



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO
CURSO DE GASTRONOMIA

ANA BEATRIZ SILVA ALVES DE SOUSA

**COMIDA *CHEGADA*: UMA VISÃO SOBRE A PRODUÇÃO DE
PRATOS VENEZUELANOS E SUA RELEVÂNCIA NO CONTEXTO
GASTRONÔMICO-CULTURAL DA FEIRA CHEGA JUNTO**

UFRJ
Rio de Janeiro
Novembro de 2019

Ana Beatriz Silva Alves de Sousa

**COMIDA *CHEGADA*: UMA VISÃO SOBRE A PRODUÇÃO DE PRATOS
VENEZUELANOS E SUA RELEVÂNCIA NO CONTEXTO GASTRONÔMICO-
CULTURAL DA FEIRA CHEGA JUNTO**

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Gastronomia, apresentado ao Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do grau de bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. M.^a Daniela Alves Minuzzo

UFRJ
Rio de Janeiro
Novembro de 2019

CIP - Catalogação na Publicação

SS725c Sousa, Ana Beatriz Silva Alves de
Comida chegada: uma visão sobre a produção de pratos venezuelanos e sua relevância no contexto gastronômico-cultural da Feira Chega Junto / Ana Beatriz Silva Alves de Sousa. -- Rio de Janeiro, 2019.
60 f.

Orientadora: Daniela Alves Minuzzo.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Bacharel em Gastronomia, 2019.

1. Gastronomia. 2. Refugiados. 3. Comida de rua. 4. Comida típica. 5. Venezuela. I. Minuzzo, Daniela Alves, orient. II. Título.

Ana Beatriz Silva Alves de Sousa

COMIDA CHEGADA: UMA VISÃO SOBRE A PRODUÇÃO DE PRATOS
VENEZUELANOS E SUA RELEVÂNCIA NO CONTEXTO GASTRONÔMICO-
CULTURAL DA FEIRA CHEGA JUNTO

Trabalho Final de Curso de Graduação em
Gastronomia apresentado ao Instituto de
Nutrição Josué de Castro, Universidade
Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, como
parte dos requisitos necessários à obtenção
do grau de bacharel em Gastronomia.

Orientadores:

M. Sc. Daniela Alves Minuzzo (UFRJ)

Aprovada em: 26/11/2019

Por:

Orientadora: Profa. M.^a Daniela Alves Minuzzo (UFRJ)

Prof. D.Sc. Ivan Bursztyn (UFRJ)

Prof. M.e Rodrigo Cotrim de Carvalho (UFRJ)

UFRJ
Rio de Janeiro
2019

Agradecimentos

Agradeço, em primeiro lugar, ao sistema público de educação, de quem sou fruto desde o ensino fundamental, e à Universidade Federal do Rio de Janeiro pela oportunidade de ter acesso a um ensino de excelente qualidade, de forma gratuita, com incentivo à formação crítica e à pesquisa. A todos os professores que estiveram presentes ao longo de minha formação e colaboraram, direta ou indiretamente, no resultado da pesquisa, meu muito obrigada.

Agradeço aos docentes do Curso de Gastronomia da UFRJ, que foram fonte de inspiração e de um conhecimento que não se restringe a teorias e práticas acerca da gastronomia, mas inclui a esperança de que a construção de um mundo melhor passa, necessariamente, pela educação. Agradeço especialmente aos professores Ivan Bursztyrn e Rodrigo Cotrim, que gentilmente aceitaram fazer parte da minha banca de avaliação e foram figuras importantes durante o meu processo de formação. Agradeço também ao corpo de funcionários, especialmente às técnicas dos laboratórios que tanto contribuem para a formação dos alunos.

Agradeço à Daniela Minuzzo, minha orientadora, que muito colaborou para o desenvolvimento do trabalho. Obrigada pela paciência, carinho, profissionalismo e conhecimento compartilhados.

Agradeço a todos que colaboraram no presente trabalho, especialmente aos participantes e organizadores da Feira Chega Junto. Obrigada por me receberem com carinho e disponibilidade e compartilharem suas memórias e experiências.

Aos meus familiares que participaram da minha formação educacional e que contribuíram para eu ser quem sou hoje. Agradeço por me motivarem a seguir meus desejos e me darem o suporte para que isso fosse possível. Um agradecimento especial à minha mãe, Cristina Augusta da Silva, pelas oportunidades que me proporcionou para que trilhasse o presente caminho, e à minha irmã, Ana Luiza Silva Alves de Sousa, pela paciência e ajuda nos mais diversos momentos.

Aos amigos da graduação, do colégio e da vida, que muito me incentivaram a começar uma nova graduação, foram apoio em diversos momentos e compreenderam inúmeras ausências, obrigada pela parceria e pelo apoio.

Por último, mas certamente não menos importante, agradeço ao Gabriel Eloy Botelho da Silva, meu melhor amigo, de onde consegui suporte e afeto ao longo da realização deste trabalho. Muito obrigada por toda a paciência e ajuda em cada etapa.

Vive-se esse momento em que a comida foi descoberta como o melhor idioma entre os povos, sendo capaz de falar diretamente para os iguais e tocar na diferença, na abundância e na fome que assola milhões de pessoas no mundo.

Raul Lody

Resumo

SOUSA, Ana Beatriz Silva Alves de. **Comida *chegada*: uma visão sobre a produção de pratos venezuelanos e sua relevância no contexto gastronômico-cultural da feira chega junto**. 2019. xiii, 60 p. Trabalho de conclusão de curso – Curso de Gastronomia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

O presente trabalho aborda o panorama atual da crise de refugiados em paralelo ao cenário de resignificação dos espaços públicos do Rio de Janeiro por meio de feiras gastronômicas, onde, de modo intercessor, está a Feira Chega Junto. O foco principal do estudo foi perceber as motivações e critérios que levam os expositores venezuelanos a definir os pratos vendidos na feira e a substituir ingredientes na confecção dos pratos considerados típicos. Com base nos conceitos de pratos típicos e comidas de rua, foi possível estabelecer análises e comparações a partir dos dados coletados por meio de entrevistas e observação participante. Além disso, utilizou-se a literatura para orientar algumas associações estabelecidas entre aspectos de cultura, antropologia e culinária venezuelana e compreender motivações para a escolha dos pratos e eventuais substituições de ingredientes. Os resultados apontaram para a importância do contexto cultural e da memória na percepção dos conceitos de comida típica e comida de rua. Esses elementos, portanto, foram centrais para a orientar as escolhas dos pratos oferecidos pelos participantes venezuelanos.

Palavras-chave: Gastronomia; Refugiados; Comida de rua; Comida típica; Venezuela.

Abstract

SOUSA, Ana Beatriz Silva Alves de. ***Arrival food: an insight into the production of Venezuelan dishes and their relevance in the gastronomic-cultural context of the fair Chega Junto.*** 2019. xiii, 60 p. Gastronomy Final Paper - Department of Gastronomy, Federal University of Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

The present study approaches the current panorama of the refugee crisis in parallel to the situation of redefinition of public spaces of Rio de Janeiro through gastronomic fairs, where, in an intercessor way, it is *Feira Chega Junto*. The focus of the study was to detect the motivations and to determine which ones lead the Venezuelan exhibitors to define the dishes sold at the fair and to substitute the ingredients in the preparation of the typical dishes. Based on the concepts of typical dishes and street foods, it was possible to define analyzes and comparisons from the data collected through interviews and participant observation. In addition, the literature was used to guide some established relations between aspects of Venezuelan culture, anthropology and cuisine and to understand motivations for choosing dishes and eventual ingredient substitutions. The results pointed to the importance of cultural context and memory in the perception of the concepts of typical food and street food. These elements, therefore, were central to guide the choices of dishes offered by Venezuelan participants.

Key Words: Gastronomy; Refugees; Street food; Typical food; Venezuela.

Lista de Figuras

FIGURA 1: GRÁFICO COM O NÚMERO DE PEDIDOS DE RECONHECIMENTO DA CONDIÇÃO DE REFUGIADO RECEBIDOS DE VENEZUELANOS PELO GOVERNO BRASILEIRO.22

Lista de Quadros

QUADRO 1: PERFIL DOS PARTICIPANTES.....	35
QUADRO 2: TEMPO DE PERMANÊNCIA NO BRASIL E TEMPO DE PARTICIPAÇÃO NA FEIRA CHEGA JUNTO.....	35
QUADRO 3: PREPARAÇÕES CULINÁRIAS VENDIDAS PELOS PARTICIPANTES.	45

Sumário

1 INTRODUÇÃO	11
2 OBJETIVOS	14
2.1 Objetivo Geral	14
2.2 Objetivos específicos	14
3 JUSTIFICATIVA	15
4 METODOLOGIA	16
5 REFERENCIAL TEÓRICO	18
5.1 Comensalidade, Identidade e Memória	18
5.2 Refugiados: caracterização e panorama brasileiro	20
5.3 Gastronomia	23
5.3.1 Breve história da Gastronomia Venezuelana	23
5.3.2 Ingredientes e pratos típicos venezuelanos	25
5.3.3 Comida de rua	30
6 RESULTADOS E DISCUSSÕES	33
6.1 A Feira Chega Junto	33
6.1.1 Informações e dados socioeconômicos dos participantes	34
6.1.2 Relação com o Brasil e a Feira Chega Junto	35
6.2 Aspectos da relação com a comida	39
6.3 Escolha de pratos e aceitação do público	42
6.4 Dificuldades de produção	48
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	49
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	51
APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	55
APÊNDICE B – ROTEIRO DA ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA	57

1 INTRODUÇÃO

O conceito de alimentação não se restringe apenas à necessidade de saciedade da fome, mas envolve relações estabelecidas entre cultura, alimento, saberes tradicionais e rituais de um povo. O ato de alimentar-se vai além, sobretudo, do produto final que está sendo consumido e permeia sua produção, seu preparo e o modo como pode ser compartilhado, entre amigos e familiares, por exemplo.

Nos mundos grego e romano, a comensalidade era o primeiro elemento de referência na distinção entre o homem civilizado e o bárbaro. O homem civilizado não comia tão-somente para saciar a fome, mas também e, principalmente, para socializar (MONTANARI, 2004).

É importante evidenciar que a forma como cada indivíduo lida com a alimentação está diretamente ligada ao contexto social ao qual está inserido. Segundo Mintz (2001), o comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. Essa relação pode ser melhor compreendida através do campo de pesquisa da antropologia, que auxilia a compreensão não somente da relação entre produtor e alimento, mas também como aquele alimento em determinado contexto permite, em certa medida, que um povo conheça um pouco de determinado país ou sociedade através daquele alimento.

A comida de rua, que muitas vezes aparece como oposição ao que se acredita ser comida caseira pode ser vista como uma forma de alcançar outras culturas. As comidas vendidas fora de restaurantes ou outros sistemas de alimentação, entretanto, levam consigo questões ligadas ao conceito de etnicidade (HALL, 2016) do povo que produziu aquele alimento, de sua origem, ritual e execução. Essas razões, inclusive, contribuem para a grande variedade – e particularidades - de alimentos vendidos nas ruas das diversas cidades do Brasil.

A partir de uma lógica semelhante, o processo de produção e apropriação dos espaços urbanos é composto por elementos de natureza política, social e cultural (GARCIA, 1994). Desde a Antiguidade Clássica, as feiras livres têm como principal objetivo promover trocas de mercadorias entre pessoas de diferentes lugares que apresentam diferentes produtos, com a

principal finalidade de suprir as necessidades pessoais de cada indivíduo (BOECHAT *et al.*, 2011).

No contexto de feiras em espaços urbanos, é importante, portanto, levar em conta o formato do evento, o modelo de negócio estabelecido e missão dos organizadores, uma vez que há questões fundamentais que direcionam a dinâmica e o perfil de determinadas feiras e não se restringem apenas ao retorno financeiro para expositor e organização. Dentro dessa lógica, outro fator importante a ser observado é a relação entre consumidor e produtor, como defende a missão da Junta Local¹.

O sistema alimentar atualmente é dominado por megacorporações que investem em “conveniência” e propaganda para substituir a perda da habilidade e o elo de confiança com a rede local de fornecedores de alimento. No lugar de um amontoado passivo de consumidores, a Junta Local é uma oportunidade de criar uma comunidade engajada e informada em torno de produtores locais. O modelo inspira-se na economia criativa e compartilhada (JUNTA LOCAL, 2019).

A Feira Chega Junto, cuja origem foi a partir da parceria com a Feira Junta Local, por sua vez, inclui também outros aspectos particulares, uma vez que acolhe imigrantes e refugiados. Devido a crises econômicas, políticas e sociais, milhões de pessoas se veem obrigadas a abandonar seus lares e suas raízes para tentar sobreviver em outros países, no que é considerada pela ONU a pior crise humanitária do século (PILLING, 2017). Na feira Chega Junto, o refugiado é chamado de chegado e, junto com sua família, tem a oportunidade de gerar renda e divulgar seu trabalho, além de contribuir para uma intensa troca cultural entre os próprios expositores e o público do evento. A partir dos participantes da feira, optou-se, para o desenvolvimento do presente estudo, por realizar a pesquisa com refugiados venezuelanos, o que faz com que seja relevante, portanto, compreender brevemente a história da gastronomia venezuelana e dos pratos emblemáticos que são considerados típicos.

No presente trabalho, foram observados diversos aspectos que contribuem para a escolha dos pratos comercializados pelos refugiados venezuelanos da Feira Chega Junto. Vale destacar que diversas motivações - que incluem principalmente aspectos culturais – levam o expositor a selecionar

¹ Feira cuja curadoria privilegia produtos locais ou artesanais, com produção em pequena escala.

as comidas que serão servidas ao público e, em certa medida, representam uma experiência da culinária do país de origem do refugiado oferecida ao público. Para isso, faz-se necessário, portanto, observar a formação da gastronomia venezuelana, além do que é considerado prato típico ou comida de rua e como esses conceitos estão presentes nas motivações que levam o expositor a definir os pratos que serão servidos.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Investigar os aspectos relacionados às escolhas e às substituições das preparações culinárias que envolvem os expositores venezuelanos da Feira Chega Junto.

2.2 Objetivos específicos

- Descrever as preparações consideradas pratos tradicionais da Venezuela;
- Descrever a Feira Chega Junto, o perfil dos expositores venezuelanos e sua relação com a comida;
- Relacionar os conceitos de comida de rua e pratos típicos aos pratos oferecidos na Feira Chega Junto pelos expositores venezuelanos;
- Analisar as motivações que envolvem a escolha de pratos vendidos na Feira Chega Junto pelos participantes venezuelanos;
- Delimitar as motivações para as adaptações das preparações vendidas na Feira Chega Junto pelos expositores venezuelanos.

3 JUSTIFICATIVA

A escolha do tema está associada à crescente ocupação dos espaços públicos urbanos cariocas por feiras gastronômicas, que podem ser consideradas agentes de ressignificação dos espaços públicos (GARCIA, 1994). As feiras consistem em um local de relação social, um espaço de trocas de saberes e de hábitos culturais, onde os envolvidos estabelecem, através de trocas, relações consistentes de aprendizagens e obtenção de novos saberes e experiências vividas pelo outro.

A seleção da Feira Chega Junto está associada, ainda, à diversidade étnica, cultural e, principalmente, gastronômica proporcionada pelos feirantes, que escolhem comidas e pratos típicos de seus países de origem para apresentar ao público e comercializar ao longo do evento.

Devido à complexidade e à diversidade de etnias e nacionalidades, foi necessário delimitar um recorte para um estudo mais aprofundado e coerente sobre o tema. Desse modo, optou-se por selecionar refugiados venezuelanos para o desenvolvimento da pesquisa, uma vez que a proximidade geográfica com o Brasil é especialmente interessante para explorar as semelhanças e diferenças entre a alimentação dos dois países. Além disso, de acordo com a Agência das Nações Unidas para Refugiados, o Brasil é o segundo país mais visado pelos venezuelanos, perdendo apenas para os Estados Unidos.

Vale destacar que a razão de observar os pratos oferecidos na feira está relacionada ao interesse pela comparação da percepção de sabores brasileiros com os de origem estrangeira, além da tentativa de compreender os aspectos que motivaram as escolhas e eventuais substituições. A experiência de realizar pesquisas sobre questões alimentares nas feiras aponta, portanto, a importância destes locais para o exercício de compreensão da alimentação humana.

4 METODOLOGIA

A pesquisa foi dividida em duas etapas principais. A primeira, teórica, de pesquisa bibliográfica no tema, conforme será descrito a seguir. A segunda, prática, com trabalho de campo na Feira Chega Junto, com observação do evento e entrevista semiestruturada com os participantes Venezuelanos do projeto.

O referencial teórico foi estruturado por meio de pesquisa bibliográfica nos eixos temáticos de culinária venezuelana, refugiados e memória, durante o período de março a outubro de 2019, com pesquisas feitas a partir de livros da área e artigos de bases indexadas como o Periódicos Capes. Para a busca, foram utilizadas as seguintes palavras-chave: gastronomia, Venezuela, refugiados, pratos típicos, memória, cultura, alimentação, comida de rua, comida típica.

Os principais autores utilizados foram Montanari, Haus, Carneiro, Presilla, Freixa e Chaves, cujas contribuições foram fundamentais para compreender aspectos antropológicos e culturais da alimentação, como também históricos e de ordem prática da culinária venezuelana.

Em relação aos pratos típicos, após a pesquisa bibliográfica inicial, optou-se por selecionar os que apareceram com mais frequência – no mínimo três ocorrências – nas referências trabalhadas.

Na etapa de pesquisa de campo, além da observação participante, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os participantes venezuelanos da Feira Chega Junto, com o objetivo de retratar suas percepções acerca da culinária venezuelana e suas escolhas em relação aos pratos vendidos.

Para iniciar o trabalho de campo, foi feito um contato inicial com a idealizadora do projeto, que também é uma das organizadoras do evento, que explicou como funciona a feira e contou um pouco sobre a história do surgimento e as parcerias fundamentais com a Caritas-RJ e a Junta Local.

Antes de iniciar as entrevistas e de delimitar o formato do trabalho, fui até a Feira Chega Junto, observei as barracas, conversei com alguns expositores e fiz alguns registros fotográficos em três edições (Março, Abril e Maio de 2019). Após esse período, foi escolhido o recorte temático da pesquisa – refugiados venezuelanos – em função do número crescente de cidadãos venezuelanos que têm entrado com pedido de refúgio no Brasil, além da importância de sua culinária, que possui semelhanças com a brasileira.

As entrevistas foram realizadas com quatro participantes da feira, no período de junho a julho, sendo duas mulheres e dois homens - identificados ao longo do trabalho como M1, M2, H1 e H2, todos venezuelanos e atuais moradores do estado do Rio de Janeiro. O roteiro da entrevista pode ser encontrado no apêndice B.

A análise das falas dos participantes foi feita a partir da comparação das falas com alguns dados obtidos pela literatura, especialmente os que estão relacionados a pratos e ingredientes típicos. Além disso, a partir da seleção de trechos das entrevistas, foi possível propor discussões a partir de alguns eixos interdisciplinares da gastronomia, relacionados a aspectos antropológicos e culturais da relação dos indivíduos com comida e alimento.

5 REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 Comensalidade, Identidade e Memória

A comida, o ato de alimentar-se e as relações do comer são assuntos de extrema importância para a compreensão de alguns aspectos da sociedade e possuem diversas possibilidades de enfoques e relações interdisciplinares. Brillat-Savarin (1995) destaca que a gastronomia é um dos principais vínculos da sociedade; que permite entender as particularidades de uma cultura. A comensalidade, então, está cercada de simbologias, que acabam relacionadas a uma cultura alimentar e a uma identidade de determinada sociedade.

A história do homem confunde-se com a história da alimentação. A partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens sapiens*, desde os tempos de caça e coleta. Há bem mais de 300 mil anos o domínio do fogo permitiu a cocção dos alimentos, modificando-os do cru ao cozido e dando origem à cozinha, o primeiro laboratório do homem. A modificação do alimento do cru ao cozido foi interpretada por Lévi-Strauss como o processo de passagem do homem da condição biológica para a social. O comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições (MOREIRA, 2010).

Desse modo, é possível notar que o ato de comer em companhia constitui um símbolo importante dentre os hábitos de uma sociedade, que ajuda a definir os papéis e identidades impostas no decorrer do tempo pelos grupos sociais. A comida também funciona como uma linguagem comum, que constrói e compartilha significados (HALL, 2016). Para os refugiados, especificamente, a comunicação verbal pode ser dificultosa em função da língua, mas acaba sendo melhor compreendida por meio da comida, que funciona como mediadora; favorece trocas; vivências e afetos.

A necessidade de estabelecer-se em um novo país após a perda de seus lares e de seus direitos como cidadãos traz a necessidade de adaptação. Em alguns casos, a forma que os refugiados encontram de estabelecer conexões com sua terra é a partir das memórias, que refletem suas práticas culturais. A filósofa Hannah Arendt (1959) no primeiro grande fluxo de refugiados, evidenciou:

A primeira perda que sofreram essas pessoas privadas de direito não foi a da proteção legal, mas a perda dos seus lares, o que significava a perda de toda

a textura social na qual haviam nascido e na qual haviam criado para si um lugar peculiar no mundo (ARENDRT, 1959).

A textura social que é destacada por Arendt está relacionada justamente à cultura e a elementos da coletividade. De acordo com Chen (2008), os indivíduos têm as suas próprias memórias, hábitos alimentares, preferências culinárias e identificações sobre "comida caseira", mas tais atributos estão intimamente relacionados a suas interações com a família, amigos e vizinhos.

No entanto, uma vez cristalizados como tradições alimentares que podem ser divulgados amplamente em uma sociedade e transmitidos de geração em geração, os que os hábitos alimentares ou convenções são transformados em 'memória cultural' (CHEN, 2008).

Hawlbachs (2014) reitera que a memória é um fenômeno social e fundamentalmente coletivo. Dessa forma, é possível compreender a memória como um elemento constitutivo da formação da identidade, seja ela individual ou coletiva. As práticas de preparo dos alimentos de origem venezuelana resgatam aspectos da memória desenvolvidos a partir da coletividade. Essa relação ajuda a compreender, por exemplo, a associação de determinados pratos a ocasiões específicas. Por mais que um determinado preparo, visto de maneira isolada, não pareça apresentar maiores especificidades, para um indivíduo que tenha a percepção de tradições alimentares que o permeiam, é fácil associar aquela comida à ideia de comida de rua, comida de festa ou comida de mãe, por exemplo.

Identidade e memória, portanto, fazem parte de um diálogo social, conforme sugere Souza (2019): "A percepção de si e do outro são referenciadas nas origens históricas de cada grupo, em especial a família, e são definidas por meio de uma memória social compartilhada."

Vale destacar que a identidade não deve ser vista como um conceito fixo e imutável, mas como um conjunto de características, que é construído ao longo da vida e muda de acordo com o contexto no qual o indivíduo está inserido. Para Hall (2006), a identidade está sempre sendo formada. Sobre as identidades que atravessam as fronteiras naturais - compostas por pessoas que foram dispersadas de sua terra natal, mas, ainda assim, retêm forte vínculo com seus lugares de origem e suas tradições - o autor chama esse processo de tradução. Desse modo, os que estão em tal situação, como os refugiados, são "traduzidos", uma vez que são transportados para outro país, precisando conviver novos aspectos culturais, além de sua própria identidade étnica.

Longe de seu país natal, uma forma de identificar-se com sua origem é por

meio da gastronomia. Maciel (2005) ressalta que “mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo”.

5.2 Refugiados: caracterização e panorama brasileiro

Após um período de guerras, com consequências sociais, econômicas e humanas a diversas nações, em 10 de dezembro de 1948, foi adotada - pela Assembleia Geral das Nações Unidas - a Declaração Universal dos Direitos Humanos. O documento é resultado do esforço conjunto de construção da paz e da tolerância, após a destruição causada durante a Segunda Guerra Mundial, elaborado por representantes de países de todas as regiões do mundo.

Com o intuito de resgatar os direitos e liberdades que haviam sido apagados pelos diversos acontecimentos desastrosos ocorridos nos anos anteriores, o documento apresenta os direitos fundamentais da pessoa, tais como, o constante no artigo 14, que preceitua: “Toda pessoa, vítima de perseguição, tem o direito de procurar e gozar de asilo em outros países” (DECLARAÇÃO UNIVERSAL DE DIREITOS HUMANOS, 1948).

Para diminuir a burocratização da entrada de refugiados nos países, a ONU considerou necessário criar um órgão que fosse responsável especificamente por tutelar e solucionar os conflitos envolvendo os refugiados. Assim, criou-se o Alto Comissariado das Nações Unidas para Refugiados, a ACNUR, na Convenção de 1951, em Genebra. Com o objetivo de complementar o que foi estabelecido em 1951 e apresentar uma conceituação mais ampla e concisa sobre os refugiados, em 1967, redigiu-se um protocolo complementar ao Estatuto. O protocolo de 1967, aliado ao que foi estabelecido em 1951, portanto, conceitua o refugiado como aquele que teve a violação dos direitos intrínsecos ao ser humano, sendo, portanto, qualquer pessoa que:

temendo ser perseguida por motivos de raça, religião, nacionalidade, grupo social ou opiniões políticas, se encontra fora do país de sua nacionalidade e que não pode ou, em virtude desse temor, não quer valer-se da proteção desse país, ou que, se não tem nacionalidade e se encontra fora do país no qual tinha sua residência habitual em consequência de tais acontecimentos, não pode ou, devido ao referido temor, não quer voltar a ele (ACNUR, 2015).

Com o decorrer dos anos, tornou-se ainda mais importante compreender a condição de refugiados. As intolerâncias religiosa, étnica e política, somadas a guerras firmadas por grupos terroristas têm provocado um grande fluxo migratório em todo o mundo. O número elevado de refugiados tem provocado um descontrole em alguns países e faz com que chegue a ser considerado como uma crise migratória.

De acordo com a análise socioeconômica desenvolvida pelo Comitê Nacional para refugiados (CONARE) conforme acordo estabelecido pelo Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados (ACNUR), até o final de 2018, 70,8 milhões de pessoas encontravam-se fora dos seus locais de origem em decorrência de perseguição, conflito, violência ou violações dos direitos humanos. Em relação ao local onde é feita a solicitação de refúgio, 4 em cada 5 refugiados estão em países vizinhos aos seus países de origem.

A partir disso, vale destacar alguns dados sobre o perfil das pessoas reconhecidas como refugiadas em 2018 no Brasil. A faixa etária de maior representação é a de 30 a 59 anos, que corresponde a 42% do total, seguida de jovens de 18 a 29 anos, que são 38,6% do total. Em relação ao gênero, há 34% de refugiados do gênero feminino e 66% do gênero masculino (ACNUR, 2019).

Em relação à Venezuela, o número de refugiados ou solicitantes de refúgio do país cresceu significativamente e correspondia a cerca de 3,4 milhões de pessoas fora do país até o fim de 2018 (CARITAS, 2018).

Até o final de junho de 2018, estimou-se que mais de 4 milhões de cidadãos da Venezuela constavam como solicitantes de reconhecimento da condição de refugiado, refugiados e residentes em seus sistemas. Em 2018, a Venezuela foi o país com o maior número de reconhecimento de refúgio no Brasil, com 61681 pedidos, que correspondem a expressivos 77% do total de refugiados reconhecidos. Vale destacar, ainda, que o segundo lugar da lista é o Haiti, que corresponde a 9% do número total de solicitações (ACNUR, 2019).

Além disso, conforme pode ser ilustrado no gráfico abaixo, esse número representa um aumento, observado desde 2016 e ainda mais significativo em 2018, quando houve uma expansão de 345% em comparação ao ano anterior. Em 2016, o número de solicitações de reconhecimento da condição de refugiado recebidas de Venezuelanos foi de 3375, ao passo que, em 2017, foi de 17865 (ACNUR, 2019).

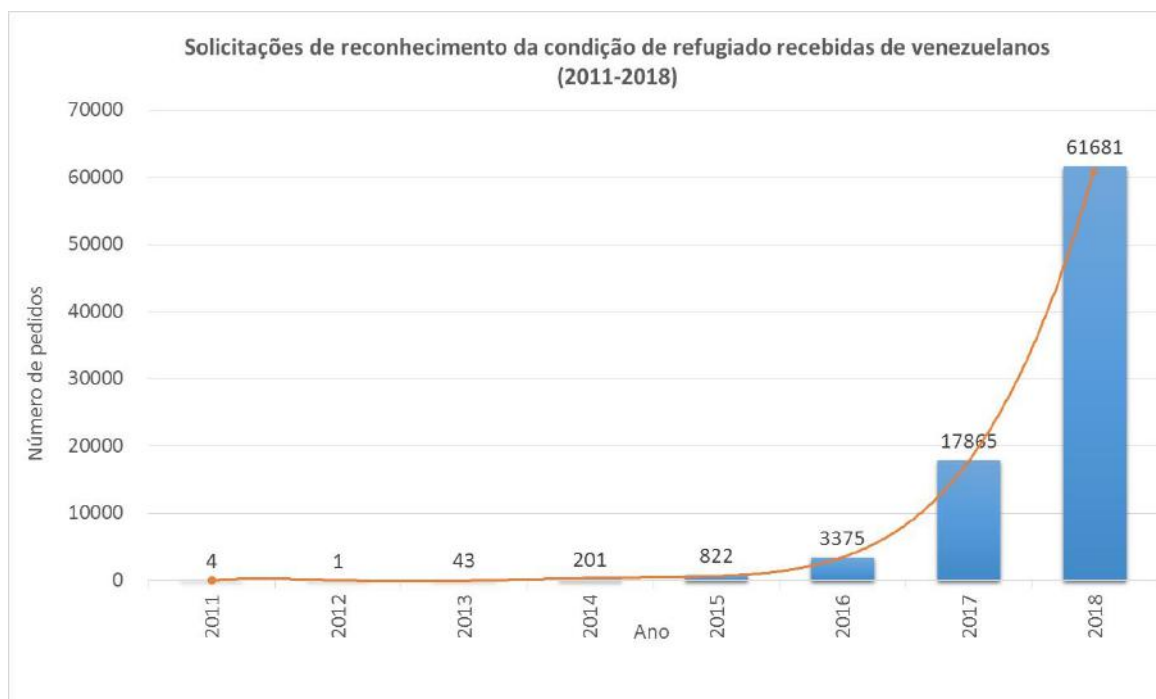


Figura 1: Gráfico com o número de pedidos de reconhecimento da condição de refugiado recebidos de venezuelanos pelo governo brasileiro.

Fonte: Elaborada pela autora, a partir de dados da ACNUR (2019).

Uma das razões que facilitou o procedimento para pedidos de refúgios dos venezuelanos no Brasil foi a medida do CONARE, em 14 de junho de 2018, que reconheceu a situação de “grave e generalizada violação de direitos humanos’ na Venezuela, com fundamento no inciso III do art. 1º da Lei nº 9.474, de 1997” (ACNUR, 2019). Com essa determinação, há a simplificação de alguns processos, assim como a indispensabilidade de verificação de excludentes e de entrevista de elegibilidade.

A mudança de um país a outro - seja forçada ou não - traz consigo uma série de adaptações, além da busca por um espaço de memória, por meio da reconstrução de elementos associados ao bem-estar, às lembranças e aos símbolos da cultura do país de origem (ALMEIDA, 2019).

A partir da compreensão da relevância da memória e de sua expressão por meio de elementos culturais - dentre os quais a gastronomia será destacada para o desenvolvimento desta pesquisa -, faz-se necessário abordar aspectos da gastronomia venezuelana para melhor entendimento dos dados obtidos no presente estudo. No capítulo a seguir, foi feita uma breve caracterização da culinária venezuelana e de sua história, além da descrição dos principais ingredientes e pratos típicos da culinária da Venezuela.

5.3 Gastronomia

5.3.1 Breve história da Gastronomia Venezuelana

O ato de comer reflete a cultura local de cada região e aspectos sociológicos que dela fazem parte (FREIXA & CHAVES, 2008). O surgimento de uma determinada “cozinha” atravessa diversos caminhos - históricos, sociológicos, geográficos - que fazem com que a alimentação de determinado grupo seja particular e delimitada (MACIEL, 2005).

Para melhor compreender os aspectos simbólicos envolvidos, faz-se necessário conhecer a gastronomia venezuelana, sua história e elementos que contribuíram para sua formação e para o estabelecimento de tradições. Hernandez (2005) alega que certos pratos são convertidos em *pratos totens*, para os quais são conferidos um valor simbólico peculiar, que atribuem indicadores de identidade, especificidades e diferenças:

Es así como ciertos platos se convierten en platos-tótem, atribuyen-do-les un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración. De forma paralela, estas prácticas se convierten en parte del patrimonio de pertenencia y sirven después para la rememoración emotiva e identitária por parte de la generación siguiente, a pesar de que las presiones homogeneizadoras de la sociedades industrializadas tiendan, cada vez más, a anular ciertas especificidades (HERNANDEZ, 2005).²

Desse modo, compreender a formação e as práticas da gastronomia venezuelana permite reconhecer os elementos e características que envolvem os pratos típicos ou *pratos totens* e fazem com que estejam carregados de tradição e símbolos próprios. Sobre a formação identitária da culinária venezuelana, é relevante, portanto, a presença de espanhóis, aborígenes e escravos para a formação cultural e

² E assim como certos pratos se convertem em *pratos-totems*, atribuindo-lhes um valor simbólico muito peculiar que fazem deles uma chave para identidade cultural, como indicadores de especificidade e da diferença, estes pratos recriam uma identidade e os encontros para degustá-los recriam uma comunidade de origem existente, precisamente, como consequência da emigração. De forma paralela estas práticas se convertem em parte pelo patrimônio de se pertencer e servem depois para a memória emotiva e de identidade por parte de das próximas gerações, mesmo que as pressões homogeneizadas da sociedade industrializada tendem, cada vez mais, a anular certas especificidades (HERNANDEZ, 2005, tradução da autora).

contribuição para a construção da identidade cultural gastronômica do país.

La mayor parte de las tradiciones culturales venezolanas, son el resultado de un proceso de transferencia de costumbres, formas de vida, leyendas, mitos, y/o creencias entre los grupos con quienes estaban en contacto al principio, como con los españoles y los aborígenes; y posteriormente con la llegada del esclavo negro y la unión de éstos tres grupos étnicos influyó la identidad cultural gastronómica (ALCÁNTARA, LONGA E RIVAS, 2004)³.

A Venezuela está situada na costa norte da América do Sul, fazendo fronteira com o Mar do Caribe, ao norte, com o Brasil – ao sul -, com a Guiana e a Colômbia, respectivamente, a leste e oeste. Costumava-se também denominar a região de Escudo das Guianas, pois ela caracteriza-se como um planalto que divide o Norte brasileiro do litoral das Guianas junto ao Mar do Caribe (SILVA, 2006).

A colonização espanhola foi consequência da Expansão Marítima, no século XV, quando os espanhóis, comandados pelo navegador espanhol Cristóvão Colombo, saíram do continente europeu em busca de riquezas e especiarias. A expansão, em certa medida, pode ser considerada o início da globalização, quando, houve intercâmbio cultural e gastronômico entre os continentes: europeu, africano, asiático e americano (FREIXA & CHAVES, 2008). A Venezuela foi o primeiro território ocupado por Cristóvão Colombo, onde já existiam diferentes tribos com seus respectivos costumes, que sofreram significativas mudanças com a chegada dos colonizadores. Apesar do extermínio de diversas tribos pré-colombianas com o passar dos anos, muitos elementos presentes em suas culturas estão vivos até hoje na Venezuela, principalmente em relação aos métodos de cocção e aos alimentos consumidos por eles, como o milho (MCCAUSSLAND-GALLO, 2011).

É interessante destacar que o conhecimento e apropriação dessa história permitem que os itens da culinária local sejam destacados e transmitidos como parte integrante do patrimônio cultural venezuelano. O site *Venezuela Tuya* reconhece, por exemplo, os diversos povos que colaboraram para a consolidação da gastronomia da Venezuela e destaca a importância da tradição gastronômica como elemento turístico.

³ A maior parte das tradições culturais venezuelanas são resultados de um processo de transferência de costumes, formas de vida, lendas, mitos e/ou crença entre os grupos com quem estavam em contato no início, como os espanhóis e os aborígenes, e posteriormente com a chegada do escravo negro e a união desses três grupos étnicos influenciaram a identidade cultural gastronômica (ALCÁNTARA, LONGA E RIVAS, 2004, tradução da autora).

En cuanto a la Gastronomía venezolana tenemos tradición criolla importante que nos identifica. También hemos asimilado importantes sabores extranjeros para disfrute de criollos y visitantes (VENEZUELA TUYA, 1999)⁴

O termo *criollo* pode ser traduzido como “da terra” e é utilizado para descrever uma civilização cuja origem é fruto da mistura de influências culturais de povos africanos, pré-hispânicos, ibéricos e de outras regiões do mundo. O termo é utilizado somente para os povos latino-americanos e, originalmente, fazia referência a pessoas de descendência europeia que nasciam em colônias americanas, a partir da palavra portuguesa crioulo, que identificava os escravos nascidos em território brasileiro. Posteriormente, *criollo* recebeu o significado que apresenta atualmente e engloba elementos indígenas, africanos e europeus (PRESILLA, 2012).

A história da formação culinária da Venezuela começa a ser estabelecida no século XV, com a colonização espanhola. Além dos colonizadores europeus, havia os nativos sul-americanos, que cultivavam uma grande variedade de milhos, batatas, inhame, mandioca, abacate, abóbora, tomates e feijões. A Venezuela possuía abundância de recursos - principalmente por conta de sua topografia - sendo o milho e o cacau aqueles que possuíam maior valor econômico. Além desses, que eram originários do continente americano, o café e o açúcar foram trazidos pelos europeus e adaptaram-se bem ao solo e ao clima da região norte da América do Sul (MCCAUSSLAND-GALLO, 2011). Vale destacar que tais produtos agradaram os espanhóis, que difundiram seus usos em países da Europa, Ásia e África (FREIXA & CHAVES, 2008).

Os espanhóis fizeram do país uma das principais portas de entrada para a América do Sul e também levaram ingredientes europeus às tribos. Azeite, alho, açafrão, embutidos como a morcela e o chouriço são exemplos de itens apresentados aos nativos da América do Sul. É fundamental destacar que muitos dos ingredientes que hoje são vistos como tradicionais da culinária venezuelana - arroz, cebola, manga e banana da terra, por exemplo - foram introduzidos em sua cultura pelos povos ibéricos (MCCAUSSLAND-GALLO, 2011).

5.3.2 Ingredientes e pratos típicos venezuelanos

⁴ Temos uma tradição *criolla* importante que nos identifica enquanto a gastronomia venezuelana. Também temos assimilado importante e Sabores estrangeiros para o desfrute de *criolla* e visitantes (VENEZUELA TUYA, 1999, tradução da autora).

Para a seleção de ingredientes e pratos típicos descritos na presente seção, foram consideradas as ocorrências comuns na bibliografia consultada, além da presença desses itens nas falas dos participantes ao longo das entrevistas. Desse modo, o milho foi o ingrediente de maior destaque, seguido de banana da terra, feijão preto e *ají dulce*. A partir dos ingredientes destacados podem ser feitos os pratos típicos que tiveram maior notoriedade ao longo da pesquisa – *pabellón*, *arepa*, *cachapa* e *hallacas*, que serão descritos a seguir.

Milho

Um dos ingredientes fundamentais para a culinária venezuelana, o milho, está presente nos principais pratos típicos e é resultado da tradição aborígene de cultivo do milho. Na culinária venezuelana, além de ser consumido cozido em diversos preparos, o milho também dá origem a diversos pratos a partir de sua farinha. Alguns dos pratos feitos a partir dessa leguminosa são *cachapa*, *arepa* e *hallaca*.

A pesar del tiempo transcurrido desde la época colonial, la tradición establecida por nuestros aborígenes mediante el cultivo de maíz, el plato venezolano, se sigue representando por la Arepa, la Hallaca y el Pabellón Criollo (...). Para esto, es importante tomar en cuenta la historia sobre nuestra alimentación (GONZÁLEZ, 2007)⁵.

O milho está presente de modo consistente na culinária da América latina e isso pode ser relacionado ao fato de que sua presença no continente é bastante antiga. Os macrofósseis mais antigos do milho na América do Sul foram encontrados em duas localidades ao longo do rio Orenoco, na Venezuela, entre 2800 e 2400 anos atrás e numerosas amostras presentes no sítio La Ponga, ao longo do rio Valdivia, no Equador, datadas, entre 3200 e 2800 anos A.P. (PEARSALL, 1988).

De acordo com Alessandro Barguini (2004), no período pré-hispânico, o milho foi base de sustentação para o desenvolvimento das grandes civilizações da América, como as asteca, maia e inca. Vale destacar, ainda, que houve um cuidado no cultivo e desenvolvimento de técnicas que viabilizassem seu cultivo, sua conservação e sua posterior utilização culinária. É possível perceber, portanto, de que modo tecnologias

⁵ Apesar do tempo percorrido desde a época colonial, a tradição estabelecida por nossos aborígenes mediante cultivo de milho, o prato venezuelano, segue representado pela *Arepa*, *Hallaca* e pelo *Pabellón Criollo* (...). Para isso, é importante saber a história sobre nossa alimentação (GONZÁLEZ, 2007, tradução da autora).

- como a fermentação e a nixtamalização - ampliaram os usos culinários e nutricionais do cereal.

O processo de nixtamalização é importante por dar origem a uma massa nixtamal, que é utilizada em diversas preparações no continente sul-americano, como as *hallacas* da Venezuela. Barguini (2004) explica que após passarem pelo processo de nixtamalização, os grãos de milho processados pelos astecas eram chamados de nixtamal. Para isso, é preciso deixar os grãos de molho, seguidos de cocção em solução alcalina de água com hidróxido de potássio ou cálcio, tradicionalmente em uma forma de cinza de madeira ou de conchas moídas, respectivamente. O cereal, após repouso de um dia, é lavado repetidas vezes e disposto sobre o *metate* – pedra de moer – para eliminar sua cutícula externa. O resultado disso é uma massa básica, utilizada nos mais tradicionais pratos da cozinha latino-americana, como as *tortillas* e os *tamales*.

Cachapa

Segundo Sumito Estévez, a *cachapa* é uma espécie de panqueca, onde a farinha de trigo é substituída pelo milho, e onde coloca-se um recheio, como queijo. A *cachapa* é basicamente uma massa batida feita de milho, açúcar, sal e leite. Para este preparo, o milho deve ser moído e depois misturado aos outros ingredientes; em seguida, a massa é cozida dos dois lados em uma chapa ou frigideira, como se fosse uma panqueca. “*Esa dulzona y maravillosa transformación del maíz en forma de torta fina y redonda suele acompañarse con un buen "queso e´ mano" y untarse con mantequilla*” (ALEMÁN SILVA, 2015).

Hallaca

A *hallaca* é um prato típico do natal e, por isso, acaba trazendo consigo significados relacionados a reuniões familiares e trocas. Possui algumas variações de preparo, especialmente em relação às possibilidades de recheio, mas também é uma massa de milho nixtamal, recheada e assada envolta em uma folha de bananeira.

Consiste en un pastel elaborado, con masa de maíz, cocido o de harina pre cocida, relleno con un guiso de carne (cerdo, res, gallina, pavo, pescado, de acuerdo con el uso regional), cocido o no, complementándolo con diversos ingredientes (que algunos llaman adornos), envuelto en hojas tratadas de

plátanos, cambur o bijao, dándoles forma rectangular, para luego ser cocidos en agua (VIGNOLO, 2011)⁶.

Arepa

A arepa é uma preparação originária principalmente da Venezuela, Colômbia e Equador e é uma espécie de pão de milho, preparado - geralmente com o milho branco - a partir da farinha de milho pré-cozida denominada *harina maíz* ou em um processo mais rústico com o *maíz pelado*, consistindo na utilização dos grãos de milho branco colocando-os sobre o *pilón* – um pilão plano –, seguido de um moinho. Esse método é repetido até a obtenção de uma massa homogênea (ALFONZO, 2013).

El origen de esta masa preparada con harina de maíz se remonta muchos siglos atrás, cuando los indígenas molían el maíz entre dos piedras lisas, hacían bolas con ella y las asaban en un utensilio llamado “aripo” (una plancha un poquito curva fabricada en barro). Precisamente de ahí viene el nombre de “arepa”. En la actualidad, al ser un plato “nacional” se puede encontrar en todos los hogares, sean ricos o pobres, tanto en un lujoso restaurante como en un puesto callejero. Se consume durante todo el día, en los almuerzos, en las cenas y por supuesto en los desayunos, donde es la estrella invitada en la mayoría de las casas de este país caribeño (ALEMÁN SILVA, 2015).⁷

Banana da terra

A banana da terra é um ingrediente muito versátil na culinária venezuelana e encontrada em preparos enquanto verde ou já madura. Sua introdução no continente americano foi em 1516, por colonizadores espanhóis, que levaram algumas mudas de plantas alimentares do velho mundo e outras que já tinham sido trazidas da Continente Africano – como a banana. Enquanto verdes possuem sabor mais terroso e “também estão do lado amiláceo, o que as torna ideais para se transformar em bolinhos,

⁶ Consiste em um pastel elaborado com massa de milho cozido, ou de farinha pré-cozida, recheado com um guisado de carne, cozido ou não, completado com diversos ingredientes (que alguns chamam de adornos) em folhas trabalhadas de bananeiras, dando a eles uma forma retangular para logo ser cozidos em água (VIGNOLO, 2011, tradução da autora).

⁷ A origem desta massa preparada com farinha de milho vem de séculos atrás, quando os indígenas moíam o milho entre as pedras lisas, faziam bolas com ela e as assavam em um utensílio chamado “aripo” (uma espécie de prancha curva feita de barro). Daí vem o nome arepa. Na atualidade, sendo um prato nacional, pode ser encontrado em todos os lugares, sejam ricos ou pobres, tanto em um luxuoso restaurante como em uma barraca de rua. É consumido durante todo o dia, nos almoços, nas juntas e também no café da manhã, é o prato preferido na maioria das casas deste país caribenho (ALEMÁN SILVA, 2015, tradução da autora).

espessar sopas ou fritar duas vezes para transformar em *tostones*". Além disso, a banana da terra, quando madura, também pode ser usada em muitos preparados doces (PRESILLA, 2012).

Um dos preparos mais tradicionais da culinária venezuelana é o *pabellón*, em que a banana é apresentada frita, acompanhando arroz, feijão preto e carne desfiada.

Pabellón

O *pabellón* é o prato do dia a dia e é semelhante ao arroz e feijão brasileiro. Muitos consideram o *pabellón criollo* como o prato mais representativo da cozinha venezuelana, ele é cheio “[...] de colores y sabores variados, posiblemente evoca la unión de las etnias que integran nuestro pueblo, lleva el aroma único y cálido de esta tierra” (VENEZUELA TUYA, 1999). O prato é composto por arroz branco, feijão preto, carne desfiada e banana da terra frita e é consumido em diversas regiões da venezuelana.

Primero el arroz blanco que se cocina con pedazos de ají dulce enteros y cebollas, también se hacen caraoas negras que son los porotos que se hierven con bastante cilantro y luego se les agrega un sofrito con mucho ají dulce, como tiene que ser [...] carne desmechada, para eso tomamos falda de res, la hervimos muy lentamente, la desmechamos hasta quedar bien finita y luego le agregamos un sofrito con tomate. Finalmente freímos lonjas de plátano macho” (ALEMÁN SILVA, 2015)⁸.

Feijão preto

Outro ingrediente integrante do *pabellón*, o feijão preto é uma leguminosa muito consumida na Venezuela. Presilla (2012) afirma que, de modo geral, os feijões são consumidos em muitos lares da América Latina, do Brasil ao México, e há quem considere que é necessária a sua presença para o acontecimento de uma refeição completa. A autora destaca que nas Américas são encontradas as maiores variedades de feijão e o feijão preto é o mais consumido na Venezuela. Sobre os feijões no continente latino-americano, a autora ressalta que: “Nenhuma comida é mais

⁸Primeiro o arroz branco é cozinhado com pedaços de *ají dulce* inteiros e cebolas, depois é feito o feijão preto, que são os feijões servidos com bastante coentro e logo acrescentados de um refogado com muito *ají dulce*, como tem que ser [...] e carne desfiada, para isso é escolhido o melhor corte, que é a costela, que é fervido lentamente e desfiado até estar bem fino e é acrescentado a um refogado de tomate. Finalmente são fritas fatias de banana da terra (ALEMÁN SILVA, 2015, tradução da autora).

emblemática da relação entre os povos da América Latina e sua própria terra” (PRESILA, 2012).

Ají dulce

O *ají dulce* é uma das variedades de pimentas perenes na América Latina e no Caribe, sendo mais conhecida em Porto Rico e Venezuela. O ingrediente tem a forma e o tamanho similar ao da pimenta *habanero*, entretanto seu sabor não é picante, mas adocicado. Sua utilização é bastante significativa e pode ser vista em guisados, cozidos e também no preparo de molhos semelhante ao vinagrete brasileiro. Segundo Llabanero:

El ají dulce es la cédula de identidad de la comida venezolana, un elemento distintivo que le da personalidad propia. Los frutos se pueden encontrar en colores como amarillo, naranja, rosado, rojo y marrón. Es un ingrediente muy común en la cocina venezolana, por esta razón, es importante tenerlo siempre en casa, para darle un toque especial a las comidas (apud VIGNOLO, 2011)⁹.

5.3.3 Comida de rua

O termo comida de rua, de acordo com a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação - FAO -, pode ser definido como o conjunto de alimentos e bebidas prontos para consumo, preparados ou vendidos por vendedores ambulantes, especialmente nas ruas e outros lugares públicos similares (FAO, 2009a).

Estudos realizados na América Latina estimam que entre 25 e 30% do orçamento familiar - em grandes centros urbanos - são gastos no consumo de alimentos categorizados como comida de rua. Os produtos oferecidos variam de acordo com diferentes países, regiões e culturas e, por isso, são, muitas vezes, destacados sob o ponto de vista turístico, pois comumente são considerados emblemáticos e apreciados pelos viajantes (ARAÚJO E ARAÚJO, 2019).

Para compreender as dimensões envolvidas no conceito de comida de rua, é importante destacar a discussão proposta por Roberto DaMatta (1986) sobre os

⁹ O *ají dulce* é a cédula de identidade da comida venezuelana, um elemento distinto e de personalidade própria. Os frutos podem ser encontrados em cores como amarelo, laranja, rosa, roxo e marrom. É um ingrediente muito comum na cozinha venezuelana e por essa razão, é importante tê-lo sempre em casa para dar um toque especial às comidas (apud VIGNOLO, 2011, tradução da autora).

conceitos relacionais alimento *versus* comida e casa *versus* rua, muitas vezes tidas como conflituosas, que foi explicada a seguir por Pertile (2013):

Para o autor, alimento é o que nutre, faz parte da ordem da natureza, podendo estar relacionado ao cru. Salaria que nem tudo que é alimento pode ser transformado em comida, este, um conceito relacionado à ordem da cultura, vai além do cozimento ou preparo, está pautado, sobretudo, em sua aceitação social e conseqüente inserção no cotidiano das práticas gastronômicas locais. Neste sentido, comida é aquilo que é reconhecido social e culturalmente em determinados grupos de identidade como passível de ser ingerido e degustado. O que está em jogo é mais do que nutrientes, mas gostos, costumes, valores, crenças e sensibilidades. Alimentar-se, portanto, seria um ato nutricional, comer, um ato social. No que diz respeito aos conceitos casa *versus* rua, para DaMatta (1986), sob o prisma da cultura brasileira, a casa seria vista como um local seguro e de bons costumes, enquanto a rua seria o local de marginalidade e da insegurança. Os alimentos não ficariam imunes a essa lógica, enquanto a “comida caseira” traz em si aspectos ligados a segurança, higiene e dedicação, as comidas de rua estão atreladas ao imaginário contrário que acaba por desencadear repulsa e medo, assim, o fato de se alimentar na rua pode ser compreendido como uma “aventura gastronômica”, passível de surpresas e incertezas (PERTILE, 2013).

Além disso, é preciso considerar as transformações ocorridas nas sociedades capitalistas urbanas e industriais, que, entretanto, estão associadas às modificações na esfera cultural, com redefinições de valores, visões de mundo e estilos de vida. Além disso, as mudanças que envolvem a alimentação estão relacionadas não só ao que é consumido, mas também à forma de consumo, o que contribuiu para dar novos significados às comidas de rua. Na contemporaneidade, a comida de rua ganhou novas percepções, a partir de mudanças culturais trazidas a partir da Revolução Industrial (DUTRA, 2012).

A centralidade do trabalho como espaço do domínio público, assim como a sua separação radical do espaço doméstico resulta na opção frequente pela comida *prêt-a-manger*. A comida rápida, na forma de lanches, vem competir com refeições estruturadas atendendo à dinâmica da ocupação do tempo na vida urbana. O comércio da comida de rua tem se apresentado como alternativa à comida largamente industrializada, dado seu caráter artesanal. Além disto, assume papel significativo como prática recreativa, inserida no rol de atividades do passeio, da ida às compras nas ruas da cidade (DUTRA, 2012).

Outro ponto de fundamental destaque em relação ao tema é a relação da comida de rua com o espaço em que se insere. Desse modo, de acordo com Júnior (2013), “eventos de comida de rua têm sua importância por reaproximar e criar elos do indivíduo com a cidade”. Além disso, em alguns casos, considera-se que a comida de rua tem papel fundamental nos processos de apropriação dos espaços de uso comum, como é o caso do Rio de Janeiro, de acordo com Barreto (2017):

Ao considerarmos a gastronomia como prática capaz de estruturar processos de ressignificação de espaços públicos urbanos de uso comum, adotamos a culinária como a linha que define a costura dessa trama que une tribos, nichos e grupos, nas diferentes vertentes da organização social (BARRETO, 2017).

A identidade da comida de rua ganha forma, portanto, de acordo com a demanda das alterações sociais e do habitante da cidade (BARRETO, 2017). Há também a “subjetividade particular” do lugar (LEFEBVRE, 2008), dada também pela dinâmica da comercialização de comida na rua, intimamente relacionada com a urbanidade e com os significados simbólicos dos espaços em que se manifesta.

No contexto da Feira Chega Junto, então, são apresentados múltiplos significados, por conta das mais diversas origens e histórias que acompanham os que frequentam ou comercializam sua comida naquele espaço. Dessa forma, os fatores que motivaram a escolha dos pratos vendidos e a percepção dos participantes sobre a ideia de comida de rua também serão apresentados no presente trabalho.

6 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir dos dados coletados na entrevista, foi feita uma análise das falas dos participantes. Inicialmente, buscou-se compreender um pouco do perfil de cada um, suas origens, experiências e relação com a comida para, em seguida, analisar as escolhas relacionadas à comida e à Feira Chega Junto e traçar alguns paralelos a partir de conceitos da literatura utilizada como referência para o presente estudo.

6.1 A Feira Chega Junto

A feira Chega Junto é um projeto mensal, criado em outubro de 2015, a partir de uma parceria com a Caritas RJ¹⁰ - entidade de proteção legal e integração dos refugiados no Rio de Janeiro - e a feira Junta Local - feira organizada em torno de pequenos produtores dedicados à comida local e justa com o objetivo de ocupar o espaço público de forma festiva e aproximar consumidores e produtores - para trazer os refugiados à grande comunidade da Junta, oferecendo-lhes a oportunidade de apresentar um pouco da comida do seu país e trocar experiências com várias pessoas. No último sábado de cada mês, na *Christ Church*, em Botafogo, na cidade do Rio de Janeiro, refugiados e migrantes de diversos países têm espaço para a divulgação de sua gastronomia e venda de produtos artesanais e podem, também, dedicar-se a outras atividades culturais.

Inicialmente, a feira reunia famílias de refugiados e também migrantes em situação de vulnerabilidade vindos de diversos países, como: Angola, Camarões, Colômbia, Haiti, Índia, Japão, Nigéria, Paquistão e Venezuela. A cada edição, entretanto, novos países são convidados a participarem, com o objetivo de apresentar uma grande reunião de sabores e histórias de várias partes do mundo. Além das barracas com comida, os eventos contam com música ao vivo, alguma atividade para o público infantil e pequenas oficinas - como preparar uma autêntica roda de mate uruguaio ou arepas são exemplos de temas de oficinas que ocorreram.

¹⁰ A Caritas foi criada em 1956, pela Conferência Nacional dos Bispos do Brasil (CNBB); seu principal objetivo é articular obras sociais católicas em todo território nacional. Em 1976 teve início o trabalho com os refugiados. A Arquidiocese do Rio de Janeiro, em uma iniciativa pioneira, passou a acolher e prestar assistência aos refugiados que chegavam à cidade; vinham de países vizinhos fugindo da perseguição política dos regimes militares. Na mesma época, com auxílio da Agência da ONU para Refugiados (ACNUR), a Caritas-RJ foi designada para assumir essa tarefa permanentemente, em nome da Arquidiocese, dando origem ao primeiro trabalho sistematizado de atendimento a refugiados no Brasil (CARITAS, 2018)

O propósito da iniciativa é possibilitar aos refugiados uma fonte de renda e promover uma reconexão social, de resgate, que una seu país de origem e seu local de permanência atual, o Rio de Janeiro. É interessante observar que alguns “chegados” já tinham experiência com alimentação ou comércio em seu país ou encontram na gastronomia uma forma de recomeçar a vida, enquanto outros apenas apresentam a comida que comiam em casa como forma de conseguir um dinheiro extra para pagar seus estudos ou alcançar seus objetivos e veem a feira como um local de permanência temporária.

O resultado final do projeto também beneficia o público frequentador da feira, uma vez que permite a oportunidade de conhecer e trocar experiências com nativos de diversos países, além de dar acesso a diversos pratos e experiências de culinárias regionais e características culturais tão singulares.

6.1.1 Informações e dados socioeconômicos dos participantes

Em relação aos dados da Feira Chega Junto, alguns deles confirmam as referências nacionais da ACNUR (2019), como a faixa etária predominante dos refugiados. Vale salientar, entretanto, que a amostragem é pequena e a comparação pode ser pouco consistente. Das quatro pessoas entrevistadas para a presente pesquisa - todos refugiados venezuelanos, que compõem a Feira Chega Junto - três estão na faixa etária de 30 a 59 anos (M1, M2 e H2) e um está na faixa seguinte, acima de 60 anos (H1). Sobre a escolaridade dos participantes, um deles (M2) possui o ensino fundamental completo; dois possuem ensino superior (H1 e H2) e uma (M1) possui mestrado. A raça com a qual se identificam é a parda para 3 dos entrevistados e a branca para um deles (M1). Em relação à renda familiar mensal, todos relataram a dificuldade de estimativa, uma vez que há certa oscilação entre os meses, de acordo com o resultado da venda das feiras. Aqui optou-se por acompanhar a informação da renda com a de número de adultos e crianças que vivem dessa renda, seguida, portanto, da estimativa *per capita* por família, conforme quadro a seguir.

Quadro 1: Perfil dos participantes.

	Família 1 (M1)	Família 2 (H2)	Família 3 (M2)	Família 4 (H1)
Grau de escolaridade	Mestrado	Superior completo	Fundamental II completo	Superior completo
Idade (anos)	60	43	37	50
Configuração familiar no Brasil	2 adultos	2 adultos 1 criança	5 adultos 2 crianças	2 adultos 1 criança
Renda familiar mensal (R\$)	261,00 a 780,00	1.301,00 a 1.820,00	2.601,00 a 3.900,00	3.901,00 a 5.200,00
Renda Per Capta (R\$)	130,50 a 390,00	433,66 a 606,66	371,57 a 557,14	1.300,33 a 1.733,00

Fonte: Elaborada pela autora a partir de dados coletados nas entrevistas.

6.1.2 Relação com o Brasil e a Feira Chega Junto

Considerando a data de realização da entrevista como julho de 2019, todos os entrevistados estão no Brasil há mais de seis meses e participam da Feira Chega Junto há, no mínimo, três meses. Aqui vale destacar que a primeira edição da feira foi há 34 meses e o participante H2 participa desde então. O quadro abaixo apresenta os dados de tempo de permanência no Brasil e tempo de participação na Feira.

Quadro 2: Tempo de permanência no Brasil e tempo de participação na Feira Chega Junto.

	M1	M2	H1	H2
Tempo no Brasil	De 6 a 11 meses	De 24 a 30 meses	De 36 a 41 meses	De 12 a 17 meses
Tempo de participação na Feira Chega Junto	3 meses	15 meses	34 meses	8 meses

Fonte: Elaborada pela autora a partir de dados coletados nas entrevistas.

A Caritas foi responsável por duas indicações diretas e uma indireta, já que foi por meio da Caritas que uma das antigas participantes da Feira indicou H2 para colaborar no projeto. Sobre a ocupação que exerciam em seu país de origem, foi perguntado qual era a função laboral principal e se realizavam alguma outra atividade - mesmo que extra - relacionada à alimentação. Metade dos participantes (M1 e H1) tinham outra função não relacionada à alimentação na Venezuela e nunca tinham trabalhado com comida, até a participação na Feira Chega Junto. O participante H2 possuía a experiência de vender comida como forma de complementação de sua renda, ao passo que a entrevistada M2 trabalhava exclusivamente com alimentação - principalmente a partir de encomendas de bolos e doces.

O entrevistado M1, por exemplo, relata que começou a cozinhar apenas no Brasil e, com o intuito de participar da Feira Chega Junto e conseguir uma fonte de renda, decidiu explorar comidas e bebidas típicas de seu país para produzir e comercializar no evento.

Minha relação com comida realmente... (riso) não fazia muito... Precisei buscar algo para fazer por que na feira não havia outra coisa além de comida típica de cada país. Fui buscar na internet, nós temos um bebida muito típica na Venezuela que é concha y creme, uma bebida que se consome no Natal. No Brasil, ninguém conhece. Conversei com a organizadora, telefonicamente, e ela me explicou que precisava ser algo típico e não havia muitas bebidas na feira e aí pensei em concha y creme, logo consegui cocada, que não tem álcool, e agora trouxe um biscoito de chocolate, que também é típico da Venezuela e a Marquesa de chocolate (M1).

O Caso de H1 é um pouco diferente, uma vez que - apesar de nem ele nem a esposa terem trabalhado com alimentação em seu país de origem, sua esposa sempre cozinhou pratos deliciosos em casa, tanto venezuelanos, quanto libaneses - origem da família dela - e também de culinária internacional.

O entrevistado H2 trabalhava em um escritório, mas também produzia e vendia bolos no trabalho, além de queijos e linguiça. Ele chegou a ter uma pequena loja perto de sua casa, onde vendia queijos, presuntos, linguiças e salsichas para complementar sua renda. No Brasil, começou a fazer e vender bolos, em São Gonçalo, onde mora.

Eu fui para Cáritas um dia, conheci uma moça de nome Maria Gabriela, não sei se você conhece. Eu vendia na rua bolo de abóbora, bolo de milho... Aí a gente se conheceu e começamos a falar, aí falei dos bolos e ela falou: 'Cara, você podia vender de repente nessa feira que a gente trabalha'.

A participante M2 vendia doces e bolos por encomenda na Venezuela, além de alguns pratos salgados eventualmente. No Brasil, também vende alguns bolos por encomenda e produz algumas coisas - principalmente doces - para os familiares venderem na rua. A família está em busca de documentação para formalizar um negócio.

Desse modo, é interessante notar que os múltiplos sentidos atribuídos à alimentação podem ser percebidos em alguns fragmentos das entrevistas, especialmente nas respostas das seguintes perguntas: “Qual a sua relação com a comida? O que ela representa para você?”.

Para a primeira participante, a relação com a comida foi percebida como distante, uma vez que ela não costumava cozinhar na Venezuela.

Minha relação com comida realmente...(riso) não fazia muito... Precisei buscar algo para fazer por que na feira não havia outra coisa além de comida típica de cada país. Fui buscar na internet. Nós temos um bebida muito típica na Venezuela que é concha y creme, uma bebida que se consome no Natal. No Brasil, ninguém conhece (M1).

No caso da participante M2, a relação com a comida foi percebida do ponto de vista afetivo. Ela já trabalhava com comida na Venezuela e sua percepção está associada, também, à construção de memórias e laços com seu país.

Assim... Pra gente é assim uma relação com amor, não sei... Sentir, ou seja... cada vez que se faz está lembrando do país também (M2).

O participante H1 relaciona comida à cultura, uma vez que ele e sua esposa misturam elementos de suas origens venezuelana e libanesa para a construção de seus pratos. Ele acrescenta, ainda, a compreensão do alimento como necessidade vital do ser humano e não deixa de considerar o aspecto biológico da fome, embora valorize outras questões como sabor, cultura e história.

Cultura... A culinária libanesa e a culinária venezuelana são Cultura. Também... o que mais pode ser... É uma necessidade do ser humano, só que nós temos como premissa de nosso empreendimento ter uma culinária com história com cultura, com outro tipo de sabores (H1).

A percepção transmitida pelo participante H2 foi voltada para uma orientação prática; ele mencionou que gostava de cozinhar em casa e explicou como começou a trabalhar com comida. É possível perceber, dessa forma, que a comida está associada a uma forma de complementação de sua renda.

Assim, eu trabalhava lá... Fiquei trabalhando nessa empresa que falei por 20 anos, mas sempre gostava de preparar comida em casa e também de vender

comida... Eu vendia presunto, queijo, salsichas, linguiça... Também vendia suco, sei lá, um monte de coisa... na empresa mesmo e também perto de casa. Até que um dia também conseguimos abrir uma loja, e aí a gente vendia empanada e vendia também pastéis e sorvete (H2).

Há múltiplas abordagens e pontos de vista sobre a relação do indivíduo com a alimentação e as diferentes falas e percepções apresentadas para responder às perguntas sobre a relação dos participantes com a comida reforçam a ideia de Carneiro (2003), expressa a seguir:

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como "não só de pão vive o homem", a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. (CARNEIRO, 2003).

Desse modo, é interessante notar como a comida é um meio de conexão entre pessoas e povos. A maioria dos chegados encontravam-se em situação de algum tipo de vulnerabilidade e possuíam limitações - desde sutis diferenças entre o português e o espanhol, língua materna dos venezuelanos, até desconhecimento do local onde estão estabelecidos, passando por dificuldades financeiras e de inserção no mercado de trabalho. A comida, por meio da Feira Chega Junto, passou a representar uma possibilidade de mudança, de fonte de renda e, também, de conexão com as pessoas e o local onde agora vivem.

De acordo com Poulain (2003), a experiência do comer é fundadora da identidade tanto individual como coletiva, que é situada em um jogo de distinção e alteridade em que os homens registram seu pertencimento a uma cultura ou a um grupo qualquer seja pela afirmação de sua especificidade alimentar ou pela diferença em relação aos outros.

Além disso, é interessante perceber como o fato de eles não estarem em seu país de origem faz com que haja um desejo de reforçar algumas características e, de certo modo, apresentar a comida venezuelana aos visitantes é, também, apresentar um traço de sua característica e identidade. Segundo Schlüter (2003), a gastronomia também é uma forma de expressão da identidade, que contribui para reforçar o sentido de pertencimento daqueles que imigram.

A identidade também é expressa pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando imigram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencimento ao lugar de origem. Dessa forma vai-se criando uma cozinha de caráter étnico,

explorada com muita frequência no turismo para ressaltar as características de uma cultura em particular (SCHLÜTER, 2003).

Metade dos participantes nunca trabalhou com comida ou alimentação, mas sob situação de refúgio, foi o meio que encontraram de alcançar outras pessoas com o alimento, que ultrapassa fronteiras físicas ou idiomáticas e é capaz de comunicar. Lody (2003) afirma que vivemos um momento em que a comida foi descoberta como idioma entre os povos, o que permite que as distâncias impostas por outras circunstâncias possam ser encurtadas por meio da comida.

Vive-se esse momento em que a comida foi descoberta como o melhor idioma entre os povos, sendo capaz de falar diretamente para os iguais e tocar na diferença, na abundância e na fome que assola milhões de pessoas no mundo (LODY, 2003).

6.2 Aspectos da relação com a comida

Quando perguntados sobre o que é comida de rua na Venezuela, a resposta unânime foi hambúrguer e cachorro quente. Além disso, três participantes também citaram arepa como uma comida que pode ser encontrada em barraquinhas na rua; houve, ainda, uma ocorrência para *cachapa* e outra para quentinhas de comida.

Apesar de hambúrguer e cachorro-quente terem sido citados por todos os participantes como exemplos de comida de rua, nenhum deles deu maior destaque a esses itens, possivelmente por serem consideradas opções quase internacionalizadas do que se considera comida de rua.

O segundo item identificado pela maioria (75%) como uma opção de comida de rua foram as arepas. A Venezuela é hoje, segundo Cartay (2000), o país das arepas - um preparo, como já comentado, feito com milho fermentado em molho alcalino, moído a úmido com o metate, integral ou com a retirada do germe e da casca. Aqui vale reforçar que as arepas são o alimento mais consumido pelos venezuelanos no dia a dia, elas estão presente em todas as refeições do dia, de acordo com a última pesquisa de orçamentos familiares, feita pelo Banco Central da Venezuela (BCV, 2011). A arepa é considerada o pão da nação venezuelana, alimento diário, que independe da geografia do país e é capaz de se mostrar presente em todo o território venezuelano (ALFONZO, 2013). Sendo assim, o preparo faz parte tanto do cenário de comida de rua, quanto da designação de prato típico.

Outro item citado como parte integrante das comidas de rua venezuelanas por

um dos participantes (H2) são as *cachapas*, que também são feitas a partir do milho e são oferecidas na feira pelo mesmo participante que as citou (H2).

A última opção citada por uma das participantes (M1) como comida de rua foi quentinha de comida, o que acaba sendo genérico e difícil de analisar, mas não deixa de estar relacionado a um prato do dia a dia dos venezuelanos, como o *pabellón*, que é vendido por M1 na feira.

Foi pedido, em seguida, que fossem citados três pratos típicos da Venezuela. Todos citaram *pabellón*; três falaram de arepas; 2 destacaram empanadas; outros 2 registros foram para a *hallaca* e um para *cachapa*.

Em relação aos ingredientes típicos, foi solicitado que indicassem cinco ingredientes típicos da culinária venezuelana. Nessa questão, nem todos citaram cinco, mas os registros e a quantidade de vezes que o ingrediente foi mencionado, número entre parênteses, foram os seguintes: milho (3), banana da terra (2), feijão preto (2), queijo branco (1), carne desfiada (1), *ají dulce* (1), cebola (1), alho (1), tomate (1), cenoura (1).

Em relação às percepções sobre o conceito de prato típico, cabe trazer algumas definições da literatura. Maciel (2004), discute o conceito de prato típico a partir da ideia de cozinha emblemática. Segundo a autora, o emblema consiste em uma figura destinada a representar uma coletividade e faz parte de um discurso que tem o objetivo de ser reconhecido, ao mesmo tempo em que informa sobre o grupo do qual emerge e ao qual pertence. Desse modo, a antropóloga conclui que os pratos típicos constituem uma “cozinha emblemática, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais” (MACIEL, 2004).

É importante destacar que a percepção de um prato como típico de um país é dada por vários fatores, que envolvem práticas alimentares, trocas, costumes, técnicas culinárias e deslocamentos. A gastronomia típica de cada cultura deve ser entendida, de acordo com Montanari (2004), como “uma planta que se alarga (não se restringe) ao afundar gradualmente no solo, procurando seiva vital até onde consegue chegar, insinuando suas raízes (de fato) em lugares o mais distantes possível, às vezes inimagináveis”.

A partir disso, é mais fácil compreender a semelhança de alguns pratos distintos na América Latina, bem como a diferença de um mesmo prato em diferentes países ou até regiões ou cidades, como acontece, por exemplo, com a arepa. Ainda no mesmo raciocínio desenvolvido por Montanari (2004), é interessante imaginar que

esse acontecimento pode ser experienciado no futuro a partir de adaptações feitas no Brasil pelos refugiados. A *cachapa*, por exemplo, produzida pelo participante H2 ganhou uma versão com recheios doces - o que não existe na Venezuela - a partir da sugestão do público brasileiro.

Durante as entrevistas, quando foi pedido para que citassem três pratos típicos da Venezuela, todos citaram o *pabellón criollo*, um prato do dia a dia, composto por arroz, feijão preto, carne desfiada e banana da terra. O fato de ser um prato consumido quase diariamente pela maior parte da população venezuelana possivelmente contribui para que ele seja percebido como uma comida representativa. O *pabellón* possui um significado particular, que representa mais do que a soma dessas partes e envolve aspectos da preparação: carne consumida no prato é desfiada; a banana é servida em fatias grossas fritas (chamadas de *tajadas*), o feijão do prato deve ser feijão preto e o arroz branco (BRICEÑO-ROSAS, 2009).

Vale mencionar, ainda, que o surgimento do *pabellón* como prato emblemático da cultura venezuelana está associado ao final do século XIX, durante o governo do presidente Antonio Guzmán Blanco, quando ocorreram mudanças significativas na organização social do país e para o compartilhamento de um sentimento identitário coletivo. A preparação passou a ser vista como bandeira nacional para o povo venezuelano e representava mestiçagem de distintas culturas e carregava importância simbólica e representativa (CARTAY, 2015).

O segundo prato típico mais citado, por 75% dos participantes, é o item mais consumido da Venezuela, presente em todas as refeições, de acordo com a pesquisa de orçamento familiar (BCV, 2011). De acordo com os dados apresentados pela pesquisa, as arepas são prioritariamente consumidas no café da manhã venezuelano (por 60,9% da população); no jantar, são ingeridas por com 45,7% dos venezuelanos e, embora também estejam presentes no almoço, não foram fornecidas informações em relação ao percentual do consumo da arepa nessa refeição pela IV ENPF (BCV, 2011).

Como em muitos casos a arepa é vista como acompanhamento, é possível que ela não tenha sido citada por todos os participantes da pesquisa por estar associada à ideia de um item complementar do prato e não como um prato completo.

Ainda de acordo com a IV ENPF (BCV, 2011), o segundo prato típico de maior destaque foram as empanadas. A preparação é consumida por 5,4% da população no café da manhã. Além disso, um recheio particular de empanadas recebeu destaque,

o que acaba por reforçar a importância do prato que, neste estudo, foi citado unanimemente pelos participantes - o *pabellón*.

Um prato citado por metade dos participantes traz consigo características diferentes dos pratos do dia a dia - a *hallaca* - que é considerada como um prato de celebrações natalinas.

(...)O outro é a *hallaca*, o prato do natal, que é consumido na época do Natal, que representa muito mais que um prato de comida, significa reunião familiar, significa convidar os amigos para comer uma *hallaca* (entrevista H1).

Sobre essas percepções, Hernandez (2005) define que certos pratos são convertidos em *pratos totens*, para os quais são conferidos um valor simbólico peculiar, que atribuem indicadores de identidade, especificidades e diferenças. “*Estos platos recrean una identidad y las reuniones para degustarlos conjuntamente recrean una comunidad de origen existente, precisamente, como consecuencia de la inmigración.*” No Brasil, acontece um fenômeno semelhante com a feijoada, que - diferente do arroz e feijão - não é um prato do dia a dia. DaMatta (1987), pontua que se o feijão com arroz é o comum, do dia a dia, a feijoada é especial, podendo ser também apresentada em ocasiões fora do comum, como quando um estrangeiro é convidado a comer e entender um pouco do país por meio da comida.

Percebe-se, portanto, o valor simbólico e afetivo atribuído a momentos de refeição, que estão muito longe de significarem apenas absorção de nutriente ou saciedade. Segundo Carneiro (2003), a alimentação também é um ato de socialização, que possui valores e características intrínsecas, que variam de acordo com o grupo. Para ele, a comensalidade e a prática de comer junto, partilhando, mesmo que desigualmente, a comida faz parte tanto da ordem humana quanto animal, embora apenas os humanos atribuam sentidos aos atos da partilha.

6.3 Escolha de pratos e aceitação do público

Durante as entrevistas foi percebido que, em alguns casos, houve algum direcionamento em relação à escolha dos pratos vendidos no eventos. Vale lembrar que o objetivo da feira é o sucesso de todos os participantes e, por isso, há uma curadoria da organização que não permite a repetição de pratos vendidos por diferentes “chegados”, isso faz com que alguns pratos ofertados não sejam as escolhas iniciais dos participantes. Nesta seção serão citados os pratos dos cardápios de cada participante e, quando for o caso, a escolha original de cada um.

Como mencionado anteriormente, M1 não tinha muita familiaridade com o preparo de refeições na Venezuela e decidiu oferecer bebidas - o que foi visto como interessante pela curadoria da feira, por ser diferente dos demais e também ter uma boa saída, especialmente em dias quentes. Foi ideia dos organizadores que houvesse opção não alcoólica, além da bebida com álcool que M1 já tinha a intenção de servir. Aos poucos, a participante foi desenvolvendo familiaridade com a cozinha e foi acrescentando itens ao cardápio, conforme a aceitação do público. Por ser a participante mais recente, seu cardápio não é fixo e, de certo modo, está ainda em construção.

As bebidas oferecidas por M1 são *ponche crema* - que é uma bebida alcoólica a base de rum, com leite condensado, ovos e leite, muito comum na Venezuela, especialmente no natal - e *cocada* - que é uma bebida de coco, leite, leite condensado e canela. Além disso, seu cardápio sempre conta com uma opção de doce, que varia entre biscoitos, bolos, mousse de chocolate e marquesa de chocolate - uma espécie de pavê, que os venezuelanos chamam de bolo gelado, intercalado com camadas de biscoito e um creme de chocolate. Na última edição, a participante ofereceu *salchipapas*, que são batatas fritas com milho, salsicha e molhos, uma espécie de petisco, além do tradicional *pabellón*, composto por arroz, feijão preto, carne desfiada e banana da terra frita.

A participante M2 oferece arepas com algumas opções de recheio, como carne desfiada e queijo; refresco de rapadura com limão e bolos. Seus bolos variam entre bolo três leites e torta de limão. A escolha das arepas, segundo M2, é devida ao fato de que é o prato que os venezuelanos mais gostam e combina com feiras. Em relação à aceitação do público, a entrevistada diz que as pessoas gostam muito das arepas, principalmente a de carne desfiada, e não costumam receber muitas sugestões do público.

As comidas de H1 são mais diversificadas, por diversos fatores, dentre os quais podem ser destacados a influência libanesa - por conta da origem familiar de sua esposa -, o tempo de participação na feira - que fez com que pudessem testar a aceitação de diversas opções e fazer adaptações necessárias. Além disso, como participam desde a primeira edição da feira, possuem mais experiência e êxito em suas participações e integram algumas outras edições da Feira Junta Local, mesmo sem a presença da Feira Chega Junto. Algumas edições da Junta Local são temáticas

e, a pedido dos curadores, os pratos levam em conta essa sugestão, de acordo com a feira em questão.

De acordo com H1, eles sempre tentam dar uma característica venezuelana aos pratos que oferecem, seja substituindo algum item ou oferecendo molhos diferentes, por exemplo. Ele e sua esposa oferecem serviço de banquete personalizado e vão adaptando alguns itens conforme a demanda, isso também faz com que tragam algumas experiências bem sucedidas para as feiras. Inicialmente, começaram vendendo comida libanesa, que era composta por quibes, esfihas, pastas (*homus tahine* e *babaganoush*), pão sírio e sanduíche, oferecidos com um molho venezuelano. Ocasionalmente trazem algum prato de culinária internacional, como a *paella*, mas também apresentam pratos tipicamente venezuelanos - como a *hallaca*, escolhida para integrar uma feira festiva, cuja edição celebrava aniversário da edição de criação da feira. Além disso, estão sempre atentos às sugestões do público e, a partir disso, já adaptaram porções menores com mais de um sabor e sempre procuram oferecer algum prato vegano.

A escolha original de H2 seriam as arepas, mas como já eram oferecidas por M2, acabou optando pela sua segunda opção, as *cachapas*. O participante vende fixamente apenas *cachapa* e uma opção de suco de fruta, que varia entre laranja, morango e abacaxi. As *cachapas* possuem as seguintes opções de recheio: queijo e presunto, queijo, churrasco (composto por frango, linguiça e carne) e frango. A primeira opção de queijo utilizada por H2 foi o queijo minas, mas percebeu em uma segunda tentativa que o queijo muçarela funcionou melhor para as *cachapas*. Entretanto, na sua quinta participação na feira, fez um teste com queijo coalho e definiu que era o melhor queijo para o preparo em questão. Após a sugestão do público, passou a oferecer opções de *cachapa* doce - com banana, leite condensado e queijo (opcional) que tem sido muito bem aceita. “Esse doce a gente fez porque todo mundo estava perguntando e falava: ‘Cara, com recheio doce de repente dá certo’. Aí a gente fez. Ficou muito bom” (entrevista com H2). Eventualmente, o participante vende algum bolo, o mais tradicional, segundo ele, é o de abóbora.

O quadro a seguir apresenta, de modo resumido, as preparações vendidas por cada participante, acompanhadas de breve descrição.

Quadro 3: Preparações culinárias vendidas pelos participantes.

Participante	Preparação vendida	Descrição
M1	<i>Ponche crema</i>	Bebida alcoólica a base de rum, com leite condensado, ovos e leite.
	Cocada	Bebida não alcoólica com coco fresco, leite e açúcar.
	Marquesa de chocolate	Bolo gelado de chocolate, semelhante a um pavê com camadas intercaladas de biscoito e chocolate.
	Biscoitos doce	Biscoitos doces amanteigados.
	<i>Pabellón</i>	Prato típico constituído de arroz, feijão, carne desfiada e banana da terra frita.
	Mousse de chocolate	Creme de chocolate espessado com gelatina, semelhante a um <i>flan</i> .
	<i>Salchipapas</i>	Petisco composto por batatas fritas com milho, salsicha e molhos diversos.
M2	Arepas	Massa semelhante de milho, semelhante a um pão, tostado na chapa e com diversas opções de recheio: queijo, carne desfiada, frango, queijo e presunto.
	Bolo <i>tres leches</i>	Bolo úmido, com massa saborizada com baunilha e regado por uma calda de leite, leite condensado e creme de leite, coberto com chantilly
	Torta de limão	Sobremesa com base de massa tipo <i>sablée</i> , recheada com creme de limão e coberta por merengue.
	Bolo de chocolate	Bolo com massa de chocolate, recheado e coberto por um creme de chocolate.
	<i>Papelón con limón</i>	Bebida não alcoólica feita com rapadura, água e limão
H1	Comidas libanesas	Esfihas, quibes, <i>babaganoush</i> , <i>homus tahine</i> , sanduíche de pão sírio
	<i>Hallaca</i>	Massa de milho, assada envolta em uma folha de bananeira com duas opções de recheio: carne e frango.

	Pães	Pão de presunto, pão árabe de abóbora, pão árabe, <i>focaccia</i> .
	<i>Paella</i>	Prato típico espanhol, com frutos do mar e à base de arroz.
H2	<i>Cachapa</i>	Espécie de panqueca com massa de milho, tostada na frigideira, com as seguintes opções de recheio: queijo, queijo e presunto, frango, churrasco (frango, carne e linguiça), além do recheio doce – banana, leite condensado e queijo (opcional)
	Sucos	Uma opção de suco de fruta por edição (laranja, melancia e morango foram os sabores registrados).
	Bolo	Bolo de abóbora típico da Venezuela, com textura úmida, semelhante a um quindim.

A partir dos relatos dos entrevistados e da observação participante na feira é possível, portanto, reforçar a tese de que a escolha dos pratos vendidos na Feira Chega Junto leva em conta elementos que caracterizam dois conceitos - o de comida de rua e o de pratos típicos. Desse modo, para definir os pratos comercializados, os participantes utilizam dois critérios, sendo o primeiro a partir de elementos da memória venezuelana – que envolvem a escolha de alimentos caracterizados como comida de rua, originalmente comercializados em feiras - e o segundo a partir da conexão com o conceito de prato típico venezuelano, estabelecido de diferentes formas por cada um deles.

Embora a percepção de comida de rua para todos os entrevistados passe por hambúrguer e cachorro-quente, nenhum deles vende nada semelhante na feira. Isso fortalece a ideia de que as opções selecionadas para a Feira Chega Junto estão mais relacionadas às suas memórias afetivas e ao que os participantes têm definido como comida típica.

Assim como diferentes aspectos da alimentação foram considerados para expressar a relação dos entrevistados com a comida, a escolha dos pratos comercializados na feira não possui uma única motivação. A partir da análise das entrevistas, foram percebidas algumas razões associadas à seleção de preparos para a feira. Algumas delas foram baseadas na referência de comida de rua que possuíam na Venezuela, como foi o caso de H2 - que escolheu *cachapas*, que eram vendidas

em barracas perto de onde morava em seu país de origem. O entrevistado disse:

Cachapa é uma comida de rua. Geralmente, quando a gente saía e ia curtir na sexta-feira, a gente acordava muito tarde no sábado, tipo 12h. A gente saía e comprava *cachapa*, tinha uma senhora vendendo na rua, aí a gente comprava para viagem e ia comer em casa (fragmento da entrevista do participante H2).

Outra motivação para a escolha do que seria vendido foi a facilidade de produção, considerada por M1, já que ela não estava muito familiarizada com a cozinha. Sua escolha levou em conta uma bebida típica venezuelana, muito consumida na época do natal e, também, posteriormente, um prato do dia a dia. Nesse caso, tem-se o resgate do elemento de valor simbólico, que é o *ponche crema* - a bebida de natal - e também do *pabellón*, que é a comida do dia a dia e ocupam diferentes lugares de memória. De acordo com Pierre Nora (1993), os lugares de memória “nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, [...] porque essas operações não são naturais.” As pessoas que se encontram em uma situação de deslocamento - forçado ou não - encontram diferentes mecanismos de recriação de memórias e a gastronomia é um deles.

Aqui é importante salientar que pessoas que viveram a mesma situação podem ter memórias diferentes do acontecimento, além de que há outras bagagens já carregadas pelo indivíduo, que compõem suas memórias e pode dizer respeito a como irão se inserir na sociedade (ALMEIDA, 2019). A escolha da família de H1, portanto, considerou as origens familiares da esposa, cuja mãe era libanesa, e apresentou preparos que podem ser considerados únicos e misturam elementos das culinárias venezuelana e árabe, inserindo, ainda, algumas influências locais ou de outros países do mundo.

Segundo Almeida (2019), essas formas de inserção na sociedade - representadas na arte e na gastronomia, por exemplo - a partir das bagagens e memória trazidas pelos refugiados permitem a existência de microespaços, que construirão espaços de memória fundamentais.

São esses microespaços, representados tanto virtualmente quanto fisicamente, que formam as narrativas dos acontecimentos vividos por essas pessoas nas primeiras décadas do século XXI. Esses espaços são territórios que possuem transitoriedade, pois não são fixos. A construção desses

espaços de memória se origina da desterritorialização tanto física quanto emocional do refugiado (ALMEIDA, 2019).

6.4 Dificuldades de produção

Nesta última parte das entrevistas, perguntou-se sobre as dificuldades encontradas para a aquisição de ingredientes específicos ou para a produção dos pratos fora da Venezuela. A maioria dos participantes não costuma ter muitas dificuldades com os ingredientes e consideram que há bastante semelhança entre os sabores e temperos das culinárias venezuelana e brasileira.

O ingrediente que é mais complicado de ser encontrado é a farinha de milho branco pré-cozida, que é utilizada na produção de arepas. Geralmente, os participantes conseguem comprar a partir de um fornecedor que importa da Venezuela e de outros países da América Latina, mas não é um produto muito barato por ser importado.

Antigamente era a ausência da farinha típica da Venezuela, de milho. Você tinha que moer o milho ou procurar fazer com fubá, ver como fazer com água morna, tirando o fubá para dar a consistência para amassar e fazer uma arepa ou *hallaca*, então era esse tipo de ingrediente. Agora tem um pessoal que também importa farinha e ficou mais fácil fazer a culinária da Venezuela (entrevista H1).

As outras dificuldades encontradas estão relacionadas à estrutura de feira, que acaba apresentando determinadas limitações. A participante M2 afirma que tem tido dificuldade para manter o bolo três leites firme, em função do calor, por exemplo.

Já o participante H2, diz que está adaptando as formas de produção da *cachapa*, que originalmente seriam feitas em uma chapa, mas, por razões de logística, tem usado frigideira e conseguido bons resultados com ela. O participante também disse que não encontrou no Brasil com facilidade o que chamou de *chicharrón*, que é semelhante ao torresmo - pele de porco frita e extremamente crocante - e também é uma das opções de recheio de *cachapa* na Venezuela. De acordo com ele, só tem visto peças muito grandes e não um tamanho razoável para comprar.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo da pesquisa, foi possível perceber a importância do contexto social no qual o indivíduo está inserido para a compreensão da forma com que lida com a alimentação. Mintz (2001) destaca que o comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. A forma de preparar os alimentos, as técnicas específicas para a produção de determinado preparo - como a necessária nixtamalização do milho para o posterior preparo de arepas, por exemplo - são particulares de um contexto cultural que carrega uma vivência comum a alguns países da América Latina, dentre os quais pode-se citar a Venezuela.

Por outro lado, o estudo abordou um tema ainda não estudado em profundidade no Brasil, que é a perspectiva de influência cultural dos refugiados a partir da alimentação. A atual crise humanitária em consequência de deslocamentos forçados é um fato e sabe-se que a Venezuela apresenta o maior número de cidadãos que entram com pedido de refúgio em território brasileiro. Assim, é fundamental compreender o outro, especialmente quando se encontra em situação de vulnerabilidade, quando a gastronomia pode ser um meio pelo qual tal percepção é assimilada, conforme é destacado por Maciel (2015): “as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo”.

Em relação à escolha de pratos oferecidos na Feira Chega Junto, foi percebido o desejo de, por meio da gastronomia, apresentar valores e características intrínsecas do país. De acordo com Carneiro (2003), a alimentação também é um ato de socialização, o que pode ser vivenciado em cada edição da Feira. O desejo de partilhar e, por meio da comida, mostrar um pouco de sua história e tradição ao outro talvez seja a maior motivação dos participantes da Feira. Foi possível confirmar que os conceitos de pratos típicos e comida de rua são centrais para a escolha das preparações culinárias, mas não excluem outras influências, especialmente as que estão relacionadas às sugestões dos frequentadores da feira e a inserção de características brasileiras aos pratos.

A presente pesquisa permitiu, ainda, a partir de alguns conceitos da antropologia, compreender a influência da memória social na caracterização de pratos típicos de uma cultura. Os resultados, entretanto, revelam a necessidade de uma pesquisa mais detalhada e com maior número de participantes para que seja possível

estabelecer comparações mais significativas e resultados mais robustos. Além disso, a partir de uma análise aprofundada, é possível, ainda, traçar paralelos entre ingredientes e pratos brasileiros e venezuelanos, além de possíveis relações de influência.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACNUR. 2019. **Perfil socioeconômico dos refugiados no Brasil. Subsídios para elaboração de políticas.** Disponível em <<https://www.acnur.org/portugues/wpcontent/uploads/2019/06/Resumo-Executivo-Versa%CC%83o-Final-Alterada.pdf>> Acesso em: 04 de novembro de 2018.
- ACNUR. **ACNUR pede nova postura da Europa frente à crise de refugiados.** Genebra, 17.09.2015. v.01. Disponível em <<https://www.acnur.org/portugues/2015/09/17/acnur-pede-nova-postura-da-europa-frente-a-crise-de-refugiados/>> Acesso em: 04 de novembro de 2018.
- ALCÁNTARA, María Cristina; LONGA FARÍA, Omaira; RIVAS ALFONSO, Bertha. La patrimonialización de la gastronomía venezolana como estrategia de desarrollo turístico. In: **Anales venezolanos de nutrición.** Fundación Bengoa. Vol. 17, No. 1, pp. 18-24, janeiro. 2004.
- ALEMÁN SILVA, Andreлина A.; SMITH, Mariela Matos. 2015. **Análisis semiótico de la gastronomía como discurso a través de la teoría de Peirce, tomando como objeto de análisis la propuesta del restaurante Alto.** 102p. Trabalho de Conclusão de Curso. Bacharelado em Comunicação Social – Escuela de Comunicación Social, Universidad Católica Andrés Bello, Caracas, Venezuela.
- ALFONZO, Bertha Rivas. **El casabe y la arepa: alimentos prehispánicos de la culinária indígena venezolana.** Revista de turismo y patrimonio cultural, v.22, n.2, p.433-432. 2014.
- ALMEIDA, Marta Bezerra de. **A construção de espaços de memórias migrantes e refugiadas na cidade do Rio de Janeiro no século XXI.** 2019. 127p. Dissertação (Mestrado Profissional em Memórias e Acervos) - Programa de Pós-Graduação em Memória e Acervos, Fundação Casa de Rui Barbosa, Rio de Janeiro.
- ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; ARAÚJO, Halina Mayer Chaves. **Comida de rua e preservação da cultura alimentar.** Brasília, 14 de novembro de 2007. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/147-comida-de-rua-e-preservacao-da-cultura-alimentar>>. Acesso em: 25 de junho de 2019.
- ARENDDT, Hannah. **Origens do Totalitarismo: antissemitismo, imperialismo, totalitarismo.** p. 399. 1958.
- BARGUINI, Alessandro. **O Milho na América do Sul Pré-Colombiana – Uma História Natural.** Instituto Anchieta de Pesquisas. Antropologia, São Leopoldo, UNISINOS, n. 61, p. 170, 2004.
- BARRETO, Igor Mauricio Rocha Linhares. **Comida do Rio, comida da rua: processos sociais de apropriação do espaço urbano carioca pela gastronomia.** 2017. 33p. Trabalho de Conclusão de Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria - Faculdade De Turismo e Hotelaria, Universidade Federal Fluminense, Niterói.
- BCV: Banco Central de Venezuela. IV Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009. Hábitos alimenticios del venezolano: principales resultados, 2011.
- BOECHAT, Patrícia Teresa; SANTOS, Jaqueline Lima dos. Feira Livre: dinâmicas especiais e relações identitárias. In: VIII ENCONTRO BAIANO DE GEOGRAFIA X SEMANA DE GEOGRAFIA DA UESB, 2011, Vitória da Conquista. **Anais do VIII**

Encontro Baiano de Geografia e X Semana de Geografia da UESB. Vitória da Conquista: Universidade do Estado da Bahia, 2011. V.01, 14p.

BRICEÑO-ROSAS, Roberto. **El pabellón: um estudo sociológico de um prato tradicional venezolano.** 2009. 301p. Tese (Doutorado em Ciências Económicas y sociales) - Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Cia. das Letras, 1995

CARITAS. **Quem Somos e Histórico.** Brasília. Disponível em: <<http://caritas.org.br/quem-somos-e-historico>>. Acesso em: 12 de setembro de 2018

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: Uma História da Alimentação.** 1ed. São Paulo: Campus, 2003. 200p. ISBN 85352-11802

CARTAY, Rafael. 1995. **El pan nuestro de cada día: crónica de la sensibilidad gastronômica venezolana.** Fundación Bigott. Venezuela.

CARTAY, Rafael. El consumo del Maíz en Venezuela. In: Fontana N, H.; González N, C. **El Maíz.** El consumo del maíz en Venezuela. Caracas: Fundación Empresas Polar, 2000. p. 439-465. ISBN 98-0379-004-8.

CHEN, Yu-Jen *et al.* 2010. **Embodying nation in food consumption: changing boundaries of "Taiwanese cuisine"(1895-2008).** Tese de Doutorado. Leiden Institute for Area Studies (LIAS), Faculty of the Humanities, Leiden University. Leiden, Holanda.

CNBB, Cáritas Brasileira, Quem somos e histórico. Disponível em: <<http://caritas.org.br/quem-somos-e-historico>>. Acesso em: 21 de outubro de 2019.

DA MATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 22-3, 1987.

DECLARAÇÃO UNIVERSAL DOS DIREITOS HUMANOS. Assembleia Geral das Nações Unidas em Paris. 10 dez. 1948. Disponível em: <<https://nacoesunidas.org/wp-content/uploads/2018/10/DUDH.pdf>>. Acesso em: 26 de julho de 2019.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Comida de rua: estilo alimentar, temporalidade e sociabilidade nas ruas da cidade. **Encontro Anual da Anpocs**, v. 36, p. 1-19, 2012.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación y Venta de los Alimentos en la Vía Pública en América Latina y el Caribe: Herramientas para la Capacitación. Santiago Chile, 2009a. Disponível em: <https://www.assal.gov.ar/assa/documentacion/Manual_BP_Higiene_manufactura.pdf>. Acesso em: 12 de setembro de 2019.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo.** Rio de Janeiro: Senac, 2008. 300p. ISBN 85-7458-352-9

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: Algumas Considerações sobre o Estudo dos Aspectos Simbólicos da Alimentação. **Cadernos de Debate**, 1994, v.2, p.12-40

GONZÁLEZ, R. **¿Cómo mejorar la gastronomía venezolana?**. Caracas, 15 de abril de 2007. Disponível em: <<http://zumoromero.blogspot.com/2007/04/cmo-mejorar-la-gastronomia-venezolana.html#links>>. Acesso em: 01 de agosto de 2019

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2013

HALL, Stuart. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006. 434p. ISBN: 85-7041-356-4

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, p. 129-145, 2005.

JÚNIOR, Walter Jacinto. **Espaço público e comida de rua em São Paulo, uma questão cultural**. 2013. 24p. Trabalho de conclusão do curso de especialização (*latu sensu*) em Mídia, Informação e Cultura - Centro de Estudos Latino Americanos sobre Cultura e Comunicação, Universidade de São Paulo, São Paulo.

JUNTA LOCAL: PRA QUEM COME. **Juntalocal.com**, 2019. Disponível em: <<https://juntalocal.com/sobre>>. Acesso em: 25 de junho de 2019.

LEFEBVRE, Henri. **Espaço e Política**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008. 192 P. ISBN: 85-7041-687-3

LODY, Raul. Instalação Nacional do Grupo de Antropologia da Alimentação Brasileira (GAAB): em busca do ethos da alimentação. In: Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, 2003, Recife. **Anais do seminário Gastronomia em Gilberto Freyre**, Recife: Fundação Gilberto Freire, 2003. V.01, 77p.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. [Online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306p. Antropologia e Saúde *collection*. ISBN: 978-85-7541-387-6

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, junho de 2004. ISSN: 0103-2186

MCCAUSLAND-GALLO, Patricia. **The food and cooking of Colombia & Venezuela**. 01ed. Wigston: Anness Publishing Ltd, 2011, 128p. ISBN: 978-19-0314-183-0

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais** [online]. 2001, vol. 16, n.47, pp.31-42.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 01ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004. 208p. ISBN: 978-85-7359-768-4

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 23-26, Outubro de 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 1 de novembro de 2019.

NORA, Pierre *et al.* **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História, v. 10, 1993

PEARSALL, Deborah Marie. **La producción de alimentos en Real Alto**: la aplicación de las técnicas etnobotánicas al problema de la subsistencia en el período formativo ecuatoriano. Escuela Politécnica del Litoral, Centro de Estudios Arqueológicos y Antropológicos, Quito: ESPOL Corporación Editora Nacional, 1988.

PERTILE, Krisciê. Comida de rua: relações históricas e conceituais. **Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade**, v. 5, n. 2, 2013.

PILLING, David. **Por que o mundo enfrenta sua pior crise humanitária desde 1945?** Londres, 16 de março de 2017. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/mundo/2017/03/1866958-por-que-o-mundo-enfrenta-sua-pior-crise-humanitaria-desde-1945.shtml>>. Acesso em: 21 de maio de 2019.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologies de l'alimentation**: Les Mangeurs l'espace social alimentaire. Paris: Presses Universitaires de France - PUF, 2003

PRESILLA, Maricel E. Gran cocina Latina: the food of Latin America. 1sted. Nova York: W.W. Norton & Company, 2012

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. Editora Aleph, 2003.

SILVA, Carlos Alberto Borges. Região do Essequibo: atualidade de uma reivindicação territorial venezuelana. *Ambiente: Gestão e Desenvolvimento*, Boa Vista, UERR, v. 1, n. 1, p. 9-18, 2006.

SOUZA, Conceição Aparecida Nascimento de. In: XV ENECULT – Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura, 2019, Salvador. **Resumos do XV ENECULT – Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura**. Salvador: Universidade Federal da Bahia, 2019. 46p.

VENEZUELATUYA: NUESTRA COCINA. **Venezuelatuya.com**, 1999. Disponível em: <<https://venezuelatuya.com/cocina/index.htm>>. Acesso em: 25 de junho de 2019.

VIGNOLO, Elisabeth. **Propuesta de diseño de un libro digital sobre gastronomía típica venezolana**. 2011. 242p. Trabalho de Conclusão de Curso - Bacharelado em Administração de Empresas em Design, Facultad De Ciencias Administrativas Escuela De Administración De Empresas Diseño, Universidad Nueva Esparta. Caracas, Venezuela.

APÊNDICE A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Declaro, por meio deste termo, que concordei em ser entrevistado(a) referente ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com o título provisório de Alimentos chegados: a relação entre comida típica, comida de rua sob o olhar de participantes da feira Chega Junto, desenvolvido por Ana Beatriz Silva Alves de Sousa. Fui informado(a), ainda, de que a pesquisa é orientada por Daniela Alves Minuzzo, a quem poderei contatar / consultar a qualquer momento que julgar necessário através do telefone nº(21) 98126-5917 ou e-mail *daniela.minuzzo@gmail.com*.

Afirmo que aceitei participar por minha própria vontade, sem receber qualquer incentivo financeiro ou ter qualquer ônus e com a finalidade exclusiva de colaborar para o sucesso da pesquisa. Fui informado(a) dos objetivos estritamente acadêmicos do estudo, que, em linhas gerais é estudar a relação dos significados de comida de rua e comida típica a partir do olhar dos produtores da feira Chega Junto.

Fui também esclarecido(a) de que os usos das informações por mim oferecidas estão submetidos às normas éticas destinadas à pesquisa envolvendo seres humanos, da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) do Conselho Nacional de Saúde, do Ministério da Saúde.

Minha colaboração se fará de forma anônima, por meio de entrevista semiestruturada a ser gravada a partir da assinatura desta autorização. O acesso e a análise dos dados coletados se farão apenas pela pesquisadora e sua orientadora.

Fui ainda informado(a) de que posso me retirar desse(a) estudo / pesquisa / programa a qualquer momento, sem prejuízo para meu acompanhamento ou sofrer quaisquer sanções ou constrangimentos.

Atesto recebimento de uma cópia assinada deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP).

Rio de Janeiro, ____ de _____ de ____

Assinatura do(a) participante: _____

Assinatura do(a) pesquisador(a): _____

Assinatura do(a) testemunha(a): _____

APÊNDICE B – ROTEIRO DA ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA

ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA

- 1) Qual é o seu nome?
- 2) Qual é a sua idade?
- 3) Qual é o seu país de origem?
- 4) Há quanto tempo está no Rio? E no Brasil?
- 5) Mora sozinho no Brasil? Como é a configuração familiar?
- 6) Qual alternativa identifica sua raça?
 - a) Branca
 - b) Preta
 - c) Parda
 - d) Amarela
 - e) Indígena
 - f) Outra
- 7) Qual era sua profissão na Venezuela?
- 8) Qual é o seu grau de escolaridade/formação?
- 9) Qual a renda familiar mensal?
 - a) Até 260,00
 - b) De R\$ 261,00 a R\$ 780,00
 - c) De R\$ 781,00 a R\$ 1.300,00
 - d) De R\$ 1.301,00 a R\$ 1.820,00
 - e) De R\$ 1.821,00 a R\$ 2.600,00
 - f) De R\$ 2.601,00 a R\$ 3.900,00
 - g) De R\$ 3.901,00 a R\$ 5.200,00
 - h) De R\$ 5.201,00 a R\$ 6.500,00
 - i) De R\$ 6.501,00 a R\$ 7.800,00
 - j) Mais de R\$ 7.800,00
- 10) Quanto tempo participa da Chega Junto? Como conheceu?
- 11) O que, na sua opinião, é comida de rua?
- 12) Cite três comidas típicas de seu país de origem.
- 13) Cite cinco ingredientes típicos de seu país de origem.
- 14) Como é a sua relação com a comida? Você já trabalhou com comida anteriormente?

- 15) Como é feita a escolha dos pratos produzidos para a feira? Há modificações?
Os pratos são sempre os mesmos?
- 16) Como é a aceitação dos pratos pelo público? Vocês costumam receber algum tipo de sugestão?
- 17) Foram necessárias adaptações em relação à receita original? Que tipo de adaptação? Por qual motivo?
- 18) Quais as maiores dificuldades encontradas para a produção dos pratos no Brasil? As matérias-primas e insumos são conseguidas com facilidade?