

O ENCONTRO ENTRE O TRADICIONAL E O NOVO: autenticidade e restaurantes na cidade de São Paulo

Janine Helfst Leicht Collaço¹

Resumo: Este artigo apresenta uma discussão sobre o papel da tradição e da autenticidade na culinária e nos restaurantes italianos em São Paulo, Brasil. Os dados foram coletados durante minha pesquisa anterior (2006–2009), quando o foco era a ideia de *cuisine* como um sistema e processo onde o funcionamento prático expõe relações sociais e, assim, trabalhei a identidade. A etnografia abre muitas possibilidades de pensar sobre o papel da cozinha e da comida sobre a adaptação cultural e em particular os imigrantes italianos em um novo contexto: urbano, estranho e enorme. Para isso, o caminho adotado foi entrar no processo da *cuisine* através das memórias dos proprietários desses restaurantes, os quais foram selecionados por meio de um critério especial – ter mais de cinquenta anos de existência e esta trajetória estar dividida em três principais partes: o primeiro período de imigração em torno da primeira década do século XX, os anos 1950 e 1960 para entrar em um novo ritmo urbano e os anos de globalização, especialmente os anos 1990, quando a cidade passou a ser chamada de “Capital Mundial da Gastronomia”. Adotando esse critério nós poderíamos discutir os arranjos entre autenticidade, tradição e nacionalidade. As considerações finais mostram que essas ideias fazem parte do imaginário urbano seguidos pelas ideias de progresso e trabalho que marcaram a trajetória italiana em São Paulo.

Palavras-chave: Imigração; Cidade; Cozinha italiana; Tradição; Autenticidade.

¹ Professora (Adjunta I) da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade de Goiás (FCS/UFG), Área de Antropologia, da qual é coordenadora. Membro do programa de Pós Graduação em Antropologia da Social da mesma instituição. Coordenadora do grupo Consumo, Cultura e Alimentação (CNPq), pesquisadora do Núcleo de Estudos de Antropologia, Patrimônio, Memória e Expressões Museais (NEAP/UFG). E-mail: janinecollaco@terra.com.br.

Abstract: This paper presents a discussion about the role of the tradition and authenticity in Italian cooking and restaurants in São Paulo, Brazil. The data was collected during my previous research (2006–2009) when the focus was on the idea of *cuisine* like a system and process where the practical operation exposes social relationships and, in fact of this, work on identities. The ethnography opens many ways to think about the role of cooking and food around the cultural adaptation and in particular of the Italian immigrants in a new context: urban, strange and huge. For this, the way adopted was enter in the process of the *cuisine* by the memories of the owners of these restaurants, which are selected by a special criteria, have more than fifty years of existence and divide this trajectory in three main parts: the first period of immigration around the first decade of 20th century, the 1950 and 1960's for enter at the new urban rhythms and the globalization years, specially at 1990's when the city was called "Mundial Capital of Gastronomy". Adopting this, we could discuss the arrangements between authenticity, tradition and nationality. The final considerations show that these ideas become part of the urban imaginary followed by the ideas of progress and work that marked the Italian trajectory at São Paulo.

Keywords: immigration; city; Italian cooking; tradition; authenticity.

Introdução

Este artigo se vale de dados coletados ao longo de minha pesquisa de doutorado, realizada entre 2006 e 2009, quando trabalhei com imigração italiana e sua cozinha oferecida publicamente em restaurantes da cidade de São Paulo. Naquele momento foi apresentada uma discussão do papel da cozinha na formação de identidades a partir dos conceitos da antropologia da alimentação, considerando-a como um modelo capaz de expor relações sociais e um meio de contato com o diferente, expondo diálogos com o espaço urbano e ideias relacionadas à presença desse grupo na cidade.

Desde então venho trabalhando os dados coletados sob diferentes perspectivas e este texto pretende abordar um aspecto em particular da trajetória desse grupo de imigrantes: a noção de autenticidade que oscila na relação entre uma cozinha vista como tradicional em contraste com uma

cozinha considerada contemporânea, embora também compreendida como tradicional. Assim, tomando um grupo de imigrantes italianos, vistos indistintamente na cidade sob um rótulo genérico (italianos) e sua cozinha oferecida publicamente em restaurantes, o presente trabalho pretende mostrar as discontinuidades presentes nas percepções de autenticidade, do tradicional e do novo. Para tanto, o ponto de partida são os discursos e narrativas de proprietários de restaurantes de cozinha italiana presentes na cidade de São Paulo há mais de cinquenta anos, o que permitiu explorar a articulação dessas noções no sentido de delimitar fronteiras internas desse grupo, diferentes usos do espaço urbano e a discussão em torno da valorização de ideais que falam de progresso e trabalho.

Vale lembrar que os dados aqui apresentados foram obtidos em diversas entrevistas realizadas entre 2006 e 2008 com donos e familiares relacionados aos restaurantes mencionados, além de visitas realizadas para observação dos estabelecimentos, suas dinâmicas, clientela etc. É importante notar, ainda, que ao largo desses encontros emergiu nas falas coletadas uma diferenciação em torno de três períodos considerados centrais na trajetória dessa cozinha. Pautados em sua associação com a imigração emergiram os primeiros restaurantes, no início do século XX; com a chegada de italianos no pós-guerra e o surgimento de novas dinâmicas urbanas, especialmente entre os anos 1950 e 1970, novos estabelecimentos de cunho mais refinado abrem suas portas; finalmente, o reconhecimento da cidade como Capital Mundial da Gastronomia, ou simplesmente capital gastronômica, em 1997 quando se dá uma vasta ampliação da oferta de restaurantes.

Essa divisão, como veremos adiante com limites bastante fluídos, foi fundamental para orientar questões importantes em torno do que seria considerado tradicional, autêntico (ou não) e permitiu traçar os diferentes passos deste trabalho que se divide em dois tópicos: no primeiro irá ser tratado o surgimento de uma nova prática, o comer fora, e seus desdobramentos na cidade, bem como a influência da imigração italiana e

sua cozinha nesse processo, discutindo as noções de tradição e autenticidade. No tópico seguinte, discute-se como diversos proprietários de restaurantes convivem com essas noções em seu cotidiano e como construíram uma relação com a cidade, oscilando entre o tradicional e o novo, o autêntico e inautêntico. Esse processo evidenciará uma disputa que envolve o reconhecimento da cozinha italiana (e distintos grupos de imigrantes) em torno de sua autenticidade e as políticas desses embates para a construção de uma capital gastronômica e o reconhecimento de uma cozinha italiana como patrimônio local.

Cidade e restaurantes: cozinha italiana e a construção da tradição

Sair para comer fora de casa era uma atividade pouco usual até meados dos anos 1970, conforme relatado por diversos interlocutores, e cresceu ao longo das últimas décadas devido a uma série de transformações urbanas, sociais e econômicas². Distintas motivações surgiram para consolidar essa prática: um comer fora para se distrair com a família, um comer fora pela diversão, para encontrar amigos, ver e ser visto; um comer fora pela necessidade ao não conseguir voltar para casa para se alimentar ou dispor de tempo para preparar etc.³, além de um aumento do número de restaurantes (COLLAÇO, 2003 e 2009).

² Os números dessas transformações não deixam dúvidas: em anos recentes, nos grandes centros urbanos brasileiros a prática de comer fora de casa correspondeu aproximadamente a 32% das refeições realizadas, conforme dados fornecidos pela ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação – em seu relatório de 2006 sobre o mercado de *food service*. É mais indicativo de mudanças ainda se considerarmos que na década anterior, aproximadamente 20% das refeições transcorriam fora de casa, número ainda menor nos anos 70, quando atingia apenas 11%. Paralelamente, o número de restaurantes cresceu. Segundo a pesquisa realizada pela Central Mailing List foram abertos 18.399 novos restaurantes em 2011, totalizando 222.358 estabelecimentos naquele ano. Outro fator indicativo é o tempo dedicado ao preparo de refeições, em 1971 esse tempo era de duas horas por dia, e em 1998 já tinha sido reduzido para quinze minutos, mantendo-se no mesmo patamar em 2005.

³ Para uma discussão sobre as motivações do comer fora, consultar também Warde e Martens (2000).

A cozinha italiana teve especial destaque, torando-se um ícone da capital paulista, hoje reconhecida como um gosto ‘natural’ da cidade, uma cozinha próxima, familiar e apreciada, uma das principais opções quando se vai ao restaurante. Segundo disse um interlocutor, “é uma comida que não assusta”, referindo-se ao recente fenômeno de crescimento da oferta de restaurantes com cozinhas por ele interpretadas como estranhas, citando especialmente o exemplo da cozinha japonesa.

Mas os restaurantes italianos nem sempre foram bem aceitos. Ao traçar a memória dos primeiros estabelecimentos de cozinha italiana, foi possível notar profundas diferenças com os tempos atuais. Nas primeiras décadas do século XX, restaurantes italianos não passavam de pequenos comércios associados às *cantinas* (espécie de venda e de onde se inspirará o futuro nome desses estabelecimentos)⁴ ou eram simplesmente pequenas extensões da casa dos imigrantes. Desse modo, não eram reconhecidos formalmente e atendiam uma clientela eminentemente étnica, uma vez que sua localização era em regiões que absorveram maior contingente de italianos como Bexiga, Brás, Mooca (e adjacências) e afastados do centro da cidade, onde transcorria a vida social e cultural dessas primeiras décadas paulistanas. Serviam uma cozinha destinada aos próprios imigrantes, preparada pelas *mammas*, pautada pela escassez de ingredientes, com poucas opções de pratos, extensão de uma dinâmica já presente na terra natal, onde trabalhavam com uma pequena disponibilidade de produtos, mas variedade de preparos (HELSTOSKY, 2004).

Nesse contexto, os estabelecimentos não ofereciam cardápios, garçons, mesas com toalhas ou guardanapos, bem como talheres eram escassos. Era uma cozinha feita e consumida pelos imigrantes e cujo conhecimento era

⁴ Um dos interlocutores comentou a respeito deste aspecto, lembrando das diferenças entre restaurantes italianos no Brasil e na Itália. Sobre este assunto, consultar Capatti e Montanari (1999) que comentam sobre *trattorias* e *osterias* que atendiam a viajantes e a alguns clientes em diversas províncias italianas, em geral de camadas menos prestigiadas. Além disso, existiam alguns serviços de banquete, o que levanta a questão de que o cozinhar em restaurantes não era uma atividade constante e reconhecida, sendo a maioria das refeições feitas em casa e somente às vezes na rua, de maneira precária.

raro entre os habitantes locais. Aos poucos, esse diálogo se ampliou sob a influência de outros estabelecimentos, as confeitarias. Ali eram servidos doces, sorvetes e salgados para classes mais favorecidas, sendo muitas de propriedade de italianos provenientes de Nápoles e conhecedores das artes do açúcar. Eram espaços em que os imigrantes pobres mal podiam entrar, eventualmente faziam algum passeio com a família para tomar um refresco ou sorvete, mas não era uma prática comum como aquela observada entre profissionais liberais, estudantes (em sua maioria homens), mulheres de classes mais favorecidas que adquiriam o hábito de sair de casa em uma cidade que começava a se pensar cosmopolita.

Posteriormente, quando a Segunda Guerra Mundial chegou ao fim, novos contingentes de italianos chegaram à cidade e traçaram outros caminhos. Foi quando emergiu uma oposição entre os italianos considerados da *velha guarda*, ou seja, aqueles que vieram nos primeiros anos do século XX e italianos que chegaram ao país após a Segunda Guerra. Os mais antigos eram vistos pelos mais recentes de maneira pejorativa, pois os consideravam ‘camponeses’, ‘rústicos’, ‘atrasados’, percepção que se estendeu também à cozinha. E a velha guarda não poupava os novos italianos, por eles definidos como ‘preguiçosos’, ‘arrogantes’⁵.

Mas era um período de mudanças. A cidade crescia e manifestavam-se arranjos de outra ordem: o centro da cidade se transformava ao abrigar uma intensa vida cultural que acompanhava o surgimento da televisão, a consolidação dos jornais e rádios, a oferta de peças teatrais e abertura de inúmeros cinemas, sendo que muitos desses novos postos de trabalho foram ocupados pelos italianos e seus descendentes. Nesse novo contexto, estabelecimentos como confeitarias e bares intensificaram o atendimento a uma população crescente que começava a circular pela região⁶. Na esteira desse processo, surgiram também, ainda que timidamente, restaurantes de cozinha italiana um pouco mais refinados sob o comando de imigrantes. Esta

⁵ Consultar Trento (1989) para uma visão detalhada deste aspecto.

⁶ Para uma discussão das novas sociabilidades promovidas nesses espaços, consultar Arruda (2001).

fase concentrou-se especialmente entre os anos de 1950 e 1970. Eram lugares que atendiam novos membros das camadas médias urbanas, além de artistas, jogadores de futebol, expoentes da sociedade paulistana e chamavam a atenção para um comer fora como lazer, para ver e ser visto.

Na esteira desse processo as antigas cantinas étnicas dos bairros de imigrantes começaram a receber clientes de outras partes da cidade, não raro descendentes e seus familiares que haviam saído dos bairros étnicos e voltavam para saborear os pratos de sua memória. Foi o período em que as cantinas acumulavam filas enormes, especialmente aos domingos, cresciam em popularidade e difundiam seus sabores para além dos limites da comunidade. Paralelamente, alguns desses restaurantes serviam pizzas e domingos à noite se transformaram no dia preferencial para consumir esse prato. Simultaneamente, restaurantes de cozinha italiana ditos sofisticados se fizeram mais presentes e se imbuíram da missão de ‘educar o gosto’, atraindo comensais da elite local, promovendo sua cozinha em programas de televisão, jornais e revistas. A prática de comer fora de casa ia sendo absorvida pelas camadas médias urbanas que também apreciavam a vida cultural da cidade. E segundo diversos entrevistados foi a época de ouro de seus estabelecimentos.

Entretanto, a partir dos anos 1990 a oferta de restaurantes se multiplicou, não só em termos de quantidade, mas também nas constantes novidades e variedade de alimentos, restaurantes, tipos de refeições. Somado a este cenário, é preciso considerar a influência da globalização e a possibilidade de acessar uma gama muito maior de informações a respeito do comer, transformando a cidade no espaço ideal para concentrar e oferecer a pluralidade cultural que no caso de São Paulo se traduziu na oferta de variados tipos de cozinhas em restaurantes.

É um fenômeno urbano e que, segundo Hannerz (1997), mostra como essa diversidade cultural é negociada com elementos locais dos quais alguns sobressaem e outros permanecem subjacentes, expondo encontros e desencontros das “culturas”, extraindo aspectos que as definem e, de certo

modo, as engessam a fim de facilitar sua manipulação. Na verdade, o exótico e o diferente estava já contido nas fronteiras da cidade e foi de certa forma *domesticado* (GOODY, 1982) para ser consumido além do grupo de imigrantes. O que ocorre, incentivado pelo fenômeno da globalização, é uma valorização da diferença e seu acesso como definidores de um caráter urbano e cosmopolita, fenômeno que adquiriu maior visibilidade em anos recentes na cidade de São Paulo⁷.

Essa postura em busca do exótico e do 'outro' é um produto imaginado, uma vez que muitos dos pratos que se apresentam como étnicos em restaurantes são invenções adaptadas ao paladar local (MACCLANCY, 1992), aspecto notado ao longo da pesquisa realizada. Entretanto, o que interessa aprofundar é a forma pela qual essa cozinha italiana, inicialmente considerada pelos habitantes locais de maneira exótica, conquistou reconhecimento e se apropriou do discurso em torno da tradição e autenticidade que irá figurar como motivo de entreveros entre proprietários de restaurantes mais antigos e novos restaurantes dessa cozinha, tendo como principal expressão uma incipiente crítica versada sobre o tema veiculada em jornais e revistas numa cidade que tentava consolidar sua imagem de capital gastronômica.

Nas memórias dos interlocutores há divergências quanto ao processo imigratório, embora exista uma percepção generalizada, possivelmente apropriada do discurso urbano, de que se trata de um fenômeno homogêneo e que teve um papel central na construção da prosperidade da capital paulistana. Mas os contrastes internos entre italianos e seus descendentes se estenderam à cozinha.

Como foi possível entrever, logo que chegaram os italianos eram segregados e vistos com desconfiança e essa situação contribuiu para definir um grupo cuja imagem se pauta na ideia de velha guarda. Lentamente

⁷ A questão do encontro cultural promovido pela imigração e globalização é analisado vastamente sob a perspectiva da alimentação. Para uma primeira aproximação consultar Van Den Berghe (1984) que tratou a cidade como espaço que possibilita o acesso a novos sabores. Ver também Cwiertka e Walraven (2001) e Watson (1997).

foram construindo uma ponte com a cidade e sua cozinha representou parte dessa contribuição. Cantinas e restaurantes italianos conquistaram um espaço na cidade e trouxeram uma nova prática ao cotidiano: comer fora. Reconhecidos pela clientela, foram festejados como lugares de boa comida, fartura e ambiente familiar, sobretudo até meados dos anos 1980.

Essa realidade hoje é apenas uma lembrança opaca desse período de prosperidade. Muitos dos proprietários entrevistados comentaram sobre suas dificuldades: o desaparecimento de sua clientela, a crescente oferta de restaurantes, pessoas com menos tempo para comer durante a semana, redução de refeições em família, escolhas mais individualizadas, maior acesso a informações sobre os alimentos e o comer bem como novas formas de lazer. Mas dentre os aspectos mencionados, dois surgiram com maior peso e incômodo: o descaso de *chefs* que trabalham com cozinha italiana dita contemporânea, bem como a forma que tratam os restaurantes mais antigos e a crítica da mídia especializada. E os interlocutores se lembram, com algum desconforto, da recente abertura de restaurantes italianos festejados como lugares de boa comida que em sua opinião não passariam de lugares que servem pratos ‘falsos’, ‘cheio de frescuras’.

A intensificação do papel dos cozinheiros transformou a realidade dos restaurantes, que foram ganhando visibilidade e proporcionaram uma nova perspectiva com relação ao comer fora especialmente quando a cidade é reconhecida como Capital Mundial da Gastronomia⁸. É claro que nem todos os restaurantes são conduzidos por esses profissionais, mas são festejados pela mídia cuja contribuição, no entender dos interlocutores, criou uma

⁸ O reconhecimento da cidade como Capital Mundial da Gastronomia foi um processo envolto em várias polêmicas, em especial a incapacidade de criar uma gastronomia própria. Vale lembrar que esse título foi concedido após uma longa campanha empreendida pelo presidente do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de São Paulo (SinHoRES), Nelson de Abreu Pinto, iniciada em meados dos anos 1980. Envolvido há muitos anos no setor, ele ainda assumiu a presidência de outras instituições, entre as quais a ABRESI (Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo) que empreendeu uma vasta campanha para a consolidação da imagem “São Paulo, Capital Mundial da Gastronomia”. Em 1997 foi finalmente concedido o título à cidade durante a realização do 10º CIHAT - Congresso Internacional de Gastronomia, Hospedagem e Turismo.

situação desconfortável para muitos estabelecimentos. “Se as pessoas soubessem comer, isto aqui estava cheio”, comentou o proprietário do restaurante considerado como o mais antigo da cidade, a cantina Capuano, reforçando o argumento em torno da falta de reconhecimento de seu trabalho⁹.

Esses novos arranjos terão desdobramentos. É neste ponto que os restaurantes associados à imigração e os restaurantes contemporâneos marcam um profundo distanciamento; italianos que vieram no fluxo imigratório e seus descendentes que começaram trabalhando na cozinha diante dos *chefs*; a relação entre fartura e escassez; o tradicional e novo. Na cantina e nos restaurantes refinados surgidos nos anos 1950-1970 a cozinha ainda mantinha influência do universo doméstico e o atendimento era um aspecto central, pois demarcava o distanciamento dos primeiros espaços rústicos e étnicos no qual familiares eram a principal mão de obra. Nos restaurantes contemporâneos o atendimento nos salões destina-se ao agrado e satisfação de seus comensais e a cozinha se profissionaliza. Os *chefs* tornam-se atrações, apreciam a visibilidade, mostram seu conhecimento em pratos e explicações e não se intimidam frente às câmeras e jornalistas.

Outro aspecto mencionado de modo recorrente foi o reconhecimento da cidade como capital gastronômica. Foi positivo no sentido de ampliar as possibilidades de escolha entre os comensais; mas em seu aspecto negativo, segundo a perspectiva dos entrevistados, permitiu a entrada de inúmeras pessoas sem preparo em busca de uma oportunidade orientada para a obtenção de lucro. Aborrecidos pelo fato de serem lembrados como “lugares pitorescos” e não pela sua boa cozinha, os interlocutores mostram sua insatisfação como deixa clara a narrativa da neta de uma italiana que abriu uma pizzeria no bairro do Bexiga em meados dos anos 1950:

O padrão da culinária italiana é variável, tem coisa boa e coisa mais ou menos, o título [Capital Mundial da Gastronomia] para São Paulo é merecido, mas também

⁹ Angelo Luisi, Entrevista concedida à autora em 18/01/2006 no restaurante Capuano.

trouxe muita gente aventureira. Tem muito entra e sai de gente do mercado, muita propaganda, abre e fecha [...]. As pessoas estão começando a enxergar o que é gastronomia no Brasil, a gastronomia começou há 10 anos. Para ser *chef* tem que saber história, saber comandar, preparar [...]. Existem segredos na cozinha e as pessoas apenas copiam o conceito e aí vem para tirar nossos clientes¹⁰.

Além da questão apontada anteriormente em torno do reconhecimento da capital gastronômica, emerge também o papel dos *chefs* vinculado à ideia de que é preciso ‘ter história’ para entender o que é gastronomia e nesse sentido há um primeiro ponto que deve ser ressaltado: a ideia de tradição pautada no passado étnico, justificando seu conhecimento, seu lugar e sua cozinha. A ausência de uma gastronomia refinada, como sugere o sentido dado pela mídia e pelas críticas de outros *chefs* ao seu restaurante (bem como a outros semelhantes) revela um ponto obscuro das políticas em torno do reconhecimento da diversidade e seu estabelecimento precisa reforçar seu vínculo à história local para não ser alvo de mais críticas pejorativas.

A construção dessa trajetória foi decorrente de um intenso trabalho, um aspecto que se revelou muito importante no imaginário da velha guarda, embora tenha ultrapassado os limites entre os distintos grupos de italianos e apropriado como um diferencial dos restaurantes mais antigos de modo generalizado. E este ponto também será explorado para estabelecer as diferenças com os novos restaurantes de cozinha italiana.

Neste caso, o contraste entre estes dois grupos de imigrantes é menos evidente, sobretudo em um contexto em que a capital gastronômica amplia a oferta de restaurantes de cozinha italiana. Desse modo, usar origens imigratórias, mesmo que diferenciadas em algum ponto histórico, permite consolidar a noção de tradição em um momento de vulnerabilidade. A mesma interlocutora acrescentou:

Nem sempre o melhor do mercado é o que se destaca na mídia, estabeleceram como um conceito importante e manter

¹⁰ Entrevista concedida à autora em 22/03/2007 na pizzaria localizada no bairro de Moema.

o que fizeram. Eu herdei parte disso, e tenho responsabilidade. Só que hoje o mercado é cheio de gente desonesta¹¹.

Ela e outros interlocutores acreditam em sua qualidade decorrente da ‘tradição’, manifestada pelas origens de seus estabelecimentos, pela presença da *mamma* (ou *nonna*, a avó) e de uma temporalidade assentada na imigração que, articulados, conferem elementos necessários para dar autenticidade à sua cozinha. Atribuem à mídia o papel de difundir uma imagem negativa de seus restaurantes ao mesmo tempo que festeja os *chefs*, “muitos sem qualquer conteúdo”. É uma ideia muito particular de tradição e que oscila entre dois aspectos: um tipo de cozinha amparada em suas raízes históricas ante uma cozinha associada à Itália contemporânea e ao cozinheiro profissional. A falta de relação familiar e ancestralidade transformam esses novos restaurantes em experiências ‘inautênticas’ pois lhes faltaria o principal: a trajetória imigrante e sua relação com a cidade.

Segundo Johnston e Bauman (2010), que analisaram discursos veiculados na mídia, blogs e entre interlocutores amantes da cozinha no contexto norte-americano, podemos notar que a contradição por ele observadas entre o caráter simultaneamente democrático e excludente em torno das políticas do comer, apontam para alguns elementos que estariam presentes com maior ou menor intensidade nos discursos dos interlocutores desta pesquisa.

Para os autores, que se valem do conceito de *foodscape* (cenário alimentar) como uma dinâmica social que vincula alimento a lugares, pessoas e significados, permitindo reconhecer a mediação entre o sistema alimentar e instituições culturais (como mídia) e a relação entre cultura, gosto e paisagem (ecologia), permite uma análise do conceito de autenticidade, perguntando-se o que é ‘verdadeiro’ na cozinha. E parece que essa questão é pertinente ao material aqui apresentado, pois é evidente a disputa entre cozinhas italianas locais que desejam seu reconhecimento

¹¹ Entrevista concedida à autora em 22/03/2007 na pizzaria localizada no bairro de Moema.

como *a verdadeira*. Essa preocupação é central sobretudo em um contexto de múltiplas escolhas alimentares, como ocorre na capital gastronômica, uma vez que a autenticidade concede legitimidade às escolhas.

Escolhas e decisões dizem respeito ao reconhecimento social e a autenticidade evidencia as distintas negociações em torno de padrões e valores, bem como os engajamentos entre criatividade e tradição. Nesse sentido, nos discursos analisados por Johnston e Bauman (2010), emergiram algumas qualidades de reconhecida importância para compreender o que é autêntico ou não. Eles identificaram como categorias recorrentes a particularidade geográfica, a simplicidade, a pessoalidade, o vínculo histórico e a ligação étnica, tanto na produção como no consumo.

Ao deslocar essa discussão para a análise do material aqui apresentado, é preciso pensar em alguns aspectos. Inicialmente, é inegável que em alguma medida esses elementos se mostraram presentes nas narrativas coletadas, mas é preciso ressaltar que não se trata de um universo de consumidores e produtores de informações sobre comida como os que foram analisados pelos autores, são proprietários de restaurantes que enfrentaram ou enfrentam uma crise pela cozinha que oferecem. Se valer da autenticidade diz respeito à manutenção ou não de uma forma de trabalho que para uns foi introduzida em gerações anteriores, para outros são recentes, envolvem relações de consumo, falam de acesso e a distribuição desigual do alimento, de reconhecimentos que envolvem a cidade, o turismo. Além disso, para os restaurantes mais antigos é a própria continuidade do restaurante que está em jogo e a maneira pela qual construíram sua própria imagem. Para os restaurantes recentes é a consolidação de um espaço no qual se inseriram há pouco tempo.

Por outro lado, a cozinha italiana praticada na Itália contemporânea também mudou, como assinalou Helstosky (2004)¹², mas um aspecto permaneceu central: a simplicidade. Aponta ainda que, nos Estados Unidos,

¹² Sob outra perspectiva, Counihan (2004) analisa as mudanças na cozinha italiana a partir do gênero e irá fazer uma etnografia na cidade de Florença (Toscana) com várias famílias.

a autenticidade dessa cozinha está pautada no molho *pesto* (feito à base de manjerição, azeite de oliva, queijo *pecorino* e *pinolis*), tomates secos, polenta, pão italiano, azeite de oliva e uso de miúdos. Entretanto, a cozinha definida como autêntica em anos recentes diz respeito à popularização da comida de origem rural (camponesa) e que acentua da diversidade regional, denegrindo a imagem do ‘*spaghetti with meatballs*’ (macarrão com almôndegas), prato associado à cozinha italiana que se popularizou nos Estados Unidos¹³. Macarrão com molho de tomate e queijo, segundo a mesma autora, foi o prato que consolidou a imagem da cozinha italiana e teve contribuição fundamental das comunidades de imigrantes dispersas pelo mundo.

Ainda segundo Helstosky (2004), na Itália contemporânea não há tanta certeza em torno dos elementos que definem a cozinha italiana, mais suscetível às políticas de preservação estimuladas pelo fenômeno da globalização, de modo que a austera cozinha do lavrador e a miscelânea de técnicas regionais de preparo se transformaram em motivo de orgulho e redefiniram o caráter dessa cozinha, especialmente a partir dos anos 1980 quando ocorre um redescobrimto da Itália e um intenso turismo com ênfase na gastronomia, bem como um esforço em torno do reconhecimento patrimonial. É um discurso que se deslocou para o universo dos restaurantes de cozinha italiana contemporâneos.

Neste caso, não é de estranhar que alguns elementos sejam observados de modo recorrente no discurso dos interlocutores e apropriados na tentativa de delimitar fronteiras entre seu tipo de cozinha e aquela praticada pelos restaurantes mais recentes. O distanciamento entre as cantinas e os restaurantes refinados observados em meados do século XX na cidade de São Paulo foi diluído para dar lugar a um novo discurso incentivado pela imagem de capital gastronômica. A autenticidade

¹³ Inclusive esta relação está representada de modo satírico no filme *A Grande Noite* (1996, direção de Campbell Scott) em que o restaurante de sucesso era o que servia macarrão com almôndegas, em contraste com um pequeno estabelecimento de dois irmãos italianos, um *chef* e outro responsável pelo atendimento, que tentavam servir a ‘verdadeira’ cozinha italiana, sem sucesso.

defendida pelos restaurantes mais antigos deriva de seus vínculos com a imigração (étnica), sua tradição (história), sua personalidade (proveniente do conhecimento feminino, sobretudo das *mammas*), de poucos ingredientes e técnicas simples, e contam ainda com uma associação pejorativa com o sul da Itália (de onde vieram os primeiros imigrantes, em geral pobres e analfabetos) e a adaptação local para conseguir reproduzir uma cozinha longínqua¹⁴. E será neste último aspecto e na presença da *mamma* na cozinha do restaurante onde estarão concentradas as principais críticas à cozinha da velha guarda.

Na tentativa de amenizar o desprestígio que muitas vezes emergiu traduzido na falta de comensais, na mídia negativa e nas críticas de *chefs*, os interlocutores se valeram do que tinham ao alcance para serem reconhecidos pela sua *verdadeira cozinha italiana*, lançando mão de seus vínculos étnicos e passado. Sob outra perspectiva, os restaurantes recentes estabelecem sua autenticidade em função de uma proximidade com a cozinha praticada na Itália contemporânea, dialogando com a valorização de cozinhas regionais que se pautam na simplicidade (comida rural e sem grandes elaborações) e a personalidade inspirada no chef que não raro esteve na Itália para conhecer “a cozinha de perto, mais a fundo” e, assim, reforçando seu conhecimento.

Esse ponto reaparece na fala de um herdeiro de uma cantina no bairro do Bexiga, que reafirmou a diferença entre as cantinas e outros restaurantes na relação com a família e de suas raízes, acentuando a contribuição das *mammas*. Mas ele aponta também que são elas (e seu conhecimento doméstico) que são alvo dos discursos da mídia e de seus concorrentes como responsáveis pela má qualidade da comida servida nos antigos restaurantes de cozinha italiana. ‘Comida sem sofisticação’, ‘sem imaginação’, ‘sem cuidado’, ‘de carregação’ foram comentários recorrentes

¹⁴ Acerca dessa discussão, consultar Wilk (1999) sobre a relação pós-colonial transcorrida no Belize, país caribenho, entre produtos locais e importados e a construção de uma cozinha nacional. No texto o autor narra o surgimento de um prato, o ‘Rato Real’ criado em um contexto carregado de peso simbólico expressivo, pois foi servido à Rainha Elizabeth II e causou enorme desconforto entre os ingleses e permitiu a consolidação de um prato considerado nacional e até então inexistente feito a partir de um roedor local. Ver também Lindholm (2008) sobre este episódio.

ouvidos de proprietários de restaurantes contemporâneos a respeito das cantinas e pizzarias, bem como é um imaginário bastante comum em comentários veiculados em jornais, revistas e meio virtual. O que aponta para a complexidade da questão, uma vez que é evidente o paradoxo, especialmente no que toca à ideia de simplicidade, pois se é aquilo que confere autenticidade, por que a cozinha feminina e de influência doméstica não pode ser considerada *verdadeira*?¹⁵.

Como se pode perceber, o uso desses elementos é variável segundo o grupo que se apropria e perpassa por disputas de identidade e de reconhecimento. A cozinha italiana que emergiu nos restaurantes das primeiras décadas em São Paulo tinha muito menos relação com a ideia de nação, imagem não consolidada no começo do século XX com relação à Itália e, apesar das diferenças regionais, buscou criar uma noção de cozinha italiana que encontrou no diálogo com o local, elementos para se constituir. Mas se este aspecto em particular, o diálogo com a cidade, criou um passado para ser lembrado entre os proprietários mais antigos, é também o seu pecado, pois é a marca de seu empobrecimento.

Este é um ponto de tensão. Para muitos descendentes e italianos da velha guarda, foram eles que proporcionaram a *civilização do gosto*, pois educaram o paladar local pouco sofisticado, como notou um interlocutor ao comentar sobre a clientela de seu restaurante: “não comiam peixe ou frutos do mar e não sabiam o que era creme de leite fresco”. Essa retórica foi apropriada pelos imigrantes e construiu a ideia de que eles possuíam o conhecimento gastronômico, fornecendo inclusive os meios necessários para formular a imagem da cidade como Capital Mundial da Gastronomia.

Dessa forma, eles se acreditam mais autênticos que os novos restaurantes de cozinha italiana por terem um passado histórico, étnico, oferecerem pratos simples, ‘sem frescuras’. Mas a ideia de autenticidade proveniente dessa tradição específica não garante o salão cheio de comensais. As mesas vazias de inúmeras cantinas demonstraram isso e

¹⁵ Exploro essa questão em outro artigo, Collaço (2008).

muitos restaurantes não tiveram outra saída a não ser fechar suas portas.

A concorrência até meados dos anos 1970 era entre restaurantes que serviam pratos bastante semelhantes, mas hoje a realidade é outra. Restaurantes de cozinha italiana recentes servem pratos muito distintos entre si e muitos possuem um cozinheiro estrelado na cozinha, servindo o que ficou conhecido como ‘cozinha de autor’. Sua tradição se inspira em outra parte, em especial na afinidade com receitas de origem rural e simples, preferencialmente levando em conta as particularidades locais das receitas originais e a preocupação em trabalhá-las de forma fiel.

Nessa perspectiva, alguns estabelecimentos instalados no bairro do Bexiga optaram por uma saída articulando tradição e autenticidade. Em parceria com agências de turismo, foram incluídos nos roteiros culturais da cidade e atraem clientes para “desfrutar a vida cultural de São Paulo, e na programação incluir uma visita ao Bexiga, ao meu restaurante para provar as delícias da mamma”, disse um entrevistado. Nesse arranjo, a ideia central era de oferecer ao turista uma experiência *tradicional*, de maneira que irá realizar uma refeição em um restaurante *tradicional* italiano, em um bairro também *tradicional* italiano, o Bexiga.

E nesta discussão há outro aspecto que deve ser considerado: como se dará a articulação de uma herança familiar, neste caso relativa à cozinha, e uma comunidade difusa, mais imaginada que real? Emerge uma ideia de patrimônio que perpassa, segundo Graburn (2001), entre um estado simbólico de pertencimento pelo nascimento e outro estado que se dá por meio de um processo de aquisição. Neste caso, é criado um modelo que circula entre o adquirido e o herdado, entre a trajetória existente na memória e transmitida entre gerações e os vínculos ao grupo italiano. A tradição que se tenta legitimar no caso dos restaurantes italianos provém de seus laços familiares, de um conhecimento compartilhado entre sábios (*mammas*), embora não reconhecida pela cidade. Por outro lado, os restaurantes de cozinha italiana contemporâneos buscam sua autenticidade na proximidade de seus pratos com as atuais práticas italianas e no preparo

legitimado pelo conhecimento dos *chefs*.

Esse processo lida, ainda, com as implicações desse reconhecimento como espaços tradicionais e, portanto passíveis de serem reconhecidos como patrimônio, de modo que atraiam consumidores em busca de experiências ‘autênticas’ e permitam a continuidade dos estabelecimentos. Esses novos arranjos são bem observados por um italiano que passou por diversos restaurantes, começou carregando azeite dos latões para os vasilhames, trabalhou na cozinha, foi garçom e depois de alguns anos abriu seu próprio restaurante. Ele observou que:

Antigamente eu atendia desembargadores, empresários, famílias inteiras. [...] Fui escolhido pela Globo (rede de televisão) para protagonizar um programa sobre os cem anos da imigração italiana no Brasil [...]. Hoje minha família, mulher, filha e neto está no Brasil. Minha vida é aqui, mas com o tempo, meu nome seria continuado pelo meu neto, mas e o restaurante? [...] Eu considero o restaurante minha casa, um ponto de encontro sem a minha presença tenho a impressão de que algo vai faltar¹⁶.

O interlocutor não ignora as mudanças e tem plena consciência de que seu restaurante sobrevive em função de sua história e personalidade, mas coloca em dúvida se essa cozinha italiana que pratica terá lugar nas próximas gerações. Outros interlocutores perceberam algo parecido em seus estabelecimentos, não só a comida que as pessoas procuram mudou, mas também a forma como as refeições são conduzidas. Planejar o futuro nos moldes praticados pelas experiências anteriores torna-se inviável.

São ciclos, meu avô teve sucesso e quando começou a tentar novidade, a cantina caiu. Meu pai entrou e construiu o prédio, a cantina estourou e a família ganhou orgulho novamente. Agora meu sentimento é que chegou minha vez, eu preciso renovar e por isso coloquei internet, vinhos etc.¹⁷.

Mas a decisão não é sempre fácil, pois há um paradoxo: preservar o

¹⁶ Giovanni Bruno, entrevista concedida à autora em 22/03/2007 em seu restaurante na Vila Mariana, São Paulo.

¹⁷ Entrevista concedida à autora em 16/06/2006 e 21/03/2007 em seu restaurante no bairro do Bexiga.

que se herdou e valorizar a ideia de tradição ou inovar para tentar se manter vivo na capital cosmopolita? Essa é uma preocupação comum entre os interlocutores e se revela em distintos momentos de seus discursos ao manejar suas memórias pessoais e familiares e relacioná-las com um imaginário construído em torno da imigração e cidade, amparando o que definem como tradição e autêntico.

Autenticidade e os usos da tradição

Neste tópico a noção de autenticidade será analisada a partir dos relatos e experiências de interlocutores sob diferentes perspectivas. Novidade e tradição parecem travar um embate, mudança e continuidade se colocam constantemente como forças opostas agindo sobre as decisões dos proprietários de restaurantes. Se por um lado há maior curiosidade em novos sabores, o tradicional remete ao familiar, ao nostálgico, ao improvisado e autêntico. Entretanto, é interessante perceber que essas perspectivas não são excludentes, na verdade convivem paralelas entre si, dialogam com as transformações urbanas e o próprio processo de globalização¹⁸.

Entre os diversos proprietários entrevistados foram recorrentes as menções ao papel das *mammas* e *nonas*, mostrando ainda a fidelidade aos elementos domésticos, receitas com ingredientes e técnicas simples. É verdade que hoje em muitos sentidos essas mulheres enfrentam o

¹⁸ Giddens (1996) disse que “a tradição é um meio de identidade. Seja pessoal ou coletiva, a identidade pressupõe significado; mas também pressupõe o processo constante de recapitulação e reinterpretação observado anteriormente. A identidade é a criação da constância através do tempo, a verdadeira união do passado com um futuro antecipado” (GIDDENS, 1996, p. 100). O que não se ajusta à trajetória da cozinha italiana é que para Giddens a tradição é atualizada no ritual, embora a cozinha italiana servida em restaurantes tenha autonomia da rotina, o que de certa forma fará com que a refeição ocupe uma posição diferente da comida corriqueira. De qualquer modo, para ser uma tradição precisa persistir no tempo e ser reconhecida publicamente, outro aspecto que gera divergências, já que essa cozinha não é um consenso entre os estabelecimentos. Nesta questão que trata da memória ritual e cotidiana, consultar Sutton (2001).

desprestígio e o esquecimento, mas há uma vantagem: referenda sabores conhecidos e/ou retoma sabores de uma casa perdida. Não é um reconhecimento da colaboração feminina¹⁹, mas a validação de um tipo de cozinha “de coração” e, que segundo alguns interlocutores, alimenta a alma²⁰.

Foi por estar lidando com essas questões que o proprietário de uma cantina no bairro do Bexiga ficou muitos anos longe do restaurante, que foi aberto pelo seu avô, com medo de se sentir “massacrado pela família”. Ao voltar para assumir os negócios do restaurante, não ignora as mudanças para continuar com as coisas funcionando. Ele reafirmou a importância de constituir novas estratégias para manter o seu restaurante, como a exploração de um turismo cultural:

Por exemplo, quando tem peça boa, nós nos beneficiamos. Quando estava o Fantasma da Ópera, o pessoal da agência liga uns vinte dias antes e monta um receptivo. Eu atendo sem problemas, a coisa é que o Nelson de Abreu Pinto, o da capital gastronômica, montou isso para beneficiar o restaurante dele, o La Tavola, mas ele não consegue atender todo mundo, o restaurante dele tem mais de 1000 lugares, mas mesmo assim ele ainda fica disputando nossas famílias [...]. Mas, no fim ele acabou fazendo uma coisa boa e fomentou o movimento para todos²¹.

A capital gastronômica dispersou os comensais, mas também trouxe outros que antes não tinham oportunidade de “desfrutar a cultura de São Paulo, ir ao teatro e comer fora”, continuou ele. Trazer o cliente várias vezes ao mês para realizar uma refeição era comum nas cantinas e restaurantes tradicionais, inúmeras narrativas dos proprietários ilustraram essa prática que foi decaindo à medida que a cidade mudava e os obstáculos emergiam no cotidiano, impedindo manter o mesmo padrão.

Para alguns essa ideia de manter-se fiel às receitas, ao endereço e aos

¹⁹ Esse assunto foi discutido em um artigo anterior, Collaço (2008).

²⁰ Nos Estados Unidos essa tendência gerou um modismo que ficou conhecido como *comfort food*, ou seja, comida que nos dá uma sensação agradável, de aconchego.

²¹ Entrevista concedida à autora em 16/06/2006 e 21/03/2007 em seu restaurante no bairro do Bexiga.

princípios da família foram fatores que desencadearam o declínio. No caso deste último interlocutor, a tradição reforçou uma imagem de preservação, cuidado, respeito, pois “vender tradição não é ruim, as pessoas vem aqui para ver e comer isso”. Vender tradição, para ele, é servir os mesmos pratos que há anos são parte do cardápio, bem como não fazer grandes mudanças no restaurante, embora algumas “tenham que ser feitas, como o caso do vinho”.

Nesse caso, é interessante observar que o seu restaurante passou por uma grande reforma e o resultado marcou nitidamente diferentes tempos de sua trajetória. A parte nova, contígua ao salão principal utilizou materiais mais claros, pisos feitos de cerâmica, amplos espaços para espera, diferente do lado dito tradicional, ainda com paredes de madeira, quadros antigos, toalhas vermelhas sobre as mesas. É o convívio entre aquilo que se diz tradicional e o novo, embora a comida continue praticamente a mesma, com leves mudanças no cardápio, introduzidas após aprovação das *mammas* e *nonnas*.

Tradição que se reforça no ato de ser consumida e afeta a forma de apropriação espacial (ROY, 2004), pois o bairro do Bexiga para esses novos frequentadores representa tradição e não decadência, como é comum entrever no imaginário local. Entretanto, se alguns restaurantes adotaram esta estratégia, outros seguiram caminhos diferentes. Nesse sentido, a família proprietária de uma conhecida pizzaria, também no Bexiga, optou abrir uma filial em um bairro nobre da capital. Com decoração contemporânea e amplos espaços, houve preocupação em manter “os sabores tradicionais”.

Na verdade, ante as novas dinâmicas urbanas esse espaço atingiu um público que raramente iria se deslocar para comer pizza no Bexiga, apesar de seu prestígio e reconhecimento na cena local. As dificuldades de se locomover na cidade e o medo da violência tendem a concentrar as pessoas em volta de suas casas ou trabalho. No entender da neta que atualmente administra o restaurante, a tradição foi respeitada, uma vez que o cardápio

é basicamente o mesmo da pizzaria original, inclusive permanece a regra imposta pela avó de não dividir a *pizza margherita* com outros sabores, nem mesmo com súplicas do cliente como ela apontou:

Não adianta que nós não misturamos sabores com a *pizza margherita*, *pizza* é só *margherita*, mesmo que custe perder um cliente. O outro dia veio um cliente do Rio, ele não conhecia nossa pizzaria, mas tinha ouvido dizer que era a melhor de São Paulo, queria de todo jeito *meia margherita* e *meia mussarela*, os garçons não conseguiam resolver o problema e me chamaram, falei que não ia fazer. Ele ficou bravo, levantou e foi embora. Com toda a família e falando mal. Não adianta, eu vou respeitar a minha avó, e se foi assim que ela disse que tem de ser, assim vai continuar. Essa é a tradição e foi por isso que conseguimos chegar onde chegamos²².

A tradição no sentido que se percebe entre os interlocutores é uma forma de moldar o passado para criar uma identidade, mas também prospectar uma imagem para o futuro²³. Poderíamos avançar e, como sugere Alsayyad (2004), pensar que essa tradição tal como a imaginamos não se adéqua mais à realidade contemporânea e explora distintas formas de autenticidade que atualmente é tão discursivamente valorizada. Nesse sentido, a tradição se afasta de raízes espaciais e temporais, sendo que muitas vezes o vínculo com o local se mostra ainda mais importante que uma identidade nacional e resistente a lógicas culturais ditas dominantes.

O uso da tradição desta forma garante segurança ao pressupor sua persistência. Para as famílias, especialmente aquelas proprietárias de restaurantes associados à velha guarda, ficou evidente que a orientação para o passado e o reforço dessa ideia de tradição é um mecanismo acionado em função das incertezas cada vez mais fortes com relação ao porvir. Na verdade é um questionamento da própria identidade e da cozinha que praticam e, em alguma medida, se revela como uma espécie de patrimônio privado que deseja tornar-se coletivo e reconhecido publicamente, uma

²² Entrevista concedida à autora em 22/03/2007 na pizzaria localizada no bairro de Moema.

²³ Para essa discussão, consultar Sutton (2001).

forma de legitimar e preservar esses saberes construídos com ‘*muito esforço*’, como usualmente se referem à experiência de seus ancestrais, revelando a ideia de progresso.

Estes interlocutores não sabem ao certo qual será o resultado de suas estratégias, mas sabem o que são pelo que suas famílias fizeram anteriormente e isso lhes dá o norte para orientar a continuidade de seus estabelecimentos, bem como situar a comida ali servida quando comparada a outros restaurantes italianos, especialmente aqueles mais recentes e que dialogam com uma cozinha italiana dita ‘mais moderna’, ‘verdadeira’, ‘mediterrânea’²⁴. Aqui reside uma disputa de reconhecimento e envolve a questão do patrimônio. Se por um lado a cozinha italiana contemporânea se vê mais verdadeira pela sua proximidade com a Itália e seu conteúdo atualizado, por outro lado os restaurantes da velha guarda, já distanciados de suas origens italianas, adquirem autenticidade em função de sua memória e trajetória local.

Na verdade, a cidade é palco de novas articulações, as quais a cozinha italiana permite entrever. Nesse caso, o papel das mulheres na cozinha com seu conhecimento doméstico e simples, e que em muitos casos foi transmitido a trabalhadores humildes que assumiram seu lugar nos restaurantes, foi colocado de lado, abrindo espaço para os especialistas (*chefs*, críticos, gourmets e afins). A sabedoria que era própria dessas mulheres se vê confrontada com a competência dos especialistas, deslocando a confiança de relações de proximidade familiar e de vizinhança, para uma confiança baseada na desincorporação e conhecimento técnico (GIDDENS, 1996). A cozinha feminina e étnica que foi servida nos primeiros anos do século XX e que entre os anos 1950 e 1970 ficaria a cargo de migrantes nordestinos será obscurecida pela cozinha do *chef* e o acesso proporcionado pela globalização a novos sabores, informações e viagens.

Outro aspecto relevante para compreender a dinâmica da cidade e a apropriação espacial é o fato de que muitos dos estabelecimentos mais

²⁴ Comentário sobre essa cozinha em Collaço (2009). Ver também Medina e Alvarez (2008).

antigos estão distanciados das regiões consideradas ‘de moda’, circunstância que interfere no andamento do trabalho, como lembrou o proprietário de um dos mais antigos restaurantes da cidade, Carlino, atualmente instalado na região central. Fiel à cozinha italiana que serviu desde o início de suas atividades, hoje está com muitas dificuldades em atrair novos comensais. Na hora do almoço, em geral as pessoas estão apressadas e não tem disposição para pedir *à la carte*, pois muitos preferem a rapidez dos serviços de bufê, serviço que não oferece. À noite, os clientes escasseiam devido à localização muito próxima à Rua Rego Freitas e ponto conhecido de prostituição. O passado próspero na mesma região não condiz com a atual realidade.

Na verdade, houve um novo cenário delineado a partir dos anos 1990. É o momento em que ficarão evidentes os conflitos entre os distintos usos da tradição e a manipulação do conceito de autenticidade. É uma nova linguagem em que o autêntico se aproxima discursivamente daquilo que Johnston e Bauman (2010) observaram entre seus interlocutores e que nos permite uma nova reflexão. Retomado os autores, é possível perceber que a autenticidade se tornou um recurso importante para administrar tensões em torno do democrático, ou o acesso à diversidade cultural que neste caso é parte da narrativa da velha guarda; e a busca pela distinção marcada nas narrativas dos novos restaurantes de cozinha italiana. Neste último aspecto, vale lembrar que além do acesso limitado a esses espaços, há ainda uma vasta oferta de viagens gastronômicas, aquisição de produtos diferenciados que podem ser artesanais, orgânicos, sustentáveis nem sempre ao alcance de uma boa parcela de camadas menos favorecidas. Mas, sem dúvida houve uma multiplicação de possibilidades de consumo e o autêntico será uma forma de legitimar as escolhas, revelando o conhecimento dos consumidores em torno da comida.

Entretanto, os usos da tradição para moldar a autenticidade local possuem um sentido diferenciado daquele apontado pelos autores e com particularidades no contexto aqui analisado. Se um prato ou uma cozinha pode ser reconhecido como autêntico evidenciando suas conexões com o local,

com a simplicidade (nas receitas e técnicas), com as suas origens, com a personalidade e com a história, é curioso notar que estas categorias estão presentes tanto na cozinha da velha guarda como dos novos restaurantes. O que está em jogo é uma disputa em torno do que se reconhece como tradição e de que maneira ela poderá ser incorporada para dar um caráter verdadeiro à cozinha.

Segundo a velha guarda essa retórica será apropriada para estabelecer um tipo de autenticidade que deseja ser reconhecida pela cidade de maneira ampla, em especial incentivando um reconhecimento de sua cozinha, seus restaurantes e seus bairros como patrimônio da cidade, definindo os novos restaurantes como ‘enganação’. Do lado dos restaurantes recentes, sua fala é de que os mais antigos estão ultrapassados e oferecem refeições de má qualidade.

Um caso narrado é ilustrativo dessa relação. Retomando a fala da neta que administra uma conhecida pizzaria que hoje conta com duas filiais, comentou sua indignação quando alguns pratos ou produtos que eram já servidos há anos em seus estabelecimentos apareceram em outra rede de pizzaria recente que, segundo ela, “é um restaurante meramente comercial que tenta imitar as antigas pizzarias”. O item que causou maior discussão foi o pão de linguça. Durante anos a receita desse produto ficou a cargo de sua avó, mas com sua saída da cozinha, a receita foi passada para um funcionário de confiança. Este foi contratado por esse concorrente e vendeu a receita da família. Todos ficaram furiosos pelo desrespeito à receita de sua avó, pelo roubo do funcionário e a reprodução da receita feita sem qualquer sentido familiar ou tradicional como em seu restaurante.

Segundo a interlocutora, o pão de linguça “tem história”, não se trata apenas de mais um item comercial do restaurante. No entanto, quem vai consumir não percebe essa diferença, a menos que tenha alguma intimidade com a trajetória do estabelecimento. Os donos da nova pizzaria não estavam preocupados com a tradição, estavam interessados em constituir um negócio que se expandiu em várias filiais na cidade e em outras capitais, ritmo que o

restaurante da interlocutora não conseguiu imprimir para não “perder parte de sua história”.

As narrativas apontam para todas essas tensões. Ser fiel a um estilo que permitiu construir uma trajetória sólida ou se abrir aos novos diálogos que a capital gastronômica descortina são questões sempre presentes. Mas é fato que os entrevistados se sentem diminuídos em função da crescente valorização de uma cozinha italiana dita contemporânea e que tenta se firmar como universal. O que parece estar em jogo é a supressão de uma pluralidade cultural, várias expressões de cozinha italiana e de identidades, apesar da tão propalada retórica cosmopolita que se assenta na diversidade. Há uma produção de diferenças internas entre distintos grupos de italianos, embora a cidade os veja de forma homogênea e os naturalize em sua paisagem. Cada qual luta com o que tem à mão para garantir sua posição.

Nesse ir e vir, muitos descendentes de italianos decidiram passar um tempo fora do Brasil. Não raro filhos de proprietários de restaurantes foram fazer cursos e morar um tempo no país de seus pais e avôs, trazendo também as novidades conhecidas por lá, inclusive na comida que se diferenciava profundamente do que era feito em São Paulo, segundo os próprios interlocutores frisaram. Em conversas informais com filhos e netos de imigrantes italianos que fizeram este caminho, emergiu um sentimento não muito claro que tendia a ver a cozinha italiana local como algo menos autêntico, não verdadeiro, menos italiano.

Esse diálogo constante entre local e nacional sob diferentes perspectivas pode ser ilustrado a partir de um caso interessante. No fim dos anos 1980, um restaurante ficou muito famoso, o La Vecchia Cucina, instalado em um bairro nobre. Apesar do que o nome sugere (a velha cozinha), introduziu “uma cozinha italiana moderna, mais leve”. O proprietário, neto de uma família de descendência italiana muito prestigiosa, teve oportunidade de estudar na Itália. Lá conheceu a cozinha regional e percebeu como a cozinha de sua cidade era diferente daquela que encontrou no país natal de sua família. Voltou decidido a abrir um

restaurante de “alta gastronomia” italiana, cujo modelo era nitidamente de outra natureza que os restaurantes que até então existiam na cidade. J. Curnonski em seu artigo de 29/12/1989 afirmou que era “o melhor dos novos [...] com sua cozinha italiana – a favorita de São Paulo – modernizada e renovada por atraentes combinações”, embora ganhasse do autor apenas o prêmio pimenta-verde, “pequenino, mas resolve”, o restaurante condensa as novas linguagens que se somaram às receitas das cantinas (CURNONSKI, 1989, n. p.).

É o momento em que se consolida o descolamento da imigração. Mesmo descendente de italianos, o proprietário não seguiu os modelos anteriores pautados na família e na trajetória de trabalho e progresso em um novo país. Foi nesse período que surgiram muitos restaurantes de cozinha italiana em condições semelhantes e ocuparam bairros nobres. Alguns até pertencendo a grupos de investidores. A cozinha italiana que será entendida a partir desse momento como prestigiosa é produzida por um especialista, de preferência que tenha estudado na Itália e, se italiano, muito melhor.

Em um momento de grande efervescência, em que restaurantes abriam continuamente, os anos 1990 estimularam o comer fora de casa, especialmente como lazer. Em outra reportagem, é dito que

São Paulo é, sem dúvida, uma dos centros gastronômicos do mundo. Aqui há de tudo e com qualidade, de comida japonesa aos pratos caseiros do Nordeste e de Minas, que surpreendem o paladar dos turistas estrangeiros (SANT'ANNA, 1988, n. p.).

É uma diversidade que também circula de distintas formas, mas não ignorou o apelo dessa imagem na formulação de uma identidade que define a cidade como capital gastronômica e disso impõe distância de outras cidades. Ela é diferente, é única, pela convergência de fluxos imigratórios, pelo progresso, por ser cosmopolita. Além disso, pelo seu crescimento também favoreceu mudanças nas dinâmicas do comer, fazendo com que

comer fora por necessidade ou lazer se tornassem práticas corriqueiras.

De qualquer modo, há uma evidente disputa de campos em que se tentam manter as diferenças ante um fluxo que tende a atenuá-las. A velha guarda e seus restaurantes não precisaram de um cozinheiro reconhecido para chegar onde estão e lamentam que isso não seja reconhecido, mas ao mesmo tempo consideram importante continuar o restaurante e não desprezam essa estratégia quando um filho ou filha opta em trabalhar no estabelecimento, mas temem pelo que os filhos vão encontrar. Não é mais preciso o conhecimento das *mammas*, pelo menos para os novos restaurantes, fenômeno que se acentua ainda mais nos anos 2000²⁵.

Por outro lado, a memória urbana é bastante seletiva com os elementos que irão lembrá-la. Ao que parece, a imigração se por um lado é vista como 'natural' na cidade, por outro a modernidade e a globalização trouxeram novos diálogos para a cozinha e a forma como se articulam diferentes elementos para pensar esses encontros. A ideia de tradição se revela um instrumento importante, mas oscila entre a genealogia (famílias italianas) e o conteúdo (cozinha italiana contemporânea) articuladas às ideias de cozinha regional, simplicidade, pessoalidade, etnicidade e que irão delinear articulações particulares para dar sentido à noção de autenticidade.

Considerações finais

O processo analisado abriu uma frente para refletir sobre a relação entre a apropriação urbana e etnicidade articuladas à noção de tradição e autenticidade. Evidencia-se um processo no qual a cozinha italiana praticada na cidade de São Paulo sugere que o fluxo de pessoas, intensificado em movimentos migratórios e nos anos de globalização erodiu

²⁵ Há exceções como os restaurantes Maria Zanchi de Zan e In Città, ambos considerados refinados e com mulheres à frente da cozinha.

a percepção de um contínuo entre espaço, grupo e cultura²⁶, mostrando uma relação construída em bases muito mais complexas.

As fronteiras da nação, comunidade, grupo, cidade se mostraram flexíveis e se tornam campos de diferentes disputas em que a noção de tradição será associada às raízes imigratórias e apropriada por um grupo de italianos e seus descendentes para evidenciar um tipo de italianidade apoiada em sua origem, família e trabalho presente especialmente nas cantinas e restaurantes fundados até meados nos anos 1970.

Por outro lado, os restaurantes mais recentes ressaltam outra relação entre espaço, cidade e a noção de tradição. Sua legitimidade é dada pela presença de profissionais na cozinha, os *chefs*, além de buscarem autenticidade em uma Itália contemporânea e distanciada dos pratos ‘envelhecidos servidos nas cantinas da *mamma*’.

De um lado existe a nostalgia evocada pela cozinha e presente nas receitas da ‘terra natal’ e de outro as receitas de uma cozinha italiana atual, praticada por cozinheiros profissionais. São relações diferenciadas com o país de origem, com o espaço da cidade e imagem. Serão construídos diferentes sentidos em torno do uso da cidade bem como posicionar os distintos grupos que revelam uma disputa política surda à maioria dos habitantes locais.

Com medo de perder a tradição que lhes outorga identidade, os representantes de restaurantes mais antigos muitas vezes resistem à transformação, o que permitiu que outros estabelecimentos ocupassem a cena da cozinha italiana na cidade. É neste ponto que também se discute a autenticidade, disputada entre a cozinha pautada na imigração, amparada em suas raízes e os novos estabelecimentos que, mais próximos de uma cozinha italiana dita contemporânea, são considerados *mais verdadeiros* pela mídia, pelos críticos e membros de classes mais favorecidas. São disputas que buscam se destacar ora pela temporalidade, ora pelo conteúdo.

²⁶ Nesse sentido, seria interessante uma discussão em torno dos movimentos patrimoniais e de valorização de ‘produtos locais’, fenômeno acentuado nas últimas décadas. Para uma discussão inicial, consultar Espeitx (2004) e Bessière (1998).

Uma ressalta as origens imigratórias e outra sua proximidade com Itália contemporânea. Mas nenhuma se abstém de estabelecer uma robusta relação com o local e com a cidade que se diz capital gastronômica.

Referências bibliográficas

ALSAYYAD, Nezar. **The end of tradition?** Nova York: Routledge, 2004.

ARRUDA, Maria Arminda. **Metrópole e cultura.** Bauru: Edusc, 2001.

BERGHE, Pierre van den. Ethnic cuisine: culture in nature. In: **Ethnic and Racial Studies**, Oxford, v. 7, n. 3, p. 387-397, 1984.

BESSIÈRE, Jacinthe. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attraction in rural areas. In: **Sociologia Ruralis**, Helsing, v. 38, n. 1, p. 21-34, 1998.

CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. **La cuisine italienne:** histoire d'une culture. Paris: Seuil, 1999.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Restaurantes de comida rápida em praças de alimentação de *shopping-centers*: soluções à moda da casa. 2003. 162 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade de São Paulo, 2003.

_____. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 143-174, 2008.

_____. Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. 413 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade de São Paulo, 2009.

COUNIHAN, Carole. **Around the tuscan table.** New York: Routledge, 2004.

CURNONSKI, J. Os prazeres e desprazeres da comilança. **O Estado de São Paulo**, São Paulo, 29 dez. 1989.

CWIERTKA, Katarzyna; WALRAVEN, Boudewijn. **Asian Food:** the local and the global. Honolulu: Editorial Matter, 2001.

ESPEITX, Elena. Patrimônio alimentario y turismo: una relación singular. **Pasos** (Revista de Turismo y Patrimonio Cultural), La Laguna, v. 2, n. 2, p. 193-213, 2004.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade.** São Paulo: Unesp, 1996.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GRABURN, Nelson. Learning to consume: what is heritage and when is it traditional? In: ALSAYYAD, Nezar. **Consuming tradition, manufacturing heritage**. London: Routledge, 2001. p. 68-89.

HANNERZ, Ulf. Fluxos, fronteiras híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 7-39, 1997.

HELSTOSKY, Carol. **Garlic & Oil: food and politics in Italy**. New York: Berg, 2004.

JOHNSTON, José; BAUMAN, Shyon. **Foodies: democracy and distinction in the gourmet foodscape**. Nova York: Routledge, 2010.

LINDHOLM, Charles. **Culture and authenticity**. Oxford: Blackell Publishing, 2008.

MACLCANCY, Jeremy. **Consuming culture**. London: Chapmans, 1992.

MEDINA, F. XAVIER; ALVAREZ, Marcelo. **Identidades en el plato: el patrimonio cultural alimentario entre Europa y America**. Barcelona: Icaria, 2008.

ROY, Ananya. Nostalgias of the modern. In: ALSAYYAD, Nezar. **The end of tradition?** London: Routledge, 2004. p. 63-86.

SANT'ANNA, Cristina. São Paulo, eterno festival gastronômico. **Folha da Tarde**, São Paulo, 03 ago. 1988.

SUTTON, David. **Remembrances of Repasts: an Anthropology of food and memory**. Oxford: Berg, 2001.

TRENTO, Angelo. **Do outro lado do Atlântico: um século de imigração italiana no Brasil**. São Paulo: Editora Nobel/Istituto Italiano di Cultura di San Paolo/Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro, 1989.

WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. **Eating out**. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

WATSON, James L. **Golden Arches East**. California: Stanford University Press, 1997.

WILK, Richard R. Real Belizean Food: building local identity 8h the transnational Caribbean. **American Anthropologist**, New York, v. 101, n. 32, p 244-255, 1999.