

Significados da comida étnica de refugiados na cidade de São Paulo sob a perspectiva do acolhimento

Meanings of refugee's ethnic food in the city of São Paulo from the perspective of welcoming

Significados de la alimentación étnica de refugiados en la ciudad de São Paulo desde la perspectiva de la bienvenida

Vera Lúcia Stahelin Rustomgy¹
Sênia Regina Bastos¹

Recebido em: 10/11/2023; aceito em: 14/10/2024
DOI: <http://dx.doi.org/10.20435/inter.v25i4.4323>

Resumo: O presente artigo problematiza os diferentes significados da comida étnica de refugiados empreendedores na cidade de São Paulo sob a perspectiva do acolhimento, e tem por objeto de estudo a venda da denominada comida étnica/tradicional em pequenos empreendimentos. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas *in loco* com refugiados empreendedores provenientes da Síria, Palestina, Turquia, Uganda e Venezuela, com o propósito de averiguar o contexto de refúgio, a origem étnica, as motivações para empreender na área de gastronomia e os significados da sua comida de origem. Após a análise de conteúdo dos elementos dialógicos das entrevistas, realizou-se a triangulação com dimensões inerentes à teoria em hospitalidade. Os resultados apontam que os refugiados entrevistados têm histórias de acolhimento em sua chegada ao Brasil. Além do sustento, a comida étnica proporciona visibilidade à cultura, aos costumes e às realidades diferentes daquelas veiculadas pela mídia, caracterizadas por conflitos, guerras e miséria, como também, por meia desta, estabelecem-se novas relações sociais.

Palavras-chave: hospitalidade; acolhimento; comida étnica; refugiado; São Paulo.

Abstract: This article discusses the different meanings of ethnic food for enterprising refugees in the city of São Paulo, from the perspective of reception, and its object of study is the sale of so-called ethnic/traditional food, in small businesses. From a survey of articles, we sought to investigate the presence of welcoming and sociability in the ethnic food trade, through qualitative analysis. In addition, semi-structured interviews were carried out *in loco* with enterprising refugees from Syria, Palestine, Turkey, Uganda and Venezuela, in order to investigate the context of refuge, ethnic origin, motivations to undertake in the area of gastronomy and meanings of their food from origin. After content analysis of the dialogic elements of the interviews, triangulation was performed with dimensions inherent to the theory of hospitality. The results show that the refugees interviewed have very different histories of reception upon their arrival in Brazil. In addition to sustenance, ethnic food provides visibility to their culture, customs, and realities, which differ from those portrayed in the media—often characterized by conflict, war, and poverty. Moreover, through ethnic food, new social relationships are established.

Keywords: hospitality; welcoming; ethnic food; refugee; São Paulo.

Resumen: Este artículo discute los diferentes significados de la comida étnica para los refugiados emprendedores en la ciudad de São Paulo, desde la perspectiva de la recepción, y su objeto de estudio es la venta de alimentos denominados étnicos/tradicionales, en pequeños negocios. A partir de una encuesta de artículos, buscamos investigar la presencia de la acogida y la sociabilidad en el comercio de alimentos étnicos, a través del análisis cualitativo. Además, se realizaron entrevistas semiestruturadas *in loco* con refugiados emprendedores de Siria, Palestina, Turquía, Uganda y Venezuela, con el fin de indagar en el contexto del refugio, origen étnico, motivaciones a emprender en el ámbito de la gastronomía y significados de su comida de origen. Luego del análisis de contenido de los elementos dialógicos de las entrevistas, se realizó la triangulación con dimensiones inherentes a la teoría de la hospitalidad. Los resultados muestran que los refugiados entrevistados tienen historias de acogida muy diferentes a su llegada a Brasil. Además del sustento, la comida étnica proporciona visibilidad a su cultura, costumbres y realidades, diferentes de las transmitidas por los medios de comunicación, a menudo caracterizadas por conflictos, guerras y miseria. Asimismo, a través de esta, se establecen nuevas relaciones sociales.

Palabras clave: hospitalidad; recepción; comida étnica; refugiado; São Paulo.

¹ Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, São Paulo, Brasil.

1 INTRODUÇÃO²

Sendo São Paulo uma capital cosmopolita, em que o hábito de comer fora é largamente proporcionado pela cidade (Bell, 2005), a oferta de consumo gastronômico é relevante tanto para a economia, em razão dos empregos gerados, quanto para a comensalidade e o *habitus* (Bourdieu, 2007) de seus moradores. Dados o caráter cosmopolita dos grandes centros urbanos, o multiculturalismo e a diversidade cultural existentes possibilitam, ao onívoro urbano, uma oferta gastronômica cultural diversificada, representada pela oferta e demanda de comida étnica. Comida essa que tem um duplo caráter: autenticidade e assimilação, pois não é porque a comida é oriunda de outra localidade/etnia que está salvaguardada de sofrer influências locais, como a adaptação de ingredientes com base nas preferências de gosto dos habitantes da cidade.

Para além da questão da diversidade gastronômica, da variada oferta de comida étnica e do caráter cosmopolita das metrópoles (Bell, 2005), a cidade é palco de lutas (inclusive simbólicas) e protestos, sendo um local de exibição. Ela apresenta mapas de distinção, ou seja, locais privilegiados, de prestígio social, que destacam quem faz parte deles, e, sobretudo, locais de consumo. Neste último caso, há destaque ao consumo de comida fora do lar, como divertimento (*food entertainment*), para além da necessidade de alimentar-se fisiologicamente.

Nos últimos anos, muitas populações têm se deslocado pelo mundo afora, forçadas pelas circunstâncias que lhes foram impostas: guerras, conflitos, perseguição política, religiosa ou por orientação sexual, situação de fome e miséria, entre outras problemáticas. Este é o caso dos refugiados. Segundo dados do Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados³ (ACNUR, 2021) existem, em todo planeta, cerca de 82,4 milhões de pessoas em situação de deslocamento forçado, ou seja, requerendo o estatuto de refúgio, por estarem fora de seus lares. As migrações Sul-Sul (ACNUR, 2018) têm sido uma tendência observada nesses fluxos migratórios⁴. Assim, o Brasil e outros países do hemisfério Sul têm sido o destino de pessoas em situação de refúgio advindas da África, de nações do Oriente Médio, como é o caso da Síria, em guerra desde 2010, entre outras nações afetadas pelas diferentes problemáticas anteriormente mencionadas.

Por se tratar de deslocamentos humanos, migrações e refúgio estão (ou deveriam estar) inseridos em políticas públicas, planejamento urbano e outros temas tocantes à gestão da cidade. Sendo São Paulo a quarta maior metrópole do planeta (World Population Review, 2021), faz-se necessária e imediata a compreensão da atualidade desse fenômeno para que possam ser tomadas medidas, não apenas paliativas, de acolhimento e auxílio a esses estrangeiros.

Antes de tudo, para pontuar as significantes diferenças entre os tipos de deslocamentos humanos, a fim de que se compreenda quem são os sujeitos da pesquisa, os refugiados, é necessário recorrer aos conceitos de migrantes e de refugiados. Enquanto o termo 'migrante' se refere ao que migra para outro local, por movimentos espontâneos, preponderantemente, por motivos econômicos, visando à melhoria de vida, em busca de um mercado de trabalho mais promissor, o 'refugiado' diz respeito à pessoa protegida pelo direito internacional, devido

² Este artigo é fruto de uma dissertação de mestrado defendida no ano de 2020, cujo objeto de pesquisa foi a comida étnica de refugiados na cidade de São Paulo, tendo como entrevistados migrantes estabelecidos a partir do ano de 2009, na condição de refúgio na capital paulista.

³ O papel do ACNUR é prestar assistência necessária, tais como regularização de documentação, moradia provisória, alimentação etc., para a integração dos refugiados na sociedade de acolhimento.

⁴ Durante este trabalho, são utilizados os termos 'migração' e 'migrante', e não 'imigração' ou 'imigrante', pelo entendimento do movimento em si de deslocamento, e não pela sua origem ou destino.

a temores de perseguição política, religiosa, por orientação sexual, conflitos, violências e outras circunstâncias (calamitosas) que o fazem se encontrar fora de seu país de origem, segundo o ACNUR (2018a).

O início do século XXI foi marcado por transformações nas rotas percorridas pelas migrações internacionais, com a intensificação de longos percursos rumo ao Sul do globo, dada à nova realidade de restrições para entrada e residência atribuídas aos migrantes internacionais por países do hemisfério Norte (Baeninger, 2018), a maior parte deles desenvolvidos.

Segundo Baeninger (2018), ao se dirigirem ao Sul do planeta, os fluxos Sul-Sul têm se direcionado, na última década, às nações latinas da América do Sul, o que evidencia a complexidade e diversidade das migrações internacionais. Diversos são os tipos de migração, as tendências de deslocamentos populacionais e os países envolvidos: Haiti, Síria, África (várias nações), Iraque, Coreia. Conseqüentemente, as migrações Sul-Sul vêm se confirmando no cerne de um processo maior das migrações transnacionais, da divisão internacional do trabalho e da mobilidade do capital, ao demonstrarem e reconfigurarem condicionantes advindos fora das fronteiras nacionais, impactando a acomodação das migrações de cada nação (Baeninger, 2018).

A compreensão dessa realidade, especificamente, sob o viés do acolhimento, pode fomentar a elaboração de projetos de inclusão de migrantes internacionais e refugiados ao mercado de trabalho paulistano, bem como apoiar, legalizar e expandir o empreendedorismo étnico, definido por Halter (2007) como nichos de negócios criados por estrangeiros, nos quais certas etnias levam vantagem por terem conhecimentos e habilidades, inclusive comerciais, advindas de sua cultura, a exemplo de lavanderias comandadas por chineses, judeus nas confecções, salões de cabelereiros afro etc. Tal fenômeno é observável em grandes cidades do globo, como Nova Iorque, São Paulo, Seul, Cidade do México, Tóquio, Berlim, Madri, entre muitas outras.

Nesse contexto de globalização, a divulgação dos negócios compreendidos no âmbito de alimentos e bebidas, por meio de redes de apoio (Migrafix, por exemplo) e redes sociais (Instagram e Facebook), difunde, entre outros aspectos, a experiência proporcionada aos comensais/clientes de comer uma comida tradicional feita por refugiados que exercem a função de cozinheiros, alguns, inclusive, autodenominando-se *chefs* de cozinha. A situação de refúgio em que se encontram desperta certa curiosidade aos comensais, clientes de seus pequenos negócios gastronômicos.

No entanto, não é possível saber se existe um direcionamento para um público específico, na divulgação de tais negócios e comidas étnicas. Contudo, há constantes postagens e anúncios de comidas étnicas para encomendas, preparadas principalmente por sírios, em grupos e comunidades de refugiados e imigrantes no Facebook, bem como divulgação de eventos, como feiras gastronômicas, realizadas em museus, como é o caso da “Comida de Herança: ascendência à descendência” (2ª edição em 2019) e da “Festa do Imigrante: reencontre suas raízes” (24ª edição em 2019), ambas tendo como local de realização o Museu da Imigração do Estado de São Paulo, eventos que não foram realizados no ano de 2020 em razão da pandemia de covid-19.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O objetivo geral deste artigo é investigar os significados da comida étnica de refugiados que a comercializam na cidade de São Paulo, sob a perspectiva do acolhimento. Entre os objetivos específicos, estão: compreender as experiências de hospitalidade vividas pelos refugiados;

discutir a importância da comida étnica nas trajetórias dos refugiados; e entender o porquê de os refugiados optarem por empreender especificamente na área de gastronomia.

O filtro utilizado para determinar a participação do refugiado no estudo foi o de autoafirmação, isto é, ao ser questionado quanto à sua condição de identificação no Brasil, se ele se considera migrante ou refugiado. O acesso aos entrevistados se deu por conveniência, a partir de uma matéria realizada sobre restaurantes comandados por refugiados (Dias, 2019) e por indicação da *startup* Migraflif. O campo foi constituído por oito entrevistas semiestruturadas em profundidade, realizadas com refugiados que participaram de maneira voluntária.

O método exploratório e descritivo, eleito para a realização da pesquisa, cuja abordagem foi qualitativa, foi composto pelas seguintes etapas: levantamento bibliográfico nas bases de Periódicos da Capes, Google Acadêmico e *Scopus*; pesquisa de campo com entrevistas semiestruturadas em profundidade com refugiados empreendedores; análise de conteúdo das entrevistas (Bardin, 2011; Minayo, 2006).

Do ponto de vista da temporalidade, as relações de hospitalidade incluem acolhimento, recepção/chegada, sociabilidade, relacionamento de amizade, vizinhança, parceria e comensalidade, celebrações e consumo de comida étnica, por exemplo. Essas relações podem ser situadas em três momentos principais. O primeiro corresponde à chegada dos refugiados ao país de destino, isto é, sua entrada na sociedade de acolhimento, representada, neste caso, pela cidade de São Paulo, Brasil. O segundo refere-se ao cotidiano, quando esses estrangeiros passam a desenvolver relações diárias com nacionais e outros estrangeiros, sejam estes residentes, sejam estes turistas. Ao se estabelecerem na capital, entram em contato com habitantes da cidade, criando vínculos no dia a dia. O terceiro momento está relacionado à perspectiva comercial, especialmente no contexto da comida étnica. Nessa etapa, as relações se expandem para incluir seus clientes, que podem ser moradores da região, transeuntes ou pessoas que trabalham nas proximidades dos empreendimentos, demonstrando como essas interações vão além do simples consumo, promovendo novas conexões sociais e econômicas.

Desta maneira, exceto pelo momento inaugural que se dá com a inserção/recepção desses na sociedade de acolhimento, é observável a simultaneidade das relações, sejam pessoais, sejam comerciais, dos estrangeiros com os habitantes da cidade. Tais relações ocorrem a todo momento e independem da existência da relação pessoal de vizinhança ou amizade; por exemplo, o possível estabelecimento de vínculos entre os fregueses para com os refugiados comerciantes de comida étnica. Assim sendo, as dimensões da hospitalidade são simultâneas; o acolhimento e a sociabilidade, permeados pelas relações pessoais, comerciais ou ambas, e pela comensalidade. Logo, a comida étnica é o objeto que possibilita a simultaneidade das dimensões e das temporalidades da hospitalidade exercida e recebida pelos refugiados que estabelecem empreendimentos de gastronomia na cidade de São Paulo.

O referencial teórico diz respeito a migrações e refúgio (Bauman, 2017; Sassen, 2016; Baeninger, 2018), bem como à comida étnica (Kwon, 2015). Além disso, a hospitalidade incondicional de Derrida (2003) fundamenta a problematização do estatuto do refúgio, enquanto condições convencionadas por leis de hospitalidade não escritas proporcionam a abordagem do acolhimento (Pitt-Rivers, 2012; Raffestin, 1997; Grassi, 2011; Binet-Montandon, 2011), considerada uma das dimensões da hospitalidade, juntamente com a sociabilidade (Simmel 2006; Pitt-Rivers, 2012; Raffestin, 1997; Gotman, 2008).

3 O CONCEITO DE COMIDA ÉTNICA E POR QUE OS REFUGIADOS EMPREENDEM NESSA ÁREA

A fim de compreender por que os refugiados optam por empreender na área de gastronomia e não uma outra qualquer, faz-se necessário conceituar comida étnica, bem como compreendê-la no contexto de migrações e refúgio. Ao se deslocar de seu país de origem de maneira forçosa, sem poder levar consigo nada além de roupas e alguns documentos, o refugiado, sem ter conhecidos no país de destino, sem ter seu diploma revalidado, quando o possui, vê-se tendo que recomeçar num novo ofício, o qual seja possível ser executado sem formação robusta ou que não necessite de estrutura material considerável.

Gomes e Le Bourlegat (2020) discorrem sobre a origem do empreendedorismo de autoemprego no Brasil e situam os recursos culturais de origem, ou seja, os conhecimentos e as habilidades mobilizados pelos imigrantes recém-chegados no país.

3.1 Diferentes representações da comida étnica

Comida étnica, segundo Kwon⁵ (2015), pode ser definida em mais de um sentido: como comida originária de uma herança e cultura de um determinado grupo étnico, que utiliza seus conhecimentos locais de ingredientes vegetais e/ou fontes animais. Em sentido mais amplo, a comida étnica pode também ser compreendida como a cozinha de um dado país, que advém de sua cultura e é socialmente aceita pelos consumidores fora do respectivo país ou grupo étnico, a exemplo da comida grega, italiana, tailandesa e coreana, as quais são consideradas étnicas fora de seus próprios países. Para além desses dois entendimentos, a comida associada e inscrita em uma tradição religiosa pode também ser considerada étnica, como a budista, cristã, culinária *halal* (islâmica) e *kosher* (judaica).

Recentemente, artigos sobre comida étnica têm sido publicados, principalmente, por pesquisadores asiáticos (c). Segundo Kwon (2015), a comida étnica evolui com a cultura humana, especialmente favorecida pelo contexto de ampliação de espaço nos mercados globais de alimentos, por parte de várias etnias. Para além disso, a comida étnica, transposta de seus ambientes tradicionais, é considerada como variedade culinária e senso de aventura (exótico). Dessa maneira, os consumidores, ao escolherem alimentos, preocupam-se quando a qualidade deles é afetada pelos atributos específicos da comida étnica.

Em última análise, a tomada de decisão pelos consumidores influencia a gastronomia. Tendo em vista que a predileção por comida étnica, enquanto refeição principal ou, ainda, pela incorporação de suas técnicas e ingredientes nas refeições tradicionais, depende, possivelmente, da motivação individual dos consumidores em aderirem à fusão na dieta. Deste modo, do ponto de vista psicológico, os valores pessoais são interpretados como padrão ou justificativa para a escolha de uma determinada ação, no caso, a comida. Os conscientes dos consumidores não se limitam aos atributos dos produtos e podem, inclusive, manter a aventura, a mobilidade social e as memórias associadas a uma comida ou a um determinado local étnico (Tey *et. al.*, 2018).

De acordo com a literatura científica, analisada por Tey *et al.* (2018), existe um interesse relevante em compreender as respostas dos consumidores à comida étnica, especificamente relacionadas a sua aceitação ou ao seu consumo. Os estudos vinculam a preferência por comida

⁵ A autora exemplifica este sentido com as comidas hindu, na Índia, e maori, na Nova Zelândia.

étnica à percepção de atributos, como comestível, saborosa, de qualidade, se é fresca e limpa. Há também outros estudos que investigaram a existência de diferentes perspectivas e reações à comida étnica, atrelados à percepção de autenticidade (Tey *et al.*, 2018).

3.2 Por que os refugiados empreendem com comida étnica?

A decisão de abertura de um negócio próprio de comida étnica na cidade de São Paulo relaciona-se tanto à adaptação do refugiado à nova realidade de vida quanto à afirmação de sua identidade cultural:

Se a identidade do imigrante se dá justamente pelo duplo impulso de abandonar a terra natal conservando a memória de sua origem, por que não fazer da cultura culinária a expressão privilegiada de seu imaginário, de sua vida entre dois mundos (HECK; BELLUZZO, 1999, p. 14).

A preservação da memória do migrante está associada ao consumo de sua comida de origem, interpretada pelo novo país de residência como étnica, que, por sua vez, levanta a questão da alteridade. A comida do outro é comida étnica, assim como a identidade cultural dele difere das referências culturais da sociedade de acolhimento. Tendo como base este argumento, Heck e Belluzzo (1999, p. 17) complementam: “a culinária tradicional de cada cultura passou a ser adotada por famílias de imigrantes, no exato momento em que estas se viram lançadas na tarefa de construir para si um universo simbólico”. Ao se referir à “culinária tradicional de cada cultura” é plausível atribuir o valor de herança cultural pertencente a cada família que transpõe fronteiras e arrisca recomeçar suas vidas num país que proporcione novas oportunidades.

A persistência da memória culinária no consciente coletivo demonstra o potencial que a comida étnica tem em transpor gerações e transmitir um *modus vivendi*, a fim de que tais tradições à mesa, tais pratos e receitas, não se percam com o passar do tempo. Ainda, o aspecto multicultural é favorecido a partir da valoração de diferentes identidades convivendo, e resistindo aos efeitos homogeneizantes da globalização.

A possibilidade de resistência da comida étnica a tais efeitos está nas particularidades que ela apresenta, nos elementos que a distinguem de culinárias/cozinhas massificadas. Assim, o fato de a cultura não ser inerte, pura ou imutável (Montanari, 2008) não exclui essa possibilidade. Todas as culturas sofrem influência e, sendo a comida a manifestação da cultura de um povo, nada mais esperado que ela sofra alterações, adaptações, mas que não perca sua identidade, sua essência.

A importância da culinária para as comunidades de imigrantes também é corroborada por Lucena (2008). Os hábitos alimentares se inscrevem no domínio simbólico de representações e imaginários dos imigrantes e se expressam por meio de práticas culturais e “maneiras de fazer” de que são portadores, por vezes ativados para garantir o sustento e a integração à sociedade de acolhimento. Tais práticas entrelaçam passado e presente, tendo como referência a tradição que se atualiza por meio dos pratos elaborados por esses imigrantes. Outro aspecto relevante, segundo Lucena (2008, p. 68), diz respeito ao reconhecimento em relação ao novo grupo ou contexto.

Quadro 1 – Perfil, contexto do refúgio e significado da comida étnica para os entrevistados

ENTREVISTA	1	2	3	4	5	6	7	8
Nome	Ilyas Kar	Lester Silva	Abdulrahman Alsaied	Salim Mhanna	Jessica Ibaku	Bashar Alssadi	Mazen Zwawe	Fátima Ismail
País de origem	Turquia	Venezuela	Síria	Síria	Uganda	Síria	Síria	Síria
Idade 2019/2020	30	38	34	44	42	35	28	45
Gênero	masculino	masculino	masculino	masculino	feminino	masculino	masculino	feminino
Estado civil	casado	casado	solteiro	casado	divorciada	casado	solteiro	casada
Profissão anterior	Professor	Administrador	Açougueiro/ chapeiro	Cineasta	Cabelereira	Chef de cozinha	Auxiliar de escritório	Costureira/ Artesã
Formação	Ciências Biológicas	Administração de Empresas	Ensino Médio	Cinema	Secretariado	Ensino Médio	Gastronomia	Ensino Médio
Contexto do refúgio	Perseguição política após migração para o Brasil	Crise humanitária em seu país: fome, miséria e violência	Guerra Civil na Síria	Guerra Civil na Síria	Violência doméstica/ ausência de oportunidade profissional	Guerra Civil na Síria	Guerra Civil na Síria	Guerra Civil na Síria
Sabia cozinhar?	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Sim	Sim
Negócio	Lahmajun	Arepas Picatta (Food Truck)	Aboud Shawarma Comida Árabe	Bab Bar	Eventos Migraflif, encomendas	Árabe do Monte	Al Mazen	Eventos Migraflif/ Airbnb, encomendas
Significados de sua comida étnica	Nova profissão/ fonte de renda	Oportunidade de realizar seu sonho/ amizades	Sua profissão/ mostrar sua cultura	Nova profissão/ amizades	Nova profissão/ amizades	Fonte de renda	Grande paixão e sentido de sua vida/ sua profissão	Nova profissão/ amizades/ mostrar sua cultura

Fonte: Elaborado pelas autoras (2021).

O Quadro 1 sistematiza o perfil dos refugiados empreendedores que foram entrevistados para o presente estudo. Dos oito entrevistados, apenas duas são mulheres, evidenciando que neste ramo de negócio, de estabelecimentos de portas abertas, o predomínio é masculino. As mulheres entrevistadas atuam comercializando suas especialidades étnicas para eventos e, em algumas ocasiões, dando oficinas de gastronomia.

A possibilidade de ingresso numa nova carreira, o exercício de um ofício, o qual antes era um passatempo ou uma obrigação doméstica, passa a ser real. No caso de Fátima Ismail⁶, a síria já exercia tal ofício ao cozinhar para sua família; coincidentemente, era seu passatempo favorito desde a adolescência. A refugiada considera-se cozinheira, ao ser indagada quanto à sua profissão: “Cozinheira. Porque as pessoas, eles amam comida. Exemplo, agora já aprendeu bastante coisa da comida, como cultura deles mais” (Fátima Ismail). Corroborando a realidade trazida pela entrevistada síria, Montanari (2008) aponta que nos países industrializados, o exercício da atividade culinária volta-se para a esfera profissional, deixando o âmbito doméstico. Por isso, a cozinha neste novo contexto tende a mudar de sexo: o ofício de cozinheiro/*chef* de cozinha está profissionalmente ligado ao gênero masculino, e, quando visto como obrigação doméstica, é imediatamente relacionada ao gênero feminino.

⁶ Entrevista realizada em 06/03/2020.

Fátima Ismail afirma:

É. Aqui, as pessoas, eu não sei. Tem que... a comida não precisa, primeiro, língua. Costura, tem que falar: que máquina? Corta, você não sabe falar “corta”, mas se você viu panela, arroz, cabelo do anjo, óleo, sal... né? No mundo, tudo tem cozinha, tem esse material⁷ dentro, se você joga mal não precisa falar pra ninguém... Já fazer isso parte aqui no Brasil.

De acordo com a compreensão de Fátima Ismail sobre culinária, ela identifica que, para preparar comida, não é necessário sequer falar uma língua em comum. Isso significa que a existência da cozinha no mundo todo faz com que muitos de seus ingredientes e utensílios, tal qual a panela, sejam de conhecimento global. O ato de cozinhar é essencialmente humano (Montanari, 2008), intuitivo e não requer habilidades extraordinárias. O que está em jogo não é a técnica, e sim a transformação do “material” (Fátima Ismail) em comida.

Apesar do empreendedorismo na área de alimentos e bebidas ser viável, pela comida étnica ser um diferencial de experiência gastronômica, alguns obstáculos se interpõem ao se estabelecer um negócio em São Paulo, de acordo com Mazen Zwawe⁸, “o primeira é financeiro”. Há de se pagar taxa para reprodução de música (ECAD), além de muita burocracia legal, muitos impostos e taxas de uso de tíquetes-refeição, com espera de 21 dias para recebimento dos valores. Se não houver uma reserva (fluxo de caixa) e organização financeira por parte do empreendedor, o negócio vai à falência imediatamente.

Na visão de Abdulrahman Alsaied⁹, entre as principais barreiras enfrentadas para empreender na área, estão a dificuldade com a língua portuguesa e a obtenção do dinheiro para abrir o negócio. Tendo iniciado sozinho em 2017, ampliou sua loja e o número de funcionários para 12, em 2020, mediante a contratação de compatriotas e migrantes provenientes da África, além de trazer o irmão e o primo da Síria. Em seus planos de expansão, Alsaied projeta realizar reformas no salão do Aboud–Shawarma, enquanto o restaurante Comida Árabe já está disponível como opção de Comida Árabe no aplicativo *Ifood*.

A superação de Bashar Alssadi¹⁰ se mostra significativa, ao passo que teve de se adaptar à cultura, à língua, ao modo de vida de um novo país, contextos muito diferentes dos quais estava habituado nos países do mundo árabe. Ademais, atuou em novas áreas no Brasil, em escritórios, nos quais ele “mexia no computador”, e no setor de alimentação. Bashar começou fazendo lanches de falafel, empregado por um amigo de seu irmão, que não pagou o que lhe devia. Tal decepção foi determinante para que Bashar Alssadi não se relacionasse mais com pessoas de origem árabe, nem mesmo seu irmão. Da venda de esfihas e pães sírios em frente à Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo, iniciou, em sociedade com um brasileiro, uma fábrica de esfihas, na Av. Giovani Gronchi, Zona Sul de São Paulo.

Em relação aos motivos que levam os refugiados a empreenderem com comida étnica, está a construção de um universo simbólico, a partir das culinárias tradicionais¹¹ entre comunidades de

⁷ Os sírios Abdulrahman Alsaied (Aboud), Bashar Alssadi e Fátima Ismail árabes entrevistados, sejam de origem palestina, síria ou curda se referem aos ingredientes utilizando o termo em português “material”, numa possível referência ao vocábulo “matéria-prima”, que é o mais próximo.

⁸ Entrevista realizada em 17/02/2020.

⁹ Entrevista realizada em 29/01/2020.

¹⁰ Entrevista realizada em 02/03/2020.

¹¹ Segundo Lévi-Strauss (1991), as refeições podem ser compreendidas enquanto momentos de sociabilidade e de encontro de pessoas. Quando cotidianas, são marcadas pela denominada endo-cozinha, ou seja, reservadas

migrantes, a fim de remeter a uma herança cultural a ser adaptada nas sociedades de acolhimento, no momento em que precisam recomeçar suas vidas (Heck; Belluzzo, 1999), além da relação de pertencimento com a sociedade acolhedora (Lucena, 2008), entre outros.

Outro motivo pertinente diz respeito à transformação do alimento em comida. Para que esse processo ocorra, não são necessárias habilidades específicas, tal como o domínio de um idioma estrangeiro (Fátima Ismail). A cozinha é de domínio global, seja em técnicas, seja em utensílios, seja em ingredientes. O ato de cozinhar é intuitivo, essencialmente humano e não requer aptidões excepcionais (Montanari, 2008).

4 OS SIGNIFICADOS DA COMIDA ÉTNICA DE REFUGIADOS: ACOLHIMENTO E SOCIABILIDADE NA CIDADE DE SÃO PAULO

As leis da hospitalidade são conhecidas por serem não escritas, isto é, estão no âmbito da ética e não do direito. Segundo Camargo (2021), sabemos o que é correto antes mesmo de conhecer a regra da qual advém tal fato. Existem quatro leis: incondicionalidade, que estabelece que o pedido de hospitalidade deve ser aceito; reciprocidade, segundo a qual anfitrião e hóspede devem honrar-se mutuamente; a assimetria, que exige que o hóspede respeite o direito do anfitrião sobre o espaço; e a compensação, que implica que o hóspede deve receber e retribuir à hospitalidade (Camargo, 2021).

4.1 Acolhimento

Raffestin (1997) compreende a hospitalidade enquanto transposição de limites e normas, inclusive morais, impostas a estrangeiros, aos refugiados que se encontram fora de seu território de origem. Dessa maneira, a passagem para dentro de uma nova fronteira precede de autorização/convite preconizado por um rito, o da hospitalidade. Neste contexto, a partir do fato de que a cidade tem limite material, a territorialidade, e limite moral, a norma, a hospitalidade é um mecanismo a partir do qual a transgressão do limite é possível sem recorrência à violência.

Grassi (2011) compreende que o acolhimento ao estrangeiro obedece a ritos de passagem/ultrapassagem (transportar a soleira), que, por sua vez, implica reconhecimento entre a disparidade de *status* de cada protagonista (anfitrião e hóspede), seguida pela tentativa de igualização (simetria) e, finalmente, a passagem de um estado a outro, de estrangeiro a integrado, após ultrapassar a soleira.

A autora analisa a hospitalidade pela oposição entre a hospitalidade incondicional, mítica/bíblica, com a submissão a Deus/deuses, e a hospitalidade condicionada, real, contemporânea, política, cívica, pautada na obrigação/lei moral.

Segundo Grassi (2011), a “acolhida” é um ritual de franqueamento dos espaços geográfico, psíquico e espiritual; além disso, converte desordem em ordem, leva o mortal ao divino, sendo a passagem da mobilidade à fixidez (nomadismo à sedentarismo), além de constituir uma possibilidade de admissão.

Binet-Montandon (2011) retoma alguns autores a fim de compreender a “acolhida”, termo que utiliza para acolhimento, assim como Grassi (2011). Há uma tensão contraditória na acolhida.

somente às pessoas da casa ou da família. Na visão do antropólogo, “alimentos são bons para pensar” (Lévi-Strauss, [1965] 1991), tese em que o simbolismo da cozinha e das maneiras à mesa se desconecta das razões práticas e das dimensões materiais. Assim, a cozinha articula as categorias natureza e cultura, expressando relações a partir de sistemas de oposições.

Ao passo que, por um lado, enfatiza o momento inaugural das relações, por outro, contagia ela de forma a dissolver e anular o ritual da hospitalidade, a partir de uma lógica de integração que torna o hóspede membro integral da comunidade hospedeira.

Dadas as diferentes cerimônias de acolhida, o paradoxo inerente se revela pela existência de uma lógica de integração, a qual indica que, ao compartilhar certos elementos simbólicos, o estrangeiro torna-se parte do grupo que o acolheu, ao mesmo tempo que é colocada a manutenção da alteridade do estrangeiro, a fim de preservar a diferença constitutiva da identidade de cada um (Binet-Montandon, 2011).

Ao chegar, o hóspede está a meio caminho de se tornar um estranho hostil ou um membro da comunidade (Binet-Montandon, 2011). Para Binet-Montandon¹² (2011), a acolhida é o momento inaugural da hospitalidade; assim, o tempo da acolhida é atravessado pelo paradoxo de ser, ao mesmo tempo, o todo e uma parte da hospitalidade. Acolher é receber o outro tal como ele se apresenta, é pelo acolhimento que se inicia o contato do hóspede com o anfitrião. Acolher é imprescindível; outros ritos, não.

4.2 Sociabilidade

Pitt-Rivers (2012) compreende a hospitalidade como uma forma de lidar com o estrangeiro em diferentes contextos históricos e sociais. O estrangeiro é o desconhecido, cujas intenções não são reveladas. Em função disso, não é confiável, mas potencialmente hostil; por mais bem nascido que seja, sua honra e seu prestígio limitam-se ao local de sua pertença, não sendo, necessariamente, reconhecidos pelos membros da comunidade na qual ele se encontra. Dada tal situação desfavorável, experienciada pelo estrangeiro, o *status* de hóspede lhe cai como uma espécie de incorporação relativa, um estado intermediário, em que ele deixa de ser o estrangeiro hostil, mas não chega a ser um membro da comunidade.

A condicionalidade à qual o estrangeiro é submetido se dá com a ambivalência advinda da lei da hospitalidade, que reverte características, impondo novas realidades, com a passagem do estrangeiro à condição de hóspede. O desconhecido torna-se conhecido, o conflito é colocado em suspensão. Enquanto era estrangeiro, ele era hostilizado, evitado; na condição de hóspede, passa a ser abraçado, honrado, tratado com prioridade.

Por outro lado, enquanto a hostilidade pode ser recíproca, no sentido da simultaneidade, a hospitalidade jamais poderá sê-lo, pois iria contra a natureza da relação assimétrica, desigual, de temporalidade efêmera, com papéis marcados e territorialidades limitadas. Anfitrião é aquele que tem reconhecimento e prerrogativas para sê-lo dadas as devidas circunstâncias, papel que poderá ser alternado com o de hóspede num outro momento (reciprocidade). Enquanto o anfitrião tem direitos e deveres, o hóspede não tem direitos, exceto o de ser respeitado. Não cabe a ele fazer críticas e exigências ou, ainda, interferir no sistema social e político; o papel dele é de aceitar o que lhe é dado (Pitt-Rivers, 2012).

Logo, existe a concepção da sociabilidade compartilhada em uma situação (ou contexto) de hospitalidade. Esta, por sua vez, é marcada por um exercício cênico, em que o anfitrião deve proporcionar o que tiver de melhor a seu hóspede: alimentação, acolhimento, hospedagem

¹² A autora problematiza a questão da acolhida em diferentes esferas: governo francês e migrações, educação, empresas (cultura organizacional), hospitalidade na esfera comercial, para chamar a atenção sobre a identidade, visto que do acolhimento pode resultar a integração do acolhido.

e entretenimento e, ao mesmo tempo, vigiar o hóspede, visto que se trata de uma relação assimétrica; ele também detém o poder, e cabe a ele pontuar os limites de quem é hospedado ou do hóspede. Por sua vez, o hóspede deve “sentir-se em casa”, no entanto, jamais realmente agir como se estivesse em sua casa ou usurpar o domínio de seu anfitrião. A contrapartida do hóspede ao anfitrião deve ser em forma de palavras e presentes de retribuição, além de aceitar ocupar apenas o lugar que lhe é reservado, aceitando todas as benesses que receber, tudo o que lhe é ofertado.

Contudo, enquanto lei e seus condicionantes, a hospitalidade pode ser infringida por ambas as partes. O hóspede a infringe em três situações: ao insultar ou demonstrar alguma hostilidade ou rivalidade para com seu anfitrião; se usurpa o papel de anfitrião, dando ordens aos dependentes dele ou fazendo reivindicações ou demandas, pois cabe ao anfitrião ordenar; quando recusa o que lhe é oferecido, inclusive comida e bebida, que estabelecem vínculos; o que se espera do hóspede em relação ao anfitrião são graças e elogios. O anfitrião infringe a lei da hospitalidade em três circunstâncias: ao insultar ou demonstrar alguma hostilidade ou rivalidade para com seu hóspede; quando falha em proteger ou honrar o hóspede; ao não atender o hóspede e dar-lhe a devida prioridade no que se refere aos desejos e as necessidades dele, pois não lhe proporcionar o melhor equivale a uma ofensa.

De caráter efêmero, o fim da cena de hospitalidade apresenta diferentes desfechos. O hóspede pode ser incorporado pela comunidade, tornar-se membro efetivo, ou, ainda, estabelecer vínculo pessoal com um dos membros por afinidade, parentesco artificial ou clientela. No entanto, caso haja qualquer violação do código de hospitalidade, a estrutura dos papéis é destruída. Isso se dá com uma incorporação que não tenha, de fato, ocorrido; ao se falhar na retribuição da honra ou em evitar o desrespeito, renunciando ao seu papel e revertendo a hostilidade suprimida (Pitt-Rivers, 2012).

Raffestin (1997), além de tratar do acolhimento, aborda, sobretudo, a sociabilidade relativa à hospitalidade, no que se refere à permeabilidade da denominada semiosfera. Compreendida como um espaço abstrato, semiótico, ela se coloca nos limites morais e como normas de conduta, situando-se além dos limites físicos existentes nos territórios (Raffestin, 1997). A tradução de elementos do exterior, na linguagem interna da semiosfera, ergue barreiras intangíveis, as quais os estrangeiros, especificamente os refugiados, não conseguem penetrar quando transpõem as fronteiras territoriais e adentram a sociedade de acolhimento, tendo em vista que se trata de fronteiras simbólicas, não compreensíveis a quem não as pertence.

A semiosfera atua dentro de um mesmo país, a exemplo do que ocorreu nos Estados Unidos. Raffestin (1997) relata a discriminação sofrida por negros norte-americanos que deixaram o sul dos Estados Unidos em busca de uma vida melhor, em Chicago ou Detroit, estados do Norte. A discriminação sofrida por estes americanos ilustra que, apesar de falarem a mesma língua, compartilharem a mesma nacionalidade e até mesmo terem a mesma cor que os demais, o fato de não pertencerem àquele lugar gera preconceitos e a imposição de estereótipos. Esses estereótipos, ao mobilizarem a semiosfera adotada, delimitam fronteiras que se tornam não permeáveis. No caso do refugiado, o agravante é que ele se encontra em condição de deslocamento forçado, por ameaça à sua vida, muitas vezes sem respaldo familiar ou de conhecidos e, na maior parte dos casos, desfavorecido financeiramente; não raro, ainda pode não falar a língua local.

4.3 Experiências de acolhimento a partir da comida étnica

As experiências de acolhimento de refugiados na cidade de São Paulo puderam ser observadas a partir da comida étnica comercializada por eles, a qual se constituiu em objeto de pesquisa, ao passo que os refugiados empreendedores, estabelecidos na capital paulista a partir de 2009, protagonistas dessa interação com demais habitantes da cidade, tornaram-se os sujeitos de pesquisa.

O significado da comida de origem, isto é, comida étnica, exercida como ofício por cada entrevistado(a), tem uma compreensão para além do trabalho/forma de sustento próprio e/ou de suas famílias. Todos os entrevistados, das mais diferentes etnias/nacionalidades – curda, turca, venezuelana (latino-americana), egípcia, palestina, ugandense (africana), síria – têm entendimento de que a comida de seus respectivos países de origem/etnias são uma maneira de representação positiva de suas culturas e identidades. Nos casos venezuelano e ugandense, especificamente, é uma forma de mostrar que seus países não são apenas os estereótipos de violência, miséria e fome, comumente veiculados pela mídia. Na perspectiva dos sírios, é uma possibilidade de demonstrar a riqueza milenar cultural e histórica (Salim Mhanna¹³) para além dos conflitos armados noticiados frequentemente.

A exceção à regra deu-se com Bashar Alssadi, que, ao ser indagado sobre o que significa empreender com a comida síria no Brasil, disse que: “*Hoje nada. Muito trabalho, eu faz. Nada a ver de mostrar a comida do meu país...*”. No entanto, momentos antes dessa questão, quando a pauta era a possibilidade de poder preparar a comida de sua origem para consumo próprio, ou mesmo apenas comer a comida síria em São Paulo, ele afirmou:

É. Eu acho mesmo. Comendo a mesma comida, pra mim faz porque ela faz falta... comer essa comida. Não existe mais aqui, tem que comer tipo de comida diferente. Quando come minha comida, me lembra como era a minha vida lá, antes. Eu acho por isso também. Eu fiquei ligado nesse tipo de trabalho. Fazendo comida árabe (Bashar Alssadi).

Por mais que o sírio não veja realização no empreendedorismo étnico exercido com seu negócio de *esfíhas*, a tônica de seu discurso é a de sentir-se, hoje, “*cozinheiro!*”, e não corresponde com a indiferença sentida ao trabalhar com comida étnica de seu país. A memória gustativa em relação à comida que comia na Síria permeia suas lembranças (Heck; Belluzzo, 1999) e por que não, sua trajetória, e conseqüentemente, sua identidade (Amon, 2014). A contradição de discurso se encontra explícita quando Bashar afirma que ficou ligado a esse tipo de trabalho ao preparar comida árabe, o que difere bastante da resposta quanto ao significado da comida síria em sua vida: “*Hoje, nada...*” (Bashar Alssadi).

Outro aspecto notável nos elementos dialógicos das entrevistas é que os refugiados empreendedores buscam (ao menos, no discurso) proporcionar aos seus clientes a comida étnica se não igual/idêntica, a mais parecida possível com a original. Há até quem use os termos “*experiência ainda mais... autêntica*” (Lester Silva¹⁴).

Contudo, ao ser explorado esse tema sobre as adaptações ao gosto paulistano/brasileiro, não é observado o caráter de imutabilidade da comida étnica. Ao contrário, as mudanças, as quais são inerentes a tal expressão da cultura que é a comida (HECK; BELLUZZO, 1999; Montanari, 2008; Amon, 2014), são realizadas para aceitação das comidas trazidas pelos refugiados por parte do

¹³ Entrevista realizada em 03/02/2020.

¹⁴ Entrevista realizada em 10/07/2019.

paladar da clientela local, posto que se trata de um negócio, uma fonte de renda e possibilidade de sustento financeiro, no recomeço engendrado por esses estrangeiros.

Consequentemente, a comida venezuelana não pode ser picante, tampouco pratos das culinárias curda, turca e síria devem ter a mesma intensidade no uso de condimentos. Há de se suavizar os pratos, deixar o sabor mais próximo possível das preferências brasileiras, algo que na visão de Salim Mhanna¹⁵, os povos de etnia árabe (sírios, libaneses, palestinos etc.) têm de vantagem sobre etnias latino-americanas (peruanos, bolivianos e colombianos) e africanos em geral, pois, assim como chineses e italianos, adaptaram seus sabores aos paladares das sociedades de acolhimento nas quais se estabeleceram.

A comida étnica promove experiências e sociabilidade tendo como principal consequência o estabelecimento de novos vínculos: Salim Mhanna e Fátima Ismail iniciaram amizades com o pretexto de sua comida étnica; o relacionamento afetivo de Bashar Alssadi e Paula Baez foi iniciado; o estabelecimento de novas famílias para Ilyas Kar¹⁶ e aumento da prole para Salim Mhanna e Fátima Ismail, que tiveram filhos em São Paulo. Outros refugiados, como Jéssica Ibaku¹⁷ e Abdulrahman Alsaied, não estabeleceram novas famílias no país, mas isso não quer dizer que não desejem fazê-lo. No caso de Jéssica Ibaku, a violência doméstica a fez renunciar ao convívio com seus filhos, que permaneceram com o pai das crianças (autor da violência a que foi submetida).

Em relação aos motivos que levam os refugiados a empreenderem com comida étnica, está a construção de um universo simbólico, a partir das culinárias tradicionais entre comunidades de migrantes, a fim de remeter a uma herança cultural a ser adaptada nas sociedades de acolhimento onde resolvem recomeçar suas vidas (Heck; Belluzzo, 1999), além da relação de pertencimento com a sociedade acolhedora (Lucena, 2008), entre outros.

Novas oportunidades de recomeço são dadas a esses migrantes que vieram refugiar-se no Brasil. Em São Paulo, alguns deles, como Lester Silva e Mazen Zwawe, puderam dedicar-se exclusivamente à gastronomia; no caso do venezuelano Lester, uma nova oportunidade de carreira; já para Mazen, *chef* sírio, a abertura de um novo restaurante — o anterior fora bombardeado na Síria; além da descoberta de uma nova profissão/carreira por parte das entrevistadas Jéssica Ibaku e Fátima Ismail. Ademais, a convivência com um público novo e variado a cada dia ameniza a frustração por não estar inserido na sua área de atuação de origem (audiovisual), no caso de Salim Mhanna ou, ainda, mesmo que exerça a contragosto seu ofício atual (alimentos e bebidas), a comida de sua origem o consola quando degustada, ao trazer memórias gustativas que remetem às lembranças afetivas (Bashar Alssadi).

Por fim, faz-se necessário colocar as dificuldades para compreensão e análise da dimensão da comensalidade a partir das entrevistas realizadas com os refugiados empreendedores. O principal obstáculo enfrentado durante a pesquisa de campo foi a falta de espaço para a realização das entrevistas com refugiados, cujos empreendimentos de comida étnica não tinham sequer espaço para receber mesas para o serviço de refeições. Dos oito entrevistados, apenas quatro possuem estabelecimentos com mesas para consumo, sendo eles: o turco Ilyas Kar (Lahmajun), o sírio Abdulrahman Alsaied (Aboud), o também sírio Salim Mhanna (Bab Bar) e o sírio/palestino

¹⁵ Entrevista realizada em 03/02/2020.

¹⁶ Entrevista realizada em 03/07/2019.

¹⁷ Entrevista realizada em 04/02/2020.

Mazen Zwawe (Al Mazen). Quanto aos demais, todos fazem comida sob encomenda, para eventos e feiras gastronômicas, e dão cursos e *workshops* gastronômicos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Deslocamentos de fluxos espontâneos e forçados, migrações e refúgio, respectivamente, têm aumentado na última década e em escala global, segundo dados da ACNUR (2018a). No caso específico dos refugiados, a situação é alarmante, pois 82,4 milhões de pessoas se encontram fora de seus lares, requerendo o estatuto do refúgio (ACNUR, 2018). O que diferencia tais fluxos de outros períodos da História é que povos de locais como Palestina, Síria e regiões do sul da África têm optado por buscar, como sociedades-destino, nações ao sul do globo terrestre, principalmente na América do Sul, em países como Brasil, Colômbia, Argentina, entre outros (ACNUR, 2018).

A partir da comida étnica, foi possível ter contato com as trajetórias de hospitalidade vividas por oito estrangeiros que chegaram há algum tempo em São Paulo, advindos de países que ainda passam por guerras, conflitos e miséria, ou por viverem em lugares onde sofreram grave ameaça à vida, por situações como violência doméstica. Com a realização do trabalho de campo, foi possível conhecer a atual realidade desses estrangeiros e suas trajetórias em busca de uma vida melhor.

As experiências de acolhimento vividas pelos refugiados entrevistados em suas trajetórias apresentam as seguintes características em comum: adversidades financeiras; dificuldades com a língua portuguesa; no caso sírio, especificamente, a não integração (exclusão) com a comunidade síria em São Paulo (Bashar Alssadi e Fátima Ismail); em algumas situações, mudança ou descoberta de uma nova carreira na área de alimentos e bebidas (Ilyas Kar, Jéssica Ruth Ibaku, Bashar Alssadi e Fátima Ismail); estabelecimento de novos vínculos afetivos (Bashar Alssadi e Paula Baez); ou quebra de vínculos afetivos familiares (Bashar Alssadi e seu irmão).

Com base nessas trajetórias, a questão que se coloca imperativa é o que significa ser refugiado. Trata-se de uma definição que ultrapassa a esfera do Direito e, neste caso, o fato de terem solicitado o estatuto do refúgio ou tê-lo obtido são irrelevantes. O que caracteriza o refúgio são as circunstâncias em que o deslocamento se dá: trata-se de natureza forçosa, não espontânea. Para além da situação crítica que levaram os entrevistados a virem para o Brasil, o que está em questão é a representação que o estatuto do refúgio tem em relação ao sentimento/identificação dos entrevistados com esse estatuto. Desta maneira, é possível afirmar que a compreensão sobre o que é ser refugiado foi ampliada para além da esfera legal. Alguns entrevistados, como Fátima Ismail e Lester Silva, por exemplo, apesar de ambos não terem o estatuto de refúgio e de não terem sequer o solicitado, sentem-se como refugiados, pois sabem que não podem voltar para seus países de origem, por diferentes motivos (conflitos armados, miséria, fome e violência).

Ao se estabelecerem num novo país, os estrangeiros pouco sabem sobre sua cultura e seu povo, portanto, obter um meio de sustento, sem ter conhecidos, sem carreira ou sequer falar a língua do país, são desafios a serem imediatamente superados, por questão de sobrevivência. A saída encontrada pelos entrevistados foi dar início a um pequeno negócio, tendo em vista a dificuldade de se conseguir um emprego, aspecto também identificado no artigo de Gomes e Le Bourlegat (2020). Dessa maneira, questionou-se por que os entrevistados optaram por empreender, especificamente na área de gastronomia e, também, acerca da importância da comida étnica em suas trajetórias.

Entre os principais motivos que levaram os refugiados entrevistados a empreenderem na área de gastronomia, primeiramente, está que o ato de cozinhar é essencialmente humano (Montanari, 2008) e não requer habilidades altamente desenvolvidas. No âmbito do empreendedorismo (Gomes, Le Bourlegat, 2020), iniciar um pequeno negócio de produção e venda de comida étnica é mais viável, já que o conhecimento prévio sobre a produção da comida de lugar de origem existe, assim como há a estrutura básica para a produção dessa comida na cozinha doméstica de sua casa. Ademais, a cidade de São Paulo, por ser uma megalópole cosmopolita, propicia a diversidade étnica gastronômica que atrai diversos públicos consumidores. Por conseguinte, a importância cultural exercida pela comida étnica se dá ao prepará-la e comercializá-la: os refugiados reafirmam as próprias identidades, bem como há a aceitação de suas culturas e de suas etnias por parte da sociedade de acolhimento (Scagliusi *et al.*, 2018).

Antes da finalização da pesquisa, o mundo foi inserido num contexto de pandemia causada pelo covid-19, durante o primeiro semestre de 2020. O setor de alimentos e bebidas e da hospitalidade, como um todo, passou a sofrer com o fechamento dos estabelecimentos ao longo de vários meses; sem funcionamento e geração de receita, muitos negócios entraram em falência. O empreendedorismo a partir da comida étnica, exercido pelos entrevistados, encontrou-se ameaçado pela impossibilidade de comercialização de refeições, principalmente pelos refugiados que trabalham em eventos e fazem comida sob encomenda.

A partir dessa problemática, Joanna Ibrahim, jornalista, refugiada síria e fundadora da *startup* Open Taste Brasil criou, em julho de 2020, com o apoio dos aplicativos de venda de comida *Ifood* e *Rappi*, a iniciativa *What's Cooking?* (Open Taste Brasil, 2020). A proposta consiste em comercializar refeições preparadas por famílias de refugiados em São Paulo, originárias do Congo, Síria, México, Armênia, Colômbia e Venezuela. Os *chefs* receberam treinamento de cozinha com o apoio da Relp Aceleradora e foram capacitados por parceiros da *startup* para lidarem com finanças pessoais e outros assuntos pertinentes a esse nicho de negócio.

Por fim, há de se pontuar a dificuldade em encontrar refugiados que atuam em empreendimentos próprios com comida étnica na cidade de São Paulo, os quais estejam dispostos a participar de estudos como este. Ao contarem suas trajetórias, os motivos que os trouxeram para o Brasil, muitas histórias são permeadas pelo sofrimento físico, psicológico, traumas de guerra etc. Como alguns refugiados empreendedores não falam a língua portuguesa, tampouco, o inglês, o idioma foi um obstáculo, e apesar de ter sido cogitada a presença de tradutor, essa possibilidade foi descartada pela provável perda de espontaneidade, dada a exposição de detalhes da vida pessoal do entrevistado.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA DA ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA OS REFUGIADOS [ACNUR]. Dados sobre refúgio. ACNUR, Brasília-DF, 2018a. Disponível em: <https://www.ACNUR.org/portugues/dados-sobre-refugio/dados-sobre-refugio-no-brasil/>. Acesso em: 11 jul. 2019.

AGÊNCIA DA ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA OS REFUGIADOS [ACNUR]. *Global Trends Forced Displacement in 2017*. Relatório das tendências globais para deslocamentos forçados em 2017. ACNUR, Brasília-DF, 2018b. Disponível em: https://reporting.unhcr.org/sites/default/files/gr2017/pdf/GR2017_English_Full_lowres.pdf. Acesso em: 14 jul. 2018.

AGÊNCIA DA ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA OS REFUGIADOS [ACNUR]. *Global Trends Forced Displacement in 2020*. Relatório das Tendências Globais para Deslocamentos Forçados em 2020.

- ACNUR, Brasília, 2021. Disponível em: https://www.unhcr.org/60b638e37/unhcr-global-trends-2020#_ga=2.186093740.429458667.1624770634-1918520658.1624770634. Acesso em: 13 out. 2022.
- AMON, D. Saberes da comida: identidade, comunidade e memória social. In: AMON, D. *Psicologia Social da Comida*. São Paulo: Editora Vozes, 2014. p. 182–201
- BAENINGER, R. Introdução. *Migrações Sul-Sul*. 2. ed. Campinas: Nepo/Unicamp, 2018.
- BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. Versão ampliada e revisada. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BAUMAN, Z. *Estranhos à nossa porta*. Rio de Janeiro: Zahar, 2017.
- BELL, D. Gosto e espaço: comer fora nos dias de hoje. In: SLOAN, D. *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri, SP: Manole, 2005. p. 51–68.
- BINET-MONTANDON, C. Acolhida: uma construção do vínculo social. In: MONTANDON, A. (Dir.). *O livro da hospitalidade: acolhida ao estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac, 2011. p. 1171–84.
- BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Editora Zouk, 2007.
- CAMARGO, L. O. L. As leis da hospitalidade. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 15, n. 2, e-2112, maio/ago. 2021. <http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v15i2.2112>
- DERRIDA, J. *Anne Duformantelle convida Jacques Derrida a falar da hospitalidade*. São Paulo: Escuta, 2003.
- DIAS, B. Conheça 7 restaurantes comandados por refugiados em São Paulo. *Urban Taste*, UOL, [s.l.], 2019. Disponível em: <https://www.uol.com.br/urbantaste/noticias/redacao/2019/08/27/conheca-7-restaurantes-comandados-por-refugiados-em-sao-paulo.htm>. Acesso em: 15 jan. 2020.
- GOMES, L. A. S.; LE BOURLEGAT, C. A. Empreendedorismo étnico e de autoemprego em um olhar para as comunidades de imigrantes. *Interações*, Campo Grande, v. 21, n. 2, p. 317–30, 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.20435/inter.v21i2.2287>
- GOTMAN, A. O turismo e a encenação da hospitalidade. In: BUENO, M. L.; CAMARGO, L. O. de L. (Org.). *Cultura e consumo: estilos de vida na contemporaneidade*. São Paulo: Senac, 2008. p. 115–34.
- GRASSI, M. C. Transpor a soleira. In: MONTANDON, A. (Org.). *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Senac, 2011, p. 45–62.
- HALTER, M. Cultura econômica do empreendimento étnico: caminhos da imigração ao empreendedorismo. *Revista de Administração de Empresas*, [s.l.], v. 47, n. 1, p. 99–115, 2007. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-75902007000100014>
- HECK, M.; BELLUZZO, R. *Cozinha dos imigrantes – memórias & receitas*. São Paulo: Melhoramentos, 1999.
- KWON, D. Y. What is ethnic food? *Journal of Ethnic Foods*, [s.l.], v. 2, n. 1, p. 1–6, 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jef.2015.02.001>
- LÉVI-STRAUSS, C. *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991. [Originalmente publicado em 1965].
- LUCENA, C. T. Saberes e sabores do país de origem como forma de integração. *Cadernos CERU*, v. 19, n. 1, p. 65–80, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-45192008000100005>
- MINAYO, M. C. S. A inclusão da violência na agenda da saúde: trajetória histórica. *Ciência & Saúde Coletiva*, n. 11, p. 1259–67, 2006. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232006000500015>

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

OPEN TASTE BRASIL. *What's cooking?*[s.l.], 2020. Disponível em: <https://www.opentastebrasil.org/delivery>. Acesso em: 8 jul. 2020.

PITT-RIVERS, J. The law of hospitality. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, [s.l.], v. 2, n. 1, p. 501–17, 2012. DOI: <https://doi.org/10.14318/hau2.1.022>

RAFFESTIN, C. Réinventer l'hospitalité. *Communications*, Paris, n. 65, p. 165–77, 1997. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232006000500015>

SASSEN, S. *Expulsões: brutalidade e complexidade na economia global*. Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2016.

SCAGLIUSI, F. B., PORRECA, F. I., ULIAN, M. D., SATO, P. M.; UNSAIN, R. F. Representations of Syrian food by Syrian refugees in the city of São Paulo, Brazil: an ethnographic study. *Appetite*, [s.l.], n. 129, p. 236–44, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.07.014>

SIMMEL, G. *Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade*. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

TEY, Y. S., ARSIL, P., BRINDAL, M., LIEW, S. Y., TEOH, C. T., TERANO, R. Personal values underlying ethnic food choice: means-end evidence for Japanese food. *Journal of Ethnic Foods*, [s.l.], v. 5, n. 1, p. 33–9, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.12.003>

WORLD POPULATION REVIEW. *World City Populations 2021*. [s.l.], 2021. Disponível em: <https://worldpopulationreview.com/world-cities>

Sobre as autoras:

Vera Lúcia Stahelin Rustomgy: Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Pós-graduada em Gastronomia: História e Cultura, pelo Centro Universitário SENAC, São Paulo. Especializada em Cozinha *Kosher*, do Oriente Médio e Mediterrânea, pela Ben Gurion University of Negev, em Israel. Professora de Pós-Graduação na Universidade Anhembi Morumbi em cursos da área de Gastronomia. **E-mail:** verinharustomgy@gmail.com, **ORCID:** <https://orcid.org/0000-0002-7875-8511>

Sônia Regina Bastos: Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Bolsista de Produtividade em Pesquisa (nível 1 D - CNPq). Professora do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi e líder do Grupo de Pesquisa Dimensões e Contextos da Hospitalidade. **E-mail:** seniabastos@gmail.com, **ORCID:** <https://orcid.org/0000-0001-9978-1836>