpo, me levou à roça, recolher café em Rondônia. Viajava muito: Cuiabá, Porto Velho. Nossa! Conheci até Manaus.(...) . Nós nos aventuramos, fomos à Cuiabá, depois fomos ao garimpo, peguei malária, hepatite, anemia. É uma pessoa errante. Fomos a Manaus e lá foi a separação. Separei quando meu segundo filho tinha três meses. Ele me deixou sozinha com duas crianças. Ele me deixou em Manaus e foi embora com outra.

A partir daí foram muitas suas experiências de trabalho: como doméstica, como vendedora de gás, como professora de espanhol, de tricô, até que um dia resolveu preparar algumas marmitas com “comida peruana” e oferecer em feira dominical, na Praça da República, centro da cidade. Esse lugar, no decorrer dos anos 1990, foi um território para artistas e artesãos divulgarem suas artes. Depois de mais de mais de dez anos vendendo comida na Praça da República, Vilma teve oportunidade de se dedicar às práticas culinárias do país de origem, de forma bem sucedida, como lembra:

Trabalhei quinze anos, vendendo comida peruana, na Praça da República, até que um dia fui reconhecida pelo consulado. Ontem estive com o embaixador da Espanha. Sou cozinheira latina, recebi cartas de reconhecimento, esta [mostrando a carta] é de uma firma alemã[BASF]. Eles foram embora do Brasil para a Argentina e de despedida comida peruana. Eles viviam na Chácara Flora.

A identidade de Vilma reafirma-se ao ser reconhecida como uma talentosa cozinheira, especialista em pratos peruanos. Após cozinhar para a

embaixada peruana e diversos consulados de Costa Rica, de Cuba, o Instituto Cervantes e várias empresas multinacionais instaladas em São Paulo, sente-se valorizada por esse reconhecimento público. Para o cônsul de Costa Rica, “eu sou o orgulho latino”, para o cônsul de Cuba, “sou grande divulgadora da cultura do Peru em São Paulo”. Guarda com muito orgulho todas as mensagens recebidas, todavia a recebida do cônsul de Cuba, por volta de 1994, “essa carta me marcou muito”, comenta.

Irene, que também participa na confecção de pratos peruanos em eventos, teve uma trajetória de vida bastante atribulada, fez várias tentativas, com experiências diferenciadas, vivendo em São Paulo, Buenos Aires, vendendo artesanato, trabalhando com costura, finalmente encontrou seu espaço como cozinheira em casa de família. Irene transferiu-se de Arequipa para São Paulo em 1997, com vinte e três anos de idade; nessa ocasião havia assumido os encargos e tarefas da casa após a morte da mãe. Diante de uma oportunidade de vir a São Paulo fez uma longa viagem de ônibus de Arequipa a São Paulo. Sobre o tempo da costura comenta:

Como já havia estudado [costura] no Peru, eu já sabia costurar. Os coreanos são muito exigentes, são mão dura. Pagam pouco, a comida era péssima. Entrava às 7:00 da manhã e trabalhava até às 6:00 da tarde. Trabalhei no Brás, ganhava em *overlock* 500/600 reais por mês. Tinha hora extra, na hora do almoço tinha uma hora, ganhava por peça. O pagamento era muito complicado, nem sempre vinha no dia certo.

Irene hoje vive com a filha, na casa de uma senhora peruana casada com um alemão, situada na zona sul da cidade. Demonstra ter encontrado nesse emprego estabilidade e reconhecimento pelas tarefas, identifica-se como uma excelente cozinheira, dando conta de preparar elegantes jantares em seu emprego. Inspira-se em *cardápio peruano* ou *chinês*, todavia declara conhecer pouco sobre culinária brasileira.

Cecília, a doceira do Bazar de Arte Popular Peruana, vive no Brasil há vinte e dois anos, é filha e neta de doceira, fazer comida foi uma prática iniciada na infância. Veio para o Brasil em 1986, com os filhos pequenos, com o intuito de acompanhar o marido em sua formação profissional, na realização de curso de doutorado em medicina. Comenta:

Eu sempre gostei de cozinhar, desde pequena. Quando meu pai me perguntou que curso eu queria fazer, respondi: não quero entrar em Universidade nenhuma, quero ser cozinheira. Aqui em São Paulo eu comecei em uma Páscoa, comecei a vender chocolates, comecei a vender alfajores, a fazer bolos, e aí fiquei conhecida no consulado, e não parei mais. Procuro me adaptar ao paladar do brasileiro. Faço para divulgar a culinária peruana. A melhor maneira de divulgar a cultura é pela comida. Quando vou ao Peru trago os ingredientes que não acho aqui.

Sua especialidade é produzir uma diversidade de doces, dentre eles *alfajores*, *tejas* e *turrón de dona Pepa*. Cecília, ao exibi-los, acrescenta uma

explicação sobre a origem de cada um de seus produtos. *Tejas* são bombons da região de Ica, região ao sul de Lima. Já o *alfajor* peruano, de receita caseira, é feito de farinha de trigo, manteiga e leite e recheado com doce de leite. Todavia, é por meio do *turrón de dona Pepa* que Cecília reforça sua pertença, no caso um forte sentimento de pertencer a uma família de mulheres doceiras. A atividade escolhida para se inserir no país de acolhida foi elaborada a partir de lembranças do passado, de memórias dos sabores da infância, de uma prática cotidiana de preparar doces, desenvolvida entre as mulheres da família. As duas avós eram doceiras e a mãe chegou a produzir mil quilos de *turrón* ao mês. O *turrón* é um doce tradicional de Lima, consumido na ocasião da celebração do Senhor dos Milagres. Segundo a narrativa popular, a escrava Pepa recebeu a receita, por meio de um sonho, na ocasião de um milagre que possibilitou sua cura; a partir daí o doce foi introduzido nos festejos de outubro.

Ainda faz parte da equipe dos grandes eventos peruanos na Paulicéia o jovem Alex, há seis anos vem reforçando sua identidade como especialista em preparar bebida e coquetéis com *pisco*. Nos festivais de gastronomia organizados no Brasil, Alex vem se destacando por sua experiência em preparo de bebidas. Sobre sua história de vida comenta: “Vim ao Brasil para conhecer e não voltei mais. Eu trabalhava em Bar e Hotel em Barranco, bairro litorâneo, junto de Lima”.

Em contraponto às experiências das trabalhadoras dos grandes eventos apresentam-se duas cozinheiras (Maria e Bete), que garantem seu sustento vendendo comida na rua. Maria veio de Lima para São Paulo em 1998, com vinte e quatro anos e segundo grau completo. Ao chegar se alojou no Hotel Itaúna junto com a irmã, que já morava nessa cidade há dois anos. Sua vinda foi justificada por sua disponibilidade em cuidar da sobrinha. Alguns dias após a sua chegada descobriu que esperava um filho, questão facilitadora para conquistar seu visto de permanência, uma vez que o filho nasceu em território brasileiro. Dois anos depois chega do Peru o pai, seu companheiro, com intenção de tentar a vida no comércio ambulante, vendendo artesanato na “25” (Rua 25 de Março). Fez sua trajetória de ônibus, via Bolívia, entrando no Brasil pela fronteira de Puerto Suarez/Corumbá. Não encontrou problemas na travessia. Segundo ela: “há dez anos atrás a realidade era outra. Não havia tanta fiscalização, a fronteira hoje é muito mais rigorosa”. Maria habituou-se aos trabalhos informais, trabalhou como camelô e não sentiu muita dificuldade. Aprendeu a lidar com os fiscais e os policiais. No período em que vendeu mercadoria na rua, aprendeu estratégias para sobreviver no novo contexto. Já em 1999, um ano após sua chegada, arriscou vender *anticucho* (churrasquinho de coração de boi) para os frequentadores da calçada da Avenida Rio Branco (hóspedes e moradores do Hotel Itaúna) degustarem.

No centro da cidade há imigrantes de toda parte, especificamente nos bairros da Luz, Santa Efigênia, República e Brás. Na Avenida Rio Branco há uma concentração de peruanos, na maioria cusquenhos que vêm para ficar ou passar temporada, com objetivo de vender a mercadoria (artesanato) trazida do Peru. Vivem em apartamentos alugados e muitos recorrem ao Hotel Itaúna, como lugar para se hospedar ou viver temporariamente e, ainda, como ponto de encontro, entreposto de mercadorias em atacado que são distribuídas para lojas da capital e mesmo para outras cidades do Brasil.

O fazer comida e vender na rua é uma prática assertiva, pois a comida é preparada para um público específico constituído de andinos de classe média e baixa. A calçada da Avenida Rio Branco é atrativa, os comensais, a partir das dezenove horas, têm oportunidade de saborear um prato representativo do lugar de origem, por um preço atraente. A comida vem despertando atenção também daqueles que se sentem atraídos para saborear “cozinhas exóticas”, experimentando novos sabores, estranhas combinações e receitas inesperadas. Para os comensais o *prato do dia* é sempre uma surpresa, não sabem o que irão comer, mas confiam na comida, que fica por conta de uma história cultural regional e dos particularismos dos condimentos que migram da terra natal. Maria tem sempre duas opções, uma sopa e carne ou pescado acompanhado de arroz e batatas, sobremesa e *chicha morada* (suco de milho roxo). Um dos pratos mais oferecidos é o *escabeche de frango* e, aos domingos, apresenta *ceviche*. A cozinheira, para realizar essa atividade, está sempre alerta à presença dos fiscais: “estou sempre colocando o carrinho para dentro [do prédio]”. A dificuldade é contornada pelo sucesso das vendas e pelos elogios recebidos: “As pessoas gostam, vendo comida há nove anos, e sempre fui lisonjeada. Atualmente outras moças peruanas colocam barracas para vender comida, muitas são do interior [do Peru]. Mas eu continuo sendo a mais procurada”.

Maria, por ora, não considera Bete sua concorrente, a outra cozinheira que há dois anos se instalou na mesma calçada com o intuito de vender comida; apresenta um cardápio cujas alterações refletem o lugar de origem. Para Maria a clientela aumenta, hoje em dia: além de peruanos, também equatorianos, chilenos, colombianos, bolivianos e brasileiros procuram sua alimentação; em ocasião de grande movimento já chegou a vender cem pratos por noite. Em sua culinária prevalece um “sabor regional”, predominando os paladares da “cozinha da costa”, elaborada com condimentos vindos diretamente do Peru, enviados pela mãe, transportados por pessoas que na ocasião estiverem fazendo o percurso Lima-São Paulo.

Em cada cozinha regional existe um “modo de fazer” particular, cujo significado responde às necessidades ou a uma lei local. Bete está em São Paulo há dois anos e meio e assim que chegou arriscou vender comida como forma de ganhar a vida. Vive no centro da cidade, junto com o companheiro. Veio de Kuliaca, na região de Puno, e, com simplicidade, apresenta um

cardápio de cozinha serrana, carne de porco, galinha caipira, ensopado de legumes e algumas vezes *carapulcra*, um prato feito com carne de boi, frango, batata, condimentado com um molho de amendoim e vinho tinto. A comida conhecida como sendo da serra carrega tradições herdadas dos incas. Os índios especialistas em cozinhar em pedras quentes e em bebidas fermentadas desenvolveram técnicas de assar em brasas e de preparar *chicha*⁵ (bebida fermentada de milho). As mulheres dedicam-se aos assuntos culinários e os incas consumiam muita *chicha*, pois não bebiam água pura, sempre *chicha* antes, durante a comida e durante as festas (WESTON, 2006).

Os temperos de Bete são sempre comprados na Kantuta, feira boliviana em São Paulo. A batata era o alimento mais produzido no império incaico, a base para o preparo de sopas e de ensopados. As batatas secas, desidratadas, uma vez cozidas em um ensopado, deram origem ao prato artesanal chamado *carapulcra*⁶ (Kara=pedra quente, purka=buraco na terra), servido até hoje nas mesas peruanas.

A coleta de entrevistas em calçada pública requer procedimentos metodológicos especiais. Após uma conversa prévia, procura-se despertar confiança no investigado, para obter o número de seu telefone visando agendar uma entrevista posterior. Os comensais que freqüentam a calçada pública são na maioria peruanos, com um perfil que caracteriza a heterogeneidade do grupo: mulheres e homens na faixa de trinta a cinquenta anos, de classe social média e baixa, tendo Cusco, Arequipa, Puno e Lima como lugares de origem. Alguns estão instalados em São Paulo há mais de quinze anos, outros são recém-chegados, muitos vivem no centro, outros em bairros próximos ou distantes, porém buscam a comida como forma de reencontrar o país de origem, de rever conterrâneos e alimentar sonhos. Grande parte dos comensais dedica-se ao comércio formal ou informal, o artesanato é o produto mais comercializado e a 25 de Março, o lugar de venda mais mencionado.

Além da comida em calçada pública, existem os “restaurantes,” ou seja, lugares privados que se transformam em espaços de concentração de imigrantes andinos, predominantemente peruanos. Martim, peruano instalado em São Paulo desde 1995, comensal dos pratos servidos pelos arredores do Bairro da Luz, comenta: “a região da Rio Branco é o coração dos peruanos em São Paulo. Aqui se concentram os mais humildes. Muitos ganham dinheiro. Desde a década de 80 a comida é vendida na rua. Uma vendedora mais antiga mandou os filhos para Europa”. Em sua fala perce-

⁵ Os espanhóis chamaram de “chicha” a todas bebidas fermentadas que encontraram no continente americano, apesar de que em cada lugar tinha um nome distinto e se preparavam com sementes e frutas mais comuns da região. A mais utilizada nos dias atuais é a chicha morada, feita de milho roxo. Ver Rosário Olivas Weston, *La cocina de los incas*, p.164.

⁶ Carapulcra é um prato feito com batatas secas e uma diversidade de carnes: vaca, frango, etc.

be-se o processo de apropriação de espaço urbano em um trecho da Avenida Rio Branco. O processo de territorialização tem a ver com o processo de identificação e as fronteiras culturais são configuradas na cotidianidade da vida dos protagonistas (VALCUENDE, 1998). A apropriação de um território implica ações que recomponham o espaço proposto pelo ambiente à medida do investimento dos sujeitos e que são as peças mestras de uma prática cultural espontânea: sem elas, a vida na cidade seria impossível (MAYOL, 1996). Para os peruanos mais humildes, a região central da cidade está vinculada aos referentes simbólicos e a um contexto de interação. O vender comida na rua é uma atividade praticada há mais de vinte anos. É uma prática assertiva, a cozinheira que ocupou o espaço nos anos de 1980 com os lucros obtidos conseguiu enviar os filhos à Europa.

Amigos e conterrâneos conversam, falam, cantam e dançam em espaços privados convertidos em “restaurantes”, situados em território apropriado por peruanos em espaço central da cidade. Os serviços revelam um atendimento familiar, os custos são cobrados, pois isso significa uma forma de sobrevivência dos organizadores dos espaços. As conversas revelam as diferenças regionais transferidas do Peru para São Paulo e revelam encontros entre velhos e novos imigrantes.

O centro da cidade é o mundo do invisível, para encontrar visibilidade é necessário que o investigador esteja atento e ainda conquiste um cicerone para que esses pontos de encontro de imigrantes sejam revelados. Nesses sítios o peruano dança salsa, cumbia, canta alto, como se o cantar fosse uma forma de encontrar o país de origem. A comida e os condimentos importados diretamente dos Andes manifestam nacionalismo e regionalismo, por meio da culinária e da música divulgam a cultura do país de origem e expressam sua pertença.

Os regionalismos, embora expressos, não representam conflitos, pois o encontro entre velhos e novos imigrantes nesses “restaurantes” tem como significado reforçar laços de sociabilidade e de troca de oportunidades de trabalhos no país hospedeiro. Entre os pratos servidos em São Paulo, segundo os imigrantes, predomina um *sabor limenho*,⁷ com paladar mais suave em condimentos do que a comida da serra e da selva; buscam atender às singularidades levando em conta a diversidade de comensais.

Muitos peruanos altamente qualificados deslocaram-se ao Brasil em busca de pós-graduação, outros conquistaram status após sucessos obtidos em vendas de artesanato ou qualquer outro tipo de comércio. Os bem sucedidos vivem em bairros mais nobres ao passo que os mais simples se concentram no coração da metrópole.

⁷ Em Lima são priorizados os pescados, o ceviche é um dos pratos prediletos dos limenhos. Pelo fato de se tratar de uma capital encontra-se uma mescla de cozinhas de todas as regiões do Peru, na maioria das vezes os pratos da selva e da serra tem um paladar mais suave, com relação aos condimentos, do que nos territórios de origem.

O SABER-FAZER DO TERRITÓRIO DE ORIGEM COMO FORMA DE INTEGRAÇÃO

As pessoas analisadas aqui, embora vivam segregadas dentro do contexto urbano da grande cidade, uma vez convertidas em profissionais da gastronomia, refletem que as diferenças culturais não são obstáculos para que esses atores encontrem uma forma de prestar serviços na cidade receptora. As fronteiras culturais enfrentadas pelos imigrantes no país de destino reforçam a busca de traços culturais do país de origem. As práticas e as “maneiras de fazer” comida têm sido algumas das formas utilizadas por mulheres e homens como forma de integração em seus deslocamentos em processos migratórios. A comida marca as identidades pessoais e grupais, estilos regionais, nas experiências migratórias, o saber-fazer do território de origem são elementos utilizados principalmente por mulheres nos processos de inserção na cidade de destino.

Para Michel de Certeau (1994), as práticas de preparar refeições, de falar, de caminhar, são do tipo tático. E uma grande parte das *maneiras de fazer* são vitórias do fraco sobre o mais forte. “Como na literatura se podem diferenciar estilos ou maneiras de escrever, também se podem distinguir ‘maneiras de fazer’, de caminhar, ler, produzir, falar etc.” (p. 92). As “maneiras de fazer” criam um jogo mediante a estratificação de funcionamentos diferentes e interferentes. No caso do imigrante “sem sair do lugar onde tem que viver e que lhe impõe uma lei, ele aí instaura pluralidade e criatividade. Por uma arte de intermediação ele tira daí efeitos imprevistos.” (p. 93). O adquirido trazido pelo costume não é senão a melhoria das “maneiras de fazer”, de freqüentar, de caminhar, pelas quais o usuário da cidade pode verificar sem cessar a intensidade da sua inserção no ambiente social. Assim, a investigação vem se dedicando às práticas do espaço, às maneiras de freqüentar os lugares, aos processos complexos da arte culinária e aos mil modos de o imigrante lidar com a invisibilidade e com as táticas de reconstrução de sua identidade.

Os serviços das profissionais, em trabalhos autônomos, em trabalho ambulante, em prestação de serviços a restaurantes, bazares, consulados e embaixadas, levaram a que sejam reconhecidas e identificadas como talentosas profissionais no ramo gastronômico. O orgulho de Vilma, ao ser reconhecida pelos consulados, de ter o prestígio em ser uma “cozinheira latina” em São Paulo, e a satisfação de Maria, ao se sentir lisonjeada pelos elogios, símbolo de reconhecimento de seu trabalho pelos hispano-americanos que constituem sua clientela, demonstram suas formas de integração no país de acolhida. Duas das imigrantes analisadas aqui conquistaram o RNE (Registro Nacional de Estrangeiros) por conta de os filhos terem nascido em território brasileiro. Vilma possui carteira de trabalho, presta serviços de forma legal, Maria, embora seja “documentada”, insere-se numa economia informal, forma que encontrou para garantir o sustento da família. Irene, por sua vez, conquistou o RNE na anistia de 1998.

Assim, as identidades são re-alimentadas por meio da comida oferecida em festas, em restaurantes ou na rua, adquirindo nova visibilidade, com alguns tratamentos específicos, nos ajustes dos cardápios, atendendo aos respectivos gostos e sabores, às novas concepções de higiene, refletindo uma re-configuração do conceito estereotipado do peruano andino. O inventário dos ingredientes, de suas transformações em preparações diversas, fornece os elementos de uma imensa combinatória de múltiplas formas. Os condimentos migram dos Andes ao Brasil, por meio de múltiplas entradas os imigrantes procuram garantir o paladar que caracteriza as singularidades de seu país. As comidas, temperos e condimentos em sua origem acompanham os regionalismos do Peru, porém, no Brasil, adquirem re-significações por mil razões, uma delas é a questão do sabor em terra estrangeira deixar de ser quantificável.

O comer em calçada pública é uma prática que se ajusta ao ritmo da metrópole, o comer, nesse caso, mesmo se tratando de comida oferecida em prato com talheres, é entendido como uma atividade rápida; percebe-se nas entrelinhas os diferentes afazeres, trânsitos e ainda a invisibilidade do imigrante em terra de destino. Comer nos lugares privados denominados “restaurantes” significa um programa noturno, momento de trocas, de lazer, de contatos e ainda uma forma de se encontrar com o país de origem. Participar de bazares e eventos significa para os imigrantes já assentados oportunidade de divulgar e comercializar sua cultura. Mobilizar uma população para esses eventos é uma forma de organização e estratégia de buscar reconhecimento no país de destino.

As diferenças gastronômicas no mundo contemporâneo estão sendo evidenciadas e cultivadas, adquirindo novas significações. As cozinhas de imigrantes estão em constante transformação e suas identidades estão sempre em re-construção. Vilma, ao defender a mobilidade das práticas culinárias, faz um pronunciamento sobre os processos transnacionais, quando diz: “a América é única, é um continente, o que existe são as fronteiras”. Cecília acredita que “a melhor maneira de divulgar a cultura é pela comida”. Comer serve também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo. No caso do migrante, o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida, se não na vida cotidiana, pelo menos nos dias de festa. É uma maneira de mostrar a pertença em outro solo (GIARD, 1996).

Confrontos e sociabilidades apontam para os diferentes caminhos de integração, as identidades de migrantes são construídas na pluralidade cultural e nas fronteiras simbólicas fundadas nas diferenças. A transnacionalização, resultado da globalização, é permeada por pressões migratórias, por conflitos, por confrontos em fronteiras internacionais e pelo surgimento de novas situações sócio-econômicas nos países em questão.

Quando esses atores interagem com as diferenças, isso implica critérios para determinar a pertença e meios para tornar manifestas a inclusão e a exclusão; a busca de valores de seu lugar de origem contribui para os arranjos que o imigrante dá à sua identidade. Dessa maneira, na problemática das identidades de migrantes, em seu processo de afirmação e reconstrução, a cozinha pode ser apontada como um forte referencial identitário, utilizada por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si.

No contexto metropolitano muito dos imigrantes são ilegais e, para sofrerem menos discriminação, procuram diminuir o contato com a sociedade externa. Buscam apoio nas redes de solidariedade e nos encontros realizados entre o próprio grupo. Sua inserção é delimitada, seu espaço é reduzido, enfrentam a problemática da ilegalidade, do trabalho informal, a luta em busca do visto de permanência, do aprendizado do idioma, todavia, diante das inúmeras dificuldades, o imigrante introduz novos costumes no lugar hospedeiro.

FONTES ORAIS

Alex- Nasceu em Arequipa, viveu no município litorâneo de Barranco, junto de Lima, trabalhando em Hotel. Participa dos festivais, bazares e eventos peruanos em São Paulo. Entrevista realizada em 2008 no 14º. Bazar de Arte Popular do Peru.

Bete- Chegou a São Paulo há dois anos e meio. Nasceu no Departamento de Puno, na Província de Kuliaca. Entrevista realizada na Avenida Rio Branco, em 2008.

Cecília- Vive em apartamento na zona sul da cidade de São Paulo Veio de Lima para o Brasil em 1986, para acompanhar o marido que realizaria curso de doutorado em medicina. Entrevista coletada em 2008, no 14º Bazar de Arte Popular do Peru.

Irene- Embora tenha nascido em Puno, viveu em Arequipa, deslocou-se em 1997 com vinte e três anos para a cidade de São Paulo. Sua escolaridade no Peru: ensino médio, secretariado e corte e costura. A entrevista foi realizada em 2007.

Maria- Nasceu em Lima, em 1974, veio para São Paulo em 1998 com vinte e quatro anos e segundo grau completo. Vive com o companheiro, o filho de oito anos e a irmã, em apartamento alugado na região central da cidade. As entrevistas foram coletadas em 2008, no prédio em que reside.

Martin- Nasceu em Punta Hermosa, próxima de Lima. Veio para o Brasil em 1995, com o intuito de ficar um tempo, para depois continuar viagem à Inglaterra, porém resolve ficar definitivo em São Paulo. Entrevista coletada em 2008 na Av. Rio Branco, São Paulo.

Vilma- Nasceu em Lima em 1953, chegou em São Paulo em 1980, com vinte e sete anos e com segundo grau completo. Veio para São Paulo de ônibus, fazendo trajeto via Santiago (Chile) e Buenos Aires. Vive em São Paulo na zona norte da cidade, em casa alugada. As entrevistas foram coletadas em 2007.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BOURDIEU, P. *La distincion: critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1979.
- CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano: 1, artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1994.
- GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA. Rio de Janeiro: Funarte, CNFCP, 2002. (Série Encontros e Estudos, 4).
- FERREIRA, J. Migración y discriminación. In: *Globalización, Migración y Derechos Humanos*. Quito: Programa Andino de Derechos Humanos/UASB-PADH, 2005.
- GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L; MAYOL, P. *A invenção do cotidiano: 2, morar e cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.
- MAYOL, P. O bairro. In: CERTEAU, M.; GIARD, L; MAYOL, P. *A invenção do cotidiano: 2, morar e cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.
- MULIN, L. *L'Europe à table: introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Paris/Bruxelles: Elsevier Sequoia, 1975.
- PALACIOS, P. B. Feminización de las migraciones. In: *Globalización, Migración y Derechos Humanos*. Quito: Programa Andino de Derechos Humanos/UASB-PADH, 2004.
- VALCUENDE, J. M. *Fronteiras, territórios e identificaciones colectivas*. Sevilla: Fundación Blas Infante, 1998.
- WESTON, R. *La cocina de los incas*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2006.
- Um milhão 665 mil peruanos se fueron del país entre los años 1990 y 2005. www.elcomerciope.com.pe/edicionOnline/Html/2007. Acesso em: 12 jan. 2007.