

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA DE COMUNICAÇÕES E ARTES
CENTRO DE ESTUDOS LATINO-AMERICANOS
SOBRE CULTURA E COMUNICAÇÃO

GABRIELE TRES MANIEZO

**A comida como memória e cultura
do imigrante peruano em São Paulo**

São Paulo

2020

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
ESCOLA DE COMUNICAÇÕES E ARTES
CENTRO DE ESTUDOS LATINO-AMERICANOS
SOBRE CULTURA E COMUNICAÇÃO

**A comida como memória e cultura
do imigrante peruano em São Paulo**

Gabriele Tres Maniezo

Trabalho de conclusão de curso apresentado
como requisito parcial para obtenção do título
de Especialista em Mídia, Informação e
Cultura.

Orientadora: Prof. Dra. Ana Laura Maria Gamboggi Taddei

São Paulo

2020

AGRADECIMENTOS

À minha família e amigos queridos, sempre dispostos a dividir a mesa e os momentos doces e azedos.

À prof. Ana Laura, que acolheu as incertezas e indicou caminhos.

Aos professores, funcionários e amigos do Celacc, por tamanho conhecimento e cuidado compartilhado.

Às pessoas que cederam seu tempo e energia para compartilhar suas vivências, me recebendo com um copo de *chicha morada* e sorrisos por trás das máscaras de tempos pandêmicos: Michael, Martín, Dona Bertha, Natalia, Christian, Senobia, Lúdia, Tania, Jenny, Carlos, Raúl e Edgar.

A comida como memória e cultura do imigrante peruano em São Paulo¹

Gabriele Tres Maniezo²

Resumo: O artigo apresenta a comida como elemento dos processos de formação e transformação das memórias e culturas do imigrante peruano residente em São Paulo. Com abordagem qualitativa, do tipo exploratória-descritiva, foram realizadas entrevistas com onze imigrantes peruanos, sendo seis proprietários de restaurantes, cinco membros da Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo e um representante do Consulado Geral do Peru no Brasil. O objetivo foi compilar e cruzar suas experiências, dando ênfase às narrativas gastronômicas como fonte de informação.

Palavras-chave: Comida. Memória. Cultura. Imigração. Peru.

Abstract: The article presents food as an element in the processes of formation and transformation of the memories and cultures of the Peruvian immigrant residing in São Paulo. With a qualitative, exploratory-descriptive approach, interviews were conducted with eleven Peruvian immigrants, five of whom owned restaurants, five members of the Association of Peruvian Citizens Residing in São Paulo and one representative of the General Consulate of Peru in Brazil. The objective was to compile and cross-check their experiences, emphasizing gastronomic narratives as a source of information.

Key words: Food. Memory. Culture. Immigration. Peru.

Resumen: El artículo presenta la alimentación como elemento en los procesos de formación y transformación de las memorias y culturas del inmigrante peruano residente en São Paulo. Con un enfoque cualitativo, exploratorio-descriptivo, se realizaron entrevistas a once inmigrantes peruanos, cinco de los cuales eran dueños de restaurantes, cinco miembros de la Asociación de Ciudadanos Peruanos Residentes en São Paulo y un representante del Consulado General del Perú en Brasil. El objetivo fue recopilar y cotejar sus experiencias, enfatizando las narrativas gastronómicas como fuente de información.

Palabras clave: Comida. Memoria. Cultura. Inmigración. Perú.

¹ Trabalho de conclusão de curso apresentado como condição para obtenção do título de Especialista em Mídia, Informação e Cultura, no Centro de Estudos Latino-Americanos em Comunicação e Cultura (CELACC-USP).

² Pós-graduanda em Mídia, Informação e Cultura.

1 INTRODUÇÃO

Os estudos da comida e dos hábitos alimentares são objeto de interesse para as ciências sociais e, em particular, para a Antropologia há muito. Segundo o dicionário Michaelis³, a palavra convívio tem como significados “1. Ato de conviver; convivência; 2. Refeição formal, geralmente para um grande número de pessoas; banquete.”. A própria etimologia da palavra, do latim *convivium*, sugere a identificação entre o viver junto, com o comer junto. A palavra bem serve como metonímia deste artigo. A comida, contém e transporta a memória e as culturas dos imigrantes peruanos, sendo um veículo de troca, é talvez uma das mais simples formas de se entrar em contato com o outro.

Se as experiências sociais que envolvem afeto são a base para a cristalização das memórias, cheiro, músicas e receitas são alguns dos elementos sociais capazes de transportar e cristalizar experiências, ainda que mutáveis e adaptáveis constantemente. Os hábitos alimentares fazem parte destas representações e imaginários, sendo parte fundamental de nossas formações identitárias, que vão muito além de um conjunto de traços fixos, essenciais ou intrínsecos a uma etnia, nação, classe ou gênero, sendo também o quê, como, onde, quando e porquê nos alimentamos. Falar de comida é também invariavelmente falar de culturas. Para além da nutrição, o ato alimentar reúne em si aspectos históricos, sociais e comportamentais que envolvem o comer. A palavra cultura, com origem na palavra *culturae*, do termo latino *colere*, carrega consigo o significado de “cultivar as plantas” ou “ato de plantar e desenvolver atividades agrícolas”, e é essa noção de cultura, como aquilo que se cultiva, que este trabalho se debruça.

Buscamos apresentar, através das narrativas gastronômicas, de que forma, desde o plantio até o cafezinho pós-refeição, local e global, privado e público, se reúnem através dos ritos, costumes e crenças que perpassam o prato. Partimos da premissa de que a identidade do imigrante não deve ser tomada por um fato que, uma vez consumado, passa em seguida a ser representado pelas práticas culturais, mas que deveríamos pensá-la como uma produção que nunca se completa, que está sempre em processo e é sempre constituída interna e não externamente à representação.

Para isso, voltamos para os olhos, bocas e narizes dos imigrantes peruanos residentes em São Paulo. Com mais de 35 mil peruanos residindo na cidade, segundo informações do

³ Michaelis é uma marca de dicionários de língua portuguesa e estrangeira publicado no Brasil pela editora Melhoramentos. O primeiro dicionário Michaelis foi criado no final do século XIX, pela lexicógrafa alemã Henriette Michaelis.

Consulado Geral do Peru, a cidade viu nos últimos dez anos um aumento exponencial no número de restaurantes focados na culinária típica peruana, com cerca de 30 unidades atualmente. Para discutir alguns destes processos foram realizadas doze entrevistas com seis proprietários de restaurantes peruanos, cinco membros da Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo e um representante do Consulado Geral do Peru no Brasil, cruzamos experiências da comida como elemento de formação e transformação das memórias e culturas deles. Pessoas que, ao se deslocarem, transportaram em sua bagagem muito mais que seus pertences, mas também suas práticas alimentares, maneiras de fazer, de servir e de comer.

As questões abordadas aqui emergem de inquietações milenares. Para dar apenas um exemplo, entre as várias traduções que se dá do termo “comida” para as línguas andinos, o vocábulo aimara *mamata* carrega consigo o sentido de “comida que nos sustenta com poder divino”. Em 1600, Ludovico Bertonio⁴, sacerdote e linguista pioneiro nos estudos do idioma aimara, já mostrara como a comida para os aimara tinha um valor transcendental à nutrição do corpo¹. Mais de 400 anos depois, ainda buscamos entender como essa nutrição “divina” perpassa a vida humana. Sejam quais forem os trajetos e percursos que levaram até São Paulo, todos os imigrantes peruanos que fizeram parte deste trabalho buscaram elucidar algumas relações entre imigração, comida, memória e cultura. E todos carregam consigo este “poder divino” da comida.

As considerações finais são também iniciais, pontos de partida gerados pelas respostas encontradas até aqui: se a cada escolha é feita uma renúncia, quais são os processos de apagamento que não estão sendo evidenciados? Porque o prato carregado como símbolo da nação peruana no exterior é o ceviche? Quais são os apagamentos que foram deixados de lado? A única certeza aqui alimentada a colheradas cheias é a reconstrução permanente das perguntas e respostas.

2 METODOLOGIA

O método utilizado é o estudo de caso, ferramenta para acessar por diversas rotas a forma pela qual a comida atua na formação da memória e cultura do imigrante peruano em

⁴ Sobre a língua aimara, Ludovico Bertonio escreveu os livros *Arte y Grammatica muy copiosa de la Lengua Aymara* (1603), *Arte Breve de la Lengua Aymara para Introducció del Arte Grande de la misma Lengua* (1603), *Vocabulario de la Lengua Aymara* (1612), *Arte de la Lengua Aymara. Con una Silva de Phrases de la misma lengua y declaracion en Romance* (1612), *Libro de la Vida y Milagros de Nuestro Señor Iesu Christo en dos Lenguas. Aymara y Romance* (1612) e *Confessionario muy copioso en dos lenguas Aymara y Española, con una instrucció a cerca de los Siete Sacramentos de la Sancta Yglesia y otras varias cosas* (1612).

São Paulo. Buscamos explorar situações da vida real, descrever a situação no contexto em que se insere e elucidar as variáveis do fenômeno, permitindo um panorama breve a partir de uma amostra pequena. Optamos pela abordagem qualitativa, do tipo exploratória-descritiva, por permitir uma análise mais flexível dos dados. Através dela foi possível observar e compreender alguns aspectos das vivências do grupo social aqui tido como protagonista: os imigrantes peruanos residentes em São Paulo. Trazer elementos da esfera micro (as experiências pessoais) para complementar os elementos da esfera macro (as revisões bibliográficas) foi de importância primária nesta pesquisa, seguindo a mesma linha de C. Wright Mills, em seu clássico estudo *The Sociological Imagination*: “nem a vida de um indivíduo, nem a história de uma sociedade, podem ser compreendidas sem compreender ambos” (MILLS, 1970, p. 3).

Foram realizadas doze entrevistas em profundidade, entre 1 de setembro de 2020 a 31 de outubro de 2020, com cinco proprietários de restaurantes peruanos, cinco membros da Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo (ACP) e um representante do Consulado Geral do Peru no Brasil. A escolha dos entrevistados foi feita de modo a balancear três tipos aparentemente distintos de narrativas gastronômicas que conversam entre si nesta pesquisa: o Consulado Geral do Peru foi responsável por apresentar alguns elementos da comida como política pública de promoção turística transnacional; já os proprietários de restaurantes apresentaram a perspectiva daqueles que vendem suas comidas no exterior e, portanto, passaram por processos de hibridação de seus pratos tradicionais, de modo a adaptá-los ao paladar paulistano; o terceiro grupo de informação, membros da ACP, trouxeram para este trabalho a perspectiva dos imigrantes que foram privados das escolhas e narrativas gastronômicas, cujo acesso é, prioritariamente, à comida brasileira, visto os altos preços dos insumos importados e dificuldade de inserção no mercado de trabalho.

As entrevistas com os proprietários de restaurantes e com o Cônsul-Adscrito foram realizadas de forma individual e, portanto, foram decupadas integralmente no apêndice deste trabalho uma a uma. Já as entrevistas com os membros da ACP foram condensadas em um único relato de experiência, já que seu caráter foi mais informal no momento da obtenção de informação sobre as narrativas gastronômicas. Feito no dia 4 de setembro de 2020, em que participei voluntariamente da distribuição de cestas básicas para a comunidade peruana durante todo o dia, o relato que mescla trechos das conversas realizadas em grupo e de maneira fluida, mesclado com observações pessoais. Devido ao contexto de pandemia da

Covid-19, a ação da ACP vem sendo realizada semanalmente. No apêndice estão as entrevistas completas e o relato de experiência na seguinte ordem:

1. Raul Fernando Meneses Bendezu - Cônsul Adscrito do Peru em São Paulo (APÊNDICE A);
2. Michael Castro Fernandez - proprietário do restaurante Rio Mar (APÊNDICE B);
3. Dona Bertha e Martín Suárez - proprietários do restaurante Doña Bertha (APÊNDICE C);
4. Natalia Marrache - proprietária do restaurante El Huarique (APÊNDICE D);
5. Edgar Villar - proprietário da rede de restaurantes Riconcito Peruano (APÊNDICE E).
6. Christian, Senobia, Lúcia, Tania e Jenny, membros da Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo (APÊNDICE F).

3 A COMIDA COMO SABER DECOLONIAL

Este trabalho busca se inserir em um conjunto de pesquisas que partem de uma episteme não eurocêntrica. Com uma longa e valiosa tradição na América Latina, desde pensadores como José Martí e José Carlos Mariátegui, são muitas as contribuições de grande credibilidade, como as de Enrique Dussel, Arturo Escobar, Michel-Rolph Trouillot, Aníbal Quijano, Walter Dignolo, Ramón Grosfoguel, Edgardo Lander e tantos outros. Este artigo utiliza-se de alguns dos esforços destes autores, partindo de uma concepção da comida como saber decolonial, uma reverberação de culturas e memórias que assume, simultaneamente, os desafios da pré-modernidade, da modernidade e, até mesmo da pós-modernidade, mas que respondem a partir de outro lugar.

O projeto de modernidade formulado pelos filósofos do Iluminismo no século XVIII baseava-se no desenvolvimento de uma ciência objetiva, de uma moral universal e de uma lei e arte autônomas, reguladas por lógicas próprias. Mas, como salientado por Ramón Grosfoguel (2010), com o início dos processos coloniais na América, começa não só a organização colonial do mundo, mas, a constituição colonial do conhecimento, das línguas, da memória e da imaginação. Se estabelece a segregação entre o ocidental (concebido como moderno, avançado) e o outro: o resto dos povos e culturas do planeta.

Segundo Grosfoguel, a conquista ibérica do continente americano não foi apenas um sistema econômico, mas um pacote completo de “hierarquias globais enredadas e coexistentes no espaço e no tempo” (2010, p. 463), como as hierarquias étnicas, que privilegia os povos europeus frente aos demais; patriarcal, que privilegia homens frente a mulheres; epistêmica,

que privilegia a cosmologia e o conhecimento ocidental e institucionalizado; e a linguística, com a comunicação e cultura de matriz europeia, subalternizando o que é produzido pelas demais como folclore.

Este estudo parte de um aspecto decolonial trabalhado por Enrique Dussel, a renomeação de modernidade para transmodernidade. A intenção é questionar o consenso entre autores euro-americanos de que o período histórico chamado de modernidade teve início em 1492 - com o início da exploração e encobrimento dos territórios e vivências do que se chamou de América, a fim de indicar, desde o princípio, que partimos de uma conceituação das culturas latino-americanas como reverberação que assumem, simultaneamente, os desafios da pré-modernidade, da modernidade e, até mesmo da pós-modernidade, mas que respondem a partir de outro lugar. Essa heterogeneidade multitemporal em que os países da América Latina se encontram se expressa na hibridez e na pluriversalidade cultural - e também expressa as assimetrias existentes entre elas, assim, denominada de transmodernidade.

Dussel propõe uma visão que refuta a ideia de que nunca houve empiricamente História Mundial até 1492 (a data de início da implantação do ‘Sistema-Mundo’ atual). Antes dessa data, impérios e sistemas culturais coexistiam entre si e suas expressões culturais eram latentes e não podem ser tratados como “menores”. Dussel utilizando como base, teorias como a da Dependência, de Raúl Prebisch e a dos Sistemas-Mundo, de Immanuel Wallerstein, vai demonstrar ser preciso usar como unidade de análise as esferas econômicas, políticas e socioculturais para entender quaisquer processos culturais latino-americanos, por sempre estarem estes conciliados aos movimentos opressivos da dominação econômica, cultural e social a que fomos submetidos. Na mesma linha de Dussel afirma Edgardo Lander:

As outras formas de ser, as outras formas de organização da sociedade, as outras formas de conhecimento, transformam-se não só em outras, mas também em carentes, arcaicas, primitivas, tradicionais, pré-modernas. Situam-se em um momento anterior do desenvolvimento histórico da humanidade, que no imaginário do progresso enfatiza sua inferioridade. Existindo um modo ‘natural’ de ser da sociedade e do ser humano, as outras diferentes expressões culturais são vistas como essencialmente ou ontologicamente inferiores e, portanto, impossíveis de serem ‘superadas’ e modernizadas (principalmente devido à inferioridade racial) (LANDER, 2000, p. 22-24).

Michel-Rolph Trouillot também aborda as implicações das narrativas históricas universais que tem na Europa seu único sujeito significativo. Em *Silencing the Past. Power and the Production of History*, analisa o caráter colonial da historiografia ocidental a partir do

estudo das narrativas em torno da revolução haitiana, com ênfase em como operam as relações de poder e os silêncios na construção das narrativas. O autor afirma:

Rastrear o poder por meio de vários ‘momentos’ simplesmente ajuda a enfatizar o caráter fundamentalmente procedimental da produção histórica, a insistir que o que é a história importa menos do que como a história funciona; que o próprio poder trabalha em conjunto com a história (TROUILLOT, 1995, p 28).

A comida, com seus aspectos memoriais e culturais, pode ser entendida como um elemento social possível de exemplificar um modo de ver o mundo, de interpretá-lo e de atuar sobre ele que contribui para as epistemes nas quais a América Latina está exercendo sua capacidade de ver e fazer desde uma perspectiva Outra.

4 A IMIGRAÇÃO PERUANA EM SÃO PAULO

Falar de migração é falar da simultaneidade de local e global. Mas quando voltamos para os imigrantes peruanos em São Paulo, é preciso salientar algumas características. Segundo o artigo “Fases da Latinidade Hispano-Americana em São Paulo”, de Sidney Antonio da Silva (2008), o início da massificação da imigração peruana no Brasil remonta à década de 1950, em decorrência de acordos bilaterais que possibilitaram o intercâmbio de estudantes de graduação e pós-graduação. Já a partir da década de 70, crises econômicas e políticas intensificaram a migração regional, mas com grande parte da absorção da imigração peruana em países como Argentina e Venezuela. O Brasil torna-se um polo de recebimento a partir dos anos 1980, com a violência política que assolou o país por grupos armados.

De acordo com as informações cedidas pelo Consulado Geral do Peru no Brasil em entrevista realizada em 18 de setembro de 2020, com o Cônsul Adscrito, Carlos Ernesto Ortiz Rosas, cerca de 35 mil peruanos vivem no Brasil, sendo 25 mil no estado de São Paulo⁵. Na capital, os bairros de maiores concentrações são Brás, Pari e Bom Retiro. Também há presença peruana nos bairros de grande circulação comercial como Santa Ifigênia e o Parque Dom Pedro. No que diz respeito a principal área de atuação, predomina entre os imigrantes peruanos, a condição de empregado por conta própria. Foi o caso de Michael Fernandes, atualmente proprietário do restaurante Rio Mar:

Eu vim para cá [para o Brasil] com 17 anos, mas passei um tempo no comércio, atuando na 25 de março, como camelô e com vendas atacado. Depois voltei para o Peru para fazer serviço militar, e foi lá que percebi que eu tinha facilidade de organizar uma cozinha grande (APÊNDICE B).

⁵ Dados enviados via e-mail pelo Consulado Geral do Peru.

A Rua Aurora, na região central, se destaca com representativo número de imigrantes peruanos, sendo um exemplo do que Rosas denomina de “empreendedorismo étnico”, conceito que se fundamenta nas solidariedades étnicas nas quais imigrantes atuam a fim de acomodar os compatriotas nas sociedades de destino. Este comportamento possui evidências com maior notoriedade na área gastronômica e no setor têxtil, sendo um fenômeno representativo de uma forma alternativa de inserção de nacionais que, de outra forma, enfrentariam maiores dificuldades de adaptação.

Em reportagem de março de 2014 da Revista Menu, especializada em gastronomia, temos um exemplo desse empreendedorismo étnico, em que os restaurantes peruanos instalados na Rua Aurora são voltados ao consumo dos próprios migrantes (diferente do público-alvo de parte dos restaurantes entrevistados para esta pesquisa, cujo público-alvo são brasileiros):

Os peruanos investem em gastronomia de forma mais empreendedora que os bolivianos. Na Rua Aurora, em São Paulo, há vários restaurantes especializados em comida peruana, um ao lado do outro. Apesar de a maioria das casas ser voltada para os próprios peruanos, muitas recebem brasileiros de braços abertos, como o Riconcito Peruano e o Tierra Madre, que foi aberto em 2013. E há restaurantes instalados em bairros mais nobres da capital, como o Killa Novoandino, em Perdizes, ou o La Mar Cebicheria Peruana, filial do restaurante do renomado chef Gastón Acurio no Itaim Bibi, para atrair um público formado em sua maioria por brasileiros (MARQUES, 2014, p. 28).

Restaurantes como o El Huarique (Jardim Paulista) e o Riconcito Peruano (com várias unidades por toda cidade), são quase que majoritariamente compostos por públicos paulistanos. Já restaurantes como o Rio Mar (Centro) e o Doña Bertha (Campos Elíseos) têm os próprios imigrantes como público-alvo. A experiência de Edgar Villar, hoje proprietário das doze unidades do restaurante Riconcito Peruano, contou sua experiência como imigrante recém-chegado em 2000. Foram as dificuldades que o motivaram a encarar seus restaurantes como portas de entrada no mercado de trabalho para outros recém-chegados, agora dos anos 2020:

Eu sei como é difícil, porque eu procurei muito emprego aqui. Teve uma época que dormia embaixo da ponte, deixava minha malinha com uma mulher que vivia na cozinha de um apartamento. Andei por três dias seguidos. Depois que você anda tanto, você sente fome, você sente sede. Então cada vez que um imigrante vem aqui bater a minha porta, eu lembro muito bem do momento que eu passei. Eu falo: eu vou te dar um emprego, mas você vai atrás de conseguir sua documentação! E, assim, eles entram aqui eu falo que tem que ficar dois, três anos. ‘Depois vocês têm que voar!’ (APÊNDICE E).

No início, quando começou a vender suas marmitas na rua, vivenciou ainda hostilidade pelo síndico do prédio que morava e cozinhava:

Chegando aqui, fiquei trabalhando três meses de graça para uma senhora, a troca de um lugar para dormir. Ela me levou diretamente para rua. Assim virei camelô onde fui aprendendo a falar um pouquinho oportunhol. Trabalhei bastante. Nesse momento eu sentia muita falta da comida, porque no dia a dia era bem brasileira. Aos poucos, fui fazendo comida peruana, no começo mais aos finais de semana. Então decidi começar a vender comida porque eu via que a polícia não apreendia tanto a mercadoria deles iguais às nossas de camelô. Percebia também que eu não era o único que sentia falta da comida peruana. Aí comecei a vender marmita com as mesmas comidas que vendo hoje aqui no cardápio. *Ceviche, arroz chaufa, lomo saltado*. [...] Lembro até hoje da primeira panela que eu comprei com meu dinheiro, porque nesse começo era tudo emprestado, inclusive o fogão de uma boca que eu usava. Engraçado né, mas minha primeira preocupação foi: “Como eu vou fazer para levar minha panela para o Peru?” (risos). [...] O brasileiro me recebeu de braços abertos, mas aquele síndico era uma pessoa muito estranha, ele realmente abusava das pessoas. Ele desligava a água, não deixava que levasse as batatinhas no elevador. Maltratava todas as pessoas. E eu não ficava constrangido não. Eu pagava meu aluguel certinho, como que faz? Eu falava ‘Da onde você pensa que eu tiro o dinheiro? Sou imigrante, eu não consigo ter a documentação, quem que vai me dar trabalho, você vai me dar?’ Eu sempre me defendia, mas cansa né, quando as pessoas te incomodam. Mas no fim depois até agradei, porque graças a ele também é que eu quis sair dali. Nunca na minha vida pensara em abrir um restaurante, jamais (APÊNDICE E).

Mas as cozinhas global e local coexistem com facilidade na transmodernidade, pois, para um migrante, a comida pode ser uma forma simbólica de “estar em casa”. Um exemplo interessante foi o vivenciado pela antropóloga Karen Fog-Olwig, em seu livro *Global Culture, Island Identity*, nomeia o terceiro capítulo com a frase: “home is where you leave it”, algo como “o lar é da onde você sai”, (em tradução nossa). Estudando sobre os padrões de migração transnacional centrados na ilha caribenha de St Kitts-Nevis, Fog-Olwig relata que muitas famílias que dependem de remessas enviadas por membros da família que trabalham no exterior

Mantêm rebanhos de cabras e ovelhas em casa, não para consumo próprio - eram atendidas quase inteiramente por vegetais enlatados e frango congelado importado - mas para poderem dar aos membros da família um 'gostinho de casa' durante suas breves estadas em Nevis (FOG-OLWIG, 1993, p. 170).

Quando esses migrantes visitam suas casas de origem, eles desejam reviver a cultura de sua infância e, nessa medida, suas remessas contribuem para preservar alguns aspectos da vida tradicional da aldeia que, de outra forma, teriam desaparecido. Formou-se na região um

senso de lar que deve ser cultivado globalmente à distância. Às vezes, a própria ausência funciona como um emblema de um sentimento fundamental de pertencimento que transcende a presença física. Embora a ilha seja fortemente dependente do dinheiro enviado pela grande população que trabalha no exterior, esses migrantes ainda são parte integrante da comunidade, em sua própria visão e na de seus entes queridos.

5 A COMIDA COMO SABER TRANSNACIONAL

Se por um lado a venda de comida é uma das poucas alternativas encontradas pelos migrantes para seu sustento no país de chegada, no país de origem políticas públicas diversas atuam com a difusão da gastronomia peruana no Brasil, como parte de um movimento integrado de políticas públicas de promoção turística do país. Em São Paulo, a promoção gastronômica faz parte das políticas integradas de divulgação turística do país, segundo informado pelo Consulado Geral do Peru em entrevista para este artigo. A atuação do Consulado se dá através da realização de eventos com parcerias públicas e privadas, focadas tanto na aproximação da própria comunidade peruana como na promoção frente ao público brasileiro. Só em 2019, foram cerca de vinte eventos focados em gastronomia realizados no estado de São Paulo. Para Raul Bendezu, representante do Consulado Geral do Peru no Brasil, este é um processo que tem tido frutos:

Muitos dos peruanos saíram do país na época em que a gastronomia começou a se consolidar no exterior, e isso acabou fazendo com que fosse ainda mais forte esse elemento como forma de unifica os peruanos que estão fora. Os imigrantes se juntam para recriar suas comidas e seus preparos, mas, acima de tudo, virou um motivo de orgulho frente a comunidade local. Nosso país tem problemas sociais históricos, então a comida veio para fortalecer a identidade peruana, mestiça, assim como a do Brasil (APÊNDICE A).

A Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo-Brasil também tem papel importante na promoção do país em São Paulo. Segundo Christian Urbay, presidente da ACP, além da realização de eventos para a comunidade peruana também atua politicamente na institucionalização da cultura do Peru (informação pessoal). Um dos exemplos é a criação da Lei n.º 16.950, de 3 de julho 2018. Junto ao vereador Eduardo Suplicy (PT), conseguiram a inserção do Dia da Independência Peruana (chamado por Christian, presidente da ACP de “Dia da Peruanidade”) no Calendário de Eventos da Cidade de São Paulo⁶.

⁶ Lei n.º 14.485 de 19 de julho de 2007, que consolida a legislação municipal referente a datas comemorativas, eventos e feriados do município de São Paulo.

Para além das atuações políticas implicadas por associações e consulados, há também, em paralelo, a atuação de políticas privadas. Na capital paulista, o restaurante Riconcito Peruano teve papel fundamental na promoção gastronômica internacional. O primeiro restaurante foi aberto em 2005, com investimento inicial de vinte mil reais na casa que ainda segue firme e forte na Rua Aurora. Edgar Villar, proprietário do estabelecimento, nasceu em Apurímac, na zona rural do Peru, e aos 10 anos, após perder o pai, se mudou para Lima onde trabalhava principalmente como camelô. Aos 21 anos, quando resolve encarar oito dias de viagem por terra para vir ao Brasil, veio a São Paulo atrás de trabalho, e atuou na 25 de março, vendendo marmitas para os imigrantes da região. O boca-a-boca acabou resultando em matérias em roteiros gastronômicos e tornaram o lugar um hit. Hoje, são quatro unidades do restaurante no centro e outras oito espalhadas pela cidade, e marcando a história da comida peruana no Brasil, como conta Edgar Villar:

Gosto de pensar que fiz algo que as pessoas lembram. Algumas pessoas não acreditam na minha história. “Como que essa pessoa começou como camelô e agora está aqui?”. Bom, às vezes nem eu acredito (risos). Eu falo muito isso para os jovens que chegam aqui: vocês não vão ser jovens para sempre. Tem que ir atrás do futuro que quer. (APÊNDICE E).

O chef e empresário se considera um professor, por ter aberto as portas da gastronomia peruana para os brasileiros e instigado outros compatriotas a fazer o mesmo:

Eu acredito que todos os restaurantes temos hoje esse compromisso de difundir nossa gastronomia. Mas a escola para todos eles se chama Riconcito Peruano, essa é a verdade. E eu fico imensamente feliz quando um funcionário meu sai daqui e abre sua portinha, seu cantinho, fico muito feliz mesmo. Eu ajudo pessoas que vieram com os mesmos sonhos que eu e não conseguiram. Assim conseguimos divulgar nossa gastronomia para os brasileiros. Mas eu sei como é difícil, porque eu procurei muito emprego aqui. Cheguei a ter uma época que dormia embaixo da ponte, deixava minha malinha com uma mulher que vivia na cozinha de um apartamento. Teve uma vez que eu andei por três dias. Depois que você anda tanto, você sente fome, você sente sede. Então cada vez que um imigrante vem aqui bater a minha porta, eu lembro muito bem do momento que eu passei. Eu falo: eu vou te dar um emprego, mas você vai atrás de conseguir sua documentação! E assim, eles entram aqui, eu falo, tem que ficar dois, três anos. Depois vocês têm que voar! Eu ensino todos os meus funcionários com carinho e a gente aprende muito também (APÊNDICE E).

O ceviche é um exemplo de prato que pode ser considerado transnacional. Com primeiro registro há mais de quatro mil anos, o ceviche é um prato patrimônio nacional do Peru, segundo os entrevistados. Em 2004 foi declarada Patrimônio Cultural da Nação pelo

Instituto Nacional de Cultura⁷ e estabeleceu-se o dia 28 de junho como Dia de Ceviche em todo o território do país. Segundo site da PROMPERU⁸, o ceviche, suas práticas e significados relacionados à sua preparação e consumo, foram em 2019 aplicados à Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (Unesco), pelo Ministério da Cultura do Peru. Apesar de a receita original ter sido aperfeiçoada com o passar dos anos, a base do ceviche é essencialmente a mesma desde a sua criação: peixe-branco de água salgada cru, com suco de alguma fruta cítrica, que acaba cozinhando o peixe por causa do ácido cítrico. Para Raúl Bendezu, do Consulado Geral do Peru no Brasil:

O ceviche é um prato bandeira, fácil de preparar e que mostra a diversidade e esse caráter mestiço da comunidade peruana. E combina muito com o paladar do paulista, combina com o clima quente brasileiro, e também é muito vinculado a imigração japonesa. Tanto Lima como São Paulo são as cidades de maior imigração japonesa na América Latina. Esse elemento chama atenção do paulista porque ele já está acostumado com esses temperos, já conhece o sashimi... Isso ajuda a atrair o paladar, principalmente pelo peixe e frutos-do-mar. Já os sabores mais fortes de alguns pratos, porque nossa comida é muito temperada, ainda é novidade para o paulista, ainda que se aproximem da comida nordestina os temperos e as pimentas. Mas o ceviche é o prato mais popular da América Latina. Em segundo lugar é o churrasco (APÉNDICE A).

Nas entrevistas, o ceviche foi o prato elegido por grande parte dos entrevistados como o mais representativo de sua identidade nacional, como apontou Michael Fernandez:

O ceviche, por exemplo, é um prato que se comia desde a época dos incas, tem muita história. Quando eles viajam por meses, eles levavam os peixes envoltos no sal, pimenta e limão, e o milho, que é milenário, né? (risos). Com aquele milho se pode viajar por onde quiser. Se está cinco, seis graus, o milho sustenta, rende para caramba! Ele era torrado em panelas de terra, com gordura de porco ou sozinho. Não precisa de mais nenhum ingrediente. O milho é saboroso e dura um, dois anos, sem estragar. Além de ser leve e seco e sustentar. O molho que fazemos aqui para acompanhar o ceviche, para além do limão e sal, leva também alho cru, gengibre, salsão e cebola roxa. Mas são ingredientes que concentram sabor no momento, tem que ser muito fresco para ser bem feito, para ficar com o sabor que a gente espera encontrar. É muito legal essa relação que acontece no restaurante de passado e presente. Quando você coloca o prato na mesa, ele conversa com você, se você conseguir entender ou alguém tiver ali para te explicar. O ceviche tem um papel muito importante na nossa identidade mesmo. Até em coisas, por exemplo, saiu para beber uma cerveja com os amigos, para enfrentar a ressaca, a primeira coisa que se faz é pedir um ceviche familiar, de peixe,

⁷ Instituto Nacional de Cultura do Peru (INC) era um organismo público descentralizado, com personalidade jurídica, de direito público interno e com autonomia técnica, administrativa, econômica e financeira da República do Peru. Foi fundado em 1972 e dissolvido em 2010.

⁸ Informações coletadas no site da Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERU, vinculado ao Ministério de Comércio Exterior e Turismo do Peru. Link: <https://www.promperu.gob.pe/>

misto, frutos-do-mar, até mesmo de conchas negras, e aí o limão e a pimenta, quebra na hora a ressaca. É cultural demais. Os restaurantes de peixes e frutos-do-mar lá nunca funcionam a noite, no máximo até 17h, por que não se come peixe a noite. Acho que tudo isso influencia em fazermos pratos que transportam as pessoas (APÊNDICE B).

O ceviche expressa com precisão a relação entre comida e cultura evidente na vida dos imigrantes peruanos em São Paulo, sendo assim um exemplo de saber transnacional. A forma de preparo dos alimentos representa maneiras de estar no mundo, demonstrado na importância simbólica das técnicas de cozimento como eixo culturalmente significativo das atividades da cozinha. É um exemplo de como práticas culinárias antigas são transformadas em patrimônio, com objetivo de se preservar e promover o conjunto de valores partilhados e de memórias coletivas vinculadas que aumentam o potencial de identificação no presente.

Torna-se um prato transnacional também por conta das políticas públicas e privadas de promoção gastronômica, sendo um processo imbricado com o do nacionalismo. A recuperação de tradições e de consagração do passado teve seu apogeu com a atividade reguladora da UNESCO, todavia, só recentemente as “tradições culinárias” vieram a ser concebidas como Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade. O potencial do prato como conector de culturas atrai visitantes, gerando rendimento e inculcando, inclusive, na autoestima das comunidades, dentro e fora do país de origem. Mas é preciso salientar que toda escolha é também uma renúncia. Cada prato escolhido como objeto de promoção turística também carrega consigo esquecimentos e apagamentos. O ceviche, prato bandeira, é tipicamente de Lima, capital financeira e política do país. Coincidência que seja o de maior expressão internacional?

6 COMIDA COMO MEMÓRIA

Para começar a destrinchar a relação entre as comidas e as memórias dos imigrantes peruanos residentes em São Paulo, vale apontar que o conceito de memória entendido para esta pesquisa é baseado em Joël Candau e Ecléa Bosi. Para os autores, a memória é como uma (re)construção constante do passado no presente, sendo mais um enquadramento do que um conteúdo. “O que passou não está definitivamente inacessível, pois é possível fazê-lo reviver graças à lembrança”, aponta Candau (2019). Na mesma linha, Bosi, em *Memória e Sociedade* (1994), afirma que

O passado conserva-se e, além de conservar-se, atua no presente, mas não de forma homogênea. De um lado, o corpo guarda esquemas de comportamento de que se vale muitas vezes automaticamente na sua ação sobre as coisas:

trata-se da memória-hábito, memória dos mecanismos motores. De outro lado, ocorrem lembranças independentes de quaisquer hábitos: lembranças isoladas, singulares, que constituiriam autênticas ressurreições do passado (BOSI, 1994, pág. 48).

O livro de Bosi traz uma singular reflexão feita a partir de entrevistas com oito pessoas maiores de 70 anos, que viveram desde a infância na cidade de São Paulo e recontam as interfaces entre história pessoal e social. É pela retrospectiva que se suporta a duração. Da mesma forma Maurice Halbwachs, citado tanto por Bosi como por Candau, trabalha a dimensão da lembrança vinculada a identidade, sendo a memória uma “identidade em ação”. O esquecimento como esvaziamento. As lembranças que guardamos das nossas experiências se reproduzem sem cessar e são elas que nos permitem uma filiação contínua de sentimento de identidade. Desse modo, a memória é entendida por esses autores, portanto, como a transmissão, a um grande número de indivíduos, das lembranças de indivíduos únicos repetidas vezes.

É importante ressaltar que mesmo que as memórias se nutram de uma mesma fonte, a singularidade da vivência de cada ser humano faz com que não necessariamente experienciamos fatos aparentemente idênticos de maneira idêntica. Para Bosi, “lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado. A memória não é sonho, é trabalho” (1994, p. 56). A relação entre comida e memória é construída pelos materiais que à disposição agora, no presente. Por mais nítida que pareça a lembrança de uma experiência, ela não é a mesma imagem que experimentada quando então, porque não eles próprios já não são os mesmos.

Uma das questões que surgiram com as entrevistas envolvendo a memória foi de que modo o sentimento de memória nacional está inscrito nas práticas cotidianas alimentares. A cultura nacional é enraizada no trivial e continuamente reproduzidas por meio das práticas memoriais e culturais da vida cotidiana. É através das refeições familiares tidas como “especiais”, aquelas que ocorrem em datas específicas para celebrar, que parte desses processos de pertencimento nacional atuam, segundo Morley (2000).

Na ocasião é que ocorrem todos os tipos de intercomunicação, em que a família divide um momento de compartilhar suas dores e alegrias. Dentro do contexto de migração, as refeições de finais de semana foram citadas pelos entrevistados que fazem parte da Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo (ACP) como o momento de união entre os imigrantes peruanos:

Os finais de semana são o momento em que a inspiração peruana renasce em sua cozinha: “Aos sábados faço ceviche e *arroz con pollo*, que meu marido gosta” (APÊNDICE F).

A refeição de Ação de Graças, nos Estados Unidos, por exemplo, é um ritual por meio do qual os americanos afirmam ser membros não apenas de sua família, mas de sua nação. Janet Susskind, apud Morley, observa ser um momento em que os membros se conectam, onde cada família sabe que grande parte das outras famílias de seu país estão celebrando da mesma forma, em simultâneo, sendo o ritual de Ação de Graças responsável pela manutenção das relações familiares, para Susskind. Voltar para casa na época de Ação de Graças torna-se uma peregrinação sentimental, uma “performance de solidariedade”, renovadora dos laços que nos unem como nação.

Outro aspecto interessante quando analisada a relação entre comida e memória está na comida como lar simbólico. A antropóloga Mary Douglas (1995) argumenta que, embora uma casa tenha uma localização concreta, não é necessariamente fixa no espaço, pois envolve padrões regulares de atividade e estruturas que não estão necessariamente vinculadas a um lugar único. Segundo David Morley, sentir-se em casa tem menos relação com um espaço geográfico do que simbólico, é se sentir à vontade na retórica das pessoas a sua volta. O autor afirma que “por mais que as pessoas se tornem móveis, alguma sensação de lar muitas vezes permanece como o local central, de onde eles ainda mapeiam e medem seus avanços e viagens” (2000, p. 40). É a capacidade de se fazer compreender sem muita dificuldade e de seguir o raciocínio alheio, sem necessidade de longas explicações. Longe de casa, a comida é quase um lugar virtual, quase um “teletransporte”, segundo Michael Fernandez:

Uma coisa que me dá muito orgulho é quando vem um companheiro peruano e fala que nunca comera algo que o fizesse lembrar tanto o Peru, de ter trazido os sabores de lá para cá. Matar a saudade do sabor é algo muito importante para mim. Tem horas que você só quer sentir aquele gosto que sentia lá, aquele cheiro. E me deixa feliz saber que fiz isso por alguém. Tem gente que fala inclusive que é melhor que no Peru (risos) (APÊNDICE B).

Todos os restaurantes peruanos visitados trazem em suas paredes mapas, cores, objetos, fotos de familiares, quadros e esculturas. David Morley aponta a importância dos objetos nos processos de reformulação da memória e cultura do migrante fora de casa:

Às vezes, um objeto simbólico específico - como a chave da casa da qual o refugiado foi expulso - é levado na jornada do exílio e passa a funcionar como uma metonímia para o lar perdido e inalcançável, e atuar como um foco para as memórias de a vida passada do exílio (MORLEY, 2000, p. 44).

Edgar, proprietário hoje das 12 unidades do Riconcito Peruano, conta que seu “lugarzinho” foi mobiliado e pensado todo para ser um *riconcito* do Peru em plena São Paulo:

Riconcito é um espaço pequeno, e aqui era um pedacinho do Peru. Tinha comida peruana, funcionários peruanos e música peruana. Da porta para cá, era Peru. Tinha bandeira por todo lado, banners. Aqui, esse lugar, ajudava a lembrar tanto a mim quanto as pessoas peruanas que frequentavam a nossa família, nosso idioma, nossos costumes. Aqui tudo era feito conforme nossa cultura e gastronomia. E cada um me dava uma ideia de como deixar aqui o nosso lugarzinho. Era um espaço de memória compartilhada. [...], mas esse lugar é muito especial. Eu lembro como se fosse ontem, desde o primeiro dia que cheguei. Aqui está a história, nesse pedacinho no centro. Amo muito essa casa (APÊNDICE E).

Mas o restaurante da Doña Bertha, em especial, chamou ainda mais a atenção, por ali ser também a casa da proprietária - como o El Huarique, da entrevistada Natalia Marrache. No espaço de Bertha, duas portas ladeadas separam a entrada do restaurante da entrada da garagem, onde está seu canto particular. Na parte de baixo, quarto e sala, onde fora uma garagem no passado. Em cima, o salão que hoje abriga mesas, cadeiras e objetos do Peru. Ali antes eram os quartos dos filhos, que agora saíram de casa para criar suas famílias. O único espaço que é de fato compartilhado entre casa e restaurante é a cozinha.

Enquanto me mostra a cozinha e a chicha morada que está na panela, comenta tudo que gostaria de mudar por ali, como o freezer de balcão que um dia quer comprar para otimizar as vendas. No salão do restaurante, uma cristaleira com objetos e livros diversos sobre a história e a comida peruana. Talvez seja a hospitalidade da anfitriã, com seu ar de avó acolhedora, mas tudo ali parece minuciosamente escolhido a dedo. Mas a impressão do ambiente é completamente familiar e carinhosa. Martín Suárez, filho de Bertha Suárez, contou que sua casa sempre foi um espaço de partilha familiar pautado na comida, em que o conhecimento é passado de geração a geração:

É onde se reuniam todos os tios e tias, primos e primas e até hoje é assim. Para você ter uma noção, eu tenho 33 sobrinhos. A gente fazia churrasco e cada um aprendia algo ou levava uma coisa que queria mostrar. [...] Minha mãe ensinava as primas receitas que ela estava testando, como *alfajores* e outras receitinhas. Hoje, tenho três primas confeitadeiras. A comida sempre foi o que mais nos aproximou porque é muito vinculado à nossa história e à nossa família. É nossa ideia de casa. Tinha até uma coisa legal que era o processo de apresentar uma pessoa nova, tipo namorados, para a família. Era onde a gente avaliava (risos). Se o cara não bebe, não come, não ajuda? Pode ir embora! (risos). [...] Minhas melhores lembranças sempre vão ser desses momentos. [...] ‘Quem trouxe refrigerante?’; ‘Vai comprar mais então!’; ‘Aproveita e tira o lixo!’ (APÊNDICE C).

Na mesma linha, Natalia Marrache, proprietária do restaurante El Huarique, falou sobre como a comida e a casa tem papel crucial na integração social e familiar do peruano:

O peruano te abraça com a comida, te acolhe, fala que gosta de você com ela. Se te chamar para ir à casa dele, não vai pedir comida, vai fazer algo para você com as próprias mãos. Para gente, qualquer celebração tem que ter comida. E não tem essa de salgadinho, brigadeiro não. Tem que ter tipo um frango assado com batata! Comida comida mesmo. Eu venho de uma família bem humilde, então não tenho muitas lembranças de festas de aniversários ou coisas do tipo. Mas tenho muito forte que meu aniversário era o dia que meu pai fazia uma comida especial para mim (APÊNDICE D).

Outro aspecto evidente tanto no Doña Bertha como no El Huarique é o atendimento personalizado e familiar, que permite a ambos passarem percepções de conforto e aconchego aos seus clientes:

Às vezes tinham assim, dois casais em mesas diferentes, e aí de repente você via eles conversando, depois descobria que, na verdade, eram vizinhos de porta que nunca tinham se falado antes! Mais de uma vez vimos isso acontecer aqui. O ambiente aqui é muito favorável, seguro, cria esse tipo de relação. Aconchegante. É a casa da minha mãe, né! (APÊNDICE C).

A gente fez muitos amigos aqui no restaurante que levamos para a vida mesmo. Eles ligam para gente, perguntam da minha filha - porque desde neném ela convive com as pessoas, então a gente tem um vínculo familiar muito forte. Muitos dos clientes agora frequentam minha casa. [...] A gente sempre falou que nosso atendimento tinha que ser diferente. Damos dicas de viagem, de comida. Assim que a gente se vira amigo! (APÊNDICE D).

A relação entre comida e memória do imigrante se evidencia, portanto, no processo de se “construir” simbolicamente seus restaurantes. Na medida em que os equipam dando-lhes cores, manutenção e arranjando os seus padrões e expressões, os entrevistados trouxeram pedaços simbólicos e materiais de suas casas, criando aqui um novo lar.

7 COMIDA COMO CULTURAS

Algumas palavras alcançam um feito paradoxal. Como uma hidra, quanto mais tentam defini-la e reduzi-la, duas vezes mais complexos se tornam seus conceitos. Cultura é uma delas. Como aponta Dennis de Oliveira em *Ideologia e/ou Cultura: o mal-estar da contemporaneidade*, há um erro perceptível na sua conceituação “ora sendo utilizada para explicar a diversidade e, na radicalidade desta perspectiva, justificar quaisquer atos, o que poderemos chamar de um relativismo absoluto, ou então utilizada para justificar hierarquias socialmente construídas” (2012, p. 2). Sem qualquer pretensão de definir cultura, este tópico traz algumas sistematizações do termo, com foco na comida como cultura.

Terry Eagleton, em *A Ideia de Cultura* (2011), aponta o papel da cultura como legitimadora dos capitais simbólicos e de conservação do projeto político vigente, entendendo

a cultura como padrões de significados incorporados às formas simbólicas compartilhadas na interação social. Assim também diz John B. Thompson, em *Ideologia e Cultura Moderna* (2011). As culturas, como formas simbólicas, estão inseridas em contextos sociais estruturados, que envolvem relações de poder, desigualdades e divergências em termos de distribuição de recursos, o que o autor chama de "concepção estrutural" da cultura. Vivemos imersos em relações sociais, numa tentativa constante de verbalizá-las, recriá-las e transformá-las através de símbolos - e o papel da cultura é legitimá-los. Denominar algo como folclore ou artesanato é remetê-lo a uma determinada situação de subjugação frente ao que se chama de arte culta. Assim como denominar, a partir de uma construção simbólica, o que é a "comida peruana" também é uma prerrogativa de quem detém o poder de nomear.

A partir dos anos 2000, em que fomos atravessados pelas dinâmicas sociais provenientes das mudanças tecnológicas da comunicação digital, Zygmund Bauman (2013) acrescenta a compreensão desta concepção da cultura com base em seu conceito de modernidade líquida. Como os líquidos, nenhuma das formas de vida social, portanto, da cultura, são capazes de manter seu aspecto por muito tempo. Este é um tempo/espaço/lugar de formas derretidas, maleáveis e inconstantes.

A cultura em tempos líquidos se volta a atender às necessidades dos indivíduos e, na medida em que a ordem social se cristaliza, a cultura se desloca para atender ao indivíduo sitiado. O esvaziamento do espaço político faz com que o indivíduo seja responsável por tudo, colocando a cultura como elemento no qual se reforça a ideia de individualidade:

Inevitavelmente, irão encontrar belos significados na beleza, já que são eles que decidem o que ela significa; antes mesmo de começar a busca da beleza, quem decidiu, senão os escolhidos, onde procurar essa beleza (na ópera, não no music hall nem na barraca de mercado; nas galerias, não nos muros da cidade nem nas reproduções inferiores que ornamentavam as residências dos trabalhadores ou camponeses; nos volumes encadernados em couro, não na notícia impressa nem nas publicações baratas). Os escolhidos não são eleitos em virtude de sua compreensão do que é belo, mas, porque a declaração "isso é belo" é impositiva porque foi proferida por eles e confirmada por suas ações (BAUMAN, 2013, p. 10).

A comida é cultura quando produzida, visto que o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza, mas manipula, reformula. A comida é cultura quando preparada, pois, após a predação, o uso do fogo e demais tecnologias são escolhas, eleições estrategicamente selecionadas. A comida também é cultura quando consumida, porque, apesar de poder comer de tudo, o homem não come qualquer coisa, baseando seus gestos em valores simbólicos, a

partir de critérios ligados as dimensões sociais, econômicas e nutricionais. Escolher é cultural e também político.

Montanari, sobre a cultura dos gostos, aponta que “a comida não é boa ou ruim por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (por isso, historicamente) determinado” (2013, p. 95). Através de critérios de valoração variáveis no espaço e no tempo, um mesmo alimento pode ser considerado saboroso em um lugar ou época e repugnante em outro. Coletiva e comunicada, a experiência cultural do gosto contribui para definir os valores de uma sociedade. Como forma de pertencimento, autor afirma ainda que “o modo de se alimentar deriva de determinado pertencimento social e, ao mesmo tempo, o revela” (2013, p. 125).

Para Stuart Hall (1995), essas pessoas, que pertencem a mais de um mundo, falam mais de uma língua (literal e metaforicamente) e habitam mais de uma identidade, aprenderam a negociar e traduzir o entre culturas. Por serem o produto de várias memórias e culturas interligadas, aprenderam a conviver e, de fato, a falar com as diferenças: “Falam do “meio”, sempre desestabilizando os pressupostos de uma cultura na perspectiva de outra, e assim encontrando maneiras de ser igual e, em simultâneo, diferente das outras com quem vive” (p. 206). Para essas pessoas, a identidade não está enraizada em uma única cultura original, mas depende de sua capacidade de habitar diferentes culturas e geografias imaginárias simultaneamente.

Um aspecto característico da relação entre comida e culturas foi verificado quando na distribuição de cestas básicas (com itens brasileiros para a comunidade peruana vinculada à Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo (ACP): Paola, uma das mulheres responsáveis pela organização conta que as cestas contem: arroz, feijão, óleo, farinha, açúcar, leite e manteiga. Um grupo de mulheres na fila comentou sobre como adaptam as receitas típicas peruanas com os itens brasileiros, conforme relato:

Três mulheres me explicam que seus filhos são brasileiros, portanto, na creche e na escola, se alimentam de arroz e feijão. Em casa, não é diferente. “Querem comer igual os amiguinhos, feijão todo dia. Feijoneros! (risos)”, conta a primeira da fila, Jenny, que mora há 6 anos em São Paulo. “Eu como o que der”. [...] Os filhos são os que puxam a alimentação da família de volta para o Brasil: “Nem de pimenta ele gosta!”, diz rindo olhando para o menino, que se esconde atrás dela (APÊNDICE F).

As mulheres da fila reiteraram o que Montanari (2012) afirma como o gosto ser também um produto social. “A fome (de muitos) e a abundância (de poucos) dificilmente levam às mesmas escolhas” (p. 109). Parte dos entrevistados não tem condições de manter

seus hábitos culinários peruanos diariamente e tampouco conseguem que seus filhos, nascidos no Brasil, criem laços fortes com a culinária de seus pais e mães, pois vivem no Brasil, tem amigos brasileiros e assistem na TV programas sobre a comida brasileira. As escolhas alimentares são também determinadas por práticas econômico e historicamente possíveis naquelas determinadas condições. O autor aponta:

Seus hábitos e, portanto, em última análise, seus gostos são determinados pela facilidade de encontrar o produto, por sua capacidade de ser conservado e preparado, por sua capacidade de preencher, afastando a angustiante mordida da fome. Explica-se assim o gosto popular pelos farináceos: cereais, legumes, castanhas - alimentos ‘de preenchimento’. Explica-se assim o gosto, mais recente, pela massa, ou pelas batatas (MONTANARI, 2012, p. 110).

Paola, já há 17 anos em São Paulo, que veio trabalhar em uma oficina de confecção “fugindo do machismo” conta que seu filho adolescente não se interessa muito pela comida do país da mãe. Mas uma receita é o xodó da família: *picarones*. A massa frita de batata-doce leva um caldo de figo, abacaxi e laranja. O doce é tipicamente encontrado pelas ruas de Lima, segundo conta Paola. “Quando eu olho para a rosquinha, eu me sinto em casa”. Essa, seu filho aprova. Paola vende seus *picarones* em feiras de rua e faz encomenda para vizinhos e amigos. Perguntada se é o prato que mais lhe conecta com suas origens e sua família, ela refuta categoricamente:

Todo prato fala da minha família (Apêndice F).

Outro aspecto representativo da relação entre comida e culturas está nos processos de adaptação de receitas. Seja pelo alto preço dos insumos importados, seja por encontrar aquilo que se encaixa melhor no paladar brasileiro, todos os entrevistados, sem exceção, disseram adaptar suas receitas tradicionais para servir por aqui. Montanari, quando fala sobre ser possível reconstruir um gosto alimentar, acredita que “o problema-chave é identificar o limite entre compreensão e adaptação, reconstrução e recriação” (2012, p. 103). Mas nem sempre a adaptação é fácil. Muitos dos restaurantes entrevistados relataram perdas nos processos de desenvolvimento das receitas, como foi o caso do Doña Bertha e do El Huarique (nessa ordem):

Foi tentativa e erro (risos). Nossa intenção inicial era fazer um cardápio baseado em peixes e frutos-do-mar. Mas o brasileiro gosta de carne, então tinha que ter carne, tinha que ter frango... Testamos muitas sopas também que acabaram saindo do cardápio. Foi um processo de muita perda, para ser sincero (APÊNDICE C).

Os *anticuchos*, por exemplo, que originalmente é feito com coração de boi, logo vimos que aqui o paulistano não come. Eu tenho clientes que vieram do nordeste que falaram que por lá o pessoal come bastante. A gente até chegou a ter no outro cardápio, mas não vendia muito. Trocamos e fazemos com filé mignon. E hoje é uma das estrelas do cardápio, sai muito! Temperamos com um sabor bem tradicional. A gente também teve que adaptar a criação de pratos veganos e vegetarianos, que aqui no restaurante tem muito público para isso. Só que no Peru a gente usa muito a quinoa, tem muitos tubérculos, fica bem mais fácil. Tem muitos pratos que a gente queria fazer, mas não dá porque é tudo muito caro de ficar trazendo. A quinoa mesmo, é muito mais barato lá. Um prato que sai bastante que adaptamos bem é a *causa*, que é feito de massa de batata com legumes e é servida com maionese vegana. As sopas também tivemos que reduzir bastante no cardápio. Para nós, sopa é a entrada do prato principal sempre. De madrugada tem uma sopa tradicional, tipo *caldo de gallina*, que é servido com a perna na galinha no meio, com ovo, em um pote enorme... E é super comum. O peruano gosta muito de mistureba. Sobre os doces, a gente tinha um menino que era nosso fornecedor, mas ele voltou para o Peru. Aí eu desenterrei uma receita de alfajor que a minha tia tinha do senhorzinho que vendia na praça da minha cidade... Fui fazendo testes e agora sirvo um pedacinho da minha casa aqui (APÊNDICE D).

A batata-doce, especificamente, é um caso interessante de ingrediente adaptado por dois dos entrevistados de maneira similar, Michael Fernandes (restaurante Rio Mar) e Nathalia Marrache (restaurante El Huarique). Para simular o gosto da batata-doce peruana, que é mais açucarada e alaranjada, eles fervem a batata-doce brasileira com refrigerante de laranja:

A batata-doce, por exemplo, no Peru é muito amarela e muito doce. Aqui, adaptamos fervendo a batata-doce com Fanta Laranja, com um pouco de canela e cravo. Quando está cozida ao dente, a gente acrescenta um pouco de açúcar e faz como um caramelo. Fica uma consistência bastante diferente. Queremos não só o sabor, mas a experiência peruana, de ver a batata daquela cor. Fica como um doce. Meus clientes vêm e já pedem batatinha extra (APÊNDICE B).

A batata-doce a gente faz como se fosse uma compota, porque a do Peru é naturalmente laranja e bem doce. Como a daqui do Brasil não tem gosto, ela não dá o contraste do ceviche (APÊNDICE D).

Sobre a adaptação de ingredientes, Montanari afirma que “mesmo quando são recorrentes na gastronomia de diferentes países ou diferentes regiões, comidas e bebidas na realidade nunca são idênticas” (2013, p. 150). Mas qual o limite para aquele grupo que sofre da apropriação cultural realizada a partir da antropofagia alheia? Qual é o limite para o peruano aceitar essa culinária, com outros ingredientes, como culinária peruana?

Nas entrevistas detectamos que, alguns ingredientes, ainda que disponíveis, foram excluídos ou tiveram sua proporção diminuída em relação à receita original, de modo a

agradar o paladar brasileiro, como a diminuição do uso do coentro e da pimenta. São escolhas também políticas. Segundo a entrevistada Natalia Marrache:

A gente foi percebendo que algumas coisas, por exemplo, o coentro, que não agrada muito o brasileiro. Mas o *arroz con pollo* é feito praticamente no coentro, vai muito, liquidificado com outras especiarias. É muito peruano! Mas não adianta, o brasileiro não gosta. A pimenta também adaptamos. A que utilizamos a gente escalda, ferve e troca a água muitas vezes para tirar o ardor. Utilizamos aqui o *ají panca*, o *ají mirasol*, o *ají limo* e a gente mistura com dedo de moça para dar uma aliviada (APÊNDICE D).

Com base nas falas dos entrevistados pudemos aferir algumas considerações entre as relações de comida e culturas. Os restaurantes peruanos em São Paulo passam por processos de adaptação de receitas e ajustes dos gostos a fim de se adequar ao paladar paulistano, mas qual será o limite? Existe algum limite entre aquilo que pode ser considerado culinária peruana e culinária brasileira? Nos debruçamos principalmente nas experiências e narrativas dos proprietários dos restaurantes entrevistados, mas os questionamentos que ficam são sobre os apagamentos. Que receitas que ficaram para trás? Quais ingredientes foram substituídos? E principalmente: porquê?

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As entrevistas com os imigrantes peruanos residentes em São Paulo, apontam a comida como parte integrante dos processos de formação e transformação das memórias e culturas dos entrevistados. Para se encaixar ao novo contexto social migratório é preciso constantemente lembrar da conexão com seu passado. Pessoas e lugares que fizeram parte da construção das identidades do imigrante não estão mais presentes fisicamente no seu convívio, mas isso não os tornam necessariamente solitários nesses processos de rememoração. Aparentemente, torna-se um processo de criação de novas narrativas, recheadas das memórias e culturas vividas, e regadas, em simultâneo, com novas memórias e culturas do lugar em que o imigrante está criando novos sentidos.

As narrativas gastronômicas indicam que todas as memórias e culturas são produtos das histórias de pessoas, de suas experiências e vivências. A comida do imigrante peruano não está presa a sua origem, tampouco ao seu destino. São as memórias e culturas das pessoas que diariamente transformam seu trajeto.

Falar de comida é falar de memória e cultura, mas muito mais. Nacionalidade, transnacionalidade, territorialidade. Hibridação, adaptação, integração. A pesquisa conseguiu

alcançar os objetivos a que se propôs, respondendo alguns questionamentos relacionados a comida como (re)construção das memórias e culturas dos imigrantes peruanos em São Paulo, mas também instigou novos questionamentos.

Quais são os processos que levam a criação de um certo Peru para os brasileiros, em detrimento de outros? Essa culinária, que se diz transnacional, é também indígena e negra? Os pratos que se apresentam como representativos da nação, de fato estão contemplando todas as nuances e mestiçagens da população peruana? Ou há em paralelo um processo de apropriação e posterior desapropriação? Principalmente, o que se perde, em termos de pasteurização da cultura e apropriação cultural? Este trabalho, mais do que trazer respostas, proporcionou levantarmos novas perguntas, questionamentos futuros sobre quais são as invisibilidades e apagamentos nos processos de formação do que se chama de gastronomia peruana no Brasil.

REFERÊNCIAS

- BAENINGER, Rosana; PERES, Roberta Guimarães; DEMÉTRIO, Natália Belmonte. **Perfil da Imigração Peruana em São Paulo, Brasil**. In: XIX Encontro Nacional de Estudos Populacionais, São Paulo, 24 a 28 nov. 2014.
- BHABHA, Homi K. **Outra questão: o estereótipo, a discriminação e o discurso do colonialismo**. In O local da cultura. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998, p. 105-128
- CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. São Paulo: Edusp, 2006
- DOUGLAS, Mary. **The idea of home: a kind of space**. Social Research, 1991, v. 58.
- DUSSEL, Enrique. **Transmodernidad e interculturalidad - Interpretación desde la Filosofía de la Liberación**. Disponível em: <<http://www.arquitecturadelatransferencias.net/images/filosofia/transmodernidadeinterculturalidad.pdf>>. Acesso em: 25 mai. 2020.
- FOG-OLWIG, Karen. **Global Culture, Island Identity**. London: Harwood Academic Press, 1993.
- HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-modernidade**. Rio de Janeiro, 2007
- HELLER, Agnes. **Everyday Life**, London, Routledge e Kegan Paul, 1981.
- JACKSON, S.; MOORES, S. **The Politics of Domestic Consumption**, Hemel Hempstead, Harvester, 1995.
- MASANO, Isabella Raduan. **A gastronomia paulistana: o local e o global no mesmo prato**. São Paulo, 2011, 262 pág.
- MARTÍNEZ, Virgílio. **Lima: Cozinha Peruana Contemporânea**. São Paulo: Publifolha, 2015.
- MARQUES, P. **A cozinha dos novos imigrantes**. In: Revista Menu, nº. 182, março de 2014. Editora Três
- MILLS, C. Wright. **The Sociological Imagination, Harmondsworth**, Penguin, 1970.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008
- MORALES, Martín. **Ceviche. Culinária Peruana Tradicional e Contemporânea**. São Paulo: Publifolha, 2015. 256 p.
- MORLEY, David. **Home Territories: Media, mobility and identity**. London: Routledge, 2000.

MURCOTT, Ann. **It's a Pleasure to Cook for Him": Food, Mealtimes and Gender in Some South Wales Households'** in E. Gamarnikow , D. Morgan , J. Purvis and D. Taylorson (eds) *The Public and the Private* London : Heinemann. 1983, p. 78-90.

NORVE, Sisi. **The home—materialised identity and household technology** in K.H. Sorensen and A.J.Berg (eds), *Technology and Everyday Life*, Oslo, Norwegian Research Council for Science and Humanities, 1990.

ROMERO, José Luis. **América Latina: As cidades e as ideias**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004. 424 p.

SUSSKIND, Janet. **The invention of Thanksgiving — a ritual of American nationality**, *Critique of Anthropology*, 1992, vol. 12(2), p. 167-191.

SILVA, S. **Faces da Latinidade: Hispano-americanos em São Paulo**. Texto NEPO 55. UNICAMP, Campinas, 2008

THOMAS, Mandy. **Discordant dwellings: Australian homes and the Vietnamese diáspora** in *Communal / Plural*, 1997, vol. 5. p. 95-102.

TOMLINSON, John. **Globalization and Culture**, Cambridge, Polity Press, 1999.

TROUILLOT, Michel-Rolph: **Silencing the Past. Power and the Production of History**, Beacon Press, Boston, 1995.

WESTON, Rosario O. **Cultura, identidad y cocina en el Peru**. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 1993. 367 p.

APÊNDICE A

Conversa com Raul Fernando Meneses Bendezu, Raul Cónsul Adscrito do Peru, realizada no Consulado Geral do Peru, no dia 20 de outubro de 2020, às 17h30.

Gabriele Maniezo - Raul, me conta um pouco do seu trabalho aqui dentro do Consulado.

Raul Bendezu - Meu departamento trabalha na área de produção cultural, turística e gastronômica. Eu sou responsável por esses assuntos e pela criação de projetos. Mas esse ano tem sido muito difícil. Ano passado fizemos vários eventos, tanto com foco na comunidade peruana como brasileira, promovendo a comida como elemento de identidade nossa. Em parceria com entidades públicas e privadas, fizemos mais de vinte atividades. O que a gente normalmente faz é colocar a mostra algumas exposições fotográficas, por exemplo, sobre Macchu Picchu, e levar a degustação de alguns pratos. Não só na cidade de São Paulo mas também no interior, como em Itu, Salto, Santos, Campinas. Junto ao Centro Paula Souza, por exemplo, disponibilizamos um curso de gastronomia peruana, fizemos um cardápio com chefs peruanos para professores de gastronomia, que foi replicado em várias Fatecs do estado. **A gastronomia peruana está aumentando o conhecimento aqui no Brasil. Ainda não está consolidado, se comparar ao lado de outras gastronomias como italiana, espanhola. O que a gente quer é conseguir se posicionar e esse é parte do nosso trabalho. A gente tem uma rede importante de 25 restaurantes, que são como se nossos embaixadores, que apresentam nossa comida.**

GM - Qual a importância dessa promoção gastronômica para fortalecer o vínculo institucional entre Brasil e Peru?

RB - **A promoção da gastronomia faz parte de uma política integrada de promoção de turismo no Peru, como um destino não só de sítios arqueológicos, mas também pela gastronomia como elemento de identidade e patrimônio. Lima foi escolhida nove vezes como um dos destinos gastronômicos mais importantes do mundo, por entidades especializadas. É uma política agressiva para introduzir a gastronomia peruana aos brasileiros. Não só Macchu Picchu mas também, o ceviche, a batata, a pimenta. Isso é importante para nos posicionar com as gastronomias consolidadas, até mesmo com ficar lado a lado com a gastronomia mexicana, que é já uma das bandeiras da gastronomia latina. Esse é parte do nosso trabalho dentro do consulado.**

GM - Existe uma política de promoção focada na divulgação do ceviche?

RB - **O ceviche é um prato bandeira, fácil de preparar e que mostra a diversidade e esse caráter mestiço da comunidade peruana. E combina muito com o paladar do paulista, combina com o clima quente brasileiro, e também é muito vinculado a imigração japonesa. Tanto Lima como São Paulo são as cidades de maior imigração japonesa na América Latina. Esse elemento chama atenção do paulista porque ele já está acostumado com esses temperos, já conhece o sashimi... Isso ajuda a atrair o paladar, principalmente pelo peixe e frutos-do-mar. Já os sabores mais fortes de alguns pratos, porque nossa comida é muito temperada, ainda é novidade para o paulista, ainda que se aproximem da comida nordestina os temperos e as pimentas. Mas o ceviche é o prato mais popular da América Latina. Em segundo lugar é o churrasco. Eu sugiro dar uma pesquisada no chef Gastón Acurio, que ele teve uma participação muito importante na**

divulgação, levando a comida peruana para festivais gastronômicos internacionais importantes.

GM - Você acredita que o imigrante peruano faz uso da comida como forma de memória do seu país?

RB - Com certeza, a gastronomia é um elemento de identidade que tem sido valorizado nas últimas décadas e **muitos dos peruanos saíram do país nesse momento em que a gastronomia começou a se consolidar fora, e isso acabou fazendo com que fosse ainda mais forte esse elemento como forma de unifica os peruanos que estão fora. Os imigrantes se juntam para recriar suas comidas e seus preparos e, acima de tudo, virou um motivo de orgulho frente a comunidade local. Nosso país tem problemas sociais históricos, então a comida veio para fortalecer a identidade peruana mestiça, assim como o do Brasil. Ajuda as pessoas a se sentir em casa de novo. Se reunir em um final de semana e preparar junto uma comida típica, poder comer suas comidas e bebidas suas bebidas é um motivo de união e ajuda a manter os laços. É um dos elementos mais importantes nessa manutenção de laços.**

APÊNDICE B

Conversa com Michael Castro Fernandez, proprietário do restaurante Rio Mar, realizada no endereço Avenida São João, 610, Centro, no dia 01 de setembro de 2020, às 11h30.

Gabriele Maniezo – Me conta sobre sua relação pessoal com a comida, você costumava cozinhar na infância?

Michael Fernandez – Se eu falar da infância... A vida da minha família era muito violenta. Meu pai, minha mãe, eles batiam muito em mim e nos meus irmãos. Nós fugimos de casa aos 11 anos, eu e meu irmão mais velho, que hoje tem o restaurante lá no Tatuapé. E é incrível nossa relação, a gente saiu junto, veio junto para o Brasil, trabalhamos juntos e temos uma relação muito boa até hoje. Um é complemento do outro. Ele sempre foi mais do marketing. Nós passamos muitas dificuldades juntos. Quando saímos da casa dos pais a gente sofreu muito, ninguém nos queria para trabalhar e os poucos trabalhos que aceitam a gente era muito explorado. Para você ter uma ideia, tinha vez de pegar trabalho que eu trabalhava até 10 horas por dia, até tarde da noite, e ganhava o equivalente a 80 reais no mês. Mas faz parte, eu não posso reclamar. Tudo aquilo ajuda a gente a valorizar o que tem hoje. Então **eu comecei a trabalhar com restaurante muito cedo, devia ter uns 13 anos. Graças a Deus nós nunca deixamos de estudar. Tinha dias que a gente passava fome, teve vezes que não tinha teto para dormir. Mas sempre ia na escola, não deixava um dia.** Meu pai só chegou a saber onde a gente estava com 17 anos, quando a gente precisou dele para pegar os documentos na escola e poder entrar na faculdade. **A faculdade de gastronomia é bem cara por lá, uns mil reais por mês a mensalidade, mas uma pessoa me ajudava, me dava teto e comida e em troca eu trabalhava das 7 horas às 17 horas no restaurante dela. Tudo que eu aprendia na faculdade eu deixava lá no restaurante, evoluiu tanto que agora ele tem 10 casas no Peru. Logo que eu me formei, já resolvi a proposta de vir para o Brasil, em 2012.** Vim e logo em seguida eu trouxe meu irmão. Depois trouxemos mais dois irmãos, também para trabalhar com gastronomia – um trabalha em um restaurante em Goiânia e o menorzinho trabalha com a gente.

GM – E quando vocês decidiram abrir o restaurante?

MF - Eu não tenho medo de aventuras, eu gosto. Sai de lá com uma mão na frente outra atrás. Depois de dois anos trabalhando para outros, resolvi empreender, mas nós não tínhamos capital - o que é muito importante, mas é mais importante ter atitude. **Eu e meu irmão começamos a vender essa comida que vendo hoje aqui no restaurante, na rua, pelo centro mesmo. Meu irmão atendia e eu cozinhava. As pessoas elogiavam e incentivavam a gente a seguir. O problema é que antigamente era bem burocrático para você ser ambulante. Eles inventavam um monte de coisas para não te dar licença, então a gente não tinha, trabalhava clandestinamente. Aí, às vezes a gente perdia nossas coisas todas, mas fazer o quê, fazia parte da vida e do caminho.** Em 11 meses conseguimos juntar uns 15 mil reais. Perto da onde a gente trabalhava conhecemos uma senhora, de uns 60 anos, que abriu muito as portas na nossa história e fez uma proposta de parceria. A gente tinha 19, 20 anos e passava sempre pela rua dela vendendo nossa comida, e ela era sempre muito simpática, cumprimentava todo mundo, e via como a gente tinha muita vontade de trabalhar. Aí ela resolveu abrir o primeiro andar da casa onde ela morava, na Rua Guaianases, para fazer nosso restaurante. Quebramos paredes e as divisões dos quartos. Trabalhamos juntos por quase dois anos, aí consegui acumular um pouco mais de capital e resolvi abrir o meu próprio. Ela manteve o restaurante peruano lá, mesmo sendo brasileira, porque ela aprendeu a cozinhar

tudo com a gente. A gente tem um bom relacionamento com as pessoas que nos ajudam. Cada pessoa que passa pela nossa vida tem um papel, né?

GM – Me conta um pouco sobre o cardápio, como vocês escolheram o que cairia melhor no paladar brasileiro?

MF – **Cada prato tem um significado e tem uma história. O que sempre procuramos era trazer a cultura e apresentar na mesa. Tentamos aqui sempre explicar quando foi criado o prato e as mudanças dele ao longo do tempo, porque aqui fazemos os clássicos, incaicos.** Pode vir outros mais criativos que eles, mas nunca vão passar por cima desses clássicos. No Peru temos a região de costa, selva e serra, e essas três regiões estão representadas aqui. **O arroz con pato e cabrito a la norteña são os pratos típicos da região da costa. Na serra são os pratos andinos, e na selva é a região amazônica, como tacacho e juanes. Servimos todos eles aqui porque a gente quer trazer um pedacinho do Peru de cada lugar para apresentar.**

GM – Como vocês fizeram para adaptar receitas com a diferença de ingredientes que se encontra por aqui?

MF – **Para mim, a cozinha é uma arte. Me sinto como um artista, tem que pintar, desenhar, criar, brincar com as cores. Aqui no Brasil, mesmo que não tenha os mesmos ingredientes, a gente pode ir descobrindo como adaptar uns e outros, apesar do preço, a gente ainda consegue comprar. Sempre temos contato com as pessoas que viajam constantemente, como o ají panca e o ají amarillo, que são imperdíveis, é nossa marca peruana dentre todas as comidas. São bem ardidadas, mas aqui a gente faz uns procedimentos para aliviar e ficar só o sabor, que é incrível. Fica marcado no paladar. São pimentas incaicas, que nossos antepassados utilizavam, igual a batata, que nós temos mais de três mil tipos. Tem cores diferentes, sabores diferentes. E isso acontece pelos tipos de climas que tem na montanha. A cada uma hora de caminhada que você vai subindo, são produtos completamente diferentes. Se você levar os produtos de uma hora para baixo para cima, não cresce, ou cresce e não dá frutos. É incrível. Tem uma biodiversidade muito grande. O mesmo acontece com os milhos, tem os tipos de calor e tem os tipos de altura. Os milhos de altura, como o criollo, não cresce no calor e leva quase um ano para dar frutos, ele é mais alto, chega a dois metros de altura. Já os milhos como cancha, que usamos no ceviche, em três meses já está dando frutos, mas ele é menor e com sabor completamente diferente. Os andes são a região em que eles crescem. Mas a gente se adapta. A batata-doce, por exemplo, no Peru é muito amarela e muito doce. Aqui, adaptamos fervendo a batata-doce com Fanta Laranja, com um pouco de canela e cravo. Quando está cozida ao dente, a gente acrescenta um pouco de açúcar e faz como um caramelo. Fica uma consistência bastante diferente. Queremos não só o sabor, mas a experiência peruana, de ver a batata daquela cor. Fica como um doce. Meus clientes vêm e já pedem batatinha extra (risos).**

GM – Como é composto esse público do seu restaurante?

MF – A maioria das pessoas que vem aqui são turistas e brasileiros, no geral da classe média. Também por causa da localização, esse prédio é tombado, tem história, estamos em uma parte do centro muito frequentada [o restaurante fica em frente ao Bar Brahma, no cruzamento da Ipiranga com a São João]. Lá meu público era todo de imigrantes. Infelizmente, alguns me seguiram outros não. Mas mudou tudo. Mudou o padrão, mudou custos, até a maneira de

elaborar os pratos. Lamentavelmente, algumas pessoas criticaram outras elogiaram. Mas quando as pessoas chegam no restaurante eu já vou acompanhando. Se eu vejo que entra uma mesa de clientes brasileiros, eu vou equilibrar as pimentas. Já quando vejo que é latino, a gente já capricha na pimenta (risos). Oriento os funcionários a sempre perguntar para o cliente como ele gosta. A pimenta é questão de costume, nosso organismo é tão especial que se adapta ao que nós colocamos. **Mas uma coisa que me dá muito orgulho é quando vem um companheiro peruano e fala que nunca tinha comido algo que o fizesse lembrar tanto o Peru, de ter trazido os sabores de lá para cá. Matar a saudade do sabor é algo muito importante para mim. Tem horas que você só quer sentir aquele gosto que sentia lá, aquele cheiro. E me deixa feliz saber que fiz isso por alguém. Tem gente que fala inclusive que é melhor que no Peru (risos).**

GM – Dentre os pratos, têm algum que tem esse papel de transporta as pessoas para o Peru com mais precisão, na sua opinião?

MF - **O ceviche, por exemplo, é um prato que se comia desde a época dos incas, tem muita história. Quando eles viajam por meses, eles levavam os peixes envoltos no sal, pimenta e limão, e o milho, que é milenário, né? risos. Com aquele milho se pode viajar por onde quiser. Se está cinco, seis graus, o milho sustenta, rende para caramba! Ele era torrado em panelas de terra, com gordura de porco ou sozinho. Não precisa de mais nenhum ingrediente. O milho é saboroso e dura um, dois anos, sem estragar. Além de ser leve e seco e sustentar. O molho que fazemos aqui para acompanhar o ceviche, para além do limão e sal, leva também alho cru, gengibre, salsão e cebola roxa. Mas são ingredientes que concentram sabor no momento, tem que ser muito fresco para ser bem feito, para ficar com o sabor que a gente espera encontrar. É muito legal essa relação que acontece no restaurante de passado e presente. Quando você coloca o prato na mesa, ele conversa com você, se você conseguir entender ou alguém tiver ali para te explicar. O ceviche tem um papel muito importante na nossa identidade mesmo. Até em coisas, por exemplo, saiu para beber uma cerveja com os amigos, para enfrentar a ressaca, a primeira coisa que se faz é pedir um ceviche familiar, de peixe, misto, frutos-do-mar, até mesmo de conchas negras, e aí o limão e a pimenta, quebra na hora a ressaca. É cultural demais. Os restaurantes de peixes e frutos do mar lá nunca funcionam a noite, no máximo até 17h, por que não se come peixe a noite. Acho que tudo isso influencia em fazermos pratos que transportam as pessoas. Outro prato que nos representa demais é o rocambole de batata, a *causa rellena*, por conta da história que carrega. Nos tempos de guerra com Chile, a alimentação era muito precária, e as senhoras, para ajudar os guerreiros, “*por la causa*”, amassavam batata e temperavam com pimenta amarela, sal e qualquer outro produto que tivessem ao alcance e davam para levarem. Os guerreiros então começaram a chamar de *causa ou causa limeña*. Hoje é um prato muito representativo.**

GM - O que mudou na configuração do restaurante com a pandemia?

MF – A gente teve que demitir um monte de funcionários. Eu que estou na cozinha agora. Não teve como segurar. Foi duro, mas a única alternativa. Não tem como sustentar muitas despesas. Foram três meses fechados e depois no último mês a gente estava fazendo delivery, mas bem fraquinho, só para pagar, água, luz, essas contas assim. A gente teve que negociar muito com os fornecedores também, pra conseguir bons preços mesmo em menores quantidades, sem perder a qualidade. Essa semana [do dia 31 de agosto a 6 de setembro], resolvemos reabrir, mas sabemos que não vai ser igual o movimento. A gastronomia é um

ramo que tem começo, mas não tem fim. É uma crescente. Esse é um momento difícil, que a gente tem procurado reduzir despesas e trabalhar com o mínimo, até chegamos a cogitar de fechar. Mas tentamos procurar o lado construtivo, evolutivo, e não o negativo da vida. A gente tem muita fé. As dificuldades vão te calejando. No meio de tanta dificuldade, eu só tenho que agradecer. Todas coisas ruins que acontecem com a gente, é porque a gente deu lugar dentro de nós para que elas fossem assim. Qualquer empreendedor que conseguir sobreviver, vai sair dessa muito melhor. Essa pandemia veio para melhorar o ser humano, tenho certeza que vamos sair dessa muito mais fortes.

APÊNDICE C

Conversa realizada com Martín Suárez e sua mãe, Bertha Suárez, mais conhecida como Doña Bertha, realizada na casa da Doña Bertha que também é o restaurante, no endereço Alameda Ribeiro da Silva, 762, Campos Elíseos, no dia 01 de setembro de 2020, às 14h.

Gabriele Maniezo – Como e por que vocês decidiram vir para o Brasil?

Doña Bertha - Meu filho conheceu uma brasileira pela internet e decidiu viajar para São Paulo para conhece-la e passar um ano por aqui com ela, em julho de 2002. Veio, gostou e voltou ao Peru apenas para entregar seus clientes do negócio que tinha em Chorrillos, na periferia sul de Lima. Eles se casaram e quando ela engravidou, descobriu que seu filho nasceria com alguma deficiência. Assim que soube, meu filho me ligou chorando, desesperado e disse “mãe, você me ajudaria a cuidar do meu bebê?”. Eu tinha meu restaurante em Lima, mas disse que sim. O dia em que o bebê nasce, em 19 de setembro, descobrimos que meu neto tinha Síndrome de Down. Agradei a Deus! Podia ser uma paralisia ou tantas outras deficiências complexas, não é? Na segunda logo após o nascimento, já sai avisando meus clientes que deixaria o país. Vim e depois de um tempo cuidando do bebê, Marcos, meu filho me perguntou: “porque não abrimos um negócio de comida aqui?”. Assim, nos mudamos do apartamento em que morávamos e fomos atrás de uma casa. Alugamos aqui, esse espaço, em 2012, mas estava sem nada de manutenção, era uma casa, mas estava bem abandonada.

Martín Suárez – Nós fomos arrumando e deixando tudo do nosso jeito, ao mesmo tempo, fazendo comida para pequenos eventos, para amigos e amigos de amigos, pequenas reuniões de empresas, etc. Levávamos tudo. Uma vez por mês meu irmão chamava os amigos para comer aqui em casa, de domingo. Depois foi aumentando para duas, três vezes. Em 2013, já era fato que todo domingo teria almoço aqui e junto a comunidade peruana. Cada um trazia uma coisa, às vezes, fazíamos churrasco. Colocamos música peruana, assistíamos jogo. Quando meu irmão se muda é que nós abrimos o espaço do quarto dele com a sala e fizemos um salão, para poder abrir as portas. O bairro não era o que é agora. A gente colocava uma placa na porta com o cardápio em espanhol para fora e as pessoas não faziam a menor ideia do que era ceviche. Hoje está muito em alta, mas naquela época ninguém sabia da onde era, parecia japonês, mexicano, colombiano! (risos).

GM – E como começou a sua relação com a comida?

DB - Eu tenho outros sete irmãos e duas irmãs. Quando eu era pequena, subia na cadeira para ficar admirando minha mãe cozinhar, aos poucos ela foi me explicando como fazia as coisas que a gente gostava de comer e comecei. Depois mais velha só que fiz um curso de dois anos de culinária e foi quando abrimos o negócio, mas minha mãe já tinha falecido. **Comecei a cozinhar para vender quando, em frente a nossa casa, tinha um campo de futebol, que aos finais de semana faziam campeonatos entre amigos. Minha mãe dizia: “porque não prepara um ceviche para vender?”. Então eu preparava, saía a porta de casa e vendia as comidas mais populares e o que a gente gostava de comer em casa mesmo. A entrada principal dos domingos é sempre um ceviche, aí as vezes fazíamos *tallarín rojo*, às vezes *arroz con pollo*.** Quando minha mãe faleceu, em 1983, eu parei completamente, cozinhar lembrava muito ela. Em 1994, começou a construção de uma escola bem próximo a nossa casa. Eu costumava vender da janela da minha casa bolos, sucos e quitutes. Um dia um senhor que trabalhava na construção da escola veio comprar um suco e me perguntou “o que cozinhou hoje?”. Eu já fiquei tentando entender que ele queria, mas falei que tinha feito *sopa*

de pollo e cau-cau. Aí ele me pediu que me preparasse um menu [*prato principal e entrada*]. Aceitei, ele entrou na sala e esquentei a sopa para ele e lhe servi. Ele adorou e me pediu para que cozinhasse todos os dias para ele e os demais trabalhadores da construção. Eu falei “veja, não posso, minha cozinha é super pequena, de querosene, duas bocas apenas e é muito lento”. Ele respondeu “você cozinha muito bem e amanhã vou voltar com a turma para comer!”. Eu tinha quatro pratos, quatro copos! Era só eu e os meus dois filhos. Não dava! Eu não tinha nem forno elétrico, era só um forminho de colocar em cima da boca do fogão. Ele contesta e diz que vai me pagar para que eu compre as coisas e cozinhe para eles. Aceito. Então ele diz: “Amanhã voltaremos em 22 pessoas”. Fiquei super nervosa! Então ligo para Marco, meu filho, e saímos a comprar coisas e pedir para as vizinhas e amigas instrumentos para cozinhar, pratos e talheres. Aos domingos, passava um senhor que vendia créditos. Então peguei um crédito com ele e fui comprar um fogão maior. **Na primeira vez que vieram, chegaram com umas tábuas e tijolos, fizeram banco e mesa ali na hora mesmo.** E ficou lá, na nossa sala. Acabei fazendo pouco arroz. Deixei vários com fome (risos). Alguns deles me ajudavam a cozinhar. Era muito emocionante. Então eles iam me guiando, “faz mais arroz”, “tempera mais assim, assim”. E aí começou. **Recebia eles todos os dias na hora do almoço. As sextas-feiras fazíamos uma cevichada. Comprei uma travessa enorme de louça e aí se preparava tudo.**

MS – Para te explicar, **é que o ceviche peruano não deve ser cozido, então tem que ser muito rápido para servir porque o peixe não pode ficar marinando, em contato com o limão o tempo todo. Então se segura a travessa meio levantada, com o caldo fica embaixo, só entrando em contato com o peixe na hora de servir no prato. A cevichada é isso só que com 25, 30 quilos de peixe.**

DB – Sim. Foi quase dois anos de cozinhar para os pedreiros, até que terminaram a obra. E aí eles tinham outra obra em outro lugar e queriam me levar. Mas aí eu falei que não! Nunca tinha saído da minha casa, como uma trabalhar com um monte de homem longe de casa? Falei que não era possível. Mas daí decidi manter o espaço de casa aberta, só que agora para os professores, alunos e pais da escola construída. Nossa casa era de madeira, adaptamos um espaço com um balcão que nos dividia da cozinha e começamos a vender comida. Desde o primeiro recreio da manhã, tipo 9h30, e ficávamos até a saída das crianças, que era tipo 17h. Foi nessa época que decidi estudar culinária. Então eu trabalhava até as 17h e depois ia para escola, mas acaba dormindo nas cadeiras. Mas era muito bom. Os professores me ajudavam muito, davam dicas. Até hoje tenho muito carinho pelo que aprendi.

GM – Martín, você aprendeu a cozinhar com a sua mãe então?

MS - Eu estou na área da gastronomia tem mais de 10 anos, mas minha relação com a comida começa quando eu tive três, quatro anos. Em Lima a gente tinha um restaurante que ficava na frente e nossa casa, era na parte de trás, então eu ajudava minha mãe desde sempre. Saía de manhã para fazer as compras, voltava e ajudava a descascar, preparar, arrumar, lavar, organizar o salão... Tudo. Depois que abria, ajudava a servir. É engraçado porque a gente nunca chegou a dar um nome para o restaurante. Como meus tios eram muito conhecidos no bairro, alguns trabalhavam com transporte de peruas, a gente era conhecido como o lugar em frente a escola Tupac Amaro, do lado da casa do Moises, um quarteirão da praça principal. Era a referência. Trabalhávamos de segunda a segunda. Nem de domingo, paravam na frente da casa e perguntavam tipo “Doña Bertha, que está cozinhando hoje aí?” (risos). **É onde se reuniam todos os tios e tias, primos e primas e até hoje é assim. Para você ter uma noção, eu tenho 33 sobrinhos. A gente fazia churrasco e cada um aprendia algo ou**

levava uma coisa que queria mostrar. A gente se reunia, minha mãe ensinava as primas receitas que ela estava testando, como alfajores e outras receitinhas. Hoje, tenho três primas confeitadeiras. A comida sempre foi o que mais nos aproximou porque é muito vinculado à nossa história e à nossa família. É nossa ideia de casa. Tinha até uma coisa legal que era o processo de apresentar uma pessoa nova, tipo namorados, para a família nesses churrascos. Aí era onde a gente avaliava (risos). Se o cara não bebe, não come, não ajuda? Pode ir embora! (risos) Era inclusive falado isso, diretamente. O segundo convite era levar o primo novo para jogar bola. Se se estabelecia uma relação, beleza. Se não... **Minhas melhores lembranças sempre vão ser desses momentos. Minha família toda reunida, ouvindo música, comendo, os tios no comando das carnes, as tias organizando absolutamente tudo, os pequenos recolhendo pratos e colocando a mesa... ‘Quem trouxe refrigerante?’; ‘Vai comprar mais então!’; ‘Aproveita e tira o lixo!’.** Todo mundo tinha que fazer alguma coisa. Era ótimo. Eu só odiava dobrar guardanapo (risos). Era o mais novo então tinha que fazer as coisas mais chatas (risos). Mas não foi tão obvio descobrir que minha vida estava na gastronomia. **Eu vim para cá [para o Brasil] com 17 anos, mas passei um tempo no comércio, atuando na 25 de março, como camelô e com vendas atacado. Depois voltei para o Peru para fazer serviço militar, e foi lá que percebi que eu tinha facilidade de organizar uma cozinha grande.** Além disso, eu estava lá, mais já não conseguia me entrosar com a sociedade peruana, achava estranho as pessoas falando espanhol, não sei dizer. Assim que terminei o serviço militar, voltei.

DB – Tem uma coisa curiosa sobre voltar né, eu costumava ir uma vez por ano para o Peru e cada vez que encontrava minhas amigas e família, sempre me falavam que eu estava diferente, parece que não conseguia mais falar o espanhol do jeito que aprendi a vida toda. Parece que o sotaque empreguina na língua (risos). Eu vivi no Chile por nove meses antes de vir para o Brasil, mas nunca peguei o sotaque de lá, nem as gírias, nada. Você acredita que, no dia que eu cheguei, fui conhecer a praça principal, um chileno meio bêbado me deu um empurrão no peito e me disse algo tipo “peruana que só vem para roubar nosso trabalho”. Horrível. Nunca me adaptei a viver lá. Logo que voltei pro Peru falei que nunca mais sairia de lá. Nossa cultura não era aceita, a gente era claramente rejeitado por lá. Mas acredito que é porque aqui a gente criou conexões muito rápido. As pessoas te veem na rua, nem precisam te conhecer, já te cumprimentam, são acolhedoras, simpáticas. Mas é triste ver outras comunidades aqui no Brasil, como a dos bolivianos, muito mais numerosos que a gente, que estão aqui há muito mais tempo, e ainda carregam muitos estigmas negativos. O reconhecimento é muito pouco. Eu cheguei aqui em 2004 e não sabia dizer nem pão, mas as pessoas me viam e: “oi tudo bem?”.

MS – Sabe que isso é uma experiência muito legal que temos aqui no restaurante. **Às vezes tinham assim, dois casais em mesas diferentes, e aí de repente você via eles conversando, depois descobria que, na verdade, eram vizinhos de porta que nunca tinham se falado antes! Mais de uma vez vimos isso acontecer aqui. O ambiente aqui é muito favorável, seguro, cria esse tipo de relação. Aconchegante. É a casa da minha mãe, né! Mas é aquela coisa, foi de uns anos para cá que ser peruano ficou “legal”, porque conheceram nosso ceviche, foram para Macchu Picchu... A maior conquista que a gente teve aqui foi não só ser toleráveis como imigrantes mas também ser interessantes. Hoje mudou muito, graças a Deus. E acho que a comida tem muito a ver com isso.** Às vezes chegam pessoas aqui e falam “aí não como peixe cru”, aí a gente pergunta “mas você não come comida japonesa?!”, respondem que sim (risos). Então a gente explica como é nosso peixe, porque fazemos do jeito que fazemos, levamos nossa cultura mesmo, mostramos o milho, mostramos

tudo. Faz parte do nosso conceito porque eu cresci assim. A comida peruana é assim. Você sabe o que você está comendo. Se o peruano está em um restaurante e não gosta de um prato, antes de reclamar ele chama o garçom, pergunta que que tem ali, como foi feito, questiona porque não usaram tal ou tal ingrediente... É absolutamente normal. Ele sabe o que está comendo.

GM – E como vocês fizeram para escolher o que entraria no cardápio do Doña Bertha?

MS – **Foi tentativa e erro (risos). Nossa intenção inicial era fazer um cardápio baseado em peixes e frutos-do-mar. Mas o brasileiro gosta de carne, então tinha que ter carne, tinha que ter frango... Testamos muitas sopas também que acabaram saindo do cardápio. Foi um processo de muita perda, para ser sincero.** Tínhamos mais dois ajudantes na cozinha e um no salão e muitas vezes a gente fazia comida demais, daí dividíamos entre todos. Até a quantidade de arroz que vai ao prato fomos mudando com o tempo, porque o peruano mesmo come muito arroz e o brasileiro nem tanto.

DB – Sim, até a escolha de qual peixe brasileiro ficaria mais gostoso no ceviche foi um processo. Testamos vários até chegar ao que utilizamos hoje, que é o Saint Peter. Apesar de ser mais caro, é um peixe que você dá o sabor, não tem aquele sabor forte de alguns outros. Mas isso é importante porque cada prato aqui tem um tempero único. Fazemos quatro tipos de peixe: o *sudado*, que é como um ensopado, *escabeche*, *chorrillana* - de *chorrillos*, que é nosso bairro em Lima - e *pescado a lo macho*. São quatro peixes, com quatro receitas e temperos completamente diferentes. Mas aqui adaptamos muito o picante para o brasileiro. Outra modificação que fizemos foi adaptar pratos veganos. O ceviche vegano, por exemplo, não é com chuchu (risos), mas com pimentão verde, salsão, cebola, cogumelos, palmito e salsinha. Em Lima é comum ceviche de champignon, mas imagine o preço se a gente fosse fazer só com ele (risos), aqui é bem mais caro.

GM – Se só pudessem escrever um prato, qual para vocês é o mais representativo da história pessoal de vocês?

MS – **O ceviche, com certeza. Peixes e frutos-do-mar nos criaram demais. Se puder, a gente comeria todo dia, desde pequeno. “Ah, tá ardido? Come batata-doce”, é assim que a gente aprende. É muito do dia a dia, desde nove da manhã você acha em qualquer lugar em Lima. A gente não consegue separar nossa vida culinária do ceviche. Aqui no restaurante a gente faz sempre um ceviche no final quando sobra peixe - porque não dá para usar no dia seguinte, tem que ser tudo bem fresco. É um momento bem coletivo nosso e representa nossa forma de ver a comida: É muito isso de se juntar, de parar um pouco, de comer junto.** Isso se reflete nos nossos clientes também. Não consigo agrupá-los, nem por questão econômica, nem racial, nem política. É muito amplo. Tipo pastor presbiteriano ao lado de gente de fantasia no carnaval, por exemplo... Eu falava, gente não é a casa da mãe Joana, é a casa da minha mãe. Mas faz parte do conceito que tentamos manter sempre. Sempre gente nova, mas também a gente vai vendo crescer pessoas, formar família. Isso é muito legal.

DB – É uma relação de muita intimidade a que a gente tem com nossos clientes mesmos. Só para dar um exemplo, tem um amigo nosso que às vezes vêm aos domingos, só que se ele vê que as coisas estão meio tumultuadas, ele levanta, começa a recolher prato, atender gente, trazer da cozinha... Um amor! O Fernando é vegetariano, né, aí no final eu sempre ofereço para pagar um dinheirinho para ele, mas ele não aceita! Ele fala “só me dá uma marmitinha do

que sobrou aí” (risos). Sem falar que ele sempre traz um monte de amigos (risos). Parece que nos conhecemos de muito tempo! A gente cria muita amizade aqui. É bom.

GM – E como vocês lidaram com a pandemia?

MS – Ficamos um tempo fechados completamente, depois começamos a fazer delivery. Não tinha outra saída. Mas teve dia que tivemos faturamento de, sei lá, 260 reais. Pensamos em fechar, foi difícil.

APÊNDICE D

Conversa com Natalia Marrache, proprietária do restaurante El Huarique, realizada no endereço Alameda Jaú, 1500, no dia 01 de setembro de 2020, às 17h30.

Gabriele Maniezo – Quando você veio para o Brasil e por quê?

Nathalia Marrache - Eu vim com 17 anos, mas, na verdade era para eu ter vindo com 14, mas eu dei uma louca, fugi do avião. Minha mãe mora aqui há 25 anos, e era para eu vir com ela, mas como meu pai não ia vir comigo e eu sou muito apegada a ele, eu falei que viria, mas em um minuto de relax da minha mãe eu fugi. Eu sou de Huacho, uma cidade portuária próximo à Lima, tipo São Paulo-Santos. Tem bastante concentração de pescaria lá. Aqui no Brasil eu terminei a metade da escola, aqui em São Paulo mesmo. Estudei Turismo, parei uns seis meses porque meu irmão faleceu, tive uma fase difícil. Agora eu entendo que foi depressão, mas na época foi bem difícil. Depois passou, empurrei com a barriga para finalizar, mas também não me encontrei. Comecei a trabalhar em escritório, com administrativo, comecei como recepcionista depois fiquei como analista. Convivia muito com o departamento de Marketing e lá eu me encontrei, fiz um curso para me especializar. Eu vim para área de gastronomia por causa do meu esposo. **Conheci ele em um restaurante peruano**, foi o primeiro peruano que conheci aqui porque eu não tinha muitas amizades com pessoas de lá, só a convivência com a minha família mesmo, que já é grande, minha mãe, meu pai, meu irmão, meus sobrinhos, até os filhos do meu irmão que faleceu trouxemos para cá. Comecei a namorar meu esposo quatro anos atrás, ele era cozinheiro de um restaurante, mas não estava feliz. Ele viaja muito também, trazendo mercadoria do Peru, as vezes ficavam uns 15, 20 dias fora. Só que eu engravidei e disse para ele que eu precisava dele aqui. Então resolvemos abrir um restaurante, no começo, com a minha irmã e meu cunhado. Mas alguns problemas aconteceram e eu não consigo ver uma coisa injusta e não fazer nada e resolvemos nos separar. Eu estava de licença maternidade e meus planos eram voltar para a empresa que eu trabalhava. Eu disse que precisaria levar minha filha nos primeiros meses, que eu não tinha com quem deixar ela. Tava tudo bem. No dia que eu voltei, com meu carrinho e minhas coisas todas, me mandaram embora. Sacanagem. A gente tinha perdido o investimento com a minha irmã, eu fiquei em nada. Conte para minhas amigas, para minha mãe. Me falaram que a única lei que funciona no Brasil é a trabalhista (cinco anos atrás né?). Eu sempre me jogava muito, trabalhava muito. Aí eu processei e ganhei. **Então investimos esse dinheiro num box 2x2 na Augusta e ficamos 2 anos e meio lá**. Tinha uma mesa só que a gente colocava para fora, mas aí precisamos tirar para colocar gás encanado. Começamos a vender bem e a crescer, mas a gente precisava de uma cozinha, de mais espaço. Quando chovia a gente tinha que fechar porque não tinha como servir, não tinha como fazer delivery. Então viemos para cá, dia 15 de novembro de 2019, que é aniversário da minha filha. Quatro meses depois veio a pandemia. Para alugar aqui foi a maior burocracia, eu tinha até desistido desse imóvel. **Quando a gente é estrangeiro, a gente tem que entregar até os antecedentes criminais, é meio que um estupro**. Desisti de outro lugar por isso. Era tanta coisa que eu falei ‘olha, eu acredito que a dona não quer alugar, então tudo bem, não tem problema’. Eu não tenho fiador, minha família não é brasileira, e é muito difícil uma pessoa que não seja rica ter um imóvel pago. A gente estava num estresse tão grande que eu falei que não queria mais. Sentei, chorei. **Pensamos em voltar para o Peru, mas eu não tinha como deixar toda minha família aqui. Quinze anos longe, eu vou chegar lá e fazer o quê?** Não sei direito como, mas acabou que no mesmo dia o dono me deu a chave daqui. Um fofo. Meu pai é mestre de obra, então coloquei meu marido, meus primos, todo mundo para trabalhar e reforçamos. Colocamos tudo que tinha e não tinha aqui. Quatro meses, fechamos de novo. Foi difícil. Tínhamos mais um cozinheiro e

uma moça de salão que tivemos que mandar embora. Ninguém imaginava a proporção de tudo isso ia ter. A gente perdeu pessoas da família do meu marido lá no Peru e a gente vê tanta coisa errada... Aqui a gente se cuida muito. Até porque, se eu ficar doente, quem é que vai fazer as coisas? As pessoas tão lidando como se não tivesse morrendo ninguém. Nós continuamos abertos, mas só fazendo delivery e montamos uma frutaria aqui na frente, porque a gente precisava de ingressos, e o delivery não abastece, os aplicativos ficam com 30% dos valores dos pratos...

GM - E como foi sua relação com a gastronomia?

NM - Eu aprendi a cozinhar com meu marido e via muito meu pai cozinhando na infância. Durante os anos que eu trabalhava em escritório eu quase não cozinhava. Mas depois que entramos aqui, eu peguei gosto. A gente faz como se fosse para gente mesmo comer. Que seja bom, bonito. Não tem como você mandar o prato para uma pessoa feio. Eu falo que quero que seja como se fosse para uma pessoa que você ama muito comer ali na mesa. Dinheiro nenhum, paga alguém dizer que o seu ceviche é o melhor que já comeu. A gente teve alguns problemas com cozinheiros arrogantes, que não estão abertos a conversar, a provar mesmo os pratos. Isso não serve aqui.

GM - E como foi a construção do cardápio?

NM - A gente faz comida afetiva. Aquele confort food que a gente comia no Peru. Os pratos tradicionais e os mais populares. Mas alguns ingredientes a gente teve que adaptar. A batata-doce, por exemplo, a gente faz como se fosse uma compota, porque a batata do Peru é naturalmente laranja e bem doce. Como a daqui do Brasil não tem gosto, ela não dá o contraste do ceviche. O milho do ceviche a gente usa o *chullpi* porque ele é crocante, não é tão seco por dentro. Temos um fornecedor para trazer o peixe bem fresquinho e isso faz toda a diferença no prato. O Seu Gabriel traz de manhã. Já tentamos pegar com hortifrúti as coisas, mas não tivemos boas experiências. Não é igual você pegar, escolher o alface, escolher o tomate. A gente viu que a gente que tinha que fazer, tinha que ficar de olho em tudo. Porque se não vai se perdendo.

GM - Como foi o processo de adaptação dos pratos?

NM - A gente foi percebendo que algumas coisas, por exemplo, o coentro, que não agrada muito o brasileiro. Mas o *arroz con pollo* é feito praticamente no coentro, vai muito, liquidificado com outras especiarias. E é muito peruano! Mas não adianta, o brasileiro não gosta. A pimenta que utilizamos a gente escalda, ferve e troca a água muitas vezes para tirar o ardor. Utilizamos aqui o *ají panca*, o *ají mirasol*, o *ají limo* a gente mistura com dedo de moça para dar uma aliviada. Outra adaptação foi nos *anticuchos*, que originalmente é feito com coração de boi, mas aqui o paulistano não come. Eu tenho clientes que vieram do nordeste que falaram que por lá o pessoal come bastante. A gente até chegou a ter em no outro cardápio, mas não vendia muito, trocamos e fazemos com filé mignon. É uma das estrelas do cardápio, sai muito! Temperamos com um sabor bem tradicional. A gente também teve que adaptar a criação de pratos veganos e vegetarianos, que aqui no restaurante tem muito. No Peru a gente usa muito a quinoa, tem muitos tubérculos, fica bem mais fácil. Tem muitos pratos que a gente queria fazer, mas não dá porque é tudo muito caro de ficar trazendo. A quinoa mesmo, é muito mais barato lá. Um prato que sai bastante que adaptamos bem é a *causa*, que é feito de massa de batata com legumes e é servida com maionese vegana.

As sopas também, reduzimos bastante no cardápio. Para nós, sopa é a entrada do prato principal sempre. De madrugada tem uma sopa tradicional, tipo *caldo de gallina*, que é servido com a perna na galinha no meio, com ovo, em um pote enorme... E é super comum. O peruano gosta muito de mistureba. Sobre os doces, a gente tinha um menino que era nosso fornecedor, mas ele voltou para o Peru. Aí eu desenterrei uma receita de alfajor que a minha tia tinha do senhorzinho que vendia na praça da minha cidade... Fui fazendo testes e agora sirvo um pedacinho da minha casa aqui.

GM - Seus clientes aqui são mais brasileiros que peruanos?

NM - Sim, 90% dos nossos clientes são brasileiros. Tem uma coisa curiosa, que o peruano normalmente come em muita quantidade, bem mais que o brasileiro. Quando a gente vê que é um cliente peruano a gente dá aquela caprichada rs. É cultural nosso. **O peruano te abraça com a comida, te acole, fala que gosta de você com ela. Se te chamar para ir à casa dele, não vai pedir comida, vai fazer algo para você com as próprias mãos. Para gente, qualquer celebração tem que ter comida. E não tem essa de salgadinho, brigadeiro não. Tem que ter tipo um frango assado com batata! Comida comida mesmo. Eu venho de uma família bem humilde, então não tenho muitas lembranças de festas de aniversários ou coisas do tipo. Mas tenho muito forte que meu aniversário era o dia que meu pai fazia uma comida especial para mim.** Minha sogra também, quando meu marido vai para lá, ela faz tudo que ele gostava, desde o café da manhã. Ela é um anjinho. É peruano. A gente come comida de manhã, dentro do pão. **Mas sobre os clientes, a gente fez muitos amigos aqui no restaurante que levamos para a vida mesmo. Eles ligam para gente, perguntam da minha filha - porque desde neném ela convive com as pessoas, então a gente tem um vínculo familiar muito forte. Muitos dos clientes agora frequentam minha casa. Graças a Deus a gente conheceu pessoas muito boas.** O Seu Cláudio, por exemplo, nosso funcionário, é de grupo de risco, então ficou em casa todo esse tempo. Quando a gente contratou ele, indicação de uma amiga nossa, ela falou que ele tava entrando em depressão, porque ele já estava há dois anos sem conseguir emprego fixo, porque ele já tem mais idade... Mas ele parece um garoto de 20 anos, não pára! Eu até fiquei com medo por ter escada aqui, e ter que ficar descendo com prato... Achava que era melhor ele ficar no caixa. Sem chance rs. A gente tem que dá oportunidade para a pessoa decidir. Se você for ao Google, tem até comentário citando o nome dele. Ele é muito animado. É como se fosse meu pai, viramos uma família. **A gente sempre falou que nosso atendimento tinha que ser diferente. Damos dicas de viagem, de comida. Assim que a gente se vira amigo!** Meu marido já teve vários problemas em lugares que ele trabalhou, teve infecção urinária, pedra nos rins, porque tinha que ficar de pé muitas horas, não podia fazer xixi... Eu falei para ele: “Você tem que sair desse emprego, aqui no Brasil isso não existe! Se for fazer isso vai lá no Peru”.

GM - Me conta a história desse nome?

NM - O nome tocou nosso coração, é difícil de pronunciar mesmo, mas é de propósito também para pessoa ter que perguntar o que significa. **Huarique é uma gíria que se fala no Peru quando um lugar é pequenininho, mas tem comida boa e gostosa. Pode ser o mais simples do mundo, pode ser escondidinho, mas tem comida boa lá dentro. Isso é um Huarique.**

GM - Você vê o ceviche como um prato representativo nacional?

NM - O ceviche nada mais é que peixe com limão e sal. É simples, mas é complexo. Ele tem influência oriental, da imigração japonesa e chinesa que é muito forte no Peru. Ele foi ganhando em fusão com a nossa comida e ampliando os acompanhamentos. Já o *leche de tigre*, que é tipo o caldinho do ceviche, é perfeito para depois da ressaca, isso aqui sara tudo. É tipo um suco de peixe, com pedacinhos de peixe bem pequenininho, com milho e tomate cortados também beem pequenos. Tanto que no Peru as barracas de ceviche começam a servir tipo seis da manhã! Mas aqui no restaurante o prato que mais sai é o *lomo anticuchero*, a *causa*.

GM - Você costumava frequentar restaurantes peruanos antes de abrir o seu?

NM - Sim, bastante. Eu até fiquei bem triste recentemente que fiquei sabendo que um lugar que eu gostava muito fechou, porque eu conheci a dona quando ela tinha um foodtruck, e me levou para o meu país de volta sabe? Eu trabalhava ali na Faria Lima e aí um dia almocei lá, conheci ela, super atenciosa e aí toda quarta e quinta que ela ia lá eu comia. **Você comia e ficava “nossa, que saudade”. Eu sentia o Peru ali no prato.** Antes de sair eu falava de coração assim: obrigada. Depois ela abriu um restaurante. Fui lá, dei parabéns. Só que das últimas vezes que eu fui ela não estava mais lá. E eu percebia no prato. Daí fiquei sabendo que ela tava grávida. Isso que é difícil da maternidade... A gente abre mão de muita coisa quando vira mãe... Ela abriu mão do sonho dela. Hora que eu vi que fechou o restaurante, eu fiquei tão triste. Que pena, sabe. Fiquei sabendo que ela colocou um gerente para cuidar que acabou roubando ela. É difícil deixar filho com outra pessoa. Mas restaurante é muita coisa, você não tem vida. Mas você tem a troca. Você perde um pouco, mas ganha outro pouco também. As pessoas nunca tratam nossa cozinha com o mesmo carinho que a gente. As pessoas percebem no prato. Se você não está bem, se as coisas andam mal. Tudo que você dá de si as pessoas tão recebendo ali. Fiquei triste por ela porque como mulher a gente se vê. A gente se apoia. Você tem filhos?

GM - Não... Até tenho muita vontade de ser mãe, mas ainda não.

NM - Vou te contar uma coisa. **No Peru a gente fala que o filho vem com o pão debaixo do braço.** É um jeito de falar que quando o filho vem, as coisas melhoram. Às vezes a gente acha que criança precisa de tanta coisa e eles são tão mais simples que isso. Se eu dou uma vasilha com farinha e água, ela já vai se lambuzar toda, vai fazer uma massinha, vai se divertir.

APÊNDICE E

Conversa com Edgar Villar, proprietário das 12 unidades do restaurante do Riconcito Peruano, realizada no restaurante, no dia 23 de outubro de 2020, às 12h30.

Gabriele Maniezo - Edgar, eu li várias entrevistas sobre sua história e a do Riconcito, mas queria saber um pouco sobre a sua relação com a cozinha, seus pais costumam cozinhar diariamente?

Edgar Villar - Na minha casa a gente tinha que saber fazer tudo, desde criança. Meu pai era panificador, então a gente sempre ajudava fazendo a massinha. Minha mãe fazia comida bem andina, que não tem nada a ver com frutos-do-mar e com as coisas que eu faço. Eu adorava cozinhar desde criança, mas nunca fizera nada para vender por lá. Eu sou do interior do Peru, de Apurímac, nos andes, mas me mudei para a capital, Lima, aos 10 anos, quando perdi meu pai. Por lá trabalhei de várias coisas, mas era difícil conseguir emprego como criança, então trabalhava principalmente de camelô. Desde os 10 anos que sou independente, pago minhas contas. Aos 21 anos decidi vir para o Brasil. Naquela época tinha muita burocracia para vir pra cá. Vim por terra, foram oito dias de viagem. Quando chegamos a Corumbá, no Mato Grosso do Sul, na Polícia Federal, recebemos o aviso que tínhamos 30 dias de visto. Quando, com meus amigos que fiz no trajeto, fomos comprar nossa passagem, ficamos olhando “Rio de Janeiro”, “Curitiba”, “Campo Grande”... **E agora, vou para onde? (risos). Tinha um boliviano atrás de mim e ele foi bem preciso: “O que você quer fazer, vai de turismo ou trabalhar?”. Trabalhar. “Então vai para São Paulo”. Aí chegando aqui, fiquei trabalhando três meses de graça para uma senhora, a troca de um lugar para dormir. Ela me levou diretamente para rua. Assim virei camelô onde fui aprendendo a falar um pouquinho oportunhol. Trabalhei bastante. Nesse momento eu sentia muita falta da comida, porque no dia a dia era bem brasileira. Aos poucos, fui fazendo comida peruana, no começo mais aos finais de semana. Então decidi começar a vender comida porque eu via que a polícia não apreendia tanto a mercadoria deles iguais às nossas de camelô. Percebia também que eu não era o único que sentia falta da comida peruana. Aí comecei a vender marmita com as mesmas comidas que vendo hoje aqui no cardápio. Ceviche, arroz chaufa, lomo saltado. Na época também aprendi a fazer comida brasileira, que eu adoro, principalmente feijoada! Arroz, feijão, macarrão e bife. Assim que comecei a trabalhar com gastronomia, fazendo do jeito que eu gostava de comer. Não fiz faculdade, nada. Minha família é muito humilde, então jamais ia em restaurante para almoçar. O melhor lugar que a gente podia comer era o mercado perto da minha casa. Com o tempo, fui me entendendo como autodidata, porque eu gosto muito de fazer as coisas da minha maneira, não consigo copiar ninguém, preciso saber por mim, criar. Sou muito caprichoso. Comecei fazendo 4, 10, 100 pratos. Aí percebi que precisava de ajuda. **Vender marmita não é fácil porque todo mundo quer receber na mesma hora, então minha comida tinha que ser melhor, tinha que ser a comida que vale a pena esperar. Lembro até hoje da primeira panela que eu comprei com meu dinheiro, porque nesse começo era tudo emprestado, inclusive o fogão de uma boca que eu usava. Engraçado né, mas minha primeira preocupação foi: “Como eu vou fazer para levar minha panela para o Peru?” (risos).** Quando foi crescendo, fui tendo alguns problemas com o síndico do prédio que eu morava e com o dono do imóvel. **O brasileiro me recebeu de braços abertos, mas aquele síndico era uma pessoa muito estranha, ele realmente abusava das pessoas. Ele desligava a água, ele não deixava que levasse as batatinhas no elevador. Maltratava todas as pessoas. E eu não ficava constrangido não. Eu pagava meu aluguel certinho, como que faz? Eu falava ‘Da onde você pensa que eu tiro o dinheiro? Sou imigrante, eu não consigo ter a****

documentação, quem que vai me dar trabalho, você vai me dar?’ Eu sempre me defendia, mas cansa né, quando as pessoas te incomodam. Mas depois agradei, porque graças a ele também é que eu quis sair dali. Nunca na minha vida pensara em abrir um restaurante, jamais. Comecei a procurar um espaço onde pudesse fazer minha comida sem ninguém me incomodar, só isso! Eu tinha vinte mil reais guardados, para voltar para o Peru. A gente sempre sente vontade de voltar para seu país né? Eu vim sozinho, minha família estava toda lá. Você deixa tudo. E aqui é totalmente diferente. Mas hoje, meu segundo país é o Brasil, não iria para nenhum outro país para ser imigrante de novo. Então encontrei esse lugar aqui, que estamos [a primeira sede, na rua Aurora], mas não era assim, o piso era de ardósia, aqui tinha uma mesa de sinuca. Me falaram que estavam passando o ponto por vinte mil reais, eu só falei: demorô! (risos). Paguei imediatamente, sem nem ter visto o lugar. Depois de dois dias descobri que o dono estava sendo despejado do imóvel, e eu não tinha documento de nada, a pessoa que eu paguei os vinte mil sumiu. Quando fui falar com o dono de verdade eu falei: não vou sair, eu preciso daqui. Conte toda a verdade do que acontecera para ele. Então fui pagando aluguel para ele. Mas no dia seguinte já sai falando: eu tenho um restaurante. Eu tinha um fogão feio, sujo, cheio de gordura e uma geladeira antiga. Não tinha nem mesa onde sentar. Com o tempo eu ia comprando as coisinhas. Cadeiras de latinha prata de cerveja. Ficava aqui na janela chamando meus clientes. A gente colocava barateiro para mandar as baratas embora e era isso (risos)

GM - Desde então já chamava Riconcito Peruano?

EV - Não, na época não tinha nome. Quando decidi chamar de Riconcito, falei para minha mãe, que me perguntou por quê. **Riconcito é um espaço pequeno, e aqui era um pedacinho do Peru. Tinha comida peruana, funcionários peruanos, música peruana. Da porta para cá, era Peru. Tinha bandeira por todo lado, banners. Nunca pensei que meu *riconcito* chegaria onde chegou. Aqui, esse lugar, ajudava a lembrar tanto a mim quanto as pessoas peruanas que frequentavam a sua família, seu idioma, seus costumes, sua cultura, sua gastronomia. Cada um me dava uma ideia de como deixar aqui o nosso lugarzinho. Era um espaço de memória.** Até cinco anos atrás, tudo que eu conhecia em São Paulo era a 25 de março, o Brás e o Ceagesp. Acreditava que São Paulo inteiro era assim, parecido com essa rua assim, cheio de usuário de droga. Hoje aqui no centro são quatro e outros oito estão espalhados pela cidade. **Mas esse lugar é muito especial. Eu lembro como se fosse ontem, desde o primeiro dia que cheguei. Aqui está a história, nesse pedacinho no centro. Amo muito essa casa.**

GM - Depois do seu restaurante, aqui na rua Aurora mesmo abriram vários outros, né?

EV - Na época que eu vendia comida, os camelôs que vendiam comigo não sabiam nem onde ficava o Peru, menos ainda sabiam da gastronomia. Não tinha restaurante peruano aqui. Com o tempo foi crescendo, foi divulgando de boca a boca para expandir. Aí chegou na TV, fizeram reportagens diversas... **Eu acredito que todos os restaurantes temos esse compromisso de difundir nossa gastronomia. Mas a escola para todos eles se chama Riconcito Peruano, essa é a verdade. E eu fico imensamente feliz quando um funcionário meu sai daqui e abre sua portinha, seu cantinho, fico muito feliz mesmo. Eu ajudo pessoas que vieram com os mesmos sonhos que eu e não conseguiram. Assim conseguimos divulgar nossa gastronomia para os brasileiros. Mas eu sei como é difícil, porque eu procurei muito emprego aqui. Teve uma época que dormia embaixo da ponte, deixava minha malinha com uma mulher que vivia na cozinha de um apartamento. Andei por três dias seguidos. Depois que você anda tanto, você sente fome, você sente**

sede. Então cada vez que um imigrante vem aqui bater a minha porta, eu lembro muito bem do momento que eu passei. Eu falo: eu vou te dar um emprego, mas você vai atrás de conseguir sua documentação! E, assim, eles entram aqui eu falo que tem que ficar dois, três anos. ‘Depois vocês têm que voar!’ Eu ensino todos os meus funcionários com carinho e a gente aprende muito também.

GM - Me conta um pouco sobre a construção do cardápio. Você foi fazendo adaptações nas receitas pra se adequar ao paladar brasileiro?

EV - Eu não pensei muito. Não tinha outra opção, a gente tem que fazer o que é possível, o que está ao nosso alcance. Às vezes eu brinco com os clientes “essa batata aí é do Peru” (risos). Mas para alguns ingredientes os bolivianos ajudam muito, porque eles trazem muita coisa para cá. Milhos, pimentas. **Mas eu adaptei com muita facilidade e criatividade. Adaptamos todas as comidas a versão do brasileiro. Muitos vão para o Peru e voltam para falar que aqui no Riconcito é melhor. Não é que é melhor, mas é que a gente adaptou para o seu paladar, entende. Sou muito grato aos brasileiros que fazem parte também da história do Riconcito. Muitas pessoas me ajudaram durante os anos que passaram. Gosto de pensar que fiz algo que as pessoas lembram. Algumas pessoas não acreditam na minha história. “Como que essa pessoa começou como camelô e agora está aqui?”. Bom, às vezes nem eu acredito (risos). Eu falo muito isso para os jovens que chegam aqui: vocês não vão ser jovens para sempre. Tem que ir atrás do futuro que quer.**

GM - Como foi para você e para o Riconcito passar pela pandemia?

EV - Foi muito difícil. São muitas famílias que dependem de mim. Eu falei para todo mundo, nós vamos economizar em tudo que der, de olho até nos maiores detalhes, tipo fechar bem a torneira. Eu falei “vou ficar à altura do problema”. Se o problema está aqui [aponta para cima], eu também estou. Agora estamos reabrindo, então temos que se ajudar. Mas tem muito restaurante que ainda está fechado. Nós acabamos de abrir uma sede na Vila Olímpia, onde era só escritório que agora está tudo parado. Imagina? É muito difícil.

APÊNDICE F

Relato de experiência vivida no dia 05 de setembro de 2020, junto a Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo

Cheguei ao endereço indicado ao meio-dia. A fila indiana ainda não cruzava o primeiro logradouro. Em sua maioria, mulheres, na faixa dos 30 a 40 anos. Crianças de todos os tamanhos rodeavam, corriam entre as pernas. Fichas eram distribuídas aos chegantes com canetas bic azuis. Nome, telefone, endereço, DNI e CPF (caso possuíssem). Do lado de dentro do portão cinza, uma placa indicava os proprietários do local: Iglesia Adventista del Séptimo Día Armênia. As 100 cestas básicas e kits de higiene ocupavam toda a parede lateral direita da entrada. Três passos separam uma parede da do lado oposto e não mais de cinco passos delimitam o corredor que vai da entrada do portão basculante até a porta de vidro que, fechada, abriga um salão profundo onde três filas de bancos de mogno estão alinhados em frente a um altar. Em frente a entrada do salão, uma mesa onde será feita a conferência dos documentos pessoais. Christian Urbay, que já mora em São Paulo há 20 anos, me esperava apoiado nas cestas. Me apresenta para as demais voluntárias: Talia, Senobia Jancco, Tania, Paola Vilchez e Lídia Flores (que vestia a camiseta amarela da igreja, saia longa e lenço também com o nome da igreja que utilizamos o espaço). Duas adolescentes acompanham meio emburradas o processo todo com os celulares a mão. Explica que uma será responsável pela organizar a fila lá fora, outra vai liberando a entrada um a um pelo portão, duas na mesa checam as fichas de inscrição, enquanto uma última recortava adesivos ovais e colava um a um, nas garrafinhas de plástico branco de 300 ml. Christian é presidente da Associação de Cidadãos Peruanos Residentes em São Paulo desde 2018, mas conta que em 2020 tudo mudou. Segundo ele, apesar de o objetivo de a associação ser, desde sua criação, auxiliar e unir a comunidade peruana em São Paulo, a pandemia do coronavírus atingiu os imigrantes peruanos com grande impacto, mudando o foco dos trabalhos para a arrecadação de alimentos. **“Grande parte da renda familiar das pessoas presentes aqui dependia da indústria têxtil, desde a fabricação a venda na região do Brás”**, explica. Essa é a décima entrega de cestas realizada pela associação desde o início da pandemia. Cruz Vermelha e alguns vereadores foram os doadores, em um montante que somado chegou próximo ao patamar de mil unidades distribuídas, segundo Christian. Ele me deixa com as mulheres para ir comer sua marmita [brasileira]: trabalhou na feira da madrugada e está virado e sem comer desde a noite anterior. **Paola me conta que as cestas básicas são de padrão brasileiro: arroz, feijão, óleo, farinha, açúcar, leite, manteiga. Pergunto sobre como adaptam as receitas típicas peruanas com os itens brasileiros. Três mulheres me explicam que seus filhos são brasileiros, portanto, na creche e na escola, se alimentam de arroz e feijão. Em casa, não é diferente. “Querem comer igual os amiguinhos, feijão todo dia. Feijoneros! (risos)”**, conta a primeira da fila, Jenny, que mora há 6 anos em São Paulo. **“Eu como o que der”**. Ela me explica que no Peru sua alimentação envolvia pelo menos dez tipos de batata no dia a dia – mas afirma que tem muito, muito mais tipos disponíveis. **“Aqui é mais difícil, a gente acaba comendo arroz e feijão mesmo, pela facilidade”**. **Os finais de semana são o momento em que a inspiração peruana renasce em sua cozinha: “Aos sábados faço ceviche e arroz con pollo, que meu marido gosta”. Mas os filhos são o que puxam a alimentação da família de volta para o Brasil: “Nem de pimenta ele gosta”, diz olhando para o menino, que se esconde atrás dela.** Paola nos acompanha. Ela está há 17 anos em São Paulo, e conta que resolveu emigrar por causa do machismo, que segundo ela, **“não é nada como aqui”**. Após vivenciar um assédio sexual, pegou suas coisas e saiu de casa. Veio trabalhar em São Paulo em uma oficina de confecção. Seu filho, adolescente, tampouco se interessa muito pela comida do país da mãe. **Mas uma receita é o xodó da família:**

picarones. A massa frita de batata-doce leva um caldo de figo, abacaxi e laranja. O doce é tipicamente encontrado pelas ruas de Lima, segundo conta Paola. “Quando eu olho para a rosquinha, eu me sinto em casa”. Essa, seu filho aprova. Paola vende os picarones em feiras de rua, para vizinhos e amigos. Quando pergunto se é o prato que mais lhe conecta com suas origens e sua família, ela é categórica: “Todo prato fala da minha família”. Senobia é a mais jovem e enérgica da equipe. Agradece constantemente pela minha presença. Há 10 anos em São Paulo, veio ao Brasil para estudar Biologia. De uma cidadezinha próxima a Cuzco, Senobia conta que seu prato preferido é o Solterito. Ao falar, as mulheres ao nosso redor riem (talvez pelo falso cognato?) e dizem que adoram o prato, que me contam ser vendido normalmente em picanterias (sim, lugares especializados em comida picante). O prato leva favas cozidas, cebola, tomate, queijo fresco, batata e milho cozidos, coentro e ají. Apesar de agitada, Senobia fica tímida quando começamos a conversar e somos interrompidas para dar início a distribuição. Às 13h30, com meia hora de atraso previsto, Paola avisa que a fila está grande e é melhor começarmos. Lídia enfileira na parede esquerda livros azuis de dentro de uma caixa, sobre uma cristaleira de madeira. Na capa, duas mãos encaixam um coração partido ao meio, que centralizam o título: “Esperança para a Família”. Ela me oferece um e diz para levar mais dois à minha família. Percebo um leve acento diferente em seu espanhol. “É que sou boliviana”. **Arroz com molho e carne picadinha é, para ela, a junção perfeita entre Brasil, Peru e Bolívia. “Todo mundo gosta”.** É o que cozinha quando vai receber vizinhos em casa. Lídia então dá início a distribuição, fazendo uma breve oração que começa com agradecimento pelo “alimento carnal e espiritual” e termina com um Padre Nuestro. Duas cadeiras são colocadas ladeadas ao portão, do lado de dentro, para que duas mulheres com bebês de colo amamentem. Do lado de fora, as pessoas enfileiradas tapam o sol com a ficha de inscrição. Uma terceira jovem com bebê tão pequeno que parece recém-nascido vai até à mesa apresentar sua ficha. Após a conferência – verificam principalmente se a DNI bate com o cadastro que já possuem de famílias vulneráveis (e, segundo Christian, precisam prestar contas a Cruz Vermelha com os dados de todos os que receberam as cestas). Ficha completa, o imigrante era encaminhado para a foto (meu trabalho agora consistia primordialmente em tirá-las). Organizo Tania na ponta esquerda, com algumas garrafinhas de água, Lídia ao lado mostrando o livro azul para a câmera, no centro, quem estava recebendo a cesta, Christian ao lado direito segura a cesta básica e Paola na ponta direita segura o kit de higiene. Após a foto, um a um todos despejam os itens nas mãos dos imigrantes (mães com crianças de colo eram acompanhadas até a saída). A equipe toda veste a camisa da seleção peruana. Parte das pessoas na fila também. Com Guerreiro, Cueva e Pizarro nas costas, o malabarismo entre duas caixas, alguns livros e umas garrafinhas d’água era evidente. Algumas horas depois, quando a fila de peruanos termina (todos devidamente fotografados), alguns brasileiros, que viram a movimentação, tentam entrar, mas são rapidamente retirados. As cestas não podem ser doadas para pessoas não vinculadas a instituição. Christian me pede para gravar o vídeo que será enviado aos demais membros da associação, como forma de prestação de contas. Começa agradecendo a Deus, às doações recebidas, a comunidade pela mobilização. Passa para Tania, que então, pela primeira vez, para a câmera, explica o conteúdo da garrafa: “água plasmada gans”, que “previne e erradica o vírus”.