OS DESAFIOS DE ETNOGRAFIAS SOBRE ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO URBANO: ALGUMAS BREVES REFLEXÕES

THE ETHNOGRAPHIES CHALLENGES ABOUT FEEDING IN THE URBAN CONTEXT: SOME BRIEF REFLECTIONS

Janine Helfst Leicht Collaço [1]

Resumo: Comer é um tema que desperta interesse, maior ou menor, mas que sem dúvida é de alguma forma próximo. Todos comemos. Este texto trata da trajetória de construção de etnografias, que tratam do comer fora de casa no contexto urbano, partindo de uma discussão teórica e metodológica específica da antropologia da alimentação e cidades, com a intenção de contribuir para o trabalho de outros pesquisadores, mostrando que as dificuldades se apresentam o tempo todo, mas compartilhar experiências podem nos ajudar a encontrar caminhos próprios.
Palavras-chave: Comer Fora de Casa; Etnografia; Metodologia.

Abstract: Eating is a topic that arouses interest, greater or lesser, but which is somehow undoubtedly close. We all ate. This paper deals with the ethnography construction trajectory, which deals with eating out in the urban context, starting from a theoretical and methodological discussion of the food and cities anthropology, with the intention of contributing to the work of others researchers, showing that difficulties arise all the time, but sharing experiences can help us find our own paths.

Keywords: Eating Out; Ethnography; Methodology.

INTRODUÇÃO

Comer é um tema que desperta interesse, maior ou menor, mas que sem dúvida é de alguma forma próximo. Todos comemos. E todos acreditam que entendem o que é comer. Claro que entendem, mas não da mesma forma que a perspectiva antropológica nos permite. Sabemos falar do que engorda, dos inúmeros modismos, da febre dos programas culinários dos mais diversos tipos, competições, do restaurante novo, de um produto recém lançado. Conversamos, lembramos, discutimos, gostamos, desgostamos.

Contudo, a antropologia nos desvenda outros mistérios. Mas não raro ouvi as perguntas: Falar de comida? Esse é um tema acadêmico? Por incrível que pareça muita gente ainda acha que não. Assunto considerado de menor importância por alguns, reflete uma visão distorcida e de certa forma arcaica de pensar. Cozinha? Um tema

[1] Professora na Universidade Federal de Goiás; Doutora em Ciências Sociais pela Universidade de São Paulo, Brasil.

doméstico? É importante? E assim se reproduzem imagens enviesadas das mulheres, donas de casa, do espaço da casa como algo com poucos atrativos. Uma barriga vazia pode fazer uma revolução ou não?

Ante a isso, percebi que minha escolha tinha um preço, mas mesmo assim permaneci firme. Para criar um pouco mais de incômodo, decido falar do comer na cidade e este foi outro grande desafio. A multiplicidade de possíveis objetos de estudo deixaria qualquer um atordoado, fato reforçado pela própria falta de tradição, segundo algumas vertentes da disciplina, com esse objeto em particular. Sempre secundário e parte de um todo mais coeso e de funcionamento orgânico, em uma clássica alusão à Durkheim, levanta-se uma questão delicada, o que é objeto da antropologia? Certamente não mais grupos isolados e distantes da civilização, visão que perdurou de modo hegemônico até pouco tempo. E arrisco a dizer, ainda presente, mesmo que de forma sutil, em algumas linhas de pensamento. A complexidade das relações atuais é evidente, ter a nostalgia da comunidade é recorrente, mas ela também foi uma construção da disciplina, bem como a ideia de grupos com limites claros e bem definidos. Isso remete à ideia de culturas e que traz à reboque conflitos de poder mascarados sob ideias simpáticas como reconhecimento, reinvindicações, tudo misturado em um grande caldeirão sob supervisão de diferentes facções de bruxas.

No tema do comer não é diferente. Percebi o caminho que me esperava e que ainda continuo desbravando, especialmente quando decido pensar o comer na cidade. Assim tentarei nestas breves linhas discutir um pouco sobre as etnografias que realizei, partindo de uma discussão teórica e metodológica específica do meu tema, mas que poderá contribuir para o trabalho de outros pesquisadores, mostrando que as dificuldades se apresentam o tempo todo, mas compartilhar experiências podem nos ajudar a encontrar caminhos próprios.

O COMEÇO

Minha dissertação representou um grande desafio. Primeiro porque vinha de uma carreira bem-sucedida de caráter mais pragmático, embora sentisse uma angústia constante pela falta de uma interlocução intelectual. Nesse caso, decidi aliar minha experiência de anos trabalhando em shopping-centers à pesquisa acadêmica. Segundo, estava há muitos anos afastada da academia e precisava me atualizar. Vivia insegura e virei uma 'papa livros'. Fui ganhando confiança e comecei a notar que as dificuldades que eu tinha não eram pela minha falta de preparo, mas uma particularidade da forma pela qual somos treinados para ir a campo e com o quê nos deparamos *lá*. Ninguém conta as dificuldades, salvo algumas exceções, de entrar em um espaço estranho para observar e participar! Crises de ansiedade, ataques de pânico se tornam frequentes especialmente quando a entrada no campo é difícil.

Na minha inocência de principiante achei que tudo isso era bobagem, mas ninguém vai expor a vida para um ilustre desconhecido que se apresenta como antropólogo, não

raro confundido com jornalista, sociólogo, estudante de macacos e outros enganos. Por que alguém iria falar de sua vida com um estranho que diz querer entender a diversidade cultural? Não, nunca imaginamos isso quando pensamos em Malinowski, nosso herói da disciplina.

Demorei muito para tomar coragem e ir ao campo, primeiro porque tinha a impressão de que meu objeto de estudo não era legítimo, não abordava um tema político instigante ou algum tipo de conflito identitário. E isso me gerava muita angústia que a experiência me mostrou ser mais um problema de minha postura em relação aos embates de poder internos da academia. Eu era novata na disciplina, trabalhava com um tema considerado de menor importância e não tinha sequer um grupo para chamar de meu, aliás outro fetiche antropológico.

Persisti e construí minha metodologia para responder sobre as representações do comer em praças de alimentação e o seu impacto no comer. O foco estava voltado em compreender as relações entre as pessoas e o alimento, considerando o contexto urbano. Nesse sentido, surgia a pergunta: o quê selecionar para pensar a questão? Adentrando na literatura disponível na época sobre o tema, a grande discussão girava em torno das mudanças nos hábitos alimentares em função do fenômeno da globalização. Cidade, comida e globalização, ainda era muito genérico.

Evidentemente que ao lidar com a amplitude desse tema foi necessário enveredar por alguns caminhos capazes de fornecer consistência à pesquisa, direcionando o olhar e a busca de informações. Os desvios foram inevitáveis até alcançar os parâmetros que julguei adequados para empreender o trabalho, processo às vezes doloroso, mas sem dúvida construtivo.

Um primeiro passo foi definir que iria trabalhar com o comer fora casa, uma vez que por ser público é mais acessível. Mas onde comer fora? Na rua? Ou em restaurantes? E acabei decidindo pelos restaurantes, pois de alguma forma era possível também incorporar a globalização. Assim, inicialmente pensei em abordar restaurantes de comida por peso, os "quilos", mas ideia que foi abandonada em função dos primeiros contatos com o campo e a avaliação dos dados ali obtidos que pareciam não corresponder às minhas expectativas em tentar observar relações sociais nítidas como a princípio tinha imaginado[1]. Atendiam a uma necessidade muito mais de ordem prática - comer no horário de almoço- do que uma escolha pautada no prazer ou um momento agradável do dia.

Incorporar mudanças foi uma constante durante o trabalho, sempre visando encontrar meios mais adequados para a investigação. Na época, o que ficou ressaltado, e acabou repercutindo na decisão de mudar o foco, foi o fato

[1] O fato é que encontrei alguns tipos de relações mais próximas em restaurantes de comida por peso em uma região do centro da cidade de São Paulo, mas não me pareceu convincente extrapolar essa constatação para outros estabelecimentos, de modo que abandonei essa orientação. Abdala (2003), ao contrário, trabalhou com essa questão e mostrou como ocorrem esses arranjos em restaurantes por "quilo" em algumas cidades mineiras, sugerindo mudanças na família, no trabalho e no hábito de tomar refeições fora de casa nesses espaços, que ela entendeu como uma espécie de extensão da casa.

de que esses estabelecimentos eram apenas uma das muitas opções exercidas quando se come fora, sem necessariamente constituírem um espaço privilegiado de encontro e sociabilidade, já que várias opções eram intercaladas no decorrer dos dias, semanas e meses. Assim, o comer constituía-se de uma vasta rede de combinações que consideravam a casa, o restaurante, a lanchonete, a cantina etc. Privilegiar esse aspecto pareceu-me mais adequado, de modo que ampliei o escopo da pesquisa para restaurantes de comida rápida, os *fast-foods*[2], abraçando uma extensão maior desse "comer fora", assim como a organização das escolhas sob o ângulo das representações do comer (COLLAÇO, 2003).

O comer doméstico vai aos poucos cedendo lugar a um comer fora de casa mais presente e constante, prática que só foi possível pela introdução de novos produtos e modelos de produção em larga escala, afetando o consumo, assim como emergem estabelecimentos dedicados a atender pessoas que cada vez menos voltam para suas casas a fim de tomar suas refeições, especialmente nas grandes cidades. Surge uma variedade de cantinas, refeitórios, lanchonetes, quiosques etc. e um modelo de restaurantes que atendeu essa nova perspectiva, onde eram servidas comidas rápidas. Esse espaço afeta características do comer, assim como institui novas relações entre os consumidores e destes com o alimento, com o tempo e até com a própria casa.

Nesse contexto, os restaurantes de comida rápida surgidos em meados dos 1950 nos EUA, baseado na oferta de poucos pratos, produzidos em larga escala e acessíveis a qualquer hora ou local, reduzindo custos e preços cobrados, tudo permeado pela rapidez irão buscar novas oportunidades de negócios em outros continentes a partir dos anos 1970, década em que será inaugurado o primeiro restaurante desse modelo no Brasil, o primeiro McDonald's, em 1979, no Rio de Janeiro[2].

Assim, sendo um fenômeno contemporâneo e relativamente recente, comecei a definir que meu objeto de pesquisa seriam os restaurantes de comida rápida também conhecidos como *fast-food*. Em meados dos anos 1980, esses estabelecimentos começaram a expandir sua presença, sobretudo nas praças de alimentação pioneiras, novidade que

[2] Neste trabalho será feita uma diferenciação entre restaurantes tradicionais e *fast-foods* ou restaurantes que servem comida rápida, inspirados em princípios opostos e cujas características se encontram, a grosso modo, delimitadas em alguns pontos: no preparo do alimento com ingredientes do dia em restaurantes tradicionais, ao contrário dos *fast-foods*, que utilizam produtos semi-industrializados, a maioria congelados e trazidos de uma cozinha central para acabamento no ponto final de venda; a variedade de pratos oferecidos no cardápio, reduzida nos restaurantes de comida rápida devido à obrigação de homogeneizar os pratos, oferecer sempre a mesma coisa em qualquer lugar, horário ou época do ano. Em *fast-foods* localizados em praças de alimentação não se dispõe de garçons para intermediar o pedido entre o cliente e o cozinheiro, sendo o pagamento também efetuado diretamente no caixa, além da ausência de toalhas de mesa, guardanapos de tecido etc. Para informações mais detalhadas ver Pitte (1993), Love (1995), Flandrin (1998) e Rial (1992).

[2] Para mais detalhes, ver Rial (1992).

começou tímida, mas que se transformou em um dos atrativos mais importantes dos *shopping-centers*[3].

Ao fazer esse recorte consegui ainda incorporar toda a discussão da 'perda' de uma alimentação supostamente saudável. E permitiu explorar os limites da pulverização de informações afetando as representações do comer quando comer fora em *fast-foods* é incorporado à rotina. Não passa despercebido o fato de que mudanças operadas em um contexto mais amplo afetam a vida das pessoas, mas até que ponto a oferta de restaurantes de comida rápida, sobretudo aqueles que formam redes, algumas originárias de outros países, contribuiu para um comer homogeneizado foi outra questão colocada. Ainda, até que ponto grandes cadeias internacionais não se viram obrigadas a adaptar-se ou até mesmo desaparecer por não atender a uma estrutura do comer peculiar que tampouco assimila termo a termo tudo aquilo com que se depara, pois mantém-se fiel a alguns de seus preceitos estruturais (COLLAÇO, 2003).

Como se pode notar, um primeiro passo foi dado para aprimorar o recorte do objeto, mas ainda estava muito amplo. Precisava decidir quais praças de alimentação seriam selecionadas, uma vez que na época a cidade dispunha de mais de trinta *shoppings*[4]. Considerando a multiplicidade de espaços destinados ao fornecimento de comida rápida e a diversidade de frequentadores, precisava encontrar uma forma de reduzir o campo para que se tornasse possível acessar as representações do comer, dispersas em horários flutuantes, variedade de pratos e cardápios, cores e luzes que transmitiam uma sensação de dispersão com a qual era preciso lidar, a fim de sistematizar o olhar e organizar as informações.

São Paulo, nesse sentido, é uma cidade privilegiada por abrigar vários centros comerciais dessa natureza e, tantos quanto estes, praças de alimentação, já que praticamente quase todo *shopping-center* possui uma área dedicada à alimentação, com sua ampla variedade de restaurantes de comida rápida. Esses espaços tornaram-se uma referência importante para os *shopping-centers*, atraindo um vasto contingente de comensais que podem exercer sua individualidade de escolha, mas ao mesmo tempo compartilham uma refeição entre amigos, membros da família e outras pessoas que, mesmo desconhecidas, no limite, podem ser reconhecidas por aparentemente possuir um estilo de vida próximo.

Para selecionar os espaços onde eu iria empreender me campo, recorri à Warde & Martens (2000). Analisando a metodologia utilizada pelos autores, em que se orientavam pelo viés do consumo traduzido no comer fora, adaptei esse aporte ao trabalho. Assumir esse ponto, adicionou mais um

[3] Ver reportagem "Alimentação como âncora" na *Revista da ALSHOP* – Associação dos Lojistas de Shopping-Centers, ano 7, número 76, novembro de 2001. Notar também que na dissertação de Frugoli Jr. (1989) há um comentário sobre a praça de alimentação do *shopping* Morumbi, implantada no lugar onde originalmente existia um rinque de patinação no piso inferior.

[4] De acordo com os dados fornecidos pela ALSHOP – Associação de Lojistas de Shopping-Centers, até o ano de 2001 a cidade de São Paulo tinha 34 estabelecimentos desse gênero disponíveis.

ingrediente à receita: a motivação pela qual o comer é orientado. Ao incorporar essa variável foi possível começar a definir como selecionar os espaços. Após inúmeras visitas, percebi que a homogeneidade das dinâmicas espaciais se dava até certo ponto, pois logo saltavam aos olhos as peculiaridades[5]. Este foi um momento decisivo para a continuidade do trabalho, acompanhar por vários dias as rotinas de várias praças, permitiu chegar a uma amostra de três espaços, cada qual com uma particularidade, recaindo nas praças de alimentação localizadas nos *shoppings* Morumbi, Pátio Higienópolis e Metrô-Tatuapé.

A decisão foi pautada em três critérios: os arranjos espaciais, a orientação no eixo temporal e a diversidade de frequentadores. Desse modo, tentei contemplar alguns padrões mais recorrentes de consumo alimentar, como o gênero, a idade e a proveniência social, embora outros possam estar atuando, mas não estão incorporados neste momento. (COLLAÇO, 2003)

Nesse sentido, o *shopping* Morumbi foi uma escolha realizada devido à divisão extremamente hierarquizada de suas áreas de alimentação. As variações no eixo temporal foram observadas nos três espaços, cada qual com sua especificidade. No Morumbi, os eixos trabalho/semana/formal/"executivos" e lazer/fim-de-semana/informal/"famílias" formaram um significativo contraste. No Pátio Higienópolis, ressaltou-se a diversidade de uso em todos os horários, especialmente à tarde, quando as outras áreas de alimentação visitadas estavam quase totalmente vazias. Pela proximidade de muitas escolas, era comum presenciar estudantes que se dirigiam à lanchonete McDonald's ou ao espaço onde estão instalados os jogos eletrônicos e as pessoas de mais idade reunidas nos inúmeros cafés, em quantidade maior que em outros *shoppings*. Finalmente, no Metrô-Tatuapé registrei a presença de um público com perfil social distinto dos outros dois espaços selecionados, o que permitiu obter uma diferenciação na forma de uso da praça de alimentação ao longo do mês, com mudanças bruscas no movimento e aparentemente conectadas às remunerações mensais, uma vez que os comensais se concentravam durante o começo do mês, coincidindo com o recebimento de salários e diminuía à medida que se aproximava o próximo pagamento[6].

Quando pensei ter resolvido meus problemas, eis que surgem outros. Como abordar os interlocutores quando estão realizando uma refeição? Em geral as pessoas se mostravam, logo de início, dispostas a colaborar, mas não desejavam prolongar-se para uma conversa após a refeição tampouco marcar uma entrevista para outro momento. As alegações

[5] Nessa fase visitei as praças de alimentação dos *shoppings* Aricanduva, Metrô-Tatuapé, Penha, Jardim Anália Franco na zona leste de São Paulo; West Plaza, Iguatemi, Eldorado, Paulista, Pátio Higienópolis na zona oeste; Center Norte na zona norte; Ibirapuera, Morumbi, Market Place, D&D, Interlagos na zona sul e no centro da cidade o *shopping* Light de São Paulo; em Guarulhos o *shopping* Internacional.

[6] Visitei vários *shoppings* "populares", assim definidos segundo a ALSHOP – Associação de lojistas de Shopping-Centers, como o Center Norte, Aricanduva, Metrô-Tatuapé, West Plaza, Interlagos, Continental, Osasco, Butantã, entre outros.

mais recorrentes eram: "*não tenho tempo*" e "*obrigado, mas não gostaria de fazer parte dessa pesquisa*", de modo que foram poucas as pessoas ouvidas através dessa abordagem. Foi preciso adotar outra estratégia para abordar os comensais. Não havia nenhum intermediário na figura de um gerente ou proprietário que pudesse fazer algum tipo de apresentação, pois a maioria dos clientes está de passagem, não são frequentadores assíduos, como em outros tipos de restaurantes.

Assim, foi preciso usar outro método de aproximação e comecei a fazer uma lista de escritórios, empresas e colégios localizados nas proximidades dos *shoppings* e solicitar para secretárias, diretores (as) ou outros funcionários que proporcionassem uma entrada, a fim de contatar pessoas que costumavam frequentar praças de alimentação. Sem sucesso, parti para minhas redes sociais e assim acionei pessoas conhecidas que pudessem abrir caminhos nesses nichos; e neste momento obtive resultados positivos.

Assim, a partir de antigos contatos de trabalho[7], instalei-me em uma loja em frente à praça de alimentação do *shopping* Morumbi e passei dias observando, além de as próprias funcionárias terem ajudado com suas falas e seus momentos de refeições. Outro contato foi um antigo colega de faculdade que me introduziu em sua empresa, também próxima desse mesmo *shopping*. Pessoas que visitam o Pátio Higienópolis foram apresentadas por uma voluntária que trabalha em um hospital próximo, uma das quais levou outras senhoras, embora por acaso tenha encontrado uma conhecida em uma das minhas visitas e tenha me apresentado suas amigas para conversar, todas muito dispostas (COLLAÇO, 2003).

A maior dificuldade para estabelecer contatos com frequentadores foi no *shopping* Metrô-Tatuapé. Sem sucesso em uma abordagem direta, a não ser com dois gerentes de estabelecimentos ali localizados, um dia comentei minhas dificuldades com uma pessoa que prestava serviços em minha casa e que eu sabia que era moradora do bairro do *shopping*. Prontamente, ela falou com sua filha, que falou com suas amigas e, de repente, consegui abrir mais essa frente.

A maioria das entrevistas foi gravada, alguns informantes não se sentiam à vontade com o gravador e com isso, muitas vezes, preferi desligá-lo. Em geral, ao proceder dessa forma, as pessoas sentiam-se menos ansiosas e conversavam mais abertamente, as informações fluíam melhor.

Mas calma, surgiram as controvérsias. Os discursos se mostravam fragmentados e paradoxais. De acordo com o lugar e o momento, valorizava-se a

[7] Durante vários anos exerci minha profissão de administradora, tendo trabalho diretamente com o gerenciamento de lojas e suas filiais instaladas em vários *shopping-centers*, facilitando-me o acesso em várias ocasiões graças às relações iniciadas nesse período.

alimentação da casa ou não, embora o ambiente doméstico sempre servisse de referência para moldar os parâmetros de julgamento de uma refeição. Assim, as referências coletadas sobre a praça de alimentação ora mostravam-se positivas, ora negativas, de modo que foi necessário empreender um esforço para tentar compreender essa aparente contradição. A explicação obtida inicialmente foi de relacionar o espaço e o tempo com a maneira pela qual uma refeição era avaliada, percepção fundada nos motivos que condicionam a visita à praça de alimentação: trabalho ou lazer.

O que mais aconteceu no campo? Inesperadamente surgiu uma relação estreita entre espaço e tempo, resultando que as representações relativas ao comer como partilha e comunhão, horários, tipos de alimentos consumidos não são eliminadas completamente, mas adaptadas a um novo contexto. A conjugação de tempo e espaço nas classificações alimentares estará vinculada à pessoalidade, esta interpretada no preparo do alimento, bem como no exercício da escolha considerando a variedade, a quantidade e a novidade, elementos caros sob uma lógica do consumo e interpretados através de um outro viés pelos comensais.

COMER E CIDADES: OUTRAS PERSPECTIVAS

Nesta parte irei focar minhas pesquisas de doutorado e as que venho me dedicando no âmbito da universidade. No doutorado, já um pouco mais experiente com relação à primeira pesquisa, fui tentar entender o papel da cozinha na formação de identidades italianas e seu vínculo à cidade. Foi um trabalho também pautado pela antropologia da alimentação, mas partiu de um ponto diferente do anterior: pensar a cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e construtora de identidades, valendo-me da memória de donos de restaurantes de cozinha italiana para adentrar na trajetória que forneceria o caminho desse processo.

Mas a metodologia utilizada no trabalho anterior precisaria ser revisada à luz do novo problema que envolvia imigração em diferentes períodos, constituindo várias camadas de memórias. Desse modo, era necessário um recorte empírico que permitisse alcançar essas diferentes densidades, pensando na cidade e comer fora de casa, novamente por ser um ato público mais acessível que o comer doméstico. A solução recaiu em selecionar estabelecimentos de cozinha italiana que tivessem algum vínculo com a imigração que veio para a cidade de São Paulo, embora ao aprofundar a leitura em torno desse processo fosse cada vez mais evidente que as histórias épicas ou de cunho romântico a respeito desse processo eram narrativas mais imaginadas que reais. Desentendimentos entre italianos eram comuns no cotidiano dos imigrantes, mas o uso de elementos étnicos para valorizar um grupo ainda indefinido tinha um caráter que desde o princípio transitou entre o instrumental e o simbólico, e descolado dos esforços do governo italiano no sentido de difundir uma cultura italiana de caráter homogêneo.

Na verdade, apesar de a comida representar um conjunto importante do universo simbólico dos primeiros imigrantes principalmente como um instrumento de conforto frente às dificuldades enfrentadas, era também um instrumento da memória e, como tal, sujeito às condições presentes que afetam esse lembrar. A comida também aciona mecanismos de exclusão e inclusão que não se limita a um marcador étnico de caráter exclusivo, pois dialoga tanto em direção à sociedade geral como se volta para dentro, marcando profundas diferenças entre grupos de italianos, que ainda vão se mesclando com a cidade e ganhando novos contornos quando entram em cena as novas gerações.

Falar de identidades sugere lutas e assentamentos bruscos, é preciso considerar as experiências familiares, as origens, a classe, o gênero, a geração etc. A comida é um material flexível que vai assumindo diferentes significados em função das articulações que envolvem as práticas do comer. Essa operação é extremamente complexa pois ainda é preciso considerar que os produtos foram selecionados, preparados e destinados para o consumo de alguém, em algum momento, junto de outras pessoas.

A partir dessa observação, fica claro que comida e identidade possuem uma relação de instabilidade, embora um recurso valioso na demarcação de fronteiras étnicas. Certos grupos usam as cozinhas como formas de transmitir uma imagem, macarrão com molho de tomate é o principal emblema, mas às margens desse processo há sempre muita mudança à espreita.

Toda essa argumentação nos conduz ao reconhecimento de que comida italiana encontrada na cidade de São Paulo não se refere a um grupo de descendentes de imigrantes italianos homogêneo e coeso, ideia comum pertencente ao imaginário popular. Na verdade, essa imagem é parte de uma narrativa mítica na qual a comida surge como uma decorrência *natural* desse processo.

E se considerar o fato de que desde o início do século XX chegavam italianos à São Paulo, o cenário se mostrava intrincado. Não tinha um grupo para chamar de meu (novamente). Os italianos aos poucos foram encontrando seu espaço tanto interno, divididos em geral pela origem regional e unidos no discurso para os espectadores de fora. Por isso além de selecionar restaurantes italianos na cidade, precisava de outra característica importante para entender os diferentes momentos da imigração, um corte temporal então fez necessário para aplicar ao meu recorte, resultando em restaurantes abertos na cidade há pelo menos cinquenta anos.

Com isso, tentava alcançar através de uma cozinha italiana pública[8] exposta pela memória dos proprietários desses estabelecimentos ou seus herdeiros, a forma pela qual a comida se tornou um emblema desses distintos grupos de italianos, sem anular as particularidades regionais, ao menos nas primeiras levas, adquirindo um lugar de destaque na

[8] Na realidade se trata de um recorte metodológico, pois a comida servida na esfera pública dialoga constantemente com a comida do universo doméstico, mas o acesso ao mundo da casa é mais restrito que a exposição pública de uma cozinha que já conta com várias décadas no cenário da cidade.

cidade, ora como comida sofisticada, ora como comida de família até chegar na atualidade, quando surgem os extemos: tradição e modernidade, *carregação* e autenticidade.

Mas até conseguir mostrar esta clareza em um processo tão profundo e complexo, exigiu muita observação, idas e vindas ao campo, momentos de leitura e reflexão. Superar ideias que me acompanhavam desde cedo, abrir os olhos a outras dinâmicas, exotizar o conhecido e afastar o próximo não foi uma tarefa fácil. Dizer que é natural é parte desse processo no qual as percepções são resultado dessa produção histórica, indissociáveis de seu contexto de uso, e cuja aprendizagem é objetivo do próprio campo a fim de criar a própria autonomia. Estruturalmente, existem espaços sociais e campos de poder simbólico que, a partir de uma ilusão de naturalidade, de dom da natureza objetiva uma ordem que é incorporada, reconhecida e distintiva. Para Bourdieu (2008) isso não difere muito da crença e do sagrado, pois articula um determinado campo dando os meios para sua continuidade através da reprodução de valores desse jogo (COLLAÇO, 2009).

Ao trabalhar com esse recorte empírico, vemos que os restaurantes oferecem distintos sentidos para a comida e o ser italiano é tomado como algo natural, mas dialoga de forma permanente com as diferentes temporalidades de uma imigração que os italianos ao chegarem eram "pobres violentos", transformaram o gosto local e adquiriram sofisticação e integraram a capital gastronômica em diversas frentes: na popular pizza, na comida de cantina, na leveza da cozinha mediterrânea, na ideia de saudável ao estar associada nos últimos anos com o fresco, com o sazonal.

Pautada no seu início pela memória-hábito, como definiu Bosi (1996), profundamente marcada no corpo, fixa e repetitiva e que foi atentamente discutida por Connerton (1989), a cozinha italiana decorrente de um processo constante e constitutivo, criará um espaço próprio de inserção na sociedade local. Mas há também a memória, i*magem-lembrança,* sobre situações definidas e uma forma de reviver elementos do passado e enxergar, de maneira especial, a inserção pessoal, familiar em um cenário mais amplo, como a cidade de São Paulo. No fundo, o ato de lembrar é também um ato de projetar o futuro. E são atos que além de seu conteúdo pragmático tem um teor político, pois reforçam a disputa por um lugar de reconhecimento na cidade.

O pesquisador precisa estar atento a essas nuances e ter cuidado com as informações que recebe, bem como vai disponibilizá-las, uma vez que o campo às vezes exige um posicionamento. De qualquer maneira, isso também é nossa pesquisa e não se pode ignorar o impacto no resultado final. Um passo em falso e todo o trabalho pode ir por água abaixo, por isso, sempre me mantive a certa distância dos interlocutores, embora sempre demonstrasse interesse em me aproximar, mas ao fazer isso, possivelmente teria problemas, pois criaria expectativas que não poderia atender.

Essas situações só mostram mais e mais o caráter artesanal da pesquisa, que precisa esculpir a metodologia pacientemente em função daquilo que se observa no campo. Mas há também o lado sombrio da academia, lidar com o

tema alimentação dá a impressão que autoriza comentários que não entendem a importância de falar sobre cozinha italiana de restaurantes, afinal, não é um ato cotidiano para a maioria das pessoas. Esquecem que para os interlocutores o restaurante foi o meio pelo qual saíram da miséria, de onde tiram o seu sustento para suas famílias, muitas vezes servindo gente que 'não entende nada de comida'.

Ao incorporar a dimensão temporal nesta análise, foi possível entrever que existiam várias identidades italianas, coexistindo e ligadas a diferentes trajetórias, implicando no tipo de comida servido nos restaurantes, bem como a clientela que irão atender numa cidade que se vê e constrói como cosmopolita, particularidade que será valorizada na nomeação da cidade como capital gastronômica.

Fui um campo com muita fartura de material, exigindo um olhar profundo e necessário para tecer o recorte final entre cozinha, espaço e tempo, *insight* que só foi possível na fase exploratória de campo e conversas com interlocutores que considerei peças-chave. Ao entender a importância de considerar as diferentes camadas de tempo, sobrepostas no espaço urbano, foi possível organizar o enorme conjunto de dados ainda e assim, emergiram as três narrativas centrais ao longo da trajetória da identidade e cozinha italiana na cidade de São Paulo: o passado étnico, o encontro com a cultura, a capital gastronômica. E assim surgiram três capítulos da tese. Os dados encontraram seu lugar com facilidade e a escrita fluiu. Mágica? Não. Trabalho e mais trabalho para encontrar este caminho.

Na verdade, penso que esta seja a fase do recorte empírico é a mais delicada, pois é preciso ter muita clareza do problema, buscar informações em material secundário, como uma série de relatos dados por vários de meus interlocutores ainda jovens para jornais e revistas de pouca circulação, encontrados no acervo do Museu do Imigrante em São Paulo. Um tesouro perdido que em trouxe toda uma gama de informações importantes e me prepararam para mais entrevistas.

Esse trabalho parecia não ter fim e, a certa altura, decidi terminar trazendo para a discussão no último capítulo o encontro de cozinhas italianas consideradas *verdadeiras* e a evidente busca por um lugar de reconhecimento de diferentes segmentos de italianos, cada qual com uma narrativa própria. Isso permitiu rever o próprio conceito de tradição, bem como autenticidade, culminando com uma disputa em torno do reconhecimento de um certo tipo de cozinha italiana como patrimônio imaterial.

Após o doutorado, trabalhei com a ideia de patrimônio alimentar, mas quando ingressei na carreira de professora universitária na Universidade Federal de Goiás, acabei não dando continuidade a essa temática e me debrucei sobre outras questões, trabalhando com um projeto dedicado ao consumo nas cidades a partir do acesso ao alimento considerado saudável. Ainda em andamento, este projeto trouxe um grande desafio: ser o primeiro projeto coletivo ao qual me dediquei como professora universitária, incorporando alunos e alunas em diferentes níveis de pesquisa, além de abraçar três cidades diferentes: Goiânia, Brasília e São Paulo, a fim de verificar a relação entre

dinâmica local, uso do espaço e a comida.

A proposta foi dar continuidade ao trabalho desenvolvido anteriormente sobre a relação comida e cidade, partindo do pressuposto que o contexto urbano permite a circulação da diversidade cultural e expõem modelos e práticas atuando diretamente no consumo alimentar, na apropriação do espaço, bem como naquilo que é considerado saudável, confrontando lógicas que vão desde o discurso científico e médico até o discurso cotidiano, popular, doméstico.

O fio condutor é tratar do alimento considerado saudável e seu acesso no contexto urbano, inicialmente tendo como foco os usos e arranjos espaciais da cidade por meio dos alimentos, como se distribui o acesso, o tipo de consumo, quem são os fornecedores, como é tratado o desperdício etc. Para tanto, o pressuposto teórico partiu do conceito de *food deserts* (literalmente desertos alimentares) espaços em que há baixa ou nenhuma oferta de alimentos considerados saudáveis.[9]

A primeira etapa da pesquisa consistiu percorrer diferentes espaços de comercialização de alimentos nas três cidades: feiras livres, supermercados e mercados em determinados bairros, selecionados pelo perfil econômico, uma vez que a argumentação original desse conceito relaciona a pobreza à dificuldade de acesso ao alimento saudável (GUTHMAN, 2008). O que se verificou nessa primeira exploração foi que, à primeira vista, em bairros menos favorecidos parecia ser essa a realidade, poucas lojas oferecendo produtos frescos, de boa qualidade e o que caracterizaria um *food desert*.

Entretanto, ao reparar mais atentamente notou-se que se não existiam comércios fixos, existiam outros modelos de comercialização, especialmente as feiras livres. De caráter itinerante e temporal, são encontradas praticamente todos os dias em alguma região das cidades, embora menos evidentes em Brasília e em São Paulo o que levou à questão: o que há de diferente nessas cidades que se apropriam de formas particulares do alimento? Quais os impactos dos imaginários urbanos? A importância dos novos espaços de consumo em comparação aos espaços mais tradicionais de comércio como mercados públicos e feiras livres? Qual o papel do pequeno produtor? Das centrais de abastecimento? Das hortas urbanas?

Diante dessas constatações surgiu uma série de inquietações, especialmente acentuadas após a leitura de Guthman (2008) e suas ideias em torno da obesidade e cidade, discutindo a dificuldade de certos grupos urbanos aderirem a um tipo de alimentação considerada saudável. Entretanto, Guthman (2011) ressaltou o que observamos na exploração do campo: e o problema é mais profundo. O ponto, segundo a autora, é pensar a variedade de modelos culturais presentes nos grupos urbanos e suas diferentes interpretações sobre corpo, alimentação e saúde. O saudável também recebe significados variáveis, bem como convivem

[9] Ver Cummins &Macintyre (2002) e Wrigley (2002).

distintos sistemas alimentares.[10]

Por outro lado, houve um crescente e recorrente discurso nos grandes centros urbanos de olhar para o rural como um espaço bondoso e romântico, apontando para a valorização de pequenos agricultores, tentando restabelecer uma identidade fragmentada pela globalização por outra pautada na ideia de comunidade (DUPUIS, HARRISON &GOODMAN, 2011) e nos conduz aos diferentes posicionamentos observados nas três cidades. Isso se notou sobretudo na vasta oferta de produtos orgânicos associados a um tipo de agricultura familiar, sustentável, preocupada com o bem-estar. Ou mesmo a tentativa de adquirir alimentos locais.

Várias indagações decorreram desse ponto: afinal, de que *local* se está falando? O que é saudável? Orgânico? É possível pensar no conceito de *food desert* sem levar em conta as particularidades de distribuição e acesso ao alimento? Como são regulamentados os espaços de comercialização desses produtos? Incentivar o consumo de produtos locais, sazonais, orgânicos, preparados em casa, compartilhados em refeições tranquilas entre familiares ou amigos, selecionar o que é saudável sem dúvida é uma ação que pensa no bem-estar coletivo, mas não seria transferir a responsabilidade das escolhas alimentares para o indivíduo? Como se dá a questão do reconhecimento dos alimentos ditos tradicionais? Sua circulação? O uso da noção de patrimônio? Eles são parte de um discurso de valorização de certos grupos ou são parte do cotidiano das pessoas?

Assim, alguns temas foram sendo distribuídos em teses e dissertações, produtos associados deste projeto. Trabalhos sobre descarte de alimentos, veganismo, agricultura familiar, patrimônio alimentar, noção saudável foram alguns dos temas selecionados.

A primeira observação que decorre destes trabalhos é que as estruturas de um sistema alimentar pouco se podem interferir e quando não se faz a escolha *certa,* o consumidor recebe críticas pela sua falta de conhecimento, derivando disto a preocupação de entidades públicas e privadas em criar mecanismos educativos, de controle e novas concepções de doença. Afinal, até que ponto o consumidor individual, sem vínculos a movimentos sociais pode abalar um sistema alimentar (PORTILHO, 2005)? São consumos alternativos? Estes processos possuem impactos políticos profundos, como apontou Sassatelli (2015).

Assim, surgiram os primeiros passos deste projeto, cuja metodologia ainda não está finalizada, mas sempre tendo como foco pensar a relação entre dinâmicas locais, alimento e cidade. É um primeiro esboço de várias questões que emergem em torno do esforço de vislumbrar lógicas culturais e sociais presentes nos usos da cidade e a definição de hierarquias simbólicas e fronteiras desses encontros.

Não vou concluir o texto, mesmo porque

[10] Consultar Contreras&Arnaiz (2005) para uma ampla discussão desse conceito que basicamente trata de 5 níveis distintos do alimento: produção, distribuição, preparo, consumo, destino dos resíduos, níveis articulados que denotam uma intensa complexidade, valendo lembrar que a depender da perspectiva teórica, alguns pontos encontrarão maior ênfase que outros.

dificilmente poderia propor um modelo para construir uma metodologia, na verdade essas breves linhas só pretendem dar uma pequena contribuição para diluir a angústia de definir um recorte, ir para o campo e não saber o que nos espera, dando um novo sentido à aventura antropológica.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Mônica Chaves. "*Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service"*. Tese de Doutoramento apresentada ao Departamento de Sociologia da FFLCH/USP, 2003.

BOSI, Ecléa. *Memória Sociedade*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção*. São Paulo: Edusp, 2008.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *"Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo"*. Tese de Doutoramento apresentada ao Departamento de Antropologia da FFLCH/USP, 2009.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *"Restaurantes de comida rápida em praças de alimentação de shopping-centers: Soluções à moda da casa"*. Dissertação de mestrado defendida pelo Departamento de Antropologia Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo – FFLCH/USP, 2003.

CONNERTON, Paul. *How Societies Remember*. Edinburgh: Cambridge University Press, 1989.

CONTRERAS, Jesus & GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

CUMMINS, S.; MACINTYRE, S. *"Food deserts"- evidence and assumption in health policy making.* In: *BMJ,* volume 325, 24 August 2002.

DUPUIS, Melanie E.; HARRISON, Jill Lindsey; GOODMAN, David. Just Food? In: ALKON, Alison Hope; AGYEMAN, Julian. *Cultivating Food Justice*. Cambridge: MIT Press, 2011.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRUGOLI JR., Heitor, *"Os shopping-centers de São Paulo e as formas de sociabilidade no contexto urbano"*. Dissertação de Mestrado defendida em 1989. São Paulo, FFLCH – USP.

GUTHMAN, Julie. *Weighing in*. Berkeley: University of California Press, 2011.

_____. *Bringing good food to others: investgating the subjects of alternative food practices.* In: *Cultural Geographies,* vol. 15, no.4. October, 2008, p. 431-447.

LOVE, John. *McDonald's: Behind the Arches*. New York: Bantam Books, 1995.

PITTE, Jean-Robert. *Gastronomia francesa*. Porto Alegre : L&PM, 1993.

PORTILHO, Fátima. *"Consumo sustentável: limites e possibilidades de ambientalização e politização das práticas de consumo". Cadernos Ebape/FGV***,** edição temática, 2005.

RIAL, Carmem. *Le goût et l'image: ça se passe comme ça chez les fast-foods – étud anthropologicque de la restauration rapide*. Université de Paris Descartes, Sorbonne, 1992.

SASSATELLI, Roberta. *Contestação e consume alternativo: a moralidade política da comida*. Tessituras, v. 3, n. 2, 2015,

WARDE, Alan & Martens, Lydia. *Eating out*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000

WRINGLEY, Neil. *"Food Deserts" in British cities: Policy context and research priorities*. In: Urban Studies, vol. 39, no. 11, 2002, p. 2029-2040.