

Seminário FESPSP “As Incertezas do Trabalho”

2 a 5 de outubro de 2017

GT 1 - Antropologia Urbana

## **Alimentação, identidade e organização da comunidade boliviana em São Paulo: um estudo na Rua Coimbra<sup>1</sup>**

Flaviana Serafim Vieira<sup>2</sup>

Fundação Escola de Sociologia e Política - FESPSP

### **RESUMO**

As relações entre alimentação e identidade num contexto migratório são tema deste artigo, resultado de pesquisa etnográfica realizada na Rua Coimbra, no bairro do Brás, região leste da capital paulista. O estudo investigou de que formas alimentação, identidade e organização socioeconômica interagem nesse território, no qual os bolivianos estabeleceram uma estrutura de comércio e serviços e onde realizam aos sábados, desde 2004, uma feira de gastronomia e artesanato típicos da Bolívia. O objetivo foi descobrir em que medida a cultura alimentar impacta na preservação, ressignificação ou resgate da identidade dos bolivianos, e também entender de que formas a culinária, o caráter simbólico da alimentação e a identidade dessa comunidade se expressam nas comidas, bebidas e alimentos tradicionais bolivianos disponíveis na Coimbra. O levantamento confirma a relevância da alimentação para a identidade desses imigrantes, além da importância para a integração social da comunidade ao promover festividades, celebrações tradicionais, e para a economia local ao gerar emprego e renda.

**Palavras-chave:** Alimentação; Identidade; Imigração.

---

<sup>1</sup> O presente trabalho é resultado de pesquisa participante do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica, com financiamento da Fundação Escola de Sociologia e Política (PIBIC-FESPSP) e realizada sob orientação da Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Stella Christina Schrijnemaekers.

<sup>2</sup> Graduanda na Fundação Escola de Sociologia e Política. flavianaserafim.socialis@gmail.com

## INTRODUÇÃO

A alimentação é primordial à sobrevivência, mas ao longo da história da humanidade os alimentos têm provido muito mais que o sustento à vida. Não só essencial à sobrevivência nem restrito a um processo fisiológico, o ato de comer tem caráter profundamente social e cultural, repleto de simbologias e que variam entre os diferentes povos.

Do domínio da agricultura, que permitiu modos de vida estáveis, às regras e à comensalidade da partilha, os vínculos de parentesco, as trocas, a lógica da doação e da retribuição estabelecidos pela comida, são muitos os olhares à importância da alimentação como forma de compreender o que nos faz humanos.

Em meio às mudanças da sociedade contemporânea, há teóricos que afirmam que essas transformações levam à perda das tradições e identidades. Outros, ao contrário, avaliam que o contexto favorece o resgate e a ressignificação da identidade e da tradição, pois são formas de resistência diante das padronizações do mundo atual.

Existem, ainda, as transformações da cultura alimentar decorrentes das migrações. Procurando novas oportunidades de trabalho e melhores condições de vida, os bolivianos formam uma das maiores comunidades de imigrantes no Brasil.

Em busca de outra abordagem sobre os aspectos da vida dessa população estrangeira na cidade de São Paulo, a questão proposta neste estudo é de que formas alimentação, identidade e organização socioeconômica se relacionam num contexto migratório, tendo como campo a Rua Coimbra, no bairro paulistano do Brás, a 500m da Estação Bresser-Mooça, na região leste da capital paulista.

Para responder a essa problemática, buscamos nesta pesquisa etnográfica os relatos de quem convive, trabalha ou frequenta a Coimbra, no trecho entre as Ruas Bresser e Dr. Costa Valente, área na qual a comunidade boliviana estabeleceu um território com várias pontos de comércio e serviços em funcionamento diariamente e, aos sábados, desde 2004, realiza uma feira tradicional reunindo pelo menos 6 mil pessoas semanalmente. Os imigrantes foram

se concentrando nesta área devido à proximidade com oficinas de costura instaladas no entorno da rua e que empregam os bolivianos há pelo menos 20 anos.

O intuito foi o de investigar em que medida a cultura alimentar impacta na preservação, resgate ou ressignificação da identidade dos imigrantes. A noção de cultura alimentar é abordada segundo Contreras (2011 apud MACIEL, 2012, p.404), que a define como o “conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhados pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social”.

A pesquisa também teve o objetivo de descobrir de que formas a culinária, o caráter simbólico da alimentação e a identidade dos imigrantes se expressam, seja na comida do cotidiano ou nas opções gastronômicas dos restaurantes bolivianos, dos mercados ou na comida de rua da feira típica.

A hipótese é de que a alimentação é um dos meios pelo qual a identidade do imigrante se manifesta e, ao mesmo tempo, resiste e se ressignifica em outro país.

O estudo discute a identidade segundo Hall (2011), para quem o sujeito pós-moderno não é possuidor de uma identidade fixa e vivencia essa crise identitária em meio às mudanças sociais. Para o sociólogo, a identidade é móvel e não plenamente unificada, completa, segura e coerente, é algo que se alicerça ao longo da vida e com uma maleabilidade que também é impactada pela globalização.

Por ser um elemento de mediação e intercâmbios, a hipótese é, ainda, de que a comida é um elemento relevante e dinamizador para a organização socioeconômica, e que se destaca como elemento de integração entre os imigrantes e seus descendentes que frequentam, convivem ou trabalham na Rua Coimbra.

Na primeira parte apresentamos o campo, na segunda as relações identitárias e simbólicas transferidas à comida e, na terceira, os dados relativos ao papel da gastronomia para a organização social e geração de renda à comunidade boliviana.

## **O CAMPO E O MÉTODO NO TERRITÓRIO BOLIVIANO DA RUA COIMBRA**

Há cerca de 200 mil bolivianos no Brasil, segundo o Consulado da Bolívia em São Paulo. Contudo, considerando os imigrantes ilegais, é possível que até 500 mil vivam no país, principalmente na capital paulista, de acordo com estimativa de 2016 do Centro de Apoio e Pastoral do Migrante (Cami)<sup>3</sup>.

Tradicional região de comércio varejista e atacadista de roupas na cidade, o bairro do Brás reúne tanto lojas quanto indústrias têxteis e confecções. Na região também estão muitas das oficinas de costura que têm gerado emprego aos bolivianos desde os anos 1990, como relata Silva (1997).

A feira da Rua Coimbra surgiu em 2004<sup>4</sup> com algumas barracas improvisadas aos sábados, cresceu e funcionou irregularmente por 11 anos até ser legalizada<sup>5</sup> pela Prefeitura Municipal de São Paulo, em 2014. Contudo, após denúncias de comércio ilegal, queixas de moradores da região sobre barulho e casos de violência registrados pela Polícia Militar na Coimbra e seu entorno, em 2016, a prefeitura paulistana extinguiu<sup>6</sup> o Conselho da feira, determinou a constituição de um novo pela Subprefeitura da Mooca e exigiu novo cadastramento dos expositores.

Antes da legalização, segundo os feirantes, até 500 barracas ficavam montadas aos sábados em qualquer horário e, depois, com a exigência de documentação para o cadastramento dos feirantes, esse total diminuiu para cerca de 140 considerando somente os que estão em situação regular, segundo a Prefeitura de São Paulo. Mas os feirantes afirmam que o número varia de 200 a mais de 300 considerando os que não estão legalizados.

Ainda que de alguma forma reduzida pela gestão municipal, a Feira de Arte, Artesanato, Cultura e Gastronomia da Rua Coimbra ocupa um trecho de 500 metros

---

<sup>3</sup> Os dados divergem entre as fontes devido às estimativas quanto ao número de imigrantes vivendo e trabalhando ilegalmente no Brasil e, portanto, fora das estatísticas oficiais. Um dos entrevistados chegou a afirmar que o Brasil deve ter cerca de 1 milhão de bolivianos.

<sup>4</sup> Este é o ano divulgado pela Prefeitura Municipal de São Paulo como sendo o de início da feira, mas segundo o relato de feirantes e comerciantes mais antigos, foi em 2002 que as barracas começaram a surgir como alternativa de sobrevivência diante dos altos índices de desemprego enfrentados pelos imigrantes desde à década de 1990..

<sup>5</sup> Com a Portaria Conjunta nº 001/SP-MO/SMDHC/2014, assinada pela Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania e pela Subprefeitura da Mooca, em 18 de novembro de 2014, foi oficializada a Feira de Arte, Artesanato, Cultura e Gastronomia da Rua Coimbra, com funcionamento autorizado aos sábados, das 15h às 22h, e também aos domingos, das 10h às 17h.

<sup>6</sup> Por meio de outra Portaria Conjunta (Nº 001/SP-MO/ SMDHC/2016), em 31 de março de 2016, que também extinguiu o Regimento Interna da feira e alterou o horário para 15h às 21h, aos sábados, e para 10h às 18h, aos domingos.

nos dois quarteirões entre as ruas Bresser e Dr. Costa Valente e o movimento de frequentadores é intenso.

De 25 mil a 30 mil<sup>7</sup> pessoas circulam mensalmente aos sábados buscando comidas, alimentos, bebidas, artesanatos e outros produtos tipicamente bolivianos. Os feirantes também ocupam parte das ruas Bresser, Marajó e Dr. Costa Valente nos trechos em que as vias cruzam com a Coimbra.

Ao contrário da Praça Kantuta, no bairro do Pari, onde desde 2001 ocorre aos domingos outra feira típica dessa comunidade, percebemos que a Rua Coimbra e sua feira ainda não foram descobertas por quem mora ou visita São Paulo. Os frequentadores são quase que exclusivamente os imigrantes bolivianos e seus descendentes que residem na capital.

A Coimbra não é, ao menos por enquanto, um ponto turístico como se tornou a Kantuta, mas uma área dos bolivianos e para os bolivianos que configura um verdadeiro território, um produto histórico do trabalho humano como diz Raffestin (1993), resultado da construção de um domínio ou delimitação territorial que assume formas e determinações múltiplas (econômica, administrativa, cultural), e que ganha identidade na coletividade que nele vive e o produz, como afirma o geógrafo suíço.

Partindo do conceito de Raffestin, é possível afirmar que o território boliviano na Rua Coimbra está situado do nº 25 ao nº 233, no lado ímpar, e do nº 20 ao nº 244 no lado par da via. Neste espaço ocorre a feira nos finais de semana, o comércio e serviços funcionam diariamente e há três grandes galpões de malharias, indústrias e comércio de confecções, instalados entre algumas pequenas casas e sobrados residenciais.

Nas *peluquerias*, além do corte de cabelo, há cabines telefônicas para fazer chamadas internacionais. Pequenas lojas de materiais eletrônicos também são casas de câmbio e de “Remessa Expressa” para envio de dinheiro ao exterior. Escritórios de despachante cuidam da documentação pessoal e da abertura de empresa dos imigrantes, enquanto outros consertam computadores e celulares,

---

<sup>7</sup>Segundo dado de 2016 da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania da capital paulista. Até a conclusão da pesquisa não havia uma estimativa oficial do total de frequentadores circulando aos domingos, mas no estudo foi possível constatar que o movimento na Coimbra é bem reduzido neste dia em comparação ao sábado, segundo os comerciantes porque os bolivianos vão para a outra feira tradicional da comunidade na Praça Kantuta, bairro do Pari.

oferecem acesso à internet, jogos eletrônicos e fotos 3x4. Guichês improvisados vendem passagens de ônibus para cidades de diversas regiões excursões para cidades litorâneas de São Paulo, como Santos e Ubatuba.

No cruzamento da Coimbra com a R. Dr. Costa Valente, existe, ainda, o Centro Integrado do Imigrante, atendendo de segunda à sábado não só bolivianos, mas também africanos de vários países e haitianos que procuram atendimento médico e odontológico gratuitos ou outros “serviços oferecidos com preços justos”, segundo a Associação de Residentes Bolivianos, mantenedora do local.

Os elementos desse cenário configuram a rua como uma etnopaisagem no bairro do Brás, uma paisagem de pessoas - imigrantes, refugiados, exilados, trabalhadores migrantes - que constituem um mundo em deslocamento e em processo de mudança, como diz Appadurai (2004). Esses grupos e indivíduos em movimento integram um aspecto essencial do mundo moderno, diz o antropólogo, afetando e influenciando a sociedade de diferentes modos, e por isso a Coimbra foi um campo privilegiado para compreensão da comunidade boliviana.

A etnografia foi utilizada por permitir descrever e investigar essa população e para olhar a comunidade da Coimbra a partir de sua cultura alimentar e de suas relações com a comida em meio às mudanças provocadas pela imigração.

Pela presença maciça boliviana, é impossível que brasileiros circulem pela Coimbra sem chamar atenção. Foram comuns olhares curiosos ou meio desconfiados quanto a nossa presença e o número de imigrantes é tamanho que ali claramente nós é que somos “de fora”, como estranhos turistas recém-chegados em algum vilarejo ou cidade da Bolívia.

Por conta disso, ao longo das visitas exploratórias, o primeiro bimestre foi dedicado à observação participante direta pelas ruas que compõem a feira e em seu entorno. Passamos à observação indireta nos meses seguintes com diálogo permanente com os comerciantes e trabalhadores dos restaurantes e da feira, na busca de uma quase convivência com essas pessoas nas idas sistemáticas à rua em dias, momentos e horários diversos.

A partir dos contatos, ocorreram as entrevistas pessoais semiestruturadas, utilizando um roteiro orientador com acréscimo de perguntas quando necessário

para uma maior apuração. O foco das questões não foram hábitos alimentares, mas, principalmente, a busca de relatos quanto aos valores simbólicos, recordações, reações e sentimentos no que diz respeito à comida.

No caso dos frequentadores, foram primeiramente questionados sobre os motivos que os traziam à feira para depois abordar a culinária e a alimentação no cotidiano e nas festividades; as preferências, o aprendizado e ensino da cultura alimentar; as tradições e as memórias relacionadas; as associações às comidas e bebidas que identificam como tipicamente da Bolívia. Os entrevistados, de ambos os sexos e diferentes faixas etárias, foram abordados diretamente enquanto circulavam pela feira aos sábados, nas proximidades dos restaurantes e barracas de comida.

Com os comerciantes e trabalhadores dos restaurantes e da feira, a abordagem inicial ocorreu aos sábados, mas a maioria das entrevistas pessoais em profundidade foi realizada aos domingos, fora dos horários de maior fluxo de clientes nesses pontos de venda de comida. Conversamos a respeito dos pratos, a descrição básica, as origens e técnicas de preparo, sobre as razões que motivaram a trabalhar dedicando-se às comidas típicas na Coimbra. Neste caso, o diálogo informal permitiu maior fluidez às narrativas, em vez do roteiro semiestruturado utilizado com os frequentadores.

Degustar comidas e bebidas nos restaurantes e na feira também fez parte do processo, não só pela importância de instigar o paladar, aprimorar a descrição e a compreensão quanto ao consumo dos alimentos, mas, sobretudo, pela relevância do comer junto porque, ainda que não fosse estivesse partilhando diretamente um prato, era partilhar a companhia dos bolivianos, essencial para a integração do pesquisador nesse território.

## **COMIDA, SIMBOLOGIAS E A IDENTIDADE BOLIVIANA**

Quem chega à Feira de Arte, Artesanato, Cultura e Gastronomia da Rua Coimbra é recebido pela fumaça e o cheiro das carnes assando em churrasqueiras improvisadas ao longo da rua, pelo som dos tachos onde as mulheres fritam porções de porco e batatas em banha fervendo.

Nos salões agitados dos restaurantes, casais e seus filhos compartilham um prato de *salchipapa*<sup>8</sup>, enquanto na rua trabalhadores fazem uma pausa para comprar uma *mo*<sup>9</sup> com um copo de *refresco de quiza*<sup>10</sup> sem gastar mais do que R\$ 4,00. Mães disputam para o aniversário das crianças os últimos bolos decorados e coloridos ao estilo boliviano; um grupo de amigos se reúne para devorar um *pique macho*<sup>11</sup> enquanto outros dividem uma garrafa de *chicha*<sup>12</sup> conversando por horas sentados sob uma tenda branca.

Entre toda a estrutura instalada pelos bolivianos em dois quarteirões da via, a culinária típica da terra natal é que se destaca como um dos principais atrativos que trazem pelo menos 6 mil frequentadores à Coimbra nos fins de semana.

Mintz (2001, p. 39) diz que “comidas comuns, prosaicas, que tendemos a considerar comuns, escondem histórias sociais e econômicas complexas”, o que faz da comida e do comer elementos centrais no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, apesar de rotineira, pontua.

No ato de comer diariamente, diz o antropólogo, os indivíduos crescem em lugares específicos, cercados de pessoas com hábitos e crenças particulares, e todo o aprendizado em torno da alimentação está imerso “em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados”, e essa visão foi decisiva para que a alimentação na Rua Coimbra se tornasse objeto deste estudo.

---

<sup>8</sup> Porção de batatas e salsicha ou linguiça fatiados que, na Coimbra, tem versões servidas com tomates frescos em rodelas e, dependendo da barraca ou restaurante, também com banana-da-terra frita.

<sup>9</sup> Tipo de salgado assado com massa a base de farinha de trigo recheado com algum tipo de carne cozida em pedaços e legumes em cubos mergulhados num caldo picante e gorduroso. Como a massa tem textura quebradiça, para evitar que o caldo quente escorra pelas mãos, em alguns lugares a salteña é degustada comendo primeiro o recheio com a ajuda de uma colher de chá e um prato descartáveis, mantendo a massa como se fosse um copinho para ser consumida por último.

<sup>10</sup> O refresco de quiza é preparado deixando as frutas secas reidratando por até seis horas na água. Depois o líquido e as frutas são fervidos em forno lento por cerca de duas horas, com pedaços de canela e açúcar. Segundo uma vendedora, em média, cada quilo de fruta desidratada rende quase três litros de refresco. O de pêssego, entre os mais consumidos na Coimbra, e conhecido por *mocochinchi*.

<sup>11</sup> Tiras de carne de boi, salsicha ou linguiça fatiadas e batata fritos, servidas com azeitonas e tomates frescos picados, pedaços de queijo branco, cebolas e pimenta locoto frescas fatiadas e levemente fritas.

<sup>12</sup> Bebida fermentada tradicionalmente consumida na Bolívia desde a região amazônica até a andina. A fermentação é produzida pela saliva das mulheres que mascam porções de milho para o preparo artesanal da bebida. De acordo com o *Diccionario de la antropología boliviana*, pode ser feita a partir de diferentes plantas, de acordo com a tradição de cada grupo étnico e região, como o milho branco ou amarelo, ou mesmo de banana, da alfarrobeira e com frutos de diversos tipos de palmeiras (*chonta, sumuque, motacú*).



Inaugurada a partir do domínio do fogo pelo homem, há cerca de 500 mil anos AEC, a culinária - nesta pesquisa sinônimo de cozinha - é, num sentido mais estrito, qualquer tipo de processamento e transformação do alimento ou a partir da passagem do cru para o cozido, segundo Garcia (1995). Conceituada a partir de Fieldhouse (1996 apud Diez-Garcia & Castro, 2011, p. 92), é a arte de cozinhar diferenciada por aromas e sabores peculiares de uma cultura, um estilo de cozinhar característico da comida de um grupo.

Freixa & Chaves (2012) pontuam a alimentação como o conjunto de ingredientes *in natura* ou industrializados para nutrição, enquanto gastronomia está ligada aos aspectos das tradições sociais, religiosas, gostos e conhecimentos ligados à alimentação de um determinado povo, além das técnicas de cozimento, de preparo, as maneiras e o ritual à mesa.

A alimentação é um objeto complexo por estar na interface entre natureza e cultura, entre o biológico, o social e o psicológico, como destaca Poulain (2013), faz do ato de comer um objeto sociológico total segundo Mauss (2003), pois movimenta a totalidade da sociedade e suas instituições.

Ele define a cozinha, ou espaço do culinário, como “o conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articulando-se sobre ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o tornam comestível” (2013. p. 236), conceito que contribuiu neste estudo tanto para as reflexões sobre as simbologias transferidas aos alimentos quanto às questões sobre a organização socioeconômica em torno da comida.

O autor explica que se trata de um espaço no sentido geográfico do termo, de distribuição nos lugares, e, ao mesmo tempo, um espaço no sentido social “que dá conta da divisão sexual e social das atividades da cozinha, mas também um espaço no sentido lógico do termo, espaço de relações estruturais”, completa.

Na visão de Hall (2011, p. 10) “nós somos também ‘pós’ relativamente a qualquer concepção essencialista ou fixa de identidade”. No sujeito pós-moderno, a identidade é uma “celebração móvel” definida historicamente e não biologicamente, é contraditória e não coerente, não é completa nem segura, diz o sociólogo.

O que há, diz Hall, é uma “multiplicidade desconcertante e cambiante de identidades possíveis, com cada uma das quais poderíamos nos identificar - ao menos temporariamente” (2011, p. 13). No caso dos bolivianos, essa multiplicidade tem a migração e a própria diversidade interna do país de origem como ingredientes.

Existe, ainda, um complexo simbólico de sistemas sociais, políticos, religiosos, sexuais, éticos e estéticos em torno da alimentação, afirma Carneiro (2005). Culturas diversas, em diferentes épocas e regiões, fizeram da alimentação um ato repleto de conteúdos simbólicos, cujo significado, pontua, não é interpretado pelas culturas que o praticam, é algo cumprido como um preceito, sem que questionamentos ou explicações sejam necessários.

Em *Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação*, o autor assim define a comensalidade, destacando seu valor simbólico como elemento de distinção entre os humanos e os animais e que se transforma ao longo do tempo.

A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, e sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. A diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social (...), assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. (72-73).

São muitas as opções encontradas na Coimbra e, assim como não há uma identidade fixa, mas identidades, também não há uma única culinária, mas cozinhas típicas da Bolívia. A cultura alimentar construída pelos vários povos originários se diferenciou influenciada por esses aspectos geográficos e climáticos, mas também pelo intercâmbio forçado dessa cultura com a dos espanhóis que invadiram o continente há cinco séculos, e pelas trocas entre os países vizinhos hoje e no passado, quando não existiam as fronteiras atuais, mas um território mais amplo compartilhado por esses povos.

O resultado é a mistura de identidades em pratos com carne de porco, frango e boi, animais trazidos à América do Sul e Central pelos colonizadores hispânicos, mas sempre acompanhados de ingredientes e técnicas de preparo originárias da cultura alimentar da Bolívia, como o *mote*<sup>13</sup>, *chuño*<sup>14</sup> e as *papas*<sup>15</sup>. Ou comidas como as *papas a la huancaína*<sup>16</sup> que alguns na Coimbra disseram ter origem peruana e outros afirmaram que é “*típico del altiplano*”.

Ainda que a cozinha boliviana seja resultado de todas essas influências, o território de origem do prato, seus ingredientes e técnicas de preparo são formas de identidade que a cultura alimentar demonstra, é o “comer geográfico” como Montanari (2013), é conhecer ou expressar a cultura de um território por meio da cozinha. A região de origem da comida e dos alimentos é importante porque traz a noção de pertencimento como um marcador de identidade.

Na culinária boliviana, a territorialidade aparece já na própria classificação dos pratos, que é de acordo região do país, em pratos andinos, dos vales e dos trópicos. No caso da Bolívia, é importante ressaltar que fora da cozinha, essa identificação marca outras distinções e também tensões étnico-culturais entre a população, pois há uma divisão não só geográfica, mas político-econômica e social entre o ocidente andino - onde estão as terras mais altas como La Paz, a presença maciça dos povos originários e as áreas economicamente menos desenvolvidas da Bolívia - e o oriente - na região mais baixa e tropical, como Santa Cruz de la Sierra,

---

<sup>13</sup> O *mote* é nome usado para o milho branco de grãos gigantes cozidos sem temperos, muito consumido na culinária boliviana, mas também designa genericamente a técnica dos pré-hispânicos de cozinhar, em água sem sal, outros tipos de grãos, cereais ou legumes para que amoleçam e se tornem comestíveis. Do substantivo quéchua *mut'i*, milho cozido em água, derivado do verbo *mut'iy*, cozinhar o milho na água segundo o Dicionario Quechua - Aymara al español

<sup>14</sup> O *chuño* é uma batata desidratada por uma técnica conhecida e utilizada no período pré-hispânico, há mais de 1.600 anos, capaz de conservar o alimento por até 15 anos, explica Szabó (SZABO, 2008). A batata é desidratada sendo congelada nas geadas da noite e descongelada no calor do dia por até um mês, depois pisada para retirar água e seca ao sol. Com formato arredondado, tamanho pequeno, casca bem escura e sabor amargo, na Coimbra o *chuño* está no cardápio dos restaurantes, na comida de rua, é também vendido seco nos mercados, em pacotes de 1 kg para preparar em casa.

<sup>15</sup> O que os bolivianos chamam de *papas* são as batatas brancas “jovens” de textura macia que podem ser fritas ou cozidas rapidamente e não como o *chuño* que precisa ser reidratado em água por horas antes de cozinhar. São como as que nominamos “batata inglesa” apesar das espécies terem sido domesticadas originalmente na região andina.

<sup>16</sup> Prato de batatas e ovos cozidos regados com molho de amendoim e leite temperado com pimenta, sal, acompanhado de tomates frescos, salsa picada e fatias de um queijo branco chamado de “criollo” pelos bolivianos.

onde se concentra a população de origem branca hispânica e também a renda e o desenvolvimento econômico maiores.

Neste caso, temos os pratos das regiões bolivianas - prato pacenho, chicharron cochabambino, charquekan orurenho, entre outros - demonstrando uma identidade coletiva que, segundo Ortiz (1985 apud BARBOSA, 2015, p. 5), é constituída por um grupo que se reconhece por aspectos comuns do cotidiano (etnia, religião, visão política, entre outros) ou outros que permitam compartilhar perspectivas e sentimentos.

A identidade nacional, segundo o autor, está relacionada à apropriação de aspectos simbólicos, rituais, memórias que perpassam o imaginário e levam ao sentimento de pertencer a uma nação e, a partir deste conceito, destacamos alimentos como a batata e o milho, carregados não só de importância nutricional, mas também simbólica para toda a população boliviana.

Nos restaurantes fixos ao longo dos 500 metros da rua, a comida é, na maioria das opções, a que se poderia encontrar principalmente na cidade de La Paz. Pela altitude e o clima frio no altiplano pacenho, os caldos e sopas<sup>17</sup> são bastante consumidos e, na Coimbra, não há um restaurante que não tenha essas opções no cardápio. Também apreciado em outras regiões mais frias da Bolívia, o prato é tão arraigado à identidade, principalmente dos pacenhos, que mesmo em plena tarde de verão no Brasil os bolivianos tomam generosas tigelas de sopas e caldos.

Músico e ator-bailarino, o pacenho Juan Cusicanki, 46, é mais conhecido na comunidade como *Juanito* e mora da capital paulista desde 1980. Depois de muitas décadas no Brasil, e tendo sido casado com uma brasileira, a alimentação do seu cotidiano é o arroz e feijão brasileiros, mas ele contou que não abre mão de, sempre que possível, lembrar de casa “e da comida da minha mãe” comendo um prato tradicional boliviano.

Almoçando uma tigela de *fricase de cerdo*<sup>18</sup> no restaurante Bolívia Cultural, um dos maiores e com mais clientela na Coimbra, Juan contou que em La Paz, o

---

<sup>17</sup> As sopas são servidas no almoço ou jantar enquanto os caldos são consumidos cedo ou entre as refeições, no meio da manhã ou da tarde.

<sup>18</sup> Caldo apimentado com grandes pedaços de carne de porco, milho e *chuño* cozidos

almoço começa com o “primeiro”, que é uma sopa de entrada, e o “segundo que é uma comida mais seca”, normalmente alguma carne cozida servida batatas, milho, arroz. Por isso, assim como nos restaurantes de La Paz, na hora do chamado *almuerzo* ou *almuerzo familiar*, como chamam os bolivianos, é comum o garçom perguntar se você quer um “completo”, ou só um “primeiro”.

Alguns restaurantes da Rua Coimbra servem o *almuerzo familiar* e, nestes casos, a procura não é só nos finais de semana, mas também nos dias úteis, quando os bolivianos que trabalham na região encontram na hora do almoço um jeito de manter sua cultura alimentar com um preço relativamente acessível pagando de R\$ 15 a R\$ 20 pelo “completo”.

Em casa, a reunião em família em torno da comida é mantida nas casas da Bolívia até hoje. Por razões econômicas, nem todas as refeições têm o “segundo” e, por isso, as cozinheiras bolivianas capricham nas sopas quando são prato único, colocando chuño, batatas, milho, cenoura, às vezes acrescidos de arroz ou macarrão, segundo o músico, dizendo que nunca viu brasileiro tomando sopa, mas que na Bolívia “é todo dia, tem que ter sopa”, frisou Juan, completando:

As comidas sempre me lembram alguma coisa da Bolívia, lembram da minha mãe, das festas e o que todo mundo comia. Fricassé, por exemplo, que é uma sopa com carne de porco e milho boliviano, que se faz muito em festas lá, em festas de aniversário, é um prato típico. Como *papas a la huancaína*, que lembrei também, que a minha mãe fazia e a gente come sempre, principalmente quem é católico porque não pode comer carne na quaresma, na Semana Santa. Tem um dia que não come carne mesmo, na sexta-feira da Paixão, e aí a gente todo ano comia *papas a la huancaína*. É uma lembrança boa”.

Há seis anos, sempre no dia 24 de janeiro, Juan, como ator-bailarino, é quem personifica na comunidade boliviana paulistana o deus Ekeko, da abundância, na festa *Alasita*, uma das principais celebrações da Bolívia que os imigrantes promovem também em São Paulo.<sup>19</sup> A festividade é relevante porque, para os bolivianos, é dia de agradecer o período anterior e fazer pedidos ao Ekeko, para que o deus garanta abundância, felicidade e fertilidade no ano seguinte.

---

<sup>19</sup> Além da Rua Coimbra, a *Alasita* ocorre na mesma data também no Memorial da América Latina (Barra Funda), no Pq. Dom Pedro II (Brás), na Praça Kantuta (Pari) e na Praça do Rosário (Penha).

Todo dia 24 de janeiro, sempre partir do meio dia, a Rua Coimbra vai, aos poucos, sendo tomada pelos bolivianos e bolivianas comprando, nas barracas, miniaturas variadas representando o desejo almejado ou já alcançado “graças ao Ekeko”.

São centenas de miniaturas como réplicas de carros, ônibus e caminhões de diversos modelos e marcas; de casas térreas, sobrados e pequenos edifícios; de lojas e escritórios com placas de “lan house”, “advogado” e “restaurante”; carteiras de trabalho e documentos de permanência no Brasil e até um “kit” com um conjunto de certificados e diplomas de curso técnico, de graduação, mestrado e doutorado.

Depois de compradas, na própria rua Coimbra as miniaturas são levadas a outras barracas nas proximidades da R. Bresser, onde ficam os e as *yatiris*, ou xamãs curandeiros como Dona Ana Juana.

Os *yatiris* receberam as miniaturas para a *ch'alla*<sup>20</sup>, uma oração de agradecimento e pedido de proteção à Pachamama, a mãe-terra na cultura boliviana, usando fumaça de carvão queimado, onde se jogam punhados de sal, açúcar e gotas de álcool para a “benção”. Diante de estatuetas do deus Ekeko, os bolivianos também oferecem cigarros e cervejas.

Há ampla participação da comunidade nessa festa ancestral e, claro, a comida e a prosperidade a ela ligada também estão expressos nas miniaturas, mas não com a representação de alimentos ancestrais como poderia se supor.

No pacote de miniaturas que representam prosperidade para os bolivianos estão dezenas de caixinhas de produtos industrializados, de baixo valor nutricional, sem identidade ou relação com a comida tradicional na Coimbra e com muitas marcas de multinacionais como: Pepsico (achocolato Toddy); Unilever (bebida de soja Ades e sabão em pó Omo); refrigerantes da Coca-Cola; leite em pó Pil (Grupo Glória); panetone San Gabriel, da Soalpo, considerado “de luxo” para os bolivianos; chá preto com canela Windsor, em vez do típico mate de coca da mesma fabricante

---

<sup>20</sup> Oferenda ritual à Pachama ou outros seres sobrenaturais para pedir proteção. Na Bolívia, a libação geralmente é feita com álcool e folhas de coca, mas na época pré-hispânica era feita com sangue de animais como a lhama ou mesmo de humanos. Hoje, nas áreas rurais e urbanas bolivianas, além do álcool se oferece *singani*, bebida destilada feita de uva, produzida há 500 anos na região do Vale de Tarija, no sul do país, cerveja e até refrigerantes como Coca-Cola. *Diccionario de la antropología boliviana*, de Szabó (2008), p. 237

que é vendido na Coimbra, e até pó para purê de batata Maggi, da Nestlé, algo no mínimo inusitado para consumidores da região de onde se originou uma centena de tipos de batatas, numa clara apropriação dos festejos pela indústria alimentícia.

Fora dos dias de festejos, no trecho da Coimbra em que se concentram os restaurantes de comida majoritariamente de La Paz, o *El Campeón* é exceção por ter cardápio amplo com pratos de diversas regiões da Bolívia nessa cozinha familiar do casal Cristobal Moreno e Nanci Castellon.

Entre as opções procuradas no restaurante, principalmente pelos homens no salão normalmente lotado, está o *caldo de cardan*, que seria originário de Cochabamba, mas que nos últimos anos virou “un plato tradicional de El Alto”, na capital La Paz, onde é consumido de manhã, segundo um cliente entrevista. Ele contou que a sopa é feita de pênis e testículos de boi, além da carne bovina, frango, arroz, batata e temperos, cozidos por até seis horas na receita que é considerada afrodisíaca e energizante contra a impotência, contra ressaca, anemia e até contra dor nas costas, como relatou um cliente à pesquisa.

“El cochabambino no come para vivir, vive para comer”, é um lema de quem nasceu neste departamento, como destacaram frequentadores da Coimbra. A cidade de Cochabamba, declarada “Capital Gastronómica de Bolivia” em 2011 pelo Senado do país, tem uma gastronomia mais diversificada na comparação com La Paz devido ao clima porque o departamento tem áreas mais altas e frias, mas também áreas mais baixas de clima temperado, ampliando a disponibilidade de alimentos. A região, que concentra parte da produção agrícola e industrial do país, tem, ainda, vales e uma área tropical ao norte e, por estar no centro da Bolívia, possui acesso maior e mais rápido a uma variedade de alimentos vindos dos demais departamentos.

A cultura alimentar desse departamento foi identificada por alguns dos entrevistados como uma *cocina criolla* e, no caso do *chicharrón de chancho* ou *cerdo*, prato típico de Cochabamba vendido na Coimbra, feito com pedaços de carne e pele de porco marinados no limão, fritos e servidos com *mote*, *chuño* e *papa*, que representa, segundo os entrevistados, um “*auténtico plato criollo*”.

Na Coimbra também há barracas que só vendem bebidas, como o *refresco al*

*hielo*, sucos de diferentes sabores feitos à base de água batida com polpa de coco; sementes de linhaça; *mani* (amendoim cru reidratado) ou *lima* (laranjada).

Na barraca que anuncia ter a bebida com “el autentico sabor boliviano”, questionamos o feirante cruceño Jufo, 26 anos, sobre a venda de sucos de coco já o alimento não cultivado na Bolívia por conta do clima, e ele explicou que “o refresco al hielo não tem em toda a Bolívia. É tradicional em Santa Cruz, no oriente do país, porque é onde é mais quente, mais calor para o cultivo de frutas, ao contrário do frio do altiplano de La Paz. Em Santa Cruz tem de tudo como aqui no Brasil”, frisou.

Jufo também relatou que, a fruta básica pode até ser a mesma, “mas cada barraca de bebida da Rua Coimbra, assim como nas barracas que têm nas ruas de Santa Cruz, dá seu toque especial, seu tempero. Se você experimentar o refresco de todas, nenhum tem o mesmo gosto que o outro, cada um tem um sabor diferente mesmo que todos sejam de linhaça”, ressaltou. A bebida de linhaça em sua barraca, por exemplo, tem um leve toque de gengibre e o suco de coco tem limão espremido.

Os alimentos vendidos nos pequenos mercados e barracas da feira também expressam muito da identidade e da cultura alimentar dos povos originários. Esses locais com produtos importados não vendem todo e qualquer alimento vindo da Bolívia, mas especificamente aqueles que são de consumo tradicional da comunidade e que não são encontrados no Brasil, criando uma demanda inusitada desses itens em pleno bairro do Brás.

Nesses espaços, comerciantes e feirantes vendem produtos básicos para fazer a comida boliviana em casa, entre os quais: pacotes de quinoa, de grãos de *maíz morado* (milho roxo) e *maíz blanco* (milho branco gigante); batatas como o *chuño*, *tunta*, *papalisa* e *imilla*; frescas, desidratadas ou em pó, as pimentas *locoto* ou *ají* indispensáveis para temperar; sacos de *quiza* com maçã, pêssego e abacaxi secos para o preparo de refrescos e até mate de coca em saquinho e garrafas do refrigerante peruano Inka Cola.

Chamada de “tesoro interminable de los pueblos” pelo poeta chileno Pablo Neruda em “*Oda a la Papa*”, as batatas são o alimento que mais identifica a cultura alimentar boliviana, pois são originárias dos altiplanos andinos, possivelmente domesticadas há cerca de 10.000 anos na região do lago Titicaca, hoje fronteira



entre Bolívia e Peru, explica Kiple (2007) - de onde, a partir da colonização hispânica, se espalharam assim como vários outros alimentos do Novo para o Velho Mundo - milho, tomate, batata-doce, amendoim, pimentas, mandioca, só para citar alguns dos mais conhecidos.

Entre as centenas de batatas<sup>21</sup> existentes em sua terra natal, a comunidade boliviana pode encontrar na Coimbra ao menos meia dúzia de tipos diferentes das comumente vendidas no Brasil, como a *papalisa*<sup>22</sup>, disforme, arredondada e mesclada de vermelho e amarelo. E o que os bolivianos chamam de *papas* são as batatas brancas de textura macia, como a *imilla*<sup>23</sup>, que podem ser comidas cozidas ou fritas com preparo rápido (como as que nominamos “batata inglesa” ou “monalisa”, apesar de espécies originárias da Bolívia).

A busca recorrente dos bolivianos pelas comidas típicas encontradas na feira da Rua Coimbra, no entanto, demonstraram outras nuances que estão entre as dificuldades da imigração e que confirmam que comer e beber na Coimbra é importante porque nem sempre é possível manter a cultura alimentar no cotidiano.

Segundo alguns dos entrevistados, além da ida à feira ser um momento de lazer com a família e os amigos depois de uma extenuante semana de trabalho, também é onde eles reencontram suas origens e histórias em cada prato e recriam sua cultura alimentar, pois tanto o preço alto de alguns alimentos importados da Bolívia (chuño, a tunta e os tipos de milho) impede que esses ingredientes sejam integrados e mantidos em quantidade necessária nas refeições cotidianas.

Na alimentação diária, todos assimilaram amplamente o arroz-feijão do Brasil, e a cozinha boliviana fica para “ocasiões especiais”, como os finais de semana, os aniversários e casamentos da comunidade ou os festejos de aniversário das cidades bolivianas.

---

<sup>21</sup> A publicação “Papa bolivianas - catálogo de cién variedades nativas” informa que o país tem cerca de 700 variedades de batatas da região andina conservadas no Banco Nacional de Germoplasma de Raíces y Tubérculos Andinos.

<sup>22</sup> Cultivada entre 2500 a 3800 de altitude em Cochabamba, La Paz, Potosí, Chuquisaca y Oruro segundo o Catálogo Boliviano de Cultivadores de Papa Nativa (1994).

<sup>23</sup> Segundo o Diccionario Quechua - Aymara al español, substantivo “*imilla*” significa mulher jovem em quéchua.

Outro ponto é que a rotina de trabalho fora de casa ocupa a jornada das mulheres e elas não têm tempo para dar conta das preparações que exigem horas e horas de cozimento, nem têm o apoio dos homens bolivianos na cozinha.

Por isso, comer na Coimbra em qualquer dia da semana, não só nos dias da feira, significa poder reencontrar na comida os costumes de casa, da infância ou da juventude, o prato preparado pela mãe ou pela avó, o sabor de um ingrediente específico que identifica a região de origem do próprio nascimento, mesmo que a falta de dinheiro e de tempo influenciem a manutenção da cultura alimentar dos imigrantes.

Há quatro anos vivendo em São Paulo, no bairro do Pari, uma jovem vendedora de La Paz, de 24 anos, que trabalha numa loja de confecções por atacado na Rua Bresser. contou que costuma almoçar com o namorado ou com um grupo de amigas na feira. Depois da semana em que passa muitas horas em pé, o momento de sentar e “comer em paz” é o que faz ela procurar quando vai ao restaurante Gaviota, situado no nº 155 da Coimbra.

Eu vim para o Brasil, mas minha família ficou na Bolívia e meu sonho é que a minha mãe e todos eles possam vir um dia. Quando venho aqui lembro das comidas que ela cozinha, das festas de casamento da família em que a gente comia *lechón* [leitão] às vezes dez da noite, até meia noite. Lá, em casa é mais a mulher que cozinha, mas os homens podiam ajudar um pouco, né? [questionou cutucando o namorado] Mas...[pausa]. Em restaurante na Bolívia é igual aqui, cozinha todo mundo junto, homem e mulher, mas em casa é só a mulher e aqui é muito trabalho o tempo todo. Quando chego em casa só quero comer um lanche porque estou muito cansada, não dá tempo de fazer outra coisa. Por isso sempre que dá eu venho comer aqui, porque tem alguém com tempo de fazer as comidas da Bolívia, que demora um pouco para fazer, e é quando eu também tenho tempo de parar e só comer [risos].

Na visão de Bleil (1998), no mundo globalizado o excesso de consumo faz com que os indivíduos se tornem menos conscientes do processo padronizador que os afeta, o que, segundo este e outros teóricos, levaria à perda dos valores tradicionais, das memórias e identidades coletivas. Contudo, segundo Giddens, ocorre o contrário, pois a globalização seria “a razão que leva ao reaparecimento das identidades culturais em diversas partes do mundo” (1999, p. 24) justamente como uma resposta, uma forma de reação a essas tendências globalizantes.

Nesse contexto, Hall ressalta o surgimento de resistências locais diante da mundialização e da padronização de comportamentos porque, segundo o autor, a globalização pode exercer dois papéis – o de descentralização das identidades, levando-as ao extremo, ou de um retorno às tradições, o que fortalece e cria novas identidades e valores locais, e é isso que se observa em relação à comunidade boliviana ao recriar sua identidade alimentar em São Paulo por meio de sua tradição alimentar na Rua Coimbra.

Essa ideia é reforçada, ainda, por Canclini em *Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade*.

O que não se pode dizer é que a tendência da modernização é simplesmente provocar o desaparecimento das culturas tradicionais. O problema não se reduz, então, a conservar e resgatar tradições supostamente inalteradas. Trata-se de perguntar como estão se transformando, como interagem com as forças da modernidade. (1997, p. 218).

Como afirma Canclini, a tradição não pode ser vista como um lago de águas mortas, mas como um rio em movimento constante e que não deixa sua nascente para trás. “A tradição é um mecanismo de seleção e mesmo de invenção, projetado em direção ao passado para legitimar o presente”, completa.

## **CULINÁRIA E A ORGANIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA NA RUA COIMBRA**

Entre os locais de comércio fixo, há 19 restaurantes com pratos das várias regiões bolivianas, cinco docerias vendendo bolos decorados e alfajor, nove pequenos mercados de produtos importados da Bolívia e, na feira, mais 45 barracas com as comidas de rua e outras 14 de alimentos tradicionais (batatas, pimentas, milho, chá de coca, quinoa, frutas desidratadas, temperos etc.)

Pelo levantamento realizado durante a pesquisa, nas ruas que integram a feira são 92 pontos exclusivamente de comercialização de comidas e bebidas para atender à fome dos imigrantes pelos sabores e aromas de seu país de origem, dos quais 59 expositores na Feira de Arte, Artesanato, Cultura e Gastronomia, com estimativa de geração de renda diretamente para ao menos 340 pessoas (44% nos

restaurantes, 39% nas comidas de rua e outros 16% somando as docerias, mercados e barracas de alimentos tradicionais).

Quando se trata de viver fora de seu país e num sistema que exclui o imigrante dos postos de trabalho decente<sup>24</sup>, a capacidade de cozinhar ganha ainda mais relevância porque a dedicação a um negócio próprio ligado à comida, segundo os entrevistados, foi, literalmente, “libertação”, ou “abertura de horizontes” que mudaram histórias de vida de famílias inteiras, mas, especialmente, das bolivianas.

Nos restaurantes há homens e mulheres trabalhando juntos na cozinha, mas elas lideram nas barracas de alimentos, de comidas de rua e mercados, pois a habilidade com a culinária tradicionalmente é um meio de sobrevivência e independências das mulheres.

Dona Grisel, confeitadeira de 46 anos, há nove anos ela vende seus bolos decorados numa das barracas da feira. Trabalha com a filha servindo quem quer comer ali mesmo uma generosa fatia avulsa, mas a maioria da clientela compra e leva para casa os bolos inteiros para festas de aniversário e casamento, doces feitos na Coimbra com o mesmo estilo da Bolívia - três camadas altas de massa de bolo, recheio de doce de leite e espessa cobertura colorida de creme de chantilly.

Ela é uma das pioneiras na venda dos bolos da Coimbra e a barraca é agitada, não raro com aflitos que não fizeram encomenda com antecedência, mas precisaram garantir o bolo da festa.

Eu cheguei em São Paulo com 17 anos. Passei anos costurando nas confecções, casei e tive cinco filhos. Depois meu sexto filho nasceu com síndrome de Down e tive que parar de trabalhar para ir com ele no hospital, na terapia. No começo eu só fazia bolo para a família, mas os amigos diziam que eu fazia bem feito, foram estimulando e resolvi arriscar para sobreviver, para poder ficar perto do meu filho, dos meus filhos. Fui acertando e errando, perguntando a quem sabia, pesquisando. Meu braço está cheio de queimaduras porque, no começo, eu achava que tinha que esquentar os bicos de confeitador para decorar, depois descobri que não. Mas ter minha barraca aqui é bom porque fico de segunda a quinta-feira cuidando dos meus filhos, faço os bolos na sexta-feira e vendo tudo no sábado e no domingo.

Além de garantir os pedidos de última hora, Grisel personaliza diante da clientela, finalizando os bolos já confeitados pedaços de cereja em calda ou

---

<sup>24</sup> Com remuneração adequada, exercido em condições de liberdade, equidade e segurança, capaz de garantir uma vida digna, segundo a Organização Internacional do Trabalho (OIT).

escrevendo o nome do aniversariante com o bico de confeitiro, desenhando finas letras glacê de chocolate sobre o chantilly com a rapidez e a perfeição de quem pratica há quase uma década.

Em pequenas estufas de vidro ou em caixas de plástico transparente improvisadas sobre mesas plásticas, outras dezenas de bolivianas trabalham sozinhas vendendo *salteña* de recheio suculento, servida com um copo de *refresco de quiza*, à base de frutas secas ao sol (outra antiga técnica de conservação desenvolvida pelos povos pré-hispânicos), geralmente o *mocochinchi* (pêssego), de cor âmbar intenso e açucarado.

Na feira, os frequentadores comem de tarde até à noite, mas na Bolívia esses salgados fazem parte do lanche no meio da manhã em dias de trabalho, contou uma feirante, e a combinação *salteña* com *refresco* é das principais comidas de rua procuradas em La Paz que, apesar de simples no resultado, demandam tempo até ficarem prontos.

Para fechar a massa das *salteñas* formando quase um mini forno que concentra o calor na hora de assar, o recheio suculento precisa estar frio para que o caldo tenha engrossado e, assim, no momento de assar, o recheio volta a ficar suculento.

Para o *refresco*, as mulheres reidratam as frutas em água fria durante a noite, depois fervem tudo por até duas horas, acrescentam canela, adoçam com açúcar caramelado e levam a bebida à geladeira até resfriar, num processo demorado que alguns poderiam sugerir trocar por um suco industrializado, mais rápido e barato, mas “*salteña* tem que ser servida com *mocochinchi*, é assim que a gente gosta de parar e comer na Bolívia, dá uma paradinha no trabalho e come”, disse a feirante.

Em meio à fome pela comida da terra e à falta de tempo, também é possível encontrar *chuño* e *mote* já cozidos, embalados em sacos plásticos para viagem e, assim, agilizar o preparo da comida boliviana em casa - o que confirma que, para além da refeição na Coimbra, também existe a busca pela manutenção da cultura alimentar em casa, ainda que esses alimentos não estejam necessariamente presentes nas refeições do dia a dia dos imigrantes em São Paulo.

Outro item que, ao lado do molho de pimenta *ají*<sup>25</sup>, dá o gosto característico que marca as comidas que os bolivianos chamam de “secas” como carnes, as batatas e o milho - no caso do *chuño* e do *mote* cozidos sem sal - é a *salsa llajua* é um molho de pimenta locoto batida com tomate e *quirquiña*<sup>26</sup>.

A “alma do molhinho” é a mistura da pimenta com essa erva aromática fresca, comum nas cidades do ocidente da Bolívia, disse a cochabambina Dona Nati. Ela é uma das vendedoras informais, que não têm barraca, trabalham sentadas num caixote de madeira, enquanto conversam e expõem os maços de temperos e ervas em seus aguayos<sup>27</sup> estendidos nas calçadas.

A vendedora Lídia, de La Paz, 48, é uma das poucas vendendo esses produtos já cozidos. Sobre uma toalha branca numa mesa pequena, ela dispõe alguns poucos pacotes de mote e chuño cozidos, por R\$ 5,00 cada, e saquinhos de molho de pimenta, a R\$ 2,00. Separada do marido e responsável pela família, a feira é o complemento da renda para o aluguel e outras contas da casa.

“O chuño cozinha desde às 5h30 por quatro horas, senão não tem como comer. E o milho tem molhar um dia antes e cozinhar. Com chuño e mote dá para fazer fricassé e chicharron. E vem com o molho que aqui chamamos de *ají de amarillo molido*<sup>28</sup>.”

Na entrevista, apesar de vender dois produtos dos mais tradicionais e simbólicos quando se pensa na cultura alimentar boliviana, ao ser questionada sobre a comida que traz memórias de seu país, ela curiosamente respondeu: “Pizza, gosto de pizza porque a gente aí sai para comer, é diferente. Gosto de calabresa, queijo...”.

Para a família Meruvia, do restaurante Ilimani, no nº 141 da Coimbra, a

---

<sup>25</sup> A pimenta de formato alongado, consumida vermelha ou alaranjada que nomina o molho, é conhecida no Brasil como “pimenta-de-moça”.

<sup>26</sup> A quirquiña (*Porophyllum ruderale*) é o que dá o sabor característico da preparação e tem aroma semelhante a uma mistura de salsão e coentro. É da família *Asteraceae*, da erva conhecida no Brasil como arnica.

<sup>27</sup> Tecido multicolorido feito em tear manual pelas mulheres, principalmente do altiplano da Bolívia e do Peru, usados para carregar bebês, mercadorias, expor produtos, servir alimentos ou aquecer o corpo. As cores e estampas têm simbologias diversas. Segundo a antropóloga Gabriela Behoteghy, o tecido carrega a memória social por permitir que as pessoas se identifiquem com o passado, ao tempo do Império Inca, quando o aguayo tinha um valor social, econômico e religioso.

<sup>28</sup> Pasta feita com a pimenta conhecida no Brasil como “dedo-de-moça” pelo formato alongado, utilizada quando está amarela ou vermelha. Hoje é comum ser batido no liquidificador, mas as vendedoras comentaram que na Bolívia muitas mulheres preparam “mollido, original”, que é com uma pedra para moer os ingredientes à mão.

comida foi alternativa para sobreviver diante do desemprego e da crise econômica que afetaram o Brasil na década de 1990. O proprietário, Jorge Meruvia, da cidade de La Paz, mora em São Paulo há 35 anos e trabalhou muito tempo como costureiro depois de migrar da Bolívia devido à ditadura que governou o país até a década de 1980.

Ele foi o primeiro boliviano a se mudar para a Coimbra e o segundo a abrir em São Paulo um restaurante de comidas típicas de seu país. Meruvia chegou a ter a própria oficina de costura, empregava outros bolivianos, mas com as mudanças econômicas para implantação do Real, ele disse que foi impossível manter o negócio porque o valor pago pelos coreanos que compravam as peças de roupa caiu para um quarto do preço “da noite para o dia”:

“Não dava nem para pagar nada, pagar aluguel, pior. Deixei a costura, fui trabalhar de ajudante numa mecânica e minha esposa de cozinheira num restaurante. Aí me deu uma louca porque sou um cara normal, mas vivi um desespero muito grande e explodi naquele dia. Peguei um cabo de madeira e destruí minha oficina porque não queria mais saber de costura. Eu me abracei com minha esposa, começamos a chorar e aí? O que vamos fazer? Voltar para o nosso país, derrotados, com quatro filhos? Não dava. Ela era cozinheira e eu podia trabalhar de garçom, e abrimos um restaurante na nossa casa mesmo, ainda precariamente com uma ou duas mesinhas, fazendo propaganda de boca a boca para vender dois ou três pratos no almoço. Foi muito difícil o restaurante Illimani, mas contei muito com a ajuda dos meus filhos trabalhando comigo e minha esposa. Onde está o restaurante Illimani hoje era onde antigamente ficava a oficina de costura. Nosso restaurante hoje tem 21 anos e não vou dizer que sou o melhor, mas somos um dos melhores restaurantes bolivianos de São Paulo.

Jorge foi expositor na feira da Praça Kantuta e é o atual presidente da Associação do Comércio Fixo da Rua Coimbra (Ascomfixco), criada em 2015 para organizar a atuação dos comerciantes fixos e promover a cultura, a gastronomia e o folclore boliviano na capital paulista. Os proprietários dos restaurantes e mercados são os principais associados.

Antes de terminarmos a entrevista, Jorge disse que queria mais a mídia e os estudantes conhecendo a Coimbra de perto, e reclamou de comentários negativos sobre a região, pois considera preconceito e desconhecimento sobre os bolivianos.

“Em vez de ouvir o ‘disse que é assim, disse que é assado’, não, que venham. Têm que pôr os pés aqui para ver que é uma coisa

diferente porque para nós a Bolívia é um paraíso. Estamos longe de nosso país pero estamos perto, pertinho na Rua Coimbra, então, aqui não nos falta nada. Só falta trazer o frio, né? [risos]

Entre outras atividades, a Ascomfixco realiza anualmente as festas de aniversário de cidades como Cochabamba (14/09), da Independência da Bolívia (06/08), do dia das crianças e das mães, ocasiões em que aumenta ainda mais o movimento de frequentadores na feira buscando comida e bebida na Coimbra em meio às comemorações.

## **CONCLUSÕES**

As formas pelas quais a alimentação, identidade e organização socioeconômica se relacionam num contexto impactado pela imigração são diversas e complexas na Rua Coimbra.

Simultaneamente à busca pela preservação da cultura alimentar nas opções gastronômicas da feira, no cotidiano desses imigrantes falta tempo, em meio à rotina de trabalho, para dedicação à preparação dos pratos típicos, principalmente porque os alimentos mais tradicionais, como o *chuño* e o *mote*, levam horas até que fiquem prontos, ainda que as técnicas culinárias não exijam atenção integral de quem cozinha até a conclusão dos pratos. Outra questão apontada por vários dos entrevistados na pesquisa são as questões financeiras que impedem a compra dos alimentos básicos importados da Bolívia, limitando esse consumo às ocasiões “especiais” tanto pela falta de dinheiro quanto de tempo.

Enfrentando preconceitos e discriminações constantes no Brasil, muitos bolivianos e bolivianas se mantêm reservados em relação aos brasileiros e bastante unidos à comunidade imigrante. Assim, a Feira de Arte, Artesanato, Cultura e Gastronomia da Rua Coimbra é mais do que um local de lazer, é um território no qual se pode preservar, resgatar ou ressignificar a identidade migrante por meio da cultura alimentar, exatamente pelas dificuldades do dia a dia que, fora da Coimbra, reduzem as possibilidades de manter a identidade alimentar no cotidiano das refeições em casa.



Além disso, território é pertencimento e a comida do local de origem, os pratos de todas as regiões da Bolívia disponíveis na Coimbra, são um caminho não só para um retorno simbólico à terra natal, mas também promovem tanto esse pertencimento quanto alteridade. Nessa relação entre comida e identidade, o caráter simbólico da alimentação se confirmou como outro ingrediente importante, pois as simbologias transferidas à comida, no caso dos imigrantes, também são elementos para preservação e ressignificação identitária, como as oferendas de alimentos ou a degustação de pratos atrelados a manifestações religiosas.

O estudo comprovou, ainda, a relevância do papel socioeconômico da comida, pois atualmente, além dos comércios e serviços, a movimentação na Coimbra é cada vez maior em torno da busca dos frequentadores por alimentos e bebidas típicos da Bolívia.

Além da geração de emprego e renda, sobretudo pelas oportunidades de trabalho, ainda que informais, às mulheres bolivianas, as opções gastronômicas da rua também promovem integração dentro da própria comunidade por meio de festas, eventos culturais, religiosos e, inclusive, estimula a organização social dos proprietários de restaurantes e os feirantes das barracas de comidas de rua.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIRRE, Enrique Ballón; CERRÓN-PALOMINO, Rodolfo. Aspectos sociolinguísticos y diacrónicos. In: \_\_\_\_\_ **Terminología agraria andina: nombres quechumaras de la papa**. Cuzco: Centro Internacional de la Papa, 2002. p. 17-96. Disponível em:

<<https://books.google.com.br/books?id=Iron73s4npcC&lpg=PA11&ots=x7drll8Mhb&rhl=pt-BR&pg=PA7#v=onepage&q&f=false>> Acesso em: 7 de setembro de 2017.

APPADURAI, Arjun. **Dimensões Culturais da Globalização – A modernidade sem peias**. Editorial Teorema. 1996, edição de 2004. Lisboa. Disponível em: <<http://pt.scribd.com/doc/76953122/APPADURAI-ARJUN-Dimensoes-Culturais-da-Globalizacao#scribd>> Acesso em: 9 de julho de 2017.

BARBOSA, Talita P. **Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação**. 2015. Disponível em: <[https://iiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa\\_talita-prado.pdf](https://iiseminarioppgsufscar.files.wordpress.com/2012/04/barbosa_talita-prado.pdf)> Acesso em: 13 de agosto de 2017.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4640>>. Acesso em 15 de agosto de 2017.

DICCIONARIO Quechua - Aymara al español. Portal Katari.org. Bolívia. Disponível em: <<http://www.katari.org/diccionario/diccionario.php>>. Acesso em 13 de setembro de 2017.

FEIRA de bolivianos da rua Coimbra é regularizada após 11 anos de luta. **Portal de Notícias da Prefeitura Municipal de São Paulo**. São Paulo, 9 de dez. 2014. Disponível em: <<http://www.capital.sp.gov.br/noticia/feira-de-bolivianos-da-rua-coimbra-e-regularizada>>. Acesso em: 22 de julho de 2017.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta; SENAC. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2008. 300 p. ISBN 9788574582610.

GARCÍA, Francisco M. Gil. **La cocina de los chullpas. Representaciones del pasado e identidades en el presente a partir de la alimentación en los Andes**. Revista Española de Antropología Americana, v. 44, n. 1, p. 191-215, 2015. Disponível em: <<http://revistas.ucm.es/index.php/REAA/article/view/47640>>. Acesso em: 9 de julho de 2017.

GASTRONOMÍA y biodiversidad andina en las comunidades de Pitumarca y del Valle de Vilcanota. **Biblioteca Asocam - Programa Regional BioAndes**. Pitumarca. [s.n.], [s.d.]. Disponível em: <<http://www.asocam.org/biblioteca/items/show/889>>. Acesso em: 9 de agosto de 2017.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2011. 104 p. ISBN 978-85-7490-402-3.

INIARTE, Victor. UGARTE, Maria Luisa. **Catálogo de cien variedades nativas de**

**papas bolivianas.** Cochabamba. [s.n.], 1994. 31 p. Disponível em: <<http://www.proinpa.org/tic/pdf/Papa/Variedades%20de%20papa/Catalogo%20de%20cien%20variedades%20nativas%20de%20papas%20bolivianas.pdf>>. Acesso em: 3 de agosto de 2017.

LACHINI, André. **Grande São Paulo pode ter até 500 mil bolivianos.** Gazeta do Povo, Curitiba, 15 abril. 2016. Disponível em: <<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/grande-sao-paulo-pode-ter-ate-500-mil-bolivianos-es0z58td2egmx78zzz8mk5npq>>. Acesso em: 30 de julho de 2017.

MACIEL, Maria Eunice de Souza; CASTRO, Helisa Canfield de. **A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico.** Demetra. Rio de Janeiro, RJ. Vol. 8, supl 1 (2013), f. 321-328, 2013. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10183/107215>>. Acesso em: 9 de julho de 2017.

MACIEL, Rodrigo Araújo. **Alimentação, sociedade e cultura.** Horiz. antropol., Porto Alegre, v. 18, n. 38, p. 403-406, Dez. 2012. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71832012000200018>>. Acesso em 12 de agosto de 2017.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: \_\_\_\_\_ **Sociologia e antropologia.** São Paulo: Cosac Naify, 2003. 183-294.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão.** Rev. Bras. Ci. Soc., São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, Out. 2001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso)> Acesso em 13 de agosto de 2017.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2013. 207p. ISBN 9788573597684.

MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas.** São Paulo: SENAC, Estação Liberdade, 2009. 255 p. ISBN 978857359894.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013. 286 p.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder.** São Paulo: Ática, 1993. 266 p.

SÃO PAULO. Prefeituras Regionais. **Portaria Conjunta nº 001/SP-MO/SMDHC/2014.** Cria a Feira de Arte, Artesanato, Cultura e Gastronomia da Rua Coimbra. Diário Oficial do Município de São Paulo, São Paulo, 20 nov. 2014. p. 11. Disponível em: <<http://www.docidatesp.imprensaoficial.com.br/RenderizadorPDF.aspx?ClipID=D83F7BI44F94Ue2OAEILGDBT8J1>>. Acesso em: 10 de julho de 2017.

SENADO declara a Cochabamba “Capital Gastronômica de Bolívia”. **Bolívia.com.** La Paz, 12 set. 2011. Disponível em: <<http://www.bolivia.com/noticias/autonoticias/DetalleNoticia45837.asp>>. Acesso em: 13 de setembro de 2017.

SZABÓ, Henrie Eva: **Diccionario de la antropología boliviana**, Santa Cruz de la Sierra, Aguaragüe, 2008. Disponível em: < <http://doktori.bibl.u-szeged.hu/1203/1/szabo.henritette.pdf>>. Acesso em: 13 de setembro de 2017.