

## UM DIÁLOGO SOBRE O HIBRIDISMO CULTURAL NA CIDADE DE SÃO PAULO

Camila De Meirelles Landi\*

### Discussão

Dialogar sobre cultura híbrida no campo na alimentação e da gastronomia requer esclarecer ao leitor que em propostas de discussões que abordam os termos: alimentação, cozinha e gastronomia, se faz necessário antes compreender os espaços pré-estabelecidos de discussão dentro de cada um deles, os quais possuem um objeto comum de estudo entre si: a comida.

Antes de mais nada, afirma-se que não existe uma expressão cultural que não seja híbrida e, portanto, a alimentação e a gastronomia são um forte traço de expressão cultural, que é híbrida.

A comida constitui tema de estudo da antropologia e da sociologia e, por meio delas, torna-se possível o reconhecimento de um grupo. DaMatta (1985, p. 56) destaca que a comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. O modo com que comemos define não só aquilo que é ingerido, como também quem o ingere. A alimentação constitui-se em um código, em uma linguagem, sendo a tradução de uma cultura, e, como bem colocado por Ornellas (2003, p. 284) “a cultura fornece ao homem a chave pela qual ele percebe o mundo e interpreta as coisas”. Enquanto proposta de diálogo, Maciel (2004, p.26) enfatiza que sim, é possível pensar na cozinha como um vetor de comunicação, pois ela é um código complexo capaz de analisar e interpretar uma sociedade, dando sentido à ela.

A gastronomia, com um notável desenvolvimento no último século, passa a ser protagonista em um cenário em suas diversas vertentes: alimentar, econômico, comercial, entre outros, o que caminha junto com as transformações sociais advindas na América Latina. Sabe-se

---

\* Universidade Presbiteriana Mackenzie – UPM. Titulação: Doutora em Educação, Arte e História da Cultura/UPM

que o caminho: comida – alimentação – cozinha – gastronomia foi construído ao longo dos anos sob variadas perspectivas de discussão.

O fato é que anteriormente, não se discutia a gastronomia como nos tempos atuais, ou, discutia-se, mas como alimentação, culinária e cozinha. Portanto sem tanto embasamento e arcabouço de pesquisa e conhecimento para tal do que atualmente, aonde encontramos livros, artigos, pesquisadores a área debatendo sobre o tema, ainda considerando o crescimento de seus amantes e amadores (sem conhecimento específico e/ou formação).

Tendo em vista que a alimentação está em foco desde os primórdios, por meio dos encontros sociais e comerciais, os quais costumeiramente ocorriam ao redor do fogo e, em rápido sobrevoo histórico, passa da idade antiga à contemporânea a ocorrer em torno de uma mesa, é possível notar que a alimentação possui extrema importância em reuniões, acontecimentos e manifestações culturais, portanto devendo ter discussões muito mais amplas: da necessidade biológica de se alimentar ao prazer social, à sua importância na economia e turismo, entre outras, pois o alimento sempre esteve presente nos momentos onde o homem teve a necessidade de se unir a outros para se nutrir, realizar negócios, compartilhar conhecimentos e confraternizar sendo, além de uma condição de manutenção da vida e da saúde, um elemento primordial, um símbolo cultural que dialoga e se manifesta como vínculo de comunicação, nutrição e de afeto.

O alimento e a cozinha, portanto, são então considerados um fio condutor do conhecimento e da interpretação da cultura local, os quais expressam a linguagem de um povo, sua geografia e história em diversas possibilidades discursivas. Como afirmado por diversos sociólogos e antropólogos que estudam a alimentação, como Medina (2021), “La alimentación está ligada a: la identidad, el territorio, la economía, la religión, el ocio, el trabajo, las relaciones sociales, la familia, el desarrollo...”. Na tradução livre, falaríamos que a alimentação, além de ser a primeira manifestação cultural humana, é regida por normas que vão além do nutricional, pois está ligada à identidade, ao território, à economia, à religião, ao ócio, ao trabalho, às relações sociais, à família, ao desenvolvimento, entre outros.

Ou seja, o alimento e a comida nos definem como indivíduos, comunidades, religiosidade e nações: “somos o que comemos”, a frase atribuída com cunho medicinal por Hipócrates, aqui será discutida como cultura e identidade, aplicada na realidade paulistana, que tem sua comida e gastronomia local formada por diversas bases e influências. Quando, onde, como e com quem comemos são cruciais para mapear nossa identidade ou: nossas identidades.

Da mesma forma, interpretar a simbologia cultural que um alimento, uma cozinha, comida ou gastronomia se apresenta requer escolher a lente pela qual ela será analisada e interpretada, visto que dentro dos registros históricos do mundo passamos por diversos períodos de conflitos territoriais, conflitos políticos, mudanças climáticas, entre outros. Fatores estes que nos levam a necessidade de interpretar isoladamente a cultura ítalo-paulistana - aqui com foco comportamental alimentar e gastronômico.

Elucidando estas diferenças, temos que enquanto a cozinha é um aperfeiçoamento da alimentação, e a gastronomia vem a ser considerada como um aperfeiçoamento da cozinha (REVEL, 1996, p. 39 - tradução livre). Autores como Revel (1996), Leite (2004), Suaudeau (2004), Mascarenhas (2005), Dória (2006), Atala e Dória (2008) e Salazar (2011), discutem sua definição, os quais uso como base para explorá-la. Nota-se que com o termo gastronomia está intimamente casado com glamour em todo o gestual que o abarca: paramento do chef, cozinheiros e sua brigada, os lindos pratos que se assemelham à obra de arte, o ambiente, preparado para receber o comensal que pretende ser surpreendido e o serviço de salão, que traz a experiência completa ao cliente.

Leite (2004, p. 1), por exemplo, coloca que:

*“A gastronomia é desenvolvida “dentro de princípios científicos e técnicos alicerçados em anos de descobertas e experiências que visam equilibrar sabores e ingredientes, com finalidades não só de cunho estético, mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais do indivíduo.” (LEITE, 2004).*

No entendimento do autor, para trabalhar e executar uma gastronomia é necessário um conjunto de técnicas culinárias, profundo conhecimento sobre os alimentos, compreendido desde os seus aspectos nutricionais, até pelo amplo conhecimento de suas características organolépticas, sua textura, cor e possíveis harmonizações. Porém, vale ressaltar aqui que não comemos nutrientes em uma restaurante, mas vamos a um restaurante para comer valores e sentidos em uma refeição.

Além disso, importante mencionar que um prato de comida está totalmente entremado de relações sociais. A comida é um produto que resulta do presente momento da sociedade, interligando e colocando em diálogo constante as relações sociais de uma sociedade, com seus gêneros etários, sua economia, história, tecnologia, religião, meio ambiente, crenças e políticas nacionais e internacionais, conforme muito bem colocado por Aguirre (2021), o que estabelece por fim o “gosto”. Portanto, com base nas explicações da autora, a cultura alimentar sempre está ligada ao outro, diferencia e aproxima um grupo, possui políticas e representações,

as quais aparecem na cozinha. Cozinha essa, que nada mais é do que o ambiente que proporciona o evento alimentar, que caracteriza e simboliza a cultura alimentar, a comida, o gosto, e quem tem as suas formas de traduções próprias (AGUIRRE, 2021).

Sob a visão de Mascarenhas (2005, p. 1), “a gastronomia é alimento significativo na representação da identidade de uma comunidade e constitui-se parte integrante da cultura”, o que é compatível com a definição de Revel (1996), que trata a culinária como fator identitário, mas avança e também a conceitua como parte da criação de seu ator (persona ligada a produção gastronômica), que não fica preso a nada, e nem a nenhuma tradição, lembrando que esse ator é portador dessa tradição culinária, ou seja, dessas identidades e se inscreve nessa cultura.

Para Revel (1996, p. 151 – tradução livre), “um gastrônomo não se sente prisioneiro da tradição, e nem se deixa impressionar pela novidade”. Ou seja, com o desenvolvimento da gastronomia, “a cozinha deixa de ser coletiva” (REVEL, 1996, p. 151 – tradução livre), e cada um fica livre para exercer sua própria criação, lembrando que a tradição se encontra presente no chef e o inspira.

Atualmente, pode-se fazer a gastronomia tanto com produtos regionais, representando assim a culinária de uma comunidade com novas técnicas, como unindo as técnicas de preparo de uma determinada região com alimentos típicos de outras.

A gastronomia não se apoia em uma única receita, não apresenta um modelo único, mas sim em movimentos, tendências e momentos, que determinam seu resultado e define, até mesmo, qual é o tipo de gastronomia existente ou predominante em uma região ou em um determinado momento. Como apresentado anteriormente, e afirmado por Revel (1996), a partir do momento em que a gastronomia nasce, com ela nascem as opiniões de quem as cria:

*“Precisava de uma palavra para esta nova atitude, e embora esta palavra feia apareça mais tarde, é ao longo da segunda metade do século XVII, que se manifestam os primeiros sinais do fenômeno que se aponta na culinária, como na política, Idade Moderna, isto é, o reino de opinião” (REVEL, 1996, p. 152 – tradução livre).*

Portanto, a gastronomia nada mais é do que o reino de opiniões de grandes chefs e sua brigada, que a criam das mais diferentes formas, uma vez que cada um deles ilustra sua mais precisa opinião sobre a gastronomia, tendo suas criações como resultado. Revel (1996, p. 152 – tradução livre) argumenta que tais criações são feitas pela direção do chef, sobre seu patrocínio, o que “mostra a formação de uma gastronomia progressiva capaz de promover o espírito de pesquisa”. Avança ao apontar que existe gastronomia quando há um público capaz, pela sua competência e conhecimento específico para julgá-la.

A gastronomia não é, portanto, o mesmo que alimentação, nem muito menos que culinária.

A abordagem, feita aqui pelo imigrante italiano, mostra que a cultura trazida por esse imigrante na cidade de São Paulo é notória por ser facilmente acolhida pelos seus moradores, o que a fez ficar marcada como a cidade em constante movimento e que absorve diversas culturas e se desenvolve como um “mosaico cultural” sendo, inclusive, a “Capital Gastronômica do Brasil”, como já colocado pela afirmação de Podanovski (1988, p.19) que enfatiza a entrada de imigrantes diversos, o que a tornava uma metrópole multicultural e que, em 1997, durante a abertura do 10º Congresso Internacional de Hospedagem, Gastronomia e Turismo (CIHAT) no Memorial da América Latina, recebe o título por representantes de 43 países com restaurantes de outras nacionalidades na capital, por ser tida como a cidade do Brasil onde se come e se encontra a comida do mundo inteiro, a qualquer hora do dia.

Compreender a formação desse mosaico cultural a partir do diálogo de interpretação de noção de cultura caminha junto ao crescimento do setor gastronômico no Brasil e no mundo, a forma com que elas são representadas e reproduzidas criando como destaque dessa pesquisa uma “nova identidade gastronômica italo-paulistana”, formada pelos elementos culturais trazidos pelos imigrantes italianos em diversos espaços temporais, reproduzidas pelos seus descendentes e incorporadas por meio dos fluxos de trocas comerciais, tornando-se uma cultura do imigrante italiano representando um hibridismo cultural entre a cultura paulistana e a italiana.

Apoiado no discurso sobre hibridismo cultural e identidade cultural, sustentado em Canclini (1998), Cuche (1999), Burke (2003) e Hall (2004), e nas pesquisas e interpretações já mencionadas nessa tese ao interpretá-las no âmbito da alimentação e da gastronomia, o termo “cozinha híbrida” será construído como arquivo histórico da cidade de São Paulo, marcando seus movimentos: mudanças, processos de formação e os movimentos urbanos notáveis ou não.

O olhar de Burke mostra que a cultura pode ser encontrada em todas as partes. Sendo assim, admite-se que o termo “hibridismo” não pode ser aplicado com o mesmo significado em todos os casos, sendo discutido em três tipos de hibridismo: artefatos, práticas e povos, os quais nesta tese serão interpretados no âmbito da alimentação e da gastronomia paulistana.

Dentro dessa temática proposta, Burke apresenta as vozes entoadas pela hibridização em seus diversos cenários: objetos, arquitetura, ritos, nomenclaturas, entre outros que constroem processos, os quais se manifestam de distintas formas. Suas representações podem



demandar curto, médio ou longo prazo para se fazer presentes. Muitas vezes são sutis, praticamente imperceptíveis se não observarmos seus detalhes, ou até mesmo, se desconhecermos fragmentos anteriores que as formam.

Porém, conforme Burke, a “culinária mestiça” não pode ser interpretada enquanto um objeto híbrido (artefatos, práticas e povos híbridos) como é interpretada nas religiões sincréticas, nas línguas híbridas, estilos literários, arquitetura, música, entre outros, pois

- segundo ele - em cada espaço histórico e social elas possuem sentidos distintos. Colocação essa questionada visto que a mestiçagem já chega com os colonizadores, com uma mestiçagem a partir dos mouros e dos próprios europeus, ou seja, não existe povo que não seja mestiço e, portanto, no Brasil a mestiçagem é fato e não polêmica.

Nas observações da construção da pesquisa na gastronomia híbrida ítalo- paulistana aonde é possível observar que, por mais que se encontrem sentidos distintos na história da sociedade, esses elementos da cultura alimentar somam fragmentos dela com um conjunto de artefatos, de práticas reconhecidas como patrimônio cultural dentro das mais diversas sociedades que já são marcadas pela mestiçagem: essa mistura de etnias.

Na presente pesquisa, a cozinha é associada e interpretada nesse olhar de Peter Burke, Nestor Canclini, Stuart Hall, Denis Cuche no campo da identidade cultural por seus artefatos, o que faz sentido na interpretação híbrida da cozinha, visto que na exemplificação do termo pelos autores, em especial Peter Burke, artefatos são colocados como um dos objetos manifestados com características de inovação, ou seja, sem imitações, mas sim criações e recriações.

A cozinha do imigrante não pode e não deve ser interpretada como “imitação”, mas sim como uma manifestação movida por algum motivo importante no contexto cultural: seja de resgate ou permanência de memória, vínculo de afeto, possibilidades econômicas e potencial turístico, ou até mesmo no desenvolvimento da gastronomia projetada para o público consumidor que anseia a todo momento por novas experiências e ou busca viver ou reviver momentos por meio de uma alimentação, visto que o alimento possui o poder de nos transportar mentalmente para outros locais e ocasiões por meio de seus variados sabores, aromas e texturas.

Ainda na interpretação de Burke (2003), povos híbridos se formam por um “mediador cultural”, um agente que dá forma aos novos hibridismos de uma cultura já híbrida, pois não existe purismo, as quais se manifestam socialmente. Estes seriam os filhos dos imigrantes e as

gerações futuras, que já, ao nascerem, herdam manifestações já híbridas, formadas por duas, ou mais, culturas já com seus traços de fusão cultural, consequência da mistura de povos, ou seja: da(s) mistura(s) de povos: relacionando origem e identidade.

Um mediador cultural, no foco da pesquisa, é um personagem que propicia um diálogo acerca das questões presentes na cena alimentar e gastronômica de uma cidade sintetizando as múltiplas leituras, criando um papel importante na leitura das pessoas sobre seus artefatos culturais mais genuínos, os quais estão inseridos em seu patrimônio quando emigra (levando em consideração que este processo já anterior na formação cultural local). Esse mediador pode ser encontrado na pessoa do imigrante, com sua bagagem cultural e conhecimentos; por um cozinheiro ou Chef de cozinha, por meio de suas criações gastronômicas com esses elementos culturais e/ou reproduções próximas das originais.

Ao chegar em um novo local (país, cidade, ...), um artefato cultural alimentar sofre um processo de hibridização local. O mediador cultural, portanto, nesse cenário já entendido como um imigrante que vem para viver atuando enquanto profissional de qualquer área, sendo que este manifesta sua cultura em alimentação.

Nessa interpretação temos a alimentação e a gastronomia dos povos “italo-paulistanos”, “lusopaulistanos, entre outros, os quais começam a viver experiências não mais de indivíduos estrangeiros, mas sim como nativos.

Assim, Burke (2003) entende as situações de hibridização cultural como a noção de iguais e desiguais, as tradições de apropriação, (aceitação e adaptação entre culturas), trocas culturais internas do país, estados, cidades ou regiões).

Na ressalva de Burke (2003, obra idem) – cabível ao processo de hibridização da cozinha – vale mencionar a possibilidade da segregação, ou seja, quando a cultura é vista ou entendida como “ameaça” à cultura local. Porém, ainda segundo o autor, a tendência quando isso ocorre é que ela se transforme em adaptação e/ou negociação, a qual transforma o objeto original como novas propostas e significados em sua cultura.

Canclini (1998) apoia-se em três hipóteses, que fazem sentido ao olhar o mosaico alimentar paulistano quando o autor coloca que na América Latina existe uma longa história de construção da cultura híbrida que pode ser entendida como produtos culturais, sendo tradicionais e modernos, na qual o moderno acaba sendo sinônimo de pluralidade cultural a partir de cruzamentos socioculturais que se misturam entre o tradicional e o moderno.

O autor, que discute o hibridismo cultural com foco na região da América-latina, reforça que estruturas socioculturais diferentes, quando misturadas, tem como consequência, a ruptura das fronteiras existentes entre o que é culto, o que é popular e o que é massivo. Ou seja, com base no conceito de Canclini, a fusão cultural ocorre entre duas ou mais culturas na alimentação e na gastronomia dessa cidade, gerando novas culturas na sociedade paulistana, com novas configurações, estruturas e representações, modificando - assim - a nação e o cenário da cidade de São Paulo. Nasce um novo modelo estabelecido com o diálogo cultural nessa nova proposta de mosaico cultural paulistano desde a colonização e mesmo antes entre os povos indígenas.

Ainda, segundo o autor, a miscigenação cultural (processo híbrido) se aprofunda nos países latino-americanos no início do século XX, processo iniciado desde a entrada dos colonizadores no século XVI, o que já caracterizava um processo de miscigenação anterior ao período mencionado, bem como os fluxos migratórios já existentes.

Dessa forma, no início do século XX não só os processos de hibridismo se aprofundam, como eles coincidem e decorrem do período que se consolida a vinda das grandes levas de imigrantes na cidade de São Paulo (que tem seu início no final do século XIX, como mencionado), e com o processo de expansão urbana da cidade, que proporciona um notável crescimento populacional neste centros urbano, o que intensifica a “hibridação cultural” e fortalece as mais diversas representações e ostentações de identidade e cultura.

Nos estudos de Canclini, existe ainda uma constante busca na substituição do tradicional com tentativas de renovação na heterogeneidade multitemporal. Hipóteses estas muito claras em uma formação alimentar que possui traços do tradicional misturados aos traços que surgem no decorrer do tempo na cidade de São Paulo e da própria gastronomia encontrada nos países/cidade locais dessas nações, partindo do princípio que um dos grandes traços da construção gastronômica atual é o diálogo momentâneo entre países, inexistindo barreiras de acesso às tendências alimentares aqui encontradas e lá encontradas. Sendo assim, torna-se cada vez mais fácil perder a temporalidade de construção das características alimentares de uma nação, que já vem dos conceitos discutidos acima que inclui as adaptações locais.

Tal tese apontada por Canclini, acrescida das já citadas de Burke, justificam e intensificam os motivos pelos quais a cidade de São Paulo absorve e hibridiza então a cultura de diversos povos, artefatos e práticas culinárias trazidas, e vive entre o tradicional e o moderno (termo aqui utilizado com base no discurso e definições de “moderno” por Arnaldo Lorençato -



crítico gastronômico da Folha de São Paulo –, Dussel (2005), Campos (1991) e Freire (2011) o que traça uma gastronomia que mesmo marcada por recortes temporais diversos, e com registros de entradas de imigrante, são inseridas, invariavelmente, nesse processo híbrido cíclico alimentar e gastronômico que transita entre “objetos culinários híbridos” representados em um novo lugar chamado Cidade de São Paulo, o qual dialoga em suas representações culinárias diárias nessa ponte do tradicional ao moderno.

Vale ressaltar e elucidar o leitor sobre o termo moderno e contemporâneo quando tratado por Dussel (2005) em seu capítulo publicado: “Europa, modernidade e eurocentrismo”. O autor discute o termo Europa Moderna sendo uma “invenção ideológica que traz a cultura grega e romana sendo exclusivamente ‘europeia’ e ‘ocidental’”, colocando a Europa, em especial as épocas grega e romana, como “centro” da história mundial. Questão tratada não só pelo autor, mas utilizada ao longo dessa pesquisa com a intenção de tratar uma construção histórico-cultural da cidade de São Paulo com seu olhar interiorizado, e não sobre o olhar de referência partindo da Europa, a chamada visão eurocêntrica.

Para justificar tal abordagem, alguns dos autores com quem a pesquisa propõe dialogar, apresentam outras formas de olhar e interpretar a cultura. Neste caso, por exemplo, Dussel (2005) enfatiza que essa visão de que a Europa é o centro da história “é duplamente falsa”, por, em primeiro lugar naquela época ainda não haver uma história mundial, mas histórias justapostas e isoladas (romana, persa, reinos hindus, Síão, China, mundo mesoamericano, Incas, entre outras) e, em segundo lugar, pela geografia impedir que o Mar Vermelho seja o “centro” do mapa, mas sim o limite ocidental do mercado euro-afro-asiático.

Assim, Dussel mostra que a cultura grega e romana não são o centro da história mundial, criando então duas interpretações e discussões sobre o conceito de modernidade: o primeiro eurocêntrico, sendo a modernidade uma emancipação causada como processo crítico, o qual proporciona à humanidade um novo desenvolvimento do ser humano, o que ocorreu no século XVIII sendo aceito por toda a tradição europeia atual, tendo o Renascimento Italiano, a Reforma, a Ilustração e a Revolução Francesa como os fatos para a “tal modernidade”. Na visão do autor então, por que este fato seria o indicativo do eurocêntrico? Por serem fenômenos internos da Europa, necessitando sempre dela para explicar seu desenvolvimento e os decorrentes processos.

A segunda visão de modernidade, ainda com o olhar de Dussel, consiste em definir como mundo moderno, o fato dos Estados, exércitos, economia, filosofia, e etc., serem o

“centro” da História Mundial. O autor explica que nessa segunda visão, nunca haveria tido então a história mundial até 1492, pois antes dessa data, os impérios ou sistemas culturais coexistiam entre si e apenas quando a expansão portuguesa (século XV) atinge o extremo oriente (século XVI), e com o descobrimento da América hispânica, o “planeta se torna o ‘lugar’ de ‘uma só’ História Mundial, sendo a Espanha a primeira nação “moderna” e, de certa forma, proporcionando ao mundo o mercantilismo, o que é questionado pelo autor - no âmbito da filosofia - e neste trabalho em uma perspectiva histórica - por entender que o mercantilismo tem traços bem anteriores ligados ao Oriente e Marco Polo.

Ainda nesse discurso, Dussel coloca a “centralidade” da Europa Latina (mundo muçulmano), sendo periférica e secundária no extremo ocidental do continente euro-afrasiático. Porém, na história mundial ela é determinante e fundamental para a modernidade, o que torna a interpretação hegemônica da “Europa Moderna”, não mais alheia às demais culturas, como a latino-americana.

Em um discurso sobre modernidade atual e a contribuição do imigrante na cultura moderna, Hall (2004) coloca que devemos nos permitir entender que a cultura é um instrumento adequado para acabar com tentativas de “nacionalizar” o imigrante a partir de seu comportamento. Com base nesse conceito, ao falar do imigrante na cidade de São Paulo em cruzamento e análise à Hall, ao se pensar na cultura imigrante devemos então utilizar recortes temporais, regionais, entre outros, pois, o conceito de cultura não se desenvolve de forma igual, mas sim de forma heterogênea. Todas as culturas, em diferentes graus, são culturas entendidas como híbridas, construídas de continuidades e discontinuidades.

As afirmações de Hall coincidem com a de Canclini, porém o segundo traz um olhar desse hibridismo da América Latina, região a qual possui características bem distintas da europeia diante de sua história e formação, as quais são marcadas por processos de lutas internas, resistências, imposições e mistura de povos, o que fez do continente um espaço geográfico não só marcado pela pluralidade e simbiose cultural, mas um continente que criou um modelo único de hibridismo desencadeado pela história e hábitos dos povos nativos, com as contribuições culturais dos povos que foram chegando nesse processo carregadas de suas marcas de entrada no novo mundo.

Vivemos por um bom tempo construindo nossas histórias com uma visão eurocêntrica, o que foi natural e compreensível, inclusive com as primeiras comparações de hábitos alimentares, vestimentas e vida. Porém não podemos mais olhar a história somente por

essa perspectiva, devemos “sulear” nossos olhares para trazer uma construção interna, que acontece de acordo com as características da cidade. Naturalmente, apoiando-se nos estudos sobre o olhar “Suelar”, termo criado por Marcio D’Olne Campos, em 1991.

Olhar suleando a construção da cultura ítalo-paulistana na perspectiva do físico brasileiro, que em 1991 discorre sobre o termo em seu texto “A Arte de sulear-se”, no qual questiona a demarcação de certos espaços e tempos, períodos e épocas da História Universal e da Geografia partindo do Norte como referência, nos leva a compreensão de que as regras práticas são ensinadas a partir de quem se situa no hemisfério norte e de lá se “norsteia”.

Tendo esse olhar como base, fica clara a compreensão de ter no senso comum o nortecentrismo com hegemonia em relação ao Sul, incluindo a análise das práticas, interpretações, terminologias, entre outras.

Sendo assim, se invertermos o olhar, ou seja, no Sul para o Norte, podemos ter a própria compreensão e visão de nossa história e cultura partindo de nosso olhar sulear, não mais superiorizando uma região geográfica ou sociedade em detrimento de outra.

Nasce aí uma nova leitura do mundo, feita a partir da audição e compreensão com as próprias vozes do Sul, ouvir e aprender com quem realmente experencia tais práticas sociais e culturais. O que faz mais sentido no contexto dessa pesquisa, que propõe olhar para a cidade de São Paulo.

Paulo Freire (2011a; 2011b), em seu livro *Pedagogia do Oprimido* discorre, portanto, dessa construção de nova leitura do mundo, construindo outros olhares sob uma nova perspectiva, o que traz uma outra conscientização acerca da realidade, circunstâncias e relações sociais.

Antes mesmo dessa teoria de Campo, Joaquín Torres García (1943) havia desenhado o mapa da América de cabeça para baixo (invertido), mostrando o mundo por uma outra perspectiva. Em sua obra “Símbolo de afirmação de uma identidade cultural” o autor defende a criação de uma *Escuela del Sur*, que visa valorizar a nossa cultura com uma visão inversa das demais teorias que valorizam e buscam a globalização de homogeneização dos povos, supervalorizando tudo que é próprio ao hemisfério norte. Assim, o autor chama a necessidade latino-americana de buscar caminhos próprios de leitura por meio de uma nova posição no mundo, um lugar de destaque. Ou seja, o olhar inverso.

Nessa teoria, é possível hoje ler um cenário mais atual e cabível dentro de um continente que se estruturou com características próprias e se desenvolveu de forma distinta dos demais continentes do mundo.

No caso de São Paulo, essa grande metrópole, o olhar que parte do sul, o sulevar é importante para construir de dentro para fora essa cultura alimentar analisando as contribuições que somaram aos traços americanos já existentes nela. Vale mencionar que, para isso, a passagem de tempo de discussão se faz necessária para a continuidade da pesquisa diante do fato da cidade ter ficado estacionada durante pouco mais de dois séculos - um tempo considerável - só voltando a se desenvolver, com uma velocidade difícil de acompanhar se não nos atentarmos aos detalhes de suas curvas de crescimento, na segunda metade do século XIX. Devido à essa aceleração em seu processo de crescimento notável muitos de seus registros acabam sendo apagados da memória das pessoas e de suas esquinas, muros e ruas paulistanas.

Sendo assim, tratar assuntos de identidade cultural, antes de tratar sobre a miscigenação, mistura ou hibridismo é importante, visto que as identidades não existem sem as trocas culturais. Além disso, proteger a biodiversidade cultural deve ser entendida como um ato de conexão de culturas. (Montanari, 2008, p. 12).

Para um melhor entendimento, Cuche (1999) relata que em 1970, surge na França a expressão "cultura dos imigrantes", a partir do entendimento inicial de que os imigrantes eram considerados "temporários", pois estavam cumprindo um papel de "mão-de-obra" temporária e, portanto, eram "trabalhadores estrangeiros". Após o fim oficial da imigração (1974), nota-se que a imigração não é temporária, mas sim permanente, fazendo nascer delas novas famílias, novos cidadãos nos países. Esses "novos cidadãos", naturalmente chegam com sua bagagem (religião, hábitos alimentares, hábitos de vestuário, ...), algo a se pensar dentro da política de construção de uma "filosofia" de uma nação identitária da época.

Ora, o foco passa a não ser mais gerenciar a mão de obra estrangeira, mas sim, gerir a diferença cultural (Cuche, 1999, p 226). Na "promoção" da cultura dos imigrantes, os sucessivos governos deste período tentaram, através de todo o tipo de medidas provocar seu regresso à terra natal. A estratégia: quando ressaltamos a diferença, fazemos com que "o diferente" se sinta "diferente" e, por ser um "estranho", ou ele se insere na cultura local adquirindo novos hábitos ou queira regressar. Dessa forma, reconhecer uma identidade cultural própria estabelece que a outra que chega é diferente, e na tentativa de se tornar um cidadão igual, busca-se a aproximação e aculturação local para se tornar "igual".

Porém, ressalta-se aqui que identificar as culturas imigrantes na cidade com suas "culturas de origem" não é possível se não for analisado um recorte em que ela esteja inserida, como já discorrido por Levi Strauss, em seu texto "Raça e História" (1952), aborda a diversidade da cultura de forma verticalizada e explicando que ela acontece de forma inconsciente e consciente com base nas estruturas locais. Porém, mesmo que em lugares geográficos distintos, elas possuem características e estruturas em comum, como a de sobrevivência, de comunidade.

O autor ainda chama atenção ao fato que não se deve olhar a cultura de forma progressista, e muito menos, analisar uma cultura sobre a perspectiva de outra. Cada cultura deve ser analisada dentro de sua estrutura. Strauss ressalta que para compreender as diferenças entre culturas humanas e como elas se relacionam e se pautam necessita-se antes do desenho de sua trajetória, o que é difícil pois as culturas humanas não diferem entre si do mesmo modo nem no mesmo plano e temporalidade.

Da mesma maneira, é difícil mapear como a vida social desses povos se sucederam no tempo, pois não tivemos a experiência direta com cada uma delas, o que seria necessário. Mesmo um historiador ou arqueólogo não conseguiria tal fato, visto que muitas dessas civilizações já estariam desaparecidas, permitindo sua leitura somente por meio de documentos escritos ou figurados que estas sociedades tenham deixado.

Porém, por meio da pesquisa apresentada, considera-se que a diversidade das culturas é de fato no presente, e de direito no passado, muito maior e mais rica que tudo o que estamos destinados à dela conhecer: híbrida, portanto, construindo e reconstruindo continuamente a cultura da cidade, transformando-a e desenvolvendo-a por meio de múltiplas representações, ritmos e de suas temporalidades.

## Referências

AGUIRRE, Patricia. Patrones alimentarios y comensalidad qué y cómo comemos en latinoamérica y argentina: Conocer nuestra comensalidad componente clave para saber sobre nuestra cultura alimentaria. Curso a distância de "Cultura Gastronómica: Investigación, desarrollo e innovación". Período: 2 de Setembro de 2021 a 09 de dezembro de 2021. Certificação: Fundación Cultura Contemporánea, y avalado por En Vivo Producciones, Escuela Italo- Argentina Dante Alighieri y Escuela Italo- Argentina Castel Franco. Instituto de Cultura Contemporanea - ICC, Córdoba, AR. Aula: Argentina, 09 de setembro de 2021.



ATALA, A. e DÓRIA, C. A. *Com unhas, dentes e cuca*. Prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Senac, 2008.

BURKE, Peter. *Hibridismo Cultural*. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 2003.

CAMPOS, Marcio D'Olne. *Pedagogia da Esperança: um reencontro com a pedagogia do oprimido*. Prefácio de Leonardo Boff; notas de Ana Maria Araújo Freire. 17. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2011a.

CAMPOS, Marcio D'Olne. Por que SUElear? Marcas do Norte sobre o Sul, da escola à geopolítica. *Revista Interdisciplinar SUElear: Edição Especial Dossiê SUElear, Ano 2, nº.2: Setembro de 2019*. Disponível em: <<https://suelear.com.br/beta3/publicacoes/>>.

CAMPOS, Marcio D'Olne. SUElear vs NORTElear: representações e apropriações do espaço entre emoção, empiria e ideologia. *Série Documenta*, ano VI, n. 8, p.41-70, 1999.

CANCLINI, Néstor García. *Consumidores e Cidadãos: conflitos multiculturais da globalização*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 5ª edição, 2005.

CUCHE, D. *A noção de cultura nas Ciências Sociais*. Bauru, Edusc, 1999. (Coleção Verbum).

DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1985.

DORIA, C. A. *Estrelas no céu da boca – escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac, 2006.

DUSSEL, Enrique. Europa, modernidade e Eurocentrismo. In: *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas*. Ed. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires: 2005. Disponível em: <[http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D1200.dir/5\\_Dussel.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/gsd/collect/clacso/index/assoc/D1200.dir/5_Dussel.pdf)>

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro, DP&A, 2004.

II. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1976, capítulo XVIII, pp 328- 366.

LEITE, L. Gastronomia corumbaense, característica e aspectos históricos. *IV Simpósio sobre Recursos Naturais e Socioeconômicos do Pantanal Corumbá/MS*, 2004.

LÉVI-STRAUSS, Claude. História e etnologia. In: LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia estrutural*. São Paulo: Cosac Naify, 2008. (Edição original 1949)

LÉVI-STRAUSS, C. “Raça e História”. In: . *Antropologia Estrutural São Paulo: Cosac Naify, 2008. (Edição original 1949)*

MACIEL, M E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p. 25-39.

MASCARENHAS, R. G. T. *A Gastronomia Tropeira na Região dos Campos Gerais do Paraná: Potencialidades para o Turismo*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais Aplicadas), Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa-PR, 2005.

MEDINA, F. Xavier. A. Alimentación, cultura patrimonio y turismo. Curso a distância de “Cultura Gastronómica: Investigación, desarrollo e innovación”. Período: 2 de Setembro de 2021 a 09 de dezembro de 2021. Certificação: Fundación Cultura Contemporánea, y avalado por En Vivo Producciones, Escuela Italo- Argentina Dante Alighieri y Escuela Italo- Argentina

Castel Franco. Instituto de Cultura Contemporanea - ICC, Córdoba, AR. Aula: Argentina, 16 de setembro de 2021.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

ORNELLAS, L. H. *A alimentação através dos tempos*. Florianópolis: UFSC, 2003.

PODANOVSKI, J. *São Paulo capital mundial gastronômica*. São Paulo: SHRBS, 1988.

REVEL, J. F. *Um Festín em Palabras* - Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde de La Antigüedad hasta nuestros días. Barcelona: Tusquets Editores, 1996.

SUAUDEAU, L. *Cartas a um jovem chef: caminhos no mundo da cozinha*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

