

Espaço e experiência em restaurantes imigrantes

Alexandre Marcelo Bueno¹

<https://orcid.org/0000-0002-0798-3615>

I - Universidade Presbiteriana Mackenzie
São Paulo (SP). Brasil.

Resumo: O presente artigo se propõe a discutir algumas relações entre espaço e sujeitos a partir das possibilidades propiciadas pelos novos restaurantes imigrantes de São Paulo. O primeiro ponto a ser desenvolvido diz respeito ao modo como o espaço do restaurante é um objeto de valor construído e não uma significação dada naturalmente, de caráter espontâneo. O segundo, como o espaço do restaurante imigrante pode comportar diferentes experiências para sujeitos distintos por meio de seus papéis temáticos básicos. Ambos os pontos são desenvolvidos a partir da semiótica greimasiana e, em especial, da sociosemiótica elaborada por Eric Landowski. Ver-se-á, assim, como a alteridade, em seu fazer criador de espaços próprios, contribui para a elaboração de novas significações e de novos sentidos revividos para imigrantes e experienciados pelos brasileiros.

Palavras-chave: experiência; imigração; sociosemiótica.

Abstract: Space and experience in immigrant restaurants - The present paper aims to discuss some relations between space and subjects from a few possibilities provided by the new immigrant restaurants in São Paulo. The first point to be developed concerns how the space of the restaurant is an object of constructed value and not a naturally ascribed meaning, like a spontaneous character. The second, how the space of the immigrant restaurant can hold different experiences for distinct subjects through their basic thematic roles. Both points are developed from Greimasian semiotics and the socio-semiotics developed by Eric Landowski. Thus, we will see how alterity, in its creation of its own spaces, contributes to the elaboration of new meanings and new senses revived by immigrants and experienced by Brazilians.

Keywords: experience; immigration; socio-semiotics.

Introdução

A imigração, e suas variações temáticas, como o asilo e o refúgio, é um objeto multifacetado. Não é à toa que diferentes disciplinas a estudam, como a História, a Antropologia e a Sociologia, por distintos vieses. Deparamo-nos, assim, com um universo diversificado de significações articuladas e sensíveis, coerentes ou em busca de uma coerência explicativa. Neste último caso, o olhar do pesquisador, incluindo seus rodeios e vacilos, aproximações e distanciamentos, é responsável por elaborar hipóteses e buscar explicações dentro do escopo da teoria que o orienta: em nosso caso, a semiótica discursiva de linha francesa e a sociossemiótica.

Além da opção teórica, toda pesquisa requer também um recorte sobre o objeto de estudo para daí se tentar extrair algumas consequências analíticas, que são generalizadas, em um procedimento caro à semiótica discursiva que investiga as invariâncias da significação. No presente estudo, o recorte se refere, por um lado, à presença dos imigrantes na cidade de São Paulo, como eles realizam suas práticas, instituem espaços significativos e, em alguma medida, apresentam elementos de sua cultura de origem para a sociedade de acolhimento — a brasileira e, em particular, a paulistana. Por outro lado, é possível também ver como parte dessa sociedade de recepção encara a alteridade, interage com ela e partilha uma experiência nova advinda desse contato com outrem. Para discutirmos parte dessas questões, foi escolhido um objeto pouco abordado nos estudos migratórios, ao menos nas áreas anteriormente mencionadas. Trata-se dos restaurantes fundados por imigrantes na cidade de São Paulo.

O recorte escolhido decorre de algumas constatações a respeito da gastronomia da cidade brasileira para a qual a maior parte dos imigrantes se dirige. São Paulo apresenta opções para todos os paladares e gostos, preços e experiências, pois é dotada de uma considerável variedade de culinárias trazidas das mais diversas partes do Brasil e do mundo. Essa multiplicidade de opções, em parte, se mantém ativa pela quantidade e pela qualidade de restaurantes criados por diferentes grupos imigrantes que vieram para o Brasil em séculos anteriores. Prova disso é a percepção generalizada de que restaurantes portugueses, espanhóis, italianos e japoneses fazem parte de uma certa normalidade quando se pensa em almoçar ou jantar na cidade paulistana, tanto pela praticidade necessária no cotidiano como pelo desejo de experimentar uma refeição diferente da consumida no dia a dia. Desse

modo, pratos “importados” tão diferentes, como a pizza e o yakisoba, são considerados como parte já integrada de uma experiência gastronômica, até certo ponto banal pelo número de estabelecimentos existentes e pela quantidade de paulistanos que frequentam esses lugares.

Com os atuais grupos imigrantes (vindos da América do Sul, da Ásia ou da África), começa a se formar o reconhecimento de comércios criados em anos recentes. Apesar de restaurantes de culinária peruana, colombiana, chinesa, coreana e, de modo geral, africana¹ na capital paulistana ainda não possuem a mesma repercussão e integração ao conjunto de conhecimentos e de gostos gastronômicos paulistanos, eles vão, aos poucos, ocupando seu lugar nesse universo da comida e da bebida, sobretudo por meio de novos sabores que passam a ser conhecidos e experimentados por sujeitos não-imigrantes. Alguns desses estabelecimentos começaram até mesmo a se destacar dos demais, a ponto de se tornarem objeto de reportagens veiculadas em diversos meios de comunicação, dentre os quais o restaurante de comida africana Biyou’z e o restaurante Rinconcito Peruano.

O propósito deste trabalho é apresentar algumas linhas gerais, mas orientadoras, sobre os sentidos produzidos pelas interações realizadas no espaço de restaurantes imigrantes. Em alguma medida, desejamos responder à seguinte indagação: quais as práticas e experiências mobilizadas no espaço de um restaurante imigrante na cidade de São Paulo? Para isso, tivemos como foco os dois estabelecimentos já mencionados por terem se tornado mais conhecidos graças à divulgação nos meios de comunicação de massa e por serem foco de comentários e avaliações em relação à comida e ao serviço de atendimento, além de terem sido objeto de uma pesquisa de campo (BUENO; DE NICHILE, 2016). Entendemos, ainda, que, para um restaurante ser considerado imigrante, ele deve comportar alguns traços, entre eles o de ter um proprietário imigrante, reproduzir, na medida do possível, a culinária de seu país de origem e ter alguns traços figurativos e plásticos que destaquem sua origem nacional. Todos esses elementos, discursivos e plásticos, são mobilizados para a construção do simulacro de “estrangeiridade” que esses estabelecimentos apresentam em sua base.

1 Temos consciência de que toda generalização reduz a diversidade advinda do outro. Contudo, o uso do léxico “africano” neste trabalho se justifica porque o restaurante a ser analisado se apresenta como um “restaurante africano”. Além disso, lamentavelmente, ainda não atingimos o grau de discernimento necessário para distinguir as gastronomias do continente africano, dada a escassez de restaurantes que nos apresentem essa diversidade.

Para tentarmos dar conta de nosso objetivo, o presente texto se organiza em duas partes: de um lado, examinaremos o restaurante como um objeto de valor espacial cuja constituição se inicia por meio de uma intencionalidade; em seguida, trataremos das experiências de contato com a culinária imigrante a partir de enunciados a respeito dos restaurantes, observando as diferentes vivências a partir dos papéis temáticos de imigrantes e brasileiros. A parte teórica foi desenvolvida na medida em que foi necessária maior explicação conceitual para sustentar nossa proposta de análise.

A construção do espaço do restaurante: intencionalidades e acasos

A primeira distinção efetuada por Greimas (1981) em sua discussão sobre o espaço parte do princípio de que é necessário um ato que instaura o descontínuo sobre o contínuo espacial para que seja criada a significação. Dessa forma, a primeira oposição a ser considerada em um estudo sobre o espaço é entre extensão e espaço, sendo o primeiro conceito orientado pelo contínuo enquanto, logicamente, o outro é suportado pela categoria do descontínuo. O primeiro efeito dessa oposição é a instauração de um lugar qualquer.

A existência de um espaço qualquer pressupõe a ação de um ou mais sujeitos para constituí-lo e instaurá-lo no mundo, como um objeto topológico que articula um significante espacial e um significado cultural determinado (GREIMAS, 1981). Em outras palavras, o espaço não é um elemento espontâneo, cuja significação é dada de antemão e anteriormente à presença de sujeitos. Desse modo, é preciso considerar como esses sujeitos, por meio de intencionalidades e práticas, elaboram espaços com diferentes finalidades, que vão desde um lugar para o convívio público, como uma praça ou um parque, até um lugar de subsistência financeira, como é o caso de um restaurante e do comércio em geral para um imigrante.

A fundação de um espaço como o de um restaurante demanda uma série de programas narrativos sucessivos ou concomitantes, com a presença de sujeitos operadores e adjuvantes, cuja finalidade é organizá-lo segundo um projeto pré-determinado. Conforme afirma o semiótico lituano: “Se o significante espacial aparecer como uma verdadeira linguagem, compreenderemos que ele pode ser assumido para significar a presença do homem no mundo, sua atividade informadora da substância, transformadora do mundo” (GREIMAS, 1981, p. 119). Assim, a construção do espaço de

um restaurante é, pelo viés semiótico, encarada como a construção de objeto de valor e, como tal, necessita de uma sequência implicativa de programas narrativos (que envolvem a presença de actantes-sujeitos) desenvolvidos em uma série discursivamente temporal (GREIMAS, 2014). Em suma, o espaço é uma significação construída porque pressupõe a presença do homem e de seu agir sobre o mundo com o objetivo de, assim, agir sobre outros homens.

Em particular, no caso dos restaurantes, há também uma fase dessa elaboração do espaço que envolve trocas de objetos de valor, com um viés claramente econômico, para que, entre outras coisas, seja adquirido o maquinário necessário para cozinhar e outros objetos, como móveis para acolher os futuros clientes, e constituir sua dimensão plástica, com seus adornos, pintura etc. Ao mesmo tempo, o espaço constituído elabora suas normas de conduta e de práticas relativas aos usos permitidos nesse lugar, como a área reservada para comer, a maneira de se pagar a conta, o lugar da cozinha, a entrada/saída do estabelecimento etc. Ademais, é por meio dessa prática de construção dos restaurantes que são produzidas as significações e materialidades tanto invariantes (que nos impedem de confundir um restaurante com uma lavanderia, por exemplo) como distintas (o que cria a “identidade” de cada estabelecimento).

Contudo, essa etapa, apesar de necessária, não é a única para a realização efetiva do espaço do restaurante. Como veremos, um espaço encontra sua “razão de existir” com a participação de outros sujeitos que se tornam, de fato, a condição *sine qua non* para a realização das significações e dos sentidos do restaurante. O melhor exemplo desse tipo de abordagem é o trabalho desenvolvido por Hammad (2005), cuja análise do ritual do chá mostra como cada sujeito possui práticas orientadas por uma norma (que podemos chamar, respectivamente, de “rituais” e de “tradição”) e como o espaço possui um papel fundamental nesse processo, pois é por meio dele que cada sujeito ocupa seu lugar e, principalmente, sua função dentro dessa narrativa. Desse modo, um ritual como o do chá não teria a mesma significação se fosse realizado em outro espaço que não o apropriado para o seu desenrolar.

Além disso, um espaço já instituído, como o restaurante, envolve tanto a dimensão inteligível como a sensível da significação. Desse modo, ele pode ser tanto um espaço-rede, no qual circulam os valores, como um espaço-voluta, que permite a interação sensível que está na base da experiência de um determinado espaço (LANDOWSKI, 2015). Há, por um lado, uma relação

que envolve a troca de objetos de valor (dinheiro para pagar a comida), em um esquema narrativo programado e convencional. Por outro, determinados estabelecimentos, entre os quais podem ser incluídos os restaurantes imigrantes, despertam também uma experiência sensível por meio do ambiente, dos pratos servidos (que mobilizam sentidos como o olfato, o tato e a visão) e das interações que ocorrem internamente ao seu espaço.

Apesar da necessidade de estudos sobre a produção de um espaço, reconhecemos que a observação em ato de sua construção não é, muitas vezes, possível em uma pesquisa. Contudo, recorrer às pressuposições das etapas narrativas necessárias para sua constituição nos permite voltar ao seu ponto inicial, ou seja, a intencionalidade que projeta e desenlaça o processo de construção do espaço como um objeto de valor. Nesse ponto, seguimos o ensinamento de Greimas (1981, p. 119): “Todas as práticas sociais organizadas em programas do fazer trazem consigo a significação como projeto e como resultado, e inversamente: qualquer transformação do espaço pode ser lida como significante”. Desse modo, todo espaço, como significação, pressupõe um projeto e um objetivo, ou seja, uma intencionalidade inicial que envolve ao menos um querer-fazer que visa à “formatação” de um espaço conforme seu desejo e possibilidades. Veremos, assim, como proprietários de dois restaurantes imigrantes enunciam suas intencionalidades por meio do que foi publicado em reportagens distintas para pensarmos nas generalizações necessárias para a explicitação dos elementos invariantes presentes nessas narratividades que fazem parte do imaginário em torno da imigração no Brasil.

A primeira reportagem (SENRA, 2014) traz a fala de Melanito, proprietária do restaurante Biyou’z: “Abri o restaurante porque percebi que São Paulo não tinha um local que representasse a verdadeira comida do meu continente”. A segunda (MACHADO, 2014) apresenta uma intencionalidade completamente distinta da anterior. No caso, trata-se do proprietário do restaurante Rinconcito Peruano, Edgar Villar: “Nunca pensei que o brasileiro tomaria conta do restaurante. Nunca pensei que pudesse atrair brasileiro. Se você perguntasse para os camelôs da rua, a maioria não sabia nem onde ficava o Peru. Então, não ia saber nada da comida. O restaurante era para conterrâneos”.

Temos duas posturas distintas em relação aos proprietários dos restaurantes: a primeira se refere ao desejo de um espaço aberto e acolhedor de sujeitos que não sejam somente da mesma nacionalidade da proprietária, ou

seja, um espaço que quer ser, desde seu início, da admissão (LANDOWSKI, 2002), o qual comportaria diversas significações atreladas tanto à alteridade quanto à identidade ligada aos brasileiros. A segunda se refere a uma visão mais segregada, pois o restaurante seria apenas para os peruanos que vivem em São Paulo e trabalham no entorno do estabelecimento. Por essa razão, não haveria qualquer tipo de preocupação em identificar-se claramente como um restaurante imigrante, como foi o caso do Rinconcito Peruano em seu início de atividade.

Além disso, intencionalidades diferentes indicam uma configuração modal diversa dos sujeitos. Melanito é um sujeito do querer, do saber e, podemos dizer, do crer, uma vez que sua fala revela um projeto bem delineado e cuja execução, já esperada, foi bem-sucedida: oferecer um restaurante que se tornasse referência e representasse a culinária do continente de onde ela veio. O discurso da proprietária do restaurante de culinária africana revela uma intencionalidade estratégica, na medida em que identifica uma ausência de restaurantes com esse tipo de culinária na cidade. Ela é um sujeito cognitivo competente que percebeu a ausência de um objeto de valor na gastronomia paulistana. Por isso, procurou preencher esse vazio, como um sujeito que não apenas quer, mas que sabe o que quer e acredita no sucesso de sua empreitada.

No caso do proprietário peruano, seu enunciado indica uma falta de planejamento e de organização. Esse traço é reforçado pela própria narrativa que a reportagem constrói, pois ele afirma que foi para São Paulo sem dinheiro e que enfrentou muitas dificuldades no início de sua vida na cidade paulistana. Em suma, ele flertou com um primeiro risco (LANDOWSKI, 2014), ao emigrar de seu país sem qualquer certeza de sucesso e sem as condições mínimas necessárias (o que seria uma espécie de poder-fazer convertido em uma questão financeira). Ele quase se jogou no risco puro e, em uma espécie de aposta que surgiu ao acaso diante dele, resolveu abrir um restaurante voltado apenas para seus compatriotas, após não obter sucesso em outros trabalhos (como o comércio informal). Nessa operação, ele encarou um novo risco, presente em qualquer empreitada: o de fracassar. No entanto, foi bem-sucedido em seu empreendimento graças ao surgimento de outros sujeitos, não visados em sua intencionalidade inicial, que fizeram seu restaurante se tornar conhecido apenas na divulgação “boca a boca”, ou seja, apenas de modo informal e espontâneo. Em outras palavras, a circulação de conhecimento do restaurante peruano foi feita por meio de um contágio

do sentido, por vias espontâneas e não planejadas de direcionamento da significação (LANDOWSKI, 2004). Desse modo, o acaso surgiu e interveio na ação do sujeito para, em seguida, passar a um contágio de sentidos que possibilitou a ele ultrapassar, e muito, seus objetivos iniciais.

Depois do sucesso inesperado de seu estabelecimento, outros desejos foram despertados no proprietário do restaurante peruano: “Hoje em dia penso em abrir um grande em um lugar bom. Sonho em montar um restaurante em um bairro nobre. Que tenha uma estrutura bonita. Rinconcito Peruano grande. Gostaria de ter um na Avenida Paulista, porque acho que é um lugar que tem muito turista. E a comida peruana precisa ficar em um lugar assim” (MACHADO, 2014). Não foi apenas o espaço do restaurante que se transformou por meio do acidente. O próprio imigrante peruano foi afetado em sua competência modal. Ele passou a ser, então, um sujeito do querer-ser e do querer-fazer. Por meio dessa experiência, em que o imponderável teve papel importante em sua transformação, ele também obteve mais saber (ser e fazer) com sua experiência profissional no restaurante e adquiriu mais poder-fazer por meio do dinheiro que conseguiu obter com seu estabelecimento. Em outras palavras, o dono do restaurante peruano passou de um sujeito desorientado, e quase fadado ao fracassado, para um sujeito empreendedor e, em certa medida, ambicioso.

Muitas vezes, a intencionalidade dos sujeitos não os leva a entrar, automaticamente, em conjunção com o objeto de valor almejado. Por vezes, é o objeto de valor que muda ou sua conjunção ocorre graças à intervenção de um actante, neste caso, como o *joker* (LANDOWSKI, 2014). É preciso, então, especular que o fracasso (como outros restaurantes imigrantes que fecharam suas portas) e, talvez mais raro, o sucesso inesperado e acidental de um estabelecimento são possibilidades na narrativa desses sujeitos e de seus estabelecimentos.

Examinamos duas falas individuais ligadas à construção do espaço de restaurantes materializados no mundo. Entre o planejamento seguro e o aparecimento do acaso, outras possibilidades de entendimento do sucesso de um estabelecimento comercial poderiam ser aventadas. Entendemos que essas duas características são pontos de uma oposição que comporta uma gama variável de outras possibilidades narrativas ligadas ao tema da imigração, do passado e do presente, envolvendo ou não a experiência do comércio em restaurantes.

O que vimos tratando até aqui sobre os restaurantes imigrantes pode ser aplicado, em maior ou menor grau, a outros estabelecimentos semelhantes. Contudo, o espaço do restaurante imigrante possui ainda uma outra função que o distingue de outros estabelecimentos: ser um espaço de trocas de significações e de sentidos, tanto por meio da materialidade dos pratos da cozinha, no caso, africana ou peruana, como por meio das práticas de alimentar-se. Prova disso é que, mesmo com suas regras de uso, parece haver, em alguns casos, uma flexibilidade promovida pelo sujeito-proprietário: “A gente come com a mão como sinal de união [...]. Mas cada um aqui come como quer” (SENRA, 2014). Não há, assim, em alguns espaços, uma única norma a se seguir em termos de prática gustativa gastronômica. Recorrendo à distinção entre utilizar e praticar proposta por Landowski (2019), podemos afirmar que não se trata somente de, no espaço do restaurante, utilizar utensílios, como garfo e faca, mas também de se praticar um modo de comer por meio de uma interação tátil mais direta com o alimento. Assim, cada sujeito é convidado a adentrar no recinto e realizar suas práticas de alimentação conforme seu conhecimento e seus hábitos, reforçando, então, a ideia de que é possível existir um lugar que comporta as diferenças de modo a acolhê-las em uma coexistência de sentidos, produzidos por diferentes sujeitos e cuja distinção não se converte em desigualdade ou mesmo em discriminação que isola o outro (apesar de, para os olhos — e o tato — dos paulistanos, comer com a mão possa ser uma experiência que cause um certo estranhamento). Em suma, podemos dizer que o espaço do restaurante africano é a materialização do regime de admissão (LANDOWSKI, 2002), ou seja, um espaço que acolhe diferentes discursos e práticas, em um cruzamento de significações que definem tanto a identidade como a alteridade. O espaço, assim, indica regimes de interações entre sujeitos e entre sujeitos e objetos que são menos restritivos do que em outros espaços semelhantes, cujas regras do “como comportar-se” e “como alimentar-se” podem ser mais rigorosas.

Assim, os sujeitos que entram no restaurante podem senti-lo duplamente: pela percepção de significações inteligíveis e pela sensibilização dos sentidos² do ambiente decorado geralmente com elementos que remetem a uma ideia de cultura de origem desses imigrantes, além, obviamente, dos sentidos gustativos dos pratos e das bebidas servidos. No entanto, apesar desses sentidos e significações estarem na base de todas as experiências, elas se

2 Em sociosemiótica, costuma-se distinguir significação de sentido a partir da oposição, respectiva, de inteligível e sensível. Assim, a significação está baseada em sua inteligibilidade, enquanto o sentido está ligado à “inteligibilidade do sensível” (LANDOWSKI, 2017, p. 118).

desenrolam de modos distintos, a depender das características dos sujeitos presentes naquele espaço. De qualquer maneira, elas são responsáveis pela abertura de uma via para compreendermos como as experiências em um restaurante se desenvolvem, questão a ser tratada na próxima seção.

Um espaço, duas experiências

Uma outra maneira de pensar a relação entre sujeito e espaço é por meio das experiências que este pode propiciar àquele. Obviamente, a gastronomia, por si só, não é suficiente para a constituição identitária dos imigrantes, sendo apenas parte do conjunto de simulacros associados a eles. O conceito de simulacro é entendido, em semiótica, como um tipo de figura que articula componentes modais e temáticos que constroem as representações da competência de sujeitos que interferem na interação comunicacional (GREIMAS; COURTÉS, 1986). Em outras palavras, o simulacro é um efeito de sentido presente nas interações. Assim, é por meio dos simulacros identitários que os restaurantes constroem um espaço em que ocorre uma aproximação das significações de uma dada cultura estrangeira. Como afirma Landowski (2009, p. 2): “O actante-objeto tem o estatuto de um simulacro inteiramente dependente da intencionalidade dos sujeitos”. Desse modo, o espaço pode definir a identidade de um restaurante, o que nos permite reconhecê-lo como africano, peruano, italiano, japonês, alemão etc. Ou seja, não basta nos debruçarmos sobre os pratos e bebidas produzidos em um restaurante para compreendermos as experiências que ele pode mobilizar nos sujeitos.

Entrar em um restaurante imigrante não produz uma mesma e única experiência. Há ao menos duas experiências iniciais distintas nesse espaço que decorrem de algumas características para se diferenciarem. Inicialmente, os sujeitos dessa experiência devem estar investidos de suas intencionalidades, de uma organização modal mínima (querer e poder) e, sobretudo, de seus papéis temáticos³ imanentes para que os sentidos do espaço do restaurante possam funcionar adequadamente, ou seja, com uma certa previsibilidade (LANDOWSKI, 2014). Dos papéis temáticos, cujas considerações iremos utilizar como ponto de partida de nossa discussão nesta seção, identificamos ao menos dois, que mobilizam essas distintas experiências: o imigrante e o brasileiro.

3 O papel temático é entendido, em semiótica, como o encontro de um actante do nível narrativo (destinador-manipulador, sujeito, objeto, antissujeito, destinador-julgador) com um tema ou um percurso temático. Trata-se de uma redução das possibilidades semânticas a um único percurso figurativo (no caso, o de consumidor, brasileiro ou imigrante) (GREIMAS; COURTÉS, 1979).

Do ponto de vista do imigrante, a primeira constatação se refere ao modo como o restaurante se torna um espaço para que ele possa recuperar significações e sentidos de sua terra natal. É, ao menos, o que se pode constatar no seguinte enunciado, de uma imigrante africana, estudante de economia, transcrito em uma das reportagens já citadas: “Todos os africanos moramos por aqui. Por isso, tem restaurante; todo estrangeiro precisa sentir um pouco da sua terra” (SENRA, 2014).

A fala da estudante revela dois papéis temáticos que constantemente se cruzam: africana e imigrante. Em outras palavras, a sua origem e a sua condição atual. Esses dois papéis temáticos, imbricados, são os pilares para se compreender, de um modo mais geral, como essa experiência pode se desenrolar. A fala da imigrante se refere à necessidade de sentir gostos que remetem às significações de sua origem, além de estar em um ambiente que, de alguma maneira, remete a elementos identitários de sua terra natal. Trata-se, no limite, de uma necessidade de não perder o vínculo com suas origens, com aquilo que lhe é familiar.

Ocorre, assim, por meio da comida e do espaço do restaurante, um processo de presentificação dos sentidos de sua cultura de origem. Desse modo, essa experiência advém da presença do Si, do mesmo e do já conhecido para o imigrante. Esse processo de presentificação do distante pode ser entendido por meio da proposta de Landowski a respeito de uma presença ausente. Nesse movimento, aproximamos o ato de comer do ato de escrever:

Nessa óptica, é, portanto, o ato de escrever (e, correlativamente, o de ler) que, livre de todo excesso de carga referencial, faz advir à existência os dois parceiros num puro ato de criação de sentido. Ambos, se a troca consegue se constituir como espaço de enunciação poética (“poética”, no sentido de ato criador de significação), são substituídos então por uma instância discursiva única e metapessoal que os transcende e os conjuga. Essa instância é apenas aquela do próprio texto enquanto espaço em que a presença do sentido, configurando-se e deixando-se apreender, presentifica os dois co-enunciadores (LANDOWSKI, 2002, p. 181).

Estar em um restaurante imigrante para o próprio imigrante é um modo de se ligar ao seu igual e, com isso, anular sua condição de alteridade na terra estrangeira. Ocorre, então, naquele espaço, a suspensão, mesmo que momentânea, de um dos papéis temáticos desse sujeito. No caso observado mais de perto, o papel temático elidido é o de estrangeiro/imigrante.

Resta somente o papel temático fundamental para todo e qualquer sujeito, no caso analisado: o de sua origem geográfica e cultural. Por isso, há uma identificação imediata que suspende um de seus papéis temáticos para permanecer apenas aquele que propicia esse retorno a uma experiência já vivida. De modo análogo a um certo tipo de carta, degustar um prato de seu país de origem faz com que a distância espacial e afetiva diminua e as significações já (re)conhecidas se reatualizem, o que produz uma reaproximação de vivências perdidas de um outro esquema narrativo do sujeito imigrante.

O restaurante não é somente um estabelecimento no qual o imigrante vai para se alimentar. Esse ato seria apenas da ordem da significação. Entretanto, no caso da estudante africana, trata-se também de uma experiência do sentido, ou seja, da ordem do sensível (“sentir um pouco da sua terra”), o que permite ao sujeito reencontrar significados e sensibilidades perdidos (ou diminuídos) pelo distanciamento espacial e pelo afastamento cultural de seu país de origem, uma vez que a vivência em terra estrangeira pode fazer com que determinados gostos e sensibilidades se percam pelo predomínio de uma prática diária programada que está voltada, predominantemente, ao trabalho ou ao estudo. Podemos até mesmo especular que, tal como a *madeleine* proustiana, a comida e o espaço do restaurante podem desencadear toda uma narrativa que foi deixada para trás e que se (re)atualiza por meio da memória afetiva do imigrante que, assim, experimenta, novamente, por meio de um simulacro, o gosto de sua terra natal em uma experiência gustativa e sensível que já foi cotidiana, mas que se torna, pela sua situação, excepcional em solo estrangeiro. Consequentemente, o espaço do restaurante — e os objetos e outros sujeitos nele incluídos — permite a retomada desses sentidos por meio da prática de alimentar-se, o que ultrapassa, então, a simples funcionalidade inteligível de “ingerir alimentos”.

Se, para o imigrante, o restaurante e sua comida aparecem como presença do igual, do identificável e do conhecido, para o brasileiro, tudo ocorre de modo inverso. O mesmo lugar e os mesmos objetos se tornam um espaço da diferença, que pode ser vivenciada como uma novidade. Assim, os mesmos objetos e linguagens presentes no restaurante são, do ponto de vista dos sujeitos brasileiros, um novo-objeto, ou seja, novos sabores, consistências e cheiros vindos de outro país e de uma outra cultura, que se presentificam no espaço do restaurante. Para que essa experiência seja a mais completa possível, o sujeito-brasileiro deve ter uma disposição voltada para a abertura ao outro, aceitando-o e interagindo com ele em devir, uma vez que o ato de

degustar uma culinária não tão comum ao gosto paulistano pode produzir novas experiências que se opõem ao já conhecido pelo paladar brasileiro. Trata-se, assim, de uma interação com o ambiente e com os objetos em que a descoberta se torna um dos pilares da experiência do sujeito-brasileiro, na qual ele vivencia uma forma distinta de se relacionar com outrem, para além dos estereótipos que sustentam, muitas vezes, a imagem que se tem da alteridade (LANDOWSKI, 2004).

Tomemos um enunciado para compreendermos essa interação em devir com o outro. Ambos os discursos foram retirados de um fórum de avaliação de restaurantes e outros elementos turísticos da cidade de São Paulo⁴. O enunciado se apresenta da seguinte maneira: “Se você é aberto a experimentar comidas diferentes, vale a pena conhecer. Tudo é muito simples, mas bem-feito. Comece pelo *ndumbe* de carne. Com pimenta é ótimo. Peça a caipirinha de laranja com gengibre” (YAMADA, 2015). O que primeiro nos chama a atenção é, justamente, o início do enunciado. A ideia de “ser aberto” a novas experiências parece ser um dos traços desse sujeito brasileiro que se propõe a conhecer um restaurante imigrante. O diferente, assim, erige-se como um valor a sustentar a experiência nesse espaço e a incentivar outros a partilharem a mesma experiência.

Essa disposição, até mesmo passional, do sujeito brasileiro se aproxima da noção daquilo que Landowski chama de um viajante curioso: “saber dirigir ao Diverso um olhar distanciado, e entretanto *não ausente*: toda a arte reside, então, na delicada gestão dessa boa distância” (LANDOWSKI, 2002, p. 84, destaque do autor). Não se trata, desse modo, de querer se transformar no outro, pois se sabe dos limites e da incapacidade de cada um em relação a tal desejo. A ideia do viajante curioso é a de conhecer a alteridade, realizar uma experiência de recebimento dos sentidos e das significações que ela pode nos despertar sem, com isso, requerer uma presentificação completa e invariável. Permanece a necessidade de uma boa distância para que cada um continue em seu universo de significação particular, mas com uma troca, mínima que seja, entre os dois conjuntos de significações.

Ademais, há outros elementos constituintes dessa experiência em um restaurante imigrante. Outro traço que nos chama a atenção está no seguinte enunciado, que revela uma ideia de descoberta em relação a esses

4 Todos os relatos dos brasileiros a respeito dos dois restaurantes foram extraídos do site *Foursquare*. Quando necessário, os enunciados foram ajustados em sua ortografia.

estabelecimentos: “Um achado no Centro de SP, na frente não tem placa nem nada, apenas uma escada que sempre tem uma fila. Os pratos são fartos, saborosos e baratos! *Chaufa* misto com camarão e o ceviche são imperdíveis!” (NETO, 2014). A noção de descoberta, como um saber que chega inesperadamente ao sujeito, pressupõe um não-saber anterior, que explica ainda a possibilidade de uma surpresa eufórica, do ponto de vista do brasileiro, produzida pelo contato com a comida e o ambiente do restaurante: “Não tinha ideia do que seria comida africana e me surpreendi. Comida gostosa, bem servido e bom preço” (TOSTES, 2017).

Em resumo, o restaurante imigrante comporta duas experiências. Ele existe como um espaço semioticamente articulado, para que alguns imigrantes possam se beneficiar inteligivelmente (e financeiramente, como é o caso de seus proprietários) enquanto seus compatriotas aproveitam sensivelmente os sentidos que os objetos instaurados nesse espaço propiciam, como as comidas, a decoração, os sons e cheiros etc. Além disso, o contato com outros da mesma nacionalidade, o uso da mesma língua, músicas conhecidas e de gosto social compartilhado presentificam essa ausência, neutralizando, ao menos em parte, o “lá” da terra de origem e o “aqui” da sociedade estranha e estrangeira para eles. Em segundo lugar, o restaurante se torna um espaço da novidade para o público brasileiro, cuja curiosidade (o querer-saber) o leva ao restaurante para experimentar algo diferente do que está acostumado.

Essas duas experiências podem ainda ser desenvolvidas a partir de uma oposição fundamental entre segurança e risco (LANDOWSKI, 2014). De um lado, a segurança daquilo que é o habitual e o conhecido. De outro, o risco de se surpreender com significações e práticas de uma cultura da qual não se faz parte e cujos gostos podem, para o bem e para o mal, surpreender.

Por ser do universo do conhecido, o risco desses espaços para o imigrante é mínimo e, em seu lugar, há uma espécie de programação sensível, com o retorno aos sentidos de origem que já mencionamos. Para o brasileiro, frequentar o espaço do restaurante imigrante é uma quebra em sua programação diária, mas para vivenciar um outro universo de sentidos em geral ainda desconhecidos. Os restaurantes são também um espaço no qual o brasileiro tem acesso a uma cultura outra que não a sua, desde que tenha a disposição para essa realização de significações e de sentidos, como dissemos. Essa disposição envolve, igualmente, a aceitação de um certo risco derivado da novidade, como, por exemplo, não se acostumar ao gosto de um

prato, à sua aparência ou ao seu cheiro. De qualquer maneira, o aumento do risco implica, nesse caso, uma diminuição na programação, ou seja, na possibilidade de se defrontar com o que já é conhecido, rotineiro e identificável do ponto de vista do brasileiro.

Considerações finais

Evidentemente, as potencialidades do objeto de análise não se restringem ao que apresentamos. Poder-se-ia, ainda, pensar nos restaurantes imigrantes como espaços pelo viés do consumo, como são voltados para um determinado estilo de consumidor, dentre os possíveis, no mercado gastronômico paulistano, ampliando e alterando o universo de interesses, incluindo os diversos tipos de restaurantes existentes na capital paulistana, entre outras possíveis abordagens.

Poder-se-ia também pensar em como a relação dos brasileiros e a construção da imagem mais ou menos disfórica de determinados grupos imigrantes repercutem na representação dos restaurantes e na ideia de para quem eles se dirigem inicialmente, buscando-se explicar por que alguns estabelecimentos se tornam um sucesso comercial e gastronômico, enquanto outros fecham suas portas rapidamente. Em suma, seria possível pensar na relação entre economia e valores sociais para examinar, e em alguns casos prever, se um restaurante será bem-sucedido ou um fracasso retumbante.

Por meio dessa gastronomia, da recuperação dos modos de preparar a comida, de temperar, de servir e de consumir trazidos desses países, seus costumes vêm sendo, em parte, preservados e, ao mesmo tempo, transformados ao manter um contato com as práticas gastronômicas já conhecidas na cidade. Ao mesmo tempo que esses restaurantes possibilitam a esses viajantes e a seus descendentes o reencontro com características dos seus países de origem, eles também se organizam como uma porta de entrada para que brasileiros possam conhecer essas culturas. Desse modo, um mesmo espaço construído por um determinado imigrante pode possuir, segundo nossa hipótese, diferentes significações, a depender dos sujeitos que o adentram, com suas intencionalidades, seus valores e comportamentos. Em outras palavras, pelo viés cultural, podemos pensar que os restaurantes são um indício de processos de acolhimento de significações estrangeiras, em um processo intermediário entre uma admissão e uma assimilação, pois ao mesmo tempo são reconhecidos como de fora e, também, intrínsecos à

cultura brasileira, tomando então traços locais de algo que veio de outro país, cujos exemplos mais conhecidos são os da gastronomia italiana e japonesa.

Dessa maneira, os restaurantes imigrantes podem, assim como outros já fizeram, acrescentar novos significados aos sentidos já diversificados da cultura brasileira, sem com isso deixar de demarcar sua identidade e de preservar algumas tradições e características em um processo de mestiçagem que, se não é totalmente particular à cultura brasileira, possui suas especificidades a serem mais bem exploradas em outras pesquisas. Se um trabalho diacrônico pode nos indicar se outros restaurantes elaboraram estratégias semelhantes aos dois estabelecimentos analisados, podemos pensar também que, no futuro, a tendência é a de que esses dois restaurantes, entre outros não contemplados neste artigo, possam aumentar sua influência na diversidade gastronômica paulistana com a incorporação de pratos, como o *fufu* e o *cerviche*, em um movimento parecido com o que ocorreu com a pizza e a macarronada italianas e o *yakissoba* e o *sashimi* japônês.

Alexandre Marcelo Bueno é professor do Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

alexandrembueno@gmail.com

Referências

BUENO, A. M.; DE NICHILE, M. C. F. Os novos restaurantes imigrantes: organização espacial e construção de identidades. In: OLIVEIRA, A. C. (Org.). **Sentido e interação nas práticas**: comunicação, consumo, educação e urbanidade. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2016, pp. 265-289.

LANDOWSKI, E. **Presenças do outro**. São Paulo: Perspectiva, 2002.

_____. **Passions sans nom**. Paris: PUF, 2004.

_____. **Pour une sémiotique du goût**. São Paulo: Centro de Pesquisas Sociosemióticas, 2013.

_____. **Interações arriscadas**. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2014.

_____. Regimes de espaço. **Galáxia** (São Paulo, online), n. 29, 2015. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/galaxia/article/view/22804/16741>>. Acesso em 11 de dezembro de 2016.

_____. **Com Greimas**. Interações semióticas. São Paulo: Centro de Pesquisas Sociossemióticas/Estação das Letras e Cores, 2017.

_____. **Antes da interação, a ligação**. São Paulo: Centro de Pesquisas Sociossemióticas, 2019.

GREIMAS, A. J. **Semiótica e Ciências Sociais**. São Paulo: Cultrix, 1981.

_____. **Sobre o sentido II**. Ensaios semióticos. São Paulo: EDUSP/Nankin Editorial, 2014.

_____. COURTÉS, J. **Dicionário de Semiótica**. São Paulo: Cultrix, 1979.

_____. **Sémiotique**. Dictionnaire raisonné de la Théorie du Langage. Paris: Hachette, 1986.

HAMMAD, M. **Expressão espacial da enunciação**. São Paulo: Centro de Pesquisas Sociossemióticas, 2005.

MACHADO, L. Ex-camelô, peruano faz 'império' com restaurante típico na Cracolândia. **Portal G1**, 07 de janeiro de 2014. Disponível em: <<http://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2014/01/ex-camelo-peruano-faz-imperio-com-restaurante-tipico-na-cracolandia.html>>. Acesso em 07 de março de 2015.

NETO, M. Comentário sobre o restaurante Rinconcito Peruano. São Paulo, 11 de janeiro de 2014. **Foursquare**. Disponível em: <<https://pt.foursquare.com/v/rinconcito-peruano/4d10cc97a3d9721e8145d7fd>>. Acesso em 04 de fevereiro de 2018.

SENRA, R. Depois dos peruanos, restaurantes populares africanos ganham espaço no centro de SP. **Folha de S. Paulo**, 12 de janeiro de 2014. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2014/01/1395740-depois-dos-peruanos-restaurantes-populares-africanos-ganham-espaco-no-centro-de-sp.shtml>>. Acesso em 07 de março de 2015.

TOSTES, M. Comentário sobre restaurante Biyou'z. São Paulo, 12 de abril de 2017. **Foursquare**. Disponível em: <<https://pt.foursquare.com/v/biyouz-restaurante-afro/4e6a3131e4cdb3755174ec72?tipsPage=2>>. Acesso em 04 de fevereiro de 2018.

YAMADA, D. Comentário sobre restaurante Biyou'z. São Paulo, 09 de fevereiro de 2015. **Foursquare**. Disponível em: <<https://pt.foursquare.com/v/biyouz-restaurante-afro/4e6a3131e4cdb3755174ec72>>. Acesso em 04 de fevereiro de 2018. jui

Artigo recebido em 30/03/2021 e aprovado em 14/09/2021.