

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

LEONARDO NUNES FACHEL DIAS

**ESPAÇOS DE RETERRITORIALIZAÇÃO EM PORTO ALEGRE: uma prática de
ensino pelas cozinhas e redes da migração.**

**PORTO ALEGRE
2024**

LEONARDO NUNES FACHEL DIAS

ESPAÇOS DE RETERRITORIALIZAÇÃO EM PORTO ALEGRE: uma prática de ensino pelas cozinhas e redes da migração.

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito para a obtenção de título de mestre em Geografia.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Adriana Dorfman

Porto Alegre

2024

LEONARDO NUNES FACHEL DIAS

ESPAÇOS DE RETERRITORIALIZAÇÃO EM PORTO ALEGRE: uma prática de ensino pelas cozinhas e redes da migração.

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito para a obtenção de título de mestre em Geografia.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Adriana Dorfman

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Alvaro Luiz Heidrich (POSEGEA/UFRGS)

Prof. Dr. Alex Dias de Jesus (IFPI)

Profa. Dra. Gislene Aparecida dos Santos (UFRJ)

Prof. Dr. Éverton de Moraes Krozenieski (UFFS)

Prof. Dr. Marcelo Argenta Câmara (POSGEA/UFRGS)

CIP - Catalogação na Publicação

Dias, Leonardo Nunes Fachel
ESPAÇOS DE RETERRITORIALIZAÇÃO EM PORTO ALEGRE: uma
prática de ensino pelas cozinhas e redes da migração.
/ Leonardo Nunes Fachel Dias. -- 2024.
115 f.
Orientadora: Adriana Dorfman.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Instituto de Geociências, Programa
de Pós-Graduação em Geografia, Porto Alegre, BR-RS,
2024.

1. migração. 2. comida. 3. restaurantes. 4. redes.
I. Dorfman, Adriana, orient. II. Título.

Yo no soy de aquí, pero tú tampoco
De ningún lado del todo,
y de todos lados un poco.

Jorge Drexler, 2017

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha família, meu pai, minha irmã, minha vó, por alimentarem meu corpo e alma com suas histórias, afetos, saberes e evidentemente, por se dedicarem a colocar a comida na mesa mesmo nos tempos mais difíceis.

Agradeço em especial à minha mãe pela coragem de sempre lutar, de me colocar nos eixos quando necessário, de me ouvir, de me abraçar, de me ajudar a compreender a completude e a complexidade da vida e por me ensinar tudo que eu sei.

Agradeço à minha companheira Daniela por me inspirar e me incentivar todos os dias, por compartilhar comigo os dias bons e ruins e acreditar em um futuro em conjunto.

Agradeço a Adriana, minha orientadora e mentora de longa data, pela compreensão e o carinho que teve comigo ao longo desse período. Agradeço por me incentivar sempre a aperfeiçoar minha pesquisa e por compartilhar comigo tua sabedoria. Obrigado pela tua confiança no meu trabalho, por me fazer seguir adiante e pelo companheirismo.

Agradeço ao Ly Brian e Fernando, e a todos que nos receberam de portas abertas em seus restaurantes e nos dedicaram tempo, carinho e risadas através de suas histórias e comidas. A eles, meus mais sinceros agradecimentos pela disposição e pela parceria.

Obrigado aos estudantes da turma de Geografias Descoloniais que, mesmo com os tantos empecilhos da vida acadêmica e profissional, estiveram presentes para dialogar todas sextas-feiras à noite, que contribuíram, temperaram essa pesquisa com sua identidade e deram uma pitada a mais de sensibilidade a esse estudo. A experiência foi muito enriquecedora e o que existe desse trabalho hoje não poderia ter sido feito sem vocês. Obrigado pelas trocas e pela disposição!

Agradeço à UFRGS, à CAPES, aos programas de fomento ao ensino e a todos que lutam por uma universidade cada vez mais pública e de qualidade.

Agradeço aos meus professores, colegas, colegas de profissão e demais pessoas que acreditam em um mundo sem fronteiras, pautado pela coesão e não pela individualidade, movido pela generosidade e não pela ganância. Agradeço àqueles que acreditam no amor, na música, na comida e no território não como direito, mas sim como inevitável.

RESUMO

Dentro de uma cidade, os restaurantes caracterizam-se como espaços de encontros, trocas e possibilidades. No caso dos restaurantes de famílias imigrantes, esses lugares muitas vezes se tornam a representação material das redes de apoio, dos conflitos culturais e das tensões presentes nos processos de pertencimento. Esses espaços, sobretudo, materializam um importante elo cultural entre distintas vivências e narrativas. Através de entrevistas, mapeamento desses estabelecimentos na cidade de Porto Alegre e a aplicação de práticas de ensino, o presente estudo busca compreender as motivações, ambições e as formas de integração das pessoas que se deslocam. A pesquisa conta com a aplicação de um trabalho de campo em conjunto com a disciplina de Geografias Descoloniais do curso de graduação em Geografia da UFRGS, aliando a potencialidade empírica das práticas de ensino com os diferentes aspectos geográficos da migração e dos restaurantes. Tanto a partir da formulação de hipóteses no contexto amplo das migrações, quanto colocando em evidência as experiências subjetivas das narrativas, buscamos entender de que maneiras os migrantes em Porto Alegre se articulam e se sentem pertencentes ao espaço e comunidade da cidade, nas suas mais diversas realidades. Assim, a comida mostra-se uma ferramenta eficaz para refletir sobre os processos migratórios, destacando dois aspectos: identidade e afeto. A comida, para além do alimento, nos dá a oportunidade de mostrar de forma material do que somos feitos, ingredientes que formam as nossas narrativas e as tantas territorialidades que nos atravessam.

Palavras-Chave: migração, redes, espaço urbano, comida, restaurantes.

ABSTRACT

Within a city, restaurants are characterized as spaces for meetings, exchanges and possibilities. In the case of immigrant family restaurants, these places often become the material representation of support networks, cultural conflicts and tensions present in the processes of belonging. These spaces, above all, materialize an important cultural link between different experiences and narratives. Through interviews, mapping of these establishments in the city of Porto Alegre and the application of teaching practices, this study seeks to understand the motivations, ambitions and forms of integration of people who move. The research involves the application of fieldwork in conjunction with the Decolonial Geographies discipline of the undergraduate Geography course at UFRGS, combining the empirical potential of teaching practices with the different geographic aspects of migration and restaurants. Both by formulating hypotheses in the broad context of migration, and by highlighting the subjective experiences of the narratives, we seek to understand how migrants in Porto Alegre articulate themselves and feel like they belong to the city's space and community, in its most diverse forms and realities. Thus, food proves to be an effective tool for reflecting on migratory processes, highlighting two aspects: identity and affection. Food, beyond nutrients, gives us the opportunity to show in a material way what we are made of, ingredients that form our narratives and the many territorialities that cross us.

Key Words: migration, networks, urban spaces, food, restaurants.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 -	Roda de conversa no restaurante <i>La Comidita</i>	64
Figura 2 -	Ly e seu auxiliar Hans.....	64
Figura 3 -	Feira às margens do Arroio Dilúvio com a Ponte dos Açorianos, início do século XX.	66
Figura 4 -	Estudante da disciplina de Geografias Descoloniais com bandeira do Uruguai, em frente ao restaurante <i>El Tango</i>	69
Figura 5 -	<i>Asado</i> uruguaio sendo preparado no restaurante El Tango, durante a exibição de um jogo de futebol.....	69
Figura 6 -	Mapa dos estabelecimentos alimentares de imigrantes em Porto Alegre organizado por nacionalidade - 2023.....	72
Figura 7 -	Mapa dos estabelecimentos alimentares de imigrantes em Porto Alegre organizado por tipo/espécie - 2023	73
Figura 8 -	Mapa dos estabelecimentos alimentares de imigrantes em Porto Alegre - 2023.....	74
Figura 9 -	Mapa dos estabelecimentos alimentares de imigrantes em Porto Alegre por tipo de trabalho de campo realizado em 2023.....	75
Figura 10 -	Cartões postais italianos no período da Segunda Guerra Mundial...	81
Figura 11 -	Prato de <i>ceviche</i> sobre um tecido peruano.....	83
Figuras 12 a 13 -	<i>Ceviche</i> e pimenta peruana.....	84
Figura 14 -	Ly recebendo os pesquisadores em seu restaurante <i>La Comidita</i>	86
Figura 15 -	Estudantes em frente ao restaurante <i>El Tango</i>	87
Figura 16 -	Método tradicional do cozimento da carne para <i>shawarma</i>	90
Figura 17 -	Restaurante <i>Baalbek</i>	91
Figuras 18 a 21 -	Ambiente Interno do Restaurante <i>Damask</i>	92
Figuras 22 a 25 -	Restaurante Centro Peruano.....	95
Figuras 26 a 27 -	Ambientação no <i>JilJil's</i>	97

Figura 28 - Francisco e a estudante Mariana conversando.....	99
Figura 29 - Pizza tradicional uruguaia.....	99

LISTA DE APÊNDICES

Apêndice A - Termo de consentimento para a utilização de depoimentos e materiais.....	108
Apêndice B - Roteiro da saída de campo.....	109

QUADROS

Quadro 1 - Estrutura do Questionário.....	44
---	----

LISTA DE SIGLAS

CIBAI - Centro Ítalo Brasileiro de Assistência e Instrução às migrações

CTG - Centros Tradicionalistas Gaúcho

OIM - Organização Internacional para Migrações

SMAMUS - Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Urbanismo e Sustentabilidade

PUCRS - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul

UESC - Universidade Estadual de Santa Cruz

UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

UFSM - Universidade Federal de Santa Maria

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
2. MIGRAÇÃO E O LUGAR DA COMIDA	19
2.1 O lugar da comida	19
2.2 Desterritorialização e Migração	29
2.3 Espaços de Reterritorialização	32
2.4 Redes, comunidade e cozinha: o coração da casa	36
3. METODOLOGIAS PARA O ESTUDO DAS MIGRAÇÕES E DOS RESTAURANTES.	42
3.1 CARDÁPIO DO DIA: O planejamento da pesquisa	44
3.2 Entradas e Degustações	48
3.3 Um percurso pelas cozinhas e redes: saída de campo no bairro Cidade Baixa	58
3.4 Mapas e orientações para atividade de campo individual	70
4. MIGRAÇÕES À MESA: OS RELATOS E AS NARRATIVAS	77
4.1 Narrativas	77
4.2 Relatos do campo	82
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	103
6. REFERÊNCIAS	106
APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO PARA UTILIZAÇÃO DE DEPOIMENTOS E MATERIAIS.	111
APÊNDICE B - ROTEIRO PARA SAÍDA DE CAMPO.	113

1. INTRODUÇÃO

Apesar de revelar-se como fenômeno essencial e presente na história do desenvolvimento humano, a migração ganha um caráter particularmente dinâmico e intenso no momento atual, frente à globalização, à securitização¹ das fronteiras e ao aprofundamento das desigualdades sociais. Segundo a Organização Internacional para as Migrações, por volta de 281 milhões de pessoas estão deslocadas fora de seu país de origem, representando 3,6% da população mundial (OIM, 2021). Em comparação a 1970, quando o número era estimado em 84 milhões, nota-se um crescimento de mais de três vezes no número de imigrantes internacionais, apenas nos últimos 50 anos.

Ainda que parte desses registros seja representada pela melhora em diferentes dispositivos, tais como as práticas de controle fronteiriço e maior coesão nas diversas fontes dos dados globais sobre imigrantes, a intensificação das desigualdades sociais e raciais são pontos-chave para compreendermos o aumento desses números. Mesmo com a emergência de novas potências globais como Brasil, Índia e China — que se apresentaram como alternativa ao eixo norte global — a rápida escalada da globalização a partir da década de 1980 e a intensificação das disparidades internas nos países, para muitas pessoas, resultou nos processos de deslocamento.

É nesse cenário de desigualdade social, conflitos e busca por trabalho que grande parte dos imigrantes chega ao Brasil. Essas populações, retratadas pelas mais distintas realidades presentes nos processos migratórios, apresentam-se como um grupo vulnerável de pessoas suscetíveis à violência, abandono, xenofobia e golpes. Dessa forma, é necessário estudar os diferentes perfis das pessoas que chegam ao país - neste trabalho, especificamente, à Porto Alegre - para entender quais as suas motivações, quais as suas estratégias de adaptação e de que maneiras a comunidade e o poder público podem ampará-las, para que assim, sobrepujando-se aos cortes das fronteiras, se conquiste os direitos da cidade — e da cidadania — para todos que nela vivem.

¹ Aqui entendemos como securitização, no contexto da globalização, quando temas como migração, comércio internacional, mudanças climáticas, epidemias e terrorismo eventualmente são apresentados como uma forma de ameaça à segurança nacional ou internacional. Muitas vezes, isso ocorre com o objetivo de justificar medidas extremas ou de emergência, como restrições de fronteira, intervenções militares ou políticas protecionistas.

Essa pesquisa origina-se no intento de compreender as necessidades e ambições dos migrantes, não apenas num contexto macro, mas também numa escala das narrativas pessoais. Dentro da Geografia costuma-se abordar o tema das migrações sob a perspectiva dos fluxos globais, essencial para a compreensão dos diversos contextos migratórios, porém igualmente distante da realidade do vivido. Em um mundo que se mostra progressivamente mais desigual e securitizado, acreditamos que o direito de se mover pelo espaço e se reinventar deve ultrapassar qualquer distinção social, de gênero, raça ou nacionalidade, sendo livre para todos.

De forma ampla, o objetivo da pesquisa centraliza-se em compreender o perfil e as motivações dessas pessoas migrantes, de seus filhos e netos, que chegam a Porto Alegre e quais as relações simbólicas e materiais que estabelecem com a comida. Buscamos construir uma metodologia integradora para esse trabalho, unindo práticas de ensino e pesquisa que incorporem a universidade, professores, estudantes, restaurantes e a comunidade de modo geral. Dessa maneira, é possível compreender como os estabelecimentos alimentícios de migrantes, seus donos e trabalhadores, dialogam com a comunidade porto-alegrense, investigando a importância da comida como produto e produtor da integração comunitária. A fim de alcançar esse propósito foi necessário:

- Perceber e caracterizar os migrantes envolvidos com estabelecimentos alimentares, visibilizando suas narrativas no processo de reterritorialização em Porto Alegre.
- Evidenciar de que forma a espacialidade urbana afeta diferentes realidades, imaginários e oportunidades no processo migratório.
- Realizar práticas de ensino proporcionando uma dimensão empírica dos processos de migração nos espaços de reterritorialização, revelando a comida como uma ferramenta integradora e aproximando a universidade a esses espaços.
- Compreender quais as representações que a comida tem para os imigrantes, tanto no âmbito material quanto no simbólico e de que formas ela auxilia na sua integração comunitária.

Na busca para dar os primeiros passos nessa pesquisa, me dirigi ao Centro Ítalo Brasileiro de Assistência e Instrução às migrações (CIBAI) — centro de referência para acolhida de imigrantes localizado na Igreja Pompéia em Porto Alegre. Ali encontrei um migrante venezuelano de 49 anos que, quando questionado sobre seus sentimentos no momento da sua chegada ao Brasil, declarou: “Eu senti

alegria porque al salir de Venezuela pude investigar que aquí podía tener libre acceso a comida y trabajo, ya que la comida estaba muy difícil de conseguir” (Imigrante venezuelano, 49 anos). Em sua fala mesclada, entre o português e o espanhol, o migrante sintetiza o processo de ruptura, transformação e renovação presente no cotidiano de quem vive a mobilidade.

Em outro testemunho, Ly Bryan, o chef de cozinha do pequeno restaurante peruano, *La Comidita*, conta como foi sua relação com a comida e o trabalho desde que veio de Lima para o Brasil. Ele relata que veio ao país em 2007 para cursar Geografia e que, após ser desligado do curso por problemas burocráticos na transferência, buscou na culinária típica peruana e brasileira uma fonte de renda e uma forma de se conectar com a cidade e o seu passado.

No primeiro caso, o imigrante depara-se com um contexto diferente daquele do país de origem, o de escassez de alimentos decorrente de embargos econômicos, e aqui no Brasil se estabelece em busca da segurança alimentar através do que traduz como “alegria”. No segundo caso, o peruano Ly Bryan encontra o ajuste econômico, e também o identitário, conectando-se à memória de sua cultura de origem através do ato de cozinhar.

A partir de situações como essas, a pergunta que surge é quais as representações que a comida tem para os imigrantes, tanto no âmbito material quanto no simbólico e de que formas ela auxilia na sua integração comunitária. É possível pensar que os restaurantes e demais espaços de alimentação, por serem uma fonte de abrigo cultural e econômico, tornam-se uma chave para compreender a forma com a qual os imigrantes se inserem no cotidiano das comunidades em Porto Alegre.

Diante disso, o estudo foi delimitado nos imigrantes internacionais, donos e funcionários de estabelecimentos alimentares — tais como restaurantes, bares e lanchonetes — na cidade de Porto Alegre que preferencialmente estabeleçam alguma forma de contato e perpetuação com a cultura do país de origem. Principalmente os espaços familiares, de primeira, segunda ou terceira geração de imigrantes, evitando as grandes franquias ou estabelecimentos que reproduzem a culinária de outros países, sem algum tipo de vínculo afetivo-territorial.²

² Entende-se os vínculos territoriais como: (...) resultantes das ações ou práticas sociais de condução e representação da vida. Dependem, portanto, de uma relação com as externalidades, com os vários âmbitos de integração socioespacial, que nos diz sobre a sujeição a tais, que implique desterritorialização e reterritorialização dominantes, ou

Essa pesquisa está organizada em três capítulos: o primeiro, “Migração e o Lugar da comida”, busca detalhar os aspectos teóricos dos processos de reterritorialização, evidenciando a importância de compreender a materialidade espacial onde esses processos ocorrem e como a comida torna-se elemento chave para esse entendimento. Para tanto, foram utilizadas propostas teóricas de autores como Rogério Haesbaert e Claude Raffestin na conceitualização das territorialidades e reterritorializações, Eric Hobsbawm, Zygmunt Baumann e Joël Candau na concepção das tradições e identidade.

O segundo capítulo, intitulado “Práticas de integração: migrações à mesa”, explora os aspectos práticos e metodológicos da pesquisa, e verifica a argumentação teórica na dimensão cotidiana. Utilizando, para isso, abordagens de autores como Paulo Freire, Boaventura de Sousa Santos e Álvaro Luiz Heidrich, que favorecem o diálogo entre as experiências empíricas e as práticas sociais, na formação do conhecimento.

Ainda nesse capítulo, são descritas as experiências com o planejamento de uma proposta didática e os preparativos para realização de práticas de ensino em campo, nas quais foi possível observar a comida como elemento de integração cultural nos restaurantes de imigrantes em Porto Alegre. O trabalho de campo, que integrou os estudantes da disciplina “Geografias Descoloniais” do curso de Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) e as diferentes comunidades de imigrantes desses estabelecimentos, buscou coletar e evidenciar algumas das narrativas dessas pessoas que produzem, mas que também são produzidas pelo espaço urbano porto-alegrense e a sua comunidade. Essa experiência foi realizada durante o período de estágio docência do Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFRGS e optou-se por identificar nominalmente os estudantes da disciplina, na medida em que também desempenharam o papel de pesquisadores.

O terceiro capítulo, intitulado “Os relatos e as narrativas”, estabelece as concepções de narrativas, fundamentando teoricamente essa abordagem com base em teóricos como Joël Candau e Janaína Amado. Também apresenta o resultado dos relatos produzidos pelos estudantes da disciplina, replicando em campo a

metodologia desenvolvida coletivamente. A proposta direcionou os estudantes a novos estabelecimentos, onde individualmente construíram seus relatos sobre os espaços, contextos e narrativas desses restaurantes. Essa prática proporcionou um entendimento da diversidade tanto na experiência da inserção dos imigrantes no contexto de Porto Alegre, quanto em uma atuação múltipla entre professores, pesquisadores e alunos.

Assim como estar na cozinha, esse trabalho exigiu muita paciência, cuidado, um punhado de dedicação e uma pitada de criatividade. Tudo feito, é claro, com muito carinho. Pensamos que estar juntos e valorizar as subjetividades é essencial para combater o pensamento excludente e disruptivo. Comer é experimentar, saborear o outro. A partir disso, talvez, possamos começar a trilhar um caminho para um mundo mais igualitário, livre das fronteiras como limites.

2. MIGRAÇÃO E O LUGAR DA COMIDA

Neste capítulo, será abordada a migração a partir de uma perspectiva desterritorializante, numa tentativa de conceitualizar os espaços de reterritorialização e compreender a multiplicidade dos processos migratórios. Também, pretende-se elucidar como as redes auxiliam na integração dos migrantes com a comunidade e como a comida — e os lugares onde se come — revelam-se espaços chave para perceber o processo cultural da reterritorialização e da criação de pertencimento. Neste trabalho os restaurantes referem-se aos estabelecimentos que, de forma ampla e independente das dinâmicas de organização do local, oferecem refeições. Quanto aos bares e lanchonetes, são aqueles locais que não apresentam refeições completas no cardápio, servindo bebidas e lanches, ou apenas lanches.

2.1 O lugar da comida

A partir do sedentarismo agrícola e, conseqüentemente, do surgimento dos primeiros centros urbanos na história da humanidade³, o alimento, além da sua função como nutriente, também apresenta uma funcionalidade como moeda de troca. No entanto, é a sua dimensão como elemento tradicional e ritualístico que desperta atenção. Intrínseco à coesão cultural de determinada comunidade, a comida esteve conectada aos ensinamentos necessários para a manutenção de grupos, ligada às mitologias, à organização e aos deveres da sociedade, ocupando espaços comunitários.

Através do desenvolvimento do plantio, da caça, do seu preparo, da forma de consumo e das histórias que a cercam, a comida ocupa espaço fundamental na organização social. Ela, por assim dizer, representava tanto o fortalecimento do corpo, quanto do simbólico-cultural, muitas vezes não havendo distinção entre ambos.

Na cultura de alguns povos originários da América, por exemplo, comidas como o milho e a mandioca eram consideradas divindades que, dentro das narrativas construídas através da oralidade, carregavam ensinamentos para o funcionamento da sociedade. A partir de um breve relato dentro da cosmovisão dos Makurap — povo indígena de Rondônia, conhecido pelas festas com muita

³ Isso ocorreu, aproximadamente, há 10 mil anos, no período Neolítico.

musicalidade e chicha⁴ — é possível identificar como a comida relaciona-se com a estruturação social dos grupos humanos a partir do trabalho, dos papéis de gênero, dos espaços festivos e das articulações sociais.

Segundo este grupo indígena, insatisfeitas, as mulheres de uma aldeia matavam seus maridos, um por um, cozinhando-os em uma panela de barro para fazer moquecas. Longe dos outros homens, elas realizavam festas e rituais para alimentar-se de cada uma das vítimas. Quando descobertas, elas são assassinadas, e os homens — agora sem as mulheres na comunidade — passam a ter lugar no papel de cozinhar os próprios alimentos:

Agora os homens é que cozinhavam a chicha, mascavam o milho, cará ou mandioca para fermentar a bebida. O gosto era muito ruim, sem doce, mas que outro jeito haveria sem mulheres? Reclamavam, cuspiam a chicha, mas não havia outra. Iam se revezando, cada vez um ficava na cozinha em vez de ir fazer as tarefas de homem, caçar ou ir à roça. [...] (Mindlin, 2015, p.49).

Em outro exemplo, observa-se que para os povos do tronco linguístico tupi-guarani, a mandioca, principal fonte de alimento vegetal dessas comunidades, representa o renascimento de uma garotinha chamada Maní que fora enterrada em sua própria casa, onde germinaram os primeiros ramos da mandioca (*Maní* + *oca* = casa de Maní). A história é contada em diversas versões, porém na mais difundida, Maní nasce uma criança branca, fruto de uma mãe virgem. Por não crer que não tenha cometido relações sexuais, o cacique pune severamente a mulher grávida, porém logo se arrepende. Após nascer, Maní morre antes de completar seu primeiro ano e a aldeia se comove com a tragédia.

Também é possível observar a presença da comida no imaginário social na simbologia cristã no evento da Santa Ceia. Trata-se da celebração do pessach, um ritual que o profeta Jesus celebrava e que tem origem judaica. Nele é comemorada a libertação do povo hebraico e sua fuga do Egito. Foi o momento de comunhão de Jesus Cristo com seus apóstolos antes da sua crucificação. Perseguido pelo exército romano, o profeta usou o espaço da ceia para enunciar suas últimas previsões aos seus companheiros⁵: a negação de Pedro e a traição de Judas. Nela, ao ser perguntado quem seria o traidor, Jesus diz que: “É aquele a quem eu der o pedaço de pão molhado.” (João 13:26).

⁴ Bebida de milho fermentada com a ação da saliva, a partir do ato de mascar.

⁵ Do latim, *cum panis* (“com pão”), significando aquele com quem compartilamos o pão ou quem nos acompanha à mesa.

A lista de exemplos do uso dos espaços de comer e do alimento como elemento fundamental para a narrativa de diversos povos sobre os deveres sociais e valores do grupo é extensa. O alimento, assim, apresenta-se para além de sua função de nutriente.⁶

A primeira revolução alimentar configura-se no momento em que, aproximadamente 300.000 anos atrás, o ser humano domesticou o fogo e, não dependendo mais da alimentação crudívora, inventou o ato de cozinhar. Essa mudança possibilitou que novos alimentos pudessem ser digeridos pelo ser humano, destruía germes e parasitas, reduzia o tempo de digestão e proporcionou que, com a redução do intestino, o cérebro pudesse se desenvolver mais rapidamente. (Gibbons, 2007)

Um segundo momento de impacto no processo da alimentação humana se deu com a domesticação dos alimentos a partir da criação do gado e do plantio dos cereais, cerca de 10.000 anos atrás. Essa mudança, ainda que tenha resultado em um aumento significativo da quantidade de alimento no mundo, em comparação ao modo de vida do caçador-coletor, aumentou o trabalho humano enquanto a variedade de alimentação reduziu drasticamente. Ou, como afirma Yuval Harari,

Mesmo hoje, com toda a nossa tecnologia avançada, mais de 90% das calorias que alimentam a humanidade vêm do punhado de plantas que nossos ancestrais domesticaram entre 9500 e 3500 a.C. – trigo, arroz, milho, batata, painço e cevada. Nenhuma planta ou animal importante foi domesticado nos últimos 2 mil anos (Harari, 2018, p.84).

A expansão colonial no período das navegações também proporcionou uma ruptura no isolamento continental em larga escala, levando alimentos de um lado para o outro, revolucionando a culinária ao redor do mundo. Evidentemente, alimentos como o tomate, a cana, o café, o chocolate espalharam-se para o mundo inteiro, fazendo inclusive que, eventualmente, se tornassem elementos símbolos e identitários em regiões onde até pouco tempo atrás na história humana nunca haviam estado, como é o caso da batata e do chá no Reino Unido.

O milho, domesticado há aproximadamente 7.300 anos na região onde hoje se encontra o México, a partir de cruzamentos de sementes selecionadas e pelo

⁶ Atualmente, essa funcionalidade simbólica da comida - como a mandioca, o milho e o trigo - no cotidiano de diversas comunidades e grupos humanos, as mudanças estruturais da sociedade que redefiniram o ato de comer e sua simbologia: é a primeira vez na história humana no qual também são reconhecidos a partir de seus valores como *commodities* e matérias-primas da agroindústria.

manejo ritualístico pelas populações indígenas, transformou-se de uma pequena planta similar ao arroz para um cereal robusto colorido e diverso. Das 150 espécies encontradas hoje, pouquíssimas são apresentadas no mercado comum brasileiro⁷. Ao contrário do que se esperava quanto à globalização dos alimentos e sua produção em larga escala, a verdade é que a variedade de alimentos se reduziu consideravelmente no período capitalista.

Com a mundialização da cultura e o surgimento do sistema econômico-social capitalista em escala global, a alimentação passou a se tornar um elemento pautado não a partir de vínculos socialmente estabelecidos dentro de uma comunidade, mas sim a partir da racionalidade do capital e da indústria. Dessa maneira, a escolha dos alimentos que aparecem no nosso cotidiano se dá pela maior produtividade de um tipo de grão, pela sua valorização no mercado global, ou pela localização, distância e qualidade dos sistemas de transporte.

A criação das jornadas de trabalho também colabora para uma mudança drástica nos hábitos alimentares, designando e unificando o horário de cada refeição, de cada trabalhador, para adaptar-se ao cronograma da rotina industrial. Dessa maneira, para adequar-se aos ritmos do capital, a comida passa cada vez mais a ocupar espaços fora de casa. A cooptação da força de trabalho das mulheres — que historicamente ocuparam as tarefas da cozinha — para somarem-se à exploração pelo capital resulta na necessidade da criação de uma alternativa que integre a alimentação no bojo do sistema capitalista.

É recente na história humana a concepção de espaços privados, como habitações e quartos individuais, por exemplo. Na grande maioria das sociedades, desde aldeias indígenas aos castelos medievais, o comer e o dormir se configuravam em espaços comunitários, na presença total ou parcial do grupo. A partir da lógica capitalista, estas práticas se tornaram parte da dicotomia público-privada. Ao mesmo tempo em que a invenção dos restaurantes proporciona uma nova concepção da refeição na esfera pública, também é a primeira vez na história em que a prática de alimentação e a comida rompem com a construção comunitária e se tornam um ato individual e solitário.

Ainda que a popularidade das chamadas “cozinhas de rua” remontem a diferentes processos, provavelmente muito mais antigos e dispersos que o do restaurante moderno, sua função na sociedade limitava-se a uma cozinha caseira,

⁷ Dados da Associação Brasileira das Indústrias de Milho. Ver <http://www.abimilho.com.br/milho/cereal>

com relações de proximidade com a comunidade e as principais refeições ainda eram feitas no bojo da família. Segundo Pitte (1998, p. 572), “No mundo inteiro, e em todas as épocas, as cozinhas de rua se impõem como o principal comércio de venda de refeições [...]”. O autor ainda sugere que o aparecimento desse tipo de estabelecimento comercial origina-se junto com as primeiras formas de comércio, com feiras e mercados que remetem aos processos de urbanização na Antiguidade e Idade Média.

No entanto, no contexto da Revolução Francesa, com a ascensão da burguesia e reestruturação do modelo vigente, também houve na França uma reforma nos estabelecimentos alimentares que deu origem aos restaurantes que conhecemos hoje. Durante o final do período monárquico francês, a culinária ganha um grau de importância elevada dentro da corte real e da nobreza e, à medida em que ganhava espaço, a burguesia clamava por ocupar também este nicho notável na sociedade francesa da época. Para Carmen Rekowsky,

A alimentação fora do espaço doméstico, até então, era realizada em estabelecimentos rústicos, como cantinas e pousadas, nos quais os comensais compartilhavam de uma mesa comum e se serviam de pratos também rústicos, postos à mesa e compartilhados por todos os comensais ao mesmo tempo (*table d'hôte*) (Rekowsky, 2013, p.68).

Com a abertura dos primeiros restaurantes, a proposta era proporcionar a alta culinária francesa em um ambiente de conforto e luxo, e segundo Rekowsky (2013), os primeiros restaurantes tiveram como objetivo fazer parte de projeto de correção da economia francesa “ [...] que envolvia uma reforma fiscal e a fundação de um banco privado para melhorar a escassez de moeda corrente e facilitar a circulação dos bens.” (Rekowsky, 2013, p. 69). A partir disso, entendemos que havia aprovação e intenção tanto do modelo do Antigo Regime, quanto da burguesia para popularização e comercialização em massa dos restaurantes, movimentando assim o capital nacional. Duas principais versões apontam o aparecimento do primeiro restaurante na França.

A primeira delas, e mais difundida, é o caso Boulanger. De acordo com Pitte (1998), em 1765, um homem de nome Boulanger abre um estabelecimento de “caldos restauradores”, conhecidos como “restaurants”. O nome para esses caldos de “carne de aves e boi, diversas raízes, cebolas, ervas e, segundo as receitas, especiarias, açúcar-cande, pão torrado ou cevada, manteiga, assim como produtos de aparência tão insólita quanto pétalas secas de rosa, passas, âmbar [...]” é

referido assim desde a Idade Média, porém apenas no século XVIII passou a designar esses espaços comerciais (Pitte, 1998, p. 575).

Segundo consta, Boulanger teria ganhado um embate jurídico com uma corporação de *traiteurs*⁸ após estes terem questionado que o dono do estabelecimento fazia uso de pratos com carne cozida, que eram monopólio da corporação. Para Rekowsky (2013),

Embora a venda destes caldos fosse comum, a diferença entre o estabelecimento de Boulanger e os demais estava no fato do primeiro vender refeições e na forma de servir, com mais conforto, dando início ao restaurante moderno (Rekowsky, 2013, p. 69).

O caso Boulanger é tido para muitos como ponto crucial para que outros restaurantes pudessem se desvencilhar da ordem dessas corporações e, através da burguesia ascendente, popularizar este tipo de estabelecimento. De fato, no período em que se segue há uma vasta popularização, com diversas correspondências para todas as classes sociais e, a partir da Revolução Francesa esse fluxo só se intensifica visto que “Um certo número de bons cozinheiros da corte e da nobreza perderam seus padrões, refugiados no exterior ou guilhotinados. Assim, alguns convertem-se, estabelecendo-se por conta própria [...]” (Pitte, 1998, p. 576).

Entretanto, Spang (2020) aponta que não existem evidências claras que comprovem a existência de Boulanger, e para a autora o caso só foi salientado por compactuar com as narrativas da nova burguesia em ascensão. Conforme a autora, o primeiro *restaurateur*⁹ teria sido Mathurin Roze de Chantoiseau, que na época era mais um investidor e economista do que propriamente um especialista em estabelecimentos de comida e “buscava um meio para aumentar a oferta de dinheiro sem causar inflação descontrolada ou cobrar novos impostos”¹⁰ (Spang, 2020, p. 39). Chantoiseau mostrou seu esquema de finanças para inúmeras autoridades, incluindo ao Rei Luís XVI, pouco antes de ser deposto, e também ao governo francês seguinte, do novo regime. Isso indica que, ainda segundo Spang

O restaurante não se desenvolveu isoladamente, nem foi imediatamente um paraíso gastronômico, emergindo totalmente formado do vapor do cozimento e imaginações acaloradas de alguma cozinha movimentada. Também não evoluiu das pousadas e vinícolas que há muito serviam viajantes e outros necessitados sustento, pois essas instituições continuaram a existir e ninguém jamais afirmou ser seu autor. [...] A

⁸ Como eram conhecidos os vendedores de comida na época.

⁹ Pessoa que abre e gerencia restaurantes.

¹⁰ Tradução do autor, do inglês: “discovery of a means to increase the money supply without causing runaway inflation or levying new taxes”

“invenção” do restaurante, a criação de uma nova esfera de mercado de hospitalidade e bom gosto, era apenas um componente no plano de Roze para consertar a economia, reparar o comércio e restaurar a saúde do corpo político (Spang, 2020, p. 40).¹¹

Dessa forma, a criação dos restaurantes não aparece aqui como uma fábula inventiva na qual os donos de tavernas e os grandes *chefs* da monarquia se aliam a burguesia para construir espaços de culinária "acessíveis" para a população, mas sim como parte de um amplo projeto de reestruturação econômica e manutenção de privilégios das elites. Spang (2020) ainda afirma:

Se o esquema de Mathurin Roze de Chantoiseau para reduzir a dívida tivesse sido tão bem-sucedido quanto seus estabelecimentos de venda de caldos, ele talvez pudesse ter impedido a Revolução Francesa. Em vez disso, ele inventou o restaurante (Spang, 2020, p.38).¹²

Na atualidade, a função dos restaurantes perde gradativamente seu caráter de experiência esporádica, para tornar-se cada vez mais um instrumento necessário no funcionamento da sistemática capitalista dentro dos grandes e pequenos centros urbanos. Ao contrário do seu primeiro intuito, no qual a proposta era oferecer espaços lentos, com mesas e cadeiras confortáveis, agora os restaurantes buscam adaptar-se aos velozes fluxos, tornando-se espaços de rapidez.

O processo de aceleração dos restaurantes e da comida tem sua grande explosão no período pós-guerra, na década de 1940, quando se desenvolveram meios mais eficazes para a conservação e transporte dos alimentos, embora muitas vezes em detrimento do seu valor nutritivo e qualidade do que se come. A intensa industrialização dos alimentos, além da sua repercussão na alimentação, gerou impactos econômicos, culturais e ambientais no mundo todo, através da contaminação química, o uso de aditivos, materiais plásticos e embalagens poluentes, padronização da alimentação, criação de monopólios, pesticidas,

¹¹ Tradução do autor, do inglês: “*The restaurant did not develop in isolation, nor was it immediately a gastronomic haven, emerging fully formed from the cooking steam and heated imaginations of some bustling kitchen. Nor did it evolve from the inns and wine shops that had long served travelers and others in need of sustenance, for those institutions continued to exist and nobody ever claimed to be their author. [...] The “invention” of the restaurant, the creation of a new market sphere of hospitality and taste, was but one component in Roze’s plan to fix the economy, repair commerce, and restore health to the body politics.*”

¹² Tradução do autor, do inglês: “*If Mathurin Roze de Chantoiseau’s scheme to reduce the French national debt had been as successful as his bouillon-selling establishments, he might have prevented the French Revolution. Instead, he invented the restaurant.*”

desmatamento e a intensificação na divisão do trabalho internacional e agroindústria.

Não só as grandes redes de *fast-food*, mas também os algoritmos direcionados e as empresas de *delivery* — como *Ifood* e *Ubereats* — ganham espaço notável na aceleração do tempo da comida e dos restaurantes. Os preços baixos e a grande lucratividade dessas empresas chamam a atenção e explicam o seu crescimento vertiginoso nos últimos anos. O grande monopólio dessas companhias evidencia as mudanças de paradigmas sociais. Segundo Henrique Carneiro a empresa McDonald's “Em 1998, chegou a dominar 43% do mercado norte-americano de fast food.” (Carneiro, 2003, p. 109).

A substituição das comidas feitas e apreciadas em casa, em espaços comunitários, por soluções rápidas e solitárias se mostra cada vez mais a tendência. Exceção aos dois últimos séculos, provavelmente nos milhões de anos em que a humanidade esteve circulando por aqui a comida vinha de uma construção coletiva dependendo de uma grande gama de saberes e tradições desde sua caça, coleta, armazenamento, preparo e alimentação, passando por todos os membros do grupo. Hoje ainda dependemos de uma rede, porém uma rede alienante na qual não temos conhecimento de como o produto plantado, preparado, transportado e usufruímos dele de forma isolada e solitária, muitas vezes uma refeição sem tempo entre um afazer e outro.

Um dos impactos da globalização é a homogeneização de espaços, e isso não se difere no caso dos restaurantes. Principalmente nos grandes centros e áreas valorizadas, a imposição da dominação internacional financeira produz espaços análogos, descaracterizados, por vezes desvirtuando as identidades e que se tornam comuns a qualquer lugar, como os shopping centers por exemplo. Segundo Lefebvre estes espaços são “os mesmos elementos que compõem as paisagens urbanas em todo mundo, só diferindo os detalhes das construções, etc [...] cheias de significados e signos, mas ainda assim monótonas (Lefebvre, 1980, p. 151)”.

Dessa forma, as grandes empresas de restaurantes e serviços de *delivery*, ainda que tomem medidas de adaptações para intensificar os lucros em localidades específicas — mudar o cardápio de acordo com o gosto local ou recorrer a transportes alternativos em regiões isoladas e de difícil acesso —, tornam - se espaços homogêneos de uma racionalização global em contraposição com a

heterogeneidade do empreendimento local familiar. Esse processo, por fim, resulta em uma espécie de “sincretismo culinário” no qual

[...] ao mesmo tempo em que suprime as identidades locais e homogeneiza o gosto mundial, também divulga culinárias regionais espalhando-as pelo mundo, mesmo que sob a forma inautêntica do fast food étnico. [...] (Carneiro, 2003, p. 111).

Essa afirmação nos convida a estabelecer um debate entre o que seriam aquelas formas de culinárias genuínas, e aquelas que seriam inautênticas. Ainda que sempre tenham existido pratos e alimentos vinculados às diferentes localidades e tradições do mundo, o processo de regionalização da comida tem seu início apenas nos últimos séculos, como parte das estratégias de unificação nacional dos Estados, assim como a língua e demais costumes.

Atualmente, com os movimentos de globalização, essas essencializações étnicas entram em embate e tornam-se cada vez mais voláteis e dinâmicas sob a ótica do mercado. No caso dos restaurantes, nos explica Rekowsky:

[...] com a criação de redes de comida étnica, tais como Habib's, China in Box, Spoleto e Taco Bell, não há mais expectativa de que a origem dos proprietários e cozinheiros e da culinária tenham correspondência. O criador da rede China in Box, por exemplo, é um brasileiro de descendência japonesa, que encontrou inspiração para seu negócio de comida chinesa quando morou nos Estados Unidos. O descolamento entre a cultura e a culinária parece não produzir estranhamento entre os clientes, vide o sucesso da rede. O marketing da comida étnica foi tão eficiente nas redes de fast food que, para que a comida seja considerada chinesa, como neste caso, não há necessidade da China nem dos chineses, apenas a reprodução de elementos culinários e argumentativos pasteurizados, mundialmente reproduzidos [...] (Rekowsky, 2013, p. 75).

A autora reitera que existe também um fluxo regional que age no global, fazendo com que essas grandes empresas constantemente venham elaborando estratégias para adaptar-se ao consumo local e às demandas regionais. Essa tendência de adaptação podem ser encontradas desde os pequenos restaurantes japoneses do centro de São Paulo — com buffet de arroz e feijão incluso no cardápio — até rede McDonald's com a abertura do primeiro restaurante

vegetariano¹³, atendendo a parcela correspondente a 80% da Índia que segue a religião hindu e não pratica o consumo de carne bovina.

Essas estratégias de adaptação, quando pautadas por grandes companhias do mercado de restaurantes, podem se tornar um problema para a população local em alguns casos. Isso acontece quando saberes tradicionais da culinária são cooptados por essas empresas, sofisticando os pratos e encarecendo sua produção, extraíndo a matéria prima de forma industrial e invasiva, e sem que haja um retorno à sociedade local. Este é o caso, por exemplo, dos impactos na população local paraense com a popularização e aumento na demanda de extração e importação do açai.¹⁴

Segundo Rekowsky, para minimizar estes efeitos é importante que existam alternativas e que “Iniciativas como as de comércio solidário, feiras de pequenos agricultores e festas organizadas pela comunidade que valorizam a cultura local e permitem o contato direto entre comunidade e visitantes.”(Rekowsky, 2013, 77).

Em seu livro *Direito à Cidade*, Lefebvre revela as necessidades específicas do ser humano como, efetivamente, necessidade de lugares qualificados dentro do contexto urbano, onde possam ser expressos os simbolismos de raiz cultural. Logo, para o migrante e comunidades tradicionais, evoca-se necessária atenção para o direito à cidade, a construção do espaço urbano do cotidiano como parte do processo de reterritorialização, da criação de lugares que exaltem o local, a diversidade de modos de vida e a heterogeneidade dos processos, contrapondo a construção do espaço urbano a partir do global.

A comida, por ser um “microcosmo da sociedade” (Santos, 2005), reflete a imagem das transformações que damos para ela. Dessa forma as lanchonetes, bares, restaurantes, festividades, churrascos também constroem o espaços da cidade e criam o(s) lugar (es) da comida no cotidiano. Assim como nos demais processos sistemáticos de embate entre as forças homogeneizantes e o heterogêneo, é necessário reconhecer o lugar da comida como força transformadora do espaço social e, a partir disso que seja possível a criação de

¹³ Jornal ESTADÃO. **McDonald's abre sua primeira loja vegetariana do mundo na Índia.** 2014.

Disponível em:

<<https://economia.estadao.com.br/noticias/geral,mcdonalds-abre-sua-primeira-loja-vegetariana-do-mundo-na-india,181959e>> Acesso em: 09/22.

¹⁴ Neto (2021) e Sales (2019).

lugares qualificados, onde a experiência da comunidade e do cotidiano superem as imposições homogeneizantes.

2.2 Desterritorialização e Migração

Rogério Haesbaert (2004), em seu texto “Dos Múltiplos Territórios à Multiterritorialidade” define quatro distintas maneiras de conceber o território e a desterritorialização. Segundo o autor, essa análise se torna necessária, primeiro porque nos apresenta a diversidade existente no espectro contemplado pelo grande guarda-chuva da palavra “migrante”, e também porque evidencia a migração — para além da desterritorialização — como um processo reterritorializador e multiterritorial.

A primeira forma de (des)territorialização se fundamenta na condição material, “o território como abrigo ou fonte de recurso” (Haesbaert, 2005, p. 36). Consiste na qualidade básica do território, como espaço provedor dos meios necessários para o desenvolvimento e existência humana, e tudo que evoca sua dimensão físico-econômica. A desterritorialização, neste caso, dá-se quando a materialidade do território de um grupo, ou indivíduo, encontra-se reduzida, saqueada ou inutilizada - seja por acidentes naturais, peste, uso de químicos, ou outras adversidades - de modo que aquele espaço não possa mais exercer sua função primária como recurso ou abrigo. Nesse conjunto poderiam agrupar-se o roubo de terras indígenas, a grilagem, as vítimas de Brumadinho¹⁵, da especulação imobiliária nas periferias, dos abalos sísmicos no Haiti, e demais grupos obrigados a deslocar-se — ou não — a partir da descaracterização e inutilização da materialidade dos seus territórios.

De outra forma, a desterritorialização pode ser concebida através da dimensão política do território. É nessa dimensão que se faz presente efetivamente o controle dos fluxos, do proibido e do permitido. Na concepção clássica de território, a territorialidade do Estado é fortemente marcada pela produção de legalidades e ilegalidades, oferecendo — e privando, em alguns casos — garantias mínimas como aposentadoria, acesso à escola, e ao sistema de saúde para determinados grupos e indivíduos. Nesse aspecto, é possível apontar o migrante que, apesar de

¹⁵ A Tragédia de Brumadinho, ocorrida em 25 de janeiro de 2019, consistiu em um rompimento da barragem de rejeitos da mineradora Vale S.A., localizada no município de Brumadinho, estado de Minas Gerais. O desastre resultou na morte de 270 pessoas e causou danos ambientais significativos na região. (Brasil, 2023).

muitas vezes vivenciar a materialidade do território, vê seus direitos básicos de cidadão deslegitimados ao cruzar uma fronteira. Na dimensão política do território, a condição ilegal se apresenta como uma das facetas da desterritorialização. Desse modo, a falta de condição de vida, saúde e trabalho ou o medo de ser deportado, por exemplo, excluem alguns indivíduos da experiência integral do território.

A terceira dimensão do território, abordada por Haesbaert, prevê a desterritorialização a partir da parcela simbólica do espaço social. O território cultural evidencia tanto a qualidade mais complexa do espaço humano, a partir de seus sentidos simbólicos, quanto a fundação primordial da territorialidade, o pertencimento. É no apelo simbólico do território que se criam a coesão e as identidades, e é a partir de um conjunto de símbolos em comum que se exerce, com efeito, a territorialidade. Por assim dizer, os símbolos expressam de certa forma um conjunto de códigos de condutas e normas sociais fundamentais para a construção da territorialidade. Ao cruzar uma fronteira, entramos em contato com diversas novas linguagens, simbologias, sentidos, hábitos, regionalismos que são fundamentais para aprofundar-se no pertencimento daquele determinado grupo. Evidentemente, a desterritorialização acontece aqui no âmbito cultural, no qual o indivíduo não se sente parte, não compreende as simbologias ou não é compreendido, sendo rejeitado ou até mesmo hostilizado.

Seguindo a multiplicidade de dimensões do território, é possível também conceber a (des)territorialização no seu sentido pleno, reunindo todos esses aspectos: o material, o político e o simbólico. Dessa forma, o indivíduo pode estar tanto privado de uma faceta do território, quanto privado da experiência total do espaço social. A condição do migrante torna-se, portanto, muito complexa quando analisada através dessa perspectiva. A mobilidade prevê diferentes conexões e rupturas na construção de suas redes, tornando a experiência territorial quase única para cada migrante. É importante compreender que a experiência integral do território não se restringe aos limites das fronteiras, sendo cada vez mais pautada pela multiterritorialidade, as redes de diáspora e a fragmentação das identidades.

Pode-se falar, por exemplo, em um migrante desterritorializado na medida em que não tem o reconhecimento político do Estado e a garantia dos seus direitos básicos como cidadão, mas que está inserido em um corpo social e rede de apoio na qual mantém vivas as simbologias de sua comunidade de origem, realiza suas festas, comidas e demais expressões culturais — como muitas comunidades de

latinos que estão ilegalmente nos Estados Unidos. Ou, em outra escala, imigrantes haitianos na América Latina que tiveram a materialidade do seu território destruída pelos abalos sísmicos de 2010 e, mesmo com as eventuais instabilidades dos seus vistos provisórios, ou até mesmo de sua condição legal nos países, constroem redes de trabalho e apoio que asseguram a coesão do grupo. (Jesus; Goettert, 2020)

Existem, também, as migrações relativamente seguras, de cunho individual. Um empresário brasileiro decide se mudar para o Japão a negócios, tendo toda a sua legalidade amparada pelos dois Estados e a segurança econômica e material da mobilidade garantidas, porém mesmo assim percebe-se desolado e desterritorializado pela ausência da dimensão cultural do território, seus símbolos e uma rede de apoio. Enfim, de incontáveis maneiras, e em diferentes níveis, podem se articular as múltiplas formas de desterritorialização da experiência do migrante nos territórios, embora todas elas apresentem em comum a capacidade — e porque não a necessidade — da territorialização humana, da reterritorialização.

Entende-se a desterritorialização como parte de um processo maior, de construção de territorialidades em constante movimento. Em seu trabalho, Haesbaert (2004) resgata as considerações do sociólogo francês Yves Barel¹⁶ para afirmar a condição territorializadora do ser humano: “(...) o homem, por ser uma animal político e um animal social, é também um animal territorializador. (...)” (Barel, 1986 *apud* Haesbert, 2004, p. 11); ou ainda “(...) De uma certa maneira, pode-se representar a modernidade como o lento aparecimento de códigos desterritorializantes que engendram seu contrário, isto é, a necessidade de novos territórios” (Barel, 1986 *apud* Haesbaert, 1997, p.87). Evidentemente, é incoerente pensar a existência humana sem a presença da territorialidade, e é por isso que os próprios processos geradores de desterritorialização balizam a criação de novos espaços de reterritorialização.

Raffestin (1993) compreende que uma territorialidade está sempre imbuída em um campo de força interno e um externo, alegando que sua construção e reconstrução estão sempre em conflito. De forma similar, Bauman nos elucida quanto às identidades, dizendo que “(...) Sempre que ouvir essa palavra, pode-se estar certo de que está havendo uma batalha. O campo de batalha é o lar natural da

¹⁶ BAREL, Y. Le social et ses territoires. In: AURIAC F., BRUNET, R. (org). **Espaces, jeux et enjeux**. Paris : Fayard-Diderot, 1986

identidade.” (Bauman, 2005, p.83). Ora, se o lar natural das identidades é o campo de batalha, a territorialidade constitui a espacialização: é o campo em si.

Quando um corpo se move no espaço, ele entra em conflito. Deixa de pertencer a um lugar — do qual verdadeiramente nunca saiu — para tampouco pertencer a outro — no qual se encontra, mas nunca está. Ao mesmo tempo vive, na memória e no presente, ambos lugares. Além disso, faz viver *outros* lugares nos espaços do seu cotidiano, da mesma forma que estes espaços transformam a sua presença. Ou seja, aquilo que existia lá, já não existe mais aqui. Da mesma forma que tudo que existe aqui, agora tem um pouco de lá.

Dessa forma, a experiência do migrante permite, através da sua mobilidade, compreender o processo cultural humano não como identidades cristalizadas — como bolas de bilhar que se chocam e se repelem¹⁷ — mas como um constante movimento de rupturas e conexões que se desfazem e se renovam. A experiência do migrante torna-se elemento chave para compreender que, mais do que questionar autenticidade, ou buscar a essência primitiva de um núcleo cultural, buscamos entender o que acontece quando esses núcleos se extrapolam.

2.3 Espaços de Reterritorialização

Para ajudar na reflexão sobre os espaços de reterritorialização, toma-se como exemplo a origem de certos ritmos musicais do Centro-Oeste brasileiro, conhecidos como sertanejo universitário. A intensa frente expansionista gaúcha¹⁸ que migrou para a região nas décadas de 1990 e 2000, impulsionada pela pressão do comércio exterior e pela incorporação do Brasil no comércio da soja, reconfigurou a paisagem centro-oestina. Rapidamente as matas do cerrado vão sendo substituídas pela monotonia da pecuária extensiva e dos vastos latifúndios monocultores, numa zona conflitante e violenta que culmina na extensão de terra localizada na parte sul da região Norte hoje conhecida como Arco do Desmatamento. A partir da narrativa gaúcha, a identidade sulista se sobressairia às identidades do restante do país por se apresentar verdadeiramente tradicional, como aponta um dos fundadores do

¹⁷ A analogia das bolas de bilhar foi primeiramente elaborada pelo químico John Dalton em sua proposta de modelo atômico, no início do século XIX. Dalton postulou que os átomos são as unidades fundamentais e indivisíveis da matéria.

¹⁸ O termo “gaúcho” é uma maneira genérica comum em outras regiões do país para designar sulistas em geral.

Centro de Tradições Gaúchas Sinuelo dos Gerais, no oeste baiano, nos depoimentos trazidos por Haesbaert:

O gaúcho tem tradição, né? O pessoal do Sul tem tradição. Pergunta pra um baiano: “é... esse negócio de tradição...”, ficam com inveja, né? Porque a gente cultiva as coisas, mantém, e eles nem... “Mas por que vocês não fazem?” – “Tradição? O que é isso?” Eles não sabem (Haesbaert, 1997, p. 82).

A criação do Movimento Tradicionalista Gaúcho¹⁹, sabe-se, foi amplamente arbitrária e ideológica na produção da sua tradição. Os elementos das vestimentas, os hábitos e costumes cristalizam uma identidade com intuito de essencializar um regionalismo em um período histórico de produções nacionalistas, de defesa fronteira e identidades nacionais, no que Eric Hobsbawm entenderia como uma *tradição inventada*.

Hobsbawm (1997) compreende a invenção das tradições como fator necessário para a consolidação da identidade do estado, na medida em que pode se apresentar tanto como ferramenta política quanto social, interferindo na ordem e nos costumes. Porém, questiona por mais que essas tradições inventadas estejam cheias de intencionalidade “até que ponto elas serão manipuláveis?” (Hobsbawm, 1997, p. 315), assumindo uma apropriação e antítese pela comunidade a que elas estão submetidas.

É nesse contexto de conflito de identidades, interna e externamente²⁰, e da desterritorialização, - na qual ao mesmo tempo encontra-se um grupo que se vê longe da materialidade do seu território de origem, e outro que também desterritorializa-se ao perder efetivamente espaço-território — que se propagam os Centros Tradicionalistas Gaúchos (CTGs). Esses centros têm, como principal função consolidar e perpetuar uma parcela da identidade cultural de um grupo, trabalhando em rede e proporcionando, em lugares distantes, a configuração de um espaço de comunhão e reterritorialização para a sua comunidade. Como explica Haesbaert:

¹⁹ O primeiro grupo tradicionalista criado foi 35 CTG em 1948, no Colégio Estadual Júlio de Castilhos em Porto Alegre, num contexto de nacionalismo e industrialização que, de acordo com o movimento, descaracterizaram a tradição local. Em resposta, criam convenções de vestuários e músicas que estabelecem artificialmente uma maneira de ser “gaúcho” (Garcia, 2014).

²⁰ Assim como sugerido por Raffestin (1993) e Bauman (2005).

Através dos CTGs, revive-se, mesmo em áreas muito distantes da Campanha gaúcha, uma identidade regional que de alguma forma tenta reproduzir no interior dessas associações o modo de vida das estâncias do Pampa fronteiro – a começar por sua sede, o “galpão”, uma espécie de réplica do local mais tipicamente gaúcho dentro das fazendas, abrigo da peonada, que se confraterniza em torno do “fogo de chão” (Haesbaert, 1997, p.85).

Ainda que na tentativa de reviver, utopicamente, aquela identidade exatamente como vivida no território de origem, o contato com o estranho, com o novo, cria uma relação dialética produtora de uma terceira identidade incerta, conflituosa e ambígua, na qual o vivido se recria cotidianamente nesses espaços de reterritorialização proporcionados pelos CTGs. Dessa forma, a introdução de certos instrumentos e ritmos provenientes do *vanerão* gaúcho incorporam as toadas melancólicas do sertanejo popular nordestino, dando origem ao que se entende hoje por “sertanejo universitário”. Filhos de gaúchos e nordestinos, os cancionistas do sertanejo universitário revelam o florescimento de uma nova identidade centro-oestina pautada em um conflito de terra, territorialidade e identidade.

Um outro exemplo de espaços de reterritorialização — talvez uma das mais ricas contribuições — pode ser observado nas comunidades quilombolas brasileiras. Nos séculos XVI e XVII o continente africano, mais especificamente a região onde hoje se encontram República Democrática do Congo e Angola, vivia um contexto de reorganização territorial carregado de conflitos de poder, terras, alianças e rupturas políticas. Esses conflitos, em sua maioria, foram protagonizados pelos povos bantu. Nesse cenário, uma confluência de povos se dá no oeste do rio Kwango — região conhecida hoje como Angola —, onde se popularizaram os quilombos africanos.

Embora a palavra tenha sua origem na língua umbundu, a criação da instituição *kilombo* tem sua fundamentação na contribuição de diversos povos, principalmente na aliança dos jaga e lunda. Os primeiros, no contexto político fortemente marcado por conflitos, tinham como estratégia livrar-se de seus recém nascidos para não prejudicar suas campanhas militares, de forma que perpetuavam o grupo através da captura de jovens, de ambos os gêneros, pertencentes aos povos por eles vencidos. Assim, rapidamente o grupo atingiu um método e organização que permitiu aos jaga que se espalhassem e ocupassem a costa oeste da África central. Os jovens capturados eram adotados pelo grupo através de um ritual realizado em campos de iniciação conhecidos como *kilombos*, uma comunidade multicultural na sua essência, como nos elucida Kabengele Munanga

A palavra quilombo tem a conotação de uma associação de homens, aberta a todos sem distinção de filiação a qualquer linhagem, na qual os membros eram submetidos a dramáticos rituais de iniciação que os retiravam do âmbito protetor de suas linhagens e os integravam como co-guerreiros num regimento de super-homens invulneráveis às armas de inimigos. O quilombo amadurecido é uma instituição transcultural que recebeu contribuições de diversas culturas: lunda, imbangala, mbundu, kongo, wovimbundu, etc. (...) (Munanga, 1996, p. 60).

Quase que paralelamente, evidenciando a intensa troca multiterritorial entre as redes diaspóricas, os quilombos floresceram e se espalharam pelo território brasileiro a partir do fim do século XVI, tendo o reconhecimento de alguns de seus territórios sendo realizados até hoje²¹.

Enquanto o processo do *kilombo* africano constitui no amadurecimento de uma instituição social militar transétnica, formada por guerreiros, centralizados em uma liderança, tendo como objetivo a manutenção e perpetuação de um grupo cultural em seu território, o quilombo brasileiro estabelece uma reconstituição social que — exprimindo uma territorialidade ao mesmo tempo ancestral e renovadora — busca não só a perpetuação cultural do grupo, mas também uma reconfiguração do território que antagonize o sistema vigente no qual foram inseridos. Assim segue Munanga:

Pelo conteúdo, o quilombo brasileiro é, sem dúvida, uma cópia do quilombo africano reconstruído pelos escravizados para se opor a uma estrutura escravocrata, pela implantação de uma outra estrutura política na qual se encontraram todos os oprimidos. Escravizados, revoltados, organizaram-se para fugir das senzalas e das plantações e ocuparam partes de territórios brasileiros não-povoados, geralmente de acesso difícil. Imitando o modelo africano, eles transformaram esses territórios em espécie de campos de iniciação à resistência, campos esses abertos a todos os oprimidos da sociedade (negros, índios e brancos), prefigurando um modelo de democracia plurirracial que o Brasil ainda está a buscar (Munanga, 1996, p. 63).

De maneira oposta às narrativas do gaúcho no centro-oeste, a reterritorialização dos quilombos no Brasil se apresenta com um caráter menos essencializador e mais integrador. Esses espaços de reterritorialização operam de forma similar com o que se propunham a fazer nos territórios africanos, ainda que a perda do seu território de origem, a transplantação para outro continente e a forma

²¹ A partir da promulgação da Constituição Federal de 1988, por meio do seu artigo 68, houve o reconhecimento da propriedade das terras dos remanescentes das comunidades quilombolas no Brasil. Além disso, no ano de 2003 foi elaborado o Decreto nº 4.887, que visa garantir, além da posse de terras, uma melhor qualidade de vida aos quilombolas. O documento dispõe sobre o direito desses povos em ter acesso a serviços essenciais como educação, saúde e saneamento.

de integração no território brasileiro tenham permitido que sua própria essência e a essência do espaço onde a floraram tenham sido drasticamente modificadas.²²

2.4 Redes, comunidade e cozinha: o coração da casa

Os processos de reterritorialização podem ser entendidos a partir de um objeto social, uma ferramenta, de transformações das línguas e linguagens ou tudo aquilo que evidencia a mobilidade e as metamorfoses da cultura humana. Um pequeno artefato pode demonstrar, através de sua história, as teses, as antíteses e as sínteses dos deslocamentos humanos pelos territórios. A seguir, será usado um exemplo para elucidar a materialidade desses processos, um prato típico da culinária brasileira: o pastel frito²³.

Servido nas feiras espalhadas pelo Brasil, geralmente bem acompanhado com um copo de caldo de cana, os primeiros registros do pastel como conhecemos atualmente datam do final do século XIX, quando foram trazidos pela culinária chinesa. Nessa época, no município de São Paulo, os primeiros imigrantes chineses a produzir o pastel de feira, de fato tentavam reproduzir pratos da culinária asiática que utilizam a massa frita, assim como a massa do rolinho-primavera. Presume-se que a carência dos ingredientes originais, eventualmente, tenha causado uma mudança significativa na receita original, compelindo esses novos imigrantes a utilizarem ingredientes abundantes na culinária brasileira, tal como a farinha de trigo em vez da farinha do arroz, a carne de gado em substituição à carne de porco, e a cachaça, no lugar do saquê.

Embora essa seja a origem conhecida do pastel brasileiro²⁴, o comércio da comida era pouco relevante e, em geral, dá-se os créditos da sua popularização pelos japoneses na década de 1940 quando, após a Segunda Guerra Mundial, um grande contingente populacional chega ao Brasil. Com medo do estigma do pós-guerra, os japoneses integram-se na comunidade brasileira de maneira discreta,

²² Segundo a Fundação Palmares (2020) existem no Brasil 2.798 comunidades quilombolas certificadas e 3.456 comunidades reconhecidas, espalhadas e integradas das mais diversas maneiras no território brasileiro.

²³ As informações aqui são relatadas através de falas e narrativas de alguns migrantes japoneses e chineses, assim como em periódicos de culinária.

²⁴ Aqui vale ressaltar que, para além das simplificações étnicas e nacionalistas, o pastel como é conhecido hoje no Brasil é fruto, não só de uma produção asiática, mas sim de todo o processo reterritorializador, rupturas e novas conexões desses povos que, em contato com o novo, criam e recriam suas identidades em solo brasileiro.

optando por se aproximarem de outras culturas no intuito de não serem notados. Dessa maneira, ao se apropriarem da produção do pastel chinês que estava sendo feito aqui no Brasil — parecido também com a gyoza japonesa — asseguram uma fonte de renda ao mesmo tempo em que protegem e recriam uma identidade em crise.

Nesse sentido, o vínculo com a comida se torna, mais que o ato de comer, um importante marcador identitário que define, protege e reconhece grupos, tanto interna quanto externamente. A comida, torna-se tão parte de uma identidade, a ponto de se tornar uma estratégia para proteger-se em território estrangeiro, assim como fonte de renda. Como afirma a historiadora tunisiana Sophie Bessis:

Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (Bessis, 1995, p.10).

A alimentação envolve uma profusão de atos simbólicos, de escolhas, de rituais e de códigos sociais que estabelece a forma como um grupo social se relaciona com o mundo, expressando um conjunto de saberes sociais e culturais através da materialidade da cozinha: a comida. Sobre isso, o antropólogo Roberto DaMatta (1986) diferencia a *comida* do *alimento*. Segundo ele, mais do que alimentar a materialidade do corpo, a *comida* envolve uma gama de símbolos culturais e técnicas que correspondem a um grupo identitário e definem não só aquilo que está no prato, como também aquele que o ingere. Se por um lado, o *alimento* se refere ao ato de nutrir o corpo, por outro, a *comida* é tanto produto quanto produtor da experiência humana, nutrindo o corpo também na sua dimensão simbólica.

Os significados atribuídos por cada cultura aos seus alimentos e técnicas culinárias resulta em um complexo sistema alimentício e, porque não, cultural e identitário. Segundo o antropólogo Lévi-Strauss a cozinha de uma sociedade é uma linguagem que inconscientemente revela a materialidade da sua estrutura no alimento “a culinária de uma sociedade é uma linguagem, na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que, também sem sabê-lo, não se resigne a desvelar-lhe nela as contradições.” (Lévi-Strauss, 2006, p .448).

Pensando nos processos de reterritorialização, podemos entender a comida e a cozinha de um povo como um importante marcador identitário já que, segundo Maria Eunice Maciel

(...) uma das mais importantes dimensões desse fenômeno é a que se refere à problemática das identidades sociais/culturais, pois, no processo de construção, afirmação e reconstrução destas, a cozinha pode ser operada como um forte referencial identitário, utilizado por um grupo como símbolo de uma identidade reivindicada para si (Maciel, 2004, p. 3).

Além de criar uma rede de símbolos e marcadores identitários, a cozinha por estar presente no cotidiano e na base fundante de qualquer sociedade, é uma expressão cultural que acompanha o ser humano no espaço material e simbólico, se tornando elemento chave para compreender as suas mobilidades, transformações e adaptações através do espaço. Como segue a autora:

Entendendo a identidade social como um processo relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, essas cozinhas estão sujeitas a constantes transformações, a uma contínua recriação. Assim, uma cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, nem convertida em fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço (Maciel, 2004, p. 3).

Seguramente, em sua grande maioria as transformações das cozinhas ao redor do mundo estão ligadas, em certa medida, ao processo migratório de um indivíduo ou grupo e, muitas vezes, conseguem delimitar as trilhas que estes percorrem. Através dos pratos podemos observar crises identitárias e de pertencimento territorial causadas pela desterritorialização. Nos estudos de Manuela Carneiro da Cunha (2012), encontramos um curioso exemplo acerca dos processos de desterritorialização e reterritorialização no Atlântico sul.

Na cidade de Lagos, atual Nigéria, a luta de parte da população local em aliança com o governo britânico resultou em uma zona que prometia certa segurança contra o tráfico negreiro dentro do continente africano, permitindo que diversos grupos de afro-americanos libertos retornassem ao continente. No século XIX, incentivados pelas políticas de embranquecimento brasileiras e por motivos subjetivos, muitos negros ex-escravizados partiram para Lagos, organizando-se em redes comunitárias, celebravam festas como o Bumba-meu-boi e do Nosso Senhor

do Bonfim — em Lagos, rebatizado de Senhora do Bonfim — e, eventualmente, envolvidos na construção de um bairro chamado *Brazilian Quarter*.

Os *agudás*, como ficaram conhecidos estes que haviam retornado do Brasil para a África, logo ocuparam posições privilegiadas dentro da sociedade de Lagos, dada a familiaridade com a língua do colonizador e pelos ofícios que haviam aprendido no Brasil. Entretanto, os mesmos costumes brasileiros que mantinham a coesão do numeroso e heterogêneo grupo que compunha os *agudás* no continente africano, simultaneamente os apontava como forasteiros e não pertencentes ao restante da comunidade de Lagos. Manuela Carneiro da Cunha aponta que as mulheres *agudás* retornadas à Nigéria eram muito conhecidas pela venda de pratos como mingau, mungunzá e pirão de caranguejo. Pratos reconhecidos como africanos no Brasil, porém curiosamente assinalados brasileiros na África.

A cozinha, aqui, evidencia a qualidade de não pertencimento do corpo em movimento, do corpo desterritorializado: lá sem nunca ter ido, aqui sem nunca ter voltado. Assim, da inconformidade de um corpo sem territorialidade e irreal, um corpo sem pertencimento, decorre a busca do desterritorializado que passa a ser de, cotidianamente, construir territorialidade, reterritorializar-se no novo espaço onde está inserido.

Como apresentado nos exemplos desse trabalho, os grupos desterritorializados buscam não só reconstruir suas identidades, mas também espaços onde tenham as condições materiais para produzi-las. O espaço material alimenta e fornece abrigo às condutas sociais, símbolos, técnicas, normas e todo o sistema cultural expresso em uma territorialidade. Desta forma, estes diminutos espaços de reterritorialização — novos territórios — revelam-se pontos de apoio e, especialmente para o migrante, nós em uma rede multiterritorial que se conecta à medida em que cria o novo.

Muito presente como marcador identitário de grupos desterritorializados, a comida se torna um símbolo tanto de coesão como de integração social. Para muitos imigrantes, a abertura de restaurantes e lanchonetes geralmente se apresenta como uma interessante forma de estabelecer um espaço que, ao mesmo tempo em que provê renda, abrigo e recurso para um indivíduo ou família, torna-se um lugar seguro e ponto de encontro para que toda a comunidade possa se reagrupar e seguir expressando-se culturalmente, e simultaneamente se integra com outras identidades, indivíduos e grupos sociais do entorno.

Através do preparo de alimentos, do ritual do comer e da apreciação da comida, um grupo pode contar a sua história para outros. Da mesma forma, através da linguagem da comida, compreende-se que, para um olhar — ou paladar — atento, um prato pode revelar as infinitas conexões da história-memória e dos espaços que o fizeram chegar e o mantém nesse momento e lugar.

Em suma, a busca por reterritorializar-se também é a busca por apaziguar o eterno campo de batalha em que estão as identidades, a busca por pertencer, e dentro da experiência individual de cada um, também se torna a busca por lugar. E, para compreender o lugar, é necessário extrapolar os limites das essencializações e — assim como um prato de comida — visualizar as redes que compõem o todo. Para compreender o mundo e as suas mobilidades, precisamos demorar um pouco mais no local e perceber as explicações que o cotidiano nos dá sobre o mundo. E, como aponta Doreen Massey (2000, p.185): “Parece-me que precisamos de um sentido global do local, de uma consciência global do lugar.” O lugar é, no fim das contas, onde o global acontece.

A experiência individual do lugar pode nos proporcionar ricas contribuições para compreender o todo e, a partir das narrativas de cada indivíduo e cada lugar, podemos desvendar a multiplicidade de formas em que a desterritorialização acontece. Além disso, a comida tem um potencial singular na criação de vínculos e redes, tornando-se estratégia interessante para os migrantes que desejam estabelecer uma renda, integrar-se na comunidade e ao mesmo tempo perpetuar sua cultura. Como bem evidenciado pelo chef e proprietário do pequeno restaurante familiar peruano *La Comidita*²⁵:

Depois de quinze anos no Brasil faço meus pratos ‘pra’ todos os gostos. Um *ceviche* acompanhado com feijão e arroz... nem peruano nem brasileiro, uma terceira coisa (*risos*). (...) O espaço aqui é pequeno mas eu gosto. Faço questão. A cozinha é o coração da casa. Tô aqui cozinhando e conversando contigo, e assim a gente vai se familiarizando (Ly Brian, chef de cozinha, 35 anos).

Nesse sentido, um estudo atento aos estabelecimentos alimentares de imigrantes pode revelar-se um importante conteúdo não apenas pela categorização desses espaços, mas também por evidenciar as formas que a comida auxilia na

²⁵ Trecho da fala retirado durante conversa informal com o autor do trabalho, em 2023.

formação de vínculos, elucidando as mais distintas formas que a reterritorialização acontece a partir das narrativas individuais de cada migrante.

3. METODOLOGIAS PARA O ESTUDO DAS MIGRAÇÕES E DOS RESTAURANTES

Para compreender o papel da comida no processo de integração dos imigrantes no contexto porto-alegrense, foram necessárias abordagens que permitissem a visibilidade das narrativas dessas pessoas, e que proporcionassem também algum tipo de integração. Nossa experiência desenvolveu-se tanto como uma prática de ensino, no âmbito acadêmico, quanto uma prática de integração social entre pesquisadores, professores, migrantes e a comunidade. Nesse intuito, buscamos referências de práticas de ensino que levassem em conta o conhecimento e os saberes do outro.

Na base desse pensamento, encontra-se uma condição fundamental para a construção da nossa proposta, nas palavras de Paulo Freire: “Já agora ninguém educa ninguém, como tampouco ninguém se educa a si mesmo: os homens se educam em comunhão, mediatizados pelo mundo.” (Freire, 1970, p.44). Uma das perspectivas da abordagem proposta foi explorar as diferentes atribuições de cada um dos atores envolvidos na prática de ensino. Sob essa ótica, os estudantes da disciplina, que ali se apresentam como professores em formação, colocaram-se também como pesquisadores, elaborando uma metodologia coletiva e indo a campo para a verificação.

Assim como os pesquisadores, orientando e orientadora, colocam-se como estudantes e professores, na medida em que invertem papéis na docência. Ao mesmo tempo, a proposta integradora nos restaurantes permite que os próprios imigrantes, donos desses estabelecimentos, situem suas narrativas em uma posição de docência, sendo tal experiência mediatizada pelo mundo, através das falas e dos sabores.

Para Boaventura de Sousa Santos (2002), a experiência social é, na sua diversidade, também produtora de conhecimento, para além das barreiras do academicismo. Da mesma forma, é necessário buscar o conhecimento nas ausências, para que não haja um “desperdício da experiência”.²⁶ Nesse sentido, a

²⁶ (...) o objetivo da sociologia das ausências é revelar a diversidade e multiplicidade das práticas sociais e credibilizar esse conjunto por contraposição à credibilidade exclusivista das práticas hegemônicas. A ideia de multiplicidade e de relações não destrutivas entre os agentes que a compõem é dada pelo conceito de ecologia: ecologia de saberes, ecologia de temporalidades, ecologia de reconhecimentos e ecologia de produções e distribuições sociais. Comum a todas essas ecologias é a ideia de que a realidade não pode ser reduzida ao que existe. Trata-se de uma versão

pesquisa desenvolvida, da culinária às narrativas, pretende construir um foco alternativo para os estudos migratórios em Porto Alegre, aproximando saberes diversos ao debate científico e revelando outras maneiras de compreender o espaço.

Uma das ferramentas que utilizou-se para assimilar esses espaços foi a elaboração de mapas que auxiliaram na descrição do quadro geral em que se encontram os principais restaurantes de imigrantes em Porto Alegre. Esses mapas tornaram-se instrumentos essenciais para compreender de forma visual as relações entre a migração e o espaço urbano. Neles podemos ver quais os bairros predominantemente escolhidos por imigrantes para abrir os seus estabelecimentos e se existe uma diferença étnico-social na distribuição dos restaurantes no espaço urbano, movida por fatores histórico-culturais e econômicos. Podemos ver também quais as principais nacionalidades que recorrem à cidade de Porto Alegre, por quais motivos (se existem fatores históricos, oferta de oportunidades ou outra motivação), o número de estabelecimentos e onde se localizam no mapa. Também nos interessa perceber qual o tipo desse estabelecimento, sua longevidade e a integração na comunidade para compreender tanto as fragilidades quanto os “nós” onde as redes se fortalecem.

Aqui usamos o termo restaurante de forma geral, mas a pesquisa se amplia para outros estabelecimentos que se organizem em torno da comida como café, bares e feiras, categorizados no trabalho como “lanchonetes”. Neste trabalho, preferimos dar mais atenção aos estabelecimentos de cunho familiar, colocando franquias em segundo plano na pesquisa.

Para além desse panorama, entendemos que os processos de reterritorialização são tão plurais quanto o número de migrantes e, por isso, aprofundou-se a pesquisa nas narrativas individuais de alguns destes proprietários, trabalhadores, cozinheiros e demais migrantes em estudo por meio de entrevistas. Assim, foi possível compreender as diferentes relações de cada um com o seu ofício; os imaginários que trazem e que projetam hoje; o contexto pessoal e a conjuntura que os transforma em migrantes; a sua relação com o estabelecimento,

ampla de realismo, que inclui as realidades ausentes por via do silenciamento, da supressão e marginalização, isto é, as realidades que são ativamente produzidas como não existentes. (Santos, 2002, p. 253)

a comida e a cultura nova em que estão inseridos; o perfil do público no cotidiano.²⁷ Nos subcapítulos a seguir, discutiremos sobre as principais abordagens aqui utilizadas.

3.1 CARDÁPIO DO DIA: O planejamento da pesquisa

O cronograma do trabalho foi pensado a partir de quatro momentos. Na primeira etapa foi realizado um levantamento bibliográfico sobre a temática, buscando encontrar os referenciais teóricos que mais se adequassem aos objetivos do trabalho e a perspectiva proposta aqui. Apresentados no capítulo anterior, esse levantamento reúne as argumentações de autores dos campos da Geografia, da História, da Antropologia e da Sociologia, que contribuem para construir a base teórica necessária para conduzir a estrutura de raciocínio da pesquisa.

Optou-se por essa amplitude disciplinar nos referenciais teóricos por acreditar-se que o diálogo entre diferentes abordagens pode nos elucidar elementos ofuscados por uma ou outra maneira de análise, e também revelar aquilo que há em comum entre elas. Pensou-se a Geografia como uma ciência articulada, que se cria em conexões e se beneficia a partir do contato com outras áreas do conhecimento.

No intuito de construir um fundamento científico, a bibliografia também esteve sujeita ao trabalho de campo, na medida em que constituiu uma relação que permitiu eventuais redescobrimientos de acordo com aquilo que se tornou mais evidente, fundamental e presente na realidade empírica. Podendo assim, ter o benefício de ser revisitada e reorientada com certa frequência, para a compreensão dos fatos de maneira efetiva, de acordo com aquilo que fora visto em campo.

Na seguinte etapa, o trabalho previu uma abordagem inicial distanciada, a fim de reconhecer e computar os estabelecimentos em estudo. Foi feito um recorte na região central de Porto Alegre e em alguns bairros adjacentes, buscando encontrar os restaurantes, bares e lanchonetes que potencialmente poderiam se encaixar no nosso estudo aqui proposto.

Esses estabelecimentos foram indicados por clientes familiarizados com os locais, ou até mesmo — a partir do nome, temática e demais conteúdos — encontrados em plataformas de *delivery*, sites de buscas e revistas gastronômicas.

²⁷ Neste trabalho, preferimos dar mais atenção aos estabelecimentos de cunho familiar, colocando franquias em segundo plano na pesquisa.

Dessa forma, parte significativa do trabalho passa a ser a verificação das características e dinâmicas que enquadram os estabelecimentos nos critérios da pesquisa.

Levou-se em consideração a “autenticidade” cultural dos restaurantes, por isso o primeiro reconhecimento da pesquisa intenta revelar o nível de vínculo simbólico estabelecido nesses estabelecimentos antes de computá-los. Assim, por meio de ligações telefônicas, buscas na internet e eventuais visitas, procurou-se encontrar informações que revelassem se o local é de fato administrado por imigrantes ou apenas uma franquia “exótica”, se é um estabelecimento familiar ou não, se traz elementos da cultura de origem, quantos familiares dependem e estão envolvidos nesse empreendimento e o número de gerações presentes no local.

Nesse momento, também foi questionado aos participantes da pesquisa se sentiam-se confortáveis para participar de entrevista na qual pudessem relatar mais detalhadamente a sua história e do seu estabelecimento, visando o trabalho de campo que faríamos a seguir. Nesse aspecto, foi importante a troca de contato — número de telefone, redes sociais, email — tanto para sanar eventuais dúvidas como uma forma de manter contato e estreitar relações.

O terceiro momento da pesquisa foi reservado para a aplicação dos trabalhos de campo, direcionado por um roteiro-guia e uma metodologia desenvolvida em conjunto com os estudantes da disciplina de Geografias Descoloniais da UFRGS. A nossa participação na disciplina do Curso de Geografia da UFRGS, ministrada pela Prof. Dra. Adriana Dorfman — orientadora desta pesquisa — baseou-se no estágio docência do programa Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFRGS. A proposta constituiu uma abordagem disciplinar apoiada na valorização dos diferentes ângulos e estágios da vida acadêmica: orientando, orientadora e estudantes da disciplina transitam por diferentes arranjos no que representa as identidades de professor, professor em formação, pesquisador, sujeito... Dessa maneira, não foram usados pseudônimos, visto que os nomes todos mencionados nessa pesquisa mantêm fidelidade à contribuição daqueles que também a construíram.

As entrevistas foram pautadas a partir de um questionário aberto, o que possibilitou seguir diferentes rumos de acordo com a dinâmica da conversa com o participante, mas sempre mantendo algumas centralidades no diálogo para obter as informações que são de cunho essencial para a pesquisa (Quadro 1).

A proposta, neste momento, foi a de promover perguntas geradoras que provocassem o participante a nos relatar suas motivações, expectativas, imaginários, histórias e sentimentos quanto ao pertencimento em relação à comunidade e à cidade, e o que mais fosse de sua disposição relatar. Idealmente as entrevistas já haviam sido pensadas para ocorrer, preferencialmente, nos estabelecimentos ou algum outro lugar significativo para os participantes. Ainda que todas as provocações de certa forma dialogassem com esses blocos temáticos, para fins de organização decidiu-se separar as questões em três grupos.

O bloco “Narrativas” corresponde às temáticas que remetem ao passado e a construção da história individual e/ou familiar. Procurou-se saber quais os contextos — tanto macro, quanto micro — que motivaram o deslocamento pessoal e familiar. Interessa compreender por que meios estas pessoas chegaram em Porto Alegre, que rotas utilizaram, se já possuíam contatos na região, quais diferenças sentem entre um país e outro, que histórias contam e qual a sua origem.

Pensou-se que perguntas como “Qual era a profissão de seus pais/responsáveis?” ou “O que a comida significa pra você e sua família? E a fome?” podem nos contextualizar brevemente com os valores e o contexto social do entrevistado e da família. Perguntas do tipo “Que conselho daria para um estrangeiro que vem à Porto Alegre?” ou “Pretende seguir vivendo aqui? Quais os planos para o futuro?” poderão nos fazer compreender a relação que essa pessoa mantém entre o seu presente e o contexto passado, assim como o que projeta para a sua narrativa no futuro.

No bloco “Perfil”, pretendeu-se compreender em dados quantitativos questões importantes sobre o perfil dos clientes, da família, dos fluxos e das estruturas. Considerou-se importante saber informações tanto sobre a forma como se dá a composição familiar (número de crianças e adultos, grau de parentesco, se vivem na mesma residência), quanto sobre o funcionamento do estabelecimento e o que buscam os clientes.

Perguntas como “Atendem muitos clientes de outras nacionalidades além de brasileiros?” ou “Oferecem pratos típicos brasileiros, ou de outras nacionalidades também?” podem nos informar o quanto e de que forma o estabelecimento se abre para a comunidade local e vice-versa. “Tem mais de um estabelecimento?” ou “Quantas pessoas atende por mês/dia? Qual o perfil delas?” nos ilustram

quantitativamente o tamanho do estabelecimento e o tipo de envolvimento com os clientes.

Em relação ao bloco “Pertencimentos”, esse refere-se às percepções do grupo e do indivíduo quanto à comunidade local e à comunidade de seu país de origem. Queremos, de maneira qualitativa, assimilar de que formas o imigrante aqui em estudo se percebe parte do espaço porto-alegrense, por qual motivo escolheu a cidade e se o imaginário que trazia sobre ela continua o mesmo com o passar do tempo.

Com a finalidade de esclarecer as formas de interação com o espaço urbano da cidade e qual o sentimento que trazem sobre ele, pensamos que perguntas como “Quais espaços da cidade, públicos e privados, frequentam?” ou “O que fazem no tempo livre?”. As perguntas sobre gostos pessoais, tais como música e futebol, por exemplo, podem ser maneiras interessantes de compreender as formas que essas pessoas estão culturalmente conectadas com a comunidade atual e o país de origem.

Dessa maneira, a estrutura do questionário no quadro a seguir serviu como um guia para que, a partir do debate em sala de aula em conjunto com os estudantes da disciplina de Geografias Descoloniais, fossem construídas indicações e instruções para uma conversação ao chegar nos locais. Não pensou-se num roteiro fechado dessa forma, sujeito a sofrer alterações conforme o andamento do campo. As questões colocadas a seguir ilustram os pontos que considerou-se potencializadores das questões propostas.

Quadro 1 - Estrutura do Questionário.

Perfil	Narrativas	Pertencimento
Composição da família (número de filhos, primos, moram na mesma casa? etc)	Como chegaram no Brasil/Porto Alegre?	Por que Porto Alegre?
Qual o prato mais pedido no estabelecimento?	A vida aqui é muito diferente?	Quais espaços da cidade, públicos e privados, frequentam?
Tem mais de um estabelecimento?	Que conselho daria para um estrangeiro que vem a Porto Alegre?	O que fazem no tempo livre?
Quantas pessoas atende por mês/dia? Qual o perfil	O que a comida significa pra você e sua família? E a	Na sua opinião, o que significa pertencer a um

delas?	fome?	lugar?
Oferecem pratos típicos brasileiros, ou de outras nacionalidades também?	Compartilhe uma receita da sua infância.	Qual você acha que é a visão do público sobre a culinária de seu país?
Como conseguem os ingredientes para os pratos típicos?	Qual era a profissão de seus pais/responsáveis?	Contam com uma rede de apoio? Se sentem inseridos em algum grupo/comunidade?
Atendem muitos clientes de outras nacionalidades além de brasileiros?	Quais eram seus ídolos na infância? Famosos ou não.	Gosta de música? O que costuma escutar?
Caso esteja confortável a responder, qual a sua situação migracional?	Pretende seguir vivendo aqui? Quais os planos para o futuro?	Gosta de futebol? Torce para algum time brasileiro ou de seu país?
	Desde quando existe o estabelecimento?	O local que mora é o mesmo de trabalho?

Fonte: Elaborado pelo autor.

Entendeu-se, também, ser interessante ter um momento em que os participantes compartilhassem uma receita da casa, um prato de sua infância, ou ainda, uma história relevante para si. Acredita-se que o contato com os ingredientes e a elaboração das receitas possam promover, a partir de uma atmosfera informal, a possibilidade de um maior aprofundamento cultural e no entendimento de pertencimento.

O último momento da pesquisa foi destinado para a elaboração de relatórios individuais dos estudantes e a avaliação dos dados obtidos em campo. Por ser um trabalho de caráter interativo, de campo e baseado na coleta de narrativas, foi de extrema importância que também fossem valorizadas as rupturas e eventuais “descaminhos” que surgiram no desenrolar das buscas. É de interesse do pesquisador, principalmente, atenção às novas oportunidades e possibilidades presentes nas demandas dos grupos estudados, mais do que agarrar-se às definições preconizadas anteriormente.

3.2 Entradas e Degustações

Inicialmente, o trabalho de campo teve como intuito a produção de um material que sintetizasse de forma prática os resultados da pesquisa. Pensou-se que

ao tratar de um tema dinâmico e inserido numa complexidade onde muitas variáveis se apresentam, seria de caráter fundamental que se unisse o quantitativo ao qualitativo. O tema das migrações, sobretudo quando analisado pelo viés cultural da Geografia, exige que se construa um produto muito bem delimitado no que tange a sua finalidade, “costurando” devidamente os nós dessas redes, que ora pendem para o quantitativo e ora para o qualitativo. Outra preocupação na realização desta pesquisa deu-se no âmbito do seu propósito propriamente dito. De que formas esta ela se apresenta como proposta integradora, que exerça uma funcionalidade prática não só presente no espaço acadêmico, mas que também se apresente como um elemento interessante e conveniente para aqueles que são alvos direto do nosso estudo?

Nesse processo, a valorização das narrativas se revelou como uma ferramenta fundamental para o trabalho. Acredita-se que, a partir dessa perspectiva, é possível não só compreender as singularidades dos movimentos migratórios, suas peculiaridades e minúcias, mas também observar as “pinceladas” do caráter macro presentes no cotidiano, tanto naqueles elementos que se integram na generalizações, quanto naquilo que se distancia e excede à narrativa globalizante. Uma das maneiras que encontramos para fomentar o aparecimento das narrativas na pesquisa foi o uso de questionários semi-direcionados, para possibilitar o aparecimento de questões propostas a partir da perspectiva dos migrantes, e não apenas do olhar do pesquisador.

Em dado momento, cogitou-se a utilização de recursos para a produção de um material audiovisual que contemplasse as falas e ambientação durante o processo de pesquisa nos espaços dos restaurantes. Essa ideia se fez presente principalmente ao tomarmos conhecimento de outras produções semelhantes, que apresentaram ótimos resultados. O trabalho da pesquisadora e historiadora Adriana Gonçalves Ferreira²⁸ (2020) na sua dissertação de mestrado “A Preservação da Memória da Vila Santa Thereza em Bagé RS/Brasil, a Partir do Audiovisual e das Ações da Sociedade Civil”, se mostrou uma importante referência. Ao dialogar a produção de curta-metragens com a valorização dos processos de reterritorialização na fronteira, assimilando-se assim à proposta de trabalho nesta pesquisa.

²⁸ Mestra em Patrimônio Cultural (UFSM - 2020), diretora cinematográfica e roteirista. Adriana defende o audiovisual como uma ferramenta pedagógica, de preservação da memória e de transformação social.

A partir do cotidiano presente de um centro cultural híbrido, marcado pela presença de uruguaios no lado brasileiro da fronteira, o curta-metragem “La Sociedad” discute a multiplicidade da identidade fronteiriça entre Brasil e Uruguai, na cidade de Bagé. No tempo presente, o conteúdo audiovisual se torna uma ferramenta importantíssima para a preservação da memória e, acima de tudo, quando proposto a partir das narrativas daqueles que a vivem. Assim como nos traz a autora

Constatar a importância do produto audiovisual para a preservação da memória e do patrimônio cultural apresenta a proposta de realização de um produto audiovisual documentário, observando o protagonismo dos atores, moradores mais antigos da Vila Santa Thereza em Bagé RS, a partir da construção do próprio envolvimento desses moradores na produção do documentário, procurando considerar e refletir sobre a memória dos idosos (Ferreira, 2020, p.15).

No entanto, durante a pesquisa, essa ideia foi abandonada por uma série de motivos. Em primeiro lugar, a demanda exigida para o tratamento adequado das captações audiovisuais se apresentou mais trabalhosa do que o imaginado, o que poderia resultar em uma perda de foco para os objetivos da pesquisa. A falta de componentes técnicos disponíveis para a realização dos “curtas” também desmotivou a formatação do trabalho dessa maneira.

Outro fator para descartarmos essa ideia foi a relevância que esse tipo de abordagem teria nos nossos encontros com o nosso público alvo. A dificuldade de trabalhar com espaços de atendimento geraram certos descompassos na nossa agenda, sendo muito complexo por vezes conseguir aplicar uma abordagem mais estruturada em um período, por vezes de quinze minutos, entre um turno e outro do expediente de alguns trabalhadores. Embora muitos de nossos encontros tenham ocorrido de maneira bastante informal, proporcionando situações e falas que, dificilmente, se apresentariam da mesma maneira em frente às câmeras.

Por outro lado, tentamos algumas formas mais quantitativas de abordagem no decorrer da pesquisa. Um dos objetivos passava justamente pelo intuito de mapear os estabelecimentos de imigrantes na cidade de Porto Alegre, para que assim pudessemos compreender de que formas a organização social se dava por esses grupos de acordo com sua disposição geográfica no perímetro urbano. Buscou-se analisar se havia uma relação entre o tipo de migração, o grau de organização e as oportunidades presentes no cenário migratório para cada grupo étnico, com a disposição geográfica dos seus estabelecimentos na cidade de Porto Alegre.

Inicialmente o mapeamento se restringiria apenas aos bairros centrais da cidade, entretanto, para que fossem feitas análises adequadas, percebeu-se que isso limitaria muito a amostragem dos estabelecimentos e resumiria substancialmente o caráter geográfico dos diferentes setores da cidade. Passou-se então a entender que existia uma certa dificuldade em estabelecer o recorte correto para fazer a análise, ainda que estes mesmos recortes proporcionassem indagações interessantes.

Na medida em que buscou-se os estabelecimentos, encontrou-se outros restaurantes fora do nosso recorte que nos davam indícios de um certo tipo de segregação etnico-social: enquanto nas zonas centrais da cidade localizam-se, na sua maioria, aqueles de etnia já validada dentro do ramo da culinária — como italianos, árabes e “orientais” —, nas zonas mais periféricas encontrou-se aqueles ainda não tão prestigiados - ou sem “grife” -, como é o caso dos restaurantes venezuelanos e colombianos que se apresentam majoritariamente em regiões em desenvolvimento como a extrema Zona Norte de Porto Alegre e na região metropolitana, mais especificamente no município de Canoas.

Outra dificuldade na elaboração dos mapas foram algumas dinâmicas que envolvem os processos migratórios e os estabelecimentos comerciais. Na medida em que os movimentos migratórios estão grandemente condicionados pelos fluxos das oportunidades presentes, um estabelecimento pode abrir, fechar ou até mesmo reabrir em outra localidade, fazendo com que o mapa perca rapidamente sua função, dada essa volatilidade das condições de mobilidade. Entretanto, ainda que isso ocorra, dentro da nossa análise isso se apresenta menos como um empecilho à pesquisa e mais como uma constatação que entendemos acerca dos processos migratórios. Sendo assim, o entendimento adequado sobre a apresentação dos mapas no presente trabalho se deu a partir de um caráter prático e utilitarista, do que um dos objetivos da pesquisa. A construção cartográfica dos restaurantes passou a compor a pesquisa como ferramenta de análise e ponto de partida para o estudo.

O foco da nossa pesquisa foi no trabalho de observação das narrativas dos migrantes e estabelecimentos. Por casualidade, tive a oportunidade de conversar com a *chef* e escritora Fabiana Sasi²⁹ que relatou seu interesse em estabelecer um

²⁹ Fabiana Santana da Silva é Bacharel em Comunicação Social pela UESC, especialista em Cinema pela Unisinos, Cozinheira profissional pelo Senac-RS e graduanda em Jornalismo pela UFRGS.

projeto de itinerância gastronômica para pequenos grupos, no qual pudessem ser abordados os temas da comida, cultura e movimentos migratórios. A sugestão rapidamente tomou espaço no planejamento do trabalho, na medida em que se tornava uma opção viável e ao mesmo tempo contemplava de forma muito satisfatória algumas das premissas que havíamos pautado para este estudo, como a valorização das narrativas, o esforço em superar a impessoalidade, e a percepção do contexto geográfico dos estabelecimentos. Bastaria compreender como essa abordagem poderia ser efetivamente aplicada no contexto da nossa pesquisa.

Assim, por indicação da professora Adriana Dorfman, que orienta esta dissertação de mestrado e também ministra a disciplina de Geografias Descoloniais no Curso de Graduação em Geografia da Ufrgs, pensou-se em articular a ideia de pesquisa com as rotas culinárias sugeridas por Fabiana Sasi, como uma proposta de ensino vinculada à disciplina. Em continuidade à proposta, começou-se a definir metodologicamente como seria possível incorporar e conciliar a pesquisa com a experiência em aula.

A ideia que desenvolveu-se foi discutir e propor, em conjunto com a turma, uma metodologia de pesquisa voltada para os espaços de reterritorialização nos restaurantes, na medida em que alunos da disciplina poderiam aplicá-la livremente, para realizar suas próprias análises durante as visitas aos estabelecimentos. A experiência também foi contemplada pelo estágio docência na graduação e conduziu um plano de aula próprio, respeitando as premissas objetivadas nesta dissertação de mestrado.

O primeiro desafio do grupo foi a delimitação da rota para a saída de campo, a partir daquilo que era viável no limite das nossas possibilidades. Analisou-se os mapas e começou-se a pensar num recorte que contemplasse diferentes aspectos e estabelecimentos com diferentes características. O número de estabelecimentos também seria limitado, tendo em vista o pouco tempo disposto no horário da disciplina e a falta de outros meios de locomoção que pudessem dinamizar o tempo e as distâncias, além do próprio caminhar.

A principal preocupação baseou-se na tentativa de incorporar diferentes nacionalidades, tipos de estabelecimentos, contextos geracionais e de gênero, estruturas, localizações, e demais fatores em uma mesma rota. Analisando o quadro geral dos mapas, percebeu-se que o bairro da Cidade Baixa apresenta uma

variedade de estabelecimentos e, por se tratar de um bairro central de Porto Alegre, a disposição dos locais nos auxiliaria com as questões do deslocamento.

A primeira ideia de rota contava com três estabelecimentos: o restaurante peruano *La Comidita*, localizado na rua João Alfredo; a lanchonete síria *Dubai Shawarma*, localizada na rua General Lima e Silva e o restaurante oriental Tempero Chinês, na avenida João Pessoa. Entretanto, por uma série de fatores — como o horário da disciplina que coincidia com o horário do pico de muitos estabelecimentos, ou o próprio tempo disponível para a atividade — tivemos que, em muitos momentos, reorganizar a estrutura da saída de campo até que tivéssemos um produto final um tanto quanto diferente do previsto inicialmente.

O uso da expressão “saída” de campo, em certo nível, denuncia a perspectiva de onde o pesquisador se coloca na cena. De modo geral, toda saída também evoca a necessidade de uma “entrada”, na medida em que nos deslocamos no espaço. Mais do que saindo do ambiente acadêmico, da abstração teórica, é necessário também o entendimento de que se está entrando no campo, na sua materialidade. (Lima, 2011). Entendendo, também, que essas entradas nunca são capazes de compreender a totalidade daquilo que se estuda — e muito menos se espera isso — optamos por compreendê-las da forma que esse termo aparece no contexto da culinária: pequenos aperitivos para degustar a realidade.

Em 12/07/2023, fui aos estabelecimentos entrar em contato diretamente para saber sobre a disponibilidade e interesse de participar do projeto. Nesse dia em específico, a cidade de Porto Alegre passava pela influência de um ciclone extratropical, com a presença de ventos fortes e chuva. Ainda assim, manteve-se a postura de dirigir-se até os estabelecimentos percorrendo as rotas a pé, a fim contemplar as excentricidades geográficas presentes nos percursos, visto que elas também fariam parte da análise final no dia do campo. Também, dessa forma, evitou-se as eventuais interrupções causadas por ligações telefônicas, mensagens de texto e, o mais importante, estabeleceu-se uma forma de abordagem direta e presencial que contemplava a perspectiva ensejada por essa pesquisa.

O primeiro estabelecimento contatado para participar da saída de campo foi o *La Comidita* do peruano Ly Brian. Já havia sido estabelecido contato com ele em alguns outros momentos relatando o intuito da pesquisa e, pelo caráter de sua personalidade e interesse no tema de pesquisa, construímos uma relação não só profissional como também de amizade. Ly demonstrou grande abertura e disposição

para participar, tanto da atividade programada quanto da pesquisa de um modo geral, se tornando um dos nossos mais valiosos contribuidores no processo.

Além da relação acolhedora, o que facilitava o acesso ao restaurante, optou-se pelo *La Comidita* também porque se mostrava um potencial do que propunha-se verificar no trabalho de campo. O pequeno estabelecimento conta com algumas poucas mesas posicionadas na calçada e um balcão modesto no interior do bar virado diretamente para a cozinha, a partir do qual podemos observar todas as atividades dos funcionários no preparo da comida. Essa disposição é interessante porque, segundo o próprio *chef* Ly, privilegia o contato direto com os frequentadores e estabelece uma relação de integração não só no momento final de apreciação da comida, mas também na cozinha — o “coração da casa”, nas palavras do proprietário.

A ambientação do espaço, assinalada pela forte presença de marcadores identitários e simbologias da cultura peruana chamou a atenção. Pensei que a decoração, desde os tradicionais tecidos tramados com lã de lhama ou alpaca em cores vivas, até a forma como os pratos são servidos, são aspectos que proporcionam uma imersão cultural, dentro do contexto urbano porto-alegrense, na mesma medida em que pode provocar questionamentos e *insights* ao sujeito que adentra ao estabelecimento.

Outro fator interessante na escolha do estabelecimento foi a organização de trabalho dos funcionários do local. O restaurante conta apenas com o próprio *chef* e proprietário Ly Brian e seu auxiliar Hans, outro peruano - os dois se conheceram em Porto Alegre - que realizam todas as tarefas do estabelecimento, desde a faxina ao preparo dos alimentos. No mais, o quadro é interessante porque foge ligeiramente do que se costuma observar em restaurantes de imigrantes, nos quais em sua maioria a cozinha, de forma geral, é comandada por alguma mulher da família, enquanto a gerência do estabelecimento cabe aos homens.

Esses fatores reforçaram a ideia do restaurante *La Comidita* como um local interessante para darmos início à saída de campo. Foi agendado o início da atividade junto com a turma de Geografias Descoloniais para o dia 21/07/2023, às 18:30, horário de início das aulas da disciplina. O restaurante de Ly, de modo geral, abre apenas para o horário de almoço nos dias de semana, entretanto, por causa de seu interesse em participar do projeto, excepcionalmente, abriu as portas para o nosso grupo no turno da noite, no dia da atividade.

Em razão disso, combinamos com o grupo de valorizar o consumo realizado no restaurante, visto que o mesmo seria aberto só para nós. Por outro lado, essa diretriz gerou reflexões interessantes sobre um dos pilares do trabalho. Se de alguma forma, para os migrantes, os restaurantes são fonte de fortalecimento e integração de sua cultura, também são fonte de fortalecimento de sua renda. Caberia aos pesquisadores estabelecer uma relação de fortalecimento também.

Depois de uma breve abordagem bem sucedida no *La Comidita*, saí da Rua João Alfredo e fui caminhando pela Rua da República até nosso próximo ponto. No caminho, aproveitei para explorar o que o contexto do bairro poderia nos proporcionar em termos de análise e, entre as fachadas de outros restaurantes, bares, prédios e símbolos, quais elementos da paisagem poderiam ser interessantes para a nossa futura saída de campo. Outro restaurante, o El Tango, me chamou a atenção no caminho, mas segui o rumo do itinerário inicialmente previsto, até mesmo para calcular os acréscimos e dificuldades que poderiam ocorrer no percurso.

Entre ventos e chuva, entrei na Rua General Lima e Silva e já me deparei com nosso próximo ponto. A lancheria *Dubai Shawarma* é um pequeno estabelecimento no bairro Cidade Baixa que conta com um balcão de atendimento e algumas cadeiras na calçada, posicionadas dentro de um cercado. Ainda que a parte da feitura dos alimentos e o preparo dos ingredientes sejam feitos em uma cabine reservada, assim como no *La Comidita*, parte da cozinha é exposta ao público, sendo possível ver a etapa da montagem dos lanches. Embora isso aconteça, esse fator não impede que o estabelecimento preserve uma certa impessoalidade com o público geral. A primeira impressão foi de que a impessoalidade provém de uma razão evidente: a barreira linguística.

Logo, na primeira tentativa de entrar em contato com os funcionários, me deparei com essa barreira peculiar que é a língua. Conversamos brevemente, inclusive utilizando dispositivos de tradução para um melhor entendimento na conversa, e os funcionários me orientaram a conversar diretamente com os donos do estabelecimento, que não estavam no local naquele momento. Peguei o número de telefone para contato com os proprietários e seguimos nosso percurso. O *Dubai Shawarma*, do ponto de vista da nossa pesquisa, pareceu interessante por diversos motivos. Em particular, pela narrativa que circunda a criação do estabelecimento: o espaço foi fundado em 2019 por uma família de refugiados da guerra na Síria e

conta com uma rede familiar de migração muito interessante. Ao observar atentamente pode-se perceber que os funcionários que trabalham ali — entre parentes e amigos — sempre mudam, revelando uma certa fluidez na rede dos processos de mobilidade.

A decoração do estabelecimento não traz muitos marcadores identitários, além das imagens dos pratos servidos que estampam o local. Chama a atenção o nome do próprio restaurante. Segundo Feras Alzhar, *chef* e proprietário do estabelecimento, apesar da capital do seu país de origem ser Damasco, optou pelo nome “Dubai” muito mais por uma estratégia de marketing, visto que é uma cidade do mundo árabe popularmente conhecida aqui no Brasil. De forma curiosa, Feras utiliza do próprio desconhecimento que os brasileiros têm sobre o mundo árabe como uma estratégia de adaptação.

Destaca-se o quanto — apesar de ser também um espaço de reterritorialização e migração — o restaurante *Dubai Shawarma* se distancia do que foi observado previamente no *La Comidita*. Desde as distâncias culturais, a maneira de organização do espaço, o público, o funcionamento das redes de migração, a ambientação do estabelecimento e até a maneira de integração que se dá com a comunidade, os dois restaurantes se diferenciam um do outro.

Apesar de terem se interessado pelo projeto e se colocado à disposição, o horário do nosso campo — sexta-feira às 18:30 — coincide exatamente com o horário de maior pico de movimento no estabelecimento e os proprietários do Dubai Shawarma não teriam condições de nos atender naquele momento. Infelizmente, por também não ser possível flexibilizar o horário da nossa saída de campo, tivemos que descartar a visita de nossos pesquisadores, enquanto grupo, ao estabelecimento. Pelo menos por enquanto.

Minha terceira parada foi no restaurante *Tempero Chinês*. O estabelecimento, antigamente localizado na rua Ramiro Barcelos, hoje encontra-se na avenida João Pessoa com uma singela fachada voltada para o Viaduto José Loureiro da Silva. Logo na entrada percebe-se o ambiente familiar que compõe o espaço, percorrendo três gerações distintas de migrantes chineses. O estabelecimento é gerenciado por um casal, com o auxílio de seus filhos e uma avó.

Apesar do espaço reduzido, o restaurante possui algumas mesas, um balcão de atendimento e um para *self service*. De forma similar ao *La Comidita*, o *Tempero Chinês* também aposta na decoração como elemento integrador no momento da

refeição, propondo uma imersão cultural a partir de símbolos, com predominância de tons vermelhos, luminárias de papel ornadas com representações da flor de pêssigo - a *sakura* -, caracteres Han típicos da escrita chinesa, porcelanas em tons azul e branco, são alguns exemplos de artefatos e de simbologias do seu país de origem, comum em muitos restaurantes orientais.

Esses elementos aqui expostos provocaram interesse em acrescentar o *Tempero Chinês* no “menu” na atividade. Em primeiro lugar, pensou-se que a organização familiar e de gênero do lugar se difere do encontrado nos outros restaurantes aqui estudados. Enquanto nos outros estabelecimentos percebemos uma presença forte masculina dentro da cozinha, no *Tempero Chinês* foi possível perceber que existe uma definição no papel de gênero quanto às funções no restaurante: as mulheres servem o chá e cuidam da cozinha, enquanto os homens assumem um papel de gestão. Da mesma forma, apresenta uma configuração mais “tradicional” de família nuclear, ao contrário dos outros que propunham uma rede mais aberta, alçando aos amigos e parentes distantes.

Em outra instância, o próprio *status* de restaurante oriental carrega uma carga interessante para análise, quando observamos os diferentes espaços ocupados por essa categoria em contextos distintos. Dos mais requisitados e luxuosos aos pequenos e médios estabelecimentos não tão conhecidos, os restaurantes e lanchonetes orientais ocupam diferentes espaços na sociedade, para os mais diversos públicos, sendo encontrados em bairros nobres, de classe média e, eventualmente, até em zonas mais periféricas.

Porém, minha ida ao *Tempero Chinês* se encerrou com uma negativa. Apesar de demonstrarem interesse, novamente o horário da nossa atividade não permitiu que incluíssemos o restaurante na rota da nossa saída de campo, visto que o estabelecimento não fica aberto após as 15:00h e os donos possuem uma rotina muito restrita. Entretanto, manifestaram curiosidade em participar da pesquisa em algum outro momento.

Na última parada, retornando à Rua da República para visitar o restaurante e bar uruguaio “El Tango”. Inicialmente, o estabelecimento chama atenção pela decoração externa, com bandeiras e símbolos referentes ao Uruguai. Na medida em que entrava, percebi que o pequeno espaço, com bandeiras, retratos de jogadores de futebol uruguayos e pinturas, é repleto de elementos que fazem referência à vida no país.

O estabelecimento foi criado há, aproximadamente, duas décadas pelo proprietário Robert, um uruguaio que se mudou para o Brasil para casar-se. Ao chegar aqui, viu no restaurante uma possibilidade de garantir seu sustento e disseminar suas visões sobre a identidade uruguaia. Atualmente o “*El Tango*” é administrado por seu sobrinho Fernando, um jovem uruguaio, enquanto Robert se encarrega de gerenciar o restaurante “*El Matrero*” que abriu recentemente na Rua Lima e Silva.

O reduzido espaço do estabelecimento conta com a disposição de mesas na parte interior e na calçada logo em frente. Chama atenção a forma estreita e alongada do restaurante, por conta de ser uma antiga garagem revitalizada, uma espécie de “rugosidade” nessa parte específica do bairro Cidade Baixa, que já não conta com a presença de muitas garagens de acesso único.

Ao chegar no “*El Tango*” o atendimento é realizado por uma simpática garçonete chamada Laura, à qual foi explicada a proposta do nosso trabalho. Ela informou que os proprietários não estavam no momento, mas que chegariam logo, então decidi aguardar. Enquanto esperava, comecei a observar o espaço mais atentamente. Entre brasileiros e alguns uruguaios, o bar possui uma fiel clientela que frequenta cotidianamente o espaço. Logo percebe-se a relação intimista que se constrói naquele estabelecimento, e essa maneira singular e expressiva que a integração acontece no “*El Tango*” nos despertou um interesse genuíno.

Fernando se mostrou muito interessado em participar da atividade, contando a sua história e a do bar. O horário de funcionamento noturno do estabelecimento foi importante para consolidar a visita e proporcionar uma experiência imersiva. Depois de passada a chuva e algumas horas de conversação, saí do bar seguindo a melodia de uma canção que dava por encerrada a singela roda de samba que havia se armado no “*Tango*” e, como eternizado na voz de Dona Ivone Lara, me retirei pisando devagar em passos sincopados, pensando no que viria a se tornar a nossa saída de campo.

3.3 Um percurso pelas cozinhas e redes: saída de campo no bairro Cidade Baixa

No dia 14 de julho de 2023, foi realizada a primeira atividade pré-campo, em sala de aula, na disciplina Geografias Descoloniais sendo ministrada em caráter de estágio docência pelo autor e pela professora responsável pela disciplina e

orientadora desta pesquisa. Teve como intuito a introdução das temáticas migratórias, sua relação com a comida e a organização da saída de campo.

Dividimos a atividade em dois momentos. Primeiro, introduziu-se as concepções teóricas das quais se tratariam o trabalho, e depois, num segundo momento, partiu-se para uma etapa de construção coletiva e afirmação de acordos para a realização da saída de campo.

A preocupação no primeiro momento foi trazer para o debate geográfico o tema das migrações e dos espaços de reterritorialização. Contextualizamos as diferentes maneiras em que a desterritorialização ocorre e procuramos, através de exemplos, demonstrar como isso gera múltiplas perspectivas das narrativas, no contexto migratório. Para essa discussão, utilizamos do suporte teórico já referenciado aqui neste trabalho, como os escritos de Rogério Haesbaert (2004) e Carmen Rekowsky (2013). A exposição gerou resultados muito positivos, na medida em que gerou um grande interesse dos alunos em discutir a temática.

O debate desenvolveu-se em torno das discussões sobre as dinâmicas de transformação da identidade nos diferentes tipos de processos migratórios, e de que formas se dá a cristalização ou não de uma identidade. Também foi ressaltado a importância de contemplar as narrativas dos migrantes para compreender, além do quadro geral, os fatores que acionam a mobilidade. Este último ponto foi significativo para que pudéssemos construir a forma de abordagem metodológica que teríamos na nossa saída de campo.

Na segunda parte da aula, a ênfase foi estabelecer os pontos de parada da nossa saída de campo, o itinerário do recorrido, os obstáculos e estímulos que poderíamos encontrar na atividade e a construção metodológica acerca de qual seria o caráter da nossa abordagem em campo, com base no horizonte teórico que havíamos discutido anteriormente. Estabelecemos então alguns pontos que seriam necessários para alinhar de forma condizente todo nosso aporte teórico com a atividade em campo.

O primeiro ponto foi estipular uma análise que partiria do caráter geográfico do panorama urbano como elemento essencial de investigação para o nosso tema. Compreendê-lo a partir do seu caráter dinâmico, evidenciando as sistêmicas entre a relação do cultural com o meio, transforma o olhar geográfico em uma ferramenta para ler fluidamente as formas e funções dos espaços. Dessa maneira, é possível

compreender como a materialidade do espaço nos dá indicações sobre o que acontece no contexto macro e micro da migração.

Assim, percebendo os arredores, é possível analisar, por exemplo, a significância da localização de um estabelecimento naquele contexto urbano. O que há no entorno? Quais são as vantagens e desvantagens dessa localização? Por que aqui e não lá? Da mesma forma, a percepção dinâmica do espaço nos privilegia também em sermos instigados pelos detalhes presentes em cada localidade. Esse alimento é encontrado aqui? Que sabores podemos encontrar neste espaço? Que estruturas existentes nos levam a conceber a paisagem que estamos presenciando na sua totalidade de elementos? Os tecidos, quadros, roupas, pratos e demais itens, para além do seu caráter simbólico, como materialmente nos dão indicações da construção da materialidade desse espaço?

Outro ponto salientado — tão interessante quanto sua abordagem descritiva — foi a concepção desses espaços a partir da categoria de lugar. Perceber os estabelecimentos pelo viés do lugar nos proporcionou não só uma ênfase nas narrativas individuais como também no significado que aqueles restaurantes propõem para a comunidade em torno e, até mesmo, aquela que é construída ali dentro naqueles espaços.

Por fim, preocupou-se também em conceber os espaços estudados a partir da sua dimensão territorial. Investigar os conflitos por espaço no contexto urbano mostra-se tão instigante quanto no contexto das migrações — ambos casos muito presentes na nossa pesquisa. De que forma esses restaurantes produzem territorialidade? De que formas eles servem de abrigo ou recurso material e simbólico para os migrantes? Que disputas existem a nível material no contexto urbano? E a nível das identidades? São perguntas que aguçam nossa percepção do espaço como território.

Ao fim, construímos um ideal metodológico que contempla ambas dimensões espaciais, material e simbólica, dos restaurantes. O próximo passo foi estabelecer um guia de campo a fim de orientar a busca dessas informações nos estabelecimentos e no percurso.

Então, com base no que havíamos apresentado no Quadro 1, foi elaborado um novo questionário-guia mais compacto e dinâmico. A proposta era conceber um material que auxiliasse não só efetivamente nas abordagens diretas com os participantes da pesquisa, incluindo perguntas direcionadas, mas também perguntas

para o próprio pesquisador, instigando a curiosidade para observar os elementos à sua volta que, muitas vezes, superam a fala.

Iniciou-se apresentando no questionário-guia a materialidade do espaço, observando a paisagem do bairro durante o percurso. A proposta foi de atribuir um entendimento questionando a percepção sobre isso:

- a) Os outros restaurantes vistos no percurso do bairro: quais são, que tipos de comidas servem, que temáticas apresentam?
- b) O entorno dos restaurantes visitados: Como esses estabelecimentos se organizam na malha urbana?
- c) Marcas da formação histórica do bairro, inserção dos restaurantes nesse contexto.

A seguir, o segundo segmento do questionário-guia baseou-se na percepção da materialidade do espaço do próprio restaurante. Coube neste tópico observar e analisar a descrição da paisagem do próprio estabelecimento, compreendendo a complexidade e as dinâmicas que delimitam as formas desse espaço a partir dos seguintes pontos;

- a) Nome do restaurante
- b) Cardápio: Tipos de comida, nomes das comidas, língua utilizada.
- c) Fluxo do pedido ao consumo (como se pede, onde se senta, como se paga)
- d) Tamanho e outras características físicas: disposição das mesas?
- e) Qual é a origem e fornecedores dos ingredientes?

O terceiro tópico foi pautado pelas marcas identitárias presentes nos espaços. O intuito neste setor foi de explorar a dimensão simbólica dos estabelecimentos, tentando compreender os elementos de hibridismo e afirmação cultural, questionando por exemplo;

- a) Quais marcas de identidade estão presentes? Elas fazem referência a símbolos nacionais, projetos políticos, times de futebol, gêneros musicais, ou outras referências culturais?
- b) Escolhas no cardápio: Como foram escolhidos os pratos que servem ali? O cardápio mudou? Por quê? Foram feitas adaptações nas receitas?
- c) O que te chamou a atenção nesse espaço?

Recorremos ao questionário-guia para compreender as narrativas presentes nos espaços estudados. Esse último tópico previa a análise de fatores como;

- a) História do nome e do restaurante
- b) História do migrante, ocupação anterior dos proprietários e funcionários
- c) Trabalhadores: origem, vínculos entre os trabalhadores e a comunidade externa
- d) Clientes: Quem são os clientes? São frequentadores? São migrantes? São compatriotas?
- e) Participa em algum projeto de integração ou outro? Promove festas e eventos culturais? Comemora as datas pátrias do país de origem?
- f) Há vínculos com outros restaurantes? Quais?

Após os estudos preliminares e a prospecção dos estabelecimentos, a saída de campo ocorreu na sexta-feira dia 21/07/2023 às 18:30h, horário da disciplina de Geografias Descoloniais. A atividade contou com a presença dos professores Leonardo Fachel (mestrando) e Adriana Dorfman (orientadora), e os alunos da disciplina de Geografias Descoloniais. O ponto de encontro foi o restaurante *La Comidita*, onde aos poucos foram chegando os estudantes da disciplina. O grupo contou com um pouco mais de 15 participantes, visto que a participação da atividade era de caráter avaliativo e obrigatório para os alunos da disciplina, e também foi aberta para convidados externos. As inscrições foram feitas por meio de um formulário online para melhor contabilizar e, evidentemente, para fins de organização dos restaurantes.

Ao chegar no restaurante *La Comidita*, encontramos o *chef* Ly Brian e seu auxiliar Hans preparando o ambiente para a nossa visita. Ambos faziam as tarefas de limpeza e decoração do recinto enquanto aguardávamos a chegada dos estudantes da graduação, dando um toque caseiro acolhedor para a experiência. À medida que os estudantes iam chegando, começamos a fazer nossas primeiras conversas e observações.

Naquela noite, como dito anteriormente, o espaço foi aberto especificamente para a nossa atividade. O próprio *chef* da casa, em dado momento, saiu em sua bicicleta em busca de alguns últimos ingredientes que faltavam para a elaboração dos pratos e, quando retornou, demos início a uma roda de conversa, visto que a maioria dos estudantes já estavam presentes. Nosso “bate-papo” iniciou-se por volta

das 19h e, enquanto Hans administrava a cozinha, Ly nos contou sobre a sua experiência como migrante e cozinheiro.

O *chef* de 35 anos de idade nasceu em Lima, capital do Peru. Teve interesse pela culinária desde sua infância quando observava e compartilhava do momento de cozinhar e comer com sua mãe, fator que, segundo ele, resultou na criação de um laço afetivo muito forte com a comida. Foi ainda no Peru onde concluiu seu curso de gastronomia aos 18 anos e, com um ímpeto de aventurar-se fora de seu país, viajou pela América Latina, estabelecendo-se na cidade de Brasília em 2011.

Logo após mudou-se para a cidade de Recife, onde ingressou no curso de graduação em Geografia. Entretanto, por sua condição de imigrante, teve que abandonar o curso por questões de trâmites com sua documentação, mudou-se assim novamente, dessa vez para Porto Alegre em 2017. Segundo Ly, a experiência da mobilidade provou uma transformação não apenas na sua identidade, mas também na sua forma de cozinhar, misturando aspectos de cada lugar por onde passou — como a incorporação de temperos nordestinos em alguns pratos da culinária peruana, por exemplo.

Quando chegou em Porto Alegre, estabeleceu-se no Bairro Cidade Baixa, num pequeno apartamento próximo de onde é o seu restaurante hoje, ali começou a produzir “marmitas” prontas a um preço acessível de R\$8,00 como maneira de se sustentar. No ano de 2020, o *La Comidita* ganha seu espaço físico onde antes era uma pequena sapataria, fechada durante a pandemia. Aos poucos o espaço se transforma e toma a forma que tem hoje.

O tamanho pequeno do restaurante não parece ser um incômodo para Ly, pelo contrário. Para ele, a cozinha à mostra é o “coração” da casa, que movimenta todo o resto do corpo do seu restaurante. Segundo o cozinheiro, o ato de cozinhar baseia-se no afeto e — assim como a própria ação de migrar — é sustentado pelas trocas e transformações, dando oportunidades para o crescimento e fortalecimento das redes. A partir da comida, Ly conheceu seu auxiliar e conterrâneo Hans, donos de outros estabelecimentos, amigos e muitos outros curiosos que, assim como nós, passam por ali para transformar-se um pouco mais e criando sua rede.

Depois do diálogo, foram servidos três pratos distintos, dos quais Ly nos contou um pouco da história de cada um. O tradicional ceviche peruano, feito com a carne crua do pescado, marinado em uma mistura de limão, *aji* e outros temperos — chamada *leche de tigre* pela sua coloração e atributo revigorante — tem registros

milenaes, datando a época pré-colombiana. Anteriormente feito com caldo de *chicha* fermentada, depois tem adicionado na sua receita o limão com a chegada dos espanhóis no continente americano. A origem do nome ceviche faz referência às cozinheiras árabes, chamadas *sibesh*, que levaram o prato à Europa.

Foi servido o arroz *chaufa*, um prato baseado no arroz frito, gengibre e shoyo, podendo conter carne de gado, frango, ovos e os mais variados legumes. Sua origem data da chegada de imigrantes chineses no Peru que vieram trabalhar no campo. Eles misturavam ao arroz aquilo que tinham à disposição e acrescentaram temperos e iguarias vindas da China. A palavra *chaufa* é uma corruptela do termo *chaofan*, que significa “arroz frito” em cantonês. No Peru os restaurantes chamados *chifa* são muito populares e correspondem a essa fusão culinária entre China e Peru. Outro prato da culinária *chifa* é o *lomo saltado*, também oferecido a nós no La Comidita. A receita é um prato popular peruano com base na carne de gado e legumes, cozidos com técnicas chinesas de preparo e servido em porções.

Figura 1 — Roda de conversa no Restaurante *La Comidita*.



Fonte: Adriana Dorfman, docente da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

Figura 2 — Ly e seu auxiliar Hans.



Fonte: Adriana Dorfman, docente da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

Sáímos do *La Comidita* satisfeitos. A atividade no restaurante foi uma experiência interessante, que nos alimentou tanto o corpo quanto a vontade de saber e experimentar, entretanto nosso tempo era curto e deveríamos seguir adiante. Começamos a andar pelas ruas da Cidade Baixa em direção ao restaurante El Tango, nossa próxima parada. Durante o trajeto, observamos o movimento noturno dos bares, restaurantes, o fluxo de pessoas e, enquanto caminhávamos, começamos a nos atentar aos detalhes que envolviam a mística do bairro.

Aqui vale conhecer um pouco da formação histórica desse bairro. A Cidade Baixa tem sua origem como um espaço de periferia na cidade de Porto Alegre. Em 1778, vivendo sob a constante ameaça de ataques de espanhóis à Província de São Pedro — antigo nome dado ao estado do Rio Grande do Sul — é construído uma linha de fortificação em volta da então área urbana de Porto Alegre - península onde está atualmente o centro histórico -, da qual ficavam de fora a Cidade Baixa e os Campos da Várzea, atual Parque da Redenção.

Essas áreas, além de estarem fisicamente apartadas da cidade, representavam espaços pouco valorizados em decorrência das constantes inundações do Arroio Dilúvio. Além dessas frequentes ações fluviais, o bairro localizava-se na parte sul da crista de um dos morros graníticos que cortava de leste a oeste a cidade antiga de Porto Alegre. Esse fator, por conta da angulação solar,

resultava em uma incidência de raios de sol mais baixa e maior umidade do que a parte norte da cidade, tornando-se assim uma região pouco valorizada e uma das primeiras periferias de Porto Alegre. Culturalmente, sempre foi um bairro expressivo. Em meados do século XIX a área passa a ser conhecida como Cidade Baixa, sendo também conhecida como Areal da Baronesa, Emboscadas e Ilhota. Nesse último, viveu Lupicínio Rodrigues, no início do século XX, já com as características boêmias. Acomodando músicos e poetas da cidade, a Cidade Baixa tornou-se uma referência cultural no cenário porto-alegrense, sendo reconhecida até hoje pela diversidade artística e arquitetônica.

Aos poucos, o bairro antes marginalizado e estigmatizado, acaba ganhando centralidade à medida em que a cidade se expande e as grandes obras do fluxo urbano realizadas na segunda metade do século XX conectam a Cidade Baixa com o restante da cidade, valorizando assim a região. Este novo projeto culmina, em 1975, na expulsão das populações quilombolas e periféricas da Ilhota para o extremo da Zona Sul, onde fundam a Restinga. Hoje, o bairro boêmio que já acolheu as periferias, os quilombos³⁰, os artistas, os carnavais e, inclusive, alguns dos primeiros açorianos que desembarcaram na Cidade de Porto Alegre, luta para manter sua cultura viva e conter os avanços das grandes construtoras.

Figura 3 — Feira às margens do Arroio Dilúvio com a Ponte dos Açorianos ao fundo, no início do século XX.



Fonte: Acervo Museu Joaquim José Felizardo.

³⁰ Um dos principais remanescentes urbano é o Quilombo Areal da Baronesa, tem o seu território delimitado atualmente na Rua Luiz Guaranha. Em 2003, recebeu o certificado de quilombo urbano pela Fundação Cultural Palmares – FCP e, em 2014, o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA/RS - reconheceu como terras remanescentes de quilombos através da Portaria nº 0076/2014.

Depois de uma breve caminhada pelo bairro Cidade Baixa, chegamos ao *El Tango* por volta das 20:30h. O uruguaio Fernando nos recebe e nos ajuda a organizar as mesas para o grupo. Evidentemente, o bairro, por sua característica boêmia, tem no turno da noite um grande movimento, principalmente nas sextas-feiras como era o nosso caso. Dessa maneira, já começamos a perceber um fluxo distinto do que havíamos visto no La Comidita.

Primeiramente, estávamos em um restaurante funcionando em seu horário regular, com seus frequentadores usuais, ao contrário do restaurante de Ly que nos recebeu em um momento especial, fora da sua hora habitual. Esse fato proporcionou que víssemos na prática a maneira que o bar se organiza e se relaciona com o público no cotidiano. Fora isso, o movimento crescia à medida em que a noite se alongava, fazendo com que em certo ponto a rua ficasse estreita demais para o nosso grupo inteiro. A atendente Laura nos direcionou para as nossas mesas e aguardamos um pouco até que o uruguaio Fernando viesse falar com a gente.

O bar tem uma estrutura peculiar, visto que funciona onde antigamente era uma estreita vaga de garagem. Apesar disso, oferece mesas na calçada e constrói uma ambientação própria, mesclada com a rua. Tanto fora como dentro, podemos visualizar elementos que remetem à identidade uruguaia, como por exemplo uma grande bandeira do país que fica disposta em frente à entrada do estabelecimento e a churrasqueira colocada à disposição na calçada.

Iniciamos nossa roda de conversa com Fernando escutando um pouco da história do bar e dos funcionários do local. O proprietário se chama Robert Fabian Loyarte Lascano, 37 anos, natural da cidade de Chuy, no Uruguai, fronteira com o Brasil. A vinda de Robert à Porto Alegre deu-se, segundo Fernando, “por amor” visto que saiu de seu país de origem por conta de sua companheira brasileira, com a qual casou em 2010.

Ao chegar em Porto Alegre, Robert trabalhou em alguns restaurantes no Shopping Praia de Belas e no Barra Shopping, porém sempre teve o desejo de abrir seu próprio estabelecimento com foco na identidade uruguaia. Essa oportunidade logo se concretizou quando, junto a outro conterrâneo uruguaio, abriram as portas do *El Tango* em 2013.

Fernando é o sobrinho de Robert Loyart e é quem gerencia o bar desde que seu tio fez a recente inauguração de um novo estabelecimento, *El Matrero*, com

eventos de música ao vivo e *parrila*. O “El Matrero” é localizado também na Cidade Baixa, na Rua General Lima e Silva.

Antes de vir para o Brasil, Fernando vivia em uma comunidade alternativa na zona rural do Chuy. Entretanto, após algumas dificuldades, mudou-se para Florianópolis para trabalhar com atendimento em restaurantes até receber o convite de Robert para ajudá-lo no El Tango, em Porto Alegre, onde agora Fernando reestrutura sua vida.

Fernando conta que já conhecia um pouco do Rio Grande do Sul e essa não era sua primeira vez em terras brasileiras. Na sua infância e adolescência, participou da categoria de base de alguns times de futebol, vindo com certa frequência ao Brasil disputar campeonatos e participar de “peneiras”³¹. A relação dos proprietários do *El Tango* com o futebol sempre foi muito forte, visto que se tornou um grande ponto de encontro para assistir aos jogos da Copa do Mundo não só da Seleção Uruguaia, mas também de equipes de outras nacionalidades.

O bar conta com uma decoração voltada ao esporte — mais especificamente da Seleção Uruguaia e do Nacional, time de coração dos proprietários — e tem como uma atração cotidiana a exibição de partidas de futebol nas duas televisões presentes no estabelecimento. O restaurante também conta com a atração corriqueira de músicos frequentadores assíduos do bar que, de maneira muitas vezes despretensiosa e orgânica, encantam o *Tango* com suas rodas de samba e músicas tradicionalistas.

O bar oferece um menu de pratos tipicamente uruguaios. O “carro-chefe” da casa é o *Chivito al Plato* preparado por Fernando, uma espécie de sanduíche similar ao popular “Xis” gaúcho e o bauru. Também é oferecido no restaurante o famoso *Pancho Uruguaio*, muito semelhante com o cachorro-quente, mas com ingredientes e forma de preparo típica do Uruguai, geralmente sem molho, feito a partir de linguiça e acompanhado com tempero *chimichurri*, tipicamente platino. Evidentemente, sem nos esquecer dos *Asados*, churrascos uruguaios feitos em grelhas que tomam conta das ruas eventualmente.

O Tango, entre brasileiros e uruguaios, constrói uma aura acalentadora e familiar que se vê claramente nas dinâmicas presentes no espaço e entre os frequentadores. Aos poucos fomos nos despedindo do restaurante por conta do

³¹ Eventos organizados por clubes de futebol, escolas de futebol ou outras entidades ligadas ao esporte, com o objetivo de descobrir novos talentos entre jogadores amadores.

horário apertado que tínhamos, entretanto o ambiente agradável e receptivo fez com que alguns dos participantes da pesquisa estendessem um pouco mais a confraternização, provando uma segunda rodada dos ricos sabores uruguaios oferecidos no El Tango. Por fim, evidenciando o espaço do afeto dentro dos processos de reterritorialização, o restaurante carrega junto ao seu nome um bordão que deixa claro o simbolismo que representa quando enuncia: *“Tango, un pedacito de Uruguay en el corazón de la Cidade Baixa”*.

Figura 4 - Estudante da disciplina de Geografias Descoloniais com a bandeira do Uruguai, em frente ao Restaurante El Tango.



Fonte: Adriana Dorfman, docente da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

Figura 5 — Asado uruguaio sendo preparado no Restaurante El Tango, durante a exibição de um jogo de futebol.



Fonte: Página do instagram do restaurante El Tango, 2023

3.4 Mapas e orientações para atividade de campo individual

Na semana seguinte, em 28 de julho de 2023, retornou-se à sala de aula para debater as experiências do trabalho de campo e auxiliar na composição dos relatórios finais da pesquisa. A orientação era de que os alunos da disciplina, com base no questionário-guia aplicado no La Comidita e no El Tango deveriam reproduzir essa abordagem em outro estabelecimento para colocar em teste a metodologia. Assim, juntando as experiências individuais e coletivas do campo, deveriam elaborar seus relatórios.

Uma das ferramentas que utilizamos para a atividade em sala de aula foram os mapas dos restaurantes elaborados por nós. Ainda que incompletos, os mapas serviram de base para orientar os principais pontos na busca pelos estabelecimentos.

Para a elaboração dos mapas, fomos à campo criar e, posteriormente, verificar uma base de dados com informações relevantes sobre os restaurantes de imigrantes em Porto Alegre. Os estabelecimentos inicialmente foram listados tanto a partir de indicações de terceiros, como a partir de pesquisas feitas em sites de gastronomia, matérias de jornais e ferramentas como Google Maps e Ifood. As informações obtidas foram verificadas a partir de ligações telefônicas e eventuais visitas aos estabelecimentos e compõem uma planilha contendo todos os dados necessários para a elaboração de gráficos e mapas com 54 estabelecimentos.

Utilizando o software livre de informação geográfica QGIS, foi possível acessar e projetar os dados na carta da cidade de Porto Alegre — disponível no endereço eletrônico da Secretaria Municipal do Meio Ambiente, Urbanismo e Sustentabilidade (SMAMUS) da prefeitura de Porto Alegre³². A fim de exemplificar algumas das temáticas, foram elaborados três mapas-protótipos que serão apresentados a seguir.

O primeiro mapa (Figura 6) mostra os restaurantes e lanchonetes de acordo com as diferentes nacionalidades encontradas em Porto Alegre. Nele, é possível verificar o número de estabelecimentos, a sua concentração e disposição no espaço urbano, de acordo com a nacionalidade.

³² Disponível em: <https://prefeitura.poa.br/carta-de-servicos/mapas-digitais-da-smamus>. Acesso em: 20 jul, 2022.

Nota-se a expressiva presença de estabelecimentos chineses (13) e uruguaios (9), seguidos por restaurantes argentinos (3) e japoneses (3). Os estabelecimentos se mostram bem diversificados e distribuídos, revelando uma concentração em bairros centrais, em especial a Cidade Baixa (9), Bom Fim (6) e Rio Branco (5). Observa-se como grupos de imigrantes com um processo histórico e redes mais consolidadas ocupam regiões mais centrais da cidade — como os de origem judaica e italiana por exemplo — enquanto outros grupos, como venezuelanos e colombianos encontram maior resistência para ocupar estes espaços, fixando-se na periferia do centro.

Enquanto o elevado número de restaurantes orientais revela-se parte de um intenso fluxo migratório presente em praticamente todas grandes cidades e metrópoles do mundo — de Lima à Paris —, a presença de restaurantes platinos, uruguaios e argentinos, chama a atenção por se tratar de um fenômeno muito mais localizado e singular do Rio Grande do Sul e da cidade de Porto Alegre, pela proximidade tanto física quanto identitária-cultural.

O segundo mapa (Figura 7) revela a diferenciação dos estabelecimentos por tipo. Aqui os espaços são diferenciados a partir da sua função — bares, lanchonetes, restaurantes —, o que propicia a percepção do tipo de estabelecimentos familiares que geralmente são administrados por imigrantes em Porto Alegre.

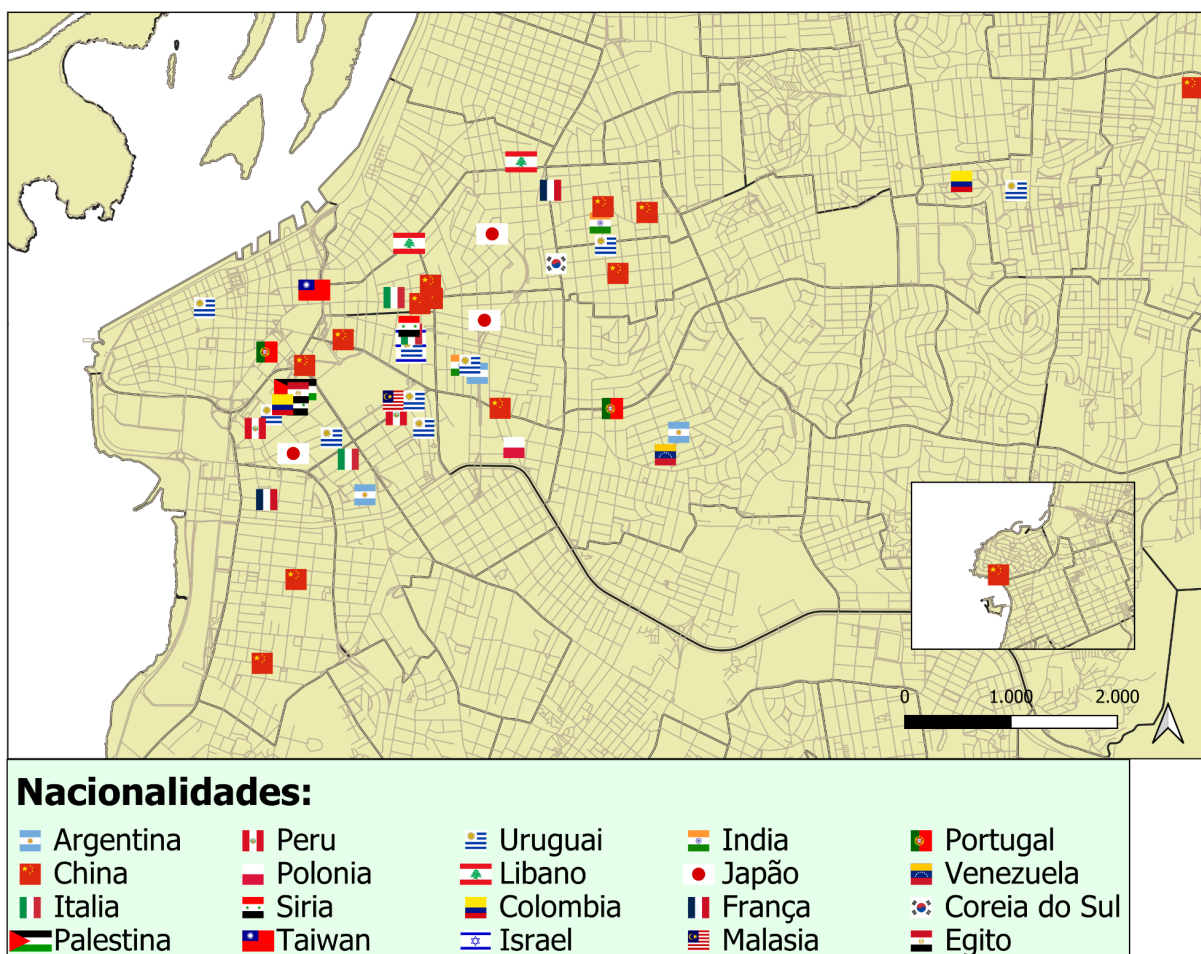
Tanto os restaurantes quanto as lanchonetes apresentam-se bem distribuídos ao longo do mapa. Das 11 lanchonetes com donos ou famílias de outra nacionalidade, encontram-se na Cidade Baixa (2) e no bairro Bom Fim (2). Quanto à nacionalidade, em primeiro lugar aparecem os uruguaios (3) seguidos dos argentinos (2) e sírios (2). As demais possuem apenas um único estabelecimento representante nessa categoria.

Dos 43 restaurantes computados, encontram-se na Cidade Baixa (7), Bom Fim (4), Independência (4), Rio Branco (3); Auxiliadora (3), Menino Deus (3), Mont'Serrat (3), Moinhos de Vento (3), Centro Histórico (2), Petrópolis (2), Santa Cecília (2) e Vila Ipiranga (2); Os demais Bairros possuem apenas um estabelecimento do tipo. Quanto à nacionalidade, encontramos em primeiro lugar chineses (13); seguido de uruguaios (6); japoneses (3) e italianos (3), libaneses (2), peruanos (2), portugueses (2), indianos (2) e colombianos (2). Os demais

estabelecimentos desse tipo possuem apenas um representante de cada nacionalidade.

Figura 6 - Mapa dos estabelecimentos alimentares de imigrantes em Porto Alegre, organizado por nacionalidades.

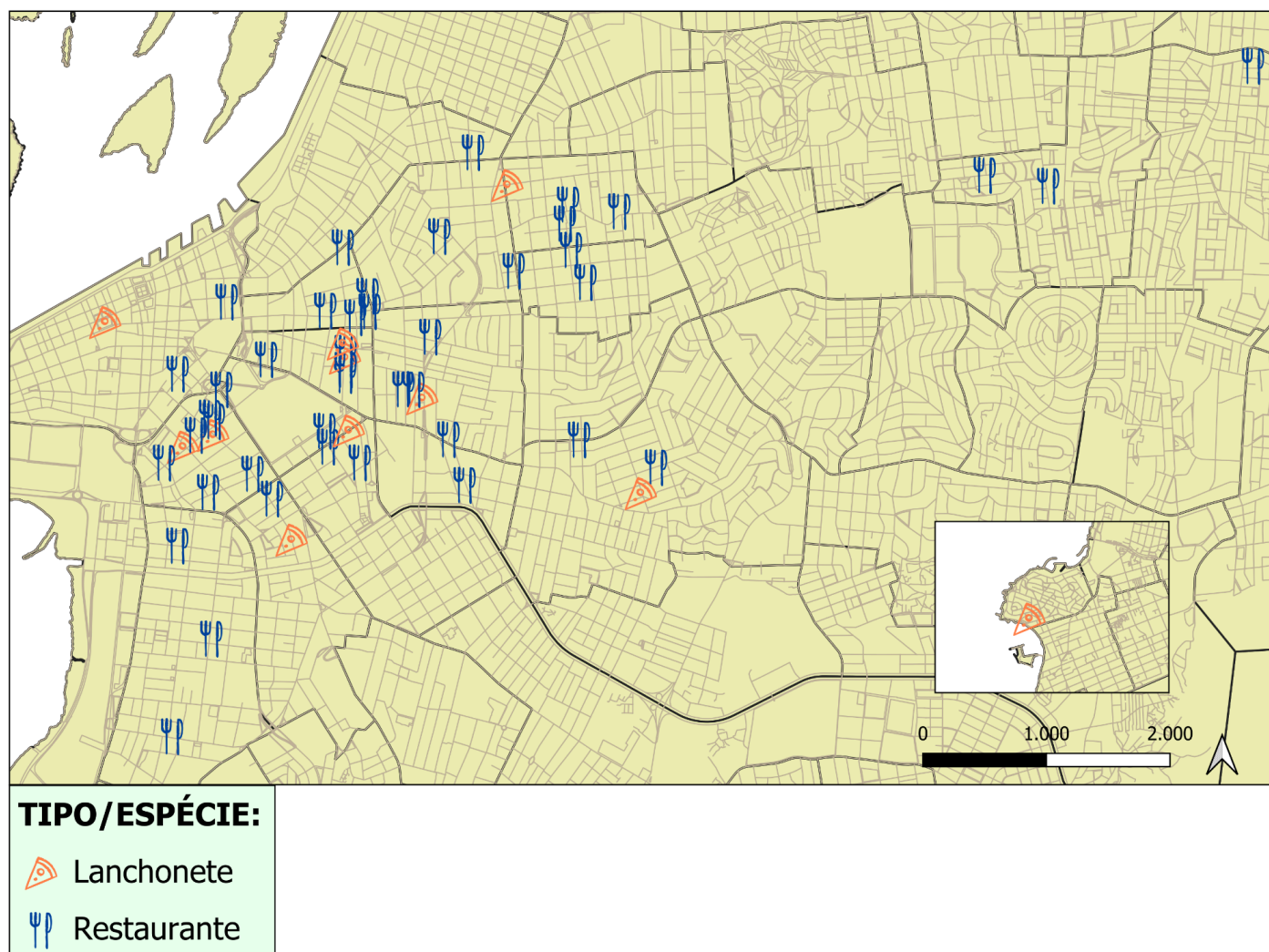
Mapa dos estabelecimentos por nacionalidade.



Fonte: Mapa elaborado pelo autor, 2023.

Figura 7 - Mapa dos estabelecimentos alimentares de imigrantes, organizado por tipo / espécie.

Mapa dos estabelecimentos por tipo/espécie

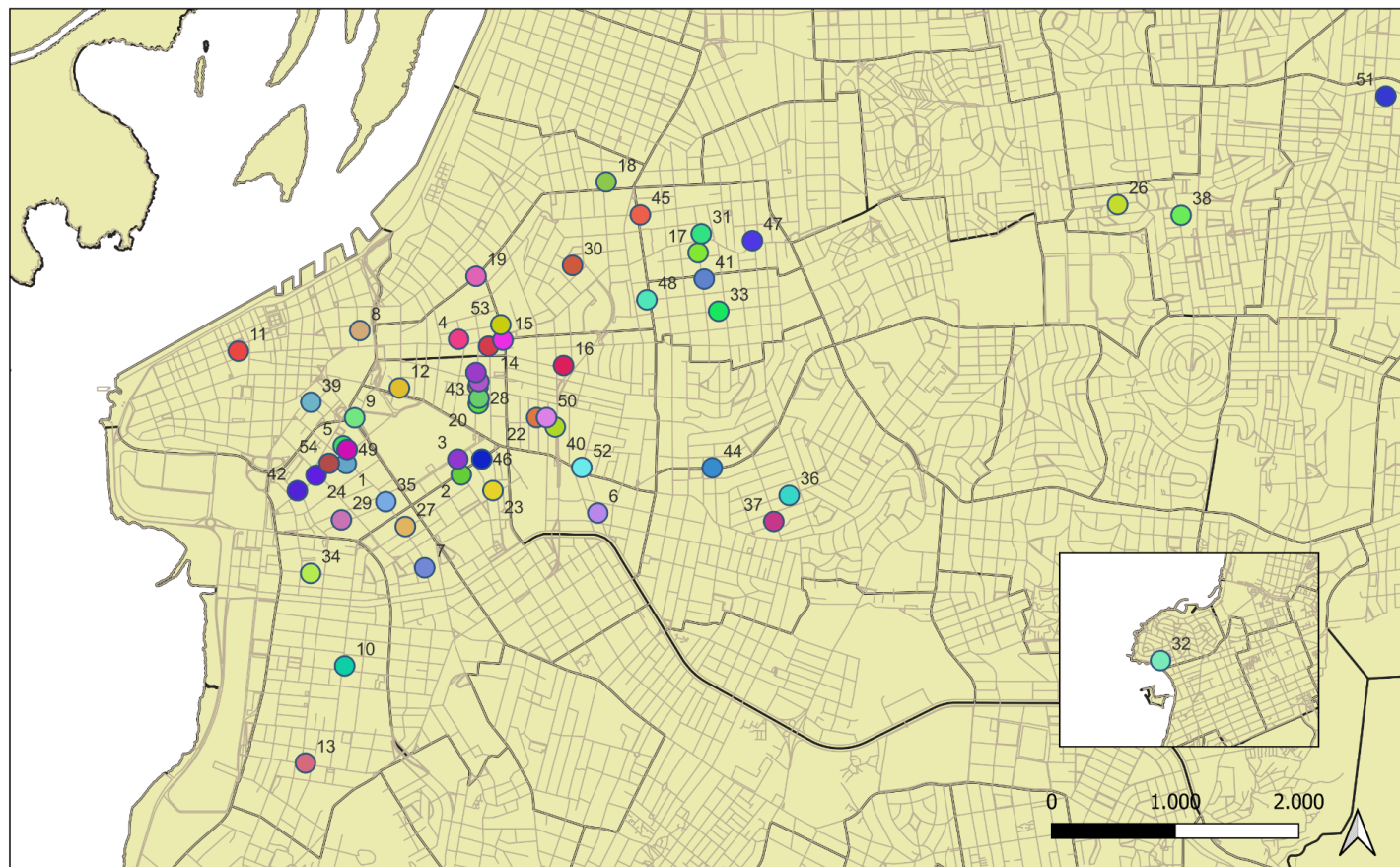


Fonte: Mapa elaborado pelo autor, 2023.

No terceiro mapa (Figura 8), encontram-se os estabelecimentos segundo o nome. Nele é possível contabilizar, diferenciar e espacializar os restaurantes e lanchonetes à medida que são citados na pesquisa. Por fim, o mapa seguinte (Figura 9) é relacionado ao modo como foram feitas as saídas de campo. Na coloração azulada pode-se observar no mapa aqueles visitados de forma coletiva, enquanto, na cor verde, podem ser observados os estabelecimentos visitados de forma individual pelos pesquisadores da disciplina de Geografias Descoloniais.

Figura 8 - Mapa de estabelecimentos alimentares de imigrantes em Porto Alegre.

Mapa dos estabelecimentos de imigrantes por nome



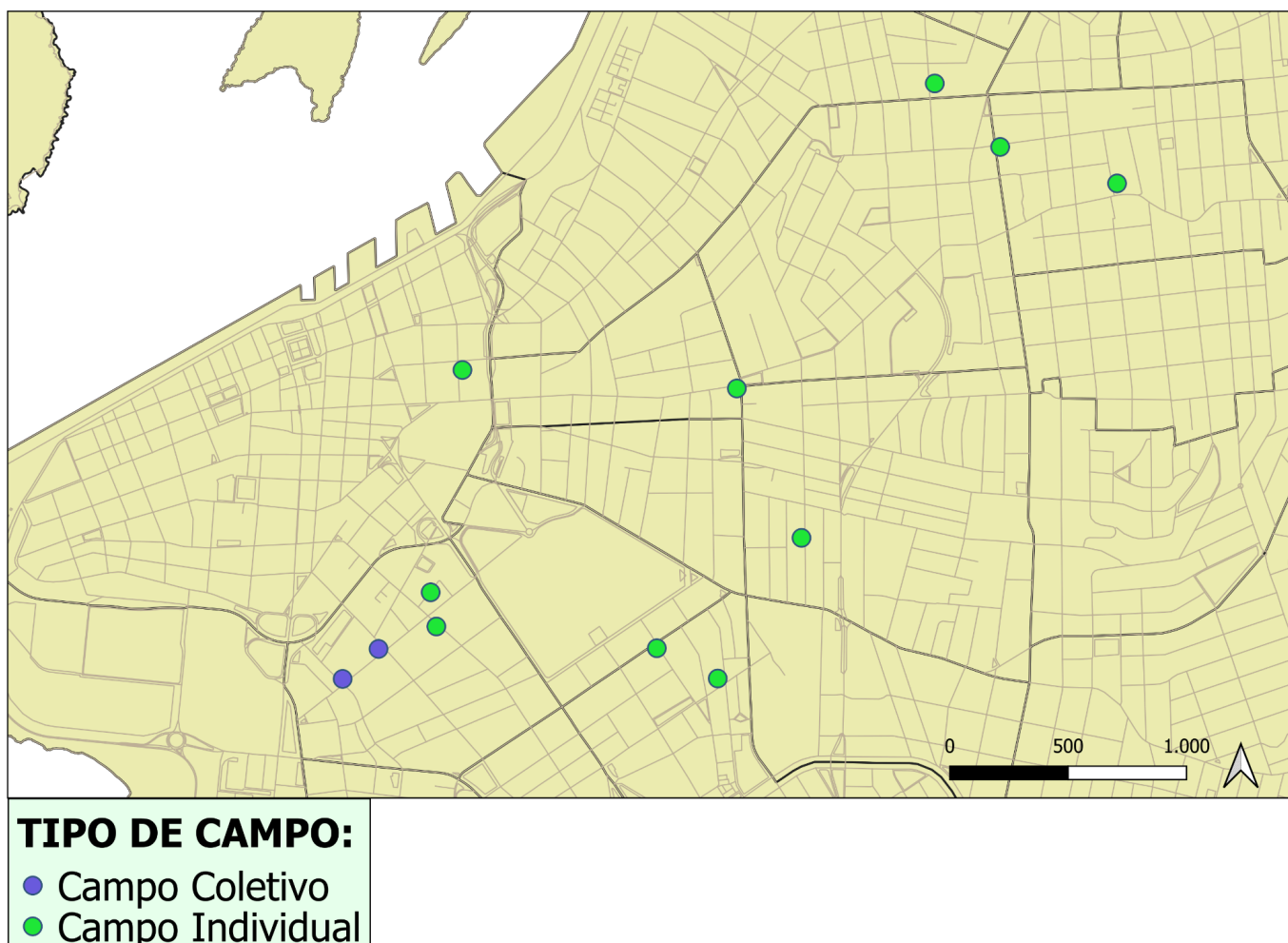
Lista de estabelecimentos:

- | | | | |
|--------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1. Dubai Shawarma | 15. Shimu Sabores | 29. Yuu Pub Bar | 43. Muka Cake |
| 2. Centro Peruano | 16. Sakae's | 30. Daimu | 44. Banca do Bacalhau |
| 3. Século | 17. Sharin | 31. You Yi | 45. Alban Rossollin |
| 4. MED | 18. Baalbek | 32. Dianxin | 46. La Faísca |
| 5. Damask | 19. Lubnnan | 33. Dragão Chinês | 47. Tonghai |
| 6. Polska | 20. Midbar | 34. Taverne Le Char Noir | 48. Okpo |
| 7. Medialunas Argentinas | 21. Sabra Delicatessen | 35. Anticuário | 49. Cairo Bar |
| 8. Sui Yuan | 22. Jil Jil's | 36. Republica de La Boca | 50. Chica Parilla |
| 9. Tempero Chines | 23. El Pesto | 37. La Arepa | 51. Thao Yuan |
| 10. Cheung Lung | 24. El Tango | 38. La Chiviteria | 52. Shangai |
| 11. Pancho Uruguaio | 25. El Tonel | 39. O'Porto | 53. Casa Lee |
| 12. Formosa | 26. La Ventana | 40. El Farol | 54. Guaviare |
| 13. Muralha da China | 27. Cantina Spina | 41. Sabor de Luna | |
| 14. Casa Oriental | 28. Vincenzo Spaghetteria | 42. La Comidita | |

Fonte: Mapa elaborado pelo autor, 2023.

Figura 9 - Mapa dos estabelecimentos por tipo de trabalho de campo realizado.

Mapa dos estabelecimentos por tipo de trabalho de campo



Fonte: Mapa elaborado pelo autor, 2023.

Assim, compreender as múltiplas formas da ocorrência dos processos de reterritorialização de migrantes pode ser bastante complexo, dadas as inúmeras variantes que compõem o contexto da vivência de cada indivíduo. Pensamos que os estabelecimentos de comida exprimem um recorte interessante e frutífero para observar os laços e desenlaces da interação cultural, tanto pelas características da sua espacialidade quanto pelas virtudes da comida, como relatado nesta pesquisa anteriormente. E, embora não exista ainda informação suficiente para realizar uma análise integral do tema proposto, a pesquisa aponta resultados e já constitui uma

base de dados interessante possibilitando algumas análises e servindo como ferramenta na busca por esses espaços.

É necessário expandir a totalidade de estabelecimentos aqui encontrados para que, evidentemente, se possam fazer mais comparativos e estudos detalhados das redes e movimentações que ocorrem por trás das motivações pessoais, além da conjuntura, para que assim os mapas possam ser aperfeiçoados como ferramenta de pesquisa. Também, o trabalho busca demonstrar as narrativas dos grupos e indivíduos em estudo de forma autêntica e, por isso a nossa necessidade e preocupação em criar uma metodologia eficaz que contemplasse as falas e saberes, de modo a construir uma pesquisa que seja instigante para todos, e principalmente para aqueles imigrantes que aqui estão representados.

4. MIGRAÇÕES À MESA: OS RELATOS E AS NARRATIVAS

4.1 Narrativas

Na dimensão do simbólico, as representações tornam-se essencialmente importantes, tal como os fatos. A compreensão de um fato através da subjetividade por vezes nos revela mais sobre as simbologias presentes no contexto geral do que o caráter factual de um evento ou situação.

Dentro dessa pesquisa, deparou-se com concepções distintas sobre a cidade, os processos migratórios, os sabores e o cotidiano. Entendemos isso como uma propriedade enriquecedora, presente na diversidade de compreensões pautadas pelas narrativas. Do contrário, nos alerta o antropólogo Joel Candau em sua definição de “retóricas holísticas”:

[...] o emprego de termos, expressões, figuras que visam designar conjuntos supostamente estáveis, duráveis e homogêneos, conjuntos que são conceituados como outra coisa que a simples soma das partes e tido como agregadores de elementos considerados, por natureza ou convenção, como isomorfos. (Candau, 2011, p. 29).

Para ele, essas retóricas são as técnicas de persuasão e convencimento na construção da identidade, definindo de forma estática um conceito mutável e, assim, podendo perder-se em estereótipos, nacionalismos e generalizações. Ou seja, trazendo essa reflexão para esse estudo: mais importante que a busca da veracidade de um relato, é a memória vivida no cotidiano e a perspectiva de um grupo ou indivíduo, que também produzem o real e sua materialidade. É esse real produzido pela subjetividade o que compreendemos como narrativas.

A antropóloga moçambicana Maria Paula Meneses, coloca em evidência a necessidade de se pensar na pluralidade das narrativas como alternativa ao pensamento hegemônico do Norte Global, eurocentrado. A pesquisadora afirma que, no contexto da luta das mulheres em Moçambique, a comida e o ato de cozinhar revelam-se fatores importantes na construção das identidades e argumenta que a validação desses saberes - e sabores - questiona a intencionalidade nas estruturas que separam esses conhecimentos daquilo que é considerado científico e relevante.

Olhar a história através dos sabores permite desafiar radicalmente a subalternidade das mulheres e as suas formas de ser e de estar, no mundo, na luta. Na tradição filosófica ocidental, que ainda permanece central à nossa produção de saber, as atividades realizadas por

mulheres, como as atividades culinárias, são consideradas filosoficamente como irrelevantes. Através da construção de categorias que apenas representam e consideram certas atividades como fundamentais, outros saberes e atores, como a culinária, foram reduzidos a não existentes, porque não se enquadravam em nenhuma das categorias existentes. (Meneses, 2013, p. 14).

Sobre as narrativas ela afirma:

Cabe aqui realçar a importância das discussões pós-coloniais, que procuram derrubar a versão monolítica da história moderna e trazer, em permanência, para a arena contemporânea, a complexidade das narrativas, agora no plural. (Meneses, 2013, p. 11).

Mais especificamente sobre as narrativas, a historiadora Janaína Amado (1995) em seu artigo “O Grande Mentiroso: tradição, veracidade e imaginação em História Oral” narra o estudo de caso desenvolvido com um entrevistado em sua pesquisa sobre a Revolta do Formoso.³³ Segundo ela, a narrativa de seu entrevistado, Fernandes, se mistura curiosamente com a história do cavaleiro Dom Quixote de La Mancha, escrita por Miguel de Cervantes. Mais do que descartar o relato “mentiroso” pela falta de coesão factual, a autora decide investigar como a literatura se mesclou aos acontecimentos da Revolta e o que essa narrativa implica no simbólico da comunidade onde está inserida. Sobre esse simbólico, a autora afirma:

[...] O simbólico expõe as relações entre as diversas culturas, espaços e grupos sociais pelos quais a narrativa transita; é justamente ele que permite à narrativa, sem perder o fio condutor, libertar-se das amarras do real para aventurar-se, em liberdade, pelos caminhos do imaginário. (Amado, 1995, p.10)

A dimensão simbólica das entrevistas não lança luz diretamente sobre os fatos, mas permite [...], compreender os diversos significados que indivíduos e grupos sociais conferem às experiências que têm. (Amado, 1995, p.11)

³³ Conflito ocorrido na região dos municípios de Trombas e Formoso, em Goiás, entre 1954 e 1957, sob a liderança de José Firmino. No contexto das políticas públicas agrárias e de produção de alimentos do governo de Getúlio Vargas. No entanto as promessas do governo não se cumpriram de forma eficiente, o que levou os camponeses a se deslocarem para aqueles municípios a fim de tomar posse de terras devolutas na região. Fazendeiros e grileiros, sem direitos a essas terras, passaram a cobrar parte da produção agrícola dos camponeses. Sem êxito na justiça, os posseiros, sob influência do Partido Comunista Brasileiro (PCB), passaram a organizar a resistência fundando a Associação de Lavradores de Trombas e Formoso. Através dessa organização, defendiam o local contra ações da polícia e de pistoleiros. Em março de 1964, com a instalação da ditadura civil-militar, extinguiu-se a associação e os principais líderes foram obrigados a fugir. Dezenas de camponeses foram presos e torturados. (Memorial da Democracia, 2024). Disponível em: <http://memorialdademocracia.com.br/conflitos/go>

Destaco que o presente trabalho tem como fundamento a valorização das identidades e das narrativas no processo de formação do conhecimento, pelos elementos até aqui expostos. Por essa razão, no intuito de apresentar a perspectiva da qual é escrito esse trabalho, tomo a liberdade de narrar brevemente a trajetória que me trouxe até aqui.

Leonardo Nunes Fachel Dias, 25 anos, nascido em Porto Alegre e criado por uma família de contadores de histórias. Meu avô tornou-se órfão muito cedo. Dizem que seu pai era um dançarino uruguaio que vacilava de um lado pro outro entre as fronteiras, vivendo uma vida desregrada, porém livre. Sua mãe era uma jovem da pequena cidade do Rio Grande do Sul, Tupanciretã. Filha de proprietários de terra daquela região. Imagino que em algum salão, igreja, feira — talvez em um pequeno restaurante de estrada! —, ou onde quer que fosse inevitável os pequenos encontros do acaso, tocou o som de uma valsa, já que para os apaixonados qualquer valsa soa como tango, entrelaçando seus olhares, pernas e histórias.

Tinham cinco filhos. Pouco se sabe sobre o que aconteceu, mas de forma enigmática, o pai de meu avô sumiu. Talvez o seu espírito livre e devasso tenha soado mais alto e levado-o de volta para o seu país, ou qualquer outro lugar. Talvez uma grande família de Tupanciretã tenha se incomodado com a paixão entre uma jovem abastada e um pobre imigrante, e interrompido aquela dança em uma emboscada. Pouco se sabe.

Logo após, a mãe de meu avô faleceu devido a alguma enfermidade - os antigos se referiam como “nó nas tripas” - e seus filhos foram separados e levados para trabalhar em regiões do interior do estado ou nas fazendas dos próprios parentes. Meu avô não aguentou muito tempo, foi para Rio Grande, se infiltrou no convés do primeiro navio que viu e, aos 11 anos, desembarcou para morar no Rio de Janeiro. Viveu lá alternando entre dormir na rua e nos fundos de uma confeitaria de um casal imigrante de Portugal. Aos 16 anos, por conta das fortes propagandas da época, viu na carreira militar uma maneira de mudar de vida e se alistou. Foi assim que em 8 de fevereiro de 1945, fraudando sua idade, partiu junto com o 5º Escalão da FEB no navio *General Meigs* para lutar na Itália contra o fascismo.

Além dos surtos psicóticos causados pelo trauma, meu avô praticamente não falava sobre a guerra. No período em que se instalou a ditadura civil militar brasileira, frequentemente buscavam ele para desfilar com a sua medalha da Cruz de Malta, condecoração de guerra. Ele recusava sempre: não tinha do que se

orgulhar. Em uma das últimas tentativas, vieram alertá-lo da ameaça comunista que se instaurava no país. Meu avô apontou para uma imagem em gesso de Jesus Cristo, presente de casamento, e proferiu uma de suas tantas frases icônicas: “Tá vendo aquele ali? Maior comunista que já existiu.”. Não voltaram mais.

Meu avô sempre nutriu um grande amor pela minha avó, desde que veio para Porto Alegre. Ela nasceu na Ilha da Pintada, hoje no Bairro Arquipélago. Filha de um balseiro que fazia a travessia do Guaíba antes da construção da ponte, a quem ela se referia de maneira humorada como “português burro”. Minha avó também ficou órfã muito cedo e foi morar com seu padrinho. Foi através dele que muitos anos depois conheceu meu avô, e mais um punhado de anos se passaram até que se casassem.

Meus pais se conheceram no curso de História da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS). Por ser uma universidade privada, meu pai vendia pães de queijo para pagar os estudos. A família do pai dele vinha de uma região da colônia alemã, próxima ao Morro da Borússia, em Osório. Meu avô, não conheci, faleceu antes de eu nascer. Porém meu pai sempre me conta das aventuras que faziam juntos. Saíam cedo na madrugada, se metiam na lama para caçar e esperavam os pássaros aparecerem. Meu pai sempre me conta como é lindo ver o voo dos primeiros maçaricos à luz do sol nascente. Lembro da minha avó paterna, uma mulher severa e risonha ao mesmo tempo, fumando seus muitos cigarros e jogando canastra.

Essas e outras inúmeras histórias ouvi da boca de meus pais, primos, tios, avôs e avós. As narrativas têm um poder singular na formação da identidade, e são elas que nos movem a buscar outros caminhos e outras histórias. Diferentemente do fato, as narrativas e as memórias revelam o caráter mais subjetivo — e igualmente científico — das nossas pesquisas. São a partir delas que somos o que somos e buscamos as respostas que buscamos.

Meu avô, quando voltou da guerra, contava sobre a beleza dos alpes suíços e que gostaria de voltar em um outro contexto, unicamente para apreciar a paisagem. Me pego às vezes imaginando que ele esteja fazendo isso agora. Disse, certa vez, que seu grande sonho era ter cursado Geografia, viajar e contar a história dos lugares. Me recordo, desde muito cedo, de dizer que meu sonho também era esse: pisar em cada canto do mundo.

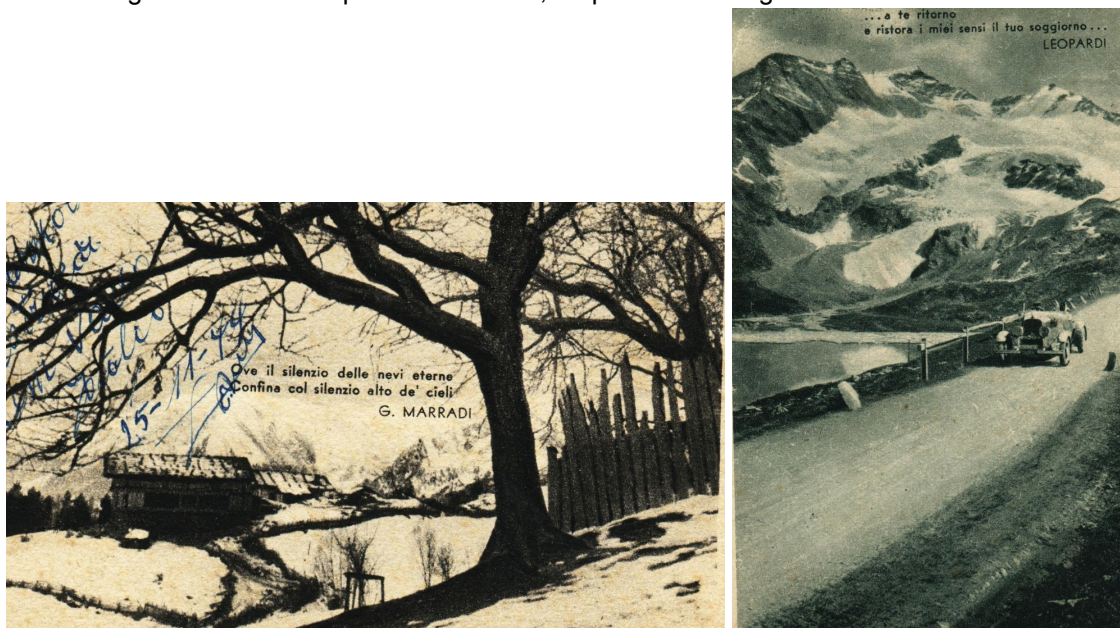
Recordo, também, de um professor de literatura que tive na escola, no Colégio de Aplicação da UFRGS. Eu estava no ensino médio, confuso sobre qual passo dar quando me formasse. Ele me deu o conselho de olhar em volta no meu quarto e buscar algo que fizesse sentido, algo que incitasse meus desejos. Na época, no meu quarto, havia apenas um mapa-múndi recheado de animais, e minha cama. Lembrei disso. Lembrei dos alpes suíços. Lembrei do voo dos maçaricos. Escolhi a Geografia, para contar a minha narrativa sobre o mundo e, mais do que isso, escutar as tantas outras narrativas que ele oferece.

Hoje, sou professor na mesma escola em que estudei e dou o mesmo conselho para os meus alunos: conheçam suas narrativas: mudem, transformem, apaguem, recriem, mas, acima de tudo, conheçam suas narrativas. Durante alguns anos, nos muitos percalços que antecederam minha trajetória como professor, trabalhei na cozinha e no atendimento de vários restaurantes e cafés. Descobri ali um mundo de interações e um espaço vivido repleto de narrativas histórias que compunham aquele grande mosaico colorido de pessoas, vivências e trajetórias que se uniam num mesmo lugar.

Esses grandes universos, vivos em cada um dos sujeitos que transitam por estes espaços, formam uma pequena realidade, por vezes esquecida em um bar, um restaurante ou uma pequena cafeteria oculta entres os enxames de prédios que tomam a malha urbana das grandes cidades. No exercício de um olhar geográfico, às vezes me encostava em alguma parede por alguns poucos segundos e observava aquele fluxo de narrativas e trajetórias preenchendo e produzindo os espaços. Me perguntava até que ponto seria possível compreender a totalidade dos espaços, simplesmente através do olhar e das subjetividades trazidas pela vivência de cada uma daquelas pessoas.

Nasci e me criei na mesma cidade, nunca vivi a experiência da migração na minha pele. Entretanto, sempre tive uma curiosidade insaciável de compreender o mundo — o meu mundo e o dos outros — e penso que essa seja a virtude que me move e me transforma. Afinal, de alguma forma, somos todos frutos de algum movimento migratório e, ainda que o mundo seja um espaço de conflitos e entaves fronteiriços, o direito de migrar e transformar-se de forma digna é essencial para que possamos construir uma narrativa melhor para todos.

Figura 10 - Cartões postais italianos, no período da Segunda Guerra Mundial.



Fonte: Acervo da família do autor.

4.2 Relatos do campo

Os relatórios, publicados na plataforma Moodle, foram escritos de forma individual pelos estudantes da disciplina a partir da perspectiva que cada pesquisador teve sobre a experiência em campo e a aplicação do nosso método. Neste capítulo, vamos tentar analisar o desenvolvimento e os resultados de algumas dessas práticas. O objetivo é compreender de que forma foi possível ver em campo a relação dos restaurantes e da comida como ferramenta da integração cultural nos processos de reterritorialização e se o método voltado à valorização das narrativas mostrou resultados satisfatórios para os intuítos da pesquisa.

Partindo da nossa abordagem em campo coletiva, o primeiro estabelecimento acessado foi o *La Comidita*. O restaurante foi citado em 10 dos 12 relatórios entregues pelos estudantes da disciplina de Geografias Descoloniais. Desses 10 relatórios, todos indicaram a ambientação do estabelecimento como elemento importante para o processo de integração cultural, apontando os marcadores identitários presentes na paisagem. Um dos mais citados foram as toalhas de mesa típicas peruanas e a bandeira do País.

A temática do *La Comidita* é baseada na cultura peruana, possuindo características que remetem ao país, sendo: as toalhas das mesas que tem um padrão colorido que no país são utilizadas pelas “mães” como pano para carregar os bebês nas ida ao mercado e outros lugares. Logo na

entrada há uma bandeira do Peru, que segundo o proprietário é confundida com muitos outros países e estados. Além disso, dentro do estabelecimento há imagens coladas nas paredes de paisagens do Peru e, também, de lhamas - o que, na minha opinião, compreende uma visão estereotipada do lugar (Vitória Paim, estudante da disciplina, 2023).

Nessa citação, podemos ver como a aparição dos marcadores identitários nos restaurantes cumpre um papel não apenas de trazer elementos que proponham uma narrativa do país de origem, mas também de reforçar ou romper com as expectativas do público. Na mesma medida em que, por exemplo, as toalhas de mesa peruanas expressam uma narrativa, tornando-se um símbolo da história e cultura de um povo, elas também cumprem seu papel como um chamariz do exótico e da curiosidade em um novo espaço de reterritorialização.

Figura 11 — Prato de *ceviche* sobre um tecido peruano.



Fonte: José Inácio, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

Outro elemento bastante citado nos relatórios foi a relação do espaço físico com a integração dentro do ambiente. Segundo os pesquisadores, o pequeno porém aconchegante espaço do restaurante é um dos principais elementos que configura ao estabelecimento uma dinâmica de caráter mais intimista. Além disso, o posicionamento direto para rua propõe uma experiência aberta, acessível aos transeuntes.

O restaurante internamente é relativamente pequeno para um restaurante, possuindo um tamanho inferior a 5m², entretanto, mesmo com o espaço limitado, não impediu que fosse um espaço aconchegante e com liberdade

de visão para que o cliente acompanhe a preparação do prato. No exterior as mesas e cadeiras se comunicam muito bem com o ambiente boêmio da Cidade Baixa em Porto Alegre. As pessoas que passam a frente transmitem um olhar de curiosidade e frequentemente param para saber do que se trata o estabelecimento (Alan da Costa, estudante da disciplina, 2023).

Ainda em relação à composição da paisagem do restaurante, foi interessante perceber como o estudo da comida instiga outros sentidos além da visão para compreender o mundo à nossa volta. Os cheiros e sabores se tornam elementos muito marcantes e, pelo seu caráter nostálgico, memorial e identitário, são extremamente importantes quando analisamos o espaço através das suas narrativas.

Não é apenas aspectos visuais que marcam a identidade do restaurante, o aroma transcende o ambiente e o cheiro de incenso perfuma parte da rua João Alfredo, além disso, músicas temáticas, sempre em espanhol externaliza a cultura, além de claro, o cheiro que exala da cozinha e perfuma o lugar (Alan da Costa, estudante da disciplina, 2023).

A música também faz parte da paisagem, compondo a narrativa daquele espaço. Além de ser um artifício chamativo, é um recurso interessante no processo de integração cultural.

Libram (sic) comenta que o violão que está no canto do restaurante está disponível para quem se sentir à vontade para tocar, ele acredita que seja uma forma de proximidade entre ele e clientes. Para Libram, a comida é afeto e tenta transmitir isso em seus pratos (José Inácio, estudante da disciplina, 2023).

Quanto à culinária, podemos observar na própria composição dos pratos o caráter reterritorializador da experiência. Os pratos oferecidos no estabelecimento contam não somente a história daquele lugar, mas também carregam em si processos de transformação individuais e coletivos. Enquanto alguns ingredientes e produtos, como a pimenta e o *pisco* — bebida fermentada típica peruana —, vêm diretamente do Peru, alguns outros são mais difíceis de conseguir e as receitas precisam ser adaptadas com o que existe no Brasil.

Entre as opções que estavam no cardápio havia - nas opções peruanas: ceviches, arroz chaufa de carne e lombo saltado. Enquanto que nas opções brasileiras e veganas havia: feijoada de carne e feijoada de legumes. Em relação às bebidas, comercializa-se refrigerantes, água, sucos e cervejas - sendo uma delas vinda diretamente do Peru. Ainda sobre o cardápio, existe uma determinada sazonalidade, de acordo com o chef e proprietário Libran, o cardápio que observamos no dia da saída correspondia ao de sábado. Em relação a construção dos pratos, Libran relatou que procurava manter as receitas originais peruanas, porém com

algumas diferenças considerando os temperos diferentes entre um país e outro (Vitória Paim, estudante da disciplina, 2023).

Figuras 12 e 13 — Ceviche e Pimenta peruana.



Fonte: Alan da Costa e José Inácio, estudantes da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

Outro aspecto interessante que pode ser observado na comida é a relação da expressão cultural de uma identidade de acordo com o quanto ela está inserida em um espaço. Em outras palavras, na culinária é comum a tentativa de buscar uma certa “autenticidade” nos pratos e decorações dos estabelecimentos, na tentativa de estabelecer um padrão estético e identitário para uma mesma comunidade ou nacionalidade. Em contrapartida, o que observamos são fragmentos de uma identidade diversa se unificando em contato com outra ainda mais distinta.

A questão que mais me chamou atenção foi em relação a absorção da culinária de várias regiões do Peru em uma única cozinha, assim como, de várias regiões dos países árabes no caso do Damask (Alan da Costa, estudante da disciplina, 2023).

Sobre a questão da integração cultural no restaurante, é pertinente o questionamento presente em uma das falas de Ly Brian salientada nos relatórios. O proprietário em certo momento alega a existência de uma peculiaridade nos restaurantes peruanos, pautados por uma rivalidade que os distancia. Segundo Ly, por vezes a competitividade presente na lógica mercadológica impede que exista uma maior abertura entre alguns restaurantes peruanos, podendo criar um clima de concorrência. Apesar disso tem ótima relação com outros estabelecimentos do bairro, entre brasileiros e inclusive estrangeiros, como é o caso da sua relação de

amizade com Fernando do El Tango. Ainda assim, de forma curiosa, o outro único funcionário do La Comidita, Hans, cria seu vínculo com Ly e o restaurante a partir da sua paixão pela comida e pela identidade peruana compartilhada entre ambos.

No que se refere às narrativas no espaço dos estabelecimentos, foi muito presente nos relatórios a importância do caráter afetivo dado ao restaurante. Segundo o próprio proprietário, o nome *La Comidita* é um apelo para expressar as virtudes do aconchego e do afeto presente no ato de cozinhar.

[Ly Brian] Fez um curso de gastronomia na sua cidade natal e, como ele estava muito tempo longe da sua cidade originária, foi uma maneira de lembrar e matar saudades das suas origens através da sua gastronomia, lembrando principalmente da comida caseira da sua mãe (Décio Silveira, estudante da disciplina, 2023).

Figura 14 — Ly recebendo os pesquisadores em seu restaurante *La Comidita*.



Fonte: José Inácio, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

O segundo restaurante que visitamos foi o uruguaio *El Tango*. O estabelecimento também foi citado em 10 dos 12 relatórios entregues. Um dos elementos mais citados foi a organização espacial do restaurante.

O El Tango dispõe de um pequeno espaço interno, antigamente uma garagem, e um espaço de ampla utilização na calçada, contendo mesas e cadeiras em ambos ambientes. Ao contrário do *La Comidita*, está posicionado em uma localização relativamente mais movimentada, o que gera um fluxo de encontros maior e uma experiência mais rápida e dinâmica.

O espaço que compreende o restaurante é pequeno, antigamente funcionava como uma garagem, nesse sentido, o espaço não alterou-se significativamente “muda-se a função, mas não altera-se a forma”. Externamente há mesas e cadeiras que estão dispostas encostadas na parede para liberação do corredor, um pequeno balcão que funciona como caixa e a cozinha encontra-se no fundo do espaço, é possível observar um grande e rústico forno em que são feitos os pratos. Na rua também há a disposição de mesas e cadeiras, na própria calçada, é possível observar que as mesas misturam-se com as mesas dos estabelecimentos próximos, formando um espaço único, sem maiores distinções ou sinalizações (Vitória Paim, estudante da disciplina, 2023).

Outro elemento muito citado foi a presença dos marcadores identitários no estabelecimento. O restaurante constroi sua coesão identitária em cima de uma cultura uruguaia, mas também, de forma curiosa, afirma sua identidade em símbolos da música e do futebol.

Na fala do Fernando vimos uma forte ligação com o futebol, mas com o tempo alguns dos artigos de futebol que faziam parte da decoração do espaço foram retirados. Fernando também comenta sobre a saudade que tem [do seu país], mas o restaurante atrai um público uruguaio (José Inácio, estudante da disciplina, 2023).

Figura 15 — Estudantes em frente ao restaurante “El Tango”.



Fonte: José Inácio, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

Quanto à comida, os maiores apontamentos foram feitos num movimento de aproximação com a comida gaúcha/brasileira, mais do que salientando as suas diferenças. Esse fato, em certa análise, torna evidente o entendimento de uma identidade multiterritorial, na medida em que a territorialidade da bacia do prata, na sua gama de hábitos e costumes, muitas vezes se sobrepõe a ambas identidades brasileira e uruguaia, tornando-se um elo de integração.

Nesse restaurante pode se ver um cardápio muito mais parecido com o do Rio Grande do Sul, pois se tem muito churrasco. Os pratos são muito misturados e parecidos, tendo em alguns deles batata frita, ovo, salada, bife, parecendo um ala minuto, como se é dito em Porto Alegre-RS (Kelvin dos Santos, estudante da disciplina, 2023).

Com as atrações musicais que ocorrem no restaurante, nos dias mais movimentados, modificam a paisagem da rua com uma grande concentração de público.

O Tango - Sabores de Uruguay chega a reunir quase 500 pessoas em frente ao bar. Robert assegura que a capacidade de atendimento é de, no máximo, 150 clientes e que as demais pessoas estão transitando pelo bairro, vindas de outros estabelecimentos (Décio Silveira, estudante da disciplina, 2023).

No que diz respeito às narrativas, os tópicos que mais apareceram foram em relação à trajetória dos proprietários e o impulso de experimentar e reinventar-se, seja pela afinidade com a cozinha ou pelo próprio movimento de deslocar-se. Uma característica muito presente que se repetiu na observação da maioria dos restaurantes foi a familiaridade prévia tanto com o ato de cozinhar quanto com o processo migratório. Pelos indicativos da nossa pesquisa, parte significativa dos migrantes tinham experiências com a culinária antes de vir para Porto Alegre, da mesma forma que não tiveram a capital gaúcha como primeiro destino no seu fluxo migratório.

Foi possível observar uma semelhança na construção da identidade entre a história do chefe Ly Bryan e do Robert (El Tango) que era a vontade constante de viajar e buscar novos lugares para conhecer. Enquanto Bryan possui curso técnico de gastronomia que foi uma ferramenta importante para ele se estabilizar profissionalmente no Brasil, além de experiências gastronômicas onde vivia no Peru e posteriormente em Pernambuco, Robert aprendeu a trabalhar na cozinha enquanto trabalhava no Chuí e em sua passagem por Florianópolis, atualmente segue aperfeiçoando seus conhecimentos enquanto trabalha com seu tio que é proprietário do restaurante (Alan da Costa, estudante da disciplina, 2023).

Em relação à integração cultural promovida no El Tango, foi muito citado a presença de um público variado e muito familiarizado com o espaço. Ainda assim, no contexto urbano vivido pelo estabelecimento e pelo bairro, podemos evidenciar o restaurante e Cidade Baixa como um território em disputa.

De acordo com Fernando os clientes, geralmente, são os mesmo, isto é, existe um público bastante fiel ao estabelecimento, além disso, o restaurante recebe bastante migrantes uruguaios que estão em Porto Alegre (de passagem ou não). Fernando comentou sobre a ação da polícia no local, bastante recorrente nos estabelecimentos da Cidade Baixa (Vitória Paim, estudante da disciplina, 2023).

Na segunda parte dos relatórios, os pesquisadores foram a campo individualmente para replicar o método feito coletivamente no *La Comidita* e *El Tango*. Com o auxílio dos mapas, buscaram outros estabelecimentos onde pudessem dar continuidade a nossa pesquisa. Os restaurantes mais citados foram o *Dubai Shawarma* com (2) duas citações e o *Baalbek*, também com (2) duas citações.

A abordagem no *Dubai Shawarma* mostra-se um pouco difícil por conta da dinâmica do estabelecimento. O restaurante sírio, localizado em uma das partes mais movimentadas da Cidade Baixa, opera em um formato de *fast food*, que exige muita demanda dos funcionários, fator que limita algumas interações.

Estive no restaurante em duas oportunidades, na primeira vez, em uma sexta-feira, o estabelecimento tinha pouca movimentação de pessoas, no entanto, os proprietários não mostraram-se muito receptivos para conversar conosco. Acreditamos que por conta do dia da semana, o movimento de clientes poderia “explodir” a qualquer momento. Na segunda oportunidade em que estivemos no restaurante, era uma segunda-feira e o movimento também estava intenso, por conta disso, optamos por escolher algo do cardápio e observar a movimentação do restaurante, assim como dos donos do estabelecimento (Vitória Paim, estudante da disciplina, 2023).

Seja pela dificuldade em romper a barreira linguística ou pela maneira como o estabelecimento opera, por vezes a dinâmica do restaurante pode não se mostrar receptiva à abordagem dos pesquisadores e é necessário fazer uma investigação mais distanciada. Uma boa forma de iniciar essa observação passa por um olhar atento à paisagem e contexto dos entornos.

[...] Outro ponto que me chamou atenção na história foi em relação ao nome: Shawarma Dubai. Eles optaram por utilizar Dubai no nome, capital dos Emirados Árabes, para “chamar atenção” dos brasileiros. Visto que a capital da Síria que é Damasco, não é muito conhecida por aqui. (Vitória Paim, estudante da disciplina, 2023).

Muito presente nos relatórios foi a questão dos marcadores identitários e dos elementos que compõem a estética do restaurante. À primeira vista, parece não haver uma grande preocupação em aprofundar uma identidade pessoal, que traga elementos subjetivos das próprias narrativas. Entretanto, isso também evidencia as

diferentes estratégias utilizadas nos processos de reterritorialização e os diferentes usos que se pode dar aos marcadores identitários. Talvez, a escolha pelo nome “Dubai” parta realmente de um intuito de funcionar como chamariz, mas também poderia ser uma tentativa de desvincular-se com algum estereótipo de seu país de origem, ou simplesmente proveniente de uma concepção integradora de uma territorialidade árabe mais que a nacional.

Ao analisarmos a construção da narrativa do restaurante, observamos alguns elementos interessantes. Primeiramente, percebemos mais uma vez o forte vínculo que a culinária representa desde o país de origem, tornando-se ferramenta e identidade nos processos de reterritorialização, materializando as identidades híbridas em elementos do cotidiano, como é o caso do “Xis de Falafel”, prato que mistura a culinária árabe e gaúcha, tornando-se reflexo e consequência de um processo de reterritorialização. Um elemento distinto que podemos observar neste caso é a importância de espaços religiosos, no processo de formação identitária e na própria formação do restaurante, como nos revela o estudante José Inácio:

O desenvolvimento do negócio foi uma forma de reconstruírem-se em Porto Alegre. Marwan [um dos proprietários do estabelecimento] possuía um restaurante na Síria, onde servia churrasco árabe e esfirra, mas um bombardeio destruiu seus negócios. Eles [os demais proprietários] se conheceram em uma mesquita muçulmana em Porto Alegre. No cardápio podemos observar que existem tanto pratos típicos da Síria quanto brasileiros e, além disso, existem pratos que reúnem traços brasileiros e sírios, como o Xis de Falafel. (José Inácio, estudante da disciplina, 2023).

Figura 16 — Método tradicional do cozimento da carne para *shawarma*.



Fonte: Vitória Paim, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

O *Baalbek*, outro restaurante citado pelos pesquisadores, é um restaurante libanês fundado em 1981 pelo proprietário, já falecido, Gabriel Ghanem. Provavelmente o primeiro restaurante árabe de Porto Alegre, inicialmente localizado ao lado do Shopping Total, na Avenida Cristóvão Colombo, hoje localizando-se na Rua Doutor Timóteo, no Bairro Floresta. O restaurante atualmente é administrado pelas filhas de Gabriel, mulheres sírias de segunda geração, ambas nascidas no Brasil. Apesar da decoração que remete a símbolos da cultura síria, o restaurante tem presente no cotidiano frequentadores brasileiros assíduos. O Baalbek faz uma adaptação cultural interessante: o dono observou o costume dos rodízios de churrasco e criou o rodízio de comida árabe.

No que consegui perceber, pelo menos na hora do almoço, os frequentadores são pessoas que trabalham próximo ao local e escolhem ali para realizar sua refeição, pelo contato com os garçons tive a impressão de que muitos deles são frequentadores assíduos do espaço. (Leonardo Bessestil, estudante da disciplina, 2023).

Figura 17 — Restaurante Baalbek.



Fonte: Bruno Carpes, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

Outro estabelecimento citado nos relatórios foi o *Damask*, restaurante árabe localizado na Rua Sofia Veloso. Mesmo localizado na Cidade Baixa, no seu contexto popular e boêmio, o Damask se encontra numa rua tranquila, levemente afastada do movimento, operando para um público um pouco mais distinto. O restaurante, ao invés de fechar calçadas e ruas com frequentadores, cria uma ambientação decorada com elementos da cultura árabe no seu interior, prezando pelo conforto e a busca por uma gastronomia refinada.

O restaurante está inserido na culinária árabe. O proprietário é um rapaz que tem origem palestina e abriu o restaurante há cerca de 18 anos. O ambiente remete ao Oriente Médio com quadros temáticos, instrumentos musicais, a música ambiente além de uma combinação de cheiros de temperos e especiarias no ar. (Alan da Costa, estudante da disciplina, 2023)

Figuras 18, 19, 20 e 21 - Ambiente interno do Restaurante Damask



Fonte: Alan da Costa, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

O restaurante You Yi também apareceu nos relatórios. O estabelecimento de origem chinesa se localiza no Bairro Auxiliadora há 32 anos. A arquitetura chinesa chama bastante atenção logo na entrada, dando uma ambientação bem característica ao espaço. Uma das propostas do estabelecimento é a atuação como um polo difusor da cultura chinesa, promovendo eventos e encontros da comunidade

sino-brasileira como o *Xīnnián* (Ano Novo Chinês) e o *Zhōngqiū jié* (Festival de Meio Outono).

O restaurante é gerenciado pela família de Zhoug — Cláudio, no Brasil — e sua esposa Li Mei. Ambos vieram para o Brasil em 1987 por consequência da diáspora chinesa e, seguindo conselho de amigos, se instalaram em Porto Alegre. Zhoug já trabalhava no seu país com a cozinha por mais de 15 anos e, ainda em Xangai, tentaram abrir seu próprio restaurante, mas logo tiveram que vir ao Brasil. Sem compreender a língua, a cultura e morando em um pequeno quarto junto com a filha, o processo de reterritorialização foi marcado por uma fase difícil até a abertura do You Yi, em 1991. Ainda assim, nesse período conturbado, sustentaram-se utilizando da comida como recurso, vendendo lanches e trabalhando em outros estabelecimentos.

Assim como pudemos observar no La Comidita, o You Yi faz parte de uma proposta integradora, tanto no tato com a comunidade local quanto com a comunidade chinesa. Os pratos servidos na casa refletem isso, propondo uma culinária que contemple as grandes cozinhas regionais de toda a China. Pode-se observar a relação estreita que é mantida com os frequentadores e a família, que hoje já conta com diversos funcionários e colaboradores de diversos lugares.

As marcas de identidade passam pela decoração do ambiente, a qual é um tanto curiosa, por misturar marcas chinesas com brasileiras [...] (Raul Schumacher, estudante da disciplina, 2023).

Outro restaurante com uma proposta de integração cultural citado nos relatórios é o Centro Peruano. O estabelecimento se localiza na Rua Vieira de Castro, Bairro Bonfim, histórico pela diversidade cultural. Carlos Eduardo Nevado Diaz, proprietário e cozinheiro do restaurante, acredita no Centro Peruano como um espaço político e difusor da integração cultural latino-americana.

O Cultural é o objetivo de tudo, a interação entre os povos, trazer a cultura riquíssima do Peru sempre foi o verdadeiro motivo e o restaurante sustenta financeiramente este projeto, além de ser a comida um elemento cultural importantíssimo, que por “coincidência” o Carlos é um curioso pela culinária desde a infância na cozinha da avó e também como aluno de cursos de Gastronomia em Lima (Franciesca Cheiran, estudante da disciplina, 2023).

O cozinheiro peruano mora no Brasil desde 1976, quando chegou aqui com 21 anos. Sua primeira opção foi estabelecer-se com seu tio que havia migrado para

Curitiba, anteriormente. Entretanto, ao tentar pedir transferência da Universidade Nacional Maior de São Marcos em Lima para continuar estudando psicologia no Brasil, a nota não era suficiente e teve que optar pela segunda opção, a capital gaúcha.

Dois fatos chamam bastante a atenção sobre a equipe do restaurante. Em primeiro lugar, a contribuição do núcleo familiar para o restaurante passa os afazeres cotidianos do estabelecimento. A filha jornalista, o filho advogado e o sobrinho técnico em informática, auxiliam no restaurante desde o atendimento até o cuidado com as mídias sociais do espaço.

Outro fato que desperta a curiosidade na dinâmica do espaço é, como um centro de integração cultural, a presença de pessoas das mais diversas localidades contribuindo com o estabelecimento. O restaurante torna-se um espaço de reterritorialização integrador não só para peruanos, mas também para brasileiros de outros lugares, latino-americanos e imigrantes no geral. Atualmente, ambos funcionários que auxiliam na cozinha e no atendimento são argentinos.

O Centro é uma referência, às vezes atuando como “Embaixada do Peru” então muitos clientes são peruanos, mas é diverso e possivelmente muito frequentado por amigos dele, do Peru e da identidade/ideologia agregadora do lugar. (Franciesca Cheiran, estudante da disciplina, 2023)

Por estabelecer esse papel de centro cultural, o restaurante cede o espaço para uma grande variedade de eventos distintos. Alguns desses eventos transcendem o espaço da casa e acontecem em outros lugares, como é o caso da Noite Peruana com Música, Comida e Dança, realizada no CTG Estância da Azenha.

Quanto às comidas, existe uma preocupação em ser o mais fiel possível na elaboração dos pratos, mesmo com a falta de alguns ingredientes no Brasil. Para isso, Carlos conta com uma rede de pessoas, familiares e amigos, que trazem para ele diretamente do Peru aqueles ingredientes mais difíceis de serem conseguidos aqui.

Quanto à integração com outros restaurantes, Carlos afirma que não existe nenhuma união formal, mas que é frequente o hábito de alguns peruanos de outros restaurantes irem ao seu estabelecimento apreciar a comida e o espaço. Quando questionado sobre as diferentes maneiras que se pode conceber um restaurante,

Carlos define que existem alguns espaços que servem pequenas porções “gourmetizadas” e outros, como o seu restaurante, que servem um espaço que alimenta o corpo e a alma.

Figuras 22, 23, 24 e 25 — Restaurante Centro Peruano.



Fonte: Frantiesca Cheiran, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

Nos relatórios, a presença de um restaurante francês chamou a atenção. Indubitavelmente, esses estabelecimentos são referência na gastronomia do mundo inteiro, entretanto no recorte desta pesquisa eles acabam por se mostrar uma peculiaridade.

Em primeiro lugar, o restaurante Alban Rossollin diverge um tanto dos outros estabelecimentos pautados aqui, justamente pelo *status* agregado à culinária

francesa, ao passo que os empecilhos e as maneiras de adaptação no processo de reterritorialização se tornam diferentes de outros restaurantes com outras realidades.

O Alban Rossollin, localizado no Moinhos de Vento, bairro nobre da cidade de Porto Alegre, carrega o nome do *chef* e proprietário do espaço. Se compararmos a escolha do nome dos restaurantes, podemos ter indicativo da ideia geral dada ao estabelecimento. Enquanto o Centro Cultural Peruano, por exemplo, se dedica ser um espaço de integração e cultura, nesse caso temos o nome do proprietário como carro-chefe da proposta do restaurante.

Os frequentadores, no geral, são moradores do bairro e arredores, e alguns curiosos sobre a culinária francesa. O espaço é acolhedor e decorado com uma ambientação rústica, curiosamente sem a presença de muitos marcadores identitários, como visto na maioria dos outros estabelecimentos. Além das comidas típicas e o sotaque do *chef*, pouco poderia indicar o local como um restaurante francês, ainda assim o espaço é lido como tal. Divagando, poderíamos questionar se existe uma disputa de afirmação nos espaços da culinária, e se para alguns estabelecimentos é necessário vestir-se e ambientar-se para chamar a atenção, enquanto para outros já afirmados bastaria apenas um nome .

O cardápio era francês misturado com o português onde se tinha croissants, quiches, tartes, vins, salades, dentre outras coisas. Como fui no café da manhã solicitei algo como se fosse uma bruschetta e o que eu pude notar é que as porções são aceitáveis, mas não são grandes (Kelvin dos Santos, estudante da disciplina, 2023).

Um restaurante com uma proposta um tanto diferente, mas que também carrega o nome do *chef*, é o Jiljil's. O restaurante indiano na verdade é a casa dos proprietários e o acesso só é permitido através de indicações. O restaurante abre duas vezes por semana para janta e café da manhã e é necessário, além da indicação, fazer uma reserva.

O nome original do restaurante, para chamar a atenção para a cultura indiana, seria Taj Mahal. Entretanto, como a proposta nunca foi ser aberto ao grande público, optaram por deixar o nome Jil, como é conhecida a renomada *chef* de cozinha indiana.

Jil e seu marido Denni vieram de Kerala, sul da Índia, e se estabeleceram em Porto Alegre, onde vivem há mais de 13 anos. Os dois falam pouco português, mas já possuem cidadania brasileira e não se sentem estrangeiros. Denni é diretor de uma grande empresa de tecnologia em São Leopoldo e, nas horas vagas, auxilia Jil

no restaurante. O empresário prefere utilizar o inglês durante as conversas, e a mistura de idiomas chama a atenção no estabelecimento. É comum no restaurante se encontrarem amigos de todas as partes do mundo, do Brasil e da Índia, dessa forma, apesar de ser um lugar efetivamente restrito, a densidade e diversidade cultural que se estabelece no Jiljil's é enorme. Ainda assim, nessa grande mescla cultural, é interessante observar os imaginários que se formam.

Denni falou sobre toda a Índia ser ocupada por população, diferente do Brasil, que tem lugares sem pessoas. O país tem várias línguas, que nem aqui tem o Tupi, mas que na Índia as línguas permanecem em várias partes, ele disse que o português assassinou as outras línguas no Brasil e que na Índia se mantém (Mariana Barth, estudante da disciplina, 2023).

Figuras 26 e 27 — Ambientação no Restaurante Jiljil's.



Fonte: Mariana Barth, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

A comida servida no restaurante é bem variada, não restringindo-se apenas a culinária indiana. Diferentemente de outros espaços, Jil não se preocupa tanto em afirmar uma autenticidade da culinária, mas sim experimentar e recorrer a criatividade.

Por tratar-se de uma residência, a decoração e o atendimento são muito casuais. O estabelecimento é todo marcado pela música e decoração indiana, mas com um toque pessoal da dona da casa: os quadros e pinturas são todos feitos por ela. Quem atende no estabelecimento é um rapaz chamado David, a quem Jil se

refere como “praticamente um filho”. A cozinheira frequentemente sai da cozinha para receber os visitantes e conversa bastante com eles.

O Jiljil's, ainda que de certa forma restrito, torna-se um espaço de integração e confraternização multicultural. Não só brasileiros, como também amigos e visitantes do mundo todo, vêm participar dos eventos e comemorações como o Ano-Novo Indiano e o *Holi*, o Festival das Cores. Apesar de receberem apenas conhecidos e, nas palavras dos proprietários, “não curiosos”, o restaurante é muito receptivo e aconchegante.

Francisco Eduardo, cozinheiro e proprietário do restaurante uruguaio El Pesto, também é artista plástico e decora seu estabelecimento com um toque caseiro. O restaurante apresenta uma ambientação rústica, com obras de arte e elementos que representam identificação com uma identidade latino-americana. O nome “El Pesto” faz referência ao tempero de mesmo nome, elaborado à base de manjerição, que inclusive é preparado no restaurante com elementos da pequena horta de temperos do próprio estabelecimento.

O proprietário chegou ao Brasil em 1987 e hoje conta com mais de 28 anos de experiência na área da gastronomia. Ali no restaurante, a comida toda é produzida de forma artesanal, baseada no estilo da culinária uruguaia. O estabelecimento conta com uma variedade interessante de receitas uruguaias, como a pizza quadrada de massa fina, popular no país, e o pancho. Quem auxilia no atendimento é sua filha, formada em Biologia.

Assim como em outros restaurantes latino-americanos analisados aqui, é uma preocupação do El Pesto mostrar-se não só como um restaurante, mas também como um espaço de ação política e difusão cultural, propondo encontros e eventos como, por exemplo, a Semana Benedetti³⁴, uma confraternização do El Pesto dedicada a arte e política.

Francisco considera o restaurante um comitê anarco ativista, recebe muitos políticos da esquerda (PT e PSOL) e por ser perto do campus da UFRGS, também recebe muitos professores e alunas(os) da Instituição. [...] O Uruguai tem uma cultura muito cooperativa e por isso ele quer incentivar esse senso de comunidade, mas ele acha os brasileiros muito desconfiados. Ele falou do projeto “Por el pan y por la roja” é um movimento que objetiva unir comerciantes através de um site colaborativo de trocas do comércio

³⁴ Mario Benedetti, nascido em 14 de setembro de 1920 em Paso de los Toros e falecido em 17 de maio de 2009 em Montevideu, foi um escritor e poeta uruguaio dedicado aos movimentos revolucionários de esquerda no país.

local com uma intenção progressista (Mariana Barth, estudante da disciplina, 2023).

Figura 28 — Francisco e a estudante Mariana conversando.



Fonte: Mariana Barth, estudante da disciplina Geografias Fescoloniais, 2023.

Figura 29 — Pizza tradicional uruguaia.



Fonte: Mariana Barth, estudante da disciplina Geografias Descoloniais, 2023.

O restaurante Shimu Sabores também foi citado nos relatórios. A história do restaurante oriental começa em Santa Maria no ano de 2014, quando Isa Zhang Li, sua irmã Yasmin Zhang Li e a mãe delas Xiaomei Li Peng de Cruz vieram de Zhuhai, na China, e começaram a vender lanches orientais por *delivery*.

Em 2022 o restaurante mudou-se para Porto Alegre, ganhou um espaço físico e a presença de dois novos sócios. Thomas Pei Hon Yang é neto de chineses, seus avós se conheceram em Taiwan após um movimento de diáspora fugindo da China continental devido aos conflitos da época. A família mudou-se para o Paraguai e posteriormente para a região fronteira em Foz do Iguaçu, onde abriram um comércio. Isabella Sayuri Yamashita é bisneta de japoneses. Sua família saiu da cidade de Shizuoka no Japão e se instalaram em São Paulo por motivos de trabalho, acompanhando o fluxo da diáspora japonesa da época. Thomas é o financeiro da empresa e a Sayuri a gerente.

O restaurante localiza-se em uma pequena galeria no bairro Moinhos de Vento e preocupa-se bastante com a identidade visual do estabelecimento, principalmente nas suas mídias digitais. Um dos objetivos é utilizar das plataformas para difundir o restaurante e a culinária oriental de maneira atual e inovadora.

Os frequentadores formam um público variado, sendo uma grande parte deles jovens estudantes. A ambientação do restaurante tenta atender a esse público, propondo eventos de integração que misturam a cultura brasileira com as culturas orientais.

Eles realizam um evento de happy hour nas segundas e sextas-feiras de todos os meses, nesses eventos as pessoas podem conhecer e apreciar a Soju, bebida importada da Coreia do Sul com a qual fazem drinks. O k-pop Coreano aparece como trilha sonora desse evento (Frantiesca Cheiran, estudante da disciplina, 2023).

Além das rodas de pagode intercaladas com os gêneros musicais orientais nos eventos de *happy hour*, o restaurante também incorpora alguns elementos da cultura brasileira na sua culinária, como é o caso do *bao* — uma espécie de pão oriental — recheado com brigadeiro.

O Shimu, tem um grande potencial de ser uma referência em Porto Alegre da cultura asiática e isso fica muito evidenciado nas redes sociais dele e no que o restaurante oferece de fato ao cliente que vai consumir suas refeições no local. Os proprietários são jovens descendentes de migrantes e são eles próprios migrantes em Porto Alegre, acredito que a identidade familiar deles e a busca por fazer o restaurante prosperar se enquadra no conceito de reterritorialização trazido por Haesbaert (1997) (Frantiesca Cheiran, estudante da disciplina, 2023).

Por fim, o Restaurante taiwanês Sul Yuan também foi citado nos relatórios. O estabelecimento se localiza na Rua Coronel Vicente, Bairro Centro Histórico e é um dos restaurantes orientais mais populares da região. O proprietário Mario Wu mudou-se para o Brasil com sua família há mais de 30 anos e é conhecido por ser muito receptivo e carismático no atendimento aos clientes, ainda que a barreira linguística e os aspectos culturais distanciem um pouco o restaurante daquela informalidade presente em muitos restaurantes latinos e brasileiros. Mesmo assim, chama a atenção a importância de criação de certos vínculos, ainda que limitados.

Minha escolha por este estabelecimento se deu pelo fato de eu frequentá-lo há anos, já que é um dos meus restaurantes vegetarianos favoritos. O espaço tem um ar de “apertado e aconchegante”, com as mesas bastante próximas; além disso, o proprietário, o senhor Mario Wu é bastante receptivo e carismático, sempre buscando conversar com os clientes. (Rafaela Rodrigues, estudante da disciplina, 2023)

Os processos de reterritorialização que ocorrem dentro dos estabelecimentos aqui observados mostraram uma diversidade muito rica de situações, ainda que existam elementos em comum nas suas composições. Justamente pela singularidade de cada experiência e o breve recorte que observamos é difícil fazer uma leitura globalizante, entretanto, alguns pontos pensamos ser necessários dar um destaque.

A relação com a comida e a gastronomia, em muitos casos, ultrapassa a função de fonte de renda e se torna um elemento importante na construção da identidade dos sujeitos. A comida representa a materialização de um afeto através dos sabores e aromas que, para muitos, oferece um sentimento que se faz protagonista para quem vive os processos de reterritorialização: a sensação de estar em casa. Neste aspecto, a comida traz consigo a potencialidade do saber como ferramenta — muitas vezes política — e a potencialidade de criar narrativas e agregar umas às outras.

Em concordância a isso, a valorização das narrativas nos auxilia a ter uma percepção mais subjetiva dos processos migratórios. Adentrar nos espaços e escutar em primeira mão as motivações, empecilhos, limitações e superações é uma experiência singular, por vezes prazerosa, por vezes incômoda, mas sempre transformadora.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Compreender a singularidade dos processos migratórios a partir de uma perspectiva dos sujeitos pode ser desafiador, na medida em que nos aventuramos a explorar as narrativas e os espaços vividos através dos olhos de uma experiência alheia. Entretanto, quando nos desprendemos da necessidade de explicar a totalidade através desses discursos, compreendemos que são essas narrativas que, como um grande mosaico, compõem essa mesma totalidade que buscamos.

No primeiro capítulo desta pesquisa, de uma maneira sensível, buscamos organizar teoricamente as relações entre a comida, o espaço e a migração. Pensamos, então, que os restaurantes configuram a materialidade de processos territorializadores tão variados quanto a experiência do deslocamento, e igualmente ricos por sua multiplicidade. Configuram-se espaços de disputa, é claro, mas também de afirmação material e simbólica. No decorrer da pesquisa, foi necessário usufruir dos estudos de diversas áreas, como a Antropologia, História e Sociologia. Tal constatação nos revelou ser tão necessário a participação da Geografia nesse debate e o enriquecimento que pode ser alcançado com o envolvimento da disciplina nessa temática tão geográfica, mas poucas vezes analisada de uma perspectiva sensível e subjetiva.

A comida é uma ferramenta importante quando entrelaçada aos processos migratórios por dois principais motivos: identidade e afeto. A comida dá a oportunidade de mostrar, através de sua materialidade, o que nos constitui, os ingredientes que formam as nossas narrativas e as tantas territorialidades que nos atravessam e — parafraseando Sophie Bessis — nos dá a oportunidade de contar a que Deus adoramos, em qual latitude vivemos, em qual grupo social nos incluímos e, não menos importante, revela os caminhos que trilhamos, nossas memórias, angústias, desejos, frustrações. Afinal de contas, somos mesmo feitos daquilo que comemos.

A comida é a representação material da multiterritorialidade que nos forma, e também nos dá a possibilidade do afeto. Ao revelar aquilo que somos, expor e deixar ao outro que consuma, também nos entregamos. Servir ou partilhar a mesa, para aqueles que escolhem assim, é acima de tudo um ato de carinho e fortalecimento de vínculo. Evidentemente, essas são qualidades que muitas vezes precisam ser reveladas e existem casos nos quais esse caráter integrador se torna

distante, porém quando essa qualidade é explorada, como em alguns casos que vimos aqui, torna-se evidente o poder que a comida tem nos processos de integração e as possibilidades que ela cria.

Os restaurantes tornam-se ponto de integração de migrantes na medida em que buscam o caráter afetivo da comida, mesmo que apenas um lampejo, para sentirem-se em casa, para reterritorializarem-se. Para alguns pode se tornar uma fonte de recurso e sustentação em uma situação inusitada, para outros uma fonte de abrigo e compartilhamento. Talvez nem todos os restaurantes sejam espaços de reterritorialização, mas todos têm o potencial para ser. Ainda que muitas vezes o façam de maneira involuntária, é necessário pensar e construir o espaço e a maneira como territorializar.

Revelamos os desafios e as proezas para que pudéssemos transportar a teoria para a realidade cotidiana. Entretanto, muitas vezes, era o cotidiano que transformava e inspirava a teoria. Buscamos construir uma metodologia única para esse trabalho, mas que pudesse ser reproduzida em situações semelhantes, dando continuidade e inspiração para o pensamento da comida e as migrações em outras pesquisas dentro da Geografia. Assim, vimos nas práticas de ensino uma oportunidade concreta e disparadora para proporcionar um movimento de integração — e por vezes de subversão — entre a pesquisa e o cotidiano.

Encontrar e mapear os restaurantes se tornou tarefa especialmente difícil, principalmente por não contar com o apoio de uma base de dados pré-existente, visto que a proposta era agrupar pela primeira vez esses estabelecimentos em uma categoria geral na qual geralmente não são estudados. Restaurantes, principalmente tratando-se de estabelecimentos vulneráveis como é o caso de alguns migrantes e seus pequenos comércios, abrem e fecham com frequência — em estreita relação com os percursos migratórios dos sujeitos, com a condição laboral e com os locais de moradia — o que torna o nosso objeto de estudo um tanto quanto volátil.

Embora bem delimitados os estabelecimentos dentro dos critérios da pesquisa, por se tratar muitas vezes de elementos qualitativos (como por exemplo o grau influência cultural do país de origem no cotidiano das famílias) a tarefa de conceitualizar o que são esses espaços é árdua, dependendo da coleta dos dados em primeira mão — muitas vezes se deslocando até os locais — e na avaliação dos critérios para encaixar o estabelecimento na pesquisa ou não. Com certa frequência,

os limites do que define um restaurante como espaço de reterritorialização ou não tornam-se difusos.

Ainda assim, o trabalho constitui uma base para ter uma visão geral dos elementos que compõem o grupo de restaurantes de imigrantes e sua disposição na cidade de Porto Alegre. Conseguimos alinhar ensino e pesquisa valorizando as narrativas dos migrantes e da comida como elemento integrador.

Os trabalhos de campo revelaram-se aliados na tentativa de desenredar a trama de algumas narrativas, construindo uma importante base para compreender os processos de reterritorialização que acontecem nos restaurantes e como abordá-los. As experiências coletivas e individuais foram fundamentais para avaliar se era possível construir e fazer uma pesquisa sobre migração com base no caráter subjetivo dos processos de deslocamento. Igualmente, proporcionaram para os pesquisadores uma breve imersão no assunto e distintas experiências no processo de coleta de dados e abordagem qualitativa.

O capítulo final nos trouxe a multiplicidade de diálogos, de interpretações e realidades, cada uma vivida sob a ótica de uma narrativa. Para um migrante, muitas vezes a abertura de um estabelecimento representa a oportunidade de uma relação digna com a comunidade e o trabalho, além de auxiliar no processo de afirmação e valorização da sua identidade. No decorrer do trabalho foi possível perceber que, por mais marcante que seja a presença de alguns grupos de migrantes no contexto urbano de Porto Alegre — como é o caso de colombianos, venezuelanos, senegaleses e haitianos — a existência de seus espaços de reterritorialização é periférica, efêmera e, em muitos casos, invisibilizada. Encontrar esses estabelecimentos em Porto Alegre tornou-se uma tarefa árdua. Em contrapartida, existe uma realidade de contextos migratórios nem tão expressivos que, tanto na hierarquia social quanto na disposição da malha urbana, ocupam espaços muito mais privilegiados. E, outras vezes, apenas franquias temáticas de restaurantes “exóticos” ocupam esses espaços.

Esta pesquisa teve seu início em 2021, ano de maior impacto da pandemia de Covid-19, contraditoriamente — ou, talvez, justamente por isso — buscamos encarar o desafio de desenvolver um projeto que baseou-se na importância dos processos de integração e construção comunitária. Dado isso, entendeu-se a complexidade e as limitações apresentadas neste trabalho, concebido, gestado e realizado em um contexto sensível pautado pelos encontros, desencontros, isolamentos e partidas.

Apesar disso, através dos relatos e narrativas, foi possível compreender e apresentar diversas maneiras nas quais os processos de reterritorialização se revelam em cada sujeito. Grandes e luxuosos restaurantes árabes, restaurantes italianos de uma geração distante, famílias orientais inteiras trabalhando em função de seu estabelecimento, pequenos restaurantes latinos gerenciados por migrantes solitários organizados comunitariamente e politicamente posicionados, restaurantes indianos “*gourmets*” fechados ao público externo, entre outras tantas combinações possíveis no infinito mosaico das identidades. Ainda que exista uma diversidade nesses estabelecimentos quase tão plural quanto sujeitos, é interessante observar pequenos padrões que nos elucidam as diferentes maneiras que o migrante ocupa o espaço em uma cidade.

Cada um desses migrantes se relaciona de maneira distinta com a cidade. O processo de gentrificação — e por vezes de “gourmetização” — que ocorre nos bairros populares da cidade expulsa cada vez mais os pequenos estabelecimentos, através da elevação dos preços e ocasionalmente com o uso da força bruta, principalmente naqueles que desvirtuam da norma e propõem alternativas de transformação social e cultural. Os processos de territorialização, ainda que na sua multiplicidade de formas de expressão, compartilham em comum o fardo de estar em constante conflito. Acredita-se que a comida tem a potencialidade e a leveza de, a partir do afeto, transformar os espaços em que vivemos em espaços dignos e de direito a todos.

O conflito identitário que permeia as relações entre aqueles que se movem e aqueles que ficam inertes, nos aponta o problema dos essencialismos não só quando falamos de migração, mas sim de qualquer relação humana. Afinal, a identidade é um conceito relacional, atrelado a alteridade: a existência de algo dá-se apenas a partir da existência do não-algo. É necessário afirmar-se, delimitar os limites do Eu, embora isso só seja possível ao negar o Outro. A partir disso, o mundo, a totalidade do espaço, torna-se um campo de batalha entre projetos e territorialidades.

Este trabalho carrega uma visão de mundo, um projeto. Acredita-se na ideia de um estreitamento cada vez mais tênue das fronteiras que separam o Eu e o Outro. Ao longo da pesquisa, foram apresentadas práticas de ensino, de integração e também formas pelas quais elementos como a comida podem se mostrar úteis para construir um mundo pautado não pelo individualismo, mas sim pelo coletivo.

Conhecer, provar, degustar: estar em comunhão na mesma mesa com aquilo que é distinto é o primeiro passo para pensar em um mundo mais comunitário.

6. REFERÊNCIAS

AMADO, Janaína. **O grande mentiroso: tradição, veracidade e imaginação em História Oral**. Revista História. São Paulo, 14, p. 125 – 136, 1995.

BAREL, Y. Le social et ses territoires. In: AURIAC F., BRUNET, R. (org). **Espaces, jeux et enjeux**. Paris : Fayard-Diderot, 1986

BAUMAN, Zygmunt. **Identidade**: entrevista a Benetto Vecchi. Rio de Janeiro: Jorge ZAHAR Editor, 2005.

BESSIS, Sophie. **Mille et une bouches: cuisines et identités culturelles**. Série Mutations / Mangeurs, n. 154, março. Paris, 1995.

BRASIL. **Ministério do Meio Ambiente**. Tragédia de Brumadinho. 2021. Disponível em:

<http://www.mma.gov.br/acesso-a-informacao/agenda-do-ministro/2019/tragedia-de-brumadinho>. Acesso em: 25 mar. 2023.

CANDAU, Joel. **Memória e Identidade**. São Paulo: Contexto, 2011.

CAVALCANTI, L; OLIVEIRA, T.; SILVA, B. G. Relatório Anual 2021 – 2011-2020: **Uma década de desafios para a imigração e o refúgio no Brasil**. Série Migrações. Observatório das Migrações Internacionais; Ministério da Justiça e Segurança Pública/ Conselho Nacional de Imigração e Coordenação Geral de Imigração Laboral. Brasília, DF: OBMigra, 2021.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Negros, estrangeiros**: os escravos libertos e sua volta à África. [2ª edição, revista e ampliada]. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

DaMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DEE - Departamento de Economia e Estatística. Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão. **Perfil dos Imigrantes no RS**. Rio Grande Do Sul: out, 2020. Acesso em: <<https://estado.rs.gov.br/upload/arquivos//estudo-perfil-dos-imigrantes-no-rs.pdf>>

FERREIRA, Adriana Gonçalves. **A Preservação da Memória da Vila Santa Thereza em Bagé RS/BRASIL, a partir do Audiovisual e das Ações da Sociedade Civil**. Orientador: Maria Medianeira Padoin. 2020. 73 f. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural) - UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, Santa Maria, 2020.

GARCIA, Ticiane Pinto. **O mito do gaúcho e a formação da identidade estadual**. In: "Caderno de Resumos do II Encontro Internacional Fronteiras e Identidades". Pelotas: UFPel, 2014.

GIBBONS, Ann. **Food for Thought: Did the First Cooked Meals Help Fuel the Dramatic Evolutionary Expansion of the Human Brain?**. Science. 2007. Disponível em: <https://www.science.org/doi/10.1126/science.316.5831.1558>

GOETTERT, J. D., JESUS, A. D. **A dinâmica das fronteiras e a migração haitiana contemporânea**. Geosul, Florianópolis, v. 35, n. 75, p. 280-299, mai./ago. 2020. Disponível em: <http://doi.org/10.5007/1982-5153.2020v35n75p280>. Acesso em: julho de 2022.

HAESBAERT, Rogério. **Des-territorialização e identidade: a rede “gaúcha” no Nordeste**. Niterói: EDUFF, 1997.

HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização: Do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HAESBAERT, Rogério. Migração e desterritorialização. In: NETO, H. P., FERREIRA, A. P. (org). **Cruzando fronteiras disciplinares: um panorama dos estudos migratórios**. Rio de Janeiro: Revan, 2005.

HAESBAERT, Rogério. **Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade**. Porto Alegre, 2004. Disponível em: <http://www6.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>. Acesso em: julho de 2022.

HARARI, Yuval Noah. **Sapiens: Uma breve história da humanidade**. Porto Alegre: L&PM Editores S. A., 2018.

HEIDRICH, A.L. (2006). **Territorialidades de exclusão e inclusão social**. In: REGO, N.; MOLL, J.; AIGNER, C. (orgs.). Saberes e práticas na construção de sujeitos e espaços sociais. Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 21-44

HOBBSAWM, Eric J., **A Produção em Massa de Tradições: Europa, 1870 a 1914**. In.: HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (org.). A invenção das tradições. 2. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

LEFEBVRE, Henri. **O direito à cidade**. São Paulo. Ed: Centauro, 2011.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa – Mitológicas 3**. São Paulo, CosacNaify. 2006.

LIMA, Theo Soares de. **Caminhos urbanos à Deriva**. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Instituto de Geociências. Porto Alegre. 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, n. 33, Rio de Janeiro. 2004.

MASSEY, Doreen. O sentido global do lugar. In: ARANTES, Antonio (Org.) **O espaço da diferença**. Campinas: Papirus, 2000, p.177-185.

MENESES, Paula Maria. **Para ampliar as Epistemologias do Sul: verbalizando sabores e revelando lutas**. Configurações. 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.4000/configuracoes.1948>

MINDLIN, Betty. **Moqueca de Maridos: Mitos eróticos indígenas**. Ed: Paz e Terra. São Paulo / Rio de Janeiro. 2015.

MUNANGA, Kabengele. **Origem e histórico do quilombo na África**. Revista Usp, v. dez./fev 1995/96, n. 28, p. 56-63, 1996. Disponível em: biblio.fflch.usp.br/Munanga_K_OrigemEHistoricoDoQuilomboNaAfrica.pdf. Acesso em: 20 jul. 2022.

NETO, Guilherme Bemerguy Chêne. **A Gourmetização da Comida: a globalização alimentar e o caso de Belém/PA**. Tese de doutorado. UNESP/FCLAr. Araraquara, 2021.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, JeanLouis ; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 751-762

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Editora Ática, 1993.

REKOWSKY, Carmen Janete. **A geografia dos restaurantes alemães de Porto Alegre-RS**. 2013. 216 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Programa de Pós-Graduação em Geografia, 2013. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/11449/96751>>. Acesso em: 22/02/2024.

SACK, Robert David. **Human Territoriality**. Cambridge: University Press, 1986.

SALES, Josias de Souza. **A vida social do açaí: da gourmetização às mudanças socioculturais e ambientais na região do Baixo Tocantins - Pará**. Tese de doutorado. PPGAS/UFAM. Manaus, 2019.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Para uma sociologia das ausências e uma sociologia das emergências**. In: Revista Crítica de Ciências Sociais, 63, Outubro 2002: p.p. 237-280. Disponível em: https://www.boaventuradesousasantos.pt/media/pdfs/Sociologia_das_ausencias_RC_CS63.PDF Acesso em: 22/01/2024.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: Os Tempos Da Memória Gustativa. **História: Questões & Debates**. n. 42, p. 11-31, Editora UFPR. Curitiba, 2005.

SPANG, Rebecca L. **The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture**. Harvard University Press. 2020

OIM - Organización Internacional para las Migraciones. Migración y migrantes: Panorama mundial. In: TRIANDAFYLLIDOU, Anna; MCAULIFFE, Marie. **Informe sobre las Migraciones en el Mundo 2022**. Ginebra: OIM, 2021.

ONU - Organização das Nações Unidas. **World Social Report: Inequality In A Rapidly Changing World.** ESTADOS UNIDOS. 2020. Acesso em : <<https://www.un.org/development/desa/dspd/wp-content/uploads/sites/22/2020/02/World-Social-Report-2020-Chapter-5.pdf> >

APÊNDICE A - TERMO DE CONSENTIMENTO PARA UTILIZAÇÃO DE DEPOIMENTOS E MATERIAIS.



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



Título da Pesquisa: OS ESPAÇOS DE RETERRITORIZAÇÃO EM PORTO ALEGRE: UM PERCURSO PELAS COZINHAS E REDES.

Nome do Pesquisador: Leonardo Nunes Fachel Dias (51)981765054

Nome da Orientadora: Adriana Dorfman (51)999633255

Você está sendo convidada(o) a participar desta pesquisa de mestrado. A finalidade da pesquisa é compreender a dinâmica das migrações e a importância da comida e restaurantes nos processos de reterritorialização dos imigrantes na cidade de Porto Alegre. A presente etapa da pesquisa prevê a participação de alunas e alunos cursando a disciplina GEO01043 - Geografias Descoloniais: Educação para as Relações Étnico Raciais, do curso de graduação em Geografia da UFRGS, trabalhando os relatos das atividades propostas na disciplina, em saída de campo, em sala de aula e nos trabalhos entregues.

Ao concordar em participar deste estudo, você permitirá que o pesquisador Leonardo Nunes Fachel Dias utilize seus materiais e depoimentos em sua pesquisa.

Você tem liberdade de se recusar a e de parar de participar em qualquer fase da pesquisa, sem qualquer prejuízo. Sempre que quiser poderá pedir mais informações sobre a pesquisa através do telefone do pesquisador do projeto e, se necessário, através do telefone de sua orientadora. A participação nesta pesquisa não traz compromissos legais.

Os procedimentos adotados nesta pesquisa obedecem aos Critérios da Ética em Pesquisa explicitados na Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016 e no Ofício Circular nº 11/2023, do CONEP/ SECNS/ DGIP/ SE/ MS. Nenhum dos procedimentos usados oferece riscos à sua dignidade. Todas as informações coletadas neste estudo são estritamente confidenciais, e



TERMO DE CONSENTIMENTO
LIVRE E ESCLARECIDO



somente o pesquisador e a orientadora terão conhecimento dos dados identificados.

Ao participar desta pesquisa você não terá nenhum benefício direto. Entretanto, esperamos que este estudo traga informações importantes sobre o tema, de forma que o conhecimento que será construído a partir desta pesquisa possa se reverter de caráter científico e relevante para o assunto, inclusive a divulgação das conclusões entre os pesquisados. Você não terá nenhum tipo de despesa para participar desta pesquisa, bem como nada será pago por sua participação.

Após estes esclarecimentos, solicitamos o seu consentimento de forma livre para participar desta pesquisa. Portanto preencha, por favor, os itens que se seguem.

Obs: Não assine esse termo se ainda tiver dúvida a respeito.

Consentimento Livre e Esclarecido

Tendo em vista os itens acima apresentados, eu, _____, de forma livre e esclarecida, manifesto meu consentimento em participar da pesquisa. Declaro que recebi cópia deste termo de consentimento, e autorizo a realização da pesquisa e a divulgação dos dados obtidos neste estudo.

Assinatura do Participante da Pesquisa

Documento assinado digitalmente
gov.br LEONARDO NUNES FACHEL DIAS
Data: 31/08/2023 19:51:36-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Leonardo Nunes Fachel Dias. Pesquisador

Documento assinado digitalmente
gov.br ADRIANA DORFMAN
Data: 31/08/2023 19:15:39-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Adriana Dorfman, Orientadora

APÊNDICE B - ROTEIRO PARA SAÍDA DE CAMPO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS
 Departamento de Geografia - GEO01403 – Geografias Descoloniais: EREER
 Programa de Pós-Graduação em Geografia - Mestrando Leonardo Fachel

SAÍDA DE CAMPO: OS ESPAÇOS DE RETERRITORIZAÇÃO EM PORTO ALEGRE: UM PERCURSO PELAS COZINHAS E REDES

Essa saída de campo alinha os estudos de migração e Geografia Cultural às problemáticas e fundamentos da Geografia Descolonial. Exploraremos diferentes formas de adesão dos imigrantes no espaço urbano frente suas distintas realidades, a cooptação de elementos culturais nos restaurantes e o caráter familiar destes estabelecimentos, fachadas e restaurantes que compõem as espacialidades da cidade. Serão visitados dois estabelecimentos gerenciados por imigrantes para compreender as narrativas destas pessoas e famílias e para provar da culinária local e estrangeira. O trabalho objetiva evidenciar a comida como elemento na integração comunitária, nos processos migratórios ou não.

Sugere-se levar dinheiro para experimentar os alimentos, material para escrever, câmera para registros fotográficos e audiovisuais.
 Por favor, não beber.
 Convidados são bem-vindos. Por favor, informe sobre sua presença para planejarmos o campo.

Confirme a presença no formulário: <https://forms.gle/ZEEUoxR2D3fTsMGUA> até 20/07

CRONOGRAMA

21/07, 18h30: saída de campo

Ponto de encontro: La Comidita - Rua João Alfredo 350 - Cidade Baixa, Porto Alegre

Aprox. às 20h: El Tango - R. da República, 471 - Cidade Baixa, Porto Alegre.

ATÉ 28/07: visitar e mais um restaurante étnico e realizar as observações aqui delineadas (veja sugestões no mapa que está no moodle; também é possível realizar a observação em restaurantes não listados)

***Atividade alternativa para quem não for na saída de campo: visitar dois restaurantes étnicos e realizar as mesmas observações.**

ATÉ 01/08: postar o relatório no moodle (é a avaliação da atividade)

04/08: retorno das avaliações e encerramento do projeto

OBSERVAR NO PERCURSO

Outros restaurantes: quais, que tipos de comidas servem, que temáticas apresentam?

O entorno dos restaurantes: Como esses estabelecimentos na malha urbana?

Marcas da formação histórica do bairro, inserção dos restaurantes nessa história...

O QUE OBSERVAR NO ESPAÇO DOS RESTAURANTES E INCLUIR NO RELATÓRIO:

Nome do restaurante

Cardápio: Tipos de comida, nomes das comidas, língua utilizada.

Fluxo do pedido ao consumo (como se pede, onde se senta, como se paga)

Tamanho e outras características físicas: disposição das mesas?

Marcas de identidade: Quais marcas de identidade estão presentes? Elas fazem referência a: símbolos nacionais? projetos políticos? times de futebol? gêneros musicais? outras referências...
O que mais te chamou a atenção nesse espaço?

...

PERGUNTAR NOS RESTAURANTES E ANALISAR NO RELATÓRIO

História do nome e do restaurante

História do migrante, ocupação anterior dos proprietários e funcionários

Trabalhadores: origem, vínculos entre os trabalhadores e a comunidade externa

Clientes: Quem são os clientes? São frequentadores? São migrantes? São compatriotas?

Participa em algum projeto de integração ou outro? promove festas e eventos culturais? comemora as datas pátrias do país de origem?

Escolhas no cardápio: Por que tem esse pratos? O cardápio mudou? Por quê? Foram feitas adaptações nas receitas?

Qual é a origem e fornecedores dos ingredientes?

Há vínculos entre os restaurantes? Quais?

Na sua opinião, quais tipos de restaurantes existem?

....