

Artículo recibido el 14 de abril de 2021 y aceptado el 20 de julio 2021.

O cotidiano de três famílias brasileiras em Cali-Colômbia: entre cheiros, texturas e temperos se negociam pertencimentos

La cotidianidad de tres familias brasileñas en Cali-Colombia: entre olores, texturas y condimentos se negocian pertenencias

Diana Patricia Bolaños Erazo¹
Maria Catarina Zanini²

RESUMO

O presente artigo objetiva refletir sobre as estratégias e negociações que famílias de migrantes brasileiros na Colômbia estabelecem para produzir, distribuir e consumir comidas tidas como “tipicamente brasileiras” em suas vidas cotidianas. Assim, as autoras analisam a circulação de alimentos, formas de preparo, utensílios para cozinhar e pôr a mesa, negociações de receitas e “heresias” alimentares destes migrantes, bem como as diversas comensalidades contidas nessas negociações. Baseada em pesquisa etnográfica realizada entre 2014 e 2018 na cidade de Cali, sudoeste da Colômbia, no interior das casas de três famílias, procurou-se compreender as estratégias de produção, consumo e distribuição de alimentos considerados brasileiros. O estudo observou o quanto domesticamente refeições, rotinas e estilos de vida pré-migratórios se apresentavam para além da reivindicação de uma identidade nacional, contribuindo na evocação de memórias, vinculação afetiva com o Brasil e uma distinção entre brasileiros e colombianos na hora de apresentar e consumir os “pratos-totem”.

Palavras-chave: Migração. Comida. Memória. Transnacionalismo. Família.

1 Doutoranda Programa Pós-graduação em de Ciências Sociais- Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Email: dianabolanoserazo@gmail.com

2 Docente no Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais – Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e Professora Titular no Departamento de Ciência Sociais/UFSM. Pesquisadora Pq CNPq 2. Email: zanini.ufsm@gmail.com

RESUMEN

El presente artículo busca reflexionar sobre las estrategias y negociaciones que familias de migrantes brasileños en Colombia establecen, para producir y consumir comidas entendidas como “típicamente brasileñas” en la vida cotidiana. Así, las autoras analizan la circulación de alimentos, formas de preparación, utensilios para cocinar y servir la mesa, negociaciones de recetas y “herejías” alimentarias de estos migrantes, así como las diversas formas de comensalidad contenidas en estas negociaciones. Basada en una investigación etnográfica realizada entre 2014 y 2018 en la ciudad de Cali, suroccidente colombiano, en el interior de las casas de tres familias, buscamos comprender las estrategias de producción, consumo y distribución de alimentos considerados brasileños. El estudio observó que reproducir domésticamente las comidas, ritmo, rutina y estilo de vida pre migratorio va más allá de la reivindicación de una identidad nacional, contribuyendo a la evocación de memorias, vínculo afectivo con el país de origen y una distinción entre brasileños y colombianos, a la hora de presentar y consumir los “platos-tótem”.

Palabras clave: Migración. Comida. Memoria. Transnacionalismo. Família.

INTRODUÇÃO

Nas mesas colombianas, durante o café da manhã, encontra-se, geralmente, ovos mexidos, *pandebono*³, *buñuelo*⁴, *arepa*⁵, café preto recém passado ou um chocolate quente recém batido, e, dependendo da região, um *calentao*⁶ de feijão ou um caldo de peixe. Nas mesas de algumas famílias de brasileiros em Cali, na Colômbia, encontrava-se pão francês (baguete), queijo e presunto fatiados, manteiga, queijo crema (adaptação possível do requeijão) frutas e, a linguagem universal, o café recém-passado. E é exatamente dessa dimensão do micro, do cotidiano, da mesa e da comida que nos propomos a refletir nesse artigo.

Pensar o cotidiano migrante na era da mundialização é pensar em comida levada, trazida, modificada, negociada ou ausente. Como ressaltam Amon e Menasche (2008, p.19), “é na comida rotineira, bem como em outras dimensões de manifestação da cultura material no cotidiano, que melhor podemos perceber

3 Característico da Região do Valle del Cauca, na Colômbia, possui uma forma arredondada feita com fécula de milho, amido de mandioca fermentada, queijo, entre outros ingredientes assados no forno.

4 Massa de farinha frita que leva ovo e queijo.

5 Uma das comidas mais representativas da culinária colombiana. Estima-se que existam 43 tipos de arepas diferentes. Feitas à base milho moído, amassado e assado no carvão.

6 Pela tradução literal: requentado. Trata-se de comida requentada, do dia anterior. Normalmente feita com feijão e arroz misturados.

a afirmação e as mudanças de identidades pela convivência entre comunidades de diferentes origens e culturas”. Mas, argumentamos também, que há muitos elementos que continuam os mesmos, tais como os afetos, memórias, valores e hierarquias que buscam reproduzir pertencimentos e identificações por meio das comensalidades.

Durante o processo migratório, os indivíduos passam a experimentar a cotidianidade de maneiras diferentes. A temporalidade alimentar (Poulain e Proença, 2003) muda, uma vez que os estilos alimentares autorizados e não autorizados são outros no país de destino. Os ritmos de trabalho também se vêm afetados, algumas refeições que no país de origem eram feitas em casa, passaram a serem feitas no trabalho e na escola. Os status, os papéis e os objetivos dos comensais são outros e, portanto, exigem que as comidas e as formas de comer sejam alteradas também.

Segundo Imilan (2015), quando as pessoas migram, entrelaçam a relação existente entre vida cotidiana e a espacialidade que eles mesmos produzem. Segundo o autor, nestas idas e vindas entre deslocalização, desterritorialização e localização e territorialização a que os migrantes estão sujeitos, as práticas se especializam uma e outra vez. Nessas dinâmicas, pode-se observar o quanto há dialogicidade, tensão e negociações nos âmbitos alimentares, sejam individuais ou grupais.

Para Brightwell (2015, p. 67), no contexto migratório, aquelas atividades que antes eram tidas como rotineiras e executadas de maneira inconsciente e não pensadas, são reconfiguradas para se acomodarem às novas realidades, especialmente as domésticas. Assim, atos como comprar, cozinhar e comer entram nos domínios de atividades que tem o intuito de “manter” os hábitos alimentares anteriores à migração e que “implica complexos processos de interrupções, aprendizagem, lembrança, adaptações, resistência, incorporações e criações” (Brightwell, 2015, p. 68).

Mesmo passando do estágio de rotineiro a “tenso”, cozinhar para os outros, no contexto de migração, é entendido, pelos interlocutores da pesquisa, como uma forma de se conectar e salientar sua brasilidade. Assim, quando a interação se dava com colombianos, a comida se apresentava como uma diferenciação, mas também como uma forma de se inserir na sociedade de destino, porque, segundo eles, “não há quem se negue a um brigadeiro⁷”. Cozinhar no contexto migratório por nós estudado significava cozinhar para se encontrar e compartilhar gostos, técnicas e saberes também. Isto porque o ato de se alimentar está carregado de significados e emoções, vinculadas a circunstâncias e acontecimentos que pouco tem a ver somente com a necessidade de ingerir alimento (Contreras, 1992) e que a migração internacional acaba apenas reforçando.

7 Doce tradicional brasileiro, presente em festas de aniversário, feito geralmente com leite condensado, manteiga e chocolate, servido em formato redondo e com granulado por cima.

Para as mulheres migrantes brasileiras, cozinhar para suas famílias e para as outras famílias de brasileiros em Cali, quando anfitriãs, demonstrava afeto, confiança e domínio de técnicas inovadoras de preparo e substituição de alimentos. Segundo uma das interlocutoras, Camille, de 33 anos, “às vezes um churrasco de domingo era o momento ideal para a gente conversar sobre a semana pesada, ou para conhecer um outro brasileiro na cidade, porque um brasileiro vai puxando o outro e assim vamos nos conhecendo”. Pelo comer, quando e onde comer, podia-se negociar inserção nos espaços locais, bem como sentir-se, do ponto de vista emocional e afetivo, em conexão com “os de lá”.

Por meio da migração, percebeu-se o quanto os grupos são dinâmicos e capazes de dialogar ativamente com seus ambientes. A forma como nos alimentamos modifica o meio ambiente, as paisagens alimentares e o comércio em si, por este motivo, a dieta dos migrantes impacta diretamente nos produtos encontrados nas prateleiras dos mercados locais, mesmo que isto demore um tempo para acontecer. Assim, usamos o conceito de espaço social alimentar (Poulain e Proença, 2003) para compreender a “conexão bioantropológica de um grupamento humano ao seu meio” (ibid, p. 245) e que salienta o quanto as escolhas culturais trazem desdobramentos diversos. Compreendemos que as pessoas se alimentam seguindo um modelo alimentar (Poulain, 2019, p.6) que lhes ressalta o que é central na organização da sua comunidade, pois o fato de um indivíduo se alimentar com determinados alimentos, ou não, está relacionado com a construção de identidades sociais e culturais e processos de significação mais amplos.

Comer em sociedade é um processo que envolve, além da divisão sexual do trabalho, questões familiares, de hierarquia, gênero, classe, geração, entre outras. Comer no contexto migratório é um processo de negociações de significados constante, que vai desde a procura e uso de ingredientes, utensílios de cozinha e temperos, até a forma de pôr a mesa e servir. Portanto, pensar a alimentação nas ciências sociais envolve compreender tal fenômeno desde uma perspectiva interdisciplinar, que abrange a biologia, a psicologia, a economia, a história, entre outros aspectos e disciplinas. Para Lévi-Strauss (1974), assim como nos domínios linguísticos as vogais se opõem às consoantes, na cozinha o cru se oporia ao cozido e ao podre, compondo, junto à linguagem, uma atividade humana universal, uma vez que não se tem observado uma única sociedade que não cozinhe alguns de seus alimentos. Já o que cada sociedade entende por cru e cozido varia, demonstrando o quanto a cozinha é dinâmica. O antropólogo Julián Estrada (1995) denomina o homem como o único animal que cozinha, sendo que, ao cozinhar e estar inserido no interior de uma cultura, o executa a ação e a organiza de forma simbólica. Da Matta (1987) entende essa relação simbólica como uma lógica na qual pessoas, alimentos e emoções estão conectados e que dá conta da sua posição e importância social. Poulain e Proença (2003) identificam o espaço culinário como um espaço no sentido social, no qual há repartição social e sexual das atividades da cozinha e que engloba, também, relações formais estruturadas.

A “comida viajeira” (Bolaños Erazo 1, 2019) entendida como aquela que se desloca pelos Estados-nação nas malas e lembranças dos migrantes, transforma a paisagem alimentar dos locais nos quais ela é inserida. Os migrantes, em diálogo com o país de destino, são entendidos como agentes de mudanças da dieta local também. Assim, cozinha e comensalidade em contexto de migração são entendidos como ferramentas formativas para entender e expandir estilos de vida variados e em constante dinâmica. O alimento conecta o migrante com o país de origem, socializa, educa, transforma, cria experiências e novas memórias afetivas, além de vinculá-lo a casa imaginada que ficou no Brasil. Como ressalta Mintz (2001), a comida migrante é uma comida “on the move”, em diálogo e transformação. Importante é compreender quais sentidos vai adquirindo nesses movimentos e negociações e como é interpelada socialmente.

Esta “comida viajeira” se apoia no conceito de globalização dos repertórios alimentares, proposto por Contreras (2005, p. 112), no qual a produção e distribuição dos alimentos se processa em escala planetária, porém, diferencia-se do conceito de cozinha industrial (Contreras, 2005, p. 115), uma vez que pretende manter o significado da comida familiar, com uma história por trás, que não responde a grandes tecnologias ou marketing. A comida familiar e de migração poderia ser entendida também como contestatória em relação à modernidade alimentaria e às lógicas do mercado capitalista. Observamos, igualmente, que comer incentivava sociabilidades que iam além da reivindicação de uma única identidade nacional brasileira. A comensalidade foi identificada como uma ponte, um cordão umbilical que vinculava o migrante com o país de origem quando tentava reproduzir domesticamente o estilo de vida pré-migratório, uma experiência que, quando partilhada socialmente, evocava e reconstruía lembranças afetivas com um país, agora imaginado, intangível.

Assim, a comida de migração é por nós entendida como demarcadora de identidades (Maciel, 2004) e como um sinal diacrítico (Barth, 2000) que busca distinguir o migrante do nacional, a comida étnica da comida hegemônica do contexto no qual ele agora está inserido. Contudo, a comensalidade é também observada como uma porta de entrada, um mecanismo de inserção e distinção na sociedade de destino. Além disso, propicia novas sociabilidades e trocas de sabores, gostos e práticas alimentares.

O diálogo entre comida, manutenção do gosto (Bourdieu, 1983) e inserção de novos produtos modificou as prateleiras tanto de colombianos quanto de brasileiros na Colômbia. Assim, as feijoadas brasileiras passaram a ser feitas com acelga em vez de couve, os churrascos de domingo eram elaborados com cortes de carne diferentes daqueles feitos no Brasil e a cachaça 51⁸ e algumas opções de erva-mate⁹ passaram a compor as prateleiras de mercados colombianos.

8 A cachaça é uma bebida alcoólica destilada, produto da cana de açúcar. A marca 51 é uma marca brasileira que comercializa o produto em nível nacional e internacional.

9 A erva-mate, conhecida como mate ou chimarrão, no sul do Brasil, é uma folha,

Portanto, os alimentos não se deslocam sozinhos dentro de um espaço social alimentar, eles se locomovem de acordo com as lógicas profissionais ou familiares, em função das representações e necessidades ou desejos dos comensais e dos papéis sociais que exercem (Poulain e Proença, 2003). Isso dialoga, igualmente, com os mercados étnicos e suas possibilidades de serem economicamente positivos.

Nas ruas de Cali, as palavras açai¹⁰, coxinha¹¹, brigadeiro¹², farofa¹³ e caipirinha¹⁴ começaram a fazer sentido para alguns colombianos. É neste diálogo que o conceito de “tradicional” é ressignificado (ou não), por meio da inserção da comida nas estruturas de significado no mundo das coletividades (Santos e Zanini, 2008, p. 262). A comida dos migrantes e as adaptações que vai incorporando ao longo do tempo é uma amostra do quanto ela é flexível quando em diálogo com relações e interações sociais dos indivíduos, deixando para trás a visão anterior de fixidez e continuidade.

Esse diálogo entre comida *viajeira*, comida local, os usos e apropriações de ingredientes e utensílios de cozinha que os migrantes percebem como importantes, as formas de pôr a mesa, os convidados possíveis aos jantares, assim como o horário e ordem das refeições apresentava a relação estabelecida entre comida, migração e memória em trânsito entre Colômbia e Brasil. Para Amon e Menasche (2008, p. 15), a comida fala, comunica e conta histórias. Dessa forma, salientamos aqui o quanto falar sobre comida é falar sobre afeto, memórias, narrativas, trajetórias de vida, hierarquias, mas também é falar sobre produção do alimento, sistemas de troca de objetos, alimentos, sementes, temperos, busca pelo ingrediente ideal, apresentação dos mesmos por meio da fartura, minimalismo, gourmetização dos pratos, consumo, descarte, entre outros.

Esse cruzamento entre família, migração e alimentação vem sendo explorado por diversos autores latino-americanos. Na migração são modificados não apenas ingredientes, técnicas e pratos, mas posições de gênero também. Observamos que, nos primeiros textos sobre alimentação, as mulheres eram invisibilizadas “pelo coletivismo interno da família” (Woortmann, 2015, p. 267). Estas mulheres-

consumida em forma de chá quente (mate ou chimarrão) ou gelado (tererê).

10 Fruta roxa muito importante na dieta amazônica, porém, seu consumo abrange o Brasil como um todo. Nos estados do sul e sudeste, ela é comercializada e consumida em forma de bebida ou sorvete, acompanhada de frutas doces e diversos condimentos.

11 É um petisco brasileiro, também encontrado na culinária portuguesa. Feito com recheio de frango, e uma massa empanada e frita. Seu nome é dado graças ao formato, semelhante ao de uma ‘coxa’ de frango.

12 Doce brasileiro feito com leite condensado, chocolate e manteiga.

13 A farofa é um acompanhamento típico da gastronomia brasileira, feito a base de farinha de mandioca torrada.

14 A caipirinha é um drinque conhecido internacionalmente, feito com cachaça, limão, açúcar e gelo.

mães, eram vistas, nas palavras da autora, como consumidoras mais do que como produtoras e suas casas, vistas como espaços clássicos de subordinação e práticas femininas naturalizadas (idem).

Ao irmos para os estudos migratórios o panorama não foi diferente. Em seus inícios, a migração era entendida como masculina. Quem migrava era o homem, relegando à mulher o papel de aquela que “acompanha o marido”, “os pais” ou “os irmãos”, ou então, aquela que espera as remessas do outro lado. Assim, mesmo quando os números mostravam que as mulheres estavam migrando em grande quantidade, sozinhas ou sendo as primeiras a migrar, suas histórias, trajetórias e particularidades não eram mostradas pelos estudos acadêmicos. As mulheres eram eventualmente mencionadas, mas a maioria das vezes invisibilizadas. Segundo Assis (2007, p. 749), “a perspectiva teórica – presente nos estudos de imigração até o início dos anos 1970 – era ‘cega’ em relação às diferenças de raça gênero e etnia (...) as mulheres não se encontravam nas análises empíricas e nos escritos produzidos”.

Trajetórias femininas invisibilizadas e sem perspectiva interseccional, as mulheres eram vistas como aquelas que apenas cuidavam do lar e a alimentação entendida como rotineira demais para ser problematizada, e quando no contexto migratório, vista como uma forma de reivindicar uma certa nacionalidade, ou então, como uma sequência de ingredientes a serem encontrados ou uma descrição de receitas de grupos tradicionais que precisam ser guardadas. Tudo isso é muito importante, sem dúvidas, mas, para entender a alimentação familiar durante a migração, é relevante entender a mulher como gestora da casa, organizadora e maximizadora da força de trabalho familiar (Woortmann, 2015) e as cozinhas como um espaço de poder de decisão feminino no qual circulam afetos e em que circuitos de reciprocidade e confiança são ativados. A alimentação deve ser entendida como descontínua, negociada e transformada quando no contexto migratório.

Portanto, este artigo tem como objetivo evidenciar as estratégias que três famílias de migrantes brasileiros em Cali, Colômbia, criaram, com o intuito de reproduzir domesticamente um estilo de vida que possuíam no Brasil. As análises fazem parte de um estudo antropológico mais amplo, realizado entre 2014 e 2018 na cidade de Cali, no sudoeste da Colômbia. Esse estudo buscava, num primeiro momento, compreender as relações de sociabilidade dessas famílias e as negociações que faziam no cotidiano para se inserir nas lógicas e dinâmicas da nova cidade (Bolaños Erazo, 2019). A comensalidade foi observada como uma das estratégias mais importantes que os migrantes implementaram para se “sentir em casa”, para suportar o peso da migração, para comemorar sua brasilidade, para se posicionar na sociedade colombiana e para nutrir não apenas, seus estômagos, mas suas afetividades também.

BATENDO UM PAPO NA COZINHA

Observou-se heterogeneidade entre os brasileiros residentes na cidade de Cali, na Colômbia. Foram acompanhadas três famílias que constituíam uma elite econômica no país de origem e no país de destino. Essas famílias de brasileiros são caracterizadas por um alto grau de escolaridade, sendo relatadas graduações completas e, em alguns casos, pós-graduações, o que possibilitou que os homens atingissem altos cargos gerenciais dentro de multinacionais localizadas em Cali e arredores. A faixa etária destes brasileiros, no momento da observação participante, variava entre 35-42 anos para os adultos e entre 10-12 anos para as crianças. Uma elite branca, jovem e escolarizada que buscava o acúmulo de capital em menor tempo, ascensão social, assim como uma experiência cosmopolita de estudar, trabalhar e morar em outro país e certo prestígio no país de destino.

Aqui, falaremos sobre a migração familiar de Diego, Sandra e seu filho Leandro, da família de Sérgio, Camille e seu filho Lorenzo, e, por último, da família de Miguel, Maria, e sua filha Laura. Todos, migrantes por conta de um vínculo empregatício ofertado ao pai/cônjuge, de diferentes regiões do Brasil, sendo a região sudeste a mais comum. Eles, residiam em grandes cidades brasileiras antes da migração internacional, e já moravam longe da sua família extensa, porque suas rotinas de trabalho os fizeram deslocar, logo na graduação, para os centros urbanos, e por lá ficaram, na busca de maiores oportunidades.

A cozinha é o espaço da casa que as mulheres brasileiras em Cali escolhiam para conversar com outras mulheres, também brasileiras em Cali, ou com colombianas convidadas a experimentar “cardápios brasileiros”. Isto porque, enquanto cozinhavam ou supervisionavam o preparo dos alimentos, no caso de Sandra¹⁵, que tinha uma funcionária, elas conversavam e se descontraíam, enquanto os homens, na sala, tomavam algum vinho ou assistiam algum vídeo de música brasileira. Era, sem dúvida, o momento delas. Enquanto se cozinhavam os alimentos, fotos eram tiradas e desabafos eram feitos. Era o momento em que, segundo uma das interlocutoras, percebiam que estavam todas “no mesmo barco”, no barco da migração. As cozinhas planejadas, amplas, arejadas e “minimalistas”, eram o local de preparo dos alimentos e, também, um confessionário. Nas cozinhas eram depositados não apenas ingredientes para uma receita, também afetos, sentimentos e incertezas sobre a migração.

Segundo Woortmann (2015, p. 276), as cozinhas são um espaço feminino por definição, mas, também, um espaço de aconchego familiar e, no caso das famílias de brasileiros na Colômbia, um espaço de aconchego entre amigas. É no interior da cozinha em que os alimentos são transformados em comida e onde,

15 Nome fictício utilizado para preservar a privacidade dos interlocutores da pesquisa. Todos os nomes utilizados na pesquisa foram pseudônimos.

por sinal, as mulheres tem “poder” e voz para introduzir ou não, alimentos, temperos prontos, congelados, entre outros (Santos e Zanini, 2008, p. 256).

Para além do sentido geográfico da cozinha como espaço culinário e de distribuição no interior dos lugares (Poulain e Proença, 2003), a cozinha é um espaço de repartição sexual e social de atividades que englobam relações formais estruturadas capazes de demarcar fronteiras de diferenciação de identidades (idem).

Falar sobre cozinha, compra, preparo e distribuição de alimentos é falar sobre mulheres, esposas, mães e, nesse caso, migrantes. Trata-se de uma economia da vida cotidiana. As três mulheres interlocutoras da pesquisa são brasileiras brancas, escolarizadas e que desenvolviam trabalhos profissionais remunerados, como advogadas, bancárias ou dentistas no Brasil e que, partindo da decisão familiar de migrar, passaram a ocupar com preponderância, seus papéis de mães e coesoras do núcleo familiar.

Elas incentivaram a decisão familiar de migrar porque queriam arriscar e “sair da zona de conforto”. Com arriscar, elas entendiam, a possibilidade de acumular mais dinheiro em menos tempo e desfrutar da experiência de residir em outro país e aprender e falar outra língua. A decisão de incentivar a migração e o migrar foi entendida por nós como uma escolha familiar e racional, baseada em uma noção de projeto (Velho, 1987) que tinha como eixo central um ideal de amor familiar e conjugal, de manter a família completa e unida. Elas “abriram mão” das suas carreiras profissionais em avanço no Brasil, por uma decisão pessoal e com o intuito de passarem a ser as representantes do país de origem para seus filhos e esposos. Assim, tentar manter o estilo de vida e o gosto pré-migratório passou a ser visto como o objetivo principal delas. Mesmo que elas argumentem que “não são vaidosas” e que são mais “práticas, tendo dinheiro para pagar as contas no final do mês está tudo bem” percebemos que esse deslocamento do mundo laboral para o doméstico, causou dor e sofrimento, principalmente em Camille, que pensou em retornar após um mês de chegada na Colômbia, por sentir saudade da antiga rotina e das pessoas.

Elas canalizaram essa dor e essa perda nas cozinhas, no preparo dos alimentos e nas interações e reuniões incentivadas por e entre elas mesmas. A ideia da migração como projeto, como escolha familiar e da cozinha do dia a dia ou cerimonial como uma forma de protagonismo feminino das migrantes, é observada e permitida sob a ótica interseccional. Isto porque, apesar de serem mulheres migrantes, elas compõem uma elite branca, que conseguiu migrar com seu núcleo familiar inteiro e que têm um aparato estatal e empresarial para protegê-las.

A interseccionalidade (Piscitelli, 2008) é uma ferramenta analítica que busca articular diferenças e desigualdades, em um contexto amplo, ao conceito de gênero. No caso das brasileiras, abordado também pela autora, quando

migrantes, elas são afetadas por diversos aspectos que não podem ser entendidos apenas pela união de duas categorias de diferenciação como gênero e nacionalidade, por exemplo (Piscitelli, 2008, p. 269). As mulheres migrantes brasileiras são sexualizadas e racializadas pelo fato de serem brasileiras, isso independente da classe social à qual pertencem ou de serem consideradas brancas no Brasil e muitas delas se deram conta disso na Colômbia, nos processos interativos cotidianos, na escola dos filhos, na vizinhança, no comércio, entre outros espaços públicos.

Assim, observamos que esse “abrir mão” das carreiras profissionais por elas relatado é, em termos de classe, um privilégio, assim como concentrar seus esforços dentro das cozinhas é entendido como um ato de amor e não de serventia. A mulher, responsável pela manutenção do gosto e saúde da família, entende que é por meio da comida que histórias, sentimentos e sabores são transmitidos. Esse saber fazer é muito bem entendido pelas colombianas, que constantemente as questionam: “você que fez”? Assim, por meio da comida se transmite não apenas histórias, mas saberes, conhecimentos sobre técnicas, preparo de alimentos, negociação de ingredientes e posições perante as situações da vida.

Portanto, “a reprodução de práticas culinárias no espaço privado é um exercício onde diversos elementos confluem, como memórias e afetos que os cheiros, cores e texturas vinculados ao preparo e consumo da comida despertam” (Imilan, 2015, p.109)¹⁶. E são as mulheres as que ativam e possibilitam tal reprodução. Na percepção de uma das interlocutoras, os homens colombianos cozinhavam mais, já que, quando convidados a jantar em outras casas, quem estava dentro da cozinha sempre eram os homens. Meu marido “não sabe fritar um ovo, no máximo fazer um sanduíche” afirmava Sandra. As mulheres colombianas, quando convidadas a estas casas de brasileiras, ficavam surpresas com o “capricho”, ao que sempre perguntavam: “você que fez”? Esse imaginário de mulher caprichosa e que dá conta da cozinha é narrado por elas como satisfatório. Como ressalta Sandra, “As mulheres têm gosto de botar aquela comida na mesa, gostosa, diferente, quente elaborada” e continua “Mesmo mudando, a cozinha é lugar da mulher, a cozinha é nosso espaço, vocês saem daí que a cozinha é minha!

Para Imilan (2015), a cozinha é um espaço individual e cozinhar é tomar o controle de um espaço próprio de reconhecimento, no qual se constroem enraizamentos e se territorializam práticas, discursos e emoções (Imilan, 2015, p. 123). Ou seja, a cozinha é mundo em movimento e dinâmicas nas quais tensões, negociações e ajustamentos se refazem cotidianamente.

16 Tradução nossa.

Aproximação às interlocutoras da pesquisa

As interações entre os sujeitos, que a comida possibilita, levou uma das autoras deste artigo a conhecer alguns brasileiros que residiam na cidade de Cali, sua cidade de origem. Casada com um brasileiro e recém-chegados à cidade provindos do Brasil, surgiu a necessidade de se inserir em uma rede de contatos, informações e cultura brasileira. Foi assim como, entre os dois, criaram uma página de *Facebook* denominada Colônia brasileira em Cali, para que outros migrantes, como seu esposo, encontrassem acolhimento.

Com alguns membros no Grupo de *Facebook*, e com a Copa do Mundo de 2014 sendo sediada pelo Brasil, surgiu a intenção de juntar os brasileiros em algum local público, com a escusa de assistir aos jogos da seleção brasileira. Uma pizzaria da cidade foi escolhida para o primeiro encontro no qual compareceu, entre muitos brasileiros e casais colombo-brasileiros, o cônsul honorário do Brasil em Cali que era colombiano, mas que conferiu um ar oficial ao encontro. Partindo desse primeiro encontro que foi, além de televisado pela mídia, descrito nas páginas de um jornal impresso de distribuição local, outras reuniões se seguiram e mais brasileiros foram se somando. Assim, os brasileiros que não conheciam a página e não compareceram no primeiro encontro, souberam da existência da denominada “Colônia brasileira” e compareceram ao segundo que se realizou, curiosamente, em outra pizzaria-bar da cidade. De pizzaria em pizzaria, histórias de vida, nuances e anedotas sobre a migração iam aos poucos surgindo. Esses encontros iniciais que não buscavam nada além do lazer entre amigos, foram se convertendo em momentos de prática do português, de desabafos e até de criação de vínculos laborais. Isso tudo possibilitado pela comida, aquela materializada e presente fisicamente nas mesas de bar e posteriormente das casas, e aquela imaginada, distante nas memórias de quem ali compartilhava. Pouco a pouco as relações de afinidade foram se construindo e o que começou no âmbito urbano e público, foi se deslocando para o âmbito doméstico, sendo recebidos nas casas destas famílias de brasileiros, aproveitando que o grupo foi se segmentando por identificações de classe e outras.

A Copa do Mundo acabou, criaram-se tensões entre colombianos e brasileiros por causa de um jogo entre ambos os times e que acabou muito mal para a Colômbia e nem tanto para o Brasil. Episódios de xenofobia pós-jogo foram relatados, o que fez com que eles buscassem refúgio no interior das suas casas, passando a se reunir apenas com brasileiros e uns poucos colombianos do mesmo círculo social, como uma estratégia para evitar possíveis constrangimentos. Foi assim que a autora 1 começou a ser convidada a dividir jantares em casas luxuosas, em zonas distantes do centro da cidade de Cali. Assim, conhecendo os brasileiros na cidade, vislumbrou-se outro lado do lugar no qual a autora 1 nasceu e morou durante anos, mas que lhe era distante não apenas em espaço, mas em realidade social também. O deslocamento das mesas das pizzarias às mesas das casas destes brasileiros, do ambiente público ao doméstico, foi o início de

uma série de inquietações a respeito das formas de vida narradas partindo da comensalidade, sendo esse o começo da pesquisa acadêmica.

Entendemos essa migração como sendo laboral e altamente qualificada, iniciada por meio da oferta de empregos em cargos gerenciais em multinacionais localizadas em Cali. Tal migração é uma mobilidade acordada governamentalmente entre ambos os países e traz consigo uma série de vantagens para os migrantes e um aparelho estatal que os acolhe e representa. Compreender que é uma migração de elites e de privilégios outorgados pelas empresas contratantes significa que esses migrantes possuem a capacidade econômica para ir e vir e atravessar as fronteiras quantas vezes for preciso. As viagens familiares são entendidas por estas empresas como fundamentais e fazem parte da negociação no processo de contratação dos empregados. Indo e vindo do Brasil para a Colômbia, as malas ficam carregadas de mercadorias e alimentos para dividir com outros brasileiros na Colômbia.

É por esse motivo e pelo planejamento do estoque de alimentos que os migrantes brasileiros sujeitos da pesquisa mantinham na sua despensa os itens que mais faziam sentido para eles: massa para pastel¹⁷, granulado para brigadeiro¹⁸, paçoca¹⁹, barra de chocolate²⁰, feijão carioca²¹, entre outros. Estando numa posição econômica e de mobilidade privilegiadas, podiam reproduzir e “manter” práticas alimentares consideradas brasileiras. Observamos, contudo, que se tratavam de gostos regionalizados, devido à origem geográfica das famílias. Contudo, no contexto colombiano, eram tratadas metonimicamente como “comida brasileira”. Uma despensa cheia de produtos provindos do Brasil, além de ser um motivo de alegria para eles, era um sinal de status, do qual não gozavam todos os brasileiros residentes em Cali, apenas aqueles que possuíam o capital econômico e a documentação necessária para ir e vir várias vezes por ano.

No trabalho de campo, que durou quatro anos, entre idas e vindas do Brasil para a Colômbia e vice-versa, observou-se a comensalidade em eventos festivos e cerimoniais e se acompanhou, por meio das narrativas em entrevistas abertas e convívio, as práticas alimentares da cotidianidade. Já que a vida social dos interlocutores de pesquisa era muito atarefada, os momentos festivos entre brasileiros eram frequentes e uma forma privilegiada de sociabilidade.

17 O pastel frito ou assado, feito com massa de farinha de trigo, é um petisco brasileiro, recheado de carne ou de qualquer verdura ou doce.

18 O brigadeiro, explicado em nota acima, é granulado por cima com sprinkles de confeitaria.

19 Doce típico brasileiro feito à base de amendoim, consumido principalmente nas festas de junho e julho.

20 As barras de chocolate mais consumidas pelos brasileiros na Colômbia eram as da marca Nestle.

21 Variedade do feijão comum, é marrom e de aparência pequena.

Feijoadas²², churrascos²³, cafés da tarde²⁴, aniversários, chás de bebê, eventos escolares, festas juninas²⁵, entre outros, todos mediados pela comensalidade, foram observados.

Assim, as cozinhas, as salas de jantar e as salas de estar das luxuosas casas dos brasileiros em Cali viraram espaços de conversas nas quais circulavam afetos, reconhecimentos, saberes e reciprocidades. Espaços abertos de escuta, quando o que mais importava não era só a evocação da brasilidade por meio do cardápio, mas a possibilidade da interação entre os sujeitos marcados por uma origem comum brasileira. Reiterando o quanto a comida e o comer são elementos da cultura em que coincidem o hábito, o gosto e um sentimento profundo (Mintz, 1996, p. 29).

“O QUE MAIS PESA NA MALA É O TAMANHO DA LISTA”: ESTRATÉGIAS DE CIRCULAÇÃO DE MERCADORIAS E ALIMENTOS

Em uma conversa simples com Sandra, ela narrava o quanto foi difícil não ter trazido maiores pertences brasileiros para a Colômbia. Ela, lembra da santinha padroeira do Brasil grande, que tinha na sala de sua casa brasileira. Para poder negociar essa falta, trouxe uma menor, mas sente falta é da maior, daquela específica que ficou na sua casa no Brasil. A cada ida e vinda, as famílias de brasileiros criavam estratégias, priorizavam ausências de alimentos e mercadorias, faziam listas e compras e montavam suas malas.

Para que as despensas destes brasileiros se mantivessem abastecidas com produtos vindos do Brasil, a circulação de alimentos e objetos culinários se fazia necessária. Uma das interlocutoras da pesquisa, em entrevista, relatou que o que mais pesava na mala, nas idas e vindas, era o tamanho da lista de produtos a serem trazidos. Ela se preparava com antecedência e traçava estratégias para poder ingressar na Colômbia com alimentos proibidos ou difíceis de transportar, mas que, segundo ela, faziam toda a diferença na manutenção da dieta brasileira para sua família. Tal era o caso do feijão preto, de origem vegetal e proibido de ingressar no país ou a massa de pastel, que exigia refrigeração no transporte para não ressecar. É interessante compreender a geografia dos alimentos, os trajetos

22 Evento que tem como finalidade o consumo da feijoada, prato apresentado como típico brasileiro, composto por feijão, carne de porco, temperos e acompanhamentos como arroz, couve, laranja, entre outros.

23 Evento que tem como comida central a carne assada e acompanhamentos.

24 Momento durante a tarde, destinado ao consumo de pães, bolos, cafés e sucos.

25 Festa tradicional brasileira em homenagem a São João, realizada durante o inverno, no mês de junho.

que percorrem até chegar na mesa destes migrantes. Para o feijão, indispensável para o crescimento do filho, como salientado por Sandra, foi necessário perder alguns pacotes do mesmo nas Aduanas Nacionais. Isso até compreender que mediante a apresentação de atestado médico poderia se ingressar com feijão na Colômbia, pelo menos uma quantia mínima do mesmo, já que, segundo ela, seu filho não poderia consumir o feijão encontrado nos mercados colombianos por questões relativas à saúde. Já a massa de pastel exigia apenas uma caixa de isopor, fazendo as vezes de refrigerador.

Estudo de trechos de avião e rotas de ingresso na Colômbia também foram relatados pelos interlocutores da pesquisa. Segundo eles, entrar direto por Cali era *perigoso*. O preferível era vir por Bogotá, onde se fazia a declaração de aduanas sem malas, assim, sem revista, as probabilidades de eles terem que abrir as bagagens eram menores. Já em Cali, segundo as interlocutoras, “incomodavam demais”, portanto, na hora de comprar as passagens, a escala em Bogotá era obrigatória, caso precisassem entrar com alimentos considerados como “proibidos”. Outra estratégia para conseguir que tanto mercadorias como alimentos transitassem e chegassem no destino final, era deixar para comprar por último aquilo que podia estragar facilmente. A lista era indispensável nestes casos, para que houvesse planejamento e nenhum item considerado “indispensável” fosse esquecido. Assim estas mulheres mães, inventavam estratégias para dar continuidade ao estilo de vida pre-migratório no interior de seus novos lares.

Uma vez em Cali, os laços de solidariedade entre migrantes eram reforçados por meio da troca de alimentos, temperos e mercadorias trazidos do Brasil, salientando assim o peso político da comida, seu poder gerador de capitais sociais. Normalmente esses alimentos, como farofa, granulado para brigadeiro, fubá, barras de chocolate e cachaça, eram oferecidos de uma família a outra sem custo, como presentes (dádivas). A informação dos novos produtos, recém-chegados na Colômbia, circulava por meio das redes sociais virtuais que as mulheres migrantes tinham para se comunicar entre elas e, entre outras coisas, combinar os cafés da tarde, jantares ou almoços de domingo, com a presença das comidas elaboradas com os produtos recém-chegados.

Mesmo que as malas continuassem cheias de comida, segundo algumas interlocutoras, com o decorrer do tempo, as malas iam ficando menores. Seja por uma questão de “adaptação” ou por irem encontrando os produtos equivalentes na Colômbia. Além disso, alegavam o cansaço de atravessar aeroportos com isopores, atestados, malas extras e embalagens adicionais. Essa circulação de mercadorias e alimentos entre Brasil e Colômbia se deve ao fato dos brasileiros terem acordos com as empresas empregadoras que lhes permitiam viajar ao Brasil pelo menos três vezes por ano. Sua condição migratória oficializada e regularizada possibilitava que estas viagens fossem feitas, assim como sua condição econômica. Essas vantagens ajudavam com que a comunicação com o Brasil fosse regular e constante, garantindo que o contato, principalmente

entre os filhos e a família extensa, não se perdesse ou fosse enfraquecido, o que nos alertou também para a importância da família como valor caro a esses interlocutores. E a importância da comida nesses vínculos.

Assim, tanto a circulação de mercadorias e alimentos era considerada como uma circulação de afetos e pertencimentos, uma forma de manter os vínculos transnacionais e fortalecer as redes por meio deste empreendimento. Segundo o observado, a comida possibilitava demarcar identidades e classes sociais, assim como despertar memórias e gerar esquecimentos. Por meio de cheiros, cores, aromas e sabores, pratos e suas receitas foi possível conhecer as viagens no tempo e no espaço e sermos remetidas às épocas de infância ou aos almoços de domingo na casa da vó, conforme narrado por uma das interlocutoras da pesquisa.

NEGOCIANDO SABORES, RECEITAS E LEMBRANÇAS

Nas negociações cotidianas de sentido que os migrantes faziam, a presença ou ausência dos alimentos e objetos próprios da paisagem culinária na qual eles estavam anteriormente inseridos, reconfiguravam-se as memórias e narrativas que os mesmos faziam durante as refeições familiares ou com outros brasileiros. A identidade negociada inseria ou retirava ingredientes, utensílios e técnicas, dependendo dos recursos naturais encontrados nas proximidades com o intuito de que a vida cotidiana fluísse, apesar dos distanciamentos, e os pertencimentos “continuassem” os mesmos, ao menos nas expectativas de quem migrou.

Assim, “alguns elementos e ingredientes novos encontrados na terra hospedeira passam por filtros e acabam por serem introduzidas em receitas culinárias tidas como típicas que podem ser transformadas desde que por pessoas legitimadas para isso” (Santos e Zanini, 2008 p. 262). Manter as práticas alimentares e as memórias vinculadas a elas a tudo custo é considerado por Brightwell (2015, p. 70) como um investimento emocional que acaba também por dar sentido à migração. Para os brasileiros em Cali, participantes da pesquisa, o vínculo entre a Colômbia e o Brasil era feito pelas mulheres, esposas e mães. As mulheres não eram apenas as encarregadas de comandar os cardápios no dia a dia, com suas devidas negociações de sabores. Elas também sentiam a necessidade de acomodar a casa de forma que seus filhos se sentissem no Brasil, mesmo estando na Colômbia. Das portas para dentro o português era o idioma oficial, os móveis, feitos sob medida, representavam o design que tinham quando moravam no Brasil, as casas, em condomínio fechado com acesso a quadra esportiva, piscina e muita zona verde, eram consideradas por elas como sendo muito semelhantes as suas, no Brasil. Tais práticas, associadas ao “cuidado”

também foram observadas por Brightwell (idem), em pesquisa com brasileiros em Londres. Concordamos com a autora quando salienta que a posição de gênero das mulheres como reprodutoras da vida familiar e a comida produzida por elas seria considerada uma “prática materna” que dá sentido de casa para a família inteira (Brightwell, 2015, p. 73).

Por memórias, compreende-se, conforme Halbwachs (1990), as narrativas acerca do passado elaboradas no presente. No contexto da pesquisa, pode-se falar em receitas culinárias, sabores e comensalidades diversas relacionadas ao contexto de origem brasileiro, mas que já sofriam as transitoriedades provocadas pelo processo de mobilidade entre países. Eram já, de fato, transnacionais. Visto que comer é um ato social também, pode-se pensar em quais conjuntos de relações sociais prevalecem na sociedade, por meio do quê, como, quando e com quem os alimentos são partilhados ou evitados. Assim, as gramáticas culinárias, as categorizações dos alimentos, as prescrições, proibições tradicionais, religiosas, os rituais à mesa, a inclusão, ou exclusão de tal alimento, estruturam a alimentação cotidiana, ordinária e extraordinária (Contreras, 1992, p. 102)

Segundo as interlocutoras da pesquisa, o motivo principal de manter os cardápios brasileiros dentro das casas, eram os filhos e a tentativa de transmitir o “gosto” brasileiro. Para essas mulheres, a comida colombiana era bem recebida pelos seus filhos, porém, em menor quantidade do que a brasileira que, segundo elas, comeriam de “prato cheio”. Entendemos, dessa forma, a cozinha como um espaço doméstico pertencente, ainda, majoritariamente, ao universo feminino no qual se negociam gostos, costumes, posturas para a vida transmitidas de geração para geração. Trata-se, com certeza, de um espaço de poder. O gosto, entendido segundo Bourdieu (1983), varia, dependendo do estilo de vida do indivíduo e está condicionado pelos seus modos de existência, sendo uma construção social aprendida mediada pelo *habitus*. Dessa forma, para cada posição social existente há um gosto permitido e “mantido”, ao menos idealmente. Com o intuito de construir e transmitir uma ideia de salubridade, valores e afetos mediante o preparo dos alimentos, os cardápios brasileiros iam negociando ausência de ingredientes, equivalências presentes em lojas de comidas étnicas na cidade, circulação de alimentos e mercadorias por meio das redes sociais de migrantes, entre outros. Observamos, igualmente, conforme salientado por Santos e Zanini (2008, p.269) que em alguns contextos migratórios, a valorização da comida de origem “acaba levando também a uma valorização do saber-fazer feminino, no qual a mulher se considera e é considerada detentora de saberes que se constituem em cultura imaterial”.

Um dos momentos mais especiais ocorrido durante o período de observação participante foi o convite para uma feijoada realizada na casa de uma das interlocutoras de pesquisa. Ela, que já estava morando em Cali havia dois anos, buscava a oportunidade ideal para se aproximar de outros brasileiros e, ao saber que uma das autoras deste texto, colombiana, não tinha experimentado feijoada durante sua passagem pelo Brasil, sentiu a necessidade de apresentar esse prato

considerado por ela como típico. Assim, em um domingo de final de ano, uma cena pouco tradicional para uma casa colombiana se consolidou: feijão preto na panela de pressão²⁶, arroz com alho, couve (que, na verdade não era couve, era acelga, mas cumpria a função de couve), laranja em fatias, salada de alface e tomate, molhos, linguiça, torresmo e, como aperitivo, caipirinha com cachaça trazida do Brasil, tudo apresentado em finos recipientes para cada um se servir estilo buffet.

Essa era a primeira vez que a autora 1 experimentava feijoada. Uma feijoada *gourmetizada*, servida em vasilhas de prata, com grãos de café inteiros e pimentas decorando a mesa. Sem dúvida era uma marca de distinção, não apenas pela forma em como foram preparados os pratos e acompanhamentos, mas também pelo modo como foi servida à mesa, comunicando distinção, abundância, preparação para receber os convidados e uma ideia de bom gosto.

Os convidados, um casal de brasileiros com seu filho, a autora 1 e seu o marido brasileiro, aguardavam no jardim dos fundos entre as portas de vidro que possibilitavam ver as demais casas do condomínio e a parte interna da residência. Com uma taça de caipirinha na mão, o anfitrião convidou a todos para a passar à sala de jantar e começar o momento de “se servir”. O convite para este evento foi realizado com antecedência via *Messenger* do *Facebook*, em conversa fechada entre os convidados, e adiado algumas vezes porque o anfitrião, presidente de uma multinacional na época, estava em viagem.

O que chamava a atenção era que, para além das relações de comensalidade e sociabilidade que o evento da feijoada possibilitava no dia em que foi realizado, houve desdobramentos posteriores. Sandra a anfitriã, sabia que a autora 1 era casada com um brasileiro e quis ensinar a reproduzir domesticamente a feijoada para satisfazer a memória afetiva do seu esposo. Para que isso acontecesse, escreveu a receita da feijoada gourmet e passou as instruções necessárias para a autora 1. Portanto, consideramos que por meio da comida se transmite não apenas afetos, mas conhecimentos geracionais, o que salienta laços de confiança estabelecidos que permitem abrir as portas de suas casas e cozinhas e de confiar uma receita caseira e *gourmetizada* de feijoada, aprendida e socializada em família para uma mulher colombiana agradecer a seu marido brasileiro.

Pesquisar sobre comida na cotidianidade envolve um certo grau de intimidade. Como observado por Assunção (2014, p.45), um dos empecilhos do trabalho de campo é justamente atingir a intimidade necessária e “saber o que se come diariamente através do compartilhamento de momentos da vivência familiar, envolve relações de confiança, que são construídas através do tempo”. Para Giddens (1991), a confiança é dada pela socialização dos indivíduos e compreende uma “crença na credibilidade de uma pessoa ou sistema” (Giddens, 1991, p. 43),

26 Utensílio de cozinha usado para cozinhar carnes, feijão e outros alimentos. Por alcançar pressão mais alta que a atmosférica, os alimentos ficam cozidos de maneira mais rápida.

construída por meio da socialização humana e não entendida como vindo da natureza ou por imposição divina. Sendo assim, as pessoas aprendem a confiar, havendo uma disposição de credibilidade nos saberes técnicos ou peritos. Este vínculo de confiança é importante, uma vez que cozinhar é uma prática privada e uma linguagem que diz muito a respeito de quem cozinha e de quem come.

Na relação pesquisador-pesquisado, a confiabilidade é construída em diferentes etapas nas quais demarcadores, tais como sistemas de valores, geração e gênero do pesquisador podem estar presentes e fazer a diferença no nível de interação e intimidade. A sensibilidade das pesquisadoras, no caso da pesquisa, identificou que um dos grandes marcos na construção da confiabilidade era a oferta e aceite de comidas brasileiras durante a sociabilidade e interação no trabalho de campo. Compartilhar não apenas a feijoada em casa, mas a receita familiar, representou uma das colunas que vieram a estruturar o trabalho de campo, demonstrando o quanto “o processo de conhecimento da vida social sempre implica em um grau de subjetividade e que, portanto, tem um caráter aproximativo e não definitivo (Velho, 2019, p. 164). Assim, no dia seguinte à feijoada, foi publicado no aplicativo *Messenger* do *Facebook* a receita de Sandra. Nela, pedia-se para comprar costelinha de porco defumada, lombo de porco, cozinhar na água e depois na panela de pressão e uma sugestão que mais parecia uma permissão, a linguiça argentina, que era vendida no *Carulla*²⁷, poderia ser incorporada no preparo, sem remorsos. Feijão preto na panela de pressão, cebola, alho, gordura animal, cheiro, carne, sal, caldo, água, louro, couve bogotana (lia-se no *Facebook*), detalhando acompanhamentos e momentos de incorporação dos ingredientes na panela. Amon e Menasche (2008, p.16) entendem a troca entre leitor e escritor de receita como uma conexão forte entre dois indivíduos que partilham saberes sobre ingredientes, técnicas, resultados esperados e ainda argumentam que “todo o não-dito na receita está pressuposto nos destinatários sob a forma de saberes tácitos, construídos e mantidos na experiência cotidiana, conhecimentos sobre os quais não se colocam perguntas, saberes que fazem parte da vida vivida”.

AS “HERESIAS” ALIMENTARES

Talvez uma das maiores dificuldades que estas famílias de migrantes brasileiros em Cali enfrentam não seja tanto a ausência de certos ingredientes, mas a necessidade de inserir outros em substituição daqueles que eles entendiam como ideais ou adequados. Um dos casos mais específicos e ainda difícil de resolver são as carnes para o churrasco. Nos grupos de brasileiros em Bogotá, em Cali, em Medellín, na Colômbia, alojados no *Facebook*, a pergunta recorrente é: como se diz maminha, picanha, fraldinha, alcatra. Onde encontra-las e quando

27 Rede de supermercado colombiano, presente em várias cidades do território nacional, com mais de 90 lojas. Caracterizado por oferecer produtos importados tidos como “de qualidade”.

encontradas, onde prepara-las? Isto porque, além dos cortes das carnes serem muito diferentes, as casas não possuem churrasqueiras incorporadas. É preciso comprar uma a gás, estilo americana. Uma troca que causa desalento naqueles que estavam acostumados ao preparo da “carne grossa e na lenta”.

Para Poulain e Proença (2003), mesmo o homem sendo onívoro e podendo escolher o que comer, dentro da ampla gama de variedade de substâncias naturais ao seu serviço, apenas um pequeno número é ingerido. Isso está associado às representações simbólicas que os alimentos trazem consigo. Eles denominaram isto como o espaço do comestível, isto é, por que não comemos o que não comemos, mesmo ele sendo comestível? Contreras (1992) identifica este paradoxo com sendo resolvido pela cultura, já que é ela, e não a fisiologia, a que cria, entre os seres humanos, o sistema de comunicação que determina o que será comestível, tóxico e sadio.

O contato entre grupos diversos gera um diálogo, que, dependendo, pode estreitar os limites entre uma e outra comunidade ou, pelo contrário, tencionar e ressaltar, ainda mais, as diferenças entre ambas. No grupo de brasileiros na Colômbia, observamos a intenção de se diferenciar dos colombianos, por meio de vestimenta, disposição dos móveis dentro do lar, alimentação e linguagem. Assim, a negociação com os sabores, temperos, produtos colombianos, gerados nas cozinhas brasileiras na cidade eram usados para tentar reproduzir doces e salgados tidos como tipicamente brasileiros e para não experimentar a comida local. Os sinais diacríticos (Barth, 2000) para se diferenciar dos colombianos eram escolhidos cuidadosamente pelas mulheres migrantes, agentes importantes nesse processo.

Amon e Menasche (2008, p.17) observam que o arroz com tomate, um prato cotidiano para os judeus sefardim, transformou-se por meio das interações que os migrantes tiveram com a sociedade brasileira e o “extrato de tomate Elefante” passou a ser incorporado no preparo desse. Quem detinha o poder de substituição dos alimentos e formas de preparo eram as mulheres, mostrando como as identidades são abertas a mudanças e decorrente das interações entre indivíduos e podem criar espaços alternativos de agência. O mesmo foi por nós observado entre as mulheres migrantes em Cali, que relatavam a necessidade de encontrar formas e ingredientes semelhantes para dar continuidade aos pratos, mesmo longe de casa. Assim, na ausência de “leite condensado Moça”²⁸, usava-se *Lecherita*, com textura e cor diferente, que demorava mais da conta para dar o ponto do brigadeiro, mas que ajudava “a matar a saudade” do doce brasileiro. Em lugar de batata palha²⁹, as *papas fosforito*, mais grossa e comprida que sua semelhante brasileira, decoravam os pratos na hora do stroganoff, também muito valorizado na mesa dos brasileiros em Cali.

28 Leite de vaca com menos água e mais açúcar, com textura espessa, ideal para fazer doces. A marca Moça é um produto Nestle, comercializado com diferentes nomes, dependendo do país.

29 Batata frita cortada finamente, semelhante à batata chips.

Nem sempre as negociações de introdução de ingredientes, substituição ou ausência de outros eram tranquilas. Observamos que os cortes da carne para o churrasco eram uma das mudanças mais difíceis de introduzir. Na Colômbia, alguns dos cortes aos quais eles estavam acostumados, não existiam. A costela de gado, por exemplo, é cortada de uma forma diferente, dificultando o assado. As churrasqueiras colombianas são portáteis e com grelha, sem espetos. O carvão era usado, porém, a grelha, com as carnes, ficava muito próxima do fogo. Portanto, as carnes assadas na Colômbia eram cortadas em camadas finas e não em pedaços. Uma carne em pedaço, nas churrasqueiras colombianas, ficaria ressecada por fora e crua por dentro. Assim, o churrasco era um dos pratos “brasileiros” que mais negociações trazia consigo para ser reproduzido.

Durante o trabalho de campo, houve uma vez que a autora 1 e seu esposo percorreram os açougues de Cali à procura de uma costela de gado para o churrasco do domingo, sem sucesso. Como medida provisória, o churrasqueiro (aquele que assa o churrasco) pediu ao açougueiro que cortasse do jeito que ele queria. Esse, curioso, pediu explicações a respeito. Para o churrasco ser levado à frente e com a intenção de recriar o gosto da carne brasileira o máximo possível, o churrasqueiro construiu com taquaras um fogão de chão e uns espetos provisionais. Assim, a carne em pedaço, cortada do jeito brasileiro, poderia ser assada distante do fogo e espetada. Como observado por Assunção (2019), em pesquisa com brasileiros em Boston, mesmo os churrascos feitos sem as churrasqueiras, alteravam a experiência sensorial do momento da comensalidade, sem contar com que exigiam o conhecimento de uma forma de preparo diferenciada.

O leite achocolatado, que no Brasil era feito com as marcas Nescau ou Toddy, não encontrou opção considerada digna entre as prateleiras colombianas. Então, as mães de crianças brasileiras em Cali optaram por trazer do Brasil e estocar. Como uma das interlocutoras falou, sua filha “contava as colheradas” com o intuito de durar até a próxima viagem ao Brasil. Nesse caso, o Toddy atingiu o nível de tesouro e era extremamente valorizado. Observa-se, dessa forma, o quanto a alimentação em contexto migratório pode ser dinâmica e flexível, sendo que o importante é suprir as “demandas afetivas da alimentação” (Altoé, Menotti, Azevedo, 2019, p. 129) e pode ser compreendida, também, como um “espaço lúdico, de criação e recriação de significados” (Santos e Zanini, 2008, p. 276).

A MESA FARTA E NO CORAÇÃO UMA FALTA

Para Assunção (2019), a comensalidade não se refere apenas a consumir comidas e bebidas ou, então, a trazer lembranças por meio da ingestão de alimentos. Comer é também uma oportunidade de conhecer o (s) outro (s), uma ferramenta de conhecimento. Com a impossibilidade de ficar junto da sua extensa família

brasileira, as migrantes em Cali por nós pesquisadas optaram por se juntar e recriar, de maneira espontânea, esses momentos que iam além do consumo de comida brasileira e da circulação de afetos. Assim, observou-se uma valorização do fato de comer em família. Por tal motivo, alguns dos brasileiros abriam mão de atividades fora de casa durante os finais de semana, para poder partilhar refeições que nos outros dias não eram possibilitadas pelos desencontros de horários e ritmos diferentes. Na hora do jantar, aos sábados e domingos era quando toda a família, de fato, sentava para comer junto e dividir não apenas os alimentos, mas as histórias acumuladas durante a semana. Era o momento em que sabores, texturas e temperos que lembravam o Brasil eram privilegiados. Carne acebolada com salada de alface e tomate ou rúcula, arroz com alho, rodizio de massas, salames, entre outros. Como ressaltamos anteriormente, essa comida considerada “brasileira”, era, de fato, comida regional das diferentes origens das famílias. A noção de “comida brasileira” englobava as diferenças e pães de queijo eram consumidos com chimarrão, entre outras variadas possibilidades.

Para as entrevistadas, a comida seria “*o de menos*”, sendo que o importante era a sociabilidade que ela permitia e que tinha como consequência o retorno do uso do idioma português nas suas vidas. Apesar do esforço que faziam para trazer em suas malas tais comidas, salienta-se que essa observação ressalta a importância da sociabilidade regada a alimentos considerados “brasileiros”. Quando se reuniam era a oportunidade de ingerir e partilhar aqueles alimentos que não se comiam normalmente em casa, como coxinha e pastel, porque teriam de ser feitas em grandes quantidades e que, no dia a dia, com os afazeres da casa, seria trabalhoso. Ao se reunir, em torno de um café da tarde, por exemplo, como salienta uma das interlocutoras, “é a hora de matar a saudade de ter aquele café da tarde na casa da mãe, aquele almoço de família, aquele jantar de família onde se tem a comida brasileira na mesa” (Sandra, 42 anos, entrevistada 1).

Os cafés da tarde e os jantares entre brasileiros também eram oportunidades perfeitas para dividir constrangimentos e sentimentos e de, como elas mesmas falaram, tomar consciência de que as dificuldades que estavam passando não eram apenas suas, mas de todos os que compartilham a mesma situação. Nas palavras de uma delas “esse momento é mais do ambiente, do idioma, da comida. O fato de falar português representa uma diferença quando a gente se reúne”.

Dessa forma, os processos de identificação observados e materializados nas cozinhas e nas mesas de jantar de brasileiros em Cali se davam de maneira contrastiva (Oliveira, 2000) quando o que era servido, como era servido, com quem era dividido e as lembranças que vinham à tona tencionavam as lógicas simbólicas da sociedade de origem e da sociedade colombiana.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ter como interlocutoras as famílias brasileiras na Colômbia, e especialmente as mulheres, foi uma escolha metodológica a qual o campo nos levou, uma vez que aceitaram a pesquisa e também serem pesquisadas. As narrativas de homens e mulheres eram diversificadas e as mulheres, por permanecerem mais tempo em casa, tinham disponibilidade e muitas histórias para narrar. Os homens dessas famílias passavam a maior parte de seu tempo isolados no trabalho. Algumas dessas mulheres, no período pre-migratório, tinham empregos considerados de status no Brasil e dos quais se desvincularam para poder empreender no projeto familiar de mobilidade e acúmulo de capital.

Observar a comida em um contexto urbano e doméstico é sempre complexo. Pressupõe ganhar uma confiança prévia uma vez que iremos adentrar nas casas, na cotidianidade destas famílias e também conhecer sua forma de produzir e consumir alimentos. Porém, dividir as refeições de sábado ou domingo com estas famílias, acabou sendo uma ferramenta, um caminho importante para chegar às memórias e assim, evocar lembranças, reconstruir um passado possível, sentados à mesa, em diálogo etnográfico. Sugerimos, dessa forma, que, sem importar a pergunta de pesquisa ou o objeto da mesma, façam uma refeição com seus interlocutores. Por meio da comida, onde se come, quando, com quem e o que se come, muito se pode conhecer dos indivíduos e grupos pesquisados.

Participar dos espaços nos quais a comida *brasileira* era partilhada em Cali foi entendido como uma forma de se fazer brasileiro no novo cenário pós-migratório, a vivência de uma brasilidade possível. O ato de comer é entendido por nós como um ato social (Maciel, 2004) que envolve imaginários, escolhas, hierarquizações e símbolos que organizam a biografia dos sujeitos. Comer em sociedade possibilita, além de alimentar um corpo, alimentar as relações sociais que ela mesma cria entre os indivíduos, nutrindo outros sentidos e significados nesse complexo processo que é a experiência migratória, por vezes. Sendo a alimentação a primeira aprendizagem social do homem (Poulain e Proença, 2003, p. 253) e um fenômeno social que dá conta das relações sociais estruturadas dentro de uma sociedade, a compreendemos como um símbolo que comunica (Tambiah, 1969), um signo de atividade, trabalho, descanso (Contreras, 1992) e como demarcadora de fronteiras de diferenciação identitária entre culturas e entre indivíduos da mesma cultura (Poulain e Proença, 2003).

A feijoada, eleita como o prato- totem do grupo de brasileiros em Cali, Colômbia, constituía um demarcador de fronteiras simbólicas de pertencimento, expressando não apenas uma brasilidade possível, mas, por meio dos ingredientes eleitos, negociados e transformados, uma classe social disposta a criar estratégias de circulação de alimentos, com poder aquisitivo suficiente para permear as fronteiras nacionais várias vezes por ano na busca de ingredientes exatos. Ou, ao menos, com a capacidade de inserir ou rejeitar aqueles

ingredientes dispostos nas prateleiras dos mercados colombianos.

Por último, é fundamental ressaltar o quanto a comida, quando levada à mesa, significou para estas três famílias de brasileiros. Tratava-se de um vínculo com o país de origem, uma oportunidade para contar histórias sobre o preparo dos alimentos nas suas próprias famílias, ou os saberes aprendidos com suas avós e que, esperavam, poder passar aos seus filhos. Falava-se de família, de origens, de memórias, saberes e uma brasilidade narrada e mostrada via comida e comensalidades.

Percebe-se, desta forma, o quanto as mulheres conduzem sua família a uma vivência transnacional, já que elas mesmas criam espaços, no interior das suas casas, no qual se produzem e reproduzem posições familiares, de gênero, conjugais, de vizinhança e de amizade, mas também tem seus espaços de “brasilidade”. Negociar esses espaços, nos tempos migratórias e de mobilidades é, com certeza, um dinâmico e complexo processo de resignificação no qual a comida ocupa um lugar de destaque. E as mulheres, de protagonistas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALTOÉ, Isabella, MENOTTI, Gabriel, AZEVEDO, Elaine de. (2019). Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana. *RBSE Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, v. 18, n. 52, p. 129-138. ISSN 1676 8965.

AMON, Denise, MENASCHE, Renata. (2008). Comida como Narrativa da Memória Social. *Sociedade e Cultura*, v.11, n.1, jan/jun. pp 13 a 21.

ASSIS, Glaucia. (2007). *Mulheres migrantes no passado e no presente: gênero, redes sociais e migração internacional*. Revista Estudos Feministas 15(3), pp. 745-770.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. (2019). Comida, agência e imitação: Uma etnografia das festividades entre imigrantes brasileiros na Grande Boston. *Iluminuras*, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 81-116.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. (2014). Etnografando o consumo alimentar: reflexões sobre trabalho de campo, viagem e afetos. Em: Goidanich, Maria Elizabeth e Mezabarba Solange (Org). *Etnografias possíveis: experiências etnográficas sobre consumo no ambiente urbano* (pp 45-65). Rio de Janeiro, Ponteio Editora.

BARTH, Frederik. (2000). *Os grupos étnicos e suas fronteiras: o guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa.

BOLAÑOS, Diana Erazo. (2019). “*A comida é o de menos*”: *As redes sociais de migrantes brasileiros na Colômbia*. (Dissertação Mestrado em Ciências Sociais) Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rios Grande do Sul, Brasil.

BRIGHTWELL, Maria das Graças S. Luiz. (2015). Sentir-se em casa longe de casa: a comida no cotidiano de migrantes brasileiros em Londres. *Tessituras*, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 60-78.

BOURDIEU, Pierre. (1983). Gostos de classe e estilos de vida. Em: Ortiz, Renato (org). *BOURDIEU* (pp. 82-121) Coleção grandes cientistas sociais, nº 39. Ática, São Paulo

CONTRERAS, Jesús Hernández. (2005). La modernidad alimentaria: Entre la sobreabundancia y la inseguridad. *Revista Internacional de Sociología (RIS)* Tercera Época, Nº40, Enero-abril, 2005, pp. 109-132.

CONTRERAS, Jesús Hernández. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. *Revista Chilena de Antropología* (pp. 95-111).

CUNHA, Manuela, Carneiro. (2009) *Cultura com aspas e outros ensaios*. São Paulo: Cosac Naify.

DA MATTA, Roberto. (1987). Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco* (pp 21-23). v 15, n. 7. (O sal da Terra – Alimentação e Culturas).

DOS SANTOS DE OLIVEIRA, Thágila Maria. (2019) Por uma socioantropologia da alimentação. Entrevista com Jean Pierre Poulain. *Revista Equatorial* V. 6 Nº 11 (pp 1-15).

ESTRADA, Ochoa Julian. (1995). *Mantel de cuadros: Crónicas acerca del comer y el beber*. Medellín, Colombia. Universidad de Antioquia.

GIDDENS, Anthony. (1991). *As consequências da modernidade*. São Paulo, Brasil. Editora da Universidade Estadual Paulista.

HALBWACHS, Maurice. (1990). *A memória coletiva*. São Paulo, Brasil. Revista dos Tribunais.

IMILAN, Walter. (2015). Cocinar para construir um hogar. Espacialidad de la migración transnacional peruana em Santiago. In: as fronteras del transnacionalismo. Límites y desbordes de la experiencia migrante en el centro y norte de Chile. Santiago: Universidad de Tarapacá, Ocho libros editores, 2015. Pp. 108-125.

LÉVI-STRAUSS, Claude. (1979). O triângulo culinário. Em: Simonis, Yvan. *Introdução ao estruturalismo*: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes (pp. 169-176)

- MACIEL, Eunice. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricoss* nº33, janeiro-junho, Rio de Janeiro, (pp. 25-39).
- MINTZ, Sidney. (2001). Comida e antropologia. Uma breve revisão. *RBCS*, vol.16, n.47. São Paulo, Brasil, (pp.31-41).
- MINTZ, Sidney. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Madri, Espanha. Siglo XXI Editores.
- PISCITELLI, Adriana. (2008). *Interseccionalidades, categorias de articulação e experiências de migrantes brasileiras*. In: Sociedade e cultura, V. 11, N 2, jul/dez 2008, p. 263-274.
- POULAIN, Jean Pierre, PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. (2003). O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Revista de Nutrição*., Campinas, 16(3) (pp. 245-256).
- SANTOS, Miriam de Oliveira, ZANINI, Maria Catarina Chitolina. (2008). Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil). *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.01, Jan./Jul (pp. 255-284).
- TAMBIAH, Stanley. (1969). Animals are good to think and good to prohibit. *Ethnology*, Vol 8. 19 (pp. 423- 459).
- VELHO, Gilberto. (2019). Observando o familiar. Em GUBER, Rosana. Trabajo de campo en América Latina. Tomo I. *Experiencias antropológicas regionales en etnografia* (pp. 159-168) Bogotá, Colômbia. Campus libros.
- WOORTMANN, Ellen. (2013). A comida como linguagem. *Revista Habitus*, Goiânia, v. 11 n 1, pp 5-17. Jan-Jun 2013.