

Para além do comércio de comidas tradicionais: o empreendedorismo étnico de refugiados na cidade de São Paulo

VERA LÚCIA STAHELIN RUSTOMGY
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

SÊNIA REGINA BASTOS
UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

Agradecimento à órgão de fomento:

Agradecemos à CAPES pelas bolsas de pesquisa acadêmica, nas categorias: Mestrado e Produtividade, que possibilitam o desenvolvimento de trabalhos como esse pela pesquisadora discente e pela pesquisadora docente, respectivamente. Sem o fomento da CAPES não seria possível a dedicação por parte das autoras à investigação científica.

Para além do comércio de comidas tradicionais: o empreendedorismo étnico de refugiados na cidade de São Paulo

1. Introdução

Ao retomar Kant, sobre o direito de ir e vir, Derrida (2003) discute o argumento do referido filósofo, o qual preconizava que o homem tem liberdade de ir e vir, isto é, de se movimentar fora de suas fronteiras, no entanto, com a restrição de não poder ficar, permanecer num território que não seja o seu. Em outras palavras, Kant (DERRIDA, 2003) entende como um imperativo categórico (fato/direito irrevogável), para usar seus termos, a liberdade do homem de se deslocar para além de seus domínios, adentrando novos territórios, novas nações; contanto que ali não venha a fixar residência. Derrida (2003) avança nessa questão ao propor que o estrangeiro, o desconhecido, inclusive, os sem documentos, dentre eles, os refugiados possam transitar, e sim, vir a se fixar, constituindo moradia no país no qual tenham sido recebidos. Logo, segundo Derrida (2003), por uma questão de princípio humano, a hospitalidade incondicional deve ser oferecida a quem dela necessite.

Posto o conceito de hospitalidade que orienta o presente estudo, para melhor compreensão do referido artigo se deu através dos seguintes itens:

No item *O empreendedorismo étnico de refugiados em São Paulo: um fenômeno recente* o problema é colocado e contextualizado por autores como Bauman (2003; 2017). A fim de se compreender o que está por trás da crise das migrações.

No item *Comércio étnico, empreendedorismo étnico, tradições culturais intangíveis, outsiders e estabelecidos* são colocados os conceitos fundamentais a fim de compreender a razão pelo qual os refugiados acabam por se inserir no empreendedorismo étnico, sobretudo, na área de gastronomia.

No último item: *O empreendedorismo étnico gastronômico enquanto inserção social dos refugiados em São Paulo* é empreendida a discussão dos resultados obtidos, bem como, a fundamentação dos argumentos alcançados a partir da pesquisa conceitual teórica.

O presente artigo teve como objetivo principal compreender os aspectos não-econômicos do comércio de comidas tradicionais, de diferentes origens étnicas, protagonizado por refugiados empreendedores na cidade de São Paulo. Para tanto, em relação à metodologia empregada, por tratar de uma breve reflexão teórica, tendo como base obras e artigos advindos da base de Periódicos da Capes e do Google Acadêmico, optou-se por se fazer um levantamento de caráter exploratório do campo de conhecimento, enquanto coleta de dados. Quanto aos fins, a análise dos dados se deu pela abordagem qualitativa, contextualizando os conceitos trabalhados com a problemática desenvolvida ao longo do texto.

2. O empreendedorismo étnico de refugiados em São Paulo: um fenômeno recente

Segundo a ACNUR (2018a) são 70,8 milhões de pessoas deslocadas à força no mundo. As diversas diásporas possuem os mais diferentes motivos, perseguições de caráter religioso, político, por orientação sexual, conflitos armados e guerras, fome, miséria, dentre

outras. Bauman (2017) aponta que desde o início dos tempos, pessoas batem à porta de outras, pelos motivos anteriormente elencados. Para os que estão do lado de dentro, tais pessoas são hóspedes indesejados, são estranhos. E estranhos tendem a gerem medo e ansiedade, justamente por serem o desconhecido.

Somada à essa problemática da crise migratória, Bauman (2003) coloca que o distanciamento, indiferença e desengajamento dos afortunados, resultam num abandono do compromisso com os pobres, uma espécie de “lavar as mãos”, assim como fez Pilatos, se isentar das responsabilidades com a sociedade (BAUMAN, 2003).

2.1. Conceitos relevantes para a compreensão desse recente fenômeno: migrantes e refugiados

Antes de mais nada, para pontuar as diferenças significativas entre os tipos de deslocamentos humanos, a fim de que se compreenda quem são os atores do fenômeno aqui investigado: os refugiados, faz-se necessário se recorrer aos conceitos de migrantes e de refugiados. Enquanto o termo migrante (ACNUR, 2018b) se refere ao que migra para outro país, por movimentos espontâneos, preponderantemente, por motivos econômicos, visando melhoria de vida; em busca de um mercado de trabalho mais promissor. Segundo o ACNUR (2018b), refugiado diz respeito à pessoa protegida pelo direito internacional. Isso porque, são pessoas que devido a temores de perseguição: política, religiosa, por orientação sexual, conflitos, violências e outras circunstâncias (calamitosas) se encontram fora de seus países de origem.

Dessa forma, os refugiados, na condição de fragilidade, na qual se encontram, necessitam de proteção internacional. Por terem que deixar suas casas, suas raízes, eles se veem na eminência de atravessar fronteiras em busca de refúgio. O papel do ACNUR (Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados) é o de prestar toda assistência necessária (documentação, moradia provisória, alimentação, etc.) para que os refugiados possam recomeçar suas vidas em um território seguro, visto que a recusa ao refúgio pode ter consequências fatais às suas vidas.

Segundo o Relatório de Tendências Globais de Deslocamentos Forçados em 2017 (ACNUR, 2018b), os cinco países que juntos totalizam 68% dos refugiados (origem) são Síria, Afeganistão, Sudão do Sul, Mianmar e Somália. No caso brasileiro, e principalmente paulistano, as nações da população de refugiados estão representadas por sírios, senegaleses, congoleses, palestinos, haitianos e mais, recentemente, venezuelanos, entre outras (IBGE, 2011).

Dado o contexto político pelo qual as migrações e refúgio têm ocorrido em nível mundial e local; em São Paulo é necessário pontuar, que a história da cidade é caracterizada pelos diversos movimentos migratórios, sobretudo, nos séculos XIX e XX (BASTOS, 2004). A exemplo do que ocorreu nos Estados Unidos da América, com um intenso surgimento de novos negócios, durante as décadas de 1820 e 1830, em sua maior parte, de pequeno porte, Halter (2007) coloca que seja, por barreiras linguísticas, seja, por necessitarem de credenciais acadêmicas, os imigrantes acabam por empreender em maior volume se comparado ao

cidadão norte-americano. A fim de ilustrar essa constatação, a autora cita um dado de 2006 da Fundação Kauffman, o qual apontava que enquanto, apenas 280 a cada 100 mil de norte-americanos natos empreendiam; o número de imigrantes empreendedores era de 350 a cada 100 mil habitantes.

Outro dado relevante apontado por Halter (2007) se refere ao fato de que são as pequenas empresas os maiores geradores de empregos na economia norte-americana. Assim como, no Brasil, não são as megacorporações responsáveis pela maior parte da geração de empregos e sim as micro e pequenas empresas, como aponta pesquisa da Agência de Notícias do SEBRAE (2019).

Dada essa realidade, o refugiado no Brasil encontra a dificuldade e burocracia na obtenção dos documentos oficiais, inclusive, a revalidação de diplomas de ensino superior. Apesar da Lei nº 16.685 que determina a isenção do pagamento de taxas de revalidação de diplomas de graduação, mestrado e/ou doutorado em universidades públicas de São Paulo para pessoas refugiadas que vivem no Estado, ter sido sancionada (ACNUR, 2018c). Algumas das profissões que são atreladas ao sistema cultural do país de origem, tal qual é a carreira na área de Direito, impossibilita o seu pleno exercício, visto que se trata de um complexo jurídico completamente diverso do brasileiro, em muitos dos casos. Diferentemente, de outras profissões como nas áreas de medicina, engenharia, administração, tecnologia, dentre outras, que são possíveis de serem exercidas aqui no Brasil, desde que o refugiado se submeta ao exame revalidação de diplomas.

A não inserção de refugiados no mercado formal de trabalho, ou ainda, a impossibilidade do exercício de sua profissão liberal de formação, acaba por levá-los ao empreendedorismo como forma de sobrevivência. Um exemplo disso é Pitchou Luambo, proprietário do Restaurante Congolinária, que fica na zona oeste de São Paulo. Além de *chef* vegano, também é advogado, ator, produtor cultural, professor de francês e ativista de direitos humanos desde quando morava na África. Há oito anos, Pitchou mudou-se para o Brasil, refugiado dos conflitos armados do Congo, que são realidade cotidiana em vários países da África. Na impossibilidade de atuar como advogado, abriu o pequeno negócio de comida vegana congoleza, com sua filha Marie Luambo (BASTOS, 2017).

3. Comércio étnico, empreendedorismo étnico, tradições culturais intangíveis, *outsiders* e estabelecidos

A fim de fornecer subsídios para a discussão engendrada em torno do empreendedorismo étnico de refugiados no ramo gastronômico na cidade de São Paulo, é preciso colocar alguns conceitos imprescindíveis tais como: comércio étnico, o próprio conceito de empreendedorismo étnico, bem como, as definições de tradições culturais intangíveis e *outsiders* e estabelecidos.

O comércio étnico (GOMES, 2002) consiste em empreendimentos comerciais pertencentes a imigrantes, não se relacionando, portanto, à origem da mercadoria, mas à organização do empreendimento como um todo. A venda de produtos exóticos, considerados étnicos, em lojas francesas não caracteriza o comércio étnico, aqui pontuado. Dentre os tipos

de empreendimentos existentes nesta categoria estão: pequenas fábricas, oficinas, ateliês, estabelecimentos comerciais, geralmente, de micro ou pequeno porte.

Neste contexto, Gomes (2002) aponta que por um lado, há no comércio étnico seu *ethos* cosmopolita, abrangente. Por outro, a globalização culturalmente massificadora dos hábitos, costumes e práticas de consumo age e ameaça a preservação da herança cultural intangível (*intangible cultural heritage*) de povos oprimidos/colonizados.

Dada a ameaça à preservação da herança cultural intangível sofrida por tais povos, o empreendedorismo étnico se coloca. E pode ser compreendido, segundo Halter (2007), como um nicho étnico criado para si, por imigrantes que se encontravam em minorias raciais e étnicas em determinadas funções, setores da economia, que por alguns motivos, determinados grupos étnicos específicos gozam de vantagem. A autora exemplifica casos como: chineses em lavanderias, judeus na indústria de confecções, coreanos em quitandas, etc. Em relação aos recentes imigrantes e refugiados advindos da África ocidental nos Estados Unidos, Halter (2007) analisa como esses empreendedores constituíram um nicho étnico para explorar as habilidades transplantadas de africanas francófonas, que se especializaram em tranças e penteados étnicos, abrindo salões de beleza para exercerem tal ofício. Neste caso, além de atender à própria comunidade de imigrantes, há possibilidade de afro-americanos e pessoas de outras etnias de origem africana ou não, que vivem nos EUA, serem beneficiadas com a oferta deste serviço, visto que demanda não faltará.

Por conseguinte, quando se trata daqueles que não pertencem a um grupo ou a uma população, diversos nomes podem ser empregados, a fim de categorizar o de fora, o estrangeiro, o estrangeiro. Na área de hospitalidade é recorrente a analogia com o ato de “transpor a soleira”, para representar a permissão de entrada de um hóspede, até então, desconhecido, para ser recebido pelo anfitrião. Para compreender tal dinâmica, aqui se fez a opção de se inverter a lógica do título da obra de Elias e Scotson (2000) ao se colocar *outsiders* à frente de estabelecidos. Isso porque, neste caso, o protagonismo é dos forasteiros (tradução literal de *outsiders*), os refugiados. Enquanto que na obra de Elias e Scotson (2000), os estabelecidos são imigrantes que chegaram antes, tendo se estabelecido há algumas gerações, os *outsiders* por sua vez, são imigrantes, forasteiros, que acabaram de chegar à comunidade de Winston Parva, onde o estudo é realizado. As tensões inerentes da convivência entre os antigos e novos moradores são latentes, a ponto de serem manifestações abertas (públicas), podendo ser observadas através de comportamentos dotados de estigma dos *outsiders* pelos estabelecidos (ELIAS; SCOTSON, 2000). Daí a atualidade desta obra sociológica, que analisa a exclusão e a violência simbólica que estão presentes também nas sociedades atuais. Exclusão e violência essas, sofridas principalmente por imigrantes econômicos e refugiados mundo afora, inclusive aqui no Brasil, na figura da xenofobia. A xenofobia é uma preocupação central na obra de Derrida (2003), visto que se trata de discriminação, preconceito e aversão ao estrangeiro; o autor compreende que a hospitalidade deva ser incondicional, sem excluir por razão alguma, quem dela necessite, pois é um valor humano.

4. O empreendedorismo étnico gastronômico enquanto inserção social de refugiados em São Paulo

O hábito de comer fora é largamente proporcionado pelas grandes cidades (BELL, 2005), sendo uma oferta de consumo gastronômico relevante, seja para a economia, pelos empregos gerados, seja, para a comensalidade e *habitus* – também conhecido como “capital cultural incorporado”, consiste na capacidade de uma determinada estrutura social ser incorporada pelos agentes por meio de disposições para o seu modo de ser, sentir, pensar e agir (BOURDIEU, 2007). – de seus moradores. Dado o caráter cosmopolita dos grandes centros urbanos, o multiculturalismo e a diversidade cultural existentes, possibilitam ao onívoro urbano, uma gama de opções gastronômicas culturalmente variadas de comida étnica. Comida essa que possui um duplo caráter: autenticidade e assimilação. Isso porque, não é pelo fato de que a comida é oriunda de outra localidade/etnia que está a salvo de sofrer influências locais: ingredientes de preferência daquele lugar, maior ou menor quantidade de condimentos, grau de picância, tempo de cocção, etc.

Para além da questão da diversidade gastronômica, da variada oferta de comida étnica e do caráter cosmopolita das metrópoles, Bell (2005) propõe em sua análise que a cidade é palco de lutas (inclusive simbólicas) e protestos, local de exibição, ou seja, possui mapas de distinção: locais privilegiados, de prestígio social que destacam quem faz parte deles; e sobretudo, local de consumo. Neste último caso, consumo de comida fora do lar, como lazer, para além da necessidade de alimentar-se fisiologicamente.

Um exemplo de comida como lazer, somado à história da cidade é o “Mercadão”, o Mercado Municipal da Cantareira, localizado na região central de São Paulo, tombado pelo CONDEPHAAT (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico) em 2004 (SOUTO, 2010). Dada a sua importância histórica e cultural acabou por se tornar mais do que um local de aquisição de insumos alimentícios, com uma praça de alimentação rica e diversificada, atrai turistas brasileiros e estrangeiros. Isso se deve a uma tendência percebida não somente na Europa, como em todo o globo, de valorização de tradições alimentares, tais quais são as feiras livres, os mercados de rua, que resgatam a interação entre freguês e comerciante, frente à impessoalidade e falta de contato humano “pós-modernos” com a qual nos deparamos nos vastos corredores e gôndolas dos supermercados.

Retomando a preocupação com a geração de empregos, a absorção de refugiados no setor de alimentos e bebidas, tendo seu negócio próprio e/ou empregando compatriotas aparece como uma boa oportunidade de inserção dessa população na economia local. Um estudo realizado por Truzzi e Sacomano Neto (2007) elaborou um balanço histórico sobre a relação entre economia e empreendedorismo étnico exercido pelas diferentes comunidades étnicas que se estabeleceram no Estado de São Paulo ao longo do século XX. Assim como se verifica com os refugiados, tais imigrantes ao exercerem o trabalho assalariado, acabaram por se empregar no terceiro setor, sobretudo, no setor de comércio e serviços (TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007). Além disso, os autores verificaram que no caso do empreendedorismo étnico, apoiado por redes étnicas, isto é, redes de imigração caracterizadas por laços interpessoais que ligam migrantes, pioneiros migrantes e não migrantes, em áreas de

origem e destino, através de vínculos de parentesco, amizade e conterraneidade. Nestas redes há tanto a solidariedade entre imigrantes em geral quanto a entre refugiados, em particular (TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007).

Tais redes de imigrantes incentivam uma economia étnica, baseada em valores como a cooperação e a confiança, dentre outros aspectos, nelas: as redes se abastecem com mão-de-obra co-étnica de baixo custo, estabelecendo relações preferenciais entre empresas fornecedoras e empresas clientes; como também, proveem informação econômica tanto para empreendedores imigrantes quanto para aspirantes; além disso, promovem acesso a vários tipos de ajuda mútua e assistência, por exemplo, acesso ao crédito (LIGHT; BHACHU, 1993 *apud* TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007).

Por outro lado, não há apenas vantagens nas redes de imigrantes, Truzzi e Sacomano Neto (2007) relatam a exploração do trabalho (ocorrência de trabalho análogo ao escravo) de imigrantes ilegais, vindos de países latino-americanos, tais como bolivianos e paraguaios, conhecidos como “brasiguaios”, pelos coreanos detentores de confecções na região central da capital paulista. O ciclo de coreanos atuando neste setor específico da economia, veio a substituir o ciclo anterior formado por judeus que se estabeleceram, principalmente, na região do Bom Retiro, entre a década de 1920 até o início dos anos 2000. Isso porque, seus descendentes acabaram tendo formação no ensino superior e migraram para profissões liberais e outros ramos da economia (TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007). Todavia, também ocorre o emprego informal com a exploração do trabalho de imigrantes ilegais de uma mesma etnia, denominada exploração co-étnica.

Paralelamente, ao que Gomes (2002) observa em seu artigo de 2002, o *quartier de Belleville* em Paris, um bairro de tradição operária que se tornou reduto de imigrantes advindos de diversos locais da África, do Oriente Médio e da Ásia. Observa-se algo similar nos bairros do Brás, Pari e Bom Retiro, região central de São Paulo (VÉRAS, 2018). Congolezes, senegaleses, camaroneses, angolanos, chineses, coreanos, peruanos, paraguaios, bolivianos e recentemente, venezuelanos. Vizinhanças conhecidas por episódios de violência, por sua insalubridade, falta de equipamentos públicos; resquícios de bairros, que antes eram operários, redutos de outras etnias, no passado: judeus e italianos, sobretudo. Tais vizinhanças acabaram por se tornar verdadeiras mecas do comércio popular, com direito a excursões de ocorrência diária, nacionais e internacionais de sacoleiros, ávidos por comprar produtos de baixo custo no atacado e varejo.

4.1. Tendências nos estudos de comensalidade relacionados a migrações e refúgio

A comida, como pode ser visto a seguir, é um marcador identitário e cultural de uma dada comunidade ou mesmo de um indivíduo. Dentre as tendências que se colocam nos estudos de comensalidade relacionados à temática de migrações e refúgio, estão os *foodways*, longe de se fazer uma tradução literal, até porque poderia prejudicar o significado deste conceito, seriam as diferentes comensalidades (práticas alimentares) desenvolvidas nos mais diversos *habitus* (BOURDIEU, 2007), ou em outras palavras, contextos culturais. Mas para além disso: um entendimento de que a comida, e não o alimento, carrega em si, para cada

indivíduo e para cada cultura sentidos, significados, experiências, sobretudo, sensoriais que agregam identidade, memória e relações, dadas pelos laços familiares, pela comensalidade nos mais diferentes contextos: relacionamento afetivo, amizade, almoço/jantar de negócios, etc. (GIACOMAN, 2016).

Neste assunto, o conceito de *food* de Barthes (2013) enriquece a compreensão dos *foodways*. Ao passo que em seu entendimento, *food*, para além de substâncias com as quais se nutre, é um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamento. Dada toda essa abrangência, nada mais significativo do que a alimentação ser estudada, nos dias de hoje, por disciplinas como: história, antropologia, sociologia, comunicação, etc.

A ponto da comida, através dos seus sistemas alimentares, ganhar tamanha relevância a ponto de se tornar herança/patrimônio cultural imaterial (intangível). Cheung (2013) coloca em discussão o conceito de herança cultural intangível, ao analisar sob a luz do conceito preconizado pela UNESCO (2003):

[...] as práticas, representações, expressões, conhecimentos, habilidades - bem como os instrumentos, objetos, artefatos e espaços culturais associados - que comunidades, grupos e, em alguns casos, indivíduos reconhecem como parte de sua herança cultural. Esse patrimônio cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado por comunidades e grupos em resposta ao seu meio ambiente, sua interação com a natureza e sua história, proporcionando-lhes um senso de identidade e continuidade, promovendo o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana. (UNESCO, 2003 *apud* CHEUNG, 2013)

Dessa maneira, Cheung (2013) compreende que a herança cultural intangível diz respeito às práticas, representações, expressões, conhecimentos, habilidades dentre outros aspectos que faz com que uma dada comunidade, um determinado grupo social se identifique com ele, que o transmita de geração em geração. Daí o seu caráter de patrimônio imaterial, ao passo que é recriado constantemente nos processos de transmissão, dando continuidade e promovendo o respeito à diversidade cultural.

Em particular, identifica cinco domínios: “tradições e expressões orais, incluindo a linguagem como veículo do patrimônio cultural imaterial; artes performáticas; práticas sociais, rituais e eventos festivos; conhecimentos e práticas sobre a natureza e o universo; e artesanato tradicional com as obrigações do estado de colocar esforços nos processos de preservação” (UNESCO, 2003 *apud* CHEUNG, 2013), e tem uma forte ênfase nos processos de globalização e transformação social, juntamente com as condições que eles criam para um diálogo renovado entre comunidades. Também causam, como o fenômeno da intolerância, graves ameaças de deterioração, desaparecimento e destruição do patrimônio cultural imaterial, em particular devido à falta de recursos para salvaguardar esse patrimônio. (UNESCO, 2003) No entanto, o paradoxo da preservação do patrimônio imaterial é que nunca podemos encontrar o momento certo para a identificação. Em outras palavras, estamos muito atrasados ou muito cedo; Estamos muito atrasados para resgatar os itens extintos e muito cedo para incluir itens modificados ou comercializados para preservação. Assim, é importante considerar por que deveríamos continuar tentando passar para a próxima geração, enquanto enfrentamos o fato de que algumas das tradições já desapareceram ou desapareceram, ou já

passaram por transformações de acordo com o interesse comercial. E, *foodways* servem como um excelente estudo de caso para consideração relevante.

A *food nostalgia*, por sua vez, expressada pelos imigrantes durante a realização de estudos como (MOFFAT, *et.al.* 2017), pode ser traduzida pelo vocábulo exclusivo da língua portuguesa: saudade. A saudade da comida de seu país, do tempero de casa, não só daqueles pratos feitos pela esposa, mãe ou avó – próprio do protagonismo feminino nas memórias gustativas – mas também, de encontrar seus ingredientes e comidas favoritas nos bares, restaurantes, mercados e feiras livres; acessíveis à sua língua, compreendidos pela sua cultura, pagos na sua moeda. Sem nenhum tipo de conversão, seja de gosto (paladar), de modo de preparo (técnica culinária), de interpretação cultural, seja de conversão monetária: quantos dólares canadenses seriam necessários para comprar aquela especiaria? (MOFFAT, *et.al.* 2017). Nada, como estar em casa, e não há algo mais familiar do que a comida de casa, do país ao qual pertencemos. Em outras palavras, comida é pertença e pertença se traduz em identidade: quem somos? “Somos o que comemos” (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Dentre os principais autores apoiam a argumentação teórica do trabalho estão: além da supracitada FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), com o seu conceito de segurança alimentar, McElroy e Towsend (2015) defendem que as comidas tradicionais e suas formas de comê-las são produto da ecologia, dos costumes e das tradições amarradas à identidade etnocultural. Sutton (2010) coloca que memórias de comidas do passado podem representar nostalgia relativa à prévia identidade cultural do imigrante/refugiado. Visto que quando as comidas familiares não estão disponíveis, a identidade etnocultural é desestabilizada, e o sujeito pode se sentir ansioso, psicologicamente ou socialmente isolado (VALLIANATOS; RAINE 2008).

Outro argumento a ser considerado nesta questão das comidas tradicionais, é que as comidas tradicionais desejadas, ou comidas obtidas e consumidas em contextos culturalmente familiares são importantes na manutenção dos laços familiares e da comunidade (Beagan, Ristovski-Slijepcevic, e Chapman 2010; Vallianatos; Raine 2008; Vue, Wolff, e Goto 2011 *apud* MOFFAT *et. al.* 2017).

Por fim, os *foodscapes* (MACKENDRICK, 2014) são lugares onde se adquire, se prepara e se fala sobre comida, ou ainda, o lugar onde se obtém um sentido para a comida. O conceito foi expandido por sociólogos, para incluir arranjos institucionais, espaços culturais e discursos que mediam o nosso relacionamento com a nossa comida.

Como um dos possíveis resultados, o cosmopolitismo das grandes cidades, seu caráter multicultural fomenta a atualização das práticas culturais de refugiados advindos das mais diversas localidades, influenciada, sobretudo, pelo sistema cultural brasileiro, especificamente, paulistano, neste caso. Uma pergunta que pode colocada relacionada a essas influências culturais: as trocas realizadas na esfera mercantil, são sobrepostas por trocas para além da materialidade, ou seja, seria uma espécie de dádiva que se aplica fazendo e refazendo as relações sociais a cada nova interação entre os atores participantes? Reciprocidade?

Segundo, Gomes (2002) o comércio étnico pode ser compreendido por alguns de seus papéis não-econômicos, em outras palavras, em seus aspectos simbólicos, culturais e relacionais. Um estudo recente veio a confirmar essa compreensão por esses referidos aspectos. Realizado por um grupo de pesquisadores da área de nutrição da USP e UNIFESP, o

estudo com refugiados sírios residentes em São Paulo, que atuam em empreendimentos gastronômicos constatou – através de uma abordagem qualitativa: entrevistas semiestruturadas, etnografia e observação participante e não-participante – que no Brasil, a comida síria faz com que eles se “sintam em casa”, e parece se tornar um ponto de referência e uma ponte para que eles continuem se percebendo e se reconhecendo enquanto sírios (SCAGLIUSI, *et. al.*, 2018). Dessa pesquisa, foram obtidos sete temas (categorias) que permeavam as narrativas e respostas proferidas pelos refugiados sírios: 1) variedade, 2) quem prepara a comida para que ela seja considerada síria, 3) ingredientes, 4) a apresentação da comida, 5) preferência social para o hábito onívoro. 6) trabalho e 7) conexão com o núcleo familiar e o parentesco expandido (SCAGLIUSI, *et. al.*, 2018). Tais categorias refletem não somente as principais preocupações e assuntos que permeiam a comensalidade e as demais relações implicadas com a alimentação entre estes sírios (comida como trabalho, por exemplo). Como também, demonstram a identidade deles, quem eles são através de sua comida. Por isso, o cuidado com os ingredientes, a preocupação com quem prepara a comida (autenticidade), a apresentação da comida preparada (estética do prato e serviço), o hábito de consumo onívoro, de se comer todo tipo de alimento, desde que seja permitido (*Halal*, por serem muçulmanos).

5. Conclusão

Ao longo do presente artigo buscou-se empreender uma discussão acerca do empreendedorismo étnico protagonizado por refugiados na área de gastronomia na cidade de São Paulo. A fim de compreender esse recente fenômeno foram colocados conceitos-chave para a fundamentação teórica, tais como: migrações, refúgio, *habitus*, comércio étnico, empreendedorismo étnico, redes de imigrantes, empregabilidade de imigrantes e refugiados, comida tradicional ou étnica, entre outros. Bem como, as tendências dos estudos que relacionam comensalidade com migrações e refúgio: *foodways*, *intangible cultural heritage* *food nostalgia* e *foodscapes*.

A cidade enquanto local de multiculturalismo (BELL, 2005), proporciona oferta de diversidade étnica na gastronomia, comida étnica essa, que se traduz por um lado na autenticidade de seu lugar de origem, e por outro, na assimilação que sofre da cultural local, na qual está inserida. Além da cidade ser palco de disputas, local de consumo e de exibição de seus comensais, sem falar nas áreas marcadas pela distinção.

O caráter cosmopolita da cidade de São Paulo, constituído por diversas etnias através de migrações que a constituíram, possui até os dias de hoje, redes de imigrantes, que baseadas em valores como cooperação e confiança proporcionam ajuda mútua, integração, sociabilidade entre imigrantes, pioneiros imigrantes e não imigrantes (TRUZZI; SACOMANO NETO, 2007).

Os recentes estudos (Cheung, 2013; Mackendrick, 2014; Giacomani, 2016; Moffat *et. al.*, 2017) que abordam as tendências das temáticas de comensalidade relacionadas às migrações e refúgios têm contribuído para a compreensão de conceitos que podem ser utilizados para o estudo da alimentação como um todo. Pois os *foodways*: práticas

alimentares, e os *foodscapes*: lugares nos quais, trata-se de, obtém-se e consome-se comida, bem como, o lugar que dá sentido a ela, fazem parte do cotidiano da população mundial, pois é condição *sine quae non* à existência humana.

É possível concluir que o empreendedorismo étnico de refugiados, que são proprietários de pequenos negócios na área de gastronomia na cidade de São Paulo pode ser compreendido enquanto o comércio étnico protagonizado por imigrantes em Paris (GOMES, 2002). Dessa maneira, tal empreendedorismo pode ser entendido como “lugar de memória” (HALBWACHS, 1950; BENJAMIN, 1982 *apud* GOMES, 2002), como também, lugar urbano de acolhimento e hospitalidade (GOTMAN, 2001 *apud* GOMES, 2002), e finalmente, como lugares da construção da “conveniência” (DE CERTEAU, 1997; RAULIN, 2000 *apud* GOMES, 2002). É “lugar de memória” ao passo que o comércio e o consumo são percebidos como lugar e atividade que remetem ao significado antigo da cidade (Paris), isto é, um lugar de produção e de trocas. Lugar urbano de acolhimento e hospitalidade pois as cidades historicamente foram equipadas para dar abrigo aos forasteiros, dentre outras pessoas: passantes, peregrinos, inválidos, etc. E por sua vez, lugares de construção da “conveniência”, que aqui pode ser compreendida enquanto sociabilidade e *modus vivendi*, à medida que a partir desses empreendimentos, os refugiados estabelecem relações e tomam contato direto com os habitantes de São Paulo.

Por fim, um estudo com refugiados sírios residentes em São Paulo, que atuam em empreendimentos gastronômicos constatou que ao prepararem comida síria aqui, isso faz com que eles se “sintam em casa”, contribuindo para que eles continuem se percebendo e se reconhecendo enquanto sírios (SCAGLIUSI, *et. al.*, 2018).

6. Referências

ACNUR. **Dados sobre refúgio.** (2018a). Disponível em: <<https://www.acnur.org/portugues/dados-sobre-refugio/>> Acesso em: 11/07/2019.

_____. **Global Trends Forced Displacement in 2017.** (Relatório das Tendências Globais para Deslocamentos Forçados em 2017), 2018b. Disponível em: <http://www.unhcr.org/5b27be547#_ga=2.174927714.1104500450.1531619864-381132920.1531619864> Acesso em: 14/07/2018.

_____. **Lei que isenta refugiados de taxas para revalidar diplomas é sancionada em São Paulo.** (2018c). Disponível em: <<https://www.acnur.org/portugues/2018/03/21/lei-que-isenta-refugiados-de-taxas-para-revalidar-diplomas-e-sancionada-em-sao-paulo/>>. Acesso em: 15/07/2019.

AGÊNCIA SEBRAE DE NOTÍCIAS. **Pequenos negócios sustentam geração de empregos no país mostra pesquisa.** Publicado em 12/03/2019. Disponível em: <<https://revistapegn.globo.com/Noticias/noticia/2019/03/pequenos-negocios-sustentam-geracao-de-empregos-no-pais-mostra-pesquisa.html>>. Acesso em 14/07/2019.

BARTHES, Roland. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. *In: Food and culture: a reader* / editado por Carole Counihan e Penny Van Esterik. – 3ª ed. Nova Iorque: Routledge, 2013.

BASTOS, Elton. Congolinária gastronomia congoleza vegana por um refugiado. **SPVEG**, (2017). Disponível em: <<https://www.spveg.com/blog/congolinaria-gastronomia-congoleza-vegana-por-um-refugiado/>>. Acesso em: 15/07/2019.

BASTOS, Sênia Regina. (2004). Hospitalidade e História: Imigrantes na cidade de São Paulo em meados do Século XIX. **Cadernos CERU**, 15, 151-164. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/75328>>

BAUMAN, Zygmunt. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2003, 141 pp.

_____. **Estranhos à nossa porta**. Rio de Janeiro: Zahar, 2017, 119 pp.

BELL, David. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. *In: SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri, SP: Manole, 2005, p. 51-68.

BOURDIEU, P. **A Distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2007.

CHEUNG, S.C.H. From foodways to intangible heritage: A case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong (2013) **International Journal of Heritage Studies**, 19 (4), pp. 353-364. DOI: 10.1080/13527258.2011.654237

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Síntese: a modernidade alimentar, entre a globalização e os particularismos. *In: CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011, p. 389-452.

DERRIDA, Jacques. Anne Duformantelle convida Jacques Derrida a falar **Da Hospitalidade**. Trad. Antonio Romane. São Paulo: Escuta, 2003.

ELIAS, Norbert; SCOTSON, John L. **Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.

GIACOMAN, Claudia. The dimensions and role of commensality: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile, **Appetite**, Volume 107, 2016, Pages 460-470, ISSN 0195-6663, <<https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.08.116>>. Acesso em: 20/05/2019.

GOMES, Laura Graziela. Comércio étnico em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 29, p. 187-207, out. 2002. ISSN 2178-1494. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2152>>. Acesso em: 05 de julho de 2019.

GRASSI, Marie-Claire. Transpor a soleira. (2011). *In: MONTANDON, Alain. (Org.). O livro da hospitalidade*, 45-62, São Paulo: Senac, 2011.

HALTER, Marylin. Cultura Econômica do Empreendimento Étnico: caminhos da imigração ao empreendedorismo. **Pensata**. RAE. Vol. 47, nº1 Jan./Mar. 2007.

IBGE. **Reflexões sobre os Deslocamentos Populacionais no Brasil**. Edição de 2011. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/sociais/populacao/9159-reflexoes-sobre-osdeslocamentos-populacionais-no-brasil.html?=&t=o-que-e>>. Acesso em 01/03/2018.

MACKENDRICK, Norah. Foodscape. Jargon key concepts in social research. **Contexts**. Summer, 2014. <https://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/1536504214545754>

MOFFAT, T., MOHAMMED, C., NEWBOLD, K.B. Cultural dimensions of food insecurity among immigrants and refugees (2017) **Human Organization**, 76 (1), pp. 15-27. DOI: 10.1177/0018-7259.76.1.15

MURRAY, Jessica. The Syrian refugees changing the UK's food scene. **The Upside food**. 12/07/2019. Disponível em: <https://www.theguardian.com/food/2019/jul/12/the-syrian-refugees-changing-the-uks-food-scene?CMP=fb_gu&utm_medium=Social&utm_source=Facebook#Echobox=1562928733>. Acesso em 14/07/2019.

SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; PORRECA, Fernanda Imamura; ULIAN, Mariana Dimitrov; SATO, Priscila de Moraes ; UNSAIN, Ramiro Fernandez . Representations of Syrian food by Syrian refugees in the city of São Paulo, Brazil: An ethnographic study. **Appetite**, Volume 129, 2018, Páginas 236-244 Disponível em: <<https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.07.014>> Acesso em: 10/07/2019.

SOUTO, Idália Maria Teixeira. **Patrimônio Cultural e Hospitalidade no Mercado Municipal Paulistano**. VII Seminário da ANPTUR 2010 – UAM/SP. Disponível em: <<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/125.pdf>>. Acesso em: 14/07/2019.

TRUZZI, Oswaldo Mário Serra; SACOMANO NETO, Mário. Economia e empreendedorismo étnico: balanço histórico da experiência paulista. **R.A.E.**, São Paulo, v. 47, n. 2, p. 1-12, Junho, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-75902007000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 11/07/2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-75902007000200005>.

VALLIANATOS, H., RAINE, K. Consuming food and constructing identities among Arabic and South Asian immigrant women (2008) **Food, Culture and Society**, 11 (3), pp. 355-373. DOI: 10.2752/175174408X347900

VÉRAS, Maura Pardini Bicudo. Estrangeiros na metrópole: territórios e fronteiras da alteridade em São Paulo. **Revista USP**, Brasil, n. 114, p. 45-54, set. 2017. ISSN: 2316-9036. DOI: <http://dx.doi.org/10.11606/issn.2316-9036.v0i114p45-54>. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/revusp/article/view/142367>>. Acesso em: 20 abr. 2018.