

## “COMER FORA” - ENTRE O EXÓTICO E O COTIDIANO

*Janine Helfst Leicht Collaço\**

**RESUMO:** A crescente aquisição do hábito de “comer fora” no cotidiano da vida dos moradores dos centros urbanos, sobretudo nas últimas décadas, tem produzido modificações nas práticas alimentares, tema presente em minha pesquisa de mestrado e novamente abordado no trabalho atual em andamento. Tendo analisado o diálogo entre uma lógica comercial e uma lógica “nativa” presente no consumo alimentar, os dados atualmente analisados têm revelado extrema densidade e um vasto entrelaçamento entre dimensões e, desse modo, proponho neste texto analisar diversidade cultural e gastronomia presentes no epíteto da cidade de São Paulo, *capital gastronômica*, e sua influência nas escolhas alimentares, especialmente focalizando o hábito de tomar refeições fora de casa como atividade de lazer e descontração.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimento, práticas alimentares, consumo, restaurantes.

### INTRODUÇÃO

Ao rever alguns dados levantados durante o período em que elaborei minha dissertação de mestrado, Collaço (2003), fiz algumas reflexões no sentido de tentar compreender se as praças de alimentação e os restaurantes de comida rápida, os *fast-foods*, ali instalados, desempenharam um papel na ampliação do repertório de sabores entre aqueles que costumam freqüentar esses espaços, influenciando de um modo mais amplo uma predisposição a aproximar-se de novas cozinhas, novos experimentos.

---

\* (Doutoranda PPGAS-USP. Membro do Nau – Núcleo de Antropologia Urbana/USP).

Nesse sentido, foi interessante notar que a cidade de São Paulo associada nos veículos da mídia e nos discursos de muitos entrevistados como *capital gastronômica* era usufruída como tal de duas maneiras antagônicas evidenciadas, em um primeiro momento entre interlocutores de minha pesquisa anterior, que mostrava uma imagem positiva, colocando a cidade e sua fruição em um patamar mais elevado ao possibilitar vários tipos de experiências gastronômicas em contraste com outra visão, negativa, ao considerar essa oferta como uma deficiência da cidade em proporcionar outras formas de lazer além daquela do “comer fora”. Ainda, foi possível entrever que a fartura de ofertas estava muito colada a uma lógica comercial, voltada para realçar o constante lançamento de novidades, a extensa variedade e quantidade de estabelecimentos, aspecto presente na fala dos interlocutores, embora não fosse o fato determinante de suas escolhas<sup>1</sup>.

Assim, a fartura gastronômica paulistana mostrava-se parcialmente aproveitada e resumia uma imagem paradoxal da cidade: de um lado positiva, ao conviver em um espaço urbano cosmopolita, uma *capital gastronômica*, com seus inúmeros estabelecimentos de cozinhas variadas defrontando-se a outra conotação, negativa, que tendia associar essa fartura de opções gastronômicas à ausência de outros programas de lazer, já que “*programa de paulista é sair para comer*”, segundo ouvi inúmeras vezes, devido “*a falta do que fazer*”. Comer era uma das soluções para preencher o tempo livre, mas nem todas as opções dessa multiplicidade gastronômica tomariam parte do repertório de escolhas.

---

<sup>1</sup> Neste ponto gostaria de apontar para uma ampla discussão em torno do acesso ao novo, ao diferente, embora sem aprofundá-la. Lembrando a idéia defendida por Mennell (1996) em torno do aumento da variedade de produtos alimentícios, não só em restaurantes, mas em supermercados, pela indústria etc. como uma forma de diminuir contrastes sociais, uma vez que nesse contexto existiria uma aproximação de paladares e assim, uma diminuição das diferenças. A expansão da produção, o conseqüente aumento da quantidade de alimentos diluiu distinções mais acentuadas. Ainda sob a perspectiva de Mennell (1996), a pouca diversidade das dietas praticadas na Idade Média, a semelhança da alimentação entre classes, claramente separadas pela estrutura social da época, começam a descolar-se à medida que novos fatores entram em cena. Sob uma orientação de longa duração, o autor percorre caminhos que poderiam explicar a constituição de uma haute cuisine (alta cozinha), especialmente na França. Por outro lado, Warde (1997) contesta essa hipótese mostrando, através de uma análise de revistas gastronômicas que não houve uma transformação tão profunda no gosto capaz de diminuir distinções sociais.

Por outro lado, usufruir dessa diversidade gastronômica explorada comercialmente através da novidade, quantidade e variedade não se tratava, no plano do dia-a-dia, em uma atividade comum. Pelo contrário, entrar em contato com novos paladares, freqüentar espaços diferentes eram eventos relatados como muito esporádicos. Entre os entrevistados a maioria das preferências girava em torno de restaurantes que oferecessem pratos conhecidos e de sua preferência, especialmente *massas* ou *pizza*. Assim, as referências em torno dessa pujança gastronômica alimentavam e eram alimentadas pelas percepções dos interlocutores, mídia, livros etc., mas que na realidade não pautavam definitivamente as escolhas de estabelecimentos para tomar uma refeição fora de casa.

Esse fato foi reforçado, ainda, ao analisar alguns guias gastronômicos<sup>2</sup>, revistas especializadas, informações contidas em sítios da Internet que indicaram um aspecto interessante: grande parte dos estabelecimentos ali listados efetivamente destinava-se à comida italiana ou pizzas, presença constatada em mais de 60% dos restaurantes, deixando os demais 40% para todos os outros tipos de cozinhas: de países ou regiões, tipos de preparo, tipo de alimento, tipo de estabelecimento etc.

Desse modo, entrelaçando os dados de minha pesquisa anterior e aqueles até o momento coletados, gostaria de apontar alguns aspectos da relação entre diversidade cultural, gastronomia e gosto, além de contrastar uma lógica comercial com aquela exercida pelos comensais que costumam tomar refeições fora de casa, focalizando, sobretudo, os momentos de lazer. Antes de expor uma idéia acabada, tento neste texto explorar a forma pela qual se vinculam restaurantes, cozinhas e o tomar refeições fora de casa, aqui entendido como comer fora, analisando a questão do cosmopolitismo e a pluralidade cultural através da trajetória de uma cozinha em particular que teve grande inserção na capital paulistana que é a italiana.

---

<sup>2</sup> Nesse sentido, para uma primeira aproximação com o campo restringi minha pesquisa às publicações que indicam restaurantes destinados, especialmente, a membros de uma classe média urbana, segundo me pareceu: *Guia Josimar Melo 2003/2004*, *Onde Comer* – Suplemento de Gastronomia da Revista Caras, *Veja São Paulo*, *Guia da Folha de São Paulo* e encarte similar do jornal *O Estado de São Paulo*. Nestes, entre 60% e 70% dos estabelecimentos se encontram na classificação “italianos”, “massas” ou “pizzas”.

**RESTAURANTES: LAÇOS ENTRE O LOCAL E O GLOBAL, PRÓXIMO E O DISTANTE**

Os restaurantes ao extrapolarem o limite do doméstico permitem que elementos gastronômicos dos mais variados níveis se encontrem, não só trazendo o diferente para um contexto distinto, mas também adaptando ingredientes, formas de preparo, apresentação, evidenciando diferenças sociais, revestindo pratos com um colorido próprio e local. Nesse contato mais estreito, abre-se um leque maior de experimentações e possibilidades, embora existam resistências de várias ordens provenientes de fatores sociais, econômicos, educacionais etc. e que aqui não pretendo explorar. Importa ressaltar, tal como Fischler (1990), que os restaurantes possuem grande influência na introdução de novos modelos de refeição, tornando público elementos que ficariam limitados à esfera doméstica e particular. No caso das pessoas que podem e costumam sair para tomar refeições fora de casa como divertimento ou lazer, o contato com novas culinárias, ingredientes, pratos, pessoas é uma possibilidade que se pinta com força na metrópole e robustecida, ainda, pelo impulso dos restaurantes de comida rápida, os *fast-foods* que ampliaram o leque de sabores oferecidos a um público mais amplo<sup>3</sup>.

Por outro aspecto, freqüentar restaurantes pode adquirir outro sentido, ao proporcionar proximidade com a pluralidade cultural, uma vez que a culinária, tomada como parte da cultura do Outro, vem ganhando espaço maior na cidade ao oferecer uma imensa quantidade e variedade de restaurantes dos mais diversos tipos e cozinhas. Desse modo, a cultura do Outro emerge no senso comum, na fala dos interlocutores, na mídia, no turismo, na política etc. como um elemento estático e identitário, reduzida a uma de suas partes, a cozinha<sup>4</sup>. Sendo possível trans-

---

<sup>3</sup> Esse ponto foi discutido em minha dissertação de mestrado, Collaço (2003). Ver também Collaço (2004b).

<sup>4</sup> A noção de cultura sempre foi problemática na antropologia, uma vez que sua conceituação parece sempre estar inacabada. Não vou discutir essa questão neste momento, mas gostaria somente de lembrar que quando estou falando em cultura sempre é no sentido atribuído pelos interlocutores, pela mídia, enfim, aquilo que o senso comum costuma entender por cultura, isto é, que certos elementos seriam característicos, representam a identidade do outro e, em geral, associados aos territórios como regiões ou países e cujas sociedades compartilham uma linguagem comum, formando uma totalidade homogênea.

por essa multiplicidade cultural para os restaurantes, produz-se em São Paulo um tipo particular de interpretação do cosmopolitismo traduzido no epíteto de *capital gastronômica*. A cozinha, então, é tomada como a totalidade cultural do Outro e a oferta de várias totalidades através dos restaurantes concede visibilidade à diversidade e reforça o caráter aberto da metrópole. Contudo, esse cosmopolitismo paulistano não é uma forma de aprimorar relações mais amistosas e tolerantes<sup>5</sup>, pois, em resumo, essa seleção nunca deixa de ser um jogo de escolhas políticas. Ver a cultura do outro por uma de suas partes (a cozinha), enfatizá-la como sua totalidade, reuni-las e expô-las publicamente para que possam ser usufruídas, indica já uma série de seleções que, muitas vezes, sugerem estar mascarando uma atitude inversa.

No limite isso corresponderia a uma explicitação, conforme Hannerz (1990), da estetização das práticas cotidianas no sentido de demarcar posições normalmente assimétricas e definiria uma postura etnocêntrica desse cosmopolitismo, já que o autor não acredita em um real comprometimento com a cultura do outro, pois concomitantemente elementos locais estariam sendo destacados. O encontro com o Outro teria por objetivo obter conhecimento de outras culturas em uma postura de abertura, “*uma busca de contrastes em lugar da uniformidade*”, segundo Hannerz (1990: 253). Lidar adequadamente com essas “*estruturas distintas no significado e na forma significativa*” (Hannerz, 1999: 253), revelaria uma com-

---

<sup>5</sup> Sobre esse ponto, consultar Latour (1994) que aborda a questão do relativismo cultural, tomando como ponto de partida o posicionamento entre natureza e cultura. Desse modo, uma atitude extremada seria supor as culturas separadas e incomensuráveis, a “*natureza seria colocada em parênteses*” (Apud: 102); com relação ao relativismo cultural, a natureza é considerada, mas não se pressupõe nenhum tipo de construção, ela é única; há um terceiro modelo que considera uma natureza da qual uma cultura possui um acesso privilegiado e, segundo Latour seria o modelo usado por Lévi-Strauss e; finalmente, o relativismo “natural”, por assim dizer, que parte do princípio que todos os coletivos humanos constroem aquilo que é considerado humano, divino e não-humano. Embora a questão não se resolva, diz o autor, ao menos se pontuam algumas questões importantes em torno da produção do conhecimento. Butler (1998) também apontou para essa questão, sobretudo ao questionar a noção de universal, segundo ela, desmascarada de seu teor altamente etnocêntrico e coloca até que ponto os desencontros culturais não seriam confrontos ente “universalidades”? Na verdade, antes de atirar tudo para o alto, a autora lembra que essa categoria pode ser útil, mas é preciso levar em conta que é um campo de disputas políticas permanente. Ver também Hannerz (1998).

petência capaz de proporcionar um domínio de culturas estranhas e traduzir um conhecimento que ao ser manejado adequadamente garantiria uma posição social mais favorecida. No contexto da gastronomia ser cosmopolita é acessar essa diversidade cultural, conhecê-la e manejá-la.

São Paulo contribui para reforçar esse lado do cosmopolitismo ao permitir o acesso às culturas do Outro através de sua cozinha que são expostas e disponibilizadas nos restaurantes. Ser transformada em uma capital gastronômica realça, ainda, o aspecto distintivo da cidade, que em algum momento passa a considerá-la um valor ao invés de apagá-la de sua paisagem. O cosmopolitismo já surge apontado em inúmeros relatos de viajantes e habitantes da cidade no começo do século XX, segundo Lemos (2003), contudo manifestava uma forma distinta de lidar com essa diversidade, tomada como exótica e distante, em um contexto que não propiciava a interação entre habitantes locais e os recém chegados. O diferente era notado, até porque não havia como não passar despercebido em um ambiente de grande pujança social: novos tipos de locomoção, estabelecimentos comerciais, confeitarias que deixavam à vista a presença dos imigrantes.

Na cidade de hoje essa cidade distância foi dissolvida e, sob o enfoque das práticas alimentares, a incorporação de hábitos oriundos de outros grupos representaria uma espécie de *domesticação*, segundo Goody (1982). Hoje, poder acessar culinárias diferenciadas é um fato, contudo é elucidativo pensar que, no caso particular da culinária italiana, quando aportada no começo do século XX, pode ter causado estranhamento ou até repulsa. Visto isso através de olhar presente, parece algo praticamente impensável, tal a inserção dessa cozinha no panorama de restauração da capital paulistana e sua predominância no gosto.

Nesse processo de ampliação e domesticação de hábitos alimentares, o restaurante teria um papel central na interpretação da cultura do Outro proporcionando formas de aproximação: trazendo para perto o diferente, porém sob um viés local, expondo publicamente tipos de gostos e seus manejos, contrapondo várias culinárias que podem, no senso comum, ser comparadas, classificadas e até hierarquizadas. Ainda, o restaurante ao tomar a culinária do outro e oferecê-la como sua totalidade, estaria fa-

zendo uma espécie de *declaração de identidade*, segundo os termos de Agier (2001). Nesse caso, mesmo que essa identidade carregue o fato de ser múltipla e inacabada, no caso da cozinha a referência tende a solidificar-se, sobretudo nas imagens dos entrevistados, permitindo iluminar contrastes com o imaginário local. Este, por sua vez ainda segundo Agier (2001) teria um peso maior, mais arrastado do que os fluxos leves e fluídos que normalmente circulam pelo mundo e, com isso, ameaçando a tradição, o típico, uma contradição já que, tomando o exemplo da culinária italiana, o estado atual já é resultado de inúmeras combinações, bastando mencionar que tal cozinha já foi um fluxo externo que se deparou com a realidade local e, a partir de diversas articulações, criou seu lugar no imaginário paulistano.

Emerge outra questão relacionada aos restaurantes e à metrópole. Para alcançar esse *status* é preciso que a cidade mostre às claras seu caráter cosmopolita, isto é, sua habilidade em abrigar e lidar com a multiplicidade cultural e este aspecto servirá de mote para uma série de articulações que servirão para fins políticos, turísticos, econômicos, delineando uma especificidade paulistana: sua enorme quantidade de restaurantes, oferecendo inúmeras culinárias e que estão em contínua renovação. Esse fato era mais relevante quando os interlocutores faziam comparações de São Paulo com outras cidades como Nova Iorque e Paris, nítido ao acessar um “bate-papo” ocorrido pela Internet, entre 93 pessoas e o crítico gastronômico Josimar Melo, em 25/01/2002, às 18h<sup>6</sup>, no qual as pessoas perguntavam os motivos de São Paulo ser uma cidade com boas opções de restaurantes e o crítico respondia que “(...) a cidade é cosmopolita, tem comida para todos os gostos e bolsos” e existem quase todas as nacionalidades representadas através de restaurantes e “(...) a riqueza gastronômica da cidade vem, sim, da sua miscigenação de culturas (...)”, embora para o debatedor isso tenha uma conseqüência grave ao desencadear o empobrecimento de uma culinária local, tradicional que praticamente não é oferecida em restaurantes paulistanos.

Assim, vários níveis de disputam vão sendo incorporados: a mídia, no senso comum, setores políticos, ligados ao turismo etc. que se valem

---

<sup>6</sup> Consultar [www.uol.com.br](http://www.uol.com.br).

do cosmopolitismo como diversidade cultural e gastronômica e que exploram a viabilidade comercial dos restaurantes. Estes, tampouco estão imunes aos dribles culturais, adaptam seus cardápios aos padrões locais para atender os seus comensais, alguns mais abertos a experimentações outros menos, mas que deixam à mostra em larga medida a forte imagem da cidade como uma capital gastronômica, cosmopolita, pujante.

Do ponto de vista da lógica comercial, o trinômio composto pelos pólos novidade, variedade e quantidade é necessário para garantir o consumo contínuo e que tem impacto direto nas práticas cotidianas, ao introduzir novos ingredientes, novos preparos, assim como novas formas de consumo, permitindo cruzamentos de vários espaços e tempos, aspecto já mencionado por Finkelstein (1989). Nesse ir e vir de práticas e idéias, os restaurantes reformulam o que é tradicional, criam novas referências em uma dinâmica que sempre está sendo atualizada, embora sem deixar de estar atentos ao manejo seguro dessas novas feições, reconhecendo a diferença, mas de forma ordenada e controlada.

Os riscos de tomar refeições fora de casa se multiplicam, ao menos na fala dos interlocutores entrevistados, embora seja um mercado que cresce em grande velocidade no país<sup>7</sup>. Esse hábito, estimulado tanto por motivos de necessidade, mas também como uma atividade importante de lazer<sup>8</sup>, tende a expor publicamente a diferença de hábitos alimentares e a etiqueta, cabendo ao restaurante a tarefa de reduzir esses riscos e oferecer a cultura (culinária) do outro submetida a uma interpretação local e de certa maneira, contribuindo para perpetuar imagens de comidas

---

<sup>7</sup> Restauração é o nome técnico ao segmento de restaurantes, uma vez que em suas origens se destinavam a proporcionar o restauo de forças e energia aos seus comensais. Ainda, conforme dados fornecidos pela ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentação, a participação das mulheres no mercado de trabalho era, em 1971, de 23% do efetivo total e demoravam em média duas horas no preparo de uma refeição familiar. Os gastos com alimentação eram de 92,5% para a casa e os 7,5% restantes destinados ao comer fora. Entre 1997/1998 o número de mulheres que trabalhavam fora cresceu para 40% do efetivo total e o tempo médio gasto para o preparo da alimentação familiar reduziu-se para quinze minutos. As despesas com alimentação fora de casa subiram para 11,9%, enquanto os gastos com a casa diminuíram para 88,1%.

<sup>8</sup> Esse aspecto foi discutido em minha dissertação de mestrado, Collaço (2003), a partir dos dados apresentados por Warde & Martens (2000).

tidas como *típicas, exóticas, diferentes*, e reforce a condição de uma cultura *a priori* estabelecida na relação entre identidade, cultura e geografia.

Os restaurantes tendem a refletir esses encontros e desencontros. Para explorar melhor esse ponto, o exemplo da culinária italiana, diante da variedade paulistana, é instigante. A cidade cosmopolita abre-se à diferença e multiplicam-se os sabores, embora o gosto que prevalece entre a grande parcela que costuma tomar refeições fora de casa seja por um bom prato de *massas* ou uma *pizza*. Se hoje o gosto pela cozinha italiana é claro, nem sempre foi assim, trazida de fora pelas mãos de imigrantes precisou passar por várias domesticações até que conquistou o paladar paulistano, assim como se assentou em sua paisagem, convivendo ao lado de outras tantas culinárias.

### OS CRUZAMENTOS DA CULINÁRIA ITALIANA E A CIDADE DE SÃO PAULO

O intercâmbio de produtos alimentícios, assim como de práticas, hábitos, costumes alimentares sempre foi uma constante ao longo da história e no decorrer do século passado tomou um forte impulso. Segundo Goody (1982), a aceleração desse processo teria como conseqüência o desenvolvimento de uma *world cuisine* (cozinha mundial), alterando práticas alimentares de várias sociedades, nas quais costumes e hábitos vão sendo incorporados ao cotidiano das pessoas, embora com adaptações locais no de domesticação, gerando maior proximidade com o novo, o diferente, o “exótico”.

O contato freqüente entre grupos forneceria as bases dessa troca, especialmente intensificada ao longo do século passado, através de várias formas: no incremento do turismo, na dissolução dos domínios coloniais, no trânsito mais intenso de informações, na distribuição de companhias transnacionais pelo mundo, na crescente urbanização, nas viagens de negócios, em fluxos migratórios etc. Nesse contexto, as cidades teriam um papel central ao permitir a aglutinação da diferença pelas inúmeras pessoas oriundas dos mais diversos pontos e que constroem seu cotidiano: residem, transitam, trabalham, circulam, fazem turismo, efetuam compras, assistem a shows e espetáculos, comem em restaurantes etc.

A diversidade se tornou um valor na metrópole que a abraça e a gastronomia um campo privilegiado para mostrar a exuberância das *diferenças culturais*, criando a possibilidade de acessá-las e consumi-las<sup>9</sup>, embora domesticadas. Grupos de imigrantes tiveram uma vasta influência na construção da cidade de São Paulo e, em especial, contribuíram para a confluência de um leque de sabores aqui antes inexistente, já que a alimentação básica consistia em alguma carne bovina ou suína, arroz, feijão e farinha de mandioca. Ao trazer novas receitas, novos ingredientes, que deriva em um processo de adaptação local que pode ser observado em dois sentidos: dos recém chegados que precisam procurar os ingredientes que conhecem e quando não encontrados, fazem a substituição; e do local em relação ao novo, este mais lento, que observa com desconfiança as novidades e podendo incorporá-las ou não, fazendo seleções, criando novas versões. Se os hábitos alimentares dos imigrantes causavam estranhamento e estimulavam a distância, à medida que os grupos fundem-se à paisagem urbana, essas práticas outrora diferenciadas, vão sendo incorporadas e trabalhadas até se tornarem quase que “naturais” à cidade e seus habitantes.

Dados numéricos e econômicos, trajetórias históricas específicas de cada grupo, movimentos sociais etc. ao serem entrelaçados sugerem que a transmissão de hábitos e, extensivamente, de gostos entre grupos pode verificar-se através de vários meios<sup>10</sup>. Ao partir desse pressuposto, Van Otterloo (2001) analisou a gênese recente na Holanda de uma cozinha internacional, avaliando o papel dos restaurantes chineses e indonésios nesse processo. Notou, em vez de uma dissolução das práticas alimentares dos imigrantes recém aportados rendendo-se à dieta local, um fenômeno bastante distinto. Esses imigrantes chegados em meados da década de 40 trouxeram consigo um léxico de sabores amplo e diversificado que, inicialmente, ficou restrito ao consumo interno dessas comunidades, mas lentamente começou a alastrar-se, de maneira que os holandeses começam a alterar seus hábitos e desenvolvem um gosto dife-

<sup>9</sup> Ver Featherstone (1996) para uma análise do “consumo da cultura”.

<sup>10</sup> Trabalhos nesse enfoque podem ser mencionados os de Elias (1993), Goody (1982), Bourdieu (1979), Mennell (1996).

renciado pelo “exótico”. Nesse sentido, em vez de prevalecer o gosto dos *established* sobre os *outsiders*<sup>11</sup> em função da desigualdade de condições, a assimilação maior ocorreu no sentido contrário, daqueles provenientes “de fora” para os “locais”, preparando o gosto para aceitar um repertório de sabores mais amplo e fornecer condições para o surgimento de uma cozinha internacional<sup>12</sup>.

Essa situação desenrolou-se, segundo Van Otterloo (2001), através de algumas condições básicas, mencionando a importância de um abastecimento adequado, o papel dos restaurantes na construção de um gosto mais aberto e amplo, uma vez que atingem um número maior de pessoas, muito embora estabelecimentos étnicos<sup>13</sup>, a princípio, fiquem restritos ao consumo interno do grupo, sobretudo porque muitos começaram com algumas mesas instaladas no próprio ambiente doméstico e onde a comida servida era preparada pelas próprias donas da casa interessadas em aumentar a renda familiar.

Além desses pequenos espaços que serviam refeições, a indústria holandesa também desempenhou um papel importante, embora em um momento posterior quando esse gosto pelo “exótico” começava a integrar-se na sociedade local, suprimindo essa demanda por novos produtos. Essa oferta contribuiu para um abastecimento mais equilibrado e, portanto, capaz de fornecer ingredientes básicos para culinárias “de fora”, além de proporcionar a oportunidade de reproduzir pratos étnicos em casa. Os chineses, por outro lado, também atuaram nessa ampliação do

---

<sup>11</sup> A nomenclatura é baseada no trabalho de Elias (2000).

<sup>12</sup> Ashkenazi e Jacob (2000) apontaram algo similar em seu ensaio sobre culinária japonesa, lembrando divertidamente a introdução de sobremesas no paladar japonês e no caso particular do *kasekaki* (*cheesecake*, doce preparado a base de queijo e frutas, sobre uma massa de biscoitos amassados). Levenstein (2003) descreveu detalhadamente algo semelhante ocorrido entre imigrantes italianos que chegaram aos Estados Unidos e os quais sofreram várias intervenções em sua dieta, uma vez que o governo acreditava ser de qualidade pouco elevada e implementou programas de “reeducação alimentar” de modo a retirar os ingredientes pouco “saúdáveis” como frutas e verduras, introduzindo maior quantidade de carnes e produtos lácteos, embora sem obter resultados expressivos. Curiosamente, anos mais tarde, já na década de 80, foi justamente a dieta italiana que se viu alçada a uma das mais saudáveis do mundo, considerada excelente pelos nutricionistas e médicos, sobretudo nos Estados Unidos.

<sup>13</sup> Mantive o termo original utilizado pela autora, *ethnic*.

gosto pelo exótico, mas ao contrário dos indonésios, chegavam interessados em abrir seus próprios restaurantes que rapidamente tornavam-se passagem obrigatória de estudantes e artistas que foram os grandes divulgadores dessa cozinha.

Alguns anos mais tarde, meados da década de 60, a cozinha étnica na Holanda ganhou novo vigor ao encontrar ressonância na mídia ao inserir receitas exóticas em sua pauta. Simultaneamente outros grupos chegavam buscando trabalho, trazendo consigo suas dietas e novamente iniciando o processo de assimilação, a desconfiança inicial, sobretudo em relação aos ingredientes, modos de preparo, aos cheiros e sabores dessas culinárias para posteriormente serem incorporados ao gosto local. Foi nesse período que houve a assimilação bastante acentuada da culinária italiana, marcando sua presença no cenário gastronômico holandês.

O processo pelo qual ocorreu a incorporação dessa cozinha foi semelhante aos demais, primeiramente consumida nos limites da comunidade para mais tarde difundir-se localmente. Contudo, a atuação dos restaurantes de culinária italiana foi um pouco diferente daqueles observados nas cozinhas da Indonésia e chinesa, pois os pratos italianos servidos em restaurantes sofreram diversas adaptações locais, uma vez que já existiam antes da chegada desse grupo migratório. Diante dos pratos servidos nesses estabelecimentos, muitos dos quais com ingredientes encontrados predominantemente na Holanda, como o repolho, houve pouca procura pelos membros dessa comunidade que preferiram manter o consumo de sua dieta predominantemente no âmbito doméstico, uma vez que o seu paladar não se adaptou às substituições efetuadas ao causar estranhamento. Desse modo, outro movimento revelou-se possível a fim de difundir uma culinária, nesse caso representado pelo crescente número de casamentos entre membros de grupos de origens distintas, propiciando o cruzamento de paladares e sabores, conforme apontou Van Otterloo (2001).

No entanto, a autora lembrou que esses processos não se eximem de conflitos, embora hoje consumir alimentos provenientes de vários lugares seja algo visto de maneira positiva. A análise do impacto da chegada dessas cozinhas e o papel dos restaurantes na difusão do gosto, especialmente na cidade de Amsterdã, foram os que proporcionaram a aber-

tura necessária para a ampliação de um repertório de sabores, que hoje aceita uma cozinha globalizada e diversificada.

Ao considerar as hipóteses colocadas pela autora e o seu desenvolvimento pode-se pensar nas formas pelas quais se constituiu uma cozinha dita globalizada e desfrutada na metrópole e que se inspira marcadamente em um gosto que foi, inicialmente, mantido nos limites de grupos imigratórios para depois ser assumido como próprio do local, sugere uma trajetória semelhante em São Paulo através da cozinha italiana. Nessa trilha, a culinária italiana encontrada na capital paulistana parece indicar alguns dos aspectos apontados no caso analisado na Holanda.

Essa cozinha chegou ao Brasil pelas mãos dos imigrantes, oriundos de regiões variadas, observada mais detidamente não é um conjunto homogêneo. Levando em conta que a origem dos imigrantes italianos que aqui chegaram era de distintas regiões da Itália, ressalta-se o fato de que várias cozinhas regionais foram trazidas e não uma única culinária. Houve grande influência dos pratos do norte (Vêneto), devido ao grande fluxo de indivíduos dessa região no início do processo e, mais tarde, de italianos meridionais que trazem em sua bagagem outros preparos, segundo é possível inferir a partir dos dados levantados por Alvim (1986). Aqueles oriundos do norte optavam por regiões agrícolas e muitos se deslocaram para os estados do sul: Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná ou para o interior de São Paulo; já os meridionais seguiam destino à capital paulistana, muitos terminavam instalados em bairros pobres e cortiços, trabalhando como mão-de-obra pouco qualificada em lojas ou armazéns, muitos exerciam atividades como mascates e, posteriormente, engrossaram as fileiras de operários de uma industrialização incipiente.

Dessa forma, a culinária de regiões italianas do norte podia ser reconhecida além do uso das massas, no *agnolini* (massa de formato redondo de recheios diversos), no nhoque feito de semolina, na polenta. Esses italianos, ainda, faziam uso abundante de peixes (bacalhau, sardinhas, anchovas), produtos agrícolas (azeitonas, abóbora, tomates, espinafre, feijão, aspargos, cogumelos, *radichio*), do azeite de oliva alternado ao uso de manteiga, caça (codornas, pombos, patos), frangos capões, no uso de vísceras (tripas, fígado), carnes como a de cavalo, produtos lácteos (pro-

dução de queijos) e o uso de nozes, amêndoas combinados com chocolate. A culinária do sul trouxe outras contribuições que se contrastam entre as regiões camponesas que introduzem a técnica dos embutidos, e a região costeira e sua vasta utilização de peixes e frutos do mar, tendo em comum o uso de ricota salgada (e defumada em alguns casos) e uso de verduras e legumes em abundância, como a berinjela, o tomate, o alho. Além disso, é dessa região que provém o *polpetone*, um prato bastante difundido em São Paulo que consiste em carne moída, queijo muzzarella e molho de tomate.

São vários os contrastes: o da cozinha trazida pelos italianos que não pode ser considerada como uma unidade e essas cozinhas se colocam frente a frente com a cozinha praticada localmente, criando novos arranjos e contribuindo para o percurso de uma cozinha que ficaria recentemente conhecida como culinária italiana e especialmente identificada pelas massas e pizzas. Nesse contexto, chegavam ao Brasil e já providenciam muitos produtos, distribuídos em pequenos armazéns que surgiam pela cidade para atender esses novos clientes, “(...) *Nos empórios vêem-se montanhas de latas de tomate siciliano e massas napolitanas (...)*”, conforme observado por um jovem, Ernani Silva Bruno, citado em Lemos (2001). Mas, embora houvesse uma vasta população de estrangeiros dando um muito distinto à calmaria modorrenta que reinava anteriormente, a integração desses imigrantes não foi imediata. Na década de 20, impulsionada pelo crescimento industrial e a decadência da elite cafeeira é que começam a ter um lugar na cidade, praticamente consolidado nos fim da década de 50.

Vários fatores se entrelaçaram a fim de constituir esse percurso que testemunha o crescente envolvimento de italianos com a população paulistana através do trabalho, do comércio, de festas, de casamentos. Nesse período, para atender a ausência de produtos considerados essenciais, muitas famílias dedicavam-se a produzir na esfera doméstica, produtos de sua terra natal, vendendo os excedentes para vizinhos e conhecidos e reforçando a renda doméstica e permitindo uma circulação mais ampla, uma vez que eram dados para os membros mais jovens da família, em geral meninos, que saíam pelas ruas oferecendo a produção. O

convívio em bairros afastados e menos favorecidos também promovia o encontro com grupos de imigrantes distintos, fato que pode ter influenciado, também, as trocas alimentares, especialmente visíveis em datas comemorativas ou religiosas quando eram organizados eventos nas igrejas e cada família contribuía com um prato<sup>14</sup>.

Outro aspecto apontado por Van Otterloo (2001) e que sugere ter sido um grande braço de colaboração para ampliação do gosto pela culinária italiana foram os casamentos de italianos com brasileiras que, segundo Cenni (2003), cresceram vertiginosamente ao longo dos primeiros anos do século XX. Na década de 30 ampliou-se o movimento ao serem celebrados casamentos de italianas que se uniam com brasileiros, até então tendo sido predominante o fenômeno inverso, mas sem dúvida um forte vetor de integração à população local. Contudo, se esse processo já se verificava ao longo das décadas de 30 e 40 no âmbito privado, a cidade ainda não manifestava ter se dado conta dessa crescente relação, ganhando uma projeção de alto calibre na década de 50, quando definitivamente os estrangeiros são integrados à história e à sociedade paulistana. A paisagem urbana passa a corresponder, em certa medida, a inserção desse grupo migratório na estrutura social e a forma pela qual criou fortes vínculos ao local, expostos não só na explosão das cantinas italianas no bairro do Bixiga, mas em obras que se espalham pela cidade e podem ser distinguidos no cenário da metrópole. Como apontou Arruda (2001) a vida cultural da cidade entra em estado de êxtase e, estabelecimentos públicos como bares e restaurantes transformam-se em pontos de encontro da “(...) *sociabilidade mobilizadora do processo civilizacional* (...)” (Apud: 61), revelando, formas de entrelaçar as linguagens de vários níveis existentes na cidade, embora não fosse um processo isento de ambigüidades.

#### **CONFLUÊNCIAS ENTRE O DOMÉSTICO E O PÚBLICO**

Nesse sentido, parece que o papel dos restaurantes nas transformações do gosto não pode ser menosprezado, pois favorecem um contato maior aos sabores, mesmo que esse acesso seja de um ponto de vis-

---

<sup>14</sup> Esse aspecto foi relatado, por senhoras portuguesas, a Caroline Cotta de Mello Freitas-Hupsel (2004) durante sua pesquisa de mestrado, leitora sempre atenta de meus trabalhos e que me chamou a atenção para esse fato.

ta apenas parcial, contudo mais amplo que uma culinária exercida internamente entre membros familiares de um grupo ou comunidade. Segundo Fischler (1990), o restaurante seria um lugar privilegiado para a introdução de mudanças, especialmente no mundo contemporâneo, pois não só interpretam receitas *típicas* com o que se encontra ao alcance, como introduzem transformações nas estruturas das refeições, na apresentação estética, nas classificações alimentares.

Na linha de raciocínio proposta por Fischler (1990), entrar em contato com novos alimentos e práticas do comer teria como resultado imediato uma atitude no sentido de experimentar essa novidade, neofilia ao ter disposição ao novo ou, contrariamente, adotar uma aversão a esse elemento estranho, nesse caso neofobia. A oscilação entre esses dois comportamentos estaria na base do *paradoxo do onívoro*, denominação do autor dada a esse processo e no qual reside a base de uma formulação identitária. O alimento ao ser incorporado traz consigo elementos simbólicos, uma vez que ao absorver um prato não só ocorre uma modificação em nosso corpo como também em nossas representações. Dessa forma, certos alimentos e práticas compartilham um reconhecimento entre pessoas, como também se coloca em oposição ou contraste a outras e, assim, se criam os “*plats-totem*” (pratos totêmicos) ligados à tradição, à memória, a um evento ou data especial.

Em um contexto mais amplo e sob diferentes variáveis como aquelas representadas pela chegada de um fluxo contínuo de imigrantes, as diferenças culinárias, a princípio, estranhas em relação à população local, foram gradativamente, assumindo novas posições no imaginário urbano. No caso da capital paulista, restaurantes inaugurados e conduzidos por italianos ofereciam refeições inicialmente aos membros da comunidade italiana, mantendo-se no limite das fronteiras da comunidade, embora a presença de pratos de origem italiana já fosse conhecida em São Paulo desde 1849, quando foi inaugurado o *Hotel Brazil-Itália*. Este estabelecimento, de propriedade de um italiano, já havia trazido o *macarruno* (macarrão) e o “exótico” sorvete.

Essa situação, aparentemente, manteve-se constante até o fim dos anos 50, quando se observa a inauguração de numerosas cantinas, asso-

ciadas a um crescente hábito de comer fora que começava a sedimentar-se entre classes médias urbanas. A difusão da culinária italiana contou, também, com o reforço da indústria e, mais tarde, com o surgimento dos primeiros hipermercados no começo dos anos 70, facilitou a distribuição de produtos que antes só eram encontrados em casas especializadas, as rotisseries, como a Confeitaria DiCunto, que além de doces vendia massas frescas e secas para serem preparadas em casa e até hoje permanece fiel a esse perfil.

A contribuição dessa culinária é nitidamente visível na cidade, lembrada pela sua concentração em bairros ou regiões da cidade. O mais conhecido desses pontos, o Bexiga, é considerado tradicional na cidade e suas cantinas surgiram ligadas, segundo foi possível levantar em reportagens de jornais e revistas, aos artistas e espectadores dos teatros situados nas proximidades da Avenida Brigadeiro Luís Antônio. Essa proximidade com a vida cultural da cidade parece estar por trás da instalação de outros estabelecimentos, como os da Rua Avanhandava, no centro. A cantina Gippetto ali localizada desde 1937 e, portanto, considerada a mais antiga da cidade, surgiu justamente para atender a efervescência cultural que se passava na região. Recentemente surgiram outros estabelecimentos ao seu lado cuja propriedade é de um único dono, Walter Mancini, que mantém uma estreita ligação com o teatro, uma vez que isentava os artistas de pagarem suas refeições mediante divulgação de seus estabelecimentos nas peças.

O contato da população paulista com a alimentação dos imigrantes pode ter sido restrita em um primeiro momento devido à posição social que ocupavam na cidade, associados ao trabalho de baixa remuneração em atividades pouco atraentes. Nesse sentido, a partir de meados dos anos 20, constituem-se grandes grupos empresariais de origem italiana e, assim, influenciam a paisagem urbana, fato consolidado na década de 50, período em que o país entra em uma fase de prosperidade e crescimento, na qual esses empreendedores participaram ativamente da vida cultural e econômica da cidade.

Esse aspecto se fortalece ao pensar a questão sob o olhar de outra cozinha encontrada na cidade, a japonesa. Embora presente por aqui

desde a chegada de japoneses no início do século XX, foi só em meados da década de 80 que ganhou maior visibilidade. Também praticada no interior de um grupo com expressão numérica razoável, não chegou a ter uma notoriedade proporcional ao número de seus representantes, uma vez que esses imigrantes não tiveram o mesmo envolvimento com a população local e tampouco teceram alinhavos com a vida cultural da cidade. Esse fato também pode ser reforçado ao notar que os japoneses não investiram em grandes empreendimentos industriais e comerciais nos moldes das famílias italianas como Matarazzo, Crespi, Gamba, Camillis entre outros.

Assim, o processo de estreitamento do contato da cidade com a cozinha italiana e a formulação de um gosto foi um fenômeno que recebeu influências de várias direções, sendo que os restaurantes tiveram sua contribuição ao trazer para a esfera pública uma cozinha que predominava, não só entre membros de uma comunidade de imigrantes, mas era característica do ambiente doméstico. Nesse sentido, foi comum ouvir de vários interlocutores a importância da comida italiana, sobretudo quando servida aos domingos em torno da família, uma espécie de baliza para as refeições de modo geral. A casa, a família seriam pilares importantes na formulação desse imaginário, uma vez que o ambiente doméstico teria um papel fundamental na constituição das representações do comer e do alimento<sup>15</sup>.

Essa trilha já sugerida por DaMatta (1997a e 1997b) acentua a distinção entre o mundo doméstico e o mundo da rua. O primeiro é onde se é alguém, é reconhecido e o segundo esse privilégio seria dissolvido, já que as relações, sobretudo aquelas geradas pelo parentesco e afinidade, permanecem limitadas ao doméstico. Embora essa contraposição hoje soe pouco refinada, é inegável seu papel na constituição das idéias e representações em torno do comer e do alimento, revelando um intrincado

---

<sup>15</sup> Em Collaço (2003) analisei o espaço doméstico como uma referência do que se convencionou denominar de refeição ideal, conceito formulado por Murcott (1982) e discutido em vários momentos posteriormente por ela e que foram incorporados ao meu trabalho de mestrado. A referência em torno da alimentação doméstica e comida italiana foi um dado recorrente na pesquisa de mestrado e entre novos interlocutores com os quais conversei durante um primeiro momento exploratório da pesquisa de doutorado.

jogo de identidades circunstanciais que ultrapassam o modelo público e privado, embora ainda seja um parâmetro na delimitação do que é ou não apropriado na cozinha ou para comer.

Desse modo, a cozinha italiana praticada na cidade de São Paulo também se apresenta em várias camadas: no cotidiano doméstico sendo que pratos italianos são considerados ideais para as refeições familiares aos domingos, conhecida como a *macarronada da mama*; na oferta em *fast-foods*, com suas versões adaptadas ao contexto da comida rápida: padronizado, rápido, preparado previamente; nos pratos de comida italiana de pouco prestígio, assim visto por quem *entende* de culinária italiana (revistas especializadas, *chefs* de cozinha, *gourmets* – entendidos em gastronomia – etc.) servidos, em geral, nas cantinas localizadas como Gigetto, aquelas encontradas em bairros como Bexiga, Brás, Móoca; nos restaurantes de comida italiana de alto padrão e alguns já antigos na cidade, muitos em mãos da mesma família há duas ou mais gerações como Massimo, Fasano, Tatini; nos doces das confeitarias como DiCunto, Dulca, Mônaco, muitas tendo sido pontos de encontro para membros da comunidade e até hoje presentes no imaginário paulistano.

A metrópole aceita o diferente, mas ao seu modo em uma atitude de fechamento que seria o reconhecimento da “falta”, da inflexibilidade real de lidar com essa diferença e as ausências que ela pode representar, segundo argumentou Hall (2000). Como toda seleção identitária é fruto de um jogo de posições políticas, ao incorporar a imigração européia como parte da cidade, houve uma escolha que privilegiou uma parcela dos habitantes da cidade e desapareceu com outra. Para tanto, basta lembrar a enorme participação de imigrantes nordestinos que chegaram à cidade de São Paulo, sobretudo em meados dos anos 70, e até hoje sua circulação em bairros de classes sociais mais elevadas ocorre apenas por trabalho. Sua culinária tampouco é representativa nas listas de restaurantes e roteiros analisados, expondo uma relação inegável entre posição social e gastronomia.

Por extensão, comer de maneira cosmopolita sugere um lado que valoriza o diferente, porém já previamente selecionado e de outro, menos evidente, revela o caráter etnocêntrico local que permanece fiel às

suas origens, nesse caso prevalecendo o gosto pela cozinha italiana, conhecida e já domesticada. Nesse contexto, expectativas em torno do comer crescem de maneira vertiginosa, havendo necessidade de preencher os vácuos através de novas combinações, adaptando uma noção idealizada ao que efetivamente está ao alcance de ser praticado. Os restaurantes permitem acessar isso de modo mais fácil, já apresentam a culinária do outro modificada, oferecem um ambiente de convívio e reconhecimento e permitem exercer um gosto diferenciado.

### **GOSTO, LAZER E CONSUMO**

O hábito de tomar refeições fora de casa é um fenômeno recente e que trouxe diversas manifestações em torno do comer, uma delas a ampliação do contato com sabores desconhecidos ou distantes, raramente presentes na rotina. Como se viu, o gosto pela culinária italiana precisou de um período extenso até alcançar o patamar de hoje na cidade de São Paulo, processo que se desenrolou em vários níveis: pelas necessidades materiais de adaptação, pelos contatos dos estrangeiros com o local e destes com os estrangeiros; o contato entre os diferentes grupos de fora; pelos casamentos entre imigrantes e membros da comunidade local; além da oferta de alimentos feita de maneira pública, tanto nas pequenas vendas, logo no início do fluxo migratório, mas também em restaurantes.

Os restaurantes daquele momento restringiam-se a um universo mais polarizado, pois pelos dados consultados até o momento, alguns poucos eram destinados a um público mais favorecido, serviam de ponto de encontro, especialmente para homens, e aqueles que atendiam uma parcela menos favorecida, sobretudo de imigrantes italianos, que apreciavam sentar-se em alguns estabelecimentos, muitos dos uma extensão da casa, uma vez que eram montadas algumas mesas em um pátio ou varanda, a comida era preparada pela esposa, que oferecia pratos da terra natal, resgatando sabores longínquos, permitindo encontrar outros colegas, conversar, trocar informações em torno de uma comida saudosista. Nesse período, é emblemático o restaurante Carlino inaugurado na cidade nos fins do século XIX, ponto de encontro de italianos, embora fora dos limites de bairros de imigrantes, uma vez que estava localizado no centro

e ganhava visibilidade por estar situado em um lugar de grande circulação. Nessa época, inclusive, surgem as primeiras fábricas de massas, em 1878, segundo dados fornecidos por Cenni (2003).

Na década de 50, tomar refeições fora de casa já é um hábito mais consolidado, sobretudo porque se verifica um consumo crescente de atividades ligadas ao meio cultural, como cinemas, exposições, teatros cuja vida mais intensa ocorria em regiões centrais da cidade, gerando o surgimento de inúmeros estabelecimentos que forneciam refeições, a maioria de cozinha italiana, instalados no bairro do Bixiga, próximo aos grandes teatros e cinemas. Desse modo, a culinária italiana marca sua presença, ganhando lugar privilegiado a partir das décadas de 50 e 60. Coincide nesse momento a chegada de outra leva de italianos, funcionários de grandes empresas e indústrias e que representam uma nova fase da cidade que tentam emergir como metrópole, moderna, industrial, conforme Arruda (2001) argumentou.

O grande contingente de imigrantes e, sobretudo os italianos, superaram os entraves gerados pelo estranhamento inicial, uma vez que estavam amplamente entrelaçados à sociedade local, participando decisivamente no processo de modernização da capital paulistana desde o começo do século XX ao terem fornecido mão-de-obra para as indústrias e alguns terem feito fortuna como empresários e industriais, sendo Matarazzo emblemático. São Paulo é palco de conflitos e acomodações em um momento em que se definem novas imagens, desprendendo-se de um passado rural e atrasado para assentar uma idéia de progresso moderno, urbano e industrial, processo que os imigrantes tiveram uma contribuição especial, uma vez que aqui chegaram com o intuito de “*fazer a América*”.

Nesse caso, levantam-se alguns pontos: não se pode afirmar que a propensão pela culinária italiana se explique apenas pelo contato majoritário desse grupo, pois várias correntes imigratórias instalaram-se na cidade, como os portugueses e espanhóis, sem que seja possível encontrar uma representatividade equivalente de sua presença em restaurantes<sup>16</sup>. No

---

<sup>16</sup> Nesse sentido, segundo dados oficiais que constam no meio eletrônico fornecidos pela prefeitura ([www.prefeitura.sp.gov.br/450anos/milpovos/especial\\_450\\_grafico.htm](http://www.prefeitura.sp.gov.br/450anos/milpovos/especial_450_grafico.htm)) os nú-

caso dos portugueses, isso é mais acentuado, lembrando que estão aqui desde os primeiros tempos da cidade e conduz a outro ponto, a existência de trajetórias particulares que permitem a maior ou menor visibilidade de grupos estrangeiros, pois se São Paulo pouco se oferece em termos de restaurantes portugueses, o mesmo não ocorre no Rio de Janeiro, que conta com maiores possibilidades de acessar essa cozinha fora de casa, indicando que existem processos distintos na apropriação de comunidades estrangeiras na cidade, independente de sua representatividade numérica<sup>17</sup>.

No processo da capital paulistana é evidente que a diversidade sempre esteve presente, porém, em alguma medida ela é recusada e em outra é aceita, sugerindo que sempre há uma negociação entre elementos locais. Segundo Agier (2001), estes elementos exercem uma poderosa influência no imaginário, já que se supõem presos a um território, até mesmo a uma “cultura”, confrontados com fluxos globais mais soltos e fluídos que facilmente subverteriam aquilo que está de mais arraigado. Nesse momento ocorreria uma espécie de hiato, no qual é gerado um conflito a partir do confronto com a diferença, mas é também o lugar da criação cultural. Essa idéia sugere muita proximidade com aquilo que Hannerz (1996) entende como o lugar possível da transformação, definido por ele como as margens<sup>18</sup>. Neste ponto, as culturas se encontram, confluem e realizam suas combinações em conjugações que levam em conta elementos materiais, locais e globais, adaptados, moldados a fim de criar novas estabilidades, mesmo que temporárias, assim como eliminar outras<sup>19</sup>.

É nessa direção que, talvez, seja possível refletir sobre as transformações do gosto. À medida que os encontros com as diferenças gastronômicas vão ocorrendo, pequenas modificações vão sendo verificadas e lentamente são arquitetados meios de transformar o paladar. A consolidação desse gosto pela comida italiana ganha contornos mais nítidos

---

meros de entrada de imigrantes no período de 1872 a 1952 foi de: Italianos – 878.102; Portugueses – 460.929; Espanhóis – 395.844; Japoneses – 189.764; Alemães – 69.161; Austríacos – 39.305.

<sup>17</sup> Ver Rowland (1998).

<sup>18</sup> Ver também Douglas (1994), Butler (1988, 2001, 2003).

<sup>19</sup> Ver também Latour (2002).

quando é colocado diante de novos sabores, que ganharam maior visibilidade no mundo contemporâneo pela mão dos restaurantes. Nesse sentido, é possível retomar uma idéia de Rial (1992) e adaptá-la ao presente questionamento que coloca os restaurantes como espaços de *sonho*, o restaurante permitiria alcançar o diferente, o exótico, embora sem muitos riscos e, também, possam proporcionar uma experiência de fundo utilitarista, ao atender as necessidades de comer fora de casa por motivos de trabalho, estudo etc<sup>20</sup>. Há vários tipos de classificações de restaurantes que se rendem a uma ou outra motivação, mas não negam o gosto pelo conhecido e pelo próximo, quer seja uma comida italiana, em geral quando se sai a lazer, ou uma comida considerada do dia-a-dia, como arroz, feijão, uma carne e salada, quando se precisa tomar uma refeição fora de casa por obrigação.

Além do hábito de tomar refeições fora de casa ter se tornado mais comum, tanto por necessidade como por lazer, freqüentar certos restaurantes faz com que a experiência da refeição se torne uma performance altamente estetizada, conforme discutido por Finkelstein (1989). Desempenhar corretamente o contato com novas culinárias proporcionaria parâmetros de *status* em uma sociedade individualista que precisa de mecanismos hierárquicos para estabelecer diferenças sociais e simbólicas, traduzidas em um correto manejo de códigos particulares associados ao comer. Contudo, se há uma propensão a reconhecer o correto manejo desse novo para mostrar a detenção do capital simbólico, nem sempre se revela de imediato, pois permanece forte a propensão por um gosto conhecido<sup>21</sup>.

Para Hannerz (1990) esse ponto corresponderia, no limite, a uma estetização das práticas cotidianas no sentido de demarcar posições normalmente assimétricas e definiria uma postura etnocêntrica do cosmopolitismo, pois no entender do autor, não há um comprometimento com a cultura do outro, pois concomitantemente elementos locais estariam sendo destacados no sentido de trazer esse diferente de forma mais controlada ao encontro. Valoriza-se o outro e sua cultura quando a referência é

---

<sup>20</sup> Ver Rial (1992) sobre os *fast-foods* como lugares de *sonho* e *úteis*, apoiada em Bourdieu (1979).

<sup>21</sup> Consultar também Warde (1997).

ser cosmopolita, mas quando se vai expressar a escolha de um restaurante e de um gosto publicamente, a preferência é pelo próximo e aquilo que possui força no imaginário local, como a culinária italiana que não se depara com a pluralidade cultural, mas ilumina a sua relação com as origens, com a história de São Paulo, com a família, com o trabalho, com uma trajetória vista de modo positivo, associada à capacidade de se fazer reconhecer em uma sociedade estranha.

O restaurante coloca essas contradições em evidência: interpreta ao seu modo a culinária do outro e o gosto local, oferecendo o resultado aos comensais, que se deparam com diferenças ou semelhanças em um espaço público; onde também é possível presenciar formas de sociabilidade em mutação e, ainda, deixando livre vários caminhos de transformação. Não chegaria a dizer que os restaurantes são lugares de margem, mesmo porque fazem parte da sociedade contemporânea e fruto de sua própria lógica, porém são espaços de criação, pois não deixam de oferecer á boca e ao corpo, elementos para a incorporação (e inscrição) de novos gostos.

A gastronomia revela o meio de trazer o outro e é nesse espaço que se podem ver alguns dos entraves para estabelecer algum tipo de reconhecimento ou identidade. Para Hannerz (1990) seria aqui o modo pelo qual é possível não passar despercebido, “(...) *o eu é arquitetado no espaço onde as culturas se refletem entre si.*” (Apud: 254) e no restaurante as culturas oferecem o contraste. O eu contemporâneo precisa dessa diferença para construir seu lugar e estar diante do outro, revelando as diferenças e não deixando de instituir um processo que lida com esse paradoxo a todo instante, para me reconhecer e ser reconhecido é preciso estar frente a frente com a diferença, contudo esta não precisa ser incorporada, alguns elementos serão mais relevantes que outros em um processo contínuo de contrastes e proximidades.

O encontro do outro teria por objetivo obter conhecimento de outras culturas, em uma postura de abertura, “*uma busca de contrastes em lugar da uniformidade*”, segundo Hannerz (1990: 253). Lidar adequadamente com essas “*estruturas distintas no significado e na forma significativa*” (Hannerz, 1999: 253), revelaria uma competência capaz de proporcionar um domí-

nio de culturas estranhas e traduzir um conhecimento que ao ser maneja- do adequadamente garantiria uma posição social mais favorecida.

Nesse caminho, a exploração do caráter multifacetado da cidade apoiou-se, também, em setores econômicos e políticos interessados em atribuir uma imagem capaz de fomentar novos negócios, de modo que, em 1997, a cidade foi reconhecida como capital gastronômica, processo iniciado em meados da década de 80, em uma campanha empreendida por setores ligados ao turismo e ao segmento dos restaurantes que, em conjunto, atuaram para conseguir essa nomeação, contando inclusive com o apoio da Câmara Municipal que criou uma comissão técnica espe- cial a fim de priorizar a definição oficial da cidade como “Capital Mundial Gastronomia”. A ABRESI – Associação Brasileira de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo – justificou essa concessão levando em conta que a cidade oferece “cozinhas de mais de quarenta países, representadas em mais de doze mil restaurantes instalados”<sup>22</sup>.

Na esteira de uma maior convivência com a diversidade e sua cres- cente valorização centrada nos discursos veiculados na mídia, no senso comum e nas orientações políticas destinadas a fomentar o incremento de turismo ou revitalização de áreas urbanas, os restaurantes de culiná- rias diversas ganham destaque como base do encontro e da diversidade cultural na capital gastronômica.

O cruzamento de uma lógica do consumo com uma do alimento esclarece algumas formas de organizar o espaço e o tempo, suas contra- dições, suas negociações. Nesse sentido, uma diminuição das distâncias gastronômicas (e culturais) pode ser a forma pela qual o restaurante ope- ra, mas também pode ocorrer a partir do âmbito doméstico. Descrever os alimentos ligados à família, aos ancestrais era uma forma, entre mui- tos interlocutores, de ativar a memória e definir posições sociais, um fato marcante durante a coleta dados. Eles não só conseguiam entender a ex-

---

<sup>22</sup> Essa concessão ocorreu durante um congresso realizado anualmente em setembro denomi- nado CIHAT – Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo organiza- do por essa associação e contando com a participação de representantes de outros países e quando São Paulo adquiriu o título de “capital gastronômica”, processo iniciado em 1988, se- gundo dados fornecidos pelos organizadores do evento.

periência da diversidade por um prisma distinto, alegando que São Paulo “*tem essa cara por conta de todos os estrangeiros que chegaram aqui*”, como eles justificavam suas preferências pela trajetória familiar. Desse modo, havia os que consomem “comida alemã”, “comida italiana”, “comida paraibana”; certos produtos como a batata em “casa de português” e assim por diante. Mas essa referência, embora marcante e ativa em criar uma curiosidade gastronômica, não se mostrava capaz de ser uma forte orientadora das escolhas de restaurantes.

A “cultura” do outro seria, assim, consumida de modo mais simples, revelada na culinária como *natural* de um povo, engessada e representada por pratos típicos ou tradicionais. Nesse sentido, é fácil notar grandes categorias em torno da culinária italiana, referidas como *massas* ou *pizzas*, embora tenham diferenças regionais muito claras e não ressaltadas pelos interlocutores<sup>23</sup>. A interpretação dada localmente precisa manifestar seu elo com a tradição, do que é considerado *verdadeiro* na cozinha italiana, nem que para isso a cozinha se feche ao novo e fique engessada em padrões que remontam ao tempo. Nesse caso, é comum ouvir referências a um bom restaurantes que se preocupa em preparar seus pratos de modo *correto*, isto é um macarrão com molho *à bolonbesa*, ficando horas no fogão até que alcance o ponto certo, método que segundo alguns italianos que chegaram ao país recentemente, só seja usado pelas matriarcas familiares.

Esse aspecto ressalta que a cultura não é um ponto fixo no espaço e no tempo, conforme Hannerz acentuou (1992), ela se desloca, viaja, efetua combinações, se inventa sob outros parâmetros em uma contínua manipulação entre o lugar e o tempo, elementos que sob a ótica do alimento são ainda mais identificáveis. A permanência de uma culinária italiana *antiga* indica que para ser considerada como *verdadeira* ou *típica* deve ser próxima ao que os primeiros imigrantes praticavam (ou se imagina que), distanciando-se das mudanças que possam ter ocorrido na culinária italiana até hoje.

---

<sup>23</sup> As exceções nesse sentido eram daqueles que se colocavam como grandes conhecedores do comer, os *gourmets*, relatando experiências de viagens, ida a restaurantes diferenciados, uso de ingredientes de alto valor em sua cozinha etc.

Essa análise ao ser aprofundada precisa lidar com esses aspectos, mostrando o quão incompleto é seu caráter, assim como a infinidade de níveis que compõem o comer fora do ambiente doméstico sob uma perspectiva mais ampla: a cidade ligada aos grandes contingentes imigratórios, a influência na culinária de pratos italianos e sua associação a valores como família, trabalho, tradição e o recebimento de certo tipo de cultura que representaria esses valores, aspectos que podem convergir para um ato ritualizado, como é a refeição, que leva em conta sua própria estrutura (como, quando, com quem comer, quem preparou, quem serve etc.). Esta refeição, ainda, pode ser exposta publicamente em restaurantes, que por sua vez, se valem do imaginário urbano para criar suas próprias interpretações culinárias e culturais. Tudo isto temperado pela sedução constante do consumo: provar novos restaurantes, contar com uma quantidade de estabelecimentos oferecendo culinárias e pratos do mundo todo.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Sem ter evidentemente esgotado o assunto, foram lançadas algumas inquietações presentes desde que desenvolvi minha dissertação de mestrado, retomadas sob outra perspectiva no doutorado e que ainda deverão ser exploradas. O alimento e seus inúmeros arranjos no comer, permitem ao menos de maneira tangencial pensar algumas questões, especialmente aquelas em torno da idéia de cosmopolitismo e diversidade cultural. A diferença sempre esteve presente, é preciso pensar os motivos pelos quais ela passa a ser valorizada se torna interesse de pessoas que vêm o contato com o estranho, o exótico, o distante uma forma de desenvolver suas próprias percepções.

Ao observar a trajetória da culinária italiana, foi possível notar que houve uma incorporação de seus ingredientes, formas de preparo, formas de consumo no cotidiano de boa parcela da população paulistana, passando por uma fase inicial na qual era vista com desconfiança e mantinha-se restrita nos limites da comunidade italiana, para ganhar projeção, por volta da década de 50 e já no fim do século XX ser tomada

como própria da cidade, de suas raízes, uma tradição local observada de imediato nos hábitos disseminados: no almoço de domingo com famílias composto pelo macarrão, na pizza consumida preferencialmente à noite no fim-de-semana, no predomínio de restaurantes dessa culinária.

No entanto, esse cosmopolitismo que transborda na idéia de *capital gastronômica*, que se mostra nas falas de interlocutores, na propaganda da cidade e que reverbera na mídia, exaltando a presença de 42 (quarenta e duas) culinárias em restaurantes de São Paulo, deixa subjacente a dificuldade de lidar com a diferença, se pode ser degustada à vontade na metrópole cosmopolita, encontra barreiras que não permitem assimilar de imediato essa diversidade, pois esta precisa de algum modo ser próxima, gerar confiança, diminuir riscos.

Tomar refeições fora de casa permite vislumbrar uma parte desse processo, ao ser uma atividade pública e, portanto, acessível, desnuda as escolhas e os gostos, de forma que seja possível pensar os mecanismos de *domesticação* do exótico que vão sendo constituídos e incorporados de tal modo que formulam as imagens da cidade, quais as negociações transcorridas para esse fenômeno, reforçando o fato de que não se trata somente de uma participação numérica expressiva de um grupo, pois desse modo o mesmo deveria ser observado com os portugueses.

Com o crescente consumo de refeições fora de casa, ora por necessidade, ora por lazer (foco aqui privilegiado), acentua-se a percepção de que se vive em uma cidade cosmopolita, embora o contato com essa diversidade seja bastante dirigido. A riqueza gastronômica associa-se ao viver contemporâneo, aos valores atuais, mas é assimilada lentamente nas práticas alimentares em um processo quase que estrutural: inicialmente a cozinha de fora é tratada como exótica, passando por processos que envolvem inúmeras confluências para gerar proximidade e ser considerada como uma particularidade da cidade, um processo que se verificou com a comida italiana e talvez possa ser estendido a outras cozinhas.

São *certas* diferenças que se mostram mais apropriadas que outras e, mesmo assim, não deixam de nos levar ao questionamento de como lidar com elas. Nesse contexto, os restaurantes tiveram um papel especial-

mente profícuo ao permitirem inúmeras possibilidades de acessar a diversidade, não só em termos práticos, mas também no imaginário urbano. A culinária exótica que alguns desses estabelecimentos oferecem, em alguma medida, já recebeu um tratamento que a aproxima do paladar local, criando assim meios de estabelecer vínculos e ampliar o repertório de sabores que transformam o gosto. Nesse sentido, mesmo que esses estabelecimentos estejam inseridos na lógica comercial, não deixam de evidenciar a dinâmica cultural na qual foram criados e agem, dando elementos para as práticas, assim como para idéias.

**ABSTRACT:** The growing acquisition of the eating out habit at the big cities in the last decades, have been produced great transformations in the eating practices, fact which was central in my master degree work and have been oriented my interests at this moment. This text shows superficially the opposition between an order dictated by commercial logic and another one by ideas and representations at restaurants in Sao Paulo, city which is also knew as a *gastronomic capital*. So my interest is discussing the idea of cultural diversity appropriated by the city and it influence in food choices. I try to show how these aspects are intermingled in levels represented by the food, “eating out” and restaurants.

**KEY – WORDS:** food, eating habits, consumer, restaurants

## BIBLIOGRAFIA

- AGIER, Michel. “Distúrbios identitários em tempos de globalização”. In: *Mana*, v.7, Rio de Janeiro, outubro, 2001.
- APPADURAI, Arjun. “How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India”. In: *Comparative Studies in Society and History*, 30(1): 3-24, 1988.
- APPADURAI, Arjun. *The social life of things*. Cambridge, Cambridge university Press, 1986.
- APPADURAI, Arjun. “Gastro-politics in hindu south Asia”. In: *American Ethnologist*, vol. 8, number 3, August, 1981.
- ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Metrópole e cultura*. Bauru, SP: Edusc, 2001.

- ASHKENAZI, Michael & JACOB, Jeanne. *The essence of Japanese Cuisine*. Surrey, Curzon, 2000.
- BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar*. São Paulo, Cia. Das Letras, 1999.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris, Éditions Gallimard, 1979.
- BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo, Editora Perspectiva, 1998.
- CANCLINI, Nestor. *Consumidores e cidadãos*. Rio de Janeiro, UFRJ, 1999.
- CANCLINI, Nestor. "From National Capital to Global Capital: Urban Change in Mexico City." In: APPADURAI, Arjun. *Globalization*. United States, Duke University Press, 2003.
- CARONE, Edgard. *A evolução industrial de São Paulo (1889-1930)*. São Paulo, Editora Senac, 2001.
- CASCUDO, Luis da Câmara. *A História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.
- SEA-LING, Cheng. "Eating Hong Kong's Way Out". In : CWIERTKA, Katarzyna & WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The local and the global*. Honolulu, University of Hawaii Press, 2001.
- COLLAÇO, Janine. *Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa*. Dissertação de mestrado apresentada ao Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – USP, 2003.
- COLLAÇO, Janine. Restaurantes de comida rápida, os *fast-foods*, em praças de alimentação de *shopping-centers*: transformações no comer. In: Revista Estudos Históricos, janeiro-junho de 2004-33.
- COLLAÇO, Janine. "Novidade, Variedade e quantidade: Os encontros e desencontros nas representações do comer em praças de alimentação em *shopping-centers*". In: MNEME – Revista virtual de humanidades, v. 3, no. 9, jan-mar, 2004.
- COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds.). *Food and culture*. New York, Routledge, 1997.
- CWIERTKA, Katarzyna. "Eating the homeland: Japanese expatriates in The Netherlands". IN: CWIERTKA, Katarzyna & WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The global and the local*. Honolulu, University of Hawaii Press, 2001.

- DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. “Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo”. *Caderno Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v.13 jul/set.1997.
- DOUGLAS, Mary. *Implicit meanings*. London, Routledge & Kegan Paul, 1975.
- DOUGLAS, Mary & ISHERWOOD, Baron. *The world of goods*. New York, Routledge, 1979.
- DOUGLAS, Mary. *Purity and danger*. Lindon, Routledge & Kegan Paul, 1988.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1994, v.1.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1993, v.2.
- ELIAS, Norbert. *Os estabelecidos e os outsiders*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2000.
- FALK, Pasi. *The consuming body*. London, Sage, 1994.
- FAUSTO, Boris. “Imigração: cortes e continuidades”. In: NOVAIS, Fernando (coordenador) & SCHWARCZ, Lilia (organizadora). *História da Vida Privada no Brasil*, 4. São Paulo, Companhia das Letras, 1998.
- FINKELSTEIN, Joanne. *Dinning out*. New York, New York Universtiy Press, 1989.
- FISCHLER, Claude. *L’Honnivore*. Paris, Édition Odile Jacob, 1990.
- FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.
- FLANDRIN, Jean-Louis. “A distinção pelo gosto”. In: ARIÈS, Philippe & DUBY Georges. *História da Vida Privada*. Vol. 3, Cia . das Letras, 1991.
- FORJAZ, Maria Cecília. “Lazer e consumo cultural das elites”. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 3, n.6, fevereiro, 1988.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala*. Rio de Janeiro, Record, 1999.
- FRY, Peter. “Feijoada e *soul food*: notas sobre manipulação de símbolos étnicos e nacionais”. In: *Ensaio de Opinião*, 2+2, Inubia, 1977.

- 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.
- GEERTZ, Clifford. *The Interpretatio of Cultures*. Eua, Basic Books, 1973.
- GEERTZ, Clifford. *Nova luz sobre a antropologia*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2001.
- GIDDENS, Anthony. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo, Unesp, 1996.
- GOFTON, Les. “Convenience food and the moral status of consumer practices”. In: MARSHALL, David. *Food choice and the consumer*. Glasgow, Blackie Academic & professional, 1995.
- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- HALL, Stuart. “Quem precisa de identidade?”. In: SILVA (Org.), Tomaz Tadeu; HALL, Stuart & Woodward, Kathryn. *Identidade e diferença. A perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis, Editora Vozes, 2000.
- HANNERZ, Ulf. “Cosmopolitas e locais na cultura global”. In: FEATHERSTONE, Mike. *Cultura Global: Nacionalismo, Globalização e Modernidade*. Petrópolis, Vozes, 1999.
- HANNERZ, Ulf. “Fluxos, fronteiras, híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional”. In: *Mana*, v.3, n.1, Rio de Janeiro, abr. 1997.
- HANNERZ, Ulf. *Cultural complexity*. New York, Columbia University Press, 1992.
- HARRIS, MARVIN. *Bueno para comer*. Madri, Alianza Editorial, 1997.
- HARVEY, David. *A condição pós-moderna*. Lisboa, Edições Loyola, 2001.
- HOBSBAWN, Eric & RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1997.
- LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos*. São Paulo, Editora 34, 1994.
- LATOUR, Bruno. “how to talk about the body?The normative dimension of science studies”. In: *Body and society*. Special issue, November 2002.
- LEMOES, Carlos. A. C. *O album de Alfonso: A reforma de São Paulo*. São Paulo, Pinacoteca do Estado, 2001.

- LÉVI-STRAUSS, Claude. “The Culinary Triangle”. In: COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds). *Food and culture*. New York, Routledge, 1997.
- MAGNANI, José Guilherme C. & TORRES, Lilian de Lucca (orgs.). *Na metrópole*. São Paulo, Edusp, 2000.
- MARCUS, George. “Identidades passadas, presentes e emergentes: requisitos para etnografia sobre a modernidade no final do século XX ao nível mundial?”. In: *Revista de Antropologia*, São Paulo, número 34, 1991.
- McCRACKEN, Grant. *Cultura e Consumo*. Rio de Janeiro, Mauad, 2003.
- MENNELL, Stephen. *All manners of food*. Illinois, University of Illinois Press, 1996.
- MINTZ, Sidney. “Food and anthropology: a brief overview”. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais (on line)*. Outubro 2001, vol.16, no. 47 (cited 28 de outubro 2002), p.31-42. Available from World Wide Web: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_artext&pid=S0102-69092001000300002&Ing=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artext&pid=S0102-69092001000300002&Ing=en&nrm=iso)
- OHNUKI-TIERNEY, Emiko. “McDonald’s in Japan: Changing Manners and Etiquette”. In: WATSON, James L. (ed.) *Golden Arches East*. California, Stanford University Press, 1997.
- ORTIZ, Renato. *Cultura e Modernidade*. São Paulo, Brasiliense, 1991.
- PIERUCCI, Flávio. *Ciladas da diferença*. São Paulo, Editora 34, 1999.
- RIAL, Carmem. RIAL, Carmem. *Le goût et l’image: ça se passe comme ça chez les fast-foods – étude anthropologique de la restauration rapide*. Université de Paris Descartes, Sorbonne, 1992.
- RIAL, Carmem. “Fast-Food: A nostalgia da estrutura perdida”. In: *Horizontes Antropológicos*, número 4, 1996.
- ROWLAND, Robert. “Velhos e novos Brasis”. In: BETHENCOURT, Francisco e CHAUDHURI, Kirti (dirs.). *História da expansão portuguesa*. Círculo de Leitores, Lisboa, IV: 303 – 374.
- VAN OTTELOO, Anneke. “Chinese and Indonesian restaurants and the taste for exotic food in The Netherlands: a global-local trend”. In: CWIERTKA, Katarzyna & WALRAVEN, Boudewijn. *Asian Food: The global and the local*. Honolulu, University of Hawaii, Press.

- PITTE, Jean-Robert & LEMPS, Alain. *Les restaurants dans le monde à travers les âges*. Paris, Éditions Gallimard, 1990.
- SAHLINS, Marshall.
- SIMMEL, Georg. “A metrópole e a vida mental”. In: VELHO, Otávio (org.). *O fenômeno urbano*. Rio de Janeiro, Zahar, 1976.
- SPANG, Rebecca. *The Invention of the restaurant*. Harvard, Harvard University Press, 2000.
- VALLE, Victor M. & TORRES, Rodolfo D. Minneapolis, University of Minnesota Press, 2000.
- WARDE, Alan. *Consumption, food and taste*. Londres, Sage, 1997.
- WARDE, Alan & MARTENS, Lydia. *Eating out*. Cambridge, Cambridge University Press, 2000
- WATSON, James L. *Golden Arches East*. California, Stanford University Press, 1997.
- ZUKIN, Sharon. *The Culture of cities*. USA, Blackwell Publishers, 1995.