

Carla Pires Vieira da Rocha

**COMIDA EM UMA CIDADE GLOBAL:
PRÁTICAS ALIMENTARES DE IMIGRANTES
TRANSNACIONAIS EM AMSTERDÃ**

Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina para a obtenção do Grau de doutora em Ciências Humanas.

Orientadora: Profa. Dra. Carmen Sílvia Rial

Coorientador: Prof. Dr. Marcos Montysuma

Área de Concentração: Sociedade e Meio Ambiente

Florianópolis
2017

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Rocha, Carla Pires Vieira da
COMIDA EM UMA CIDADE GLOBAL : PRÁTICAS
ALIMENTARES DE IMIGRANTES TRANSNACIONAIS EM
AMSTERDÃ / Carla Pires Vieira da Rocha ;
orientador, Carmen Sílvia Rial; coorientador,
Marcos Montysuma - SC, 2017.
258 p.

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa
Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas,
Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em
Ciências Humanas, Florianópolis, 2017.

Inclui referências.

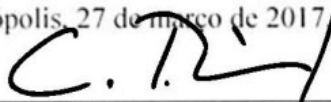
1. Ciências Humanas. 2. Alimentação. 3. Imigração.
4. Globalização. 5. Transnacionalismo. I. Rial,
Carmen Sílvia . II. Montysuma, Marcos. III.
Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de
Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas.
IV. Título.

CARLA PIRES VIEIRA DA ROCHA

**Comida em uma cidade global: práticas alimentares de imigrantes
transnacionais em Amsterdã**


Esta tese foi submetida ao processo de avaliação pela Banca Examinadora para obtenção do título de *Doutor(a) em Ciências Humanas* e aprovada, em sua forma final, no dia 27 de março de 2017, atendendo às normas da legislação vigente do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas/Doutorado.

Florianópolis, 27 de março de 2017



Profa. Dra. Carmen Silvia de Moraes Rial (orientador(a))

Prof. Dr. Marcos Fábio Freire Montysuma (coorientador(a))

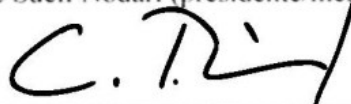


Profa. Dra. Teresa Kleba Lisboa
Coordenador (a) do Programa de Pós-Graduação
Interdisciplinar em Ciências Humanas

Banca Examinadora:



Profa. Dra. Eunice Sueli Nodari (presidente/membro interno) – UFSC



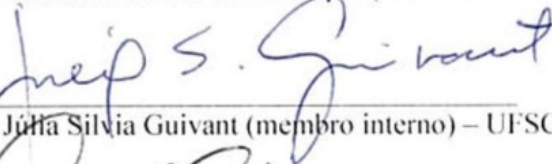
Profa. Dra. Carmen Silvia de Moraes Rial (orientador(a)) – UFSC



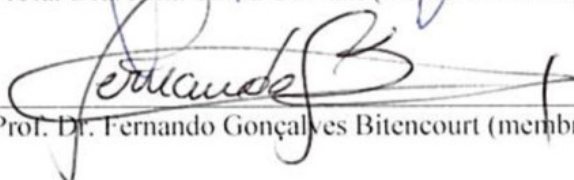
Profa. Dra. Márcia-Regina Calderipe Farias Rufino (membro externo) – UFAM



Profa. Dra. Viviane Kraieski de Assunção (membro externo) – UNESC



Profa. Dra. Júlia Silvia Guivant (membro interno) – UFSC



Prof. Dr. Fernando Gonçalves Bitencourt (membro externo) - UFSC

*À memória de meu pai, José
Rogério
e
ao meu filho Kim.*

AGRADECIMENTOS

Inicialmente, agradeço à minha orientadora, professora Carmen Sílvia Rial, sempre presente, precisa e inspiradora. Agradeço também ao meu coorientador Marcos Montysuma, por suas contribuições extremamente relevantes e fundamentais para o resultado final desta tese.

Ao professor Freek Columbjin, pela recepção, orientação e estímulo durante o estágio de doutorado sanduíche na VU University Amsterdam, e ainda ao corpo de professores daquela instituição, em particular, à professora Edien Bartels, cujas observações foram pontuais sobretudo para o desenvolvimento da pesquisa naquela cidade.

Ao corpo de professores e funcionários do PPGICH. Aos/às colegas do NAVI. Às professoras Janine Collaço (UFG) e Eunice Nodari (UFSC) por suas considerações indispensáveis ao meu projeto de pesquisa, na banca de qualificação.

A todas/os colegas do PPGICH, em especial, àqueles/as, cuja cumplicidade ultrapassou as fronteiras acadêmicas, se transformando em amizades valiosas: Fernanda Martinhago, Iara Vasco, Luceni Hellebrandt, Marie Leal, Rafael Saldanha e Raumar Giménez.

À CAPES, por financiar meus estudos no Brasil e na VU – Holanda.

À família, sobretudo ao meu filho e minhas quatro irmãs, pelo apoio incondicional e por respeitarem os motivos de minha ausência em diversas oportunidades, durante o período de doutorado.

Ao meu primo José Antônio, pelo incentivo, colaboração e audiência paciente inestimável. Finalmente, às/aos imigrantes que tornaram possível esta pesquisa, ao compartilharem comigo suas histórias e suas comidas.

Faço um agradecimento especial à June Neimeijer, quem me abriu inúmeras portas na cidade de Amsterdã.

RESUMO

Esta tese explora a temática alimentação e imigração, sob a perspectiva da globalização vigente. O objetivo principal é compreender como os processos relacionados à atual fase da globalização vêm ganhando expressão a partir das práticas relacionadas à alimentação de imigrantes transnacionais no contexto da cidade de Amsterdã (Países Baixos). Apoiado em um caráter interdisciplinar, o foco desta investigação recai sobre os aspectos socioculturais do fenômeno alimentar. O percurso metodológico tem como base a etnografia e o trabalho de campo foi realizado do mês de abril de 2015 a março de 2016 na cidade de Amsterdã. Nesta investigação, voltamos o olhar para indivíduos de diversas nacionalidades, buscando contemplar o caráter essencialmente transnacional das migrações em vigor. Tomando como prisma teórico as dinâmicas culturais da globalização e visando contornar como os fluxos globais vêm ressoando na alimentação desses imigrantes, o eixo de análise está direcionado para como estes indivíduos se relacionam com a paisagem alimentar de Amsterdã e o que esta possibilita em termos de reprodução cultural e articulação entre o global e o local através das suas práticas alimentares. Considerando que os fluxos globais em torno da comida não se restringem aos alimentos, incidindo ainda em ideias, informações, imagens, receitas e discursos, a análise também inclui os fluxos envolvendo as tecnologias da comunicação (*mediascape*) e a maneira pela qual vêm redimensionando a alimentação em condição migratória e colocando outros parâmetros para se refletir sobre o tema, sobretudo ao evidenciar a complexidade da alimentação que se restringe cada vez menos ao ato alimentar.

Palavras-chave: Alimentação. Imigrações. Globalização. Paisagem alimentar. Transnacionalismo.

ABSTRACT

This thesis explores the issue of food and immigration from the perspective of globalization. The main objective is to understand how the processes related to the current phase of globalization have been expressed through practices related to food of transnational migrants in the context of the city of Amsterdam (The Netherlands). Based on an interdisciplinary character, this research is focused on the socio-cultural aspects of the food phenomenon. The methodology is based on ethnography and the fieldwork was carried out from April 2015 to March 2016 in the city of Amsterdam. In this research, we turn our attention to individuals of different nationalities, seeking to contemplate the essentially transnational character of the migrations in force. Taking the cultural dynamics of globalization as a theoretical prism, and in order to delineate how global flows are affecting the food practices of these immigrants, the analysis axis has the focus on how these individuals relate to the foodscape of Amsterdam and what it enables in terms of cultural reproduction and articulation between the global and the local through their food practices. But considering the global flows around food are not restricted to ingredients, but include ideas, information, images, recipes and speeches, the analysis also included flows linked to communication technologies (mediascape) and the way in which they have been reconfiguring food in a migratory status and setting other parameters to think about the complexity of food that it's not just to eat.

Keywords: Food. Immigration. Globalization. Foodscape. Transnationalism.

LISTA DE FOTOS

Foto 1: Mercado turco no bairro Osdorp-Midden/ Amsterdã _____	88
Foto 2: Sortimento de café e erva-mate em loja de produtos brasileiros/ Amsterdã _____	90
Foto 3: Toko -Mercado de produtos asiáticos em Amsterdã _____	94
Foto 4: Produtos do Oriente Médio no mercado Albert Cuyp _____	96
Foto 5: Imigrante do Oriente Médio preparando markook no mercado Albert Cuyp _____	97
Foto 6: Barraca de comida jamaicana em evento de alimentação em um parque de Amsterdã _____	99
Foto 7: Produtos para o preparo da culinária mexicana em supermercado em Amsterdã _____	101
Foto 8: Almoço preparado e compartilhado por imigrantes _____	138
Foto 9: Refugiado político curdo servindo o prato que preparou _____	140
Foto 10: Armário da imigrante da Holanda _____	143
Foto 11: Armário da imigrante da Jamaica _____	144
Foto 12: Armário da imigrante da Argentina _____	144
Foto 13: Armário da imigrante da Áustria _____	145
Foto 14: Imigrante da Holanda preparando seu jantar _____	159
Foto 15: Prato à base de carne de porco preparado pela imigrante da Holanda _____	160
Foto 16: Imigrante da Jamaica preparando dumplings _____	161
Foto 17: Culinária jamaicana preparada pela imigrante da Jamaica _____	162
Foto 18: Prato de "camarão ao alho" preparado por imigrante do Brasil _____	189
Foto 19: Rede de supermercado de produtos biológicos em Amsterdã _____	218

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa de Amsterdã e área metropolitana (fonte: Google maps) _____	72
Figura 2: Folheto do Museu de Amsterdã _____	77
Figura 3: Oreo de pindakass _____	95
Figura 4: Folder de comida brasileira para festas em Amsterdã/Holanda _____	102
Figura 5: Livro sobre imigrantes em Amsterdã _____	130
Figura 6: Postagem bolo de Fanta _____	181
Figura 7: Postagem dos biscoitos preparados pela imigrante da argentina _____	182
Figura 9: Folder de festival de alimentação orgânica em Amsterdã _____	222

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO _____	19
QUADRO TEÓRICO – CONTORNOS DA GLOBALIZAÇÃO _____	28
GLOBALIZAÇÃO ALIMENTAR _____	39
PERCURSO METODOLÓGICO _____	50
O CONTEXTO: A CIDADE DE AMSTERDÃ _____	68
IMIGRAÇÕES EM AMSTERDÃ _____	82
1. PAISAGEM ALIMENTAR: INTERSECÇÕES ENTRE O GLOBAL E O LOCAL _____	87
1.1. PAISAGEM ALIMENTAR DE AMSTERDÃ: A INTENSIFICAÇÃO DOS FLUXOS GLOBAIS _____	87
1.2. COMIDA DE CASA E A RETERRITORIALIZAÇÃO ALIMENTAR _____	103
1.3. ALIMENTAÇÃO, MIGRAÇÃO E NOVAS EXPERIÊNCIAS CULTURAIS _____	109
1.4. PAISAGEM ALIMENTAR DE AMSTERDÃ E COSMOPOLITISMOS _____	113
1.5. COSMOPOLITISMOS, NEOFILIA E NEOFOBIA _____	117
2. IMIGRAÇÃO E ALIMENTAÇÃO EM UM CONTEXTO GLOBAL: DESTERRITORIALIZAÇÃO DE HÁBITOS E PRÁTICAS _____	123
2.1. A CASA E O BAIRRO: MORAR EM UMA CIDADE GLOBAL _____	124
2.2. COMIDA E IDENTIDADE CULTURAL _____	128
2.3. MORAR, COMER E NEGOCIAR DIFERENÇAS _____	132
2.4. MUDANÇAS, PERMANÊNCIAS E PARTICULARISMOS ALIMENTARES _____	141
2.5. CULTURA ALIMENTAR: FRONTEIRAS ALIMENTARES? _____	147
2.6. PRÁTICAS CULINÁRIAS E PRODUÇÃO DE LOCALIDADE EM UM CONTEXTO GLOBAL _____	156
3. ALIMENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO DE IMIGRANTES EM MEIO À ACELERAÇÃO DOS FLUXOS GLOBAIS _____	171

3.1. IMIGRAÇÃO, CONSUMO ALIMENTAR E MEDIAÇÃO TECNOLÓGICA _____	171
3.2. COMIDA, SOCIABILIDADE E CONEXÕES TRANSNACIONAIS _____	178
3.3. COMIDA, VISIBILIDADE E COMUNICAÇÃO DE ESTILOS DE VIDA _____	186
4. IMIGRAÇÃO, SAÚDE E MEIO AMBIENTE: NOVAS PRÁTICAS LIGADAS À ALIMENTAÇÃO? _____	195
4.1. A COMIDA NA MANUTENÇÃO DE UM ESTILO DE VIDA MAIS SAUDÁVEL _____	197
4.2. MEDICALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO, CONTRADIÇÕES E AMBIGUIDADES _____	205
4.3. COMIDA SAUDÁVEL EM AMSTERDÃ: INTERLOCUÇÕES ENTRE O LOCAL E O GLOBAL _____	212
4.4. ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E A RESSIGNIFICAÇÃO DE ALIMENTOS _____	216
4.5. IMIGRAÇÃO E PRÁTICAS ALIMENTARES DE VIÉS ÉTICO/AMBIENTAL _____	223
CONSIDERAÇÕES FINAIS _____	233
REFERÊNCIAS _____	239

INTRODUÇÃO

As migrações são parte constitutiva da história humana. Resultem ou não de escolhas, além da mudança geográfica, implicam uma necessária reelaboração de diversos elementos que colaboram para dar sentido à vida cotidiana. Neste processo, a alimentação assume extrema relevância: situando-se na interface entre a experiência no novo destino e aquela relacionada ao país de origem, pode consistir em um fator que contribui para se lidar de maneira mais positiva com uma nova realidade ou então o contrário, isto é, pode representar um desafio a mais a ser enfrentado em um contexto de profundas mudanças.

No que se refere à esfera alimentar, tanto hábitos como práticas podem ou não ter continuidade no local de destino. Do mesmo modo que se evidenciam permanências – e os processos de globalização, marcados pelo transnacionalismo, vêm facilitando um certo viver entre dois ou mais lugares ao mesmo tempo, se não fisicamente, ao menos por inúmeras formas reprodução cultural – há também mudanças decorrentes do contato com novas práticas e mesmo com outras concepções de alimentação no país de destino. Nesta tese, são exploradas estas duas dimensões - o que permanece e o que muda – com relação à alimentação em condição migratória, levando em conta os processos relativos ao período atual da globalização.

Portanto, esta investigação tem como objetivo principal compreender como os processos relacionados à atual fase da globalização vêm ganhando expressão a partir das práticas relacionadas à alimentação de imigrantes transnacionais no contexto da cidade de Amsterdã (Países Baixos). Apoiado em um caráter interdisciplinar, o foco desta investigação recai sobre as dimensões socioculturais do fenômeno alimentar.

O percurso metodológico desta pesquisa tem como base a etnografia. O trabalho de campo foi realizado do mês de abril de 2015 a março de 2016 na cidade de Amsterdã e incluiu vinte e três entrevistas com homens e mulheres de idades entre 21 e 54 anos, provenientes de camadas médias em seus países de origem. Estes países compreenderam Brasil, Jamaica, França, Suíça, Alemanha, Costa do Marfim, Espanha, Curaçao, Itália, Venezuela, Portugal, Rússia e Áustria. O período de

permanência desses indivíduos na cidade, à data da entrevista, variava de dois meses a vinte e sete anos.

O desenvolvimento do tema desta tese - alimentação e imigração - foi um exercício de familiaridade e estranhamento contínuo, envolto por alguns reconhecimentos ou aproximações de vivências anteriores, mas principalmente por constantes descobertas. A familiaridade refere-se à minha história de vida na condição de filha de um imigrante português, vindo na década de 1950 para o Brasil, mais precisamente de Marco de Canaveses, uma pequena cidade no distrito do Porto (Portugal), para Bagé, no interior do Rio Grande do Sul.

Ao longo desta investigação, foi inevitável rememorar parte dessa história incluindo alguns dos hábitos internalizados em família na minha infância, seguindo o exemplo de nosso pai: comer pequenas porções de pão, depois de mergulhadas em um prato com azeite de oliva e vinagre, enquanto aguardávamos o almoço; prepararmos à mesa um refresco peculiar: vinho, açúcar e água; saborear pratos à base de bacalhau, em particular, quando nos visitavam familiares e "patrícios" de meu pai; ou então, ouvi-lo nos relatar repetidamente algumas de suas histórias de vida, como meio de enfatizar para nunca desperdiçarmos a comida servida em nosso prato.

Conjuntamente a essas memórias, algumas outras reminiscências da infância foram importantes, na medida em que me confrontaram com questionamentos frequentes: O que permitia que meu pai reproduzisse algumas comidas de seu país de origem naquela época (décadas de 1970/1980)? Como ele tinha acesso a alguns alimentos? O que essa reprodução cultural significava para meu pai e o que indicava em termos de seu estilo de vida naquela pequena cidade e conseqüentemente no de nossa família?

Talvez não seja o caso contornar essas questões, mas apenas notar que, naquela época, não havia bacalhau, azeitonas pretas ou tremoços nos supermercados e muito menos em mercearias da cidade. Além desses, alguns outros alimentos que viabilizavam perpetuar comidas relacionadas ao país natal de meu pai eram sazonais ou então ainda não se encontravam disponíveis na cidade como brócolis, ervilha torta ou melão português. Esses alimentos só chegavam à nossa mesa porque meu pai os cultivava em uma pequena horta.

No ano de 1993, decidi fazer o caminho inverso ao do meu pai e segui para Portugal com um projeto de viver em Lisboa por tempo indeterminado. Inicialmente, fiquei estabelecida na casa de amigos e amigas brasileiras. Lembro que fazíamos uma compra mensal no supermercado, dividíamos as despesas, as atividades na cozinha e, além das refeições, compartilhávamos o gosto pelos mesmos alimentos. Ou seja, as decisões alimentares eram geralmente tomadas em conjunto. Além disso, a presença forte da imigração brasileira naquele país à época e mesmo a comunicação culinária entre Brasil e Portugal, possivelmente justificava não haver grandes limitações com relação à oferta alimentar e a reprodução de determinadas comidas relacionadas ao Brasil.

Embora sejam exemplos de experiências bastante distintas, em conjunturas sociais, culturais e econômicas particulares, ambas serviram de parâmetro para que eu formulasse indagações com o intuito de elucidar certas especificidades do contexto da cidade de Amsterdã no período atual, incluindo algumas relativas à sua oferta alimentar. Do mesmo modo, foram referências decisivas para eu não perder de vista as diferentes possibilidades relacionadas aos movimentos migratórios, sobretudo observando o modo pelo qual imigrantes se estabelecem em um determinado contexto e o que isso pode significar no que se refere às suas práticas alimentares.

Durante o período de minha permanência em Amsterdã, vivificar essas experiências anteriores ainda foi uma oportunidade de reconhecer particularidades da conjuntura atual, onde vem se desenrolando as migrações. Embora minha permanência na cidade tivesse o prazo determinado de um ano, também experimentei situações de estranhamento que ressoaram na minha alimentação, envolvendo questões ligadas à localidade e abarcando desde moradia até a oferta alimentar, similares ao que ocorre com alguns outros indivíduos que se deslocam para a cidade com um planejamento migratório de longo prazo. Em paralelo, essa nova experiência comparada a que ocorreu em período anterior relatada acima, também foi uma possibilidade de novas descobertas, especialmente no que se refere a ter convivido e compartilhado não apenas comidas mas também algumas ideias, sonhos e histórias com os/as imigrantes que contribuíram para concretização desta pesquisa.

Quando se deslocam para um novo país, os indivíduos levam consigo hábitos, práticas e também ideias como referências para configurar seus estilos de vida, incluindo os relativos ao fenômeno alimentar. O estilo de vida, é concebido como um conjunto de práticas sociais evocadas pelos indivíduos em suas rotinas diárias (SPAARGAREN, 2003), mas é também considerado algo que vai além do preenchimento de necessidades utilitárias, atuando na constituição de identidades (GIDDENS, 2002).

Os deslocamentos internacionais em vigor têm sido objeto de crescente atenção dada a sua diversidade, novos significados e implicações, em especial no que se refere aos seus vínculos com a globalização e decorrente intensificação dos processos transnacionais (SASSEN, 1998, 2010; GLICK SCHILLER et al. 1995; VERTOVEC, 2006). O implemento tecnológico nas áreas da comunicação e transportes e o menor custo desses serviços e produtos, com relação a períodos anteriores, têm favorecido os deslocamentos atuais. Este painel também é visto pelas lentes da reestruturação do capitalismo e, portanto, como determinante para a integração das diferentes partes do mundo num sistema único de produção, investimento, comunicação, coordenação, pessoal, produção e distribuição (SASSEN, 1994). A mesma fase é associada a uma reelaboração de significado das fronteiras nacionais, no que tange à produção e distribuição de objetos, ideias e pessoas (APPADURAI, 1990; GLICK SCHILLER et al, 1995; HANNERZ, 2015).

Já é consenso que o fenômeno alimentar não se restringe ao seu caráter fisiológico, abarcando outras dimensões. Conforme nota Giard (2011), afora manter o nosso corpo, a comida serve para concretizar um dos modos pelos quais nos relacionamos com o mundo, desenhando uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo. Em uma concepção similar, Mintz (2001, p. 32), chama a atenção para o ato de comer como atividade humana central não somente por sua frequência constante e necessária, mas também porque "representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias, por meio de nossos atos", viabilizando assim nos relacionarmos com a realidade. Mas, além de uma substância física, a comida ainda atua "como um veículo para a imaginação, algo que nutre o corpo, mas também fascina e move a

mente", desempenhando um papel essencial no mundo (WILK, 2016, p. 14).

No estágio atual da globalização, tanto o comportamento como diferentes práticas associadas à comida, sobretudo nos países desenvolvidos, vêm passando por uma crescente reconfiguração. Tal conjuntura inclui mudanças fundamentais a respeito de como e por que os alimentos são produzidos (ou não produzidos), os modos pelos quais são distribuídos (ou não distribuídos) e, variavelmente, preparados, ingeridos, compartilhados, pensados, imaginados, discutidos e disputados (INGLIS e GIMLIN, 2009). Além de ingredientes, a aceleração de fluxos se estende a um universo mais amplo relativo à comida, incluindo livros de receitas, programas televisivos, sites sobre o tema na internet, cozinheiros, etc. Delinear esse horizonte é fundamental para se refletir sobre a alimentação em âmbito migratório.

As mudanças referidas vêm reordenando diferentes paisagens alimentares, em especial as das grandes cidades ao redor do globo. A paisagem alimentar é vista aqui como uma construção da dinâmica social que relaciona comida a lugares, pessoas, significados, processos materiais e práticas implicando um vínculo dinâmico entre cultura alimentar (gosto, significado) e materialidade alimentar (estrutura social, paisagem física, ecologia) (JOHNSON e BAUMANN, 2015). Esse conceito será referenciado com o fim de contornar como os fluxos globais em torno da comida ganham ancoragem na (e a partir da) cidade de Amsterdã, isto é, como as dinâmicas globais que moldam o mundo dos alimentos e do comer se expressam naquele contexto ganhando extensões que também ultrapassam esse mesmo contexto¹.

A relação entre alimentação e migração é bastante antiga. Migrantes são reconhecidos agentes na circulação transnacional de comidas. Ao carregarem consigo novos produtos e cozinhas, interferem em hábitos alimentares e padrões de consumo locais. Em sentido

¹ Observam Johnson e Bauman (2015) que, em sua maioria, os aportes relativos ao conceito de paisagem alimentar se baseiam nas teses de Appadurai (1990), quando explora as dinâmicas culturais da globalização – global/local - a partir da relação entre os fluxos culturais globais (scapes- pessoas, tecnologias, imagens, capital, ideias), evidenciando a imprevisibilidade na forma pela qual esses fluxos podem se configurar.

inverso, inevitavelmente incorporam novas comidas e práticas. Como observam Nützenadel e Trentmann (2008), além da maior variedade de suprimentos e mais ampla possibilidade de escolhas ligadas ao que ingerir, a *migração alimentar* (grifo dos autores) exerce um papel fundamental na redefinição de relações étnicas, identidades culturais e representações nacionais.

Assim como a comida vêm ganhando progressivamente mais mobilidade num mercado global, o mesmo ocorre com os seus significados. Estes são dependentes do contexto onde a comida circula. Como lembra Warde (2009), há diferentes maneiras para se definir, dar sentido e enfrentar a multiplicidade de escolhas alimentares em vigor nos países desenvolvidos. Além disso, deve-se ressaltar o fato de os hábitos alimentares também estarem subordinados às condições de acesso a determinados itens, como será explorado ao longo desta tese.

Em paralelo ao que ocorre na paisagem alimentar, os movimentos humanos também têm sido potencializados. Importa mencionar que o número de migrantes internacionais quase triplicou durante as últimas cinco décadas: de 76 milhões em 1960 para 214 milhões em 2010. Segundo as Nações Unidas, entre os anos de 2013 e 2014, a soma girou em torno de 232 milhões. Hoje, o total representa 3,2% da população mundial. Embora não pareça um percentual muito expressivo, tendo em vista o ritmo desse crescimento, a quantidade de migrantes internacionais estimada para o ano de 2050 é de 405 milhões, ou seja, quase o dobro da soma atual.

Diante desse quadro, o plano de olhar o binômio alimentação/imigração, sob o prisma da aceleração dos fluxos globais, consiste na possibilidade de rever práticas relacionadas à natureza dinâmica e sujeita a constantes mudanças do fenômeno alimentar, alinhadas com processos transnacionais e, dessa forma, contribuir para contornar ao menos parte da complexidade desse fenômeno conjugado às imigrações em nossos dias. Em paralelo, consideramos que o enfoque na alimentação - fenômeno fundamental -, também pode dar pistas sobre o que vem modulando a experiência em âmbito migratório na mesma conjuntura.

Fischler (1995) lembra-nos que a problemática envolvendo o tema da alimentação demanda a transposição de barreiras disciplinares, compreendendo incursões em outras áreas como história, antropologia,

sociologia, psicologia, economia, nutrição, etc. Em uma ótica semelhante, Wilk (2012) critica a fragmentação dos estudos sobre a alimentação, ressaltando como uma das suas causas a tendência no âmbito acadêmico de se desvalorizar temas em geral percebidos como mundanos ou prosaicos. O mesmo autor ainda sustenta que nenhuma disciplina pode acomodar a alimentação em sua totalidade, principalmente, ante os desafios sem precedentes que se vêm impondo neste campo, a exemplo de questões como as envolvendo políticas de produção dos alimentos e seu vínculo com as questões ambientais e segurança alimentar.

No âmbito das abordagens sobre a globalização, Robertson (1994) reivindica a construção de pontes entre disciplinas como algo impreterível. Já Sayad (1998), argumentando em favor de se examinar imigração e emigração como duas faces do mesmo objeto, pondera que todo o itinerário do imigrante é um itinerário epistemológico, situado no cruzamento de inúmeras disciplinas. O autor sustenta seu argumento observando que o espaço físico relacionado aos deslocamentos de indivíduos também é um espaço qualificado em muitos outros sentidos: social, econômico, político e cultural. Seguindo a mesma linha de pensamento, Patarra (2006) é contundente quando reivindica um outro olhar ao tema das migrações, defendendo não apenas a redefinição de fenômeno migratório, mas a busca de novas dimensões explicativas envolvendo a reavaliação de paradigmas, dada a natureza das modalidades em curso.

Em uma conjuntura de globalização acentuada, quando se tem tornado mais viável a circulação de pessoas, diferentes modalidades de deslocamentos têm sido favorecidas, ganhando também proeminência projetos migratórios individualizados e com forte ênfase nas dimensões culturais da migração, como é o caso de grande parte dos imigrantes desta pesquisa. Neste viés, a reflexão também recai sobre a imigração como um processo não necessariamente negativo e dramático, mas também como possibilidade de se construir novas subjetividades (VAILATI e RIAL, 2016).

O tema da alimentação e migração já recebeu a atenção de diversas pesquisas acadêmicas, cuja abrangência envolveu os mais variados contextos nacionais. A maior parte desses estudos dedicou o enfoque a um determinado grupo étnico. Nesta investigação, voltamos o

olhar para indivíduos de diversas nacionalidades, buscando contemplar o caráter essencialmente transnacional das migrações em vigor. Essa, portanto, consistiu em uma das justificativas para a realização desta pesquisa.

Argumento também central para a realização desta investigação é a possibilidade de contribuir com os estudos relativos à Alimentação, considerando sua interlocução com a globalização, transnacionalismo e imigração (incluindo o Brasil como ponto de origem), e fomentar a investigação e o debate sobre o tema a partir da área Interdisciplinar das Ciências Humanas. Como sinaliza Raynaut (2011), a perspectiva interdisciplinar propõe uma relação com o mundo diferente daquela estabelecida pela ciência convencional, uma vez que não se satisfaz com as divisões disciplinares ou com um segmento da realidade apartado por propósitos apenas conceituais e metodológicos.

Conforme ainda observam diferentes autores (MORIN, 2001; POMBO, 2007; MINAYO, 2010), a interdisciplinaridade é um conceito a ser invocado sempre que nos defrontamos com certos problemas, cujo princípio de solução, exige considerar múltiplos e variados pontos de vista. Diferente de uma teoria ou método novo, a interdisciplinaridade é concebida, portanto, como estratégia para compreensão, interpretação e explicação de temas complexos, através da articulação de várias disciplinas, posto que não basta a resposta obtida através de uma só perspectiva. É válido mencionar que o caráter interdisciplinar norteador desta investigação também constitui minha trajetória acadêmica iniciada no campo das Artes Visuais, com ênfase na Fotografia, e seguida do mestrado na área da Comunicação e Informação.

Em muitas situações, considero que o enviesamento do olhar, enquanto exercício que também decorre dessa formação, foi algo que contribuiu sobretudo para a formulação de indagações ligadas às possibilidades de exploração do tema da pesquisa. Além disso, a trajetória com a fotografia é sempre um ponto de referência, no sentido de ter em mente que o olhar sobre uma determinada realidade é sempre um recorte, privilegiando uma determinada perspectiva, com níveis de aproximação, às vezes numa proporção quase microscópica, mas é sempre um olhar construído, filtrado por algumas lentes. Entretanto, não deixa de ser um olhar que também se constrói a partir dessa mesma realidade.

O tema desta tese será explorado ao longo de quatro capítulos, conforme a estrutura que segue. No primeiro capítulo, é abordada a paisagem alimentar de Amsterdã, sua descrição e mapeamento buscando apontar particularidades, em especial no que se refere aos traços relativos aos movimentos migratórios para aquela cidade e como o global e o local ali se articulam, do ponto de vista da alimentação. Num segundo momento, o enfoque recai na relação entre essa paisagem alimentar e sua apropriação e reprodução cultural através das práticas alimentares de imigrantes naquele contexto. Na mesma perspectiva, a abordagem de noções de cosmopolitismo são centrais para entender como os referidos fluxos ecoam nas práticas alimentares e na constituição de estilos de vida de imigrantes na cidade, evidenciando igualmente as dimensões simbólica e cultural da alimentação.

No segundo capítulo, são contornados aspectos relacionados à maneira como imigrantes estabelecem seus estilos de vida em Amsterdã, tomando como ponto de partida questões envolvendo a localidade, especialmente o que significa coabitar com indivíduos provenientes de outras culturas alimentares, visando delinear como essas questões repercutem nas práticas alimentares desses sujeitos. Além disso, são abordados aspectos específicos da alimentação destes indivíduos, observando mudanças e permanências na sua alimentação, o que inclui influência de suas culturas alimentares de origem, assim como o papel de práticas culinárias e sua significação em condição migratória, sob o enfoque da desterritorialização decorrente dos processos globais.

O capítulo terceiro trata dos fluxos globais de natureza comunicativa e sua incidência nas práticas relacionadas à alimentação de imigrantes em Amsterdã. Examinamos como as tecnologias da comunicação e da informação vêm influenciando na maneira pela qual muitos desses indivíduos vêm gerindo o seu consumo e se apropriando da paisagem alimentar da cidade, assim como estabelecendo seus trajetos ou circuitos de consumo naquele contexto. Na mesma medida, exploramos como essas mesmas tecnologias, ancorando o *mediascape*, vêm possibilitando visibilidade aos estilos de vida de alguns desses indivíduos e similarmente viabilizando a manutenção de conexões transnacionais de natureza social e comunicativa, onde a comida também aparece como um elemento central.

Por fim, no quarto capítulo, centramos o foco em alguns dos aspectos relacionadas à alimentação a partir de um escopo mais amplo que inclui a medicalização da alimentação, materializada no cotidiano desses imigrantes, a partir de práticas consideradas de viés mais saudável. Em paralelo, também são enfocadas questões de cunho ambiental e ético associadas à sua alimentação. Levando em conta tais perspectivas, também é examinado em que medida o contexto da cidade de Amsterdã favorece e impulsiona a manutenção das referidas práticas, e como isso repercute na configuração dos estilos de vida desses indivíduos naquela cidade.

QUADRO TEÓRICO – CONTORNOS DA GLOBALIZAÇÃO

Múltiplas abordagens visam dar conta dos processos potencializados nas últimas décadas associados à globalização, envolvendo mudanças em larga escala que vêm incidindo nas diferentes dimensões da experiência humana, incluindo a alimentação. Embora o escopo de análise ganhe diferentes abrangências e não haja uma definição única ou consenso em relação às suas consequências, muitos dos aspectos que vêm caracterizando a globalização são incontestáveis. Voltar o olhar para algumas dessas teorias tem como fim dar ancoragem ao objeto desta pesquisa, em especial no sentido de compreender como vêm se configurando tanto a circulação de alimentos quanto a de pessoas.

Dos aspectos que caracterizam a globalização, exalta-se sobretudo a intensificação crescente dos fluxos de pessoas, mercadorias, capital, ideias, informações e tecnologias em escala transnacional (APPADURAI, 1990). No plano econômico, o enfoque recai sobre as forças produtivas básicas do capitalismo (capital, tecnologia, força de trabalho e divisão transnacional do trabalho), em seu movimento de ultrapassagem das fronteiras geográficas, históricas e culturais e em suas formas plurais de articulação e contradição (IANNI, 2010). Nesse contexto, os bancos, as corporações globais e o estado exerceriam o papel de principais agentes da internacionalização da economia e aceleração no processo de globalização, sobretudo a partir da década de 1970 (KING, 1994).

Diversos autores atribuem o desencadear deste movimento a períodos bem anteriores. Para Braudel (1986) e Wallerstein (1979), a conjuntura da globalização, respectivamente abordada a partir dos conceitos de *economia-mundo e sistema-mundo*, está intimamente relacionada ao desenvolvimento histórico do capitalismo, a partir do século XVI. Em paralelo, também se enfatiza o período relativo a meados do século XX, quando as inovações tecnológicas e comunicacionais operariam como forças motrizes para a articulação dos mercados e circulação do capital em escala mundial (GIDDENS, 1997; ORTIZ, 1997).

Corroborando a tese de que a globalização não é um fenômeno novo, Hall (2013) indica abordar sua primeira fase (era da exploração/conquista europeias e formação dos mercados capitalistas mundiais) no âmbito da tensão entre a heterogeneidade do mercado global e a força centrípeta do Estado-nação. O apogeu do imperialismo no final do século dezenove, as duas grandes guerras mundiais e os movimentos pela independência nacional e pela descolonização no século vinte marcariam o auge e o término dessa fase. Segundo o autor, a nova fase (pós-1970), ainda estaria profundamente enraizada nas disparidades estruturais de riqueza e poder, mas suas formas de operação, embora irregulares, seriam mais "globais" ou planetárias em perspectiva.

De acordo com Canclini (2007), as discrepâncias nas tentativas de se datar a globalização refletiriam diferentes abordagens; os que lhe atribuem uma origem mais remota privilegiariam aspectos econômicos, ao passo que argumentos em favor de uma aparição recente desse processo dariam mais peso às suas dimensões políticas, culturais e comunicacionais. O mesmo autor explica que a possibilidade de situar a globalização na segunda metade do século XX estaria relacionada à diferença entre esta, a internacionalização e a transnacionalização, caracterizadas da seguinte forma:

- A internacionalização (da economia e da cultura) teria início com as navegações transoceânicas e a decorrente abertura comercial das sociedades europeias para o Extremo Oriente e a América Latina. A particularidade deste movimento residiria no fato de que, assim como a maioria das mensagens e bens consumidos em cada país eram produzidos em seu interior, as informações e objetos exteriores

deveriam passar por alfândegas, submeter-se a leis e controles visando a proteção do que se produzia localmente;

- A transnacionalização é referida pelo autor como processo advindo da internacionalização da economia e da cultura. Da primeira metade do século XX em diante, teria alcançado amplitude mais além da internacionalização ao gerar organismos, empresas e movimentos, cuja sede não se encontra exclusiva nem predominantemente em uma só nação, apesar das interconexões presentes ainda trazerem a marca das nações originárias.

- Já a globalização seria resultado dos dois processos anteriores, configurando-se a partir da intensificação de dependências recíprocas, do crescimento e aceleração das redes econômicas e culturais em escala e base mundiais. Para isso, ganhariam relevo os novos fluxos comunicacionais informatizados: ao se associarem a grandes concentrações de capitais industriais e financeiros, cooperariam para processos globais ligados à flexibilização e eliminação de restrições e controles nacionais que anteriormente limitavam as transações internacionais.

Ao discorrer sobre o tema, Beck (2008) igualmente acena para a multiplicidade de círculos sociais, redes de comunicação, relações de mercado e modos de vida que, sem vínculo com um lugar específico, transpassam as fronteiras territoriais dos Estados nacionais em todas as direções. Por sua vez, Sassen (2010) defende que se os processos globais transcendem o quadro dos Estados Nacionais, de modo simultâneo, ainda habitam parcialmente territórios e instituições nacionais. Em seu ponto de vista, a globalização vai além da interdependência crescente do mundo em geral e da formação de instituições globais, abrangendo dois conjuntos distintos de dinâmicas: o primeiro envolve a formação de processos e instituições explicitamente globais, ainda que ocorram em escala nacional. O segundo conjunto abarca processos não manifestados necessariamente em nível global, mas considerados integrantes da globalização, por incluírem redes e entidades transfronteiriças conectando vários processos e atores locais ou nacionais, abarcando ainda a recorrência de questões ou dinâmicas específicas em um número cada vez maior de países ou localidades.

Observando que o significado do termo *global* teve como sustentação inicial a dimensão percebida nas grandes guerras mundiais,

a partir da década de 1920, Featherstone (2006) lembra que foi com a noção de *Aldeia Global*, desenvolvida por Marshall McLuhan na década de 1960, quando se começou a empregar o termo globalização para a abordagem do contexto econômico vigente. Como nota o autor, nessa mesma época, também teve início um contramovimento político ancorado na proposta de se pensar globalizações alternativas.

Conforme ainda defende Featherstone, (2006), a globalização também vem engendrando uma mudança no equilíbrio global de poder, deslocando a atenção da Europa para os países do continente asiático. Através do conceito de *globalização oriental*, é defendida uma visão da história global em que Ásia e Oriente Médio são centrais para o desenvolvimento da economia global, numa concepção que não exclui os fatores sociais, culturais e políticos da globalização, mas notadamente evidencia a economia como a força integrativa dominante da globalização. No âmbito da estrutura para este mercado global, orientado por uma economia neoliberal, há o surgimento de novas infraestruturas voltadas a dar conta dos fluxos de dinheiro e bens, tanto na área de novas tecnologias, como de estruturas sociais, o que, conseqüentemente, cria novas formas de práticas e relações sociais. Contudo, como ainda lembra o autor, estas novas práticas e relações sociais também dão causa a novas desigualdades e novas elites, refletindo numa complexa dinâmica global, motivada por uma cultura de consumo.

Como já acenado, em paralelo aos movimentos transfronteiriços de tecnologias, mercadorias, capital, os fluxos de pessoas em igual escala se constituem em uma das questões-chave da globalização vigente. Chamando a atenção para os fluxos não regulados de povos e culturas tão amplos e tão irrefreáveis quanto os fluxos patrocinados do capital e da tecnologia, Hall (2013, p. 45) observa que, por todo o globo, migrações livres ou forçadas vêm mudando a composição de culturas, as diversificando e, ao mesmo tempo, pluralizando as identidades culturais nos antigos Estados-nação dominantes, das antigas potências imperiais e do próprio globo. Segundo o autor, essas "minorias" (grifo do autor) não estão de fato restritas a guetos, não permanecem muito tempo como enclaves. Em sentido contrário, estão engajadas em uma cultura dominante de frente bem mais ampla, pertencendo a um movimento transnacional de conexões múltiplas e laterais.

As especificidades dos deslocamentos atuais, demarcados pelo transnacionalismo, têm levado teóricos a conceberem as migrações como meios dos mais significativos pelos quais fronteiras e limites vêm sendo contestados e transgredidos (GLICK e SCHILLER et al, 1995; KEARNEY, 1995). Como ressalta Glick-Schiller (2007), o novo estágio do capitalismo marcado pela reestruturação da produção, da distribuição, do consumo e da cultura alimentam as migrações internacionais e facilitam a manutenção de laços com os países de origem. Porém, a autora ainda ressalta que o transnacionalismo não é um processo novo, já que esses laços sempre estiveram presentes nas migrações internacionais desde fins do século XIX. Joppke e Morawska (2003, p. 20) reconhecem que embora não corresponda a um fenômeno novo na história das migrações internacionais, o transnacionalismo imigrante contemporâneo não é uma réplica exata do anterior, mas uma "configuração diferente de circunstâncias".

Assim como a intensificação de diferentes fluxos (ideias, imagens, pessoas, mercadorias, capital) vem configurando o período atual da globalização (APPADURAI, 1990, 1996, HANNERZ, 2014, 2015), o aprimoramento de conexões transnacionais entre grupos sociais também tem representado uma manifestação chave do mesmo processo (VERTOVEK, 2009). Tais conexões podem ser mantidas através de diversas formas: remessas de dinheiro e mercadorias, atividades de negócios, participação política, investimentos, viagens e também por meio da troca de ideias e comunicações.

Canclini (2007, p. 46), lembrando a importância da modalidade de fluxos relativos à comunicação para a compreensão dos processos globais, onde se ancora o transnacionalismo observa:

[...] deve-se falar, sobretudo, de gente que migra ou viaja, que não vive onde nasceu, que troca bens e mensagens com outras pessoas distantes, que assiste a cinema e televisão de outros países ou conta histórias em grupo sobre o país que deixou. Gente que se reúne para celebrar alguma coisa distante ou que se comunica por correio eletrônico com outras pessoas que não sabe quando irá rever. De certo modo, sua vida está em outro lugar (CANCLINI, 2007, p. 46).

É certo que a manutenção de qualquer forma de contato com a família e membros do país de origem (e mesmo com migrantes em demais destinos), sobretudo por correspondência ou o envio de remessas monetárias, não é novidade. Porém, como chamam a atenção Basch et al. (1994) e Vertovec (2009), na atualidade, a construção e manutenção de interconexões transnacionais são favorecidas por uma ordem distinta daquela mantida pelas migrações passadas; o aumento na densidade, multiplicidade e importância de tais interconexões foi proporcionado e sustentado pelas transformações nas tecnologias de transporte e comunicação, cujos implemento e aprimoramento vêm facilitando progressivamente ligações mais próximas e imediatas com locais distantes.

Porém, como adverte Vertovec (2009), ainda que o quadro no qual o transnacionalismo desponta pareça sugerir, nem todos os imigrantes nos dias de hoje mantêm os referidos engajamentos sociais, políticos e econômicos para além de fronteiras nacionais. Como chama a atenção o autor, as formas de contato e trocas transnacionais, ademais de possivelmente seletivas e fluidas, dependem de uma gama de condições. Por essa razão, devem ser levados em conta fatores diversos que abrangem muitas variáveis, como as relativas à etapa de vida e o contexto nos quais os indivíduos se estabelecem.

Há numerosos caminhos para se contornar a globalização. Ainda que pontos de vista privilegiem os seus aspectos econômicos, existem outras dimensões igualmente relevantes, conforme sinalizam algumas das considerações acima. Como adverte King (1994), se nos atentarmos somente aos processos econômicos deste fenômeno, podemos subestimar os de resistência social e cultural, tanto em termos de escala como da força que possuem.

O terreno cultural é um dos eixos representativos de como os processos globais operam e influenciam nas práticas sociais, entre as quais as relativas à alimentação. De maneira similar ao que ocorre em outras áreas, esses processos transcendem os estados nacionais, ganhando feição em um espaço global. Tal conjuntura também reflete um redimensionamento nos modos pelos quais o tempo e o espaço, coordenadas essenciais da vida social moderna, são experimentados e representados, uma vez que já não consistem em barreiras fixas ou

intransponíveis a muitas formas de interação e organização social (GIDDENS, 1999).

As ordenações simbólicas de tempo e espaço sempre ofereceram uma estrutura para a experiência, mediante a qual aprendemos quem ou o que somos na sociedade. Em virtude da "compressão espaço-temporal", resultante da aceleração dos processos globais, temos cada vez mais de lidar com o impacto provocado pela aceleração do ritmo da vida e a sensação de que o mundo parece encolher sobre nós (HARVEY, 2004, p. 198-257).

Apesar de tal intensificação, Wilk (2006, p. 08) assinala a importância de não se perder de vista que muitos processos associados à globalização, como "o consumo de massa", têm alcançado uma esfera global há centenas de anos. Evidências de movimentos interurbanos de ideias, objetos, línguas e pessoas englobam pelo menos os últimos 5.000 anos. Ainda no argumento do autor, assim como a internet hoje vem redimensionando a relação com o espaço e o tempo, em outros períodos, a velocidade das ferrovias de trem movidas a vapor estava aproximando cada parte do mundo e também transformando nossa percepção espaço-temporal.

A globalização na esfera cultural é comumente notada sobretudo na disseminação de práticas, produtos ou mesmo marcas em escala planetária. As análises relativas às consequências dessa dinâmica nutrem controvérsias, muitas das quais se concentram em torno do dualismo homogeneidade e heterogeneidade culturais. Embora discordemos das análises que preconizam a prevalência da homogeneização, é válido mencioná-las a fim de evidenciar como dão razão às mencionadas controvérsias.

Nesse ponto de vista, a noção de homogeneidade é referenciada para defender a emergência de forças dominantes, principalmente a partir da ideia de um *imperialismo cultural* associado em particular à cultura estadunidense. Nesta perspectiva, *McDonald's* ou *Nike* tornaram-se marcas adjetivadas (*McDonaldização* e *Nikezação*) para explicar uma possível ameaça de supressão ou subjugação de valores e hábitos locais de culturas nacionais, em favor de visões de mundo, estilos e valores ocidentais (RITZER, 1996, ARIÈS, 1997).

Tomando como foco a *McDonaldização*, tal denominação foi utilizada como aporte para explicar como operariam os processos de

racionalização, resultantes da aplicação dos critérios de mecanização, intensificação, padronização e planejamento do trabalho, assim como o de redução dos custos e obtenção de lucros rápidos não apenas a todas as fases da cadeia alimentar (desde a produção até o consumo final). Esses mesmos critérios também seriam aplicados a outras esferas da vida social como a educação, cinemas, parques temáticos, etc.

Em contrapartida, a partir de pesquisas empíricas, os processos de globalização têm sido correlacionados a um descentramento dos modelos ocidentais e a uma crescente diferenciação e diversidade no que se refere às formas culturais daí resultantes, expressas como configurações múltiplas e complexas (ROBERTSON, 1994; URRY, 2003). Na mesma concepção, é defendida a necessidade de se relativizar como atuam os referidos processos, uma vez que, além de parciais, afetam mais algumas regiões da economia mundial que outras e, dentro das regiões, alguns grupos ou setores sociais mais ou menos do que os outros (KING, 1994). Nesse horizonte, portanto, tanto a extensão dos fluxos correntes como a maneira pela qual vêm tomando forma nos diferentes contextos devem ser observadas.

Appadurai (1990) sinaliza um caminho para se compreender a globalização em suas dimensões culturais apontando uma tensão entre homogeneização e heterogeneização. Defende que a nova economia cultural global tem de ser pensada como uma ordem complexa, repleta de justaposições e relacionada a certas deslocamentos fundamentais entre a economia, a cultura e a política. O autor propõe explorar tais deslocamentos, por meio da relação entre cinco planos ou dimensões de fluxos culturais globais: Paisagem étnica (*ethnoscapes*), Paisagem tecnológica (*technoscapes*) Paisagem financeira (*financialscapes*), Paisagens midiáticas (*mediascapes*), Paisagens ideológicas (*ideascapes*):

- *Paisagens étnicas*: Refere-se à paisagem de pessoas que constituem a conformação do mundo em que vivemos, sobretudo turistas, imigrantes, refugiados, exilados, trabalhadores convidados e outros grupos em movimento. Na visão do autor, isso não quer dizer que não haja comunidades relativamente estáveis e redes de parentesco, de amizades, de trabalho e lazer, assim como de nascimento, residência e outras formas filiais. Mas é dizer que a urdidura dessa estabilidade é atravessada pela trama do movimento humano, à medida que indivíduos

e grupos negociam com as realidades de ter de se mover ou as fantasias de querer se mover.

- *Paisagens tecnológicas*: Tem relação com a configuração global de tecnologia e o fato desta, tanta alta quanto baixa, tanto mecânica quanto informacional, agora se mover em altas velocidades, através de vários tipos de fronteiras previamente impenetráveis.

- *Paisagens financeiras*: Trata sobre a disposição do capital global, entendido como uma paisagem misteriosa, rápida e mais difícil de seguir do que nunca, dada a velocidade dos mercados de capitais, bolsas nacionais e especulação comercial.

- *Paisagens midiáticas*: Refere-se à distribuição de recursos eletrônicos para produzir e também para disseminar informação (jornais, revistas, estações de televisão e estúdios de produção de filme) que está agora disponível para um número crescente de interesses públicos e privados ao redor do mundo. Segundo o autor, o mais importante sobre as paisagens midiáticas é que fornecem (especialmente televisão e filmes) largos e complexos repertórios de imagens, narrativas e *ethnoscapes* para audiências ao redor do mundo, onde o universo das mercadorias e o mundo das notícias e da política estão profundamente misturados. Além disso, as linhas entre as paisagens realísticas e ficcionais vistas estariam desfocadas a ponto de, quanto mais longe as audiências das experiências diretas da vida na metrópole, mais se construiriam mundos imaginados.

- *Paisagens ideológicas*: São associadas a concatenações de imagens, mas consideradas muitas vezes diretamente políticas e com frequência relacionadas a ideologias de Estados e contraideologias de movimentos explicitamente orientados para a tomada de poder do Estado ou de parte dele. Seriam compostas por elementos da visão do mundo ilusionista que consistiria num encadeamento de ideias, termos e imagens, entre os quais liberdade, prosperidade, direitos, soberania, representação e democracia.

Essas paisagens constroem o que Appadurai (1990) denomina *mundos imaginados*, isto é, produtos da imaginação historicamente situada de pessoas e grupos por todo o globo. Entende o autor que muitos indivíduos ao redor do globo vivem nesses mundos (não somente em comunidades imaginadas) e é por isso que são capazes de responder

e até de subverter os mundos imaginados produzidos pelas mentalidades oficial e empresarial que os rodeia.

Os fluxos globais na atualidade ocorreriam dentro e através de crescentes deslocações entre as referidas paisagens. Destacando a dinâmica da globalização no período atual, Appadurai (1990) ressalta que em todos os períodos da história da humanidade já houve algumas deslocações nestas modalidades de fluxos, mas a mera velocidade, a escala e o volume de cada um desses fluxos são hoje tão enormes que as deslocações passaram a ser centrais na política da cultura global.

Além defender que a desterritorialização, em geral, é uma das forças centrais do mundo moderno, Appadurai (1990) ressalta o papel do Estado-nação na deslocada economia global da cultura. Conforme sua concepção, em muitas sociedades, a nação e o Estado passaram a se converter um no projeto do outro: enquanto as nações (grupos com ideias relativas ao nacional) perseguem conquistar e cooptar os Estados e o poder do Estado, simultaneamente, ocorre o contrário, os estados também perseguem comandar e monopolizar as ideias acerca do nacional.

Appadurai (1990, p. 39) nota que, no contexto de deslocações globais, a relação entre o plano econômico e o cultural não correria simplesmente em uma direção, havendo uma mudança profunda, dinamizada pelas deslocações entre todas as paisagens mencionadas e constituída por uma interação constantemente fluida e incerta entre elas. Esta interação teria a ver com a nova relação entre a produção e o consumo na atual economia global: *fetichismo da produção* (ilusão criada pelos lugares onde tem lugar a produção transnacional contemporânea que mascaram o capital translocal, os fluxos transnacionais de ganhos, os centros de direção e administração global, e, muitas vezes, os trabalhadores localizados em lugares remotos); *fetichismo do consumidor* (o consumidor foi transformado em um signo, por obra dos fluxos de mercadorias e das paisagens mediáticas).

Na sua ótica, a característica principal da cultura global atual residiria na política de um esforço simultâneo por parte da identidade e da diferença de "comer-se uma à outra" (APPADURAI, 1990, p. 39), em um movimento no qual o universal tentaria triunfar sobre o particular. O aspecto negativo desta "canibalização" se materializaria nos motins e distúrbios de rua, nos fluxos de refugiados, nas práticas de tortura com

respaldo do Estado e no etnocídio (com ou sem o apoio estatal). O positivo residiria na expansão de muitos horizontes de esperança e fantasia para os indivíduos.

Ainda na visão de Appadurai (1990), a globalização da cultura não significa sua homogeneização, embora considere uma série de instrumentos nessa direção (armamentos, técnicas publicitárias, hegemonias linguísticas, modas e estilos de roupas). Ancorados em teorias distintas, outros autores estão em conformidade com a tese que rejeita a noção de globalização como sinônimo de homogeneidade (HANNERZ, 1990, IANNI, 2007, ORTIZ, 1994). Discorrendo sobre a variedade de respostas à globalização, Hannerz (1990) sinaliza a inviabilidade de uma cultura global unificada, argumentando que os sistemas culturais emergentes se constituiriam em canais para fluxos de ordens diversas, não podendo ser interpretados simplesmente como produtos de trocas bilaterais entre estados nacionais.

Na mesma linha de pensamento, Featherstone (1994) ressalta a necessidade de se pensar em termos de *processos*, sustentando que, no âmbito cultural, esses podem significar tanto integração como desintegração e realizar-se em nível interestadual assim como transnacional. O mesmo autor faz uma genealogia do termo global reportando à nova relação espaço-tempo e à ideia de que o mundo encolheu. Em suas palavras, o resultado é a sensação frequente de que “todos nós estamos no quintal um do outro” (FEATHERSTONE, 2006, p. 387).

Na concepção de Hall (2013), os processos globalizantes que ocorrem na esfera cultural acabam por subverter modelos culturais tradicionais orientados para a nação, tornando-se desta forma desterritorializantes em seus efeitos. Reiterando o papel das tecnologias vigentes para a compressão espaço-temporal, o autor aponta para o afrouxamento dos laços entre cultura e lugar: em tal conjuntura, as culturas têm seus locais, embora não seja mais tão fácil dizer onde se originam (HALL, 2013).

Contemplando mesma perspectiva, Hannerz (1994) explica que, historicamente, estamos habituados a considerar as culturas em termos de estruturas intimamente vinculadas a territórios. Entretanto, enquanto fenômenos coletivos, as culturas não estariam ligadas a áreas particulares no espaço físico, mas basicamente a interações e relações

sociais. Em sua tese, haveria uma cultura global, todavia como sinônimo de multiplicidade de significados e expressões. Essa cultura seria criada através de um aumento cada vez mais intenso do entrelaçamento de culturas locais diversificadas e do desenvolvimento de outras culturas sem apoio nítido em algum território específico; todas elas estariam se tornando subculturas dentro de um conjunto mais amplo de culturas, estando assim mais relacionadas entre si do que propriamente isoladas. De acordo com o autor, na atualidade, haveria um contraste entre as culturas confinadas territorialmente (em termos de nações, religiões ou localidades) e aquelas veiculadas por redes mais amplas, no que diz respeito a espaço (transnacionais e mesmo as globais).

A disparidade entre as noções de *local* e *global* não indica necessariamente sua oposição. A crítica ao pensamento dualista e à noção de fragmentação, no que se refere ao impacto dos processos globalizadores, adverte que os significados dos termos local e localidade/ global e globalidade variam tanto em contexto como de um grupo de atores para outro (IGLIS e GIMLIN, 2009). O mesmo ponto de vista é direcionado para a globalização e localização da produção cultural como dois momentos do mesmo processo, isto é, ambos atuariam mais a partir de uma interligação do que de uma contradição (FOSTER, 1991).

Grande parte da problematização em torno da relação local/global, evidencia, portanto, o intercâmbio indissociável entre os dois extremos. Essa relação, envolta por ambivalências e contradições, também é tratada a partir do termo *glocalização* (ROBERTSON, 1995), no intento de se exaltar o encadeamento simultâneo entre os dois conceitos em sua já aludida interdependência e interpenetração. Nesta concepção, *localização do mundo e mundialização do local* indicariam como a globalização envolve adaptação a realidades locais, em vez de sua negação ou destruição (ROBERTSON, 1995).

GLOBALIZAÇÃO ALIMENTAR

O campo alimentar revela como vêm incidindo muitas das mudanças relacionadas à globalização na contemporaneidade. Neste domínio, não somente as condições de produção, distribuição e consumo

têm sido transformadas, mas representações e alguns significados associados à comida vêm ganhando expressividade, enquanto outros têm sido colocados em questão. Para entender como a globalização atua nesta área e, conseqüentemente repercute nas práticas de indivíduos deslocados, é interessante não perder de vista que, similar ao que tem vigorado em outros campos, este processo na esfera alimentar envolve várias pautas e compreende a transcendência de fronteiras tanto em nível físico como simbólico.

O deslocamento de pessoas associado ao de alimentos e vice-versa não é propriamente uma novidade, já que esses dois movimentos sempre estiveram interligados. Do ponto de vista histórico, é sabido que a conjunção de tais movimentos constituiu os diferentes sistemas alimentares², por meio de trocas e cruzamentos culinários, impulsionados de maneira decisiva a partir das expedições marítimas seiscentistas. Como lembram Iglis e Gimlin (2009), os alimentos têm um significado especial no campo de expansão da história global, visto que o mercado destes produtos foi o primeiro a se tornar globalmente integrado, ligando culturas alimentares muito distantes entre si. Por essa razão, em nenhuma outra área as interações em nível global e práticas culturais locais teriam sido tão pronunciadas. Defendendo ótica semelhante, autores como Hannerz (1990) e Wilk (1999) sinalizam a alimentação como um exemplo notável de globalização, notadamente por consistir em um indiscutível meio de conexão entre pessoas, lugares e contextos culturais.

A globalização no campo alimentar também é caracterizada por uma série de ambivalências, contradições e mais por multiplicidades que singularidades (NUTZENADEL e TRENTMANN, 2008). Diferentes forças, instituições e atores estão relacionados uns aos outros em formas altamente complexas e distintas e constantemente em mudança. Pessoas, plantas, animais e objetos, assim como redes sociais (envolvendo corporações, consumidores, cientistas, ativistas, etc.) contribuem para configurar esse quadro de ambivalências (IGLIS e GIMLIN, 2009).

² A noção de sistema alimentar sustentada nesta tese compreende o "conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, da coleta até a cozinha, passando por todas as etapas de produção-transformação, permitem ao alimento chegar ao consumidor e ser reconhecido como comestível". (POULAIN, 2004: p. 252)

Enquanto teses defendem a já mencionada *McDonaldização* ou *americanização* do mundo como expressão dos fluxos globais também referentes à comida, em contrapartida, argumentos como o de Watson (1997), ao lembrar, por exemplo, que a noção de *fast food* nos Estados Unidos é absolutamente diferente da que vigora em Beijing (onde é frequentemente considerada uma cozinha mais elaborada), fazem coro para colocar em xeque tal perspectiva. Defendendo a mesma assertiva, Iglis e Gimlin (2009) propõem ampliar o escopo de abordagem para *Globalizações da alimentação*. Entendem as autoras que, a rigor, o termo no plural seria mais apropriado por obra da complexidade de questões envolvendo a matéria, especialmente no período atual, quando não existiria um processo no singular, mas mais do que isso, existiriam processos de globalização multifatoriais no plural que algumas vezes atuariam juntos e outras vezes resultariam totalmente contraditórios. O mesmo argumento utiliza Wilk (2006), evocando a perspectiva histórica com o propósito de lembrar que, além da globalização ter mudado drasticamente através do tempo, suas manifestações nunca foram uniformes ao redor planeta, no que se inclui a especificidade da relação entre o local e o global ser dependente de um determinado período histórico.

Todavia, se no estágio atual da globalização alimentar algumas questões ganham proeminência - sobretudo os progressivos fluxos relativos à comida - e com isso se complexificam, é interessante observar que esta dinâmica encerra processos muito antigos. O trânsito remoto de alimentos, plantas, animais, organismos vivos invisíveis, passando pelas explorações marítimas europeias - inicialmente motivadas pela busca de especiarias -, até a crescente difusão de produtos, incrementada pelas atuais corporações transnacionais, constituem uma trajetória bastante longa. Por esta razão, há controvérsias na tentativa de se datar o início da mobilidade suscitada pela comida. Estudos arqueológicos inclusive referem-se ao período da pré-história como o precursor, quando culturas de amido, domesticadas em várias partes do mundo, teriam sido encontradas, não só em torno de suas regiões geográficas de origem, mas também a distâncias consideráveis a partir destas (JONES et al., 2011).

Mann (2011), ao explicar os antecedentes dos fluxos globais mais vultosos relacionados à alimentação, menciona que o trigo e as uvas, por

exemplo, domesticadas nos países do Leste europeu, encontraram seu caminho para a China desde quando emergiu a cultura escrita. Do mesmo modo, itens como berinjelas e espinafre, originários da Índia, foram disseminados para o Mediterrâneo durante a expansão do império muçulmano, lá no século VII.

Mas foi a partir das expedições coloniais, inicialmente por meio dos impérios português e espanhol, seguidos de outros europeus, que a globalização alimentar se expandiu. A partir desse período, houve a criação de postos comerciais europeus e instalação de colônias em territórios que passaram a ser explorados e dominados, o que também envolveu o planejamento de esforços para deslocar recursos comestíveis e técnicas de produção de alimentos, de acordo com as necessidades econômicas e políticas dos colonizadores, acarretando assim transformações em âmbito global.

As especiarias (pimenta, cravo, canela, etc.)³ constituíram fator de grande influência nas viagens marítimas exploratórias dos europeus para os territórios ao redor da África e para oeste no Atlântico nos séculos XV e XVI. É importante mencionar que as especiarias eram um comércio muito lucrativo. Como chama a atenção Novais (2005), o regime de monopólio do comércio é tão estreitamente ligado à colonização europeia que ele já desponta desde as primeiras etapas da expansão marítima no século XV. Neste caso, o monopólio árabe na comercialização das especiarias e o preço exorbitante a ser pago pelo seu consumo - já que cidades do norte da Itália, principalmente Gênova e Veneza controlavam este comércio na Europa -, motivou outros europeus a tentarem superar este monopólio.

Conforme nota Flandrin (1998), o uso das especiarias é anterior às cruzadas (séculos X-XIII) e também ao surgimento do império árabe (séculos VII-VIII), uma vez que na baixa Antiguidade (grande cozinha romana) já eram utilizadas, embora em uma gama diferente e menos

³ O comércio com o oriente não se restringia às especiarias, incluindo também artigos de luxo como porcelanas, seda, perfumes, tapetes ou marfim. O motivo das expedições igualmente abarcava obter ouro e prata. Naquela época, uma vez que as jazidas europeias estavam se esgotando, havia dificuldades com a fabricação de moedas e, conseqüentemente, com o crescimento do comércio e lucros decorrentes da cobrança de impostos.

variada⁴. Laurioux (1998) atribui o uso das especiarias à introdução dos textos médicos no Ocidente, traduzidos do árabe, compostos de um arsenal farmacêutico do qual faziam parte as especiarias. Ou seja, a utilização desses produtos na cozinha tinha antes função terapêutica que culinária, sendo portanto usados mais como medicamentos pelos cozinheiros.

Além de Portugal, Espanha, Inglaterra e França, a Holanda foi um dos países protagonistas no comércio internacional e, conseqüentemente, do imperialismo colonial que se expandiu nos continentes da África, Ásia, Oceania e América⁵. Depois de uma

⁴ Flandrin (1998) ainda observa que a palavra especiaria não se referia a qualquer tempero utilizado na cozinha, mas somente aos produtos considerados exóticos e vindos de longe.

⁵ Os Países Baixos iniciaram sua expansão ultramarina no período da união das coroas ibéricas, sob domínio de Felipe II, da Espanha. Nesta época (1580-1640), o vasto império português ficou sem os devidos cuidados com a sua defesa. Com a ascensão do poder econômico e marítimo dos Países Baixos, França e Inglaterra, várias regiões foram tomadas e rotas comerciais dominadas. Os Países Baixos criaram a Companhia das Índias Orientais, em 1602 e a Companhia das Índias Ocidentais em 1621. Esta última fundou Nova Amsterdam (hoje, Nova Iorque) e Delaware (1623). Além disso, tomaram dos suecos a vizinha Nova Suécia (1655), dos espanhóis São Eustáquio, Tobago, Curaçao e outras pequenas ilhas caribenhas. De Portugal, tomaram Arguim, Portendic, Goree, Elmina, São Tomé, Luanda e Guiné, assumindo o tráfico de escravos assim como importante parte do nordeste brasileiro (Recife e Bahia). Após a Restauração de Portugal (1640), Angola (1648) e São Tomé foram retomadas pelos portugueses e expulsa a ocupação holandesa do Brasil (1654). Os ingleses conquistaram Nova Amsterdam e Delaware (1667). Os franceses se apoderaram de Arguin, Goree e Tobago. Em 1700, restavam aos holandeses Curaçao, São Eustáquio, parte de São Martim, Guiana (atual Suriname) e Elmina com o tráfico persistindo. A Companhia da Índias Orientais foi buscando tomar as possessões portuguesas no caminho das Índias: Cabo da Boa Esperança, Calecute, Cochim, feitorias na costa do Malabar, Negapatam e Pulicate; já na costa de Coromandel, feitorias em Bengala e no Ceilão; em Java, estabeleceu em Batavia a capital do império oriental; estendeu-se então à Malaca, Sumatra, Célebes, Cambodja, Sião, Tonquin, Mokja e Japão. Conforme sinaliza Fieldhouse (1984), a presença e domínio holandês nesses locais tinha

expedição bem sucedida a Java (Indonésia), em 1595, em busca de especiarias, no ano de 1602, comerciantes holandeses associados criaram a Companhia Holandesa das Índias Orientais, a primeira multinacional do mundo. A partir de então, passaram a dominar o comércio de especiarias nessa região asiática, o que ajudou a custear o período de opulência do país, conhecido como *Idade de Ouro*. Mas esse comércio ainda incluía cereais, ouro, porcelana, açúcar, chá, ópio e também escravos.

O comércio de alimentos – açúcar, especiarias e frutas tropicais – passou assim a constituir a exploração e o domínio de outros territórios pelos europeus. Um século após a chegada de Colombo nas Américas, os barcos europeus já estavam transportando batatas, milho, tomates, pimentas e amendoim para a Europa, África e Ásia. Em paralelo, a partir da Europa e da África, eram levados para as Américas e Pacífico rebanhos de galinhas, porcos, gado e ovelhas, juntamente com sementes de ervas daninhas comuns e diversas culturas alimentares (GABACCIA, 1998)⁶.

Gabaccia (1998) ainda observa outras rápidas mudanças nas dietas de diferentes populações. Por volta do século XVIII, a carne de porco já era consumida na região central do México, bebia-se rum na área que hoje compreende Ontário (Canadá) e os africanos ocidentais estavam incorporando o milho à sua alimentação. Já em torno do século XIX, os chineses consumiam batatas doces e amendoins, os irlandeses tinham abandonado o pão e seu tradicional *porridge* pelas batatas e os italianos haviam construído uma nova cozinha em torno do tomate. Essas mudanças inscreviam-se dentro do quadro do comércio triangular, envolvendo a distribuição de produtos entre as várias regiões das Américas, Europa e África.

O mesmo raciocínio pode ser utilizado para se refletir a respeito do período colonial no Brasil, quando inicialmente os portugueses

um único objetivo: trazer lucro às referidas Companhias. cf. FERRO, Marc. (1996); BRAUDEL, Fernand (1985); WALLERSTEIN, Immanuel (1980).

⁶ A autora ainda lembra que nesta época não se tinha muita informação a respeito das fontes de seus novos alimentos. Os italianos, por exemplo, chamavam o milho "grão turco" e outros europeus, pensando que o milho havia se originado na África, o denominavam "milho da Guiné" (GABACCIA, 1998).

promoveram o trânsito de uma série de produtos coloniais, incluindo alimentos, plantas medicinais e animais. Além disso, introduziram diferentes costumes como o consumo de doces e sobremesas, hábito que se expandiu especialmente a partir do século XVIII, com a instalação dos engenhos de açúcar no país⁷.

Conforme explicou Cascudo (2004), a intensificação do tráfico de escravos, da segunda metade do século XVIII até a primeira metade do século seguinte, provocou e favoreceu a vinda para o Brasil e ida para a África (Occidental) de uma grande quantidade de plantas alimentícias. Mann (2011) também explora algumas trocas de culturas alimentares e a maneira pela qual repercutiram nos sistemas alimentares observando, por exemplo, que afora alguns milhetos, todos os produtos da África hoje são importados. Outro exemplo referido é o da Europa noroeste (península escandinava), onde a quase totalidade dos alimentos que ali crescem não é local. Através desses exemplos, a perspectiva histórica também revela que, no passado, a menos que se fosse muito rico, comida local significava sobretudo escassez. Nesta ótica, Fernández-Armesto (2010) nota que um dos motivos para a expansão dos impérios coloniais consistia em um projeto de diversificação da dieta que impunha uma colaboração ecológica às regiões especializadas em gêneros alimentares diferentes.

Porém, é importante lembrar que o intercâmbio alimentar promovido a partir da chegada dos europeus às costas da África, do Oceano Índico, das Américas e da Oceania entre os séculos XV e XIX, além de não consistir em um processo equilibrado, acirrou dinâmicas de poder associadas à comida. Tais dinâmicas, além de abarcarem a escravidão como um dos fatores cruciais na produção alimentar, também geraram outros impactos negativos, dentre os quais: culturas alimentares e animais foram saqueados nas incursões a novos territórios e nas guerras, agricultores foram oprimidos e muitas vezes condenados a um estado de fome constante e colheitas foram utilizadas com a finalidade de se extrair tributos injustos.

⁷ Para uma perspectiva mais ampla da história da alimentação no Brasil no período colonial, ver: CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3a. Ed. São Paulo: Global, 2004.

Em uma perspectiva correlata, Crosby (2015) explorou as consequências do chamado "intercâmbio colombiano" nos diferentes ecossistemas, sobretudo alguns dos efeitos devastadores da mudança de plantas, agentes patogênicos e animais de um hemisfério para o outro. Diversas plantas, especialmente ervas daninhas, enraizaram-se e floresceram nos territórios conquistados, muitas vezes liquidando a flora nativa. Assim como diversos micróbios eram carregados do hemisfério oriental para povos do hemisfério ocidental, ocasionando inúmeras sequelas às populações nas Américas, patologias como varíola, sarampo, varicela, gripe, malária, febre amarela, difteria, febre tifoide, escarlatina, disenteria amebiana e outras tantas doenças se espalharam na forma de epidemias dizimando populações.

Ademais de proporcionarem um breve panorama de como se configuraram os diferentes sistemas alimentares ao redor do globo, alguns dos exemplos acima ainda apontam para o papel da comida no desenvolvimento dos sistemas econômicos, em particular, do capitalismo moderno⁸. Como notou Mintz (1985)⁹, a comida teve um

⁸ Como explica Novais (2005, p. 54): "Os estímulos ao desenvolvimento econômico, gerados pelas economias coloniais periféricas, atuaram com vigor sobre a economia europeia; mas as várias potências se esforçaram continuamente para canalizar para dentro de suas fronteiras esses estímulos, em detrimento das demais: desfrutar dos estímulos oriundos do sistema colonial significava, de fato, elaborar os pré-requisitos do desenvolvimento das forças produtivas, pois o sistema colonial promovia, ao mesmo tempo, acumulação de capitais por parte dos grupos empresariais e expansão dos mercados consumidores dos produtos manufaturados".

⁹ O autor explora a relação entre comida e capitalismo (como alimentar pessoas e como fazer dinheiro alimentando-as), reportando a períodos muito anteriores que o atual: "Durante dois séculos, a cana-de-açúcar banuiu completamente o mel, o açúcar de bordo, a alfarroba e todos os outros adoçantes, exceto para produção de especialidades enfrentando o seu principal desafio, açúcar de beterraba, apenas em meados do século XIX. As plantações de cana-de-açúcar, junto com as fazendas de café, as destilarias de rum e as lavouras de tabaco, instigadas pelo chá da China, dissolveram fronteiras entre o alimento e a droga estimulando apetites dos novos proletários, e facilitando o sucesso do capitalismo nas terras do coração da Europa" (MINTZ, 2001, p. 33). Ver também. Mintz, Sidney. **Sweetness and power: the place of sugar in modern history**. Nova York: Vinking-Penguin, 1985.

papel vital no desenvolvimento desse sistema econômico. Examinando a história do açúcar, o autor mostrou como os sistemas de plantação no Caribe, a partir da colonização europeia no século XVII (no que se incluíram os Países Baixos), contribuíram para a conformação do capitalismo moderno, por meio do trabalho forçado e escravo para satisfazer um mercado internacional criado pelo mesmo sistema capitalista.

Cabe mencionar que os holandeses também tiveram sua presença colonizadora no Brasil, durante o século XVII (1630-1654), quando invadiram a região nordeste do país - Salvador (1624) e Olinda/ Recife (1630) -, área que concentrava o monopólio da produção açucareira no mundo, dominada pela classe mercantil portuguesa¹⁰. Através da Companhia Holandesa das Índias Ocidentais, criada em 1621, além da consolidação do comércio relativo ao tráfico de escravos entre África e as Américas, os holandeses tentavam retomar a comercialização do açúcar, algo impedido pela Espanha, quando esta compunha uma união dinástica com Portugal¹¹.

Nos períodos posteriores à colonização, a diversificação alimentar passou a ser progressiva. Entretanto, no século XIX, foi quando essa diversificação ganhou um outro impulso com a industrialização da produção e da distribuição da alimentação, configurando o período da modernidade alimentar.

Ao nos concentrarmos no panorama atual, não é difícil constatar o impacto progressivo e determinante gerado pelos processos globais, acima de tudo na alimentação urbana. Na Holanda ou mesmo no Brasil,

¹⁰ Sobre o impacto da cultura açucareira na região nordeste do Brasil, ver: FREYRE, Gilberto. **O Nordeste**. São Paulo: Global, 2015. Articulando o latifúndio, a monocultura e a escravidão o autor explora o impacto da produção do açúcar nessa região, em particular no seu meio ambiente.

¹¹ Os Países Baixos lutavam pela independência conquistada sobre a monarquia espanhola, ao mesmo tempo em que se lançavam à exploração ultramarina. Logo sobrepujaram o domínio lusitano no Índico e conquistaram a ocupação do Nordeste açucareiro do Brasil (NOVAIS, 2005). Os holandeses permaneceram no Brasil até o ano de 1654, quando então os portugueses retomaram o controle daquela região do país. Os holandeses seguiram então para as Antilhas, onde iniciaram além da comercialização, a produção própria de açúcar.

em situação análoga a de muitos outros países e, principalmente nas maiores cidades, há uma crescente disponibilidade de produtos antes incomuns, em especial ingredientes ou condimentos relacionados a culinárias variadas. Considerando um espectro mais amplo, empresas alimentares transnacionais vêm distribuindo em todo o planeta uma diversidade de itens: frutas, carnes, peixes, conservas, frios, bebidas, biscoitos, entre inúmeros outros produtos.

Tomando como exemplo o Brasil, o comércio de produtos alimentares com o continente europeu vem progredindo nesta última década. Tal horizonte não se resume a países com maior número de brasileiros, como é o caso da Espanha, Portugal ou Reino Unido, mas se estende a territórios como os Países Baixos, cuja concentração de brasileiros é significativamente inferior, como será discriminado mais adiante. Levando em conta mercadorias específicas destinadas a suprir a demanda migratória nesse país, em um dos comércios voltados a atender brasileiros, o montante de itens ofertados inclui bebidas, polpas de frutas, doces, farinhas, grãos, sucos, enlatados, condimentos, congelados, biscoitos, carnes à vácuo para feijoada, salgados congelados, entre outras variedades.

O percentual relativo a esses produtos parece irrelevante frente a outros alimentos exportados do Brasil para atender um público bem mais amplo e que não se restringe à imigração brasileira. Nesta medida, ainda cabe mencionar que dados de 2011 do governo holandês apontavam o Brasil como um dos cinco maiores exportadores de alimentos para o país. Fora a Holanda, 37 mil toneladas de alimentos provenientes do Brasil (principalmente carne, frutas e nozes) chegam diariamente nos portos holandeses para ser distribuídos entre os demais países importadores de alimentos brasileiros¹². Por outro lado, ainda que o conjunto das mercadorias presentes nas lojas não seja tão representativo em volume quanto o dessas últimas exportações brasileiras mencionadas, cabe evocar as considerações de Nützenadel e Trentmann (2008), quando notam que, dentre as importações/exportações de alimentos, é importante fazer a distinção entre as matérias-primas, frequentemente anônimas, e aqueles alimentos

¹² Disponível em: <http://www.cbs.nl> Acesso em Janeiro/ 2014.

processados reconhecíveis que, em geral, expressam maior significado cultural.

No que diz respeito à intensificação dos fluxos relativos à alimentação, Mintz (2001) lembra que a comida tem fluído em tal volume e velocidade que a unidade de produção e consumo muitas vezes se perde ou se oculta. Neste panorama que caracteriza o consumo e distribuição modernos, os alimentos percorrem milhares de quilômetros até chegarem à nossa mesa. Cada vez menos dependemos da sazonalidade, dado que frutas, legumes e uma série de outros itens perecíveis, uma vez conservados em câmaras frigoríficas, chegam a todos os cantos do planeta. Em virtude desse horizonte, as próprias definições de local, regional e global são reelaboradas, ao mesmo tempo em que se deve repensar o que significa ter uma dieta local, global ou um misto de sabores globais com recursos globais (MOSKOWITZ, 2008)¹³.

Por fim, vale ressaltar que, não obstante a intensa circulação de produtos, a globalização alimentar não ocorre nas mesmas proporções em todos os locais. Como chamou a atenção Goody (1995), o processo de internacionalização se acentua em função das características econômico-políticas das sociedades receptoras. Ao se referir às cozinhas, por exemplo, o autor observou que países com tradição culinária escrita e hierarquizada, como a Índia ou a China, não experimentaram uma internacionalização da comida tão intensa como os países africanos, onde a cozinha apresentou historicamente uma diferenciação social.

Conforme mencionado no início deste tópico, vários processos estão associados à globalização alimentar. Como alguns pontos levantados acima indicaram, a globalização relacionada à alimentação abarca um universo mais amplo que a difusão de alimentos e é o que será tratado na perspectiva dos movimentos migratórios, ao longo dos capítulos desta tese.

¹³ Tal reelaboração implica a variação de significados não somente de um contexto para o outro, mas de um grupo de atores para outro (SELFA e QAZI, 2005).

PERCURSO METODOLÓGICO

O trabalho de campo compreendeu o período de abril de 2015 a março de 2016. Para o levantamento de dados foram adotadas a observação, entrevistas semiestruturadas e conversas informais, abrangendo homens e mulheres provenientes de variados países (será discriminado em tópico específico mais adiante). Além disso, a pesquisa incluiu a análise de sites da internet e a captura de imagens fotográficas.

O campo de pesquisa

A proposta inicial desta tese era investigar a alimentação em contexto migratório, concentrando a atenção na imigração brasileira na Holanda. Entretanto, dada uma reformulação de planos com relação à moradia em Amsterdã – o fato das acomodações da universidade estarem indisponíveis no período de minha chegada à cidade - e também ao analisar como se configuram as imigrações no contexto daquela capital, avistei outra possibilidade de explorar o tema. Ao invés de direcionar o foco estritamente para a imigração brasileira, o espectro de abrangência foi ampliado para incluir imigrantes provindos de outros territórios. Essa mudança compreendeu algumas reconsiderações na investigação, tanto no que se refere aos sujeitos da pesquisa quanto ao trabalho de campo.

O campo de pesquisa ganhou um contorno decisivo a partir da residência onde morei, quando cheguei em Amsterdã. Além da locadora, uma imigrante proveniente da Jamaica, residiam na moradia uma imigrante proveniente da Argentina e uma holandesa que emigrou de Amsterdã quando ainda era criança, retornando somente na idade adulta. Dois meses após minha chegada, a imigrante da Argentina trocou de endereço, dando lugar a uma outra vinda da Suécia.

Embora compartilhar a moradia com outros indivíduos não fosse parte do meu plano inicial, residir e conviver com essas imigrantes se transformou em uma oportunidade de observar de maneira bastante próxima o cotidiano de indivíduos deslocados. Desta forma, podia acompanhar como geriam suas práticas relacionadas à alimentação, tanto no ambiente da casa como no contexto mais amplo daquela cidade, e também a maneira pela qual a comida se articulava aos seus estilos de

vida. A chance de observar e participar dessa dinâmica foi decisiva para que eu considerasse aquele não apenas um ponto de partida, mas um campo de pesquisa absolutamente fecundo. Nesta ótica, a etnografia foi fundamental, consistindo em um caminho para buscar sentido nas ações daqueles indivíduos em seu próprio tempo e espaço (RAY, 2004), isto é, a partir de própria perspectiva e dentro do contexto de sua experiência vivida (O'REALLY, 2012).

Como explica Chizzotti (2006), a etnografia caracteriza-se pela descrição ou reconstrução de mundos culturais de pequenos grupos, quando se pretende fazer um registro detalhado de fenômenos singulares, visando recriar crenças, descrever práticas, revelar comportamentos, interpretar significados e ocorrências nas interações sociais entre os membros do grupo em estudo. Para tanto, o pesquisador permanece em campo envolvido na vida cotidiana dos membros de uma comunidade ou grupo, partilhando de suas práticas, hábitos, rituais e concepções. Este contato próximo permite alcançar um conhecimento íntimo e amplo do grupo, apreendendo não só o que ocorre em um local, mas também como esse local é visto, construído e utilizado pelos membros do grupo nas atividades habituais do dia-a-dia.

Portanto, a coleta de dados inicialmente incidiu na observação das práticas alimentares cotidianas das imigrantes que viviam naquela moradia (o que e como cozinhavam), suas tomadas alimentares (especialmente se eram socializadas ou individuais) e os locais onde compravam seus itens alimentares. A observação foi fundamental para eleger os dados mais significativos, no que se refere a compreender os padrões de conduta e os processos sociais relativos ao tema da investigação.

A mudança para as acomodações da universidade em *Amstelveen*, região metropolitana de Amsterdã, ocorreu somente após quatro meses do início do trabalho de campo¹⁴. Mesmo depois de ter saído daquela residência, mantive contato com as moradoras de maneira presencial e também através da internet, por e-mail ou mídias sociais, sobretudo durante o tempo que ainda residi na Holanda.

¹⁴ Além de *Amstelveen*, a área metropolitana de Amsterdã, inclui *Almere*, *Hilversum*, *Haarlemmermeer*, *Velsen*, além de outros municípios, e reúne um total de mais de 2 milhões de habitantes.

A distância entre minha nova residência e a que morara anteriormente ficava em torno de 10 quilômetros (cerca de 40 minutos de bicicleta). Já do centro de Amsterdã, o percurso era pouco mais de 8,5 quilômetros. Essa proximidade possibilitou que eu mantivesse contato mais frequente com as residentes daquela moradia e mesmo com outros sujeitos imigrantes em Amsterdã que integraram a pesquisa e, eventualmente, também vinham à minha morada. Além disso, a curta distância entre *Amstelvenn* e o centro da cidade ou alguns dos bairros dessa capital que reúnem determinadas ofertas alimentares, como as feiras de rua e eventos relacionados à alimentação, por exemplo, tornava ainda mais viável frequentar e, portanto, observar a dinâmica desses locais com maior regularidade. O fato de posteriormente residir no campus universitário em *Amstelveen*, em uma área com paisagem absolutamente distinta da área urbana de Amsterdã, com a qual já estava familiarizada, também trouxe um resultado para a pesquisa. A partir daquela área, de paisagem próxima à reserva ecológica do entorno, isto é, de contornos particulares com relação à Amsterdã, ao refazer meus trajetos, incluindo voltar na residência que havia morado, era possível um constante exercício de estranhamento do familiar e de familiarização com o estranho, algo fundamental para a pesquisa.

Observar a dinâmica da cidade também consistiu parte do trabalho de campo. A opção por não depender do transporte público e me locomover prioritariamente de bicicleta ou então a pé em meus trajetos diários contribuiu para o exercício dessa observação. A ideia era reconhecer aquele cenário não apenas como um local de estruturas físicas, mas também como produto de práticas sociais cotidianas que se desenrolaram anteriormente e permanecem em constante diálogo com as práticas atuais daqueles que usam esse espaço, o transformam continuamente e dão novas significações (MAGNANI, 2000). Neste caso, a referência recaiu sobre os imigrantes como atores desse cenário.

Além dos trajetos pré-determinados, em certas ocasiões, o fato de inicialmente não dominar o mapa da cidade, transformou-se em possibilidades de descobrir outros percursos para chegar a alguns destinos. O propósito não era buscar o inusitado, mas essas situações foram oportunas sobretudo por me viabilizar estabelecer novas direções para contornar a cidade e sua paisagem alimentar, o que incluiu observar dinâmicas de ruas ou mesmo de bairros e suas peculiaridades, como a

presença de feiras, o predomínio de determinadas imigrações ou então alguns comércios de comidas ou restaurantes. Dessa maneira, também encontrei outros traços de como aquele cenário reproduz a dinâmica de fluxos globais, ressoando na apropriação física ou mesmo simbólica por parte daqueles imigrantes.

Portanto, uma vez que um dos objetivos da pesquisa consistiu em analisar a dinâmica da paisagem alimentar de Amsterdã, incluindo a maneira pela qual os imigrantes se relacionavam com essa paisagem, meu campo de pesquisa também abarcou locais de circulação de alimentos, o que abrangeu pequenos e grandes mercados, feiras, eventos e ainda alguns comércios específicos relacionados a migrações. Afora os supermercados do bairro onde morei na cidade, a partir dos pequenos mercados ou mercearias, também pude acompanhar como se delineiam os *circuitos* (MAGNANI, 2000)¹⁵ relativos à comida voltada à imigrantes diversos. Já em outros bairros da cidade, frequentei comércios voltados para atender imigrações distintas, entre as quais a brasileira, por exemplo, representada por lojas como a *Finalmente Brasil* ou então a *Brasil-Portugal*. Enquanto a primeira comercializa uma gama variada de produtos alimentares importados essencialmente do Brasil, a segunda combina ofertas de Portugal com outras provenientes do Brasil, visando atender ambas as comunidades.

Em paralelo, alguns sites da Internet, mais particularmente páginas do *Facebook*¹⁶, foram tomados como parte do campo de pesquisa e fontes de dados significativas, com relação à parcela desses sujeitos que mantêm práticas comunicativas por meio de tais páginas. No domínio desta pesquisa, o campo virtual é concebido como um local profícuo, onde práticas relacionadas à alimentação se desenvolvem e ganham sentido por parte de imigrantes em Amsterdã.

¹⁵ Magnani (2000, p. 45) desenvolve o conceito de circuitos como: "[...] estabelecimentos, espaços e equipamentos característicos pelo exercício de determinada prática ou oferta de determinado serviço, porém não contíguos na paisagem urbana, sendo reconhecidos em sua totalidade apenas pelos seus usuários".

¹⁶ Rede social criada em 2004, onde se pode compartilhar textos, imagens, vídeos, comentários e links diversos. Disponível em: www.facebook.com.

Os recursos metodológicos utilizados para análise dos sites basearam-se na *etnografia virtual*. Para a coleta de dados, foram observados os textos, relatos, imagens e comentários presentes em algumas dessas páginas. A seleção dos tópicos teve como critério essencialmente a temática da comida. A utilização da etnografia virtual vai ao encontro da concepção de internet como um contexto cultural que abarca não apenas interações sociais, mas também demarca práticas e significados. Conforme Dominguez et al. (2015), o termo *etnografia virtual* inclui uma gama extensa de abordagens metodológicas que visam responder às complexidades do objeto de pesquisa e as diferentes maneiras pelas quais esse objeto foi construído. De acordo com o mesmo autor, utiliza-se esta metodologia diante da necessidade de responder a perguntas prementes, valendo-se de dados heterogêneos em sua análise (texto e audiovisuais), combinando-se a investigação de tela e o universo mais amplo do campo virtual.

A etnografia virtual é definida por Hine (2003) como uma etnografia sobre internet, construída na internet e que pode ser parcialmente concebida como uma resposta adaptativa e muito mais comprometida com as relações e conexões do que com o local, quando definido o objeto de pesquisa. Segundo a mesma autora, essa modalidade de etnografia é adequada para se explorar relações de interação mediada, mesmo quando estas não constituem a coisa real em termos metodologicamente puristas. Dessa forma, resulta em uma etnografia adaptativa que se estabelece adequando-se às condições em que se encontra.

Já Miller et al. (2016), ao realizarem um estudo antropológico a partir da internet e das mídias sociais, defendem o uso da etnografia nesse domínio, notando que a abordagem da experiência dos indivíduos necessita ter um caráter holístico, uma vez que ninguém vive em apenas um contexto; tudo o que fazemos está relacionado e é parte integrante de nossas vidas. Os mesmos autores ainda justificam o estudo relacionado às mídias sociais, através de evidências consideráveis de que este é um lugar onde hoje muitos de nós passamos grande parte do tempo de nossas vidas.

Captura de Imagens Fotográficas

A captura de imagens fotográficas também consistiu em parte da pesquisa de campo. Ao explorar o papel das imagens na pesquisa etnográfica, O'Really (2012) reporta a um dos enfoques comumente associados a este recurso, qual seja, o de que as imagens codificam dados sobre valores, normas e práticas que muitas vezes são inacessíveis de outra maneira. As imagens podem atuar como suporte ao texto escrito ou então, num sentido inverso, consistir no meio principal de comunicação, tendo o texto como sustentação.

É importante ressaltar que as imagens fotográficas consistem na representação de uma determinada realidade. Nesta ótica, devem ser vistas como um recorte da realidade filtrado pela subjetividade do fotógrafo/pesquisador. Como observa Kossoy (2009, p. 140), a imagem fotográfica é uma representação elaborada tanto do ponto de vista cultural como estético e técnico. Nessa medida, tem relação com "processos de construção de realidade", fluindo entre realidades e ficções. Para esse autor, o fascínio exercido pela fotografia residiria justamente nas possibilidades ligadas à pesquisa, mas também nas múltiplas interpretações a serem feitas pelos receptores.

Entrevistas

Foram realizadas 23 entrevistas semiestruturadas envolvendo uma série de perguntas a respeito dos hábitos e práticas relacionados à alimentação e também sobre aspectos voltados à imigração. Todas as entrevistas foram gravadas e o tempo de duração variou entre uma e duas horas. A seleção dos interlocutores ocorreu de duas maneiras. A primeira foi feita através da técnica de *Snow Ball* (BERNARD, 2006), o que significou iniciar as entrevistas com as imigrantes com quem residi e que por sua vez me indicaram imigrantes de seus círculos sociais (amigos, colegas de trabalho ou indivíduos com quem residiam). A segunda maneira foi ocasional, isto é, alguns imigrantes encontrei em circunstâncias não planejadas que tornaram oportuno um ou mais contatos posteriores, incluindo a realização da entrevista.

Inicialmente, as entrevistas englobaram algumas questões gerais como ano de imigração, fonte de renda, estrutura familiar, nível educacional, motivos para emigrar e o porquê da escolha de Amsterdã como destino. Num segundo momento, eram direcionadas a questões

mais específicas sobre alimentação, abarcando pontos como os significados que atribuíam à comida, se cozinhavam e por qual razão, quais preferências alimentares, o que priorizam em suas escolhas alimentares, onde compravam os itens alimentares, como se relacionavam com a oferta alimentar da cidade, se tinham restrições alimentares, o que havia mudado em sua alimentação, o que permanecia e as razões para tais mudanças ou permanências.

Embora não tenha me valido exatamente da mesma metodologia utilizada por Poulain et al. (2014), as entrevistas abarcaram a busca de dados relativos às normas sociais, ou seja, a um conjunto de diretrizes relativo ao consumo de alimentos que estão enraizadas em tradições culturais, sociais e familiares, ou seja, que resultam da socialização específica de um indivíduo e também sofrem o impacto de certos discursos como, por exemplo, aqueles prevaletentes sobretudo nas mídias de comunicação. Conjuntamente, também foram buscados dados relacionados às práticas reais dos indivíduos em seu cotidiano, em especial, através da observação. Segundo Poulain et al. (2014), a capacidade de distinguir entre normas e práticas permite uma compreensão mais profunda da transformação dos hábitos alimentares.

Conforme é característico dessa modalidade de entrevista, havia algumas perguntas pré-determinadas de acordo com o tópico geral relativo ao tema, como as mencionadas mais acima, a fim de obter respostas mais precisas para alguns critérios, tanto no que envolvia a alimentação – acima de tudo mudanças e permanências - quanto o movimento migratório. No entanto, a proposta incluía flexibilidade e espaço para explorar novas ideias a partir de tópicos surgidos no momento da entrevista. Em diversas situações, as respostas às questões propostas desencadeavam novas questões. Dessa forma, à medida que a coleta de dados avançava, algumas questões levantadas por alguns dos entrevistados foram retomadas posteriormente com outros imigrantes, no sentido de viabilizar maior espaço para contornarem suas concepções a respeito da alimentação, além daquelas previstas no roteiro inicial, o que também dava margem para que incluíssem perspectivas ligadas às suas concepções de estilos de vida, visões de mundo e outras experiências que ressoavam em sua alimentação. Seguindo as diretrizes de O'Really (2012) sobre a condução de entrevistas, a ideia consistia antes em tentar aprender sobre os sujeitos a partir da sua própria

perspectiva do que impor uma linha rígida de questionamento sobre eles, estimulando assim a reflexividade e concedendo tempo para que mergulhassem em seus pensamentos, expressassem opiniões ou mesmo suas dúvidas.

Além das entrevistas, também ocorreram conversas informais com indivíduos que se deslocaram para a cidade em modalidades temporárias e que, portanto, não se enquadravam em uma migração convencional, como foi o caso de alguns estudantes. Mas apesar de não envolverem um projeto de fixação na cidade, relatos de suas experiências com a alimentação em Amsterdã também colaboraram para a reflexão e formulação de novos questionamentos em torno do tema.

Os sujeitos da pesquisa

Os sujeitos desta pesquisa são nove homens e catorze mulheres, com idades entre 21 e 54 anos, provenientes de diferentes países, incluindo alguns do continente sul-americano (Venezuela, Curaçao/Antilhas Holandesas, Jamaica, Brasil), e também países da Europa (Espanha, Portugal, Alemanha, França, Áustria, Suíça, Itália, Rússia) e da África (Costa do Marfim) (segue abaixo um quadro explicativo). Com exceção de dois homens e duas mulheres, todos os indivíduos são brancos. Mais da metade possui formação universitária e quase o total da outra metade possui curso de formação técnica. Salvo uma brasileira, todos os indivíduos entrevistados estão em situação legalizada na Holanda. Desta forma, além de residir, podem trabalhar no país e ainda ter garantidos muitos direitos. A distinção de temporalidades com relação ao período de permanência destes sujeitos em Amsterdã (4 meses a 27 anos) também permitiu depreender diferenças com relação às suas práticas associadas à alimentação.

O emprego da categoria *imigrantes transnacionais* para referenciar os sujeitos da pesquisa teve como fim evidenciar aspectos de sua condição migratória potencializados pela atual conjuntura de globalização, demarcada por formas de contato e trocas que cada vez mais rompem fronteiras nacionais (BACH L., SCHILLER, N., BLANC. S., 1997; VERTOVEC, 2009). Em outras palavras, todos estes sujeitos mantêm formas de conexão com seus países de origem ou mesmo outros locais e não necessariamente por meio de remessas monetárias, mas sobretudo através de conexões de cunho comunicativo.

Esses indivíduos são provindos predominantemente de camadas médias em seus países de origem. Isso significa que não são ricos, no sentido econômico, mas também que sua mobilidade não é necessariamente resultado da pobreza ou de dificuldades econômicas. Embora o enfoque em camadas médias não tenha sido definido como premissa, e sim conduzido pelo próprio percurso investigativo, ele reflete uma das faces das migrações internacionais contemporâneas, especialmente em cidades globais, como é o caso de Amsterdã. Além disso, levando em conta as perspectivas desses sujeitos com relação aos seus movimentos migratórios, chamo a atenção para Ray (2004), quando observa que as camadas sociais médias são frequentemente protagonistas da globalização, uma vez que, mesmo face a pressões de ordens diversas em contexto migratório, têm mais recursos para resistir se optarem por fazê-lo.

Ainda é relevante mencionar que alguns desses indivíduos se moveram de países igualmente fortes no plano econômico (Alemanha, França, Suécia). Contudo, a maioria provém de países de economias relativamente mais fracas, tanto dentro do continente europeu como fora (Venezuela, Brasil, Espanha, Costa do Marfim, Portugal, etc.). Ainda que o fator econômico não tenha sido apontado como motivo principal da emigração, para alguns, viver em Amsterdã não deixou de significar ascenderem socioeconomicamente; para outros, ao contrário, implicou se sujeitarem a novas condições de vida, compartilhando moradia com desconhecidos, trabalhando em funções muito aquém das suas habilidades profissionais e ainda restringir suas práticas de consumo (incluindo as relacionadas à alimentação), entre outras situações consideradas limitadoras. Essas situações reportam às ponderações de Sassen (2010), quando observa que a racionalidade das migrações é algo complexo, existindo uma subjetividade envolvida como variável, de maneira que não se pode reduzir esses movimentos a fatores de repulsão (pobreza e desemprego) ou atração (possibilidades de emprego e melhores salários).

Apesar de pertencerem a camadas médias em seus países de origem, cabe lembrar que nem todos estes sujeitos se deslocaram nas mesmas condições. Um imigrante de Portugal (34 anos), por exemplo, se considerava pertencente à classe média quando vivia no país natal. Ambos os pais eram funcionários públicos, o que lhe garantiu uma série

de oportunidades durante uma parte significativa de sua vida. No entanto, quando emigrou para Amsterdã, percebeu que sua condição de classe média nos últimos anos em Portugal estava muito abaixo do que a definia anteriormente naquele país e, em particular, com relação a essa mesma camada na Holanda. Prover o próprio sustento, ter melhores condições de trabalho ou lazer, como ocorre no presente, são situações que considerava improváveis na conjuntura do país natal no momento em que emigrou. Em seu ponto de vista, em decorrência da crise econômica em Portugal, a classe média estaria morrendo, restando somente um fosso muito grande entre a pobreza e a riqueza. Levando isso em conta, em Amsterdã, além de considerar não ter perdido qualidade de vida, concebe estar caminhando em direção a um estilo de vida compatível com as camadas médias em Amsterdã, já que agora consegue novamente manter um padrão de vida que não era possível há anos em seu país natal.

Mais da metade destes indivíduos emigrou para a cidade num projeto migratório individualizado, envolvendo principalmente questões laborais. A noção de projeto migratório é concebida nesta tese como um *projeto de vida*, nos termos de Velho (2003)¹⁷, que prevê um tempo de permanência na cidade, ainda que sujeito a reelaborações. Hoje, dentro da Europa, conforme já acenado, Amsterdã é considerada um dos locais mais privilegiados nesse sentido. No entanto, estudo, turismo, fatores culturais ou mesmo questões afetivas também foram apontados como motivos para desencadear tais deslocamentos e, portanto, a decisão de permanecer na cidade aconteceu em um período posterior, sem necessariamente um planejamento prévio. Além disso, para alguns desses sujeitos, a emigração para esta capital é continuidade de uma experiência migratória anterior em um ou mais países.

A escolha de Amsterdã como destino também envolve representações a respeito da cidade e mesmo relativas ao próprio movimento migratório, como será abordado nos capítulos. Todavia, ao se confrontarem com determinadas realidades, parte desses indivíduos é

¹⁷ Para Velho (2003, p. 101), visto como o estabelecimento de objetivos e fins, assim como a organização dos meios através dos quais se constrói a trajetória e a biografia.

forçada a rever seus planos ou empreender esforços no sentido de conciliar seus projetos idealizados com a realidade que se apresenta. Um exemplo significativo refere-se à esfera profissional; mesmo entre aqueles com formação universitária, há situações nas quais têm de reformular suas condições de vida, de acordo com as exigências das ofertas de trabalho. A falta de domínio do idioma holandês (quando pré-requisito), a indocumentação ou mesmo a escassez de oferta nas suas áreas de atuação são motivos para abraçarem empregos temporários, de menor qualificação exigida e não tão vantajosos do ponto de vista financeiro, como serviços de limpeza, *telemarketing*, atendimentos em restaurantes ou pequenos comércios.

Apesar de muitas ofertas de emprego não exigirem rigorosamente que se domine o neerlandês (idioma holandês), bastando o inglês, há situações em que a dificuldade a ser enfrentada com relação àquele mercado de trabalho está relacionada ao fato destes indivíduos estarem muito acima das qualificações exigidas para uma determinada vaga (*overqualified*). À vista disso, ainda que se sujeitem a um trabalho para o qual não é dada a chance de colocar em prática suas habilidades profissionais específicas, mesmo assim não são considerados habilitados para tal.

Não se pode afirmar que o deslocamento destes indivíduos se enquadra de maneira integral no que Benson e O'Really (2009, 2016) concebem como migrações por estilos de vida, uma categoria de mobilidade onde a busca por qualidade de vida se sobrepõe a outros fatores¹⁸. Todavia, tanto em conversas informais como nas entrevistas, algumas características dessa modalidade migratória puderam ser

¹⁸ As autoras consideram que a migração por estilo de vida não é claramente motivada por dificuldades econômicas, pela procura de trabalho ou mesmo pela busca de alguma forma de segurança financeira. Na mesma concepção, os migrantes por estilo de vida não são parte dos fluxos transnacionais de elites empresariais ou intelectuais. Além disso, segundo as mesmas autoras, a busca pela qualidade de vida a partir destes deslocamentos é geralmente associada a vantagens materiais, como menor custo de vida ou então benefícios mais intangíveis como um clima mais ameno, uma dieta melhor e mais saudável, um ritmo de vida mais lento ou mais oportunidades de lazer (BENSON e O'REILLY, 2016).

identificadas, possibilitando depreender que a busca por um estilo de vida melhor ou *uma boa vida*, de alguma maneira também está presente no projeto migratório idealizado por esses indivíduos. Nesta perspectiva, destacamos o fato desta modalidade não ter necessariamente relação com questões econômicas e também não indicar uma aventura; o que parece vigorar é a autorrealização como meta ou então a possibilidade de se encontrar o *verdadeiro eu*, tomando as experiências culturais como um dos aportes importantes nesse sentido (BENSON e O'REALLY, 2009, 2016).

Conforme já referido, ainda que a busca de trabalho seja apontada pela maior parte destes sujeitos como motivação principal, tais deslocamentos também envolvem uma certa idealização do novo contexto - no caso Amsterdã - como local possível para materializarem determinadas expectativas e sonhos, especialmente no que se refere a experiências culturais. Para alguns destes sujeitos, a concepção mesma de emigração como movimento em busca de experiências culturais se converte num ideal de estilo de vida. Além disso, apesar da maior parte destes indivíduos não considerar um deslocamento para outro país ou cidade a curto prazo, para alguns, Amsterdã não é imaginada como destino final, e sim um caminho até uma nova experiência migratória.

Perfil dos sujeitos

No que se refere à permanência em Amsterdã, à data da entrevista¹⁹, nove dos sujeitos residiam há um período igual ou superior a 10 anos; dois residiam entre 3 e 4 anos, três entre 1 e 2 anos e oito há menos de 1 ano²⁰. Já com relação ao projeto migratório, dois desses

¹⁹ Todas as referências feitas com relação ao período de permanência dos imigrantes na cidade serão consideradas com relação à data da entrevista.

²⁰ Torkington (2010) observa que o quanto é problemática a distinção temporal que define a imigração, isto é, qual tempo definiria sua caracterização como permanente. Tal problematização também é fundamentada no fato de que pode acontecer de imigrantes passarem muitos anos em um lugar sem fazer qualquer tentativa de resolver a situação migratória. Por essa razão, alguns sociólogos e geógrafos teriam adotado a designação de residência, considerando ser menos carregada emocionalmente. A autora ainda chama a atenção para os indivíduos que residem em dois lugares ao mesmo tempo, descritos como "transmigrantes"

indivíduos emigraram com os pais quando ainda eram adolescentes, significando que não deliberaram sobre seus deslocamentos. Dois emigraram com a família (casal e filho/s) e o restante emigrou em um projeto individualizado, ainda que parte destes sujeitos tenha constituído família ou relação afetiva estável, depois de já estarem residindo em Amsterdã. Entre estes, quatro tiveram filhos após seu estabelecimento nessa cidade.

Alguns destes indivíduos tiveram papel de maior destaque na pesquisa. Primeiramente, sublinho as imigrantes com quem residi como interlocutoras fundamentais, uma vez que a convivência cotidiana, além de outras trocas, me possibilitou observar mais de perto suas práticas relacionadas à comida naquele que se constituiu o campo inicial da pesquisa.

A princípio, faço menção à imigrante da Jamaica (54 anos), locadora da residência citada, a quem me referirei como Liz (visando preservar o direito à privacidade e identidade, os nomes atribuídos aos sujeitos entrevistados são fictícios). No período da adolescência, emigrou de Montego Bay (segunda maior cidade na Jamaica) para Nova York (EUA - distrito do Bronx), juntamente com a mãe e dois irmãos. Suas referências e memórias estão estreitamente ligadas a ambas as cidades. Quando narrava suas práticas alimentares e hábitos ligados à comida, se reportava geralmente às suas experiências em Nova York. Já quando cozinava, eram as referências da comida jamaicana que predominavam.

Sua emigração para Amsterdã, há 16 anos, sobreveio com o propósito de realizar estudos na área do Direito. Depois de alguns meses na cidade, envolveu-se afetivamente com um cidadão holandês, com quem veio logo a casar. Essa decisão acarretou em sua permanência no país. Chegou a trabalhar como advogada em algumas empresas, o que lhe rendeu uma vida relativamente confortável na cidade. Há cerca de cinco anos, divorciou-se. Relatou este ter sido um processo difícil, a ponto de comprometer inclusive sua vida profissional. Desde então, seus rendimentos provêm do aluguel dos três cômodos na casa, da

na concepção de Glick Schiller, Basch e Szanton Blanc (1992), cujas redes e atividades atravessam fronteiras nacionais.

contribuição de um irmão que mora no Canadá e de alguns trabalhos temporários, como serviços de *telemarketing*.

A segunda interlocutora é Martina, uma imigrante da Argentina (Buenos Aires), de 27 anos e residente há um ano em Amsterdã. Sua emigração foi relacionada principalmente à busca de novas experiências culturais, das quais sublinha o interesse por aprender novos idiomas e experimentar novas comidas. Esta última razão também é justificada pela sua formação no campo alimentar (confeitaria). Outro motivo alegado para emigrar, se refere à insatisfação em viver no seu país natal. Segundo relatou, apesar de uma situação econômica relativamente estável - o que a diferencia de muitos "compatriotas que deixam o país por razões financeiras" - o país natal já não preencheria seus anseios culturais. Antes de Amsterdã, viveu uns meses na Bélgica, onde trabalhou em restaurantes e num estabelecimento que comercializa chocolates. Seus planos incluem frequentar um curso universitário em Amsterdã. Mantém-se financeiramente com os rendimentos do aluguel de seu apartamento na Argentina e através da ajuda dos pais.

A terceira interlocutora é Ana, uma austríaca (30 anos), há dois meses em Amsterdã. Sua emigração para a cidade foi vinculada à questão profissional e também à possibilidade de viver novas experiências culturais. Embora tenha nascido no interior da Áustria, nos cinco últimos anos viveu na capital (Viena) trabalhando como vendedora de livros, profissão para a qual se preparou através de um curso técnico. O fato de ter ficado desempregada em seu país natal e expectativas ligadas à emigração e mesmo a Amsterdã foram decisivos para o seu deslocamento. Quando chegou à cidade, tratou de investir suas últimas economias em um curso de holandês, visando ter maiores chances com relação à oferta de empregos na cidade. Menos de dois meses depois, estava trabalhando em uma empresa no setor de serviços ao cliente.

Mia, a quarta interlocutora, nasceu na Holanda. Apesar de não se enquadrar na categoria de imigrante nos moldes dos outros sujeitos da pesquisa, o fato de se considerar uma estrangeira no país, alegando se identificar menos com sua nacionalidade e mais com a condição de imigrante, foram razões que justificam sua inclusão na pesquisa. Conforme explicou, emigrou da Holanda quando tinha três anos e perdeu quase totalmente o contato com o país, após a mãe (indonésia) e

o pai (holandês) se divorciarem quando ainda era criança. Voltou aos 24 anos para os Países Baixos e residiu durante cinco anos, quando então aprendeu o idioma e questões culturais a respeito do país. Depois desse período, emigrou para a Malásia, onde permaneceu durante nove anos. Há três anos (à data da entrevista), com 34 anos, retornou novamente para Amsterdã a fim de se estabelecer definitivamente na cidade. Em suas palavras, além de não ter vivido grande parte de suas experiências no país, incluindo o período de escolarização, sua maneira de pensar, se comunicar e agir é completamente diferente dos holandeses. Em suas palavras, está tendo de "aprender como é ser uma holandesa".

Além dessas imigrantes, também ressalto os indivíduos com os quais mantive outros encontros, afora aqueles proporcionados pela entrevista. Suas inúmeras contribuições foram viabilizadas pela sequência nos diálogos e ainda pela observação de como se relacionavam com a paisagem alimentar da cidade em eventos, feiras ou comércios alimentares. Neste caso, destaco Débora, uma brasileira e paranaense (24 anos), há quatro meses na cidade, que emigrou para a Holanda visando a possibilidade de aprender inglês e "conhecer outras culturas", mesmo tendo de enfrentar as limitações impostas pela sua indocumentação no país. Desde que chegou à cidade, há quatro meses, reside com outros indivíduos também brasileiros. No Brasil, depois de concluir o curso superior em Sistemas de Informação, trabalhava como secretária em uma pequena empresa de um familiar. Em Amsterdã, começou a trabalhar com serviços de limpeza doméstica logo que chegou à cidade.

Faço também referência à Marisa, venezuelana (45 anos), há 25 anos na cidade. Inicialmente, foi para Amsterdã motivada por turismo. Ao deparar-se com uma cidade de pessoas de "mente aberta", com possibilidades culturais distintas do local onde vivia, no interior da Venezuela, mais alinhadas com o estilo de vida que idealizava, e também impulsionada por um relacionamento que passou a manter logo que chegou à cidade com um holandês, decidiu por se estabelecer na cidade. Manteve esse relacionamento por três anos. É casada há seis anos com um refugiado político curdo (Iraque) e trabalha em um museu da cidade

Por fim, ainda destaco Antônia, uma italiana (32 anos) nascida na região da Sicília e há dois meses na cidade. Antes de Amsterdã, emigrou

para a China, onde permaneceu por dez anos. Viajou para a Ásia com a intenção de residir por um ano e de dar sequência à sua formação universitária em estudos chineses voltados ao idioma mandarim. Depois de alguns meses no país, decidiu permanecer. Sobre seu retorno para a Europa, alegou ter estado cansada tanto da poluição naquele país quanto de ter que estar sempre atenta para não ingerir comidas adulteradas. Ao invés de seu país natal, escolheu residir em Amsterdã por considerar que essa cidade corresponde à sua busca por qualidade de vida e diversidade cultural.

Todas as imigrantes citadas acima emigraram para Amsterdã num projeto individualizado. Do total dos sujeitos da pesquisa, somente a imigrante do Brasil não está em situação legalizada na Holanda. Do restante, os que não possuem o passaporte holandês ou o de outro país da comunidade europeia têm documentação que lhes garante residir e trabalhar no país. Cabe observar que, para se residir por mais de três meses na Holanda, é necessário solicitar um visto de permanência (MVV - *Machtiging Voorlopig Verblijf*). Seu requerimento inclui uma prova de integração civil, além de requisitos que se enquadram somente em algumas situações específicas (formar uma família ou reunir-se com familiares que já moram no país). O direito de trabalhar no país só é conquistado com o visto definitivo (*Verblijfsvergunning*). Após cinco anos de renovação desse visto, pode-se solicitar a naturalização no país²¹.

Quadro com dados dos sujeitos da pesquisa

	País de nascimento/ região	Idade	Permanência em Amsterdã	Nível de escolaridade	Ocupação em Amsterdã	Contexto familiar
Juan	Curaçao	38	27 anos	Concluiu os níveis escolares	Terapeuta alternativo	Solteiro e sem filhos

²¹ Para mais informações, consultar: <http://riodejaneiro.nlconsulado.org/servicos/visto-passaporte-e-outros-servicos-consulares/viajar-para-os-paises-baixos/exame-de-integracao-civil.html> Acesso em Janeiro/2017.

Tadeu	Brasil (Minas Gerais)	53	25 anos	Curso técnico em geriatria	Técnico em geriatria em órgão do governo	Viúvo
Marisa	Venezuela	45	25 anos	Curso técnico em turismo	Funcionária de museu	Casada, mora com o marido e um enteado
Pablo	Espanha (Málaga)	40	21 anos	Curso técnico em eletrônica	Proprietário de sorveteria	Solteiro
Bárbara	Brasil (São Paulo)	34	18 anos	Curso técnico em enfermagem	Enfermeira em clínica geriátrica	Casada, mora com o marido holandês e 2 filhos
Liz	Jamaica	54	16 anos	Graduação em Direito	Trabalhos temporários em serviços ao cliente em empresas	Divorciada/ mora com outras imigrantes
Márcia	Brasil (Espírito Santo)	39	14 anos	Graduação em Contabilidade	Contadora e proprietária de comércio alimentar	Casada/ mora com o marido e duas filhas
Beatriz	Brasil (São Paulo)	54	14 anos	Curso Técnico em Contabilidade	Secretária em clínica odontológica	Casada/ mora com o marido holandês e a filha
Omar	Costa do Marfim	29	10 anos	Graduação em TI e Designer Gráfico	Designer Gráfico	Solteiro/ compartilha a moradia com outra imigrante
Luiz	Brasil (Bahia)	36	4 anos	Graduação em Odontologia	Odontólogo	Casado/ mora com a esposa e filha

Mia	Holanda*	37	3 anos	Estudos escolares fundamentais	Recepcionista em empresa de cosméticos	Solteira/ mora com outras imigrantes
Paulo	Portugal (Lisboa)	34	2 anos	Curso técnico em agrimensura	Setor de informática em multinacional	Solteiro/ mora com a namorada
Jean	França (Paris)	31	2 anos	Graduação em Administração	Diretor de operação em empresa	Casado/mora com a esposa
Mireille	França (Paris)	31	2 anos	Graduação em Administração	Recursos humanos em empresa	Casada/ sem filhos/ mora com o marido
Maria	Rússia (Moscou)	30	1 ano	Graduada em Negócios internacionais	Atendimento ao cliente em loja de queijos	Solteira/ mora com outras imigrantes
Sophia	Suíça A	21	1 ano	Técnica em Design gráfico	Designer gráfica	Solteira/ mora com outras imigrantes
Tony	Jamaica	38	10 meses	Curso técnico em Gastronomia	Desempregado	Solteiro/ mora sozinho
Martina	Argentina	27	10 meses	Curso técnico em Confeitaria	Desempregada	Solteira/mora com outras imigrantes
Elena	Suíça	21	6 meses	Diploma em dança	Dançarina em uma companhia	Solteira/ mora com o namorado
Max	Alemanha	25	6 meses	Graduação em História	Serviços ao cliente empresa	Solteiro/ mora com a namorada
Débora	Brasil (Paraná)	24	4 meses	Graduação em Sistemas de Informação	Serviços de limpeza doméstica	Solteira/ mora com outras (os) imigrantes

Alicia	Espanha (Málaga)	22	4 meses	Graduação em Biotecnologia	Setor de biotecnologia na universidade	Solteira/ mora com outras imigrantes
Evelyn	Áustria	30	2 meses	Curso técnico em venda de livros	Serviços ao cliente empresa	Solteira/ mora com outras imigrantes
Antônia	Itália (Sicília)	31	2 meses	Graduação em Estudos Chineses	Atendente de mesas em pizzeria	Solteira/ mora com outros/as imigrantes

Fonte: Elaborado pela autora

O CONTEXTO: A CIDADE DE AMSTERDÃ

A cidade de quem passa sem entrar é uma; é outra para quem é aprisionado e não sai mais dali; uma é a cidade à qual se chega pela primeira vez, outra é a que se abandona para nunca mais retornar; cada uma merece um nome diferente; talvez eu já tenha falado de Irene sob outros nomes; talvez eu só tenha falado de Irene.

(Ítalo Calvino em *As cidades Invisíveis*)

O que faz de Amsterdã um destino migratório? Buscar respostas a essa pergunta a partir de imigrantes que chegaram à cidade há vinte cinco anos ou dos que chegaram em datas mais recentes, indubitavelmente coloca em cena perspectivas diversas com relação à capital holandesa e, por conseguinte, histórias de vida muito distintas que englobam a realidade de seus países de origem, sobretudo no período de emigração. Por mais filtradas que devam ser as percepções da cidade em virtude da realidade anterior de cada um desses indivíduos e não obstante estar imersa em uma dinâmica de mudanças, a cidade nutre alguns imaginários reafirmados constantemente que a identificam acima de tudo como um local de tolerância, liberdade e diversidade

cultural. Tais qualidades também colaboram para que indivíduos alimentem expectativas em torno de seus projetos de vida nessa cidade.

Amsterdã é a cidade mais populosa dos Países Baixos²² e é também a capital de um dos países com maior densidade populacional da Europa – (estimado em 500.4 habitantes por quilômetro quadrado, no ano de 2014)²³. Para se ter uma ideia do que isso representa, a Suíça, por exemplo, tem área total equivalente à Holanda, mas metade da sua população. De acordo com dados oficiais, em 01 de janeiro de 2016, Amsterdã contava com uma população estimada em 834. 713 habitantes – 12. 441 a mais que em 2015. Desde 2008, o crescimento anual da população tem totalizado uma média de 11.000 pessoas. Esse número é devido ao maior índice de nascimentos (11.016, em 2015) com relação à baixa taxa de mortalidade. Além desses fatores, o aumento da população também está associado às imigrações na cidade. Em 2014, a migração líquida externa (ou seja, o número de pessoas do exterior que vieram para a cidade menos o número de pessoas que emigraram ao exterior a partir de Amsterdã) foi de 4.200. Um ano depois, esse índice aumentou para a cifra de 8.300²⁴.

Situada na parte norte do continente europeu, a Holanda faz fronteira ao sul com a Bélgica e a leste com a Alemanha. A sede do governo situa-se em Haia - cidade que se percorre em menos de uma hora de trem da estação central de Amsterdã - e o seu sistema de governo consiste em uma monarquia constitucional parlamentar. Os Países Baixos são integrados por doze províncias, sendo duas delas a Holanda do Norte e a Holanda do Sul, na região oeste do país. A capital Amsterdã está localizada na província da Holanda do Norte²⁵.

²² No Brasil, embora a denominação (Reino dos) Países Baixos seja a oficialmente aceita, o termo "Holanda" também é utilizado como referência ao país. Nesta tese, serão consideradas ambas as designações, indistintamente.

²³ Disponível em: <http://ec.europa.eu/eurostat/web/regions/data/database> Acesso em Janeiro/2017.

²⁴ Disponível em: <http://www.ois.amsterdam.nl/nieuws/amsterdam-in-cijfers-2016> Acesso em Janeiro/2017.

²⁵ As regiões e respectivas províncias dos Países Baixos são: região norte: Friesland, Groningen e Drenthe; região central: Utrecht e Flevoland; região

Conforme mencionado, do ponto de vista histórico, a Holanda exerceu um papel decisivo no processo de globalização e no desenvolvimento do capitalismo, por meio da conquista, domínio e exploração de territórios, a exemplo de outros países europeus. A sua localização privilegiada no estuário do Reno possibilitou uma atuação determinante no comércio internacional desde o final do século XVI, quando passou ser o centro da economia mundial.

A capital Amsterdã nasceu no século XIII, a partir de uma vila de pescadores em torno do rio *Amstel*. Na qualidade de principal rio da cidade e dos Países Baixos, deu origem ao nome da capital *Amstelledamme* (dique do rio Amstel). Desse período até meados do século XVII, Amsterdã viveu o apogeu do seu sucesso comercial, época conhecida como *Idade de Ouro*. Da mesma época remonta seu renome como importante centro cultural.

Os traços evidenciando a prosperidade relacionada à *Idade de Ouro* podem ser ainda hoje identificados na capital do país, sobretudo por meio de algumas edificações²⁶. As expansões urbanas mais significativas na cidade foram implementadas a partir do século XVII, quando também passaram a ser construídos os canais que a reputaram como *Veneza do Norte*. As expansões urbanas intensificaram-se nos séculos XVIII e XIX, com a construção de inúmeras casas ao longo dos canais. Neste último período, apesar de já ter sido superada a *Idade de Ouro*, a capital ainda mantinha uma posição firme como centro financeiro da Europa. Nos séculos XIX e XX, houve uma outra etapa de expansão da cidade, quando muitos bairros e subúrbios foram planejados e construídos.

oeste: Holanda do Norte e Holanda do Sul; região leste: Overijssel e Gelderland e a região sul: Noord Brabant, Limburg e Zeeland.

²⁶ Não obstante ter havido uma série de modificações na paisagem arquitetônica inicial, ainda é possível encontrar edificação do século XIII, como a igreja *Oude Kerk*, a construção mais antiga da cidade. Outros exemplos são a igreja *Nieuw Kerk*, do século XV, e o *Koninklijk Paleis* (Palácio Real), erguido no século XVII, durante a *Idade de Ouro*. De acordo com dados oficiais, Amsterdã concentra um total de 8.863 edificações erguidas entre os séculos XVI, XVII e XVIII (Fonte: **My first month**: all you need to know and note. Expatcenter Amsterdam, 11 ed. Jan, 2015).

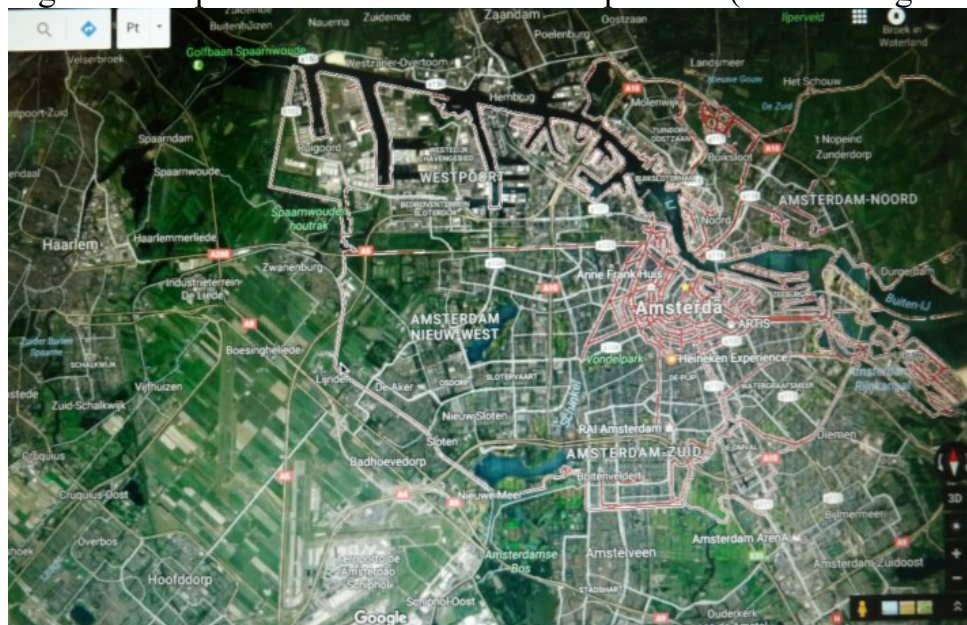
No que se refere ao comércio internacional e à circulação de mercadorias ao redor do mundo, o papel e localização estratégicos do país ainda vigoram. Através dos portos marítimos de Amsterdã e Rotterdam (o maior da Europa) e também do aeroporto de *Schipoll*, além de protagonizar a distribuição de muitos produtos de diversas espécies para toda a Europa, como alimentos provenientes de diversos países, dentre os quais o Brasil, o país ainda é uma porta de entrada e saída de produtos que abastecem muitas outras partes do mundo.

A Holanda é um dos 28 integrantes da União Europeia, órgão criado logo após a Segunda Guerra Mundial, a fim de incentivar a cooperação econômica entre países deste continente. A partir de 1958, essa cooperação econômica passou a abranger também a esfera política, quando o referido órgão evoluiu para Comunidade Econômica Europeia (CEE), por meio da iniciativa de seis países (Países Baixos, Alemanha, Bélgica, França, Itália e Luxemburgo). Em 1993, a designação de Comunidade Econômica Europeia mudou para União Europeia (UE). O resultado desse processo também estabeleceu o euro como moeda única entre seus Estados-Membros²⁷. No ano de 1999, o novo dinheiro passou a ser utilizado em transações econômicas de maneira virtual e, em 2002, entrou em operação na forma de moedas e notas²⁸.

²⁷ Atualmente, dezenove Estados-Membros fazem parte da zona do euro. Nem todos os países-membros utilizam a moeda. A Dinamarca e o Reino Unido, por exemplo, fizeram um acordo para manter suas moedas. Além disso, assim como a Suécia, outros Estados-Membros devem ainda preencher as condições estabelecidas para então substituir suas moedas nacionais pelo euro.

²⁸ Demais informações sobre a União Europeia e a Comunidade Econômica Europeia (CEE) ver em: https://europa.eu/european-union/about-eu/eu-in-brief_pt

Figura 1: Mapa de Amsterdã e área metropolitana (fonte: Google maps)



Fonte: Disponível em:

<https://www.google.com.br/maps/@52.3684502,4.7726042,17502m/data=!3m1!1e3> Acesso em fevereiro/2017.

Apesar de constar como acordo de cooperação entre seus países-membros em diferentes instâncias e nutrir um ideal de globalização baseado não apenas no livre comércio, mas em uma progressiva diluição de fronteiras de diversas naturezas, incluindo o livre trânsito entre os países de indivíduos pertencentes a essa comunidade, têm sido cada vez mais questionados os resultados trazidos por esse acordo aos seus países-membros. Tais questionamentos têm relação com o impacto do euro na economia e também se referem às questões migratórias, sobretudo no que diz respeito à crise envolvendo refugiados, acirrada no ano de 2015²⁹.

Nesse ano, cerca de um milhão de pessoas fugiram para a Europa como resultado de guerras e conflitos armados e consequente perseguição e pobreza - um número considerado sem precedentes, de acordo com estimativas da Agência da ONU para Refugiados (ACNUR) e a Organização Internacional para as Migrações (OIM). Em resposta,

²⁹ Para mais informações acessar: <http://www.acnur.org/portugues/noticias/noticia/um-milhao-de-refugiados-e-migrantes-fugiram-para-a-europa-em-2015/>

crecem afirmações ultranacionalistas e antiglobalização, assim como a xenofobia, através de movimentos anti-imigração em diversos países do continente³⁰.

Com o propósito de ressaltar as particularidades dos movimentos migratórios vigentes, cabe demarcar a diferença entre refugiados e migrantes. Conforme a Agência Nacional da ONU para Refugiados (ACNUR), os refugiados são indivíduos que escaparam de conflitos armados ou perseguições e cruzam fronteiras internacionais em busca de segurança e assistência dos Estados e organizações nos países mais próximos, pois voltar para seus países ou ter negado o asilo, pode ter consequências vitais. Já os migrantes são aqueles que escolhem se deslocar, sobretudo em busca de uma melhoria de vida, através do trabalho, educação, reunião familiar ou demais razões. Diferente da situação dos refugiados, os migrantes seguem sob proteção do seu governo³¹.

³⁰ É oportuno lembrar que, além da crise de 2009 desencadeada pela grave recessão econômica enfrentada por Portugal, Irlanda, Itália, Grécia e Espanha, e a quase saída da Grécia da UE, no ano de 2016, através de um referendo (*Brexit*), o Reino Unido votou por deixar a União Europeia. Esse referendo refletiu a insatisfação que vem dominando alguns países-membros com relação à comunidade. A reboque do *Grexit* (Grécia) e do *Brexit*, outros termos vêm ganhando forma e colocando cada vez mais em xeque a União Europeia: *Nexit* (Holanda), *Swexit* (Suécia) e *Frexit* (França). Pesquisas apontam para a possibilidade de outros países também deixarem de a União Europeia. Disponível em: <http://exame.abril.com.br/mundo/estes-sao-os-proximos-paises-que-podem-deixar-a-ue/> Acesso em Outubro de 2016.

³¹ Conforme as informações da ANCUR: "Os países tratam os migrantes de acordo com sua própria legislação e procedimentos em matéria de imigração, enquanto tratam os refugiados aplicando normas sobre refúgio e a proteção dos refugiados - definidas tanto em leis nacionais como no direito internacional. Os países têm responsabilidades específicas frente a qualquer pessoa que solicite refúgio em seu território ou em suas fronteiras". Disponível em <http://www.acnur.org/portugues/noticias/noticia/refugiado-ou-migrante-o-acnur-incentiva-a-usar-o-termo-correto/> Acesso em: fevereiro/2017.

Os Países Baixos ainda compõem com Bélgica e Luxemburgo o *Benelux*³² - acordo de cooperação intergovernamental firmado com a meta de facilitar e aumentar o comércio entre esses países, o que abrange a diminuição da burocracia no trânsito de mercadorias, assim como a redução de impostos e das taxas de comércio exterior. Além disso, desde março de 1995, o país passou a integrar o *Espaço Schengen*, acordo de livre circulação de cidadãos da União Europeia entre os seus países-membros, sem estarem sujeitos ao controle de fronteiras internas. O acordo também inclui permissão aos mesmos cidadãos para viajarem, trabalharem e mesmo residirem em qualquer país-membro da União Europeia, sem necessidade de formalidades especiais³³. Em decorrência desse acordo, foram facilitadas não apenas as migrações dentro do continente, mas também a de indivíduos que moram fora da Europa e que obtiveram cidadania de algum dos países-membros, podendo assim exercer direitos em qualquer desses territórios.

Dentro do quadro global, a Holanda é avaliada como um dos países com maior qualidade de vida e crescimento econômico, dado o seu alto índice de desenvolvimento humano (IDH). Em 2014, o país ficou em quinto lugar nesse índice entre outros 188. É também de se ressaltar estatísticas atuais sobre o nível educacional no país. De acordo com o *Global Competitiveness Report* (Relatório de Competitividade Global- 2016/2017)³⁴, os Países Baixos alcançaram o terceiro lugar entre os mais bem colocados.

A fama de tolerância associada ao país, mais particularmente à capital, acompanha a sua trajetória histórica. No passado, Amsterdã já

³² Firmado em 1944, este acordo foi o impulso inicial para a posterior criação da União Europeia, em 1958. No ano de 2008, um novo tratado vinculado ao Benelux foi assinado estabelecendo a União Benelux e envolvendo a cooperação relativa ao mercado interno e à união econômica, ao desenvolvimento sustentável, à justiça e assuntos internos. Disponível em: <http://www.benelux.int/fr/> Acesso em: Novembro/2016.

³³ Demais informações sobre o Espaço Schengen ver em: http://ec.europa.eu/dgs/home-affairs/what-we-do/policies/borders-and-visas/schengen/index_en.htm

³⁴ Disponível em: <https://www.businessinsider.nl/wef-global-competitiveness> Acesso em Outubro/2016.

atraía imigrantes, entre os quais muitos judeus e protestantes que buscavam refúgio, após serem perseguidos em seus próprios países³⁵.

Tal qualidade atribuída à cidade é constantemente reafirmada em panfletos turísticos, na fala de diversos imigrantes e principalmente a partir dos discursos oficiais. No *website*³⁶ e materiais impressos do governo ou mesmo em instituições, a exemplo do museu histórico da cidade que explora este tópico em sua exposição permanente, pode-se constatar os referidos discursos³⁷. Na época atual, a tolerância social é sobretudo associada às suas políticas migratórias e também à política liberal com relação à homossexualidade, drogas, prostituição, eutanásia e aborto³⁸.

Amsterdã também é apresentada como a *capital da liberdade* em seus discursos oficiais. O *Red Light District* (distrito da luz vermelha) – bairro que centraliza a prostituição legalizada e também o comércio e atividades em torno do tema (*sex shops*, cinema, casas de shows eróticos e também o museu do sexo) – é um dos principais atrativos turísticos dessa capital. A permissão legal ao consumo de drogas leves por parte do governo é outro fator que contribui para o turismo em massa e fama

³⁵ A censura nos Países Baixos era mais amena, razão pela qual a capital também atraiu uma série de escritores, cientistas, artistas e filósofos como o francês René Descartes (1596-1650) e o inglês John Locke (1632-1704).

³⁶ Disponível em: <http://www.iamsterdam.com/en/visiting/about-amsterdam>
Acesso em Janeiro/2017.

³⁷ Conforme o material impresso referido, a qualidade de tolerância reporta a raízes bem mais antigas e deve-se também ao fato de que a construção de relações com indivíduos de outros contextos culturais sempre foi vista e valorizada pelos *Amsterdammers* (cidadãos de Amsterdã) como uma forma de ampliar as possibilidades de trocas, o que incluía facilitar o comércio e promover o avanço econômico. Com relação a esse aspecto, vale lembrar que desde o período das primeiras explorações europeias, as rotas de comércio, também funcionavam como redes internacionais de comunicação, baseadas não somente em trocas comerciais, mas também culturais.

³⁸ O país é o primeiro a legalizar a eutanásia (2001) e o casamento entre pessoas do mesmo sexo (2001). Com relação ao aborto, além de ser uma prática igualmente legal, o governo custeia as respectivas despesas, independente da razão envolvida.

da cidade. Há cerca de 400 *Coffe shops*³⁹ dispersos pelos bairros e mesmo aqueles com fachadas discretas não passam despercebidos; seus aromas particulares inevitavelmente escapam pelas frestas de suas entradas, se combinando aos demais aromas da metrópole, o que corrobora para a singularidade atribuída aos Países Baixos no contexto europeu.

Nas entrevistas ou conversas informais com imigrantes e inclusive com mais de um indivíduo nascido na Holanda, não foi raro haver uma distinção bastante contundente entre essa capital e as demais cidades do país, avaliadas como de população mais conservadora, acima de tudo, no que diz respeito a noções de "liberdade", correntemente associadas à referida tolerância social. Mas a metrópole ainda reúne uma série de características importantes de serem levadas em conta, no intuito de contornar como esta cidade alimenta determinadas representações e imaginários se transformando em um destino migratório significativo dentro do continente europeu e mesmo em uma perspectiva mais global.

³⁹ Estabelecimentos de venda e consumo de drogas leves (maconha e haxixe).

Figura 2: Folheto do Museu de Amsterdã

CAPITAL DA LIBERDADE
1945-

Poucas cidades conseguem vangloriar-se de possuir tantas nacionalidades diferentes como Amsterdão. O número ascende a cerca de 180. Provêm de todos os cantos do mundo. Por todos os tipos de razões: procuram trabalho e liberdade.

Amsterdão, anos 60: um grupo de jovens conhecido como Provo desafia as autoridades. Mas não com violência como em Paris ou Berlim, e sim com divertimento e jogos. Durante um período, Amsterdão passa a ser a capital hippie do mundo. As mulheres invadem as ruas para exigirem os seus direitos. O bairro Wallen torna-se famoso e infame.



Motins durante a Coroação, 1980
Foto: Ino Roël
Arquivo da Cidade de Amsterdão



Fotografia de casamento de Frank Wittebrood e Peter Lemke, 1 de abril de 2001
Foto: Michael Kooren, Hollandse Hoogte

Amsterdão continua livre, embora tenha mais regras. A prostituição é legal, mas o tráfico de mulheres não o é. A ocupação de propriedades de forma ilegal era permitida, mas deixou de o ser. A liberdade de religião existe, assim como a liberdade de expressão. Contudo, as duas entram por vezes em conflito. Seja como for, continua a ser uma cidade de liberdade. Será que isso faz parte do ADN de Amsterdão?

Fonte: Arquivo pessoal

As representações relacionadas à cidade ainda giram em torno da alta qualidade de vida atribuída àquele contexto. Contribuem para esse quadro vários fatores, como uma área urbana com mais de quarenta parques, vasta oferta de programação cultural, a referência positiva de suas universidades, baixas taxas de desemprego com relação a outras capitais do mesmo continente, uma cultura do ciclismo como meio de transporte e vinculada diretamente à noção de estilo de vida saudável e

ainda significativos investimentos na área ambiental, visando a reputação de capital mais sustentável da Europa.

Na região central de Amsterdã, em suas ruas estreitas e de arquitetura peculiar, o trânsito intenso de pedestres e de bicicletas impõe um outro ritmo àquela área urbana e igualmente colabora para a singularidade do seu cenário que atrai levadas de turistas do mundo todo⁴⁰. Cerca de dezessete milhões de turistas visitam a cidade anualmente. O vultoso turismo também está relacionado às ofertas culturais da cidade. Entre essas ofertas, estão os museus que concentram algumas daquelas consideradas as mais importantes coleções de arte ocidental⁴¹.

Amsterdã é também um dos principais centros financeiros da Europa, consistindo em um polo importante de globalização da economia, onde múltiplos processos de âmbito global assumem formas concretas e localizadas. Portanto, tomando como parâmetro a concepção de Sassen (2010), essa capital pode ser enquadrada como uma *cidade global*. Nessa perspectiva, pertence a um campo de cidades mais facilmente acessível por meio das finanças (dinheiro), comunicações (viagens) e informação (radiodifusão, publicações, mídia), e também desponta como um local onde novas formas de capital cultural e uma série mais extensa de experiências simbólicas estão em oferta (FEATHERSTONE, 1995).

Como observa Sassen (2010), o caráter internacional das cidades globais não está associado apenas à sua infraestrutura de telecomunicações ou empresas internacionais, mas também aos muitos ambientes culturais onde seus trabalhadores circulam. A exemplo de outros centros urbanos intensamente marcados pelos processos globais,

⁴⁰ A estimativa é de que metade da população do país utilize bicicleta como meio de locomoção. Há cerca de 29.000 km de ciclovias no país - o território dos Países Baixos é predominantemente plano, facilitando a utilização generalizada desse meio de transporte.

⁴¹ Amsterdã tem cerca de 70 museus e é conhecida como a cidade com maior densidade de museus no mundo. Obras de *Rembrandt*, *Van Gogh*, *Vermeer*, *Mondrian* e outros tantos artistas celebrados mundialmente estão distribuídas entre os principais museus da cidade: o *Rijksmuseum* (museu nacional), o museu de arte moderna *Stedelijk Museum* e o *Van Gogh Museum* que possui a maior coleção de pinturas desse artista holandês no mundo.

essa é uma capital onde se cruzam muitos turistas, imigrantes, estudantes e valores diversos. É, portanto, também concebida como uma cidade cosmopolita, caracterizada sobretudo pela mistura de diferenças e onde pessoas, mercadorias, ideias e culturas do mundo todo se encontram e interagem de alguma forma.

Conforme acenado anteriormente, algumas particularidades contribuem para que Amsterdã se constitua em um destino migratório e não somente para quem é originário do contexto europeu, mas ainda para indivíduos de países mais distantes, como os do continente sul-americano ou asiático, por exemplo. Esta capital reúne uma série de características que vão ao encontro de expectativas de alguns imigrantes, especialmente no que se refere ao imaginário que muitos alimentam em torno do movimento migratório e mesmo às possibilidades de estabelecerem seus estilos de vida nessa capital.

Enquanto a dimensão cosmopolita alinha Amsterdã a outras capitais de natureza semelhante, algumas de suas características a inserem em uma perspectiva particular. Não é uma megalópole, mas reúne um conjunto de fatores sociais, econômicos, culturais, ambientais que a tornam um atrativo para indivíduos provenientes dos mais diversos contextos. Esse conjunto de fatores foi identificado nos relatos de alguns imigrantes, quando justificaram o porquê da escolha desta capital como destino migratório.

Para Paulo, imigrante de Portugal (34 anos, há dois anos residindo em Amsterdã) que defende a proteção dos animais e vivenciava uma condição financeira insatisfatória em seu país de origem, o fato de não se deparar com pessoas pedindo dinheiro, dormindo na rua ou então nunca ter visto um animal morto ou mesmo abandonado nas ruas de Amsterdã são algumas razões para ter escolhido a cidade como destino⁴². Além disso, a situação econômica da Holanda, comparativamente a de outros países europeus no período atual, e o fato de hoje poder fazer um planejamento financeiro que inclua dar forma a

⁴² A Holanda ostenta o título de primeiro país do mundo a não ter animais abandonados nas ruas. Políticas rígidas, envolvendo multas para quem abandona animais, taxas de impostos para quem compra animais de raça e também campanhas de castração e conscientização fazem parte desta política do governo.

um estilo de vida que idealiza e não foi viável concretizar em Portugal, dado o quadro econômico considerado desfavorável daquele país, contribuiu no mesmo sentido. Visão similar apresenta Marisa, imigrante da Venezuela (45 anos, há 25 anos na cidade), mencionando hoje receber um salário que proporciona maior conforto em seu cotidiano a ponto de conseguir traçar planos para o futuro, algo que, segundo suas palavras, certamente não seria viável atualmente em países como Espanha, Portugal ou mesmo em sua terra natal, em razão da respectiva crise econômica que vêm enfrentando esses países.

Ainda outros pontos de vista ressaltados pelos sujeitos da pesquisa igualmente apontam Amsterdã como um local privilegiado para se viver, em especial na conjuntura vigente, onde a discrepância de condições entre diferentes partes do mundo reflete faces do período atual da globalização, como a que incide inclusive no desencadeamento de certas modalidades de movimentos migratórios. Nesta perspectiva, é válido observar que as cidades globais também são concebidas como um reflexo da disparidade e desigualdade da globalização (SANTOS, 2006; SASSEN, 1998, 2010). Atribuindo os padrões globais de imigração ao impacto desigual da globalização, Price e Benton-Short (2008) argumentam que, ao invés de uma superfície plana, a globalização teria produzido dezenas de planaltos e regiões-pico. Nessa imagem, as cidades globais estariam acima dos terrenos circunvizinhos, nos picos mais altos, atuando como centros de comando e controle da economia global, ligadas umas às outras pelos fluxos de capital, tecnologia, informação e comércio. Em razão de tal modelo, essas cidades se tornariam um ponto de atração para imigrantes em busca de emprego, oportunidades e serviços.

O período atual da globalização, que se reflete também na União Europeia, vem provocando uma série de mudanças na cidade, muitas das quais são percebidas de maneira pouco positiva por imigrantes, em particular os que estão há mais de dez anos residindo na capital. Na percepção desses indivíduos, essas mudanças, implementadas principalmente na época que coincidiu com a mudança da moeda no país, vêm sendo mais significativas nos últimos anos e têm incidido em redimensionamentos diversos, abarcando os planos econômico, social, político e cultural. Inevitavelmente, esse novo cenário trouxe implicações que ressoaram em seus estilos de vida e também na imagem

que nutriam com relação à cidade. Alguns imigrantes relataram como vêm percebendo essas modificações na última década:

Há 25 anos atrás, Amsterdã era socialmente alternativa, era uma cidade muito social, onde se podia viver e deixar viver. Havia os hippies que queriam estar debaixo do sol no Vondelpark. Agora não tem nada a ver com isso. Imagina encontrar uma pessoa toda nua no Vondelpark? Mudou também porque, antes, o que ganhava era o partido social. O governo que está agora é um governo de direita - a Holanda agora é muito mais capitalista. A mudança socioeconômica e política mudou muitíssimo e o país tem mudado nos últimos cinco anos também por causa do terrorismo, com a forma de radicalização de muitas das religiões. Mudou e a gente já não se sente mais tão cômoda e segura como antes. Se és homossexual na rua já não te sentes tão seguro, tem havido uma série de maus tratos que os homossexuais no país têm tido que suportar, muito mais que antes. As gerações novas que estão aqui não sabem como era antes, era muito melhor; para eles, era muito melhor, muito mais aceitável. E a quantidade de imigrantes que não puderam se integrar a uma sociedade liberal, como a sociedade holandesa, porque não tiveram este ajuste, vieram com a mentalidade conservadora e a religião. Antes, havia mais aceitação para outro tipo de cultura. A questão é quando começaram com a introdução do euro e a Holanda começou a pertencer à comunidade europeia. A pressão política internacional que lhe deram foi muito forte com as drogas, por exemplo. A Holanda teve que começar a fechar as portas e eliminar coffeshops. Eras prostituta, podias vender-te na rua atrás de uma janela, eras tua própria chefe. Se quisesses fumar tua maconha no parque, fumavas no parque, desde que não perturbasses as pessoas, que o problema fosse teu e não dos

outros. Não tinha aquele problema de drogas, não havia a quantidade de junkies (viciados em drogas) que se via na Alemanha, por exemplo. Agora se vê uma quantidade de armas que estão conseguindo, antes não se via. Eu gostava mais como era antes, era melhor que agora.

(Venezuelana, 45 anos, há 25 anos em Amsterdã)

Antes, havia tudo e tudo era fácil. Tudo, significa dizer viver tranquilo, sem problemas. Se não tens trabalho podes comprar coisas, te dão dinheiro, te dão isso, aquilo. Mas quando trocou o milênio e os florins para euro, a vida se tornou muito difícil. Antes eu ganhava 2000 florins e podia economizar, comprar um carro e muitas coisas. Mas, no momento, 1700 euros, é dizer que são quase 3000 florins. Hoje, isso é nada.

(Espanhol, 40 anos, há 26 anos em Amsterdã)

Apesar das mudanças que têm ocorrido em Amsterdã e se acelerado nos últimos anos, muitos indivíduos ainda a consideram um local diferenciado positivamente em muitos aspectos para estabelecerem seus projetos de vida. Tal diferenciação vem fomentando deslocamentos para essa capital. Entretanto, cabe observar a sua longa trajetória como destino migratório e também o fato de que, ao mesmo tempo em que as migrações para a cidade vêm se diversificando, a receptividade a imigrantes neste contexto também vem sofrendo modificações.

IMIGRAÇÕES EM AMSTERDÃ

Amsterdã é considerada uma porta de entrada de imigrantes e tem uma longa história como destino migratório de indivíduos das mais diversas proveniências. A cidade também conta com um grande número de residentes nascidos no exterior (28,2 por cento). De acordo com dados oficiais, computando imigrantes de primeira e segunda geração,

cerca de 178 nacionalidades estariam ali representadas⁴³. Dados estatísticos municipais de 2014 revelam que o total dessas populações (411.092)⁴⁴ chega a ser superior ao número de holandeses (400.093)⁴⁵. Devido à imigração em larga escala proveniente principalmente do Suriname, Marrocos e Turquia, há uma estimativa de que, em poucos anos, pessoas de origem não-europeia se tornarão o grupo étnico dominante em Amsterdã⁴⁶.

Imigrações para a capital holandesa remontam ao século XVI, quando judeus e protestantes franceses religiosos ali se instalaram, durante as guerras religiosas na França, seguidos por alemães, poloneses e judeus russos. Os fluxos migratórios para a cidade evoluíram ao longo do tempo e foram intensificados com os processos de descolonização (a partir da década de 1940)⁴⁷, quando moradores de ex-colônias holandesas vieram para o país (Indonésia, Antilhas Holandesas, Suriname)⁴⁸.

A partir da década de 1960, trabalhadores convidados e indivíduos do sul da Europa, Marrocos, Turquia, Suriname e Antilhas Holandesas se estabeleceram na cidade. A acolhida desses imigrantes

⁴³ **My first month:** all you need to know and note. Expatcenter Amsterdam, 11 ed. Jan, 2015.

⁴⁴ A composição étnica da cidade em 2012 era de 49,5% neerlandeses e 50,5% estrangeiros. Pessoas de origem não-europeia constituíam ao todo 34,9% da população e 52,6% de pessoas menores de 18 anos de idade.

⁴⁵ Disponível em <http://www.ois.Amsterdã.nl/english/> Acesso em Julho de 2016.

⁴⁶ As populações com número mais vultoso na cidade são marroquinos (73.311), surinameses (67.490) e turcos (42.211). Cerca de 25% da população da cidade pratica o Islão, apesar de a religião dominante continuar sendo o Cristianismo.

⁴⁷ Até o ano de 1949, a Indonésia foi colônia holandesa. Hoje, mesmo muitos dos indivíduos nascidos e residentes na Indonésia, portam cidadania holandesa. Os residentes na Holanda são considerados de tal maneira parte da população local que não constam do cômputo estatístico utilizado como referência para a presente pesquisa. Disponível em: <http://www.ois.amsterdam.nl/english/>. Acesso em Junho/ 2015.

⁴⁸ A independência do Suriname ocorreu em 1975.

deveu-se à posição de Amsterdã como importante centro de comércio e, conseqüentemente, da grande oferta de trabalho à época.

Porém, no início do ano de 1970, o recrutamento de mão de obra estrangeira cessou quando a economia holandesa passou a mostrar seus primeiros sinais de declínio. Após a primeira crise do petróleo, indústrias fecharam ou mudaram suas operações no exterior. Sobretudo trabalhadores estrangeiros foram duramente atingidos com a perda de empregos devido à reestruturação industrial ocorrida. A Holanda esperava que os trabalhadores hóspedes voltassem para seus países de origem, uma vez que seu trabalho não era mais necessário. Entretanto, muitos trabalhadores convidados decidiram permanecer no país.

De 1975 até meados da década de 1980, uma segunda onda de imigração ocorreu, principalmente, proveniente do Suriname, das Antilhas Holandesas e de Aruba. Um grande número desses imigrantes ficou estabelecido na cidade⁴⁹. Contudo, desse período para cá, as regiões de origem dos imigrantes em Amsterdã têm se multiplicado e a imigração tem agora um alcance mais global, diferente de qualquer outro momento no passado (CASTLES e MILLER, 1993). A diversidade étnica e cultural é agora parte da realidade cotidiana e da paisagem urbana dessa capital. Mas, apesar da origem migratória estar se tornando cada vez mais diversificada, imigrantes do Suriname, Marrocos, Turquia, Antilhas Holandesas, Aruba e Gana ainda são os grupos mais numerosos na cidade (BODAARD, 2008).

No que se refere especificamente à imigração brasileira, a capital holandesa é onde se concentra o maior número de brasileiros. No ano de 2009, a soma de brasileiros no país era 17.600. Já em 2012, o total foi computado em 27.046. Levando em conta a densidade populacional do país, essa quantia é bastante significativa. Ainda que não indique uma soma tão elevada, equiparada a outros países, nos últimos anos houve

⁴⁹ A imigração proveniente do Suriname ocorreu em duas ondas. A primeira ocorreu logo após a independência do Suriname. Uma segunda onda de migração do Suriname ocorreu no início de 1980, quando foi decidido que os surinameses não podiam mais reivindicar a cidadania holandesa. Habitantes das Antilhas Holandesas e Aruba tem cidadania holandesa e são, portanto, livres para se instalar na Holanda. Muitos deles emigram para a Holanda por razões educacionais ou em busca de trabalho, já que oportunidades de emprego são limitadas nas ilhas (BODAARD, 2008).

um acréscimo no número de brasileiros que elegeram os Países Baixos como rumo migratório. Este fluxo tem estreita relação com as rígidas restrições da política imigratória dos EUA, posteriores aos atentados de 11 de setembro de 2001, em Nova Iorque, cujas consequências alteraram o leque de opções que priorizavam o país como destino para imigrantes provenientes do Brasil.

De 1992 até 2006, o número total de residentes estrangeiros em Amsterdã aumentou de 180.000 para 210.000, aproximadamente. De 1996 até 1998, o número de residentes estrangeiros diminuiu ligeiramente. Essa redução seria resultado da suburbanização dos imigrantes, devido às operações de renovação urbana em larga escala em bairros com grande concentração desses grupos, bem como de reajustes na política de imigração na Holanda, ocorrida em meados dos anos 1990. Em 2005, o *Central Bureau of Statistics* informou que, pela primeira vez em décadas, a emigração havia ultrapassado a imigração em escala nacional. Novas políticas de imigração e requisitos de integração fizeram com que os Países Baixos se tornassem menos atraentes como um destino migratório com relação a períodos anteriores (BODAARD, 2008). É importante mencionar que esses dados se baseiam nos órgãos oficiais do país, onde estão computados aqueles imigrantes regularizados. Portanto, não inclui estimativas com relação aos indocumentados que podem representar alterações significativas nos números apresentados.

Apesar do reconhecimento da já mencionada tolerância social dos Países Baixos, inclusive no que se refere às políticas migratórias, especialmente no período posterior ao já citado atentado às torres gêmeas em Nova York (EUA), esse quadro começou a passar por modificações. Os dois ataques terroristas em Paris no ano de 2015 (o primeiro na sede do jornal *Charles Hebdo* e o segundo, em diferentes locais da cidade simultaneamente) e os demais em Bruxelas, Istambul, Nice e Berlim, em 2016, vêm colaborando para acirrar as referidas modificações. Durante várias décadas, os holandeses abraçaram o multiculturalismo e a tolerância étnica com bastante afinco. No entanto, nos últimos anos, o multiculturalismo relacionado às políticas

migratórias vem dando lugar a uma abordagem integracionista mais rigorosa (NEIL e RATH, 2009)⁵⁰.

Essa nova abordagem alinha-se com as vigentes em outros países da Europa e mesmo com os Estados Unidos, onde vem se evidenciando o estreitamento cada vez mais progressivo das suas fronteiras geográficas, no que se refere à acolhida de imigrantes. Na Europa, a situação também vem sendo agravada com a problemática associada à crise dos refugiados antes referida.

Portanto, no contexto atual, ao mesmo tempo em que se intensificam os movimentos humanos impulsionados por dinâmicas associadas à globalização, em resposta, nacionalismos e xenofobia, baseados em noções de identidade e segurança nacional, atuam como o outro lado da moeda, configurando uma problemática crescente em torno das migrações internacionais contemporâneas que não se resumem ao continente europeu.

Nos dias de hoje, inúmeras são as motivações para se emigrar. No contexto global, os movimentos humanos têm sido provocados por pressões relativas a questões sociais, ambientais, políticas ou econômicas. Mas, nessa mesma conjuntura, deslocamentos com grande ênfase em suas dimensões culturais também se multiplicam, isto é, na ideia de migração como possibilidade de se vivenciar e explorar aspectos culturais relacionados ao país de destino, no que se inclui a alimentação, como será abordado ao longo dos capítulos. Tal panorama reflete o caráter cada vez mais heterogêneo desses movimentos.

⁵⁰ Ao longo do tempo, uma interpretação muito estrita e normativa de integração tem se tornado o rigor nos discursos políticos e midiáticos europeus. Nesta concepção, imigrantes devem conformar-se com as normas e valores da maioria dominante a fim de serem aceitos. No caso de Amsterdã, integração é um processo linear e inevitável relativo à absorção das minorias étnicas imigrantes nos padrões sociais e culturais de classe média da maioria dos nativos brancos. Esta interpretação de integração mostra similaridades com o conceito de *assimilação*, popular nos Estados Unidos e em outros lugares até os anos 1960 (NELL e RATH, 2009).

1. PAISAGEM ALIMENTAR: INTERSECÇÕES ENTRE O GLOBAL E O LOCAL

Do mesmo modo que os movimentos humanos têm sido potencializados alterando o *ethnoscape* global, os fluxos de mercadorias são intensificados redimensionando inúmeras paisagens alimentares ao redor do planeta. Especialmente nas últimas décadas do século XX e inícios do século XXI, este processo vem colocando novos parâmetros para se pensar a alimentação, sobretudo em contextos urbanos. Assim como o fenômeno alimentar não se resume ao que se ingere, abarcando aspectos de ordem cultural, econômica, ambiental, psicológica, ética, etc., a desterritorialização de artigos alimentares não significa apenas um reordenamento de paisagens alimentares, mas abarca aspectos que incidem tanto na reconfiguração de dietas como na ressignificação de muitos alimentos.

Hoje, a maior circulação de alimentos não está necessariamente atrelada aos movimentos humanos. O desenvolvimento de paladares cosmopolitas vêm sendo ampliados à medida que imaginários globais relacionados à comida ganham uma disseminação ampla, em particular, através do *mediascape*. Por outro lado, ao direcionarmos o olhar para Amsterdã, as imigrações naquele contexto são determinantes para se refletir sobre a sua paisagem alimentar e, conseqüentemente, como a configuração dessa paisagem ressoa nas práticas relacionadas à alimentação de imigrantes transnacionais a partir daquele contexto.

1.1. PAISAGEM ALIMENTAR DE AMSTERDÃ: A INTENSIFICAÇÃO DOS FLUXOS GLOBAIS

Tomando como ponto de partida o bairro *Osdorp-Midden* e a dinâmica daquela área da cidade é possível ter uma ideia inicial de como se configura a paisagem alimentar de Amsterdã. Entre suas múltiplas possibilidades de provimento no campo alimentar, incluindo atender algumas populações imigrantes, estão os mercados turcos, padaria marroquina, açougues holandês e muçulmano, mercados surinameses, mercearias asiáticas, supermercados e também a presença de uma filial

do *Hema*, cadeia de lojas das mais tradicionais da Holanda que igualmente oferta itens alimentares. Ainda compunham aquela área da cidade restaurantes com culinárias de outros países além da Holanda, entre os quais, Suriname, China, Turquia e Líbano. Além disso, entre outros comércios diversos, sorveterias, confeitarias e cafeterias contribuíam para diversificar a oferta alimentar do bairro.

Em anos mais recentes, mais particularmente na última década, houve algumas modificações mais expressivas nas ofertas alimentares daquele bairro. Redes transnacionais alimentares, como *McDonald's*, *Subway* e *KFC (Kentucky Fried Chicken)*, somente em período bastante recente haviam chegado àquela região da cidade. A abertura dessas redes coincidiu com outras mudanças na dinâmica urbana de Amsterdã. Tais mudanças também podem ser associadas à conjuntura vigente de intensificação de fluxos em âmbito global e que se reflete de maneira muito significativa na cidade em sentido mais amplo, como a potencialização da sua *ethnoscape*, a presença de demais cadeias alimentares e empresas transnacionais e fluxos culturais de outra natureza.

Foto 1: Mercado turco no bairro Osdorp-Midden/ Amsterdã



Fonte: arquivo pessoal

É possível afirmar que o universo de ofertas presente nesse bairro reproduz em uma escala menor a paisagem alimentar da cidade. Tanto ali como em outras áreas da cidade, grandes redes de supermercados disputam consumidores com os pequenos mercados e mercearias étnicos, ao incrementarem suas gôndolas com produtos voltados para atender a diversificada demanda migratória. A ênfase recai sobre ingredientes e condimentos relacionados a culinárias dos grupos de imigrantes mais numerosos na cidade (turcos, marroquinos, indonésios e surinameses). Mas esses supermercados também ofertam itens para o preparo das culinárias chinesa, mexicana, japonesa, indiana, italiana, vietnamita, brasileira, entre outras possibilidades. A variedade de itens inclui desde algas, *tortillas*, condimentos, molhos indianos, massas italianas, cereais andinos, azeites de oliva importados de Portugal, Grécia, Espanha, Líbano, entre uma série de outros produtos.

Percorrendo os corredores dos principais supermercados da cidade⁵¹, é possível observar ainda como os fluxos em torno da comida são constituídos de produtos que vão muito além dos industrializados. No *Jumbo*, por exemplo, uma das redes de supermercados mais populares na cidade, se pode optar entre itens similares, mas de diferentes proveniências, como bananas importadas da Colômbia, Costa Rica ou Panamá. Afora essas grandes redes de comércio, nos mercados turcos ou nas feiras de rua, pode-se encontrar desde mangas, abacates, abacaxi, kiwi, entre outras variedades de frutas cultivadas sobretudo em países de clima tropical, até legumes e verduras de origens diversas.

Em paralelo, os mercados asiáticos, conhecidos como *tocos*, são também uma alternativa bastante popular para a atender a demanda de muitos alimentos utilizados não somente por imigrantes asiáticos, mas também por sul-americanos ou africanos. Além de especiarias asiáticas, é possível encontrar variedades de carne, mandioca, bacalhau, assim como cereais e temperos distintos.

A paisagem alimentar de Amsterdã também contempla algumas comunidades de imigrantes não tão representativas no país, tais como a

⁵¹ As principais redes de supermercado na cidade são *Dirk*, *Lidl*, *Jumbo* e *Albert Heijn*, sendo que as duas primeiras são consideradas as mais acessíveis no quesito preço.

de brasileiros. Comércio como *Finalmente Brasil* ou *Casa Brasil Portugal*, situados na *Kinkerstraat* (rua que concentra grande parte de comércios relativos a comidas étnicas na cidade), oferecem um sortimento de produtos. Lá eu e outros/as brasileiros/as encontrávamos desde erva para preparo de chimarrão ou para tererê, cafés, farinha de mandioca, polvilho, polpas de frutas, sucos, carnes à vácuo para feijoada e diversos outros itens importados do Brasil. Os produtos são ainda disponibilizados via comércio eletrônico, tornando possível o seu acesso em demais cidades do país e mesmo da Europa.

Foto 2: Sortimento de café e erva-mate em loja de produtos brasileiros/Amsterdã



Fonte: arquivo pessoal

Como de regra ocorre com relação ao suprimento de outras comunidades de imigrantes, embora esses dois comércios concentrem uma maior variedade de produtos do Brasil, distintos estabelecimentos viabilizam o consumo de produtos equivalentes. Alguns suprimentos considerados básicos em diversas regiões do Brasil, como feijões ou

arroz, são facilmente encontrados nos supermercados, ainda que numa variedade diversa da brasileira. O mesmo ocorre com produtos derivados do coco, por exemplo. Referenciais na alimentação de quem emigra principalmente das regiões norte e nordeste do Brasil, esses produtos podem ser encontrados facilmente nos supermercados em uma variedade proveniente da Ásia ou da África, onde esses itens são também produzidos e consumidos em suas culinárias. A mesma lógica pode ser aplicada para o consumo de muitos outros ingredientes, como carnes ou cereais, por exemplo.

Esse panorama sinaliza para um quadro no qual a desterritorialização de produtos é amplamente facilitada com o implemento das técnicas de conservação, acondicionamento e transporte, a ponto da pressão climática a que estavam sujeitos diversos alimentos ser relegada a fator cada vez menos decisivo (POLAIN, 2006; GOODY, 1995). Sobretudo para as populações dos países mais desenvolvidos, como é o caso da Holanda, a distância geográfica entre lugar de produção e lugar de consumo não apresenta mais barreiras para a disponibilidade de qualquer alimento ou cozinha, já que, com mais recursos, estes países têm a oportunidade para importar diversidade e cada vez mais transcender a dependência da produção local (WARDE, 2010).

Além das redes transnacionais de comidas rápidas já mencionadas, outras como *Starbucks*, *Pizza Hut*, *Burger King* ou *Domino's* vêm paulatinamente ocupando também áreas mais periféricas da cidade e reconfigurando suas paisagens. Essas redes globais disputam espaço com aquelas de caráter local como o *Febo*⁵² ou o *Hema*⁵³, e mesmo com inúmeros estabelecimentos de comida do Oriente Médio que vendem *showarma*, *falafel* ou *kebab* e já se tornaram um traço

⁵² Rede holandesa de lanches rápidos (croquetes, hambúrgueres e cachorros quentes) ofertados em uma parede de vidro. Depois de inseridas algumas moedas, o lanche torna-se imediatamente disponível e pronto para o consumo, através de uma pequena janela.

⁵³ *Hema* é uma cadeia de loja de departamentos holandesa que também oferece lanches rápidos, entre as quais especialidades relacionadas à culinária holandesa, como croquetes, sopas, saladas, salsichas e sanduíches.

marcante não só da paisagem alimentar de Amsterdã, mas de inúmeras outras cidades, uma vez que têm se disseminado em esfera cada vez mais global.

Entretanto, ao mesmo tempo em que se multiplicam em âmbito global, as redes transnacionais de alimentos colocam em prática mecanismos de diversificação para se adaptar aos gostos locais, evidenciando a persistência de particularismos nacionais ou regionais (POLAIN, 2006; RIAL, 1995, 2004). O exemplo do McDonald's, apontado como símbolo da homogeneização alimentar ou *McDonaldização* do mundo (RITZER, 1996; ARIÈS, 1997), é representativo de como essas redes operam localmente, contradizendo essa mesma tese⁵⁴. Nos Países Baixos, entre as adaptações mencionadas, foram incluídos o *McKroket*, um croquete de carne de vaca, semelhante ao tradicional croquete holandês *bitterballe*; o *ChickenSaté burger*, frango frito com molho de amendoim inspirado na conexão histórica dos Países Baixos com a Indonésia, sua ex-colônia. Foram também incluídas no menu as *Boerenfriet*, batatas fritas grandes, cortadas em porções grossas e acompanhadas de maionese, prato comumente encontrado nas hamburguerias do país. Entre outros exemplos, também foi disponibilizado no cardápio o *Stroopwafel McFlurries*, sorvete composto do biscoito considerado o mais tradicional do país.

Entre diversos outros exemplos representativos na mesma direção, ainda destacamos o relativo ao *Oreo*, biscoito recheado estadunidense criado em 1912 e vendido em mais de cem países. Suas versões locais variam de país para país. Enquanto na Argentina há a opção do recheio composto por banana com doce de leite e no Japão inclui o sabor de chá-verde, na Holanda, se pode optar pelo recheio de

⁵⁴ Em pesquisa sobre o tema, Rial (1995) constatou que as variações nos cardápios dessa rede a fim de se adaptarem a gostos locais não ocorrem apenas em âmbito nacional, também nas diferentes regiões de um mesmo país. Para tanto, cita o caso do “quarteirão”, sanduíche escolhido para compor o “menu gaúcho”, à época da inauguração desta rede no Rio Grande do Sul (1990). Com porção mais generosa de carne bovina, a escolha visava atender a preferência do gaúcho por este ingrediente. Atuando então como um “simulacro longínquo” do churrasco, a opção se conformava à tradição culinária associada a essa região do país (RIAL, 1995, p. 27).

manteiga de amendoim (*Pindakass*), pasta que integra a culinária do país, sobretudo como recheio de sanduíches.

Outro ponto importante a ser destacado sobre o panorama alimentar da cidade, refere-se aos seus mercados de rua. Nos dois principais, o *Albert Cuyp* e o *Ten Kate markt*, em suas inúmeras barracas e também nos estabelecimentos e restaurantes do entorno, é possível identificar de modo mais evidenciado como os traços das progressivas imigrações demarcaram a paisagem alimentar da cidade. Conforme explica Van Otterloo (2009), no mais antigo e popular desses mercados, o *Albert Cuyp*, os feirantes foram modificando seus produtos, à medida que novos grupos de imigrantes passaram a compor a população da cidade.

Além dos grupos de imigrantes que já eram contemplados nessa paisagem, a partir do final da década de 1970 em diante, muitas pequenas lojas e barracas foram montadas para fornecer alimentos aos imigrantes do Suriname, das Antilhas e do continente africano, como feijão-frade, frutas, ervas, carnes salgadas e outros produtos provenientes desses países. Se inicialmente supriam o consumo de imigrantes específicos, em período posterior, esses locais começaram a atender outros grupos, incluindo holandeses, uma vez que seus hábitos alimentares passaram a ser profundamente influenciados com a chegada novos imigrantes ao país (VAN OTTERLOO, 2009).

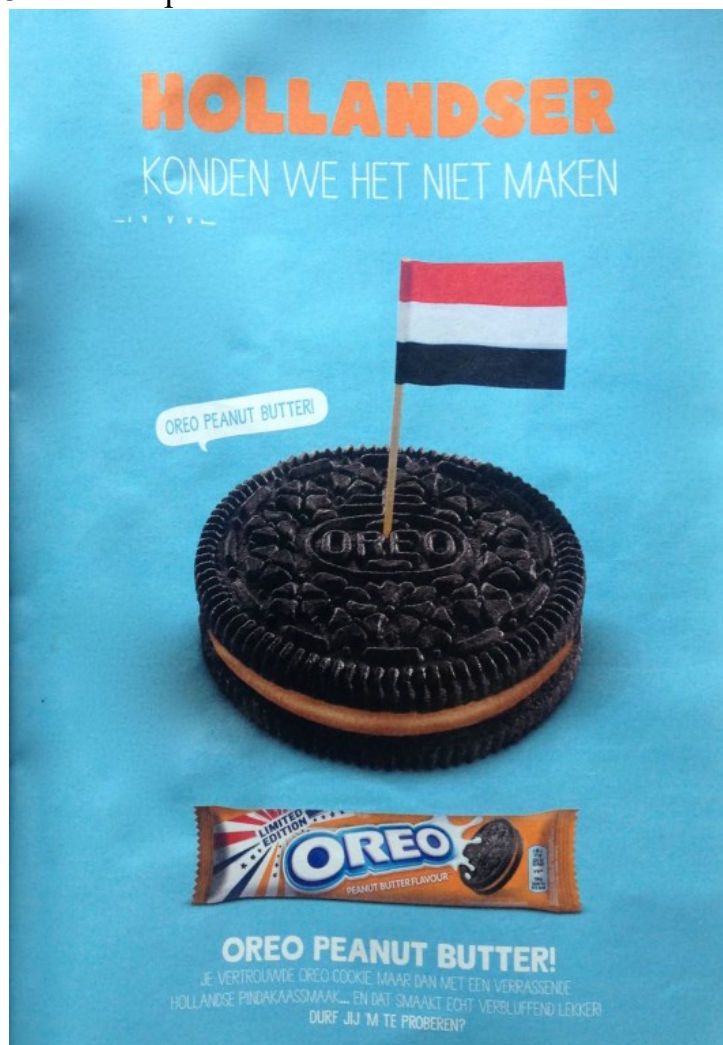
Foto 3: Toko -Mercado de produtos asiáticos em Amsterdã



Fonte: arquivo pessoal

Ao percorrer algumas barracas do *Albert Cuyp*, entre imigrantes, locais e turistas, pode-se ouvir uma gama de idiomas variados, o que também configura o tom cosmopolita da cidade. Não é raro presenciar alguns dos feirantes se esforçando para pronunciar frases em outros idiomas, incluindo o português, a fim de conquistarem o paladar do público de turistas que transformaram o trajeto do mercado em um dos roteiros culturais mais populares da cidade. Não apenas nestes mercados citados, mas de um ponto de vista mais amplo, que ainda inclui diversas feiras ao ar livre, é possível ter noção de como coabitam e se interpenetram o global e o local no contexto desta cidade.

Figura 3: Oreo de pindakass



Fonte: revista Albert Heijn, arquivo pessoal

Além de barracas ofertando um sortimento de queijos locais, verduras, legumes, cereais e peixes de origens distintas, há ainda uma diversidade de comidas de consumo rápido. Lado a lado das batatas fritas com maionese, tradicionalmente associadas à alimentação do país vizinho (Bélgica) - mas já transformadas em marca distintiva da

paisagem alimentar de Amsterdã -, são ofertados *kebabs*⁵⁵, frango frito, *esfihas* ou *loempia*⁵⁶. Esse conjunto de comidas concorre com iguarias locais como *harring* (peixe cru), *stroopwafels* (biscoito tradicional holandês), *pofertjies* (mini panquecas), ou *kroketten* (croquete), entre outras especialidades⁵⁷.

Foto 4: Produtos do Oriente Médio no mercado *Albert Cuyp*



Fonte: Arquivo pessoal

⁵⁵ O exemplo dos *kebabs* pode ser estendido à maior parte das cidades do continente europeu, visto a sua ampla difusão. É interessante observar que defronte à VU - University Amsterdam, a única oferta de comida rápida disponível se resume a um pequeno trailer, onde são preparados *shoarmas* e *kebabs*, entre outras iguarias das culinárias do Oriente Médio.

⁵⁶ Também conhecido como *rolinho primavera* e ofertado na feira por imigrantes do Vietnã.

⁵⁷ Explica Van Otterloo (2009) que foi a partir da década de 1980 que se proliferou a comida rápida e também as comidas prontas para levar na cidade, especialmente na sua região central. De acordo com o autor, essa proliferação representou uma ameaça inclusive aos estabelecimentos de comida local.

Foto 5: Imigrante do Oriente Médio preparando *markook*⁵⁸ no mercado
Albert Cuyp



Fonte: Arquivo pessoal

Outro aspecto que caracteriza este ambiente urbano são os acontecimentos variados em torno da alimentação de caráter regular. Além de feiras específicas promovendo produtos locais, há uma série de eventos, incluindo alguns voltados a comercializar e promover

⁵⁸ É um tipo de pão, também conhecido como *Shrak* e de consumo bastante popular no Oriente Médio, cozido em uma placa de metal abobadada ou convexa, conhecida como *saj*.

culinárias relacionadas às múltiplas etnias presentes na cidade. Em sua maioria, ocorrem em alguns dos parques urbanos de Amsterdã e são abertos ao público em geral. Muitos desses eventos ancoram a tendência crescente dos caminhões de alimentos (*foodtrucks*) ao redor do mundo, podendo ser visualizada inclusive no Brasil e diversas cidades como Florianópolis, por exemplo.

Essa tendência também cabe ser analisada pelo viés da globalização alimentar. Caracterizando a progressiva gentrificação da comida de rua, também referida popularmente como *gourmetização da alimentação*, a disseminação dos *foodtruck* ganha um expressivo suporte das mídias da comunicação. Em Amsterdã, a exemplo do que também ocorre no Brasil e outros locais, a programação de feiras e eventos envolvendo esses caminhões é divulgada sobretudo nas mídias sociais. O modelo alimentar proposto através desses veículos tem suas raízes em comidas de rua de épocas muito antigas. Se pode ser concebido como um fenômeno que provoca uma certa elitização da comida de rua, em contrapartida, pode também ser visto como uma alternativa de popularização do universo *gourmet* em uma configuração distinta de restaurantes reservados a um determinado estrato social. Essa configuração também reflete a estética e os modos de comunicação de uma clientela cada vez mais curiosa com relação ao paladar alheio, no que diz respeito a culinárias diversificadas. E tomando como foco o contexto de Amsterdã, ao observar a dinâmica de alguns desses eventos, foi possível identificar uma diversidade nas ofertas alimentares e também no público presente, abrangendo tanto indivíduos locais como imigrantes.

Levando em conta especificidades dos eventos acima, como a centralidade de comidas relacionadas às imigrações no país conformando um cenário onde o global ganha expressão, as considerações de Finnins (2012, p. 4) contribuem para se refletir a respeito do redimensionamento simbólico de muitos alimentos, ou seja, como alguns alimentos têm sido simbolicamente "re-embalados" e, ao mesmo tempo, "re-imaginados" através de novas práticas e comportamentos de consumo. Segundo a autora, nas tentativas de movimentar alimentos considerados "marginais" (associados a populações periféricas ou grupos culturais não dominantes, como o de imigrantes) da periferia para o centro ou a uma posição menos marginal,

pode ser necessário remodelar comidas e tradições culinárias, a partir de diferentes noções como a de "sabores autênticos", por exemplo, visando reapresentá-las a um novo mercado desejoso de novidades.

Foto 6: Barraca de comida jamaicana em evento de alimentação em um parque de Amsterdã



Fonte: arquivo pessoal

Afora o que já foi referido, a vasta quantidade de restaurantes representativos das mais distintas culinárias e distribuídos pelos vários bairros é um dos traços do caráter *multi-culinário* que contribui para

caracterizar Amsterdã como cidade global (RATH, 2002)⁵⁹. Essa diversidade de alimentos e práticas que vieram juntamente com imigrantes, destacando-se os de suas ex-colônias, principalmente Indonésia e Suriname, além de alargar o paladar de holandeses e outros habitantes, foi modificando suas culinárias. O *Rijsttafel*⁶⁰, considerado hoje uma referência central da culinária holandesa e presente no cardápio dos principais restaurantes dessa culinária no país, é um exemplo da forte influência exercida pela cozinha indonésia nos Países Baixos.

⁵⁹ Van Otterloo (2009) explica que os restaurantes estrangeiros floresceram em Amsterdã nos 1960 e 1970 e tiveram uma difusão mais lenta no restante do país. Isso é atribuído às iniciativas Chinesas no passado, assim como às consequências do colonialismo na Indonésia. De acordo com esse autor, no decorrer do tempo, o negócio do comer fora étnico tornou-se independente de suas origens étnicas. Fronteiras étnicas foram atravessadas por razões comerciais, mas também por razões de gosto; novas distinções foram criadas pela demanda por comida autêntica. Nesse mesmo quadro, o turismo internacional tornou-se uma força dinâmica no negócio de comida étnica, dando continuidade, expansão e aceleração aos empreendimentos existentes. A cidade de Amsterdã tornou-se, portanto, bastante global em seu fornecimento e demanda por restaurantes de comida. Flutuações negócios de restaurantes étnicos está florescendo como nunca antes. No entanto, não quer dizer que os correspondentes imigrantes étnicos são os empresários que estão por trás de muitos desses restaurantes. Uma vez que comer étnico também é um comércio, uma estratégia, não necessariamente tem ligação com autenticidade, por exemplo. Como segue Otterloo (2009), imitação, empréstimo e movimento entre fronteiras étnicas emergiram como estratégias entre o setor de restaurantes étnicos. Nesse cenário, empresários turcos abriram restaurantes gregos e pizzarias italianas, assim como empresários chineses tinham aberto comércios ofertando com pratos indonésios.

⁶⁰ *Rijsttafel* é um prato de origem indonésia adaptado por holandeses no período em que colonizaram o país asiático. O nome do prato significa mesa de arroz e consiste em vários pratos de pequenas proporções acompanhados de porções de arroz preparadas de diversas maneiras. Os pratos incluem rolos de ovos, peixe, frutas, legumes, picles, nozes.

Foto 7: Produtos para o preparo da culinária mexicana em supermercado em Amsterdã



Fonte: arquivo pessoal

Otterlloo (2009), referindo-se à influência da imigração nos hábitos alimentares na Holanda, observa que comer fora não era algo muito disseminado na cidade, ao menos entre as camadas sociais mais baixas. Mas a proliferação de restaurantes chineses e indonésios, que ofereciam *Rijsttafel* e outros pratos a preços relativamente baixos, teria quebrado as barreiras financeiras e culturais de comer fora a tal ponto que essa prática em Amsterdã passou a significar acima de tudo um comer fora étnico, relacionado a diversas cozinhas (grega, indiana, portuguesa, etíope, entre inúmeras outras).

Talvez uma das questões mais interessantes que a paisagem alimentar de Amsterdã ressalte, especialmente no que tange à influência progressiva dos fluxos de natureza global, seja a de colocar em xeque a suposição, segundo a qual cada lugar tem seus próprios costumes culinários locais, estabelecidos através de costumes imemoriais e mergulhados no tempo. Como defende Wilk (2010), referindo-se

particularmente à Europa (e mesmo à Ásia) e a pontos de vista que insistem em vincular o local a longas tradições enraizadas em um passado histórico, não se deveria esquecer que tanto a noção de local como a de estrangeiro são construídas, historicamente contingentes e estão em constante mudança.

Figura 4: Folder de comida brasileira para festas em Amsterdã/Holanda

{ BR. FORTALEZA BUFFET }
GASTRONOMIA BRASILEIRA AGORA NA HOLLANDA

menu
 Especial para casamentos e festas em geral

Product / produto	Prijis / preço
Salgados congelados	€ 35,00
Salgados fritos	€ 39,00
Bolo chocolate (Grande)	€ 35,00
Bolo (milho, pamonha, fuba, mole e chocolate	€ 20,00
100 docinhos variados	€ 35,00
Kit festa completo (200 salgados, bolo special 20 pessoas + 100 docinhos) ENTREGA GRATIS	€ 150,00
Kit festa completo (1 bolo 15 pessoas, 100 salgados e 100 docinhos	€ 100,00
Quentinha familia 4 p	€ 25,00
Quentinha 1 p	€ 7,00
15 paes de queijo	€ 12,50
Pudding de leite e quindinho	€ 15,00

Telefoon / Telefone : 0653504141

Fonte: Arquivo pessoal

É importante ressaltar que a paisagem alimentar de Amsterdã ganha significados distintos, na medida em que é apropriada pelos diferentes atores sociais. Contornar como imigrantes se apropriam dessa paisagem é uma possibilidade de depreender os significados a ela

atribuídos e também como o global e o local se articulam a partir das suas práticas alimentares cotidianas nessa cidade.

1.2. COMIDA DE CASA E A RETERRITORIALIZAÇÃO ALIMENTAR

É inevitável que hábitos alimentares se modifiquem a partir do movimento migratório. Uma das razões decorre da dificuldade de acesso a determinados produtos. Há não muito tempo atrás, certos alimentos só eram disponíveis a imigrantes quando transportados em suas malas, nas de seus familiares ou amigos. Embora essa modalidade no trânsito alimentar ainda seja usual em diversos casos e em diferentes contextos⁶¹, não se faz mais tão necessária, dada a maior circulação de muitos produtos resultante do quadro atual da globalização.

Especialmente a partir do final do século XX, a globalização dos mercados alimentares tem possibilitado que migrantes transportem suas dietas em seus movimentos e as instalem no contexto local e sociocultural dos seus países de destino. Como resultado deste processo duplo, é possível considerar que as forças globalizantes, ao mesmo tempo em que atuam no sentido da desterritorialização alimentar, possibilitam uma reterritorialização no mesmo âmbito, colocando igualmente em evidência o quanto alimentos e determinadas comidas passam a ser ressignificados em um novo contexto. Neste ponto, vale reportar às considerações de DaMatta (1986), quando explora o caráter simbólico da alimentação, traçando uma distinção entre "comida" e "alimento". Em seu argumento, toda a substância nutritiva é um alimento, mas nem todo alimento é comida. Enquanto o alimento seria universal, algo que o indivíduo ingere para se manter vivo, a comida ajudaria na constituição de identidades, definindo um grupo, uma classe, uma pessoa.

A paisagem alimentar de Amsterdã é unanimemente vista como positiva pelos entrevistados, sobretudo no que se refere à ampla e

⁶¹ De acordo com Miller (1995), as mercadorias podem ser concebidas como meios de se nutrir relações sociais, expressar zelo e afeição por alguém, contrapondo-se à ideia propagada de que o consumo na contemporaneidade estaria somente condicionado ao caráter material.

diversificada oferta de produtos alimentares. O motivo principal apontado é o de não encontrarem dificuldades maiores, quando a finalidade é reproduzir comidas relacionadas aos seus países de origem ou manter determinados hábitos cultivados antes de emigrar. A maior parte desses sujeitos, em especial os que estão há menos tempo na cidade e, independente de seu país de origem, relataram encontrar praticamente tudo o que necessitavam para dar continuidade a dietas mantidas no período anterior à emigração.

Márcia (39 anos), imigrante do Brasil, vinda do estado do Espírito Santo e há catorze anos residindo na capital holandesa, observa só não ter encontrado ingá e jabuticaba entre os alimentos que consumia antes de emigrar. Até mesmo couve, produto raro na cidade, encontra congelada. Luiz (36 anos), dentista e também brasileiro, vivendo há quase quatro anos na cidade, relatou não sentir falta de qualquer alimento relacionado ao Brasil, já que encontra praticamente tudo da terra natal, desde pequi, jaca e mandioca (de diferentes variedades) até chuchu e jiló.

Certamente o fluxo de produtos do Brasil é bem menor que o de outros países, cuja presença migratória é bem mais expressiva na Holanda. Todavia, a importância desse fluxo não está exclusivamente ligada ao seu volume, mas ao valor simbólico e emocional que muitos desses alimentos também adquirem neste movimento do país de origem ao país de destino. E esse valor independe da origem desses indivíduos, sendo relativo aos significados que indivíduos atribuem a determinadas comidas.

Paulo (34 anos), há dois anos residindo em Amsterdã, é bastante apegado aos hábitos alimentares que mantinha em Portugal, seu país de origem. Considerando-se muito refratário a se desfazer de grande parte desses hábitos, revela o que significou poder dispor de alimentos do país natal de maneira mais regular na cidade:

Agora tivemos a sorte de encontrar a loja brasileira que nos trouxe mais alguma qualidade de vida [...] alguma para não dizer muita. Compramos lá bacalhau, o leitão, arroz português, porque aqui eles só vendem o basmati⁶². Os produtos que chegam são sempre

⁶² Variedade de arroz aromático proveniente da Índia.

industriais, mas só o fato de sentir o gostinho já ajuda a tornar a vida mais fácil, a passar melhor o dia [...]. Cada vez que posso ter acesso a um produto português [...] mesmo não sendo os risoles de camarão de minha mãe, são risoles de camarão. A mim, ajuda a suportar melhor.

Assim como indica o relato acima, em diversos momentos, quando alguns destes imigrantes se reportavam a modificações na alimentação decorrentes do movimento migratório, eram ressaltados aspectos da comida que os conectava com um sentimento de algo familiar, apontando, desta forma, para dimensões da alimentação que vão além do próprio alimento, ao incluírem memórias de eventos, experiências, lugares ou pessoas. Sutton (2001), ao explorar a relação entre comida, migrações e memória, aponta para o processo de cozinhar os alimentos, cheirá-los, prová-los como um meio poderoso de se invocar memórias, tornando-se assim um aspecto cultural tão importante para a maioria dos imigrantes.

Com relação aos sujeitos desta pesquisa, essas memórias também eram atravessadas por sentimentos de nostalgia, em particular com relação às situações mais inviáveis de vivenciarem no país de destino. Para Débora (24 anos), brasileira vinda do Paraná, o período de quatro meses em Amsterdã já era o suficiente para ter de lidar com esse sentimento de nostalgia, sobretudo quando se referia à memória do churrasco aos domingos que reuniam a família na casa do pai. Conforme argumentou, mesmo que encontre até mesmo picanha do Brasil em um açougue holandês, não será possível reproduzir aquele ambiente familiar e o que o mesmo representa. Já para Tadeu (53 anos), brasileiro vindo de Minas Gerais e residente há mais tempo na cidade (25 anos), o sentimento de nostalgia está relacionado principalmente ao tempero da comida feita em panela de ferro e no forno à lenha, como de hábito era preparada em sua casa no Brasil e às memórias associadas à essas comidas.

Houve uma certa unanimidade entre os sujeitos desta pesquisa com relação a buscarem alimentos que já mantinham familiaridade no país de origem, no período inicial de suas experiências migratórias. O termo "adaptar-se" foi mencionado por alguns destes indivíduos com o intuito de evidenciar que a alimentação invariavelmente passa por um série de ajustes em situação migratória, sejam estes ajustes de caráter voluntário ou

não. Face à descontinuidade de hábitos alimentares, seja pela escassez de algum item ou impossibilidade de preparar determinadas comidas com a mesma regularidade de antes, mesmo assim, devem lidar com a persistência de memórias ligadas a esses hábitos que também englobam referências de sua experiência cotidiana no país natal. O relato de Marisa (45 anos), proveniente da Venezuela e vivendo já há 25 anos em Amsterdã, indica essa perspectiva:

Aqui na Holanda, lembrando da minha comida na Venezuela, comecei a buscar a maneira de repetir o que eu comia na Venezuela, por sentir falta da minha comida, do típico Venezuelano: arepa, abacate, feijão preto [...]. Muitas coisas fazem falta: as arepas, uma empanada [...] te levantas, chegas na esquina e tens empanadas. Na Venezuela, em cada esquina, podes comer uma empanada. Aqui não, aqui tens que fazê-las tu. Arepas e as cachapas eu faço [...]»⁶³. Nunca abri mão de comer arepas. Lá é algo diário, mas aqui não consigo, não posso fazer todos os dias. Mas, uma vez na semana comemos.

Portanto, o acesso a determinados alimentos e a reprodução de algumas comidas também consistem em um meio para que imigrantes se conectem com suas memórias. Em outras palavras, a nostalgia estabelece uma ligação simbólica com pessoas ou acontecimentos do passado e, mesmo que vivenciado indiretamente, produtos de consumo (no caso, a comida) transformam-se em uma possibilidade para a materialização desse passado (BELK, 1991). Além disso, a nostalgia mobilizada através das práticas alimentares também atua no sentido de potencializar sentimentos de pertença (BAUMEISTER e LEARY, 1995).

Esse enfoque é especialmente importante para se pensar a respeito de indivíduos em situação de deslocamento, quando sentimentos de pertença, muitas vezes são invocados como possibilidade de se fortalecer determinados laços, como os identitários. Para Liz (54

⁶³ Tanto as *arepas* quanto as *cachapas* são alimentos produzidos à base de milho e bastante populares na alimentação cotidiana da Venezuela.

anos), imigrante da Jamaica que deixou o país natal quando ainda era adolescente e grande parte das suas experiências de vida ocorreram em Nova Iorque (EUA), país de destino antes de Amsterdã, a comida se converteu no único meio que considera ter restado para manter viva sua conexão com a Jamaica, local onde estabeleceu parte decisiva de sua história de vida.

É importante lembrar que, muitas vezes, a emigração é um caminho sem volta. Assim como o idioma, a comida é um meio de se manter alguma forma de ligação com o país de origem. Essa imigrante, quando fez tal observação sobre a comida ainda notou que nem mesmo através do idioma se sente conectada àquele país, uma vez que, depois de tantos anos vivendo fora, vem perdendo alguns acentos, a ponto de forjar um certo dialeto quando encontra indivíduos jamaicanos em Amsterdã, a fim de estabelecer uma maior interação.

Além disso, no caso de imigrantes, aceder a determinadas comidas, incluindo aquelas que reportem a uma certa memória, pode contribuir para que se aliviem angústias causadas pelas contingências relativas à exposição constante a novos ambientes e as perturbações que isso também pode representar. Como já havia observado Câmara Cascudo (2004, p. 41): "O alimento é um fixador psicológico no plano emocional [...]. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto". Nessa mesma perspectiva, a noção de *comida conforto* (*comfort food*)⁶⁴ é referenciada para explicar o consumo de determinados alimentos como meio para se gerir diferentes emoções. Conforme chamou a atenção Gabaccia (1998), psicólogos apontam comida e linguagem como os primeiros traços humanos aprendidos e também como aqueles que mudam com maior relutância. Do mesmo modo que os seres humanos não perderiam facilmente seus acentos quando aprendem novos idiomas depois de completarem cerca de 20 anos de idade, a comida ingerida no período da infância definiria para sempre familiaridade e conforto.

Vale a pena mencionar que era algo habitual a presença de biscoitos, chocolates e diversas guloseimas no quarto das demais

⁶⁴ Para explorar um enfoque mais amplo do termo, ver: Julie L. Locher PhD, William C. Yoels, Donna Maurer e Jillian van Ells. (2005). **Comfort Foods: An Exploratory Journey Into The Social and Emotional Significance of Food**. *Food and Foodways*, 13:4, 273-297.

imigrantes com quais eu compartilhava a moradia em Amsterdã. Diferente dos outros suprimentos alimentares, estes não estavam no espaço de uso comum da casa, mas reservados a um consumo privado, sempre distante dos olhares alheios. Ainda que não consista em algo específico de uma condição migratória, levando em conta a minha observação sobre cotidiano daquelas imigrantes e como também deveriam gerir questões relacionadas a trabalho, relacionamentos ou mesmo incertezas quanto ao futuro, entendo que algumas comidas, a exemplo dessas que as imigrantes consumiam em seus quartos, podem ser consideradas uma espécie de refúgio. Neste caso, comer determinados alimentos passa a ser um meio ao qual se recorre também para aplacar sentimentos ligados a carências que não estão sendo satisfeitas naquele ambiente de deslocamento, sejam estas ligadas a pessoas, lugares ou situações.

A perspectiva apontada acima também coloca em evidência o fato de que, embora alimentos estejam ganhando maior circulação e em uma escala cada vez mais global, os significados que adquirem são atribuídos correlativamente ao contexto no qual são consumidos. Em *A Vida Social das Coisas* (2008), Arjun Appadurai analisa o impacto do fluxo global de capital na esfera cultural concentrando-se no movimento de mercadorias e sustenta que seus significados culturais mudam à medida que ultrapassam fronteiras nacionais. Além de novos significados, em muitos casos, as coisas ainda abarcam novas utilidades culturais.

Outros exemplos são ilustrativos de como a reprodução de comidas ou o consumo de certos alimentos relativos ao país de origem (ou outros locais) cobre diferentes significados em um contexto migratório. Para Liz, a imigrante da Jamaica, consumir o hambúrguer do McDonald's em Amsterdã adquiriu um significado diferente de quando o consumia em Nova Iorque, cidade onde morou antes de emigrar para a Holanda. Naquele país, ao lado de outras inúmeras ofertas de *fast food* presentes no trajeto que percorria, era a comida mais viável de consumir quando ia para o trabalho pela praticidade envolvida. E era de tal forma incorporada ao seu cotidiano que se ligava também à sua experiência em família, pois muitas vezes frequentava esses locais com os irmãos. Em Amsterdã, apesar de considerá-la hoje "comida de má qualidade" e das ressalvas com relação aos malefícios que considera provocarem em sua saúde, a mesma comida se converteu em uma *comfort food*. Consumir

esse hambúrguer passou a ser um meio dessa imigrante se transportar, mesmo que imaginariamente, ao período em que vivia próxima à família naquele país.

Já no caso de Débora (imigrante do Brasil, 24 anos), algumas comidas adquiriram um significado quase inverso ao referido acima. O hábito de comer arroz e feijão no Brasil, por exemplo, era associado às refeições preparadas e compartilhadas diariamente com a avó, com quem morava no interior do estado. Naquele contexto, o consumo do feijão com arroz, consistia também em um meio de tecer e manter vínculos sociais (POULAIN, 2004). Em Amsterdã, apesar das inúmeras ofertas de comidas que relatou ter encontrado, repetir o consumo diário desse prato significa, acima de tudo, ingerir comida com "mais substância" para enfrentar as longas jornadas de trabalho dedicadas à limpeza de casas.

Tais exemplos também cabem para reiterar que alimentos são desterritorializados por meio dos processos globais, mas também são reterritorializados no âmbito das práticas cotidianas de imigrantes. Em sentido igual, hábitos alimentares podem ser desterritorializados por projetos globais e, simultaneamente, reincorporados em algum lugar, à medida que as pessoas reelaboram suas ideias sobre a comida e o mundo (INDA e ROSALDO, 2002). Ao mesmo tempo que estes alimentos e comidas tornam-se importantes pontos de referência identitárias, adquirem diferentes significados. Portanto, esses mesmos exemplos ainda colocam em xeque teses que preconizam a prevalência da homogeneização alimentar como consequência da globalização.

1.3. ALIMENTAÇÃO, MIGRAÇÃO E NOVAS EXPERIÊNCIAS CULTURAIS

Amsterdã é uma cidade altamente diversificada, tanto no que se refere à sua paisagem de pessoas (*ethnoscape*) como à sua paisagem alimentar. Nos últimos anos, refletindo a dinâmica da globalização, ambos os fluxos (pessoas e comidas) intensificaram-se. No âmbito desta pesquisa, para vários imigrantes, incorporar a diversidade na vida cotidiana em outro país é visto como desafio positivo, uma possibilidade de novas experiências ou aprendizados e a comida é concebida como

fator-chave nesse sentido. Levando em conta o ponto de vista destes indivíduos, expectativas relacionadas a experiências culturais são centrais para entender como os referidos fluxos ecoam nas suas práticas alimentares e também na idealização de seus estilos de vida na cidade.

Em meio aos motivações da escolha de Amsterdã para estes sujeitos estabelecerem seus projetos migratórios, emergem certas representações e imaginários relacionados tanto à cidade como ao movimento migratório. Nos relatos, "aberta", "multicultural" e "tolerante" são termos correntemente associados à cidade. Em virtude disso, algumas expectativas envolvendo a comida são também nutridas com relação à forma de modelarem seus estilos de vida.

Conforme alega Martina (27 anos), imigrante da Argentina e há dez meses na cidade, sua motivação para emigrar deveu-se ao fato de estar "obcecada" e "fascinada" pelo mundo em geral, o que não significa descontentamento com seu país natal, e sim a necessidade de aprender coisas novas e ter algum estímulo constante. Levando isso em conta, resume sua motivação para emigrar ao que considera ser central nesse sentido: "Necessito ver outras culturas, comer outras comidas, falar outro idioma, conhecer outra gente".

Para Débora (24 anos), brasileira, além da realização de um sonho nutrido há muitos anos, ter emigrado significou acima de tudo a possibilidade de aprender um novo idioma. Já Maria (30 anos), da Rússia e há um ano residindo na cidade, depois de ter passado parte de sua vida com a família na Finlândia, vivido cinco anos em Bangkok e se autodenominar uma "nômade", atribui seu movimento migratório à busca de um lugar que "possa chamar de casa". O relato de Antônia (31 anos), a italiana que antes de viver em Amsterdã morou por dez anos na China, também ressalta a dimensão cultural relativa ao movimento migratório e as expectativas fomentadas nessa direção:

Eu quero descobrir mais, eu não quero voltar para o lugar de onde vim, ninguém quer voltar para trás, a gente quer ir mais longe, não fisicamente, mas em termos de experiência [...]. Eu gosto de estar com pessoas de diferentes países, falar inglês e isso é um pouco difícil na Itália [...]. Eu quero comprar alguma comida de outro país e, dependendo de onde você mora na Itália, não é algo muito fácil.

No relato acima, a comida aparece como experiência também equiparável em relevância ao domínio de um novo idioma, ou seja, como um meio de se interagir com um novo contexto e, acima de tudo, como possibilidade de se situar no mundo a partir da incorporação dessa experiência. Como nos lembra o historiador Massimo Montanari (2008), ao observar o caráter intercultural da comida, em diversas situações é mais fácil comer a comida de outros que decodificar seu idioma.

Por outro lado, ainda que a apropriação de grande parte da paisagem alimentar de Amsterdã não ocorra de maneira sistemática por estes imigrantes, se restringindo muitas vezes apenas a um plano simbólico, a sua diversidade vai ao encontro das já mencionadas expectativas nutridas com relação à imigração e ao que esta pode representar também em termos de acúmulo de capital cultural. Um exemplo de como a ampla gama de produtos associados às diferentes culturas culinárias contribui para essa idealização é o argumento da imigrante da Itália referida acima, ao relatar sobre o quão escassa considerava a diversidade de produtos alimentares onde vivia, na região da Sicília:

Eu me sinto feliz de ter escolhas; quando você mora em uma cidade onde você pode comprar frutas que vêm do Marrocos, da Índia, da Indonésia, isso quer dizer que esta cidade está provisionando essas pessoas também. Quer dizer que você está morando em uma cidade multicultural [...] eu gosto disso.

Mas essa referência a Amsterdã, bem poderia corresponder a Sidney, Nova Iorque, Londres, Buenos Aires, Bangkok, São Paulo ou demais cidades consideradas multiculturais e cosmopolitas, sobretudo em decorrência da grande concentração de imigrantes de diversas origens. As narrativas seguintes talvez contribuam de melhor maneira para ilustrar especificidades da capital holandesa:

Parece-me que Amsterdã é muito privilegiada, porque é uma cidade pequena, não é uma metrópole [...]. Tens tudo em Londres, tens tudo em Paris (sic.), tens tudo em Nova Iorque, mas são cidades muito grandes, necessitas de um dia

para ir de ponta a ponta. Em Amsterdã, ao contrário, em quinze minutos podes estar onde quiseres na cidade e, no centro, consegues tudo o que queres; em uma quadra encontras coisas de mais de cem países, de diversas culturas e todas perto umas das outras [...]. Amsterdã em si é uma bolha com todos os tipos de culturas muito próximas umas das outras. Então, o turco está muito perto do marroquino, do ganês, do judeu [...] somos todos vizinhos. Há o que te repara a roupa, o outro tem um bar, o outro tem a mercearia. Há o supermercadinho do turco, do marroquino, do libanês, o do que te vende os temperos. Já o que te veste vem do Brasil e o que te faz as unhas vem da Tailândia. Isso faz com que encontres tudo. Se queres comer comida tailandesa hoje, por exemplo, e não queres ir a um restaurante tailandês, vais conseguir os ingredientes na esquina da tua casa (Marisa, imigrante da Venezuela).

Eu considero que aqui em Amsterdã é um lugar mais rico, reúne vários tipos de comida, é um lugar mais acessível. Em Nova Iorque, para encontrar produtos ou comidas étnicos, você tem que ir a diferentes áreas étnicas. Em Amsterdã, está tudo misturado. Esta é uma das razões pelas quais eu gosto de viver aqui. Não é separado, não é segregado. Tudo está misturado. O povo pobre mora junto com o povo rico. Você não sabe se esta é uma casa social ou não. E você olha para o supermercado está tudo misturado também (Liz, imigrante da Jamaica).

Se algumas particularidades destacam Amsterdã com relação a outras capitais de paisagem progressivamente globalizada, o enfoque na comida como referência cultural remonta a períodos bem anteriores. Lembrando que não é novidade o fato de muitas pessoas buscarem comidas associadas a culinárias de outros países, seja porque consideram algo excitante, interessante, exótico ou sedutor, Wilk (2009)

ainda observa que, por centenas de anos, familiaridade e conforto com comida estrangeira têm constituído parte do repertório de sofisticação em muitas civilizações, passando a ser um dos aspectos essenciais através dos quais se distingue o educado, experiente e seu capital cultural. Nessa ótica, a comida é considerada um elemento simbolicamente valorizado em termos de distinção social, concepção que nos conduz à tese de Bourdieu (2003), segundo a qual o gosto não é uma escolha idiossincrática, mas algo ligado à detenção de capitais econômico, social e cultural.

1.4. PAISAGEM ALIMENTAR DE AMSTERDÃ E COSMOPOLITISMOS

A busca dos sujeitos desta pesquisa por experiências culturais ligadas à comida através da imigração também pode ser interpretada a partir do enfoque em noções de cosmopolitismo. Conforme sustentam Appadurai e Breckenridge (1988), o mundo de hoje é cada vez mais cosmopolita e afora a maior abrangência de gostos e cozinhas a serem consumidos, cresce o número de pessoas que estão atentas a notícias em todo o mundo e expostas a eventos globais cobertos pela mídia ou que são ainda influenciadas por outras tendências universais. Nessa mesma linha de pensamento, Appiah (2006) chama a atenção para o fato de que pessoas, mesmo enraizadas em locais específicos, estão interagindo com o mundo cosmopolita da migração, nomadismo e diáspora.

As contribuições de Vertovec (2002) são relevantes, sobretudo ao defender a compreensão do cosmopolitismo como de viés múltiplo e não algo restrito somente a indivíduos de classe alta e da cultura ocidental, mas também àqueles *outros*, cujas vozes desempenham um papel na produção de espaços cosmopolitas. Para tanto, faz referência à teoria do *cosmopolitismo realmente existente* de Robbins (1998), a qual propõe que se reconheça a existência de cosmopolitismos entre uma ampla variedade de não-elites, especialmente imigrantes.

Segundo Vertovec (2002), teses de que o cosmopolitismo estaria disponível apenas para uma elite ou por quem tem recursos necessários para viajar, aprender outras línguas e absorver outras culturas repercutem em ataques frequentes a este conceito. Ainda que não

discorde totalmente de argumentos nesse sentido, sobretudo no que diz respeito a uma grande maioria para quem o cosmopolitismo nunca foi uma opção, Vertovec (2002) reporta ao pensamento de Poole (1999) a fim de ressaltar que, no mundo contemporâneo, a diversidade cultural e linguística têm sido onipresentes e a capacidade de comunicar com os outros e entender suas culturas está disponível, pelo menos potencialmente, para muitos.

Já Hannerz (1990) explora o cosmopolitismo como um estado de espírito, uma orientação que implica vontade de interagir com o Outro, um querer mergulhar em outras culturas ou ser livre para fazê-lo. Hannerz (1990) defende a emergência de uma *cultura mundial*, embora esta não signifique uma replicação da uniformidade, e sim a organização da diversidade, a crescente interconectividade das culturas locais variadas e também o desenvolvimento de culturas, embora sem uma ancoragem clara em qualquer território. Em sua tese, o cosmopolitismo consiste em uma das maneiras pelas quais os indivíduos se relacionam com essa diversidade.

No caso dos imigrantes em Amsterdã e sua disposição para a diversidade, vale também destacar que vários desses indivíduos também provêm de contextos considerados cosmopolitas ou então passaram por experiências anteriores em países e cidades com características similares as de Amsterdã. Destaco o exemplo de Lys, imigrante da Jamaica (54 anos), para quem as experiências nos lugares que morou ou em viagens realizadas, o contato com outros hábitos alimentares e novas comidas, são considerados determinantes em sua relação atual com a alimentação e mesmo em seu estilo de vida. Relatando que essa relação inclusive envolve o seu modo de cozinhar, já que este teria relação com "viajar e coletar informações", observa: "Para mim, a comida é parte do lugar e minha questão é viajar e aprender sobre como as pessoas vivem e então incorporar algo disso em minha vida".

Em uma tarde, enquanto conversávamos, essa mesma imigrante abriu a porta de uma pequena despensa onde guardava alguns mantimentos trazidos de sua última ida à Itália, quando visitou amigos residentes naquele país: uma garrafa de azeite de oliva, um vidro com aliches em conserva e uma garrafa de vinho. Esses itens guardava para serem utilizados em ocasiões consideradas especiais porque também a

faziam recordar o fato de sua comida ter sido bem aceita por aqueles amigos:

Eu levei ingredientes para fazer comida jamaicana na Itália, eles nunca haviam comido antes. Eu estava surpresa por eles abraçarem a comida jamaicana daquela forma. Eu estava muito tocada [...] para os italianos, a comida deles é tudo.

Em outra oportunidade, quando cheguei em casa, encontrei a Lys na cozinha ralando uma boa quantidade de coco. Em cima da pia, havia uma vasilha com feijão de molho e umas porções de galinha temperadas. Quando começou o preparo da comida, ao observá-la colocar todos os ingredientes para cozinhar na mesma panela - o que não fazia de hábito -, perguntei se era alguma receita específica da Jamaica. Respondendo negativamente, ela explicou tratar-se de um prato tradicional de Trinidad e Tobago que aprendera com uma amiga imigrante, na época em que residiu em Nova Iorque, quando convivia de maneira bastante próxima com uma comunidade do Caribe, o que, segundo suas palavras, lhe rendeu grandes aprendizados. "Isto é a migração, aprender uns com os outros", ainda acrescentou.

Essas experiências de "trocas" em âmbito alimentar também podem ser concebidas como formas de comunicação culinária estabelecidas entre indivíduos de diferentes contextos e que ressaltam antes processos de interpenetração cultural, que uniformidade cultural, realçados com o transnacionalismo e correntemente descritos em termos de crioulização e hibridismo (HANNERZ, 1987, 1997). Além disso, também evidenciam que memórias do passado, de outros deslocamentos e interações dentro e fora de seus círculos familiares contribuem para moldar as novas competências culinárias de imigrantes tanto em suas dimensões físicas, como emocionais e cognitivas (PARASECOLI, 2014).

Lidar com a diversidade cultural relacionada à comida em uma condição migratória pode envolver uma abertura ou mesmo disposição maior nesse sentido por parte do indivíduo. Mas pode também consistir em algo que demanda um exercício extra com o propósito de viabilizar

o próprio projeto migratório. As narrativas abaixo elucidam ambas perspectivas:

Antes de vir para cá eu nunca tive expectativas com a comida daqui. Eu sempre estive aberta a comidas, isso nunca foi um problema para mim [...]. Em segundo lugar, você tem que estar muito aberto para o que está disponível no país para o qual você emigra. Eu conheço pessoas que procuram e procuram produtos, mas isso toma uma quantidade grande de energia e tempo. Então têm de estar abertas, encontrando produtos substitutos ou então esquecendo aquele prato. Senão, é frustrante. (Lys , Jamaica, 54 anos).

Comer a comida de outros povos é ir além do seu paladar. Se você ensina seu paladar a provar coisas diferentes, você se torna aberto a diferentes sabores e se torna mais aberto a outras culturas. Você acaba sabendo mais sobre você mesma [...]. Porque você pensa que seu paladar vem até um determinado ponto, mas em realidade, você pode tentar até comidas muito temperadas. Eu acho que isso pode ser um desafio para você mesma. (Antônia, Itália, 31 anos).

Quando você imigra, em termos de comida, você não tem escolha, você tem que estar aberto a coisas novas, porque de outra forma você não come. Em alguns países, é melhor você experimentar, porque comida em geral é uma apego emocional para nós. Quando nós aprendemos a desapegar dela e nos re-apegar, nós aprendemos a reabrir nossa mente a novas situações [...]. Eu aprendi que se pode comer quase tudo quando fui viver na Ásia. Os chineses dizem comer qualquer coisa que se move com as costas para o sol. Eu comi lagarto, baratas [...] claro que foi um problema. Eu nunca mais vou comer de novo [...]. Mas se você realmente deve fazer [...] eu vou fazer isso, pensei [...]. Alguém me ofereceu e na Ásia se alguém oferece você não

pode dizer não, você insulta a pessoa. Então, quando alguém oferece, fica todo mundo olhando e dizendo, olha ela está comendo uma barata e você tem que estar feliz. (Mia, Holanda, 37 anos).

Esses relatos indicam que as escolhas alimentares de imigrantes também consistem em um mapa de suas experiências: de onde vieram e o que vivenciaram ao longo do caminho. Revelam ainda que, muitas vezes, "estar aberto" significa também rever critérios de comestibilidade profundamente arraigados⁶⁵. Conquanto não possa ser algo estritamente associado à condição migratória, ao mesmo tempo em que os indivíduos estão cientes de que parte do ambiente no entorno pode ser incorporado à sua dieta, satisfazendo seus anseios cosmopolitas, há também barreiras a serem transpostas, ou seja, incorporar algo novo pode significar enfrentar desafios.

1.5. COSMOPOLITISMOS, NEOFILIA E NEOFOBIA

A ideia de experimentar a diversidade cultural é parte do projeto migratório da maior parte dos sujeitos que integraram esta pesquisa. Essa mesma ideia também define o cosmopolita, nos termos de Hannerz (1990). Para este autor, o cosmopolita é o que vê a experiência da diversidade cultural como um valor em si mesmo. No que se refere aos imigrantes desta pesquisa, a diversidade cultural se confunde com o desejo pelo novo, passando ambos a serem valorizados como parte da

⁶⁵ Como explica Fischler (1995), os alimentos que compõem um sistema culinário se classificam conforme diversas categorias que derivam de critérios de gosto (doce/salgado), forma, textura ou ainda de critérios culinários. As categorias alimentares estão ligadas a outras categorias, como por exemplo, o sistema médico tradicional. Nesta perspectiva, em muitas culturas os alimentos são classificados de acordo com suas propriedades medicinais e conforme o efeito que supostamente provocam no corpo e no indivíduo (quente, frio, úmido, seco, yin, yang). Cada cultura, portanto, determina no entorno o que é e o que não é alimento, assim como outras distinções e oposições (comestível/não-comestível, puro/impuro).

experiência migratória e contribuindo para que se constituam suas identidades cosmopolitas.

Em termos de alimentação, o desejo pelo novo não é necessariamente particular desta época, mas algo que inclusive integraria nossa condição de onívoros. Segundo Fischler (1995) e Rozin (1998), a tensão permanente entre a neofilia e a neofobia constitui o *Paradoxo do Onívoro*. Isso significa que, ao mesmo tempo em que o ser humano deve introduzir alimentos variados em sua dieta com a finalidade de satisfazer suas necessidades nutricionais, deve também enfrentar os perigos que podem advir de incorporar uma substância desconhecida.

No caso dos sujeitos em questão, o desejo pelo novo muitas vezes parece sobrepujar a neofobia (medo do novo). Mas é importante lembrar que, mesmo vivendo em contexto de muita diversidade, nem todos os imigrantes são cosmopolitas em seus gostos alimentares. A partir das narrativas já apresentadas, é possível constatar a existência de uma certa abertura ou mesmo disposição ao novo. Em contrapartida, o exemplo de Ana (30 anos), imigrante da Áustria, mostra como o novo pode se constituir em um desafio a ser enfrentado. Sua concepção de comida evoca a ideia de um combustível, algo que apenas lhe permita se "manter em movimento". Apesar de alinhar-se com os sujeitos cujo movimento migratório também recai em suas dimensões culturais, sua curiosidade de conhecer o mundo e não só "a minha parte do mundo", como ressalta, não é algo que engloba a alimentação:

Eu fico confusa no supermercado, tem muitas coisas e muitas coisas coloridas e eu fico muito estressada com isso [...]. Para algumas pessoas, o supermercado é uma maravilha porque tem todas as escolhas. Para mim, não. Todas aquelas escolhas é algo muito confuso para mim. [...] Não gosto de experimentar coisas diferentes. Eu tento encontrar uma coisa que eu gosto e acabo tentando repetir de novo, de novo e de novo [...].

A neofobia, portanto, pode representar um dos aspectos desafiadores de se lidar em condição migratória. Entretanto, na conjuntura atual, onde a neofilia tem sido bastante estimulada sobretudo através das mídias (*mediascape*), a constituição de imaginários

cosmopolitas em torno da comida é cada vez mais favorecida. Nessa medida, talvez possa se considerar que não apenas a maior disposição individual ou abertura em direção a novos alimentos, mas a configuração de distintas paisagens em torno da comida, resultante dos atuais fluxos globais, vêm contribuindo progressivamente para que a *neofobia* ganhe proeminência com relação à neofilia.

É fácil constatar que a proliferação dos imaginários referidos tem sido grandemente favorecida pelo *mediascape* atual e de diferentes maneiras. Em Amsterdã, por exemplo, a principal rede de supermercados holandesa, *Albert Heijn*, em sua revista semanal ou mesmo através de sua mala-direta via internet, são disponibilizadas várias receitas promovendo produtos relacionados às mais diversas culinárias. Lembra Wilk (2010) que cozinha é um importante negócio que mobiliza uma importante força econômica. Portanto, promover a neofilia, o desejo de experimentar novas sensações de gosto, através de uma variedade de cozinhas, é o principal meio de se ampliar um público consumidor⁶⁶. Dessa forma, são criados mercados para ingredientes, aulas de culinária e também é fomentado o rápido crescimento da indústria do turismo alimentar.

Amsterdã, caracterizada por seu caráter global, transnacional e multiétnico, favorece cosmopolitismos através do consumo alimentar. Contudo, é importante lembrar que comer uma comida em particular não implica necessariamente que o indivíduo esteja engajado em alguma forma de cosmopolitismo. Na mesma linha de pensamento, comer a comida alheia não significa impreterivelmente empatia, tolerância ou envolvimento com o Outro. Se retomarmos a concepção de cosmopolitismo de Hannerz (1990), deve haver uma vontade ou disposição nesse sentido.

⁶⁶ O autor ainda chama a atenção para o fato de que a indústria *foodie* e a imprensa voltada a esse mercado, enquanto na Europa e Estados Unidos estão bem estabelecidas, na Ásia, Europa oriental e América Latina vêm ganhando um crescimento vertiginoso (WILK, 2010).

Cabe chamar a atenção para o fato de que o atual crescimento do consumo de comida *Halal*⁶⁷ em todo o mundo, expressivamente em países da Europa e Estados Unidos, não tem necessária relação com o aumento da população muçulmana nesses países. Além disso, esse crescimento ocorre em um movimento paralelo à expansão da islamofobia nesses mesmos países. Como observa Wilk (2010), mesmo em contextos multiétnicos, há limites que os indivíduos estão dispostos a tolerar, já que ao redor do mundo há inúmeras reações à globalização com xenofobia, rejeição, busca de pureza e autenticidade.

Na mesma concepção, In da e Rosaldo (2002) também observam que os consumidores de produtos culturais estrangeiros não necessariamente internalizam os valores, ideologias ou estilos de vida supostamente contidos nesses produtos. Os autores ainda apontam para um "processo de imbricação mútua", ao sustentarem que o atual fluxo de mercadorias decorrente da globalização é de mão dupla, ou seja, assim como muitos ocidentais agora comem alimentos produzidos a partir de locais como a Ásia, eles simultaneamente desfrutam de suas próprias cozinhas. Além disso, como observa Warde (2010), mesmo que alimentos sejam vendidos em escala global são sempre filtrados por códigos simbólicos de determinados mercados culturais nacionais. Nessa perspectiva, em muitos países, a comida *Halal* pode ser concebida apenas como mais uma comida de consumo rápido e preço acessível.

Inevitavelmente, a experiência migratória envolve confrontar-se com a alteridade cultural, exigindo de modo frequente o desenvolvimento de meios alternativos de comunicação intercultural por parte dos indivíduos deslocados, no intuito de concretizarem suas idealizações em termos de estilos de vida em um outro país. Na casa onde residi em Amsterdã com outras moradoras, uma das estratégias de uma melhor interação com e a partir daquele novo ambiente e também de vivenciar a diversidade cultural que se oportunizava, consistia em nos reunirmos eventualmente para compartilhar uma refeição, onde em

⁶⁷ Alimentos preparados de acordo com preceitos do Islamismo que envolvem diversas regras tanto relativas ao consumo da carne como o de vegetais e cereais. Isso inclui a forma de abate e alimentação do animal, formas de cultivo dos vegetais e cereais e mesmo de embalar os produtos.

algumas ocasiões, também estiveram presentes indivíduos de outras nacionalidades.

Na visão de Lyz (54 anos), conviver com imigrantes de diferentes origens sempre foi parte da sua história de vida em Amsterdã. Apesar de ter sido casada com um holandês durante cinco anos, seu círculo de amizades na cidade é quase inteiramente de imigrantes provenientes de diversos países, sobretudo da América do Sul. Mas a maneira pela qual configura suas relações sociais também atribui ao contexto da Holanda. Em sua concepção, apesar da fama de "mente aberta", os holandeses preferem ficar dentro de um círculo estreito de sociabilidade que envolva prioritariamente outros indivíduos locais. Quando perguntei se não convivia com jamaicanos, disse que, apesar de saber da presença de conterrâneos na cidade, era raro encontrá-los. Mia (37 anos), nascida na Holanda, tem uma visão semelhante a respeito dos holandeses e é um dos argumentos que utiliza para explicar o porquê de não se identificar com a "mentalidade holandesa". Em suas palavras, haveria um estereótipo relacionado aos holandeses, pois ainda que se apresentem ou se considerem um povo "muito aberto", só ficariam atrás dos japoneses em termos de ser fechados e refratários a novas interações sociais.

Levando em conta a ênfase no aspecto cultural do movimento migratório, a noção de *cosmopolitismo banal* (BECK, 2001) também é útil para se refletir a respeito de como práticas cotidianas, como as alimentares, ainda refletem a *globalidade*. Nessa concepção, a partir de tais práticas, os sujeitos se vêem integrados em uma dinâmica de processos e fenômenos globais a tal ponto que o nacionalismo cotidiano se esvazia e passa despercebido⁶⁸. Na mesma linha de pensamento, Johnston, Baumann e Cairns (2009), argumentam que, de modo similar ao nacionalismo, cosmopolitismo pode ser entendido não apenas como uma política filosófica abstrata, mas enquanto construção social formada pela banalidade dos atos e interações diários, incluindo o cozinhar e o comer.

⁶⁸ Beck (2003) faz um contraponto à noção de *nacionalismo banal* de Billig (2002) baseada na tese de que a ideia de nação e de identidade nacional são estruturadas e renovadas por banalidades da vida diária.

A partir das considerações acima, é possível concluir que a comida atua como uma porta entreaberta, servindo de meio para se transitar por novas experiências, através de um caminho que permite idas e vindas. A maneira pela qual imigrantes se relacionam com os processos da globalização em Amsterdã, uma vez abarcando noções de cosmopolitismo, também reforça a tese de Hannerz (1990), segundo a qual, o cosmopolita pode abraçar a cultura estrangeira, mas ele não se torna necessariamente comprometido com tal condição, pois todo o tempo está ciente de onde é a saída.

2. IMIGRAÇÃO E ALIMENTAÇÃO EM UM CONTEXTO GLOBAL: DESTERRITORIALIZAÇÃO DE HÁBITOS E PRÁTICAS

Emigrar para um novo país significa mais que mudar de território. Entre diversos fatores, inclui (re)construir estilos de vida, incorporar hábitos, seguir outros trajetos e também habitar um novo ambiente. Neste novo local, é onde práticas cotidianas básicas são estabelecidas, como as relacionadas à alimentação. A reprodução de hábitos alimentares em condição de imigração pode ter significados diversos. A maneira pela qual imigrantes concebem a ideia de uma "comida de casa" pode revelar como estes indivíduos se relacionam com a comida nessa situação de deslocamento e também dar pistas sobre como estes sujeitos concebem este movimento.

Caldwell (2010, p. 375), reportando às teses de Appadurai, observa que "a produção do local é um contínuo processo de criatividade e ajustamento, isto é, embora os processos sociais de localização possam ser culturalmente específicos, o conteúdo da cultura local é continuamente inventado". Levando em conta essa perspectiva, neste capítulo, além de questões identitárias relacionadas à alimentação, serão delineadas mudanças e permanências na alimentação dos imigrantes transnacionais em Amsterdã, observando a influência de suas culturas alimentares de origem, suas práticas alimentares e a significação destas em condição migratória, sob a ótica da desterritorialização decorrente dos processos globais.

No enfoque de como imigrantes internacionais vêm se relacionando com a comida na cidade de Amsterdã e, em particular, com aquelas relacionadas aos seus países de origem, acolhemos sobretudo as teses de Ray (2015) e Ferrero (2002), segundo as quais as práticas em torno da alimentação contribuem para produzir um sentido de *casa*, visto como um senso de lugar, no qual estes indivíduos deslocados exercitam uma reterritorialização através à comida. Entretanto, conforme algumas evidências já apresentadas, é possível afirmar que dependendo do contexto, da natureza da migração, esse processo de tomada de lugar também passa por desafios e negociações, como será evidenciado ao longo deste capítulo.

2.1. A CASA E O BAIRRO: MORAR EM UMA CIDADE GLOBAL

Quando emigraram, os sujeitos desta pesquisa, mesmo que em forma de esboço, traçaram seus projetos de vida para o novo país. Tais projetos abarcaram expectativas com relação a este ambiente, já que emigrar ainda significa transformações em suas histórias de vida. Mas tanto projetos migratórios como as expectativas que deles decorrem estão condicionados às particularidades do deslocamento e também àquelas relativas ao destino migratório. Nessa perspectiva, não só as motivações que desencadeiam o movimento, mas outros fatores também exercem influência: idade, camada social, condições financeiras, capital cultural, se o movimento é individual ou inclui outros membros da família ou grupo. Além disso, também devem ser considerados aspectos do destino migratório. No caso de Amsterdã, e tomando como parâmetro as ponderações dos imigrantes entrevistados, possibilidades de trabalho e renda, educação, meio ambiente, aspectos culturais são alguns dos fatores apontados para que a cidade se tenha transformado no país de destino destes indivíduos.

Nessa capital, comparativamente a demais cidades nos arredores e mesmo em outros países europeus, os valores de aluguéis são considerados elevados, particularmente para quem ainda não tem uma fonte de renda compatível com a manutenção de uma residência em sua totalidade. Por essa razão, é bastante usual alugar um imóvel com outros imigrantes ou então alugar quartos em residências, cujo locador pode ser um local ou então um outro imigrante, em geral, estabelecido há mais tempo nessa capital.

Dos sujeitos que chegaram em período mais recente a Amsterdã, a busca de habitação é feita principalmente através da Internet, em grupos do *Facebook* e também em outros sites que oferecem este tipo de serviço de maneira informal. Dessa maneira, as tratativas são feitas diretamente com o locador, o que pode ser vantajoso, principalmente para quem não tem previsão exata do período de residência ou está em situação temporária. Essas residências podem ser compartilhadas por imigrantes de igual nacionalidade (por exemplo, dois entre os que entrevistei moravam numa mesma casa com outros quatro brasileiros), como também por indivíduos de origens diversas.

A casa e o bairro que compuseram o campo desta pesquisa

apresentam particularidades com relação a outras áreas da cidade com número significativo de imigrantes e também especificidades no que concerne às variações das condições de vida desses sujeitos em Amsterdã. A descrição desses ambientes tem como fim fornecer um pequeno esboço de como algumas imigrações se configuram no espaço dessa cidade, uma vez que esta é uma área que também concentra uma população migratória expressiva.

A casa está localizada na parte leste da cidade, em *Osdorp-Midden*, considerado um dos subúrbios de Amsterdã. Esse bairro recebeu uma grande parcela de imigrantes nas décadas de 1980 e 1990, sobretudo de marroquinos, mas também turcos e surinameses. Esse movimento para o bairro foi estimulado pelo envelhecimento da população e por uma saída de pessoas em melhores condições financeiras, principalmente famílias jovens com crianças que buscaram habitações suburbanas novas e mais confortáveis fora da cidade (OSTENDORF e FORTIJN, 2006).

Osdorp-Midden é uma mistura de edificações de baixo, médio e alto porte e foi construído em meados dos anos setenta. O planejamento de sua construção fez parte do *Algemeen Uitbreidingsplan voor Amsterdam* (AUP, Plano Geral de Extensão de Amsterdã), datado de 1935. O AUP consistiu em um plano de construção urbana contendo diretivas globais para a extensão de Amsterdã até o ano 2000, abarcando uma estrutura com *design* espaçoso, áreas verdes e uma separação clara entre as suas diferentes funções, tais como habitação, transporte e comércio. Nesta última década, foi implementado um programa de renovação urbana dessa área da cidade⁶⁹ (OSTENDORF e FORTIJN, 2006).

Diferente sobretudo da região central de Amsterdã, a construção de blocos de habitação é baseada na repetição, ou seja, os diferentes tipos de blocos são copiados várias vezes, resultando em um *design* bastante monótono. É um bairro essencialmente residencial, com poucas ruas, mas com lojas e serviços que têm crescido significativamente nos últimos dez anos. Na parte central do bairro, há um centro comercial

⁶⁹ Baseado no *Grote Steden Beleid* (política grande das cidades), um programa extensivo da renovação urbana.

provido de algumas das principais cadeias de varejo holandesas como Hema e C&A, bancos, comércios em geral e também uma sede do *Gemeente* (órgão institucional do município que centraliza diferentes serviços burocráticos, incluindo o atendimento e registro de imigrantes na cidade). A distância até o centro da cidade corresponde a cerca de dez quilômetros. Duas linhas de bonde servem o bairro, possibilitando chegar diretamente em duas das principais estações de trem da cidade, a *Slotervaart* e a Estação Central.

Conforme explicam Ostendorf e Fortijn (2006), os rendimentos dos moradores daquele bairro é baixo, comparativamente a outras áreas da cidade. Haveria uma grande parcela de casas sociais⁷⁰, uma alta proporção de residentes vivendo por meio benefícios sociais e muitas famílias recebendo subsídios de aluguel. No entanto, esta situação deve ser compreendida levando-se em consideração o contexto de bem-estar do Estado holandês.

A casa está situada em uma pequena e silenciosa rua, com muito pouca circulação de carros ou motos. Sua localização está distante cerca de 350 metros do ponto de bonde mais próximo, 300 metros de dois supermercados, assim como de padaria e farmácia. Do centro comercial do bairro, onde estão os bancos, o *Gemeente*, comércios em geral e uma feira de rua que ocorre às quartas-feiras, mobilizando o consumo de muitos moradores, dista cerca de 700 metros.

Logo após a entrada da casa, havia um pequeno corredor com acesso às partes superior e inferior do imóvel. Na parte esquerda desse corredor, uma porta dava acesso a um lavabo. Na parte direita, ganhava destaque um armário que servia de suporte a um aquário relativamente grande, abrigando diversos peixes da mesma espécie. Ao lado do aquário, duas pequenas estátuas de santas, um minúsculo recipiente de metal com duas moedas e uma vela permanentemente acesa compunham a imagem de um pequeno altar.

Ao adentrar à sala, chamavam a atenção as inúmeras plantas

⁷⁰ Habitações que integram programas de habitação social (de iniciativa pública e privada), cuja prioridade é proporcionar acesso à habitação às camadas da população mais carentes, em particular por condicionantes de ordem financeira. Por essas razões, o valor do aluguel dessas habitações é bastante inferior com relação aos aluguéis de imóveis de padrão equivalente no país.

espalhadas pelo ambiente se estendendo até a área externa do pátio, para o qual uma enorme janela de vidro permitia vislumbrar um jardim repleto de vários vasos de flores, cuidadosamente organizados desde o chão até ao longo das divisórias em madeira que delimitavam aquele espaço com relação às residências do entorno. Jardinagem é o *hobby* de Lys, a locadora, que atribui à grande valorização dada a essa atividade no país como uma das principais motivações para a sua permanência na Holanda.

A sala integrava um espaço contíguo à cozinha. Nas paredes, memórias da história de vida de Lys: um retrato dela vestida com a toga na sua formatura em Direito, outro em tamanho bem maior (30x40 cm) do período que se tornou cidadã holandesa, um quadro de paisagem pintado por uma de suas ex-inquilinas e um desenho em cartão-postal retratando três gerações de mulheres; uma senhora trançando o cabelo de uma mulher mais jovem e esta trançava o cabelo de uma adolescente. No único armário da sala, onde predominavam livros, era possível identificar de longe algumas fotografias: a de sua mãe e outra do irmão. No canto da sala próximo ao jardim, um pilar sustentava a maior planta ali presente, uma peça quase minúscula de cerâmica em forma de tartaruga, que considera um amuleto, e ainda um pequeno recipiente com incenso.

Aquele ambiente não apenas retratava parte da história de Lys, como também era o local onde passava a maior parte do tempo quando estava em casa. O sofá era um território ocupado quase sempre por ela e Apolo, seu cachorro e companheiro inseparável até nas ocasiões em que saía de casa, com exceção dos compromissos de trabalho. Era naquele ambiente que passava grande parte do tempo preenchendo formulários pela internet em busca de emprego e era também onde assistia seus programas de televisão prediletos ou recebia eventualmente amigos.

Afora o sofá e algumas poucas cadeiras, uma bicicleta ergométrica, de modelo desatualizado (nunca utilizada durante o período de minha residência no local), um frigobar (que eu compartilhava com outra moradora) e uma mesa de refeições para cerca de seis pessoas preenchiam aquele espaço que funcionava também quase como uma extensão da cozinha. Esta, embora relativamente espaçosa, comportava

apenas itens básicos como o fogão com forno⁷¹, o micro-ondas e armários. Um deles mantinha os itens para cozinhar (panelas e talheres) e também as louças. O outro, alojado acima da pia, continha várias divisórias onde guardávamos nossos mantimentos. Neste local, as plantas também tinham presença. Vasos contendo alguns temperos (manjeriço, salsa e alecrim) ornamentavam o beiral da janela que dava visibilidade para a área externa, relativa à rua defronte à casa.

Na parte superior, estavam localizados os dormitórios e um banheiro que, além da máquina de lavar roupas (local bastante usual de colocar este equipamento na Holanda), também incluía uma banheira. Neste primeiro andar, havia três dormitórios; o meu e o de outras duas moradoras. Num andar mais acima, o único aposento existente era o dormitório de Lys.

2.2. COMIDA E IDENTIDADE CULTURAL

Em meu primeiro dia na casa, Lys mostrou-me um livro, produzido em Amsterdã, com histórias de imigrantes que haviam se tornado cidadãos holandeses no ano de 2007⁷². Eram homens e mulheres de variadas nacionalidades (Venezuela, Coréia do sul, Gana, Iraque, Escócia, Indonésia, Afeganistão, Marrocos, Jamaica, Iran, Bósnia, Nigéria, Brasil, Vietnã, Argentina, Turquia, Azerbaijão, Israel, Suriname, Tanzânia). As histórias eram contadas através de fotografias, textos e receitas de pratos representativos da culinária do país de nascimento de cada imigrante. Um dos capítulos era dedicado à sua história e as imagens retratavam-na preparando *dumplings* com bacalhau e peixe frito, prato escolhido por ela como referência culinária da Jamaica.

⁷¹ Até poucos anos atrás, o forno não era um item presente em todas as residências de maneira usual. Alguns imigrantes em Amsterdã interpretam esta ausência pela sua pouca demanda na culinária holandesa e também pelo escasso espaço nas residências.

⁷² YUEN LIE SIE, Paula; DE RIDDER, Iris. **Melting Pot**. Een ontdekkingsreis door de nieuwe Nederlandse keuken. Nederlands: Goed, 2007.

Num primeiro momento, seu empenho em mostrar-se o livro, sugeria uma maneira de evidenciar o quanto a comida era um interesse em comum, um elo de identificação entre nós, algo que poderia inclusive contribuir no sentido de nossa melhor interação naquele ambiente. Além disso, interpreto seu propósito como um modo de me acenar uma certa distinção adquirida por ela, frente a outros imigrantes e mesmo a holandeses, já que implicava não apenas o seu reconhecimento enquanto cidadã holandesa, mas talvez o mais importante, a conquista de uma visibilidade como imigrante jamaicana naquela sociedade. Este caso não deixa de ser uma maneira pela qual a comida pode ser vista como um indicador do grau de interação de imigrantes com o novo contexto, o que também pode revelar em que medida imigrantes participam na vida social da sociedade de destino (SCHNAPPER, 1991).

Mas esse fato envolvendo o livro também possibilita apontar para outras questões associadas à alimentação e migração, como as que envolvem noções de identidade. Sabidamente, comida e hábitos alimentares englobam noções de pertencimento (LÉVI-STRAUSS, 1979, DOUGLAS, 1976). A comida é um meio pelo qual indivíduos, comunidades e mesmo nações definem sua identidade cultural (WOORTMAN, 1977; WILK, 2010; APPADURAI, 1988)⁷³. Como explica Rial (2003) - e tomando como exemplo a proposta do livro que incluía cada imigrante apresentar um prato expressivo de seu país -, quando constituída como cozinha organizada, a alimentação passa a ser um símbolo de uma identidade atribuída e reivindicada, por meio da qual indivíduos podem se orientar e se distinguir, implicando ainda formas de perceber e expressar modos ou estilos de vida. Nesta medida, assim como sinaliza pertencimento, a comida ainda atua como um código de reconhecimento social.

Um outro ponto a ser destacado refere-se às narrativas que se constroem em torno da noção de *tradições alimentares* – no caso, um

⁷³ Tomando como parâmetro Belize e como este país se reinventou enquanto nação a partir de sua cozinha, Wilk (2010) observa que, ainda que inventadas em período recente, as tradições alimentares podem ser um veículo para a descoberta do nacional. Em sentido semelhante, Appadurai (1988), mostrou como livros de culinária regionais no período pós-colonial contribuíram para a construção de um ideia de nação indiana.

prato tradicional da Jamaica. Vistas sob a ótica dos processos globais, é importante lembrar que cada tradição alimentar é o fruto sempre provisório de uma série de inovações e de adaptações gerado por "complexos fenômenos de troca, cruzamento e contaminação" (MONTANARI, 2009, p. 17). Não obstante, as tradições são necessárias às sociedades porque contribuem tanto para a continuidade como para a formação da vida social (GIDDENS, 2003) e, dependendo da situação, proteger as tradições alimentares e mantê-las enraizadas no tempo e lugar pode significar muito para alguns indivíduos (WILK, 2010).

Figura 5: Livro sobre imigrantes em Amsterdã



Fonte: Arquivo pessoal

No que tange a indivíduos em situação migratória, uma vez também relacionada à origem e à recordação, a tradição alimentar adquire alto valor simbólico, tendendo a ser adaptada em termos culinários e gustativos para ser utilizada como identidade (CARRASCO

I PONS, 2005). Essa adaptação envolve sobretudo adequar-se ao campo de possibilidades dos ingredientes no local de destino. Portanto, como observa Parasecoli (2014), mesmo quando pode ser provado como historicamente infundadas, as narrativas sobre as origens das tradições alimentares, as normas, atitudes e valores ligados a elas não são artificiais e dispensáveis, pois, de um ponto de vista emocional e existencial, não faz qualquer diferença se as tradições são inventadas, como defendeu Hobsbawn (1984)⁷⁴, ou que tenham nascido em contextos do presente, se referindo a situações do passado.

A comida é um símbolo potente de identidade pessoal e grupal e fundamenta tanto a individualidade como um senso de filiação a um grupo maior (WILK, 2008). Como sugere Gabaccia (1998), é mais fácil compreender como as escolhas alimentares refletem a identidade do comedor, quando nos concentramos no conservadorismo culinário. A autora ainda lembra que os seres humanos se apegam tenazmente às comidas familiares porque elas se tornam associadas a quase todas as dimensões da vida social e cultural (GABACCIA, 1998). Esse apego pode ser reconhecido no relato de Antônia (31 anos), para quem emigrar, além de uma mudança radical em seus hábitos alimentares relativos ao país de origem (Itália), também significou uma revisão em termos de identidade cultural. Em suas palavras:

O povo italiano é muito centrado na própria comida [...] vêem a comida italiana como a melhor [...]. Para mim, comida era a minha comida: pasta, pasta e pasta. Me lembra um pouco minha família, especialmente natal e ano novo, quando comida é muito importante. Eu acho que eu sou um caso muito estranho [...] porque mesmo se um italiano vive fora por muitos e muitos anos, sua comida é sua comida. Eles não aceitam a ideia de que podem comer novas comidas. Eu acho que é parte muito importante da nossa identidade. Leva tempo, imagine você

⁷⁴ De acordo com a tese defendida pelo historiador Eric Hobsbawn (1984), muitas tradições foram inventadas e disseminadas na conjuntura das primeiras instituições modernas, com o intuito de legitimarem os sistemas de poder emergentes.

comer vinte anos a mesma comida [...] para mudar leva tempo, você precisa de ajustes.

Wilk (2008) lembra que o pilar estável de identidade representado pela comida também pode ser fluido e cambiável. Contudo, ainda nota que quanto mais as pessoas se movem, mais parecem valorizar a comida de casa, ou seja, quanto mais distantes imigrantes se encontram do país natal, mais cristalizada se tornaria a sua identidade culinária.

Mesmo que os hábitos alimentares de alguns destes indivíduos tenham mudado de maneira mais drástica ou significativa que os de outros, a reprodução de comidas associadas ao país natal, ainda quando esporádica (eventos ou datas especiais), se constitui sempre em um ponto de referência no qual se ancoram ao reivindicar identidades culturais relacionadas ao país de origem. Reporto a um exemplo elucidativo desse ponto de vista. Em uma ocasião, quando já morava em *Amstelveen*, propus um pequeno encontro em minha nova residência para as imigrantes com quem havia morado anteriormente. Ana (30 anos), vinda da Áustria, era uma das duas exceções entre os indivíduos que apresentavam menos interesse na culinária e questões alimentares em geral. Entretanto, neste dia, para minha surpresa e sem ser algo previamente combinado, ela trouxe para o encontro uma caçarola com *dumplings* de damasco, sua comida favorita desde criança e considerada uma tradição na sua família e no país.

Minha surpresa era ainda maior porque essa imigrante sempre reafirmara uma certa inoperância e um extremo desinteresse com relação a questões culinárias. E, de fato, enquanto residimos na mesma casa, a vi elaborar algum prato de comida cerca de duas vezes; a maior parte do que compunha sua alimentação era de comidas semiprontas ou prontas, compradas no supermercado do bairro e esquentadas no micro-ondas. Nessa ocasião, aquele também pode ser interpretado como um prato-tótem, nos termos de Calvo (1982), ou seja, um prato que também ganha destaque por ser demarcador de sua identidade cultural.

2.3. MORAR, COMER E NEGOCIAR DIFERENÇAS

No decorrer de nossas conversas, era Lys quem muitas vezes tomava a iniciativa de introduzir o tema da comida, demonstrando também uma certa curiosidade a respeito da minha alimentação. Muito

embora nossas culinárias se distinguíssem em diversos pontos, especialmente com relação à utilização de determinados temperos⁷⁵, muitos ingredientes, preferências alimentares e certas percepções sobre a comida coincidiam. Se isso contribuía para que fôssemos descobrindo afinidades por meio da comida, também servia para que estabelecêssemos uma certa cumplicidade estendida a outros assuntos relativos às nossas histórias de vida. Do mesmo modo que a comida contribuiu para a minha aproximação com essa imigrante, aos poucos, o mesmo foi sucedendo com relação às demais moradoras.

Diferente do ritmo de vida de Lys e também do meu, as outras moradoras passavam um tempo bem mais longo fora de casa. Quando estavam presentes, eu tratava de fazer coincidir o preparo de minhas refeições ou alguma tomada alimentar enquanto estavam na cozinha. Para fins desta tese, a diferenciação entre tomada alimentar e refeição se alinha à concepção de Poulain e Proença (2003), quando definem a tomada alimentar como uma forma de consumo alimentar menos instituída, que pode ocorrer dentro ou fora das refeições (abrangendo sólidos e líquidos). Diferentemente, a refeição é concebida (café da manhã, almoço e jantar) como uma forma de tomada alimentar já fortemente instituída e inscrita em regras sociais notoriamente definidas.

A ideia de fazer coincidir minha frequência na cozinha com as outras moradoras consistia em um pretexto para que se oportunizassem conversas e, ao mesmo tempo, eu pudesse observar como lidavam com a alimentação em seu cotidiano. Enquanto estavam em casa, essas imigrantes passavam a maior parte do tempo em seus quartos. Portanto, a alternativa para uma aproximação ocorria, principalmente, na cozinha. Dessa forma, as práticas em torno da comida tornaram-se forçosamente nosso ponto de encontro.

O que também favorecia essa dinâmica era o fato de a sala de estar e a mesa de refeições estarem em parte integradas ao espaço da cozinha. Embora tivéssemos estes momentos de maior interação, tanto o

⁷⁵ Nossas comidas diferenciavam-se sobretudo pela variedade e quantidade de temperos. Enquanto eu, em geral, utilizava somente alguns poucos ingredientes como tempero (sal, alho, cebola, pimenta preta e molho de soja ou molho de tomate), Lys, além desses citados, ainda utilizava grandes porções especialmente de pimenta-da-jamaica, cúrcuma, curry e gengibre.

preparo da comida como as refeições, geralmente, se configuravam de maneira individualizada. Essa individualização das práticas alimentares também reflete um processo de mudança em escala global que pode ser pensado no âmbito da modernidade alimentar e da evolução das maneiras de comer (FISCHLER, 1995, 2010; POULAIN, 2005).

As teses de Giddens (2002) a respeito da modernidade contribuem para se refletir sobre as tendências do comportamento alimentar no mundo contemporâneo, em virtude do aumento da individualização e da referida amplitude das possibilidades de escolhas⁷⁶. Paralelamente, outros fatores também colaboram para modificar o comportamento alimentar, como o aumento de refeições fora de casa, em horários e frequência geralmente conjugados com o mundo do trabalho, o que também leva à expansão do consumo de comidas rápidas, pré-prontas, lanches.

Semelhante ao que ocorre com diversos indivíduos em mesma situação, em minha experiência vivendo com estas outras imigrantes em Amsterdã, compartilhar a moradia significava, antes de mais nada, compatibilizar uma série de ações, a fim de que todas pudessemos tirar melhor proveito daquele espaço. Afora nossos quartos - de uso individual -, os demais espaços da casa, como a cozinha, deveriam ser geridos em conjunto. Isso implicava acordos, como observar o espaço destinado a cada uma nos armários ou na geladeira. Acarretava ainda otimizar a própria culinária, o que, na maioria das vezes, significava fazer ajustes, já que nossas práticas envolvendo a comida, muitas vezes coincidiam em termos de horário, demandando um certo reordenamento nas atividades da cozinha.

Essa dinâmica funcionava também por outras razões. Muitas das regras da casa, incluindo as relativas à utilização de seus espaços, não eram estabelecidas em conjunto, e sim estipuladas previamente por Lys e legitimadas por sua condição de locadora. Considerando que havia

⁷⁶ Em épocas anteriores os hábitos que ordenavam a vida eram estabelecidos dentro de canais relativamente fixos, vinculados à tradição e, como um reflexo disso, a noção de individualidade não era prezada. Com a ascensão do individualismo, surge também o confronto com a complexa variedade de escolhas, quando aumentam as possibilidades de configurar estilos de vida e constituir identidades (GIDDENS, 2002).

certas discordâncias ou desconforto com relação a essas regras por parte das outras moradoras, não era incomum uma certa tensão e até mesmo eventuais conflitos. Isso é importante mencionar porque o espaço da cozinha muitas vezes também reproduzia essa tensão refletindo na maneira pela qual estas imigrantes lidavam com suas práticas alimentares.

Entre as regras mencionadas acima, estavam algumas relativas ao *Feung Shui*, os preceitos de harmonização dos ambientes originários da China, baseados na filosofia taoísta e adotados por Lys. Além da disposição da mobília e das plantas obedecer a alguns desses princípios, deveríamos, por exemplo, sempre manter as portas dos banheiros fechadas ou os vasos sanitários tampados, sob pena de sermos chamadas à atenção. As regras ainda abarcavam certos critérios na manutenção da limpeza da casa, na utilização da máquina de lavar roupas e mesmo no aproveitamento do ambiente da sala.

No primeiro dia em que passei a residir na casa, enquanto mostrava o ambiente, Lys explicou que o espaço da sala, onde estavam o sofá e a televisão, eram território de seu usufruto. Entretanto, com o passar do tempo, esse espaço foi se tornando cada mais flexível, a ponto de muitas vezes essa imigrante me chamar para assistir algum programa na televisão, especialmente, quando era algum campeonato esportivo, como o tênis, pelo qual compartilhávamos o interesse e entusiasmo. Esses momentos foram se tornando mais frequentes, o que para mim também significava que algumas fronteiras dentro daquele espaço iam ficando cada mais transponíveis. Quando Ana, a imigrante da Áustria, passou a residir na casa, já encontrou, portanto, este espaço mais flexibilizado e socializado, a ponto de passar longas horas conversando ou assistindo televisão com Lys.

Além das regras referidas acima, o desconforto das demais moradoras parecia mais evidente quando Lys fazia a sua "limpeza energética" na casa, algo que aprendeu com seu "guru", um imigrante panamenho em Amsterdã que, segundo ela, a ajudava a desenvolver seu "lado espiritual". Essa limpeza ocorria uma vez por semana e consistia em um ritual com diferentes etapas (incenso, água, flores). Começava desde a parte térrea até os andares superiores da casa, incluindo os dormitórios e o banheiro. Primeiro, com um incenso Lys fazia movimentos circulares com o braço, espalhando a fumaça por todo o

cômodo, enquanto pronunciava algumas rezas; num segundo momento, era colocado um pouco de água em um recipiente de vidro mantido em cada quarto (trocado no próximo ritual); por último, era colocada uma flor nesse mesmo recipiente com água, a ser trocada então na semana seguinte. Esse ritual às vezes demorava cerca de uma hora e era nesta única oportunidade que Lys declaradamente entrava nos quartos com ou sem a presença da residente, já que os mesmos não possuíam chave ou qualquer tipo de tranca.

Levando as considerações acima em conta, algumas atitudes das moradoras com relação à alimentação, que me pareciam à primeira vista sobretudo decorrentes de uma progressiva individualização nessa esfera, eram também resultado de estratégias desenvolvidas por elas no intuito de evitar conflitos ou desgastes, especialmente com a locadora. Entre essas estratégias, estava a de prepararem suas comidas na cozinha, mas ingeri-las em seus quartos e também abreviar o tempo de ocupação da cozinha, o que significava, na maioria das vezes, preparar a comida cozinhando todos os ingredientes em um mesmo recipiente.

Essas questões mostram que a cozinha, em sua dimensão social, é um espaço de reprodução das divisões sociais, sexuais (POULAIN, 2006, GOODY, 1995), da manutenção de vínculos sociais e afirmação de identidades, mas também é onde se afirmam diferenças (CONTRERAS, 2011). Duas das residentes na casa, chegaram a afirmar que se tivessem seus próprios espaços culinários, seu envolvimento com essa prática seria diferente.

Alguns estudos já mostraram que o compartilhamento da cozinha pode ser um ponto bem conflituoso (WOORTMAN, 1977; RIAL, 1988). A partir do enfoque em grupos populares, esses estudos revelam que um mesmo espaço culinário pode comportar diferentes cozinhas. Ou seja, em casos de mais de uma família dividindo a mesma casa, por exemplo, ou então de uma sogra viver com o filho e a nora, duas cozinhas tendem a se estabelecer, sendo uma chefiada pela sogra e a outra pela nora, de modo a se evitar conflitos. Neste caso, de alguma maneira, pode-se dizer que a cozinha define a família (RIAL, 1988).

Embora sejam situações distintas, esses exemplos cabem ser evocados para abordar como se configurava o espaço da cozinha onde morávamos. Tomando como parâmetro as considerações acima, se pode considerar que havia quatro cozinhas diferentes estabelecidas naquele

espaço geográfico. Afora a distinção entre o conjunto de operações simbólicas articulado às diferentes ações técnicas e ingredientes que definem uma cozinha e, portanto, uma identidade alimentar, e as temporalidades distintas em que ocorriam as atividades culinárias, as divisões nos armários com os mantimentos de cada uma ou então nas geladeiras também contribuíam para demarcar a distinção entre essas cozinhas.

O mesmo ângulo serve de referência para se refletir sobre as refeições. No dia a dia, dificilmente fazíamos refeições em conjunto. Como lembra Parasecoli (2014), do mesmo modo que conectam os que as compartilham, as refeições confirmam a identidade dos comedores como indivíduos ou como parte de um coletivo. Mas assim como as refeições unem, elas também dividem, excluindo aqueles considerados não habilitados a participar dessa reunião. Portanto, além do que já foi dito, tais questões ainda revelam que, em muitas situações, é precisamente no nível das experiências diárias que negociações importantes ocorrem na vida de imigrantes.

Conforme ainda observa Parasecoli (2014, p. 420), quando imigrantes se encontram em ambientes sensoriais e culturais desconhecidos, comer é um componente inevitável da vida cotidiana que os obriga "a interagir física, emocional e cognitivamente com a alteridade circundante". Quando se trata da ingestão, "o contato é íntimo a ponto de às vezes se tornar desconfortável ou mesmo invasivo precisamente porque as posições do Eu e do Outro envolvidas são fundamentalmente diferentes em termos de poder sociopolítico, capital cultural ou mesmo econômico". Ainda ressalta o autor que essas reações podem variar de uma participação ativa à recusa total da interação a partir do ato alimentar e "é também através dessas interações que os imigrantes transformam espaços anônimos e ameaçadores em lugares culturalmente significativos que podem borrar a aparente dicotomia entre o global e o local".

Sobre as interações a partir da comida, é importante lembrar que, apesar do caráter majoritariamente individual de nossas refeições, como mencionado, algumas vezes, em particular aos finais de semana, fazíamos alguns almoços em conjunto. Esses almoços incluíam uma maior variedade de pratos, salada, sobremesa e havia uma preocupação maior com a estética na configuração dos pratos. Algumas vezes eram

refeições acompanhadas de vinho e, posteriormente, café ou chá de folhas frescas de hortelã, bebida quente bastante popular na Holanda.

Nessas ocasiões, além de compartilharmos nossas preparações culinárias, também partilhávamos nossas histórias de vida e visões de mundo. Por meio da comida, essas interações consistiam em uma outra dinâmica de comunicação que contribuía para a superação de questões ainda pendentes, possibilitando um espaço de trocas que também acentuava a própria dimensão social da refeição, nos termos de Simmel (2004, p. 33), isto é, como um "conteúdo de ações compartilhadas". Em algumas oportunidades, ainda houve refeições incluindo outros imigrantes que mantinham alguma relação com as residentes da casa, quando principalmente pratos ligados aos seus países de origem eram compartilhados.

Foto 8: Almoço preparado e compartilhado por imigrantes



Fonte: Arquivo pessoal

Como lembra Parasecoli (2014), a menos que imigrantes se encontrem solitários e se abstenham de qualquer contato, o processo de adaptação à nova terra é algo compartilhado, influenciado e construído através de interações, seja através da família, amigos ou outros membros que fazem parte daquele círculo. Além disso, se levarmos em conta o mundo de hoje, no qual a intensificação das trocas globais e

intercâmbios se dá, muitas vezes, de maneira assimétrica, acirrando as desigualdades e diferenças, a comida pode atuar como um eixo de conexão, favorecendo a partilha de experiências e a comunicação entre diferentes indivíduos ou grupos culturais.

Ao conversar com demais imigrantes que integraram a pesquisa e viviam em condições equivalentes, isto é, de compartilhar a moradia com outros/as imigrantes, também era apontado um quadro semelhante, com situações em que algum conflito deveria ser gerido. Há casos em que esses conflitos são mais acentuados, a ponto de comprometerem o bem-estar desses indivíduos. Na interpretação de Martina (27 anos), que relatou ter sofrido uma série de intimidações por parte do locador do imóvel (também imigrante), num período anterior quando morou em Bruxelas (Bélgica), o fato de muitos indivíduos em situação migratória serem vistos como sujeitos "desamparados" ou em condição de vulnerabilidade, dá margem para situações constrangedoras e também para aquelas envolvendo algum nível de exploração, que pode ocorrer com relação à moradia ou mesmo em uma situação de trabalho.

Conforme ainda explicou, as intimidações referidas também aconteciam com demais imigrantes que viviam na mesma casa. Segundo ela, o fato de a família viver em local muito distante (Argentina) e não ter mais alguém próximo que pudesse interpelar a seu favor, talvez favorecesse esse tipo de situação. E mesmo o fato de dispor da documentação de cidadã europeia, devido à sua descendência italiana (o que lhe resguarda alguns direitos), a poupou dessas experiências, igualmente não poupando demais imigrantes em mesma situação que conviviam naquele ambiente.

Fatos como os mencionados repercutem na maneira dos indivíduos gerirem sua alimentação e ainda trazem para um primeiro plano algo para se compreender o que também perfaz o movimento migratório no quadro da *ethnoscapes* (APPADURAI, 1990) atual. Essas questões revelam parte do que incide na experiência cotidiana de indivíduos desterritorializados. Esses sujeitos, de alguma forma, devem reinventar suas histórias pessoais, suas práticas cotidianas, o que também inclui a reprodução de um sentido de *casa* nesse novo local.

Foto 9: Refugiado político curdo servindo o prato que preparou



Fonte: Arquivo pessoal

O movimento migratório, em muitos casos, é a concretização de um projeto de vida e mesmo a realização de um sonho. Todavia, a imigração é sem sombra de dúvidas uma perturbação, abarcando diferentes níveis de transformações na vida de imigrantes. Há uma gama de desafios a serem superados. Esses desafios incluem negociações envolvendo alteridade, como também ter de lidar com frustrações ligadas a estilos de vida idealizados, mas difíceis de se concretizar ou que tiveram de sofrer várias remodelações. Nessa perspectiva, a vida diária destes sujeitos pode ser concebida como resultado de uma constante negociação, frente à necessidade de conciliarem as experiências vividas na prática com suas expectativas e sonhos (BENSON e O'REALLY 2009a, 2009b)

Mas ainda que situações similares às relatadas acima estejam presentes na realidade de diversos/as imigrantes que tenham de lidar com as questões de moradia descritas, não se pode concebê-las como

algo generalizado. Além disso, mesmo imigrantes que moram somente com familiares enfrentam ou enfrentaram situações nas quais, de alguma maneira, tiveram de se confrontar com obstáculos. Emigrar significa experimentar ambientes inabituais, outros idiomas e também novas relações sociais. Isso também implica rupturas tanto em âmbito comunicativo como emocional. Quando grande parte do que fundamenta o cotidiano muda, a busca do familiar também contribui para uma sensação de casa e a comida se torna um ponto-chave nesse sentido.

A minha observação recaiu em particular no cotidiano das imigrantes com quem resisi. Mas como foi explicitado, foram ainda entrevistados indivíduos que vivem em família. Nesta medida, é interessante lembrar que, num ambiente familiar, há uma variedade maior de mecanismos para se lidar com obstáculos, como os afetos, por exemplo. Naquele grupo de imigrantes, assim como outros na cidade, apesar de afinidades e identificações, mantínhamos hábitos, visões de mundo e experiências relacionadas às nossas história de vida e mesmo à comida muito dessemelhantes. Em ambos os casos, pode-se identificar traços do que vem configurando a *ethnoscape* contemporânea; eram indivíduos desterritorializados, empenhados em concretizar seus projetos de vida naquela cidade, o que também abarcava uma dimensão cosmopolita. Mas tal processo também passa por negociar as diferenças na experiência diária, incluindo as que dizem respeito ao universo alimentar.

2.4. MUDANÇAS, PERMANÊNCIAS E PARTICULARISMOS ALIMENTARES

"A minha comida muda à medida que muda meu modo de viver". Essa afirmação proferida por Antônia (31 anos), que já passou por uma outra experiência migratória depois de deixar a Itália, quando permaneceu na China por dez anos, talvez sintetize de maneira precisa o quanto a alimentação está condicionada aos estilos de vida, ao mesmo tempo em que também aponta para uma certa dinâmica inerente à alimentação, a partir do movimento migratório. Embora não se restrinja a condições de deslocamento, essa afirmação é especialmente importante para se refletir sobre a desterritorialização ligada à

alimentação no âmbito migratório e o que tem provocado suas mudanças ou facilitado permanências, observando a conjuntura atual de intensificação dos fluxos relacionados à comida e levando em conta o contexto da cidade de Amsterdã.

Quando indivíduos emigram, e independente do seu país de origem, ideias de gosto, preferências alimentares, técnicas culinárias e outros aspectos relacionados ao comportamento alimentar necessariamente também passam por um processo de desterritorialização. Esse movimento pode envolver tentativas de reprodução da alimentação mais próxima à mantida no país de origem ou então o implemento de modificações de acordo com o novo ambiente, acesso a novos ingredientes e também de novas concepções de comida, alimentação e estilos de vida.

Estudos sobre migrações sugerem que os hábitos alimentares seriam aqueles a subsistir por maior tempo como referência ao local de origem, os que mais resistiriam ao abandono (CALVO, 1982, BOULY DE LESDAIN, 2002). Em contrapartida, Sydney Mintz (2001), ao notar o fato de tantas pessoas em sociedades anteriormente concebidas como extremamente conservadoras estarem dispostas a experimentar comidas radicalmente diferentes, observa que os comportamentos relativos à comida podem, às vezes simultaneamente, ser os mais flexíveis e os mais arraigados de todos os hábitos, denotando, portanto, uma constante ambiguidade entre conservadorismo e mudança.

Essa ambiguidade foi vista como um ponto de partida para a abordagem de como imigrantes transnacionais vêm se relacionando com a comida na cidade de Amsterdã. Do mesmo modo que as migrações internacionais estão consignadas a variáveis diversas (econômicas, ambientais, políticas, culturais), o consumo alimentar, tanto no que tange à continuidade de hábitos alimentares como novas experiências ligada à comida, está atrelado às circunstâncias e possibilidades envolvidas em tal mobilidade, assim como ao contexto no qual ocorrem essas experiências.

Inicialmente, busquei algumas estratégias no intuito de entender e analisar como aquelas imigrantes de origens diversas lidavam com a alimentação cotidiana, quais hábitos alimentares relacionados ao país de origem permaneciam, quais indicavam mudanças e como os fluxos de natureza global atuavam nesse sentido. Com isso em mente, lembrava a indicação de Calvo (1982), segundo a qual, se deve abrir a geladeira de

um imigrante se quisermos identificar o grau das modificações alimentares ou mesmo persistências associadas a hábitos anteriores à migração.

Portanto, uma das estratégias consistia em também observar a dinâmica que ocorria nos armários da cozinha. Estes eram configurados em módulos, o que facilitava cada uma ter um espaço individual para armazenar os mantimentos. Tal configuração era similar ao que ocorria com as duas geladeiras, onde a divisão era feita pelo número de prateleiras para cada uma de nós. Eram espaços de uso privativo - cada uma era responsável por comprar e preparar suas comidas. Com exceção de quando decidíamos preparar uma refeição em conjunto, usualmente não compartilhávamos os ingredientes – embora nunca tivesse sido dito de maneira explícita por qualquer uma de nós, cada repartição do armário correspondia, de certa forma, a um território privado. Num primeiro momento, também podiam ser concebidos como fronteiras alimentares, no sentido de demarcarem certos traços identitários relacionados à comida, materializados nos temperos, cereais, grãos e uma gama de outros produtos que compunham aqueles estoques.

Foto 10: Armário da imigrante da Holanda



Fonte: Arquivo pessoal

Foto 11: Armário da imigrante da Jamaica



Fonte: Arquivo pessoal

Foto 12: Armário da imigrante da Argentina



Fonte: Arquivo pessoal

Foto 13: Armário da imigrante da Áustria



Fonte: Arquivo pessoal

Os armários eram os locais onde essas imigrantes armazenavam a maior parte de suas comidas. Geralmente os alimentos frescos, sobretudo verduras ou carnes, eram comprados um pouco antes do preparo e logo consumidos. Assim, não fazia muito sentido concentrar a atenção na geladeira. Dos produtos estocados nos armários, salvo poucas exceções, a maior parte era quase totalmente comum a todas moradoras: azeite de oliva, creme para café, café, sal, canela, macarrão, mel, cereais, pimenta preta, molho vermelho, arroz, entre outros alimentos não perecíveis, industrializados e encontrados na maior parte das cidades ao redor do mundo.

Retomando a noção de fronteiras culturais, rigorosamente, não havia um número expressivo de itens em cada armário que pudesse, por exemplo, dar maiores pistas sobre o país de origem de cada uma dessas imigrantes. Ou seja, algumas das comidas ali presentes, antes vistas como marcadores étnicos, já estariam "eticamente neutralizadas" dentro do mercado global de alimentos, como defendeu Mintz (2006, p.

35)⁷⁷. Todos aqueles produtos também poderiam constar do estoque de um só indivíduo, cuja alimentação talvez não envolvesse grandes curiosidades, se consideradas as possibilidades relativas à vasta oferta de produtos disponíveis associados a outras culinárias na cidade.

A partir de uma primeira observação, portanto, era possível supor uma certa homogeneização alimentar, levando em conta o panorama de difusão cada vez mais global não apenas de itens alimentares, como de hábitos e gostos relacionados à comida. Na mesma concepção, a natureza daquele sortimento de produtos indicava uma possível uniformização dos gostos vinculada a uma nova ordem mundial, onde também impera o caráter industrial da alimentação (GOODY, 1995; FISCHLER, 1995).

Mas era sobretudo na observação de como alguns daqueles produtos ganhavam centralidade nas refeições, assim como a quantidade e o modo pelo qual outros ingredientes eram combinados àqueles na hora do preparo das refeições, acima de tudo as carnes e os temperos, que podiam ser identificados tanto particularismos alimentares de cada imigrante, como também a maneira pela qual cada uma se relacionava com a comida ainda em virtude de outras experiências migratórias. Ou seja, mesmo face à diversidade representada pela industrialização da esfera alimentar e globalização acentuada, como se pode notar na cidade de Amsterdã e em sua paisagem alimentar, algumas fronteiras culturais e particularismos tanto nacionais como regionais permanecem ou mesmo são revigorados (POULAIN, 2006).

Um exemplo significativo é o de Mia (37 anos) que, por ter vivido a maior parte de sua vida fora da Holanda, se considera uma imigrante em Amsterdã. Durante os nove anos em que morou na Malásia, país de maioria islâmica, não tinha acesso fácil à carne de porco, mas somente por meios ilícitos. Embora não comesse regularmente essa variedade de carne antes de emigrar para aquele país, quando deixou a Ásia, se tornou um hábito diário. Segundo ela, o consumo de porco tornou-se quase uma compulsão, devido à restrição sofrida no país asiático. Esse consumo talvez possa também ser interpretado como uma maneira de ela se reconstruir ou se reconciliar

⁷⁷ Mintz (2006, p. 35) toma como exemplos o caso do macarrão, *bagels*, pizza, *croissants* e *croque monsieur*.

com sua identidade holandesa, afastando-se da Malásia, ao incorporar o que lá seria uma comida tabu⁷⁸. Portanto, independente dos acompanhamentos, a carne de porco era sempre o elemento central do seu prato, o que distinguia sua refeição das demais integrantes da casa⁷⁹.

Em Amsterdã, na mesma medida em que há comunidades de imigrantes mais homogêneas, há também grupos fragmentados de diversos indivíduos com origens distintas. Como dito acima, os hábitos alimentares desses imigrantes não podem ser agrupados em uma mesma categoria, porque, além de dependerem de muitos fatores (preferências, valores pessoais e culturais, crenças, etc.), esses hábitos também sofrem diferentes formas de modificação no decorrer da experiência migratória. Além disso, no âmbito de alguns particularismos nacionais, se tomarmos o exemplo do continente europeu, a noção mesma de refeição varia entre os países (POULAIN, 2004). Um exemplo nesse sentido é a resistência de alguns destes imigrantes em adotarem sanduíches, sopas, frutas ou saladas como almoço, conforme é de regra na Holanda, onde o jantar é considerado a principal refeição.

2.5. CULTURA ALIMENTAR: FRONTEIRAS ALIMENTARES?

⁷⁸ Assim como os judeus, muçulmanos condenam o consumo da carne porco pelo seu caráter impuro. Ao abordar os tabus alimentares na obra *Pureza e Perigo* (1976), Mary Douglas explorou as interdições alimentares dos judeus, observando que as definições acerca do que é considerado puro e impuro para comer são orientadas pela realidade social de acordo com uma sistema social de classificação - o que não se encaixa no sistema social de categorias sobre a realidade é considerado puro ou poluído.

⁷⁹ As interdições alimentares foram analisadas sob diferentes pontos de vista, dos quais ainda cabe destacar aqui os enfoques de Marvin Harris (1985) e Marshal Sahlins (2003). Olhando pela perspectiva do materialismo histórico, Harris (1985) considera a variabilidade do consumo alimentar como dependente de determinismos naturais, isto é, estaria relacionada à adaptação e a ajustes de ordem ecológica e econômica. De um ponto de vista distinto e culturalista, Sahlins (2003) atribui o consumo da carne antes a uma intenção cultural do que a uma eficiência material.

Os indivíduos que emigraram para a Amsterdã em anos mais recentes, independente do país de origem, relataram não ter havido mudanças muito significativas em sua alimentação, sobretudo porque encontraram quase todos os itens que necessitavam para dar continuidade a hábitos anteriores. Já os que residiam há mais tempo na cidade, apontaram mudanças de ordem mais profunda, justamente em razão da ausência de certos alimentos que costumavam consumir no período anterior à imigração. Mas, à medida que se intensificaram alguns fluxos alimentares para o país, esses indivíduos puderam incorporar novamente alguns alimentos às suas refeições. Isso mostra que hábitos alimentares podem desaparecer por um determinado tempo e depois retornarem com a mesma força de anteriormente.

Uma vez que os sujeitos entrevistados relataram encontrar praticamente todos os itens relacionados ao que comiam em seu país de origem, recorrer a substituições na dieta, tornava-se mais uma questão de escolha que imposição pela escassez. Apesar do acesso a determinados itens alimentares constar como um dos aspectos centrais para a compreensão de permanências ou mudanças nos hábitos alimentares de imigrantes, há uma gama de outros fatores que influencia nessa direção, entre os quais, questões relacionadas à cultura alimentar de seus países de origem.

Nessa perspectiva, cada um interpreta de uma maneira particular o que representa a imigração em termos de alteração em seus hábitos cotidianos. Para Paulo (34 anos), português e há dois anos na cidade, o que adquire mais peso nessas mudanças tem relação com o período de tempo destinado ao almoço na Holanda: "A mudança diz mais basicamente ao tempo que eu gasto para comer [...] meia hora aqui em Amsterdã para comer - que é o geral - para mim, é quase uma afronta. Nem é bom para a digestão [...] é aí onde eu vejo que há mais impacto". Já Marisa (45 anos), da Venezuela e há 25 anos nesta cidade, aponta para outra direção. Sua maior dificuldade foi acostumar-se ao sabor das novas culinárias, com as quais se deparou: "Aqui se come mais comida internacional, se come mais o picante [...]. Hoje já me integrei totalmente, mas me custou muito no início [...] custei muito a me acostumar com o sabor".

Nesse relato, através da menção ao "picante", essa imigrante coloca em evidência como um sabor foi ganhando proeminência e se

tornando cada vez mais difuso com relação a determinadas culturas alimentares, especialmente num contexto de culinária multicultural como Amsterdã. O picante associado à comida internacional pode significar uma infinidade de pratos representativos de inúmeras culinárias. O picante pode ser referido às pimentas da América Latina levadas para a Ásia pelos portugueses durante o período de colonização e que hoje realçam a comida da Indonésia e compõem junto com outras especiarias o *curry* na culinária indiana, ambas muito presentes na paisagem alimentar de Amsterdã. Pode também significar o sabor acentuado de gengibre nessas mesmas culinárias ou o da semente de mostarda, igualmente presente na culinária indiana ou então na francesa. Como estes, ainda caberiam múltiplos exemplos.

A cultura alimentar é abordada aqui como "um conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associados à alimentação e são compartilhados pelos indivíduos de uma determinada cultura ou grupo social" (CONTRERAS, 2011, p. 129). Ao que ainda se inclui o como, com quem, o que, quando e por quê se come o que se come (ESPEITX, 2007)⁸⁰. Como chama a atenção Parasecoli (2014, p. 418), "apesar das mudanças constantes, as culturas alimentares apresentam uma coerência interna, fornecendo parâmetros que definem comportamentos e objetos como aceitáveis ou desviantes", e também demarcando indivíduos considerados integrantes ou não dessas culturas.

Portanto, observando que esses indivíduos são provenientes de uma variedade de países, isso também significa que provêm de culturas

⁸⁰ Na concepção de Espeitx (2007, p. 155), *cultura alimentar* é definida como "[...] un complejo entramado social, tecnológico e cultural que establece como, com quién, que, cuando e porqué se come lo que se come em una determinada sociedad, y también que alimentos se obtienen o se producen, como se obtienen o producen y como si distribuyen. Efectivamente, la cultura alimentaria se desarrolla em el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad com su entorno, y se fundamenta em el establecimiento de categorías, de sistemas de clasificación, sobre el cual se construye todo un edificio de normas, de reglas más o menos interiorizadas, pero em cualquier caso operativas, ya que definen los límites de lo possible y de lo pensable em este ámbito".

alimentares baseadas em algumas especificidades, como distintas preferências gustativas, utilização de produtos alimentares e diferentes formas de prepará-los. Não obstante existirem características universais que pontuam a relação com a alimentação, há diferenças significativas e especificidades marcantes de um país para o outro (FISCHLER e MASSON, 2010)⁸¹. Mas como chama a atenção Rial (2010), aspectos culturais e diferenças regionais não explicam todos os fatores envolvidos nas escolhas alimentares, uma vez que há diferenças também de caráter histórico, social e econômico.

Uma maneira de também compreender as diferenças entre as culturas alimentares destes imigrantes recai sobre os parâmetros nos quais se baseiam quando percebem a cultura alimentar na Holanda. Neste caso, o sistema de representações que ancora a alimentação desses indivíduos atua como um filtro de julgamento ou pré-conceitos baseados na cultura alimentar do país de origem. Nas palavras de Márcia (39 anos), provinda do Brasil e há 14 anos vivendo em Amsterdã: "A Holanda não tem culinária, aqui se come comida de outros países. O único prato que eles dizem que é deles é esse tal de *stampot*⁸², que é batata amassada com legumes e aquela linguiça".

Além da ideia de que o país não tem culinária se repetir correntemente nas narrativas dos sujeitos entrevistados, é também quase unânime que a comida "não tem gosto" e, conseqüentemente, certas representações também passam a ser nutridas a respeito de holandeses, demarcando diferenças e determinadas fronteiras culturais⁸³:

⁸¹ Levando em conta o contexto europeu, Fischler e Masson (2010) apontam a persistência de alguns traços culinários e produtos alimentares regionais, entre os quais os fundos de cozinha (gordura utilizada para o cozimento) e o açúcar, mesmo face às profundas transformações decorrentes da industrialização alimentar crescente, designada pelos autores como *mercado planetário*.

⁸² Prato tradicional da culinária holandesa.

⁸³ Como observa Gabaccia (1998), hábitos alimentares simbolizam e marcam as fronteiras culturais. Dessa forma, quando queremos celebrar o elevar nosso próprio grupo nós usualmente louvamos nossa cozinha superior. Citando o exemplo do que ocorre nos Estados Unidos, a autora observa que quando se quer humilhar o outro, frequentemente se recorre aos hábitos alimentares. Nesse país, os alemães são rotulados de "kraus", franceses de "rãs" e britânicos de "limões".

No início, quando cheguei, tinha aquela paranoia de comer feijão com arroz. Você via que holandês come batata, batata e batata. Batata com brócolis, um bifinho e tá bom. Eles não tem um prato igual ao Brasil que tem a feijoada, a moqueca [...]. Eles têm o stampot, que é aquela batata amassada com cenoura, um bifinho, a wurst, que é uma salsichona. Tem a sopa de ervilha, mas é mais no inverno, né? A base geral mesmo é batata e legumes, que é o brócolis ou um almeirão, espinafre [...]. No início, não gostava da comida deles, do tempero deles. E tinha aquela coisa de comer duas vezes no Brasil; aqui eu achava meio estranho eles comerem uma só vez, né? (Tadeu, 53 anos, imigrante do Brasil).

Na Espanha, é tudo mais fresco e do dia [...] aqui parece que não se preocupam tanto com a cozinha. As pessoas gostam de comer e de fazer boas refeições, mas não se preocupam tanto com isso [...]. Não posso sobreviver uma semana inteira a sanduíches. Eu não sei como eles fazem, eu me canso de comer uma semana inteira o mesmo. Mas os meus colegas todos comem sanduíche. (Alicia, 22 anos, imigrante da Espanha)

Em minha casa, não se come a comida holandesa porque não gostamos de nada. É um das coisas que não me integrei [...] aprendi o idioma, aprendi a comportar-me como holandesa [...]. A comida holandesa é batata - que não é holandesa, mas boliviana -, escarola - uma verdura que se tem que cozinhar junto com as batatas e depois que está cozida, tira a água e faz uma espécie de purê com esse verde. Eles compram uma salsicha - que não é nem de um charcuteiro - que vem num plástico e cozinham [...]. Depois que fazem o purê com esta coisa verde, colocam essa salsicha do plástico em cima e colocam esse molho que

vem em uma bolsinha em cima e esta é a comida holandesa. (Marisa, 45 anos, imigrante da Venezuela).

A Holanda em si, o país [...] o conceito de comida é combustível para se alimentarem, para não morrerem. Eu e os meus colegas ficamos abismados porque eles comem uma saladinha e eu como um prato, uma refeição normal, e eles dizem, como consegue comer tudo isso e trabalhar? Mesmo gostando muito de queijo, por exemplo, não é alimento, não fui educado assim. (Paulo, 34 anos, imigrante de Portugal).

Esses relatos reiteram o quanto certas características culinárias ou classificações relativas aos alimentos também atuam no sentido de distinguir o *nós* dos *outros*, isto é, atuam como um elemento simbólico de afirmação de identidades. Além disso, também dão pistas de como esses indivíduos concebem a alimentação. No que se refere à manutenção da alimentação do país de origem, assim como varia de indivíduo para indivíduo, alguns hábitos ligados à comida podem ser mais profundamente arraigados a padrões culturais que outros. Ainda que indivíduos provenham de contexto igual, a maneira de lidar com a alimentação pode ser absolutamente diferente, tanto no que diz respeito aos hábitos que mantinham no país de origem como frente a mudanças que se impõem numa condição migratória. Conforme observou Parasecoli (2014), os princípios culinários de imigrantes se desenvolvem frequentemente segundo sua própria dinâmica, que não é necessariamente a mesma da culinária de origem, pois o contexto, as pressões externas e as estruturas internas não são mais os mesmos.

Em Amsterdã, enquanto Débora (24 anos), imigrante do Brasil (Paraná), cozinha regularmente feijão e arroz como alimentos básicos de sua refeição semanal, Bárbara (43 anos), também do Brasil (São Paulo) e há 18 anos residindo nessa mesma capital, depois de casar com um holandês, além de ter abandonado muitos dos hábitos que mantinha no Brasil, incorporou a maior parte daqueles relacionados à dieta alimentar na Holanda, desde a centralidade da batata no preparo das refeições até a adoção de sanduíches como almoço da família. Já uma terceira imigrante do Brasil, Márcia (39 anos), do estado do Espírito Santo e há

14 anos na cidade, considera que, no cotidiano, prepara a comida brasileira, mas "de um jeito holandês" (pouco sal, pouca gordura, etc.).

Vemos, portanto, que há uma heterogeneidade nos modos de se lidar com a alimentação no país de destino, mesmo entre imigrantes de igual nacionalidade. Tanto com relação a brasileiros/as, como imigrantes de outras nacionalidades há diferentes variáveis que incidem na sua alimentação mantida em Amsterdã. Entre essas variáveis, destacam-se o tempo de permanência, condição financeira, se são casados ou solteiros, se têm filhos. Além disso, o fato de vários desses imigrantes compartilharem a moradia com outros de origens diversas e/ou viverem em relação de vizinhança imediata com outras comunidades imigrantes ou ainda constituírem casamentos mistos⁸⁴, são fatores que favorecem a adição de alimentos ou a adoção de pratos, inicialmente exteriores ao sistema culinário desses indivíduos. Especialmente no que se refere àqueles sujeitos que vivem há mais tempo na cidade, essas mudanças alimentares englobando novos alimentos ganham um caráter estável, configurando o que Fischler (1995) denomina *sincretismo culinário*.

Ainda no caso específico de migrações, outros depoimentos também apontam para uma certa *bricolagem culinária* (FISCHLER, 1995), compreendida como substituições alimentares procedentes da carência e escassez alimentar associada aos movimentos migratórios ou mesmo substituições em favor de produtos que apresentam vantagens de natureza prática, gustativa ou mesmo simbólica. Como explicou Omar (29 anos), da Costa do Marfim e há dez anos em Amsterdã, o fato de morar com outro indivíduo de origem holandesa e iraniana, com experiências de vida que incluem um intercâmbio no Suriname, provocou mudanças na sua alimentação. O fato de algumas vezes cozinhareem juntos possibilitou a Omar experimentar e também incorporar à sua alimentação temperos que desconhecia.

Esse é um exemplo de como a difusão de alguns produtos e também práticas alimentares em escala transnacional provocados pela globalização vêm dando causa à emergência de "novas formas alimentares resultantes do processo de mestiçagem cultural" (POULAIN, 2006, p. 43). Atuando como motor de um processo de

⁸⁴ Casamento entre indivíduos de países distintos.

diversificação-integração, os processos globais ainda têm implicado em novas diferenciações, das quais resultam "formas originais de apropriação de produtos ou de técnicas, assim como o desenvolvimento de espaços comuns que agem como pontes entre modelos alimentares" (POULAIN, 2006, p. 43).

De acordo com as entrevistas, embora alguns destes indivíduos, antes de emigrar (especialmente os que moravam com a família), mantivessem uma alimentação que poderia ser enquadrada como mais conservadora, em Amsterdã, abraçaram novos hábitos alimentares, incluindo sanduíches ou outras comidas inabituais como opção de almoço. Conforme já foi mencionado, as mudanças na alimentação estão condicionadas a uma série de fatores, bem como ao estilo de vida de cada imigrante mantido nesta cidade. Vale também observar que algumas dessas mudanças refletem o panorama da modernidade alimentar, no qual o comportamento ligado à comida se alinha cada vez mais às vicissitudes do mundo urbano. A transição entre uma alimentação mais conservadora, como a acima aludida, para outra que represente maior abertura, às vezes ocorre de maneira radical como pode ser constatado através do relato de Marisa (45 anos) que, há 25 anos atrás, quando no início de sua permanência nesta cidade, buscava repetir com mais afinco os hábitos do país de origem:

A comida que como hoje é muito diferente da que comia na Venezuela. Lá não cozinhava, então dependia de minha mãe, do que ela cozinhava [...] e minha mãe é típica venezuelana, então a comida é típica venezuelana. E sempre era um conjunto de três coisas ou arroz com feijão e uma salada verde ou arroz, feijão e frango ou ainda um pescadinho frito com tomate, palmito e abacate [...]. Hoje, não como sanduíche ao meio dia, nem levo meu sanduíche com manteiga de amendoim⁸⁵. Eu vou ao supermercado ou vou ao toco⁸⁶ e compro uma saladinha de atum com pasta ou uma sopa. Eu considero o que eu como um

⁸⁵ Um hábito alimentar bastante comum na Holanda consiste comer pão com manteiga de amendoim (Pindakaas) à hora do almoço.

⁸⁶ Mercearia de produtos asiáticos.

almoço de trabalho. Temos meia hora para comer [...].

A partir das considerações acima, a compreensão da dinâmica entre mudanças e permanências na alimentação de imigrantes transnacionais em Amsterdã, levando em conta a conjuntura atual de globalização, envolve considerar uma gama de fatores - desde questões envolvendo moradia, acesso a determinados alimentos (tanto do ponto de vista financeiro como material), ritmo de vida, convivência com indivíduos provenientes de outras culturas alimentares e como será visto a seguir, a detenção de habilidades culinárias e ainda o grau de abertura para novas comidas.

Levando em conta as entrevistas e os processos atuais da globalização na cidade de Amsterdã, as amplas possibilidades relacionadas à configuração de dietas no cotidiano destes imigrantes é variada. Por outro lado, cabe lembrar que os países de origem destes indivíduos também vêm passando por processos similares à Holanda, demarcados pela globalização. Nesses locais, ainda que em proporções diferenciadas, além de alimentos, se evidencia um estado de constante fluxo de dietas, receitas e cozinhas (WARDE, 1997). E, em consequência de tal desterritorialização, noções de gosto também têm sido transformadas ao redor do mundo (APPADURAI, 1990).

A partir dos relatos apresentados e considerando o contexto da cidade de Amsterdã, pode-se dizer que a desterritorialização no âmbito alimentar, ao mesmo tempo em provoca profundas mudanças na alimentação dos sujeitos desta pesquisa, também favorece permanências. Em razão desse quadro, e a partir dos pontos já levantados, pode-se considerar uma certa diminuição das pressões que incidem sobre o comportamento alimentar de imigrantes face à dificuldade de acesso a determinados itens alimentares. Mas, como foi acenado anteriormente e será explorado na sequência, assim como a desterritorialização decorrente dos processos globais não se encerra nos produtos alimentares, as práticas relativas à comida não se restringem à tomada alimentar, abarcando um universo mais amplo de questões.

2.6. PRÁTICAS CULINÁRIAS E PRODUÇÃO DE LOCALIDADE EM UM CONTEXTO GLOBAL

"Quando você emigra, a comida é a primeira coisa que você leva; mesmo que não a carregue fisicamente, você quer cozinhar, você quer comer". Conforme ressaltam essas palavras de Antônia (31 anos), que emigrou da Itália para a China, permanendo lá por dez anos, a exemplo do que ocorre em outras instâncias da alimentação, nos deslocamentos, as ações relacionadas ao preparo da comida também estão envolvidas por processos de desterritorialização, acarretando ressignificações. Nesta medida, tanto o comer como o cozinhar podem ser um meio para se compreender questões complexas relativas não apenas às mudanças culturais, como também aos fluxos culturais internacionais (WILK, 2008).

A cozinha é onde algumas das práticas cotidianas que imigrantes carregam consigo são reproduzidas e reinventadas. O domínio ou a ausência de habilidades culinárias é outro fator a incidir na alimentação de imigrantes. Do mesmo modo, a alimentação pode ser concebida como uma tomada de lugar, uma vez que se conjuga com várias dimensões da vida cotidiana (RAY, 2015). Nesse sentido, a localidade é vivida através da produção, preparação e consumo de alimentos, isto é, através do desempenho de práticas e reprodução de categorias culturais que reforçam sua conexão com seus lugares de origem, com familiares e com outros imigrantes em países próximos ou distantes (PARASECOLI, 2014). Portanto, levando essas considerações em conta, explorar o exercício dessas habilidades pelos imigrantes em Amsterdã foi uma maneira de também compreender em que medida este outro aspecto relativo à alimentação vem contribuindo para a configuração de estilos de vida de indivíduos desterritorializados sob o impacto da globalização avançada.

A atividade de cozinhar é exercida pelos mais diversos grupos sociais. Lévi-Strauss (1979) apontou seu caráter universal comparando-a à linguagem: não há sociedade sem linguagem e tampouco há alguma na

qual não se cozinhe algum alimento⁸⁷. Reportando a essa teoria, Fischler (1995) ainda acrescenta que todos os humanos falam uma língua, mas há múltiplas línguas. Ou seja, a cozinha é algo universal, mas há cozinhas diversas, baseadas em técnicas, operações e ingredientes específicos.

Neste ponto, interessa explorar mais o significado desta prática para os imigrantes do que exatamente qual cozinha praticavam. Isto é, como as práticas culinárias ressoavam em sua alimentação e quais pistas forneciam para compreender como imigrantes transnacionais vêm se relacionando com a alimentação na conjuntura atual e especificamente na cidade de Amsterdã. Portanto, as questões que nortearam este ponto englobavam: se cozinham, por que cozinham, se já o faziam anteriormente ao movimento migratório e quais significados atribuíam às práticas culinárias naquele contexto.

Ao serem indagados se cozinham, todos os sujeitos entrevistados responderam afirmativamente, embora tenha havido variações com relação à frequência, disposição e disponibilidade para essa atividade. De uma maneira quase geral, uma das primeiras motivações que os leva a preparar a própria comida é de cunho financeiro. A maioria considera bem mais vantajoso comprar alguns itens no mercado, mercearias, feiras ou supermercados do bairro e preparar ao menos uma de suas principais refeições em casa. Sobretudo para os que cumprem uma jornada de trabalho regular longe da moradia, o preparo da comida demanda esforço extra e um certo planejamento. Para alguns, isso significa, por exemplo, cozinhar para dois, três dias ou até mais dias da semana de uma só vez.

Conforme já mencionado, entre os imigrantes integrantes desta pesquisa que não vivem com demais membros da família, embora a maioria compartilhe a moradia com outros imigrantes, como foi explorado, as práticas que desenvolvem em torno da comida costumam ser individualizadas, tanto no que se refere às compras de alimentos como ao ato de cozinhar e às refeições. Reproduzindo uma das

⁸⁷ Na concepção de Lévi-Strauss (1979), além de atuar como mediadora na relação entre a natureza (cru) e a cultura (cozido), a cozinha é concebida como uma linguagem, constituída por uma gramática específica e que traduziria a estrutura de uma sociedade.

tendências da modernidade alimentar, esses indivíduos não estão necessariamente sujeitos a certas pressões que podem ocorrer em situação inversa, ou seja, quando se tem de atender demandas alheias, com relação a horários ou preferências alimentares, por exemplo.

O termo cozinhar ou mesmo o que vem englobando as práticas culinárias abrange diferentes perspectivas. Nesta época, quando a indústria centraliza o consumo alimentar em escala planetária, além da crescente redução de operações culinárias (lavar, cortar, moer, picar, etc.)⁸⁸, muitas comidas já nem necessitam passar por processos envolvendo o fogo (cozinhar ou assar), bastando a utilização de um forno micro-ondas. Neste quadro de modernidade alimentar, além da diversificação de itens alimentares, a autonomia com relação ao que comer tem sido favorecida; o desenvolvimento de habilidades culinárias é cada vez menos determinante para a gestão individual da alimentação.

Para Ana (30 anos), o preparo da comida quando vivia em seu país natal (Áustria), de modo frequente, se restringia estritamente a esquentar no micro-ondas produtos pré-prontos comprados no supermercado. O fato de não gostar de cozinhar e, conseqüentemente, não ter interesse em desenvolver habilidades nesse sentido e também não considerar a comida algo prioritário em sua vida, justificam sua "cozinha rudimentar", como ela a definiu. Para Mia (37 anos), que viveu nove anos na Malásia antes de Amsterdã, o preparo da comida implicava cozinhar quase sempre os mesmos itens, visando maior praticidade.

No caso de Lys (54 anos), cozinhar envolvia pratos que às vezes requeriam até cerca de duas horas de preparo, pois a quantidade de comida era computada para que cobrisse algumas refeições durante a semana ou até diversos dias no mês, já que ainda costumava congelar parte do que aprontava. Chegou a relatar que poderia comer a mesma comida pela manhã, à tarde e à noite durante uma mesma semana. Ao fazer uma sopa, por exemplo, colocava inúmeros ingredientes frescos, incluindo carnes e também alguns *dumplings* que preparava à parte. No que se refere à Martina (27 anos), apesar de sua formação técnica em um

⁸⁸ O processo de cozinhar é baseado em variadas operações que foram sendo aprimoradas ao longo do tempo (temperar, marinar, macerar, coar, ralar). Como chama a atenção Flandrin (1998), a mais simples dessas ações já se pode nomear de cozinha.

curso de confeitaria e uma paixão confessa tanto pela culinária como pelo comer, cozinhar naquela casa significava basicamente o preparo de cereais e algum acompanhamento, como ovos ou legumes, opções condizentes com sua dieta vegetariana.

Foto 14: Imigrante da Holanda preparando seu jantar



Fonte: arquivo pessoal

Foto 15: Prato à base de carne de porco preparado pela imigrante da Holanda



Fonte: arquivo pessoal

Assim como as práticas despendidas na cozinha variavam, a importância dada a essas práticas e mesmo o nível de desenvolvimento de suas habilidades culinárias também diferia. Dos entrevistados, alguns relataram inclusive experiências de trabalho em cozinhas profissionais ou então o aperfeiçoamento de suas habilidades em nível profissional: além de Martina, a argentina referida que se especializou em confeitaria e, em período anterior à emigração, chegou a colocar em prática esses conhecimentos em uma empresa de chocolates, quando morou na Bélgica, há também o caso de Tony (38 anos), imigrante da Jamaica, há dez meses em Amsterdã, que se formou em curso técnico de gastronomia antes de emigrar. Também cabe ser computado o caso de Tadeu (54 anos), que trabalhou durante cinco anos como cozinheiro em um restaurante em Portugal, em uma etapa intermediária, depois de sua emigração do Brasil para Amsterdã. Por fim, há ainda o exemplo de Elena (30 anos), imigrante da Rússia, há um ano na cidade, que, embora tenha formação em negócios internacionais e tenha trabalhado cerca de

cinco anos em uma empresa de desenvolvimento de jogos eletrônicos, vem desenvolvendo novas habilidades culinárias e de maneira autodidata porque almeja empreender um negócio de *foodtruck* com o namorado de origem francesa em um futuro próximo.

A profissionalização ligada à cozinha também coloca em relevo o fato de muitos imigrantes terem a possibilidade de estabelecer uma relação com a comida, pela qual, além reafirmarem seu lugar e presença no país de destino, podem prosperar como empreendedores se valendo de suas práticas culinárias enquanto fonte de renda e impulso para sua independência financeira. Esse ponto de vista cabe especialmente para refletir sobre a cidade de Amsterdã, cuja paisagem alimentar é constituída principalmente por múltiplos empreendimentos de imigrantes diversos. Como assinala Parasecoli (2014, p. 432), empregando seus conhecimentos culinários, imigrantes podem desenvolver *táticas* "com o intuito de ocupar posições sociais e econômicas no território do Outro, transformando os membros da comunidade anfitriã em seus consumidores". Dessa mesma maneira, consideramos que imigrantes ainda podem contribuir para que outros indivíduos desterritorializados também tenham contato com o país de origem através da comida, mesmo que no plano do imaginário.

Foto 16: Imigrante da Jamaica preparando dumplings



Fonte: arquivo pessoal

Foto 17: Culinária jamaicana preparada pela imigrante da Jamaica



Fonte: arquivo pessoal

Entretanto, não se pode ignorar o fato de que o trabalho de muitos imigrantes no campo alimentar, correntemente, ocorre de maneira invisível, compreendendo setores da indústria de alimentos, funções menores em cozinhas e outros trabalhos subalternos (colheitas de frutas e legumes, abate de animais, lavagem de pratos, etc.). Essas funções podem ser vistas mais como alternativas de subsistência do que um modo de contribuir com algo de seu próprio conhecimento culinário. Exemplos ilustrativos dessa realidade são o de Elena, imigrante da Rússia referida acima, que trabalha oferecendo degustação em um comércio de queijos no centro de Amsterdã e o de Antônia, da Itália, graduada em Estudos Chineses, cuja ocupação é servir mesas em uma pizzaria no centro da cidade.

Além da questão financeira, outros fatores foram apontados pelos imigrantes como motivações para que se dediquem a cozinhar. Um desses fatores – e que pode ser visto como mais heurístico de migração – diz respeito ao fato de alguns destes indivíduos não se adaptarem a certos costumes ligados à alimentação na Holanda, entre os quais, como

o consumo de sanduíches à hora do almoço. Mesmo quando sujeitos à jornada de trabalho, cujo intervalo para almoço é de apenas meia hora, alguns imigrantes apresentam maior resistência em adotar esse modelo de refeição.

Outro motivo alegado por parte desses indivíduos se refere à manutenção de um melhor controle sobre suas dietas, o que também pode ser interpretado como uma forma de gerir possíveis riscos alimentares. Para alguns, comer fora de casa com maior regularidade, em locais mais acessíveis do ponto de vista financeiro, em muitas situações, significa uma alimentação de baixa qualidade, o que, em consequência, pode implicar prejuízos à saúde, dos quais foram enumerados desde possíveis intoxicações, baixa ingestão de nutrientes até ganho de peso. Com relação a esses aspectos, o relato de Paulo (34 anos/ Portugal) que, desde o período inicial em Amsterdã, cozinha à noite a fim de levar seu almoço para o trabalho no dia seguinte, é elucidativo:

No início insistia muito com os sanduíches, mas não é o mesmo [...] eu acho que só há contras, porque gasta mais dinheiro, não tem qualidade no que come e a pessoa não sabe o que está a comer [...] se a pessoa cozinha, sabe o que faz, como faz e poupa dinheiro. Acho que só tem vantagens.

Com exceção de restaurantes de alguma culinária específica que eventualmente frequentam, comer fora de casa, quase de maneira geral, é visto como falta de alternativa e não valorado muito positivamente por uma grande parte desses indivíduos. Neste ponto, é válido retomar o pensamento de Fischler (1995), quando observa que uma das funções do culinário é justamente realizar a mediação entre a *neofobia* e a *neofilia*, ou seja, resolver o *paradoxo do onívoro*, regulando as relações entre novidade e familiaridade.

Já para os que vivem com outros membros da família, cozinhar nem sempre resulta de alguma escolha. Quando as práticas alimentares são geridas em âmbito individual, como ocorre com grande parte destes imigrantes, as possibilidades em torno do que preparar se tornam mais amplas, a flexibilidade no horário das refeições é maior e tanto homens como mulheres assumem a função de cozinhar.

Conforme indicaram as entrevistas, quando se trata de um contexto de família, cozinhar é sobretudo uma atividade voltada para gerir as necessidades de seus membros. Em paralelo, também está relacionado com a continuidade de certos hábitos, valores e normas, os quais, entre outros fatores, colaboram para que perpetue um senso de comunidade. Além disso, é importante reiterar que, no tocante a indivíduos deslocados, a desterritorialização que também afeta a esfera alimentar (comidas, hábitos, receitas) ainda possibilita diversas formas de contato com o país de origem, contribuindo para que se mantenham conexões entre expressões culturais e sentimentos de pertença. Como demonstrou a pesquisa, a reprodução de hábitos num ambiente de imigração, como o de fazer refeições em conjunto ou comidas que eram de costume consumir no país de origem, atua nesse sentido.

Mas a comensalidade⁸⁹ no âmbito familiar também pode ser concebida como uma forma de se reforçar relações através do convívio, de se manter a sociabilidade por meio de solidariedades familiares (FISCHLER e MASSON, 2010). Além disso, assim como a comensalidade concentra em si potencialidades de cooperação e de criar, ainda que de maneira simbólica, uma substância corporal comum pela incorporação partilhada, ela também contribui para que se estabeleça a ligação de indivíduos a um tempo (o da refeição) e a um lugar (a mesa) (FISCHLER e MASSON, 2010). E esse ponto de vista pode ganhar ainda um significado especial para imigrantes.

Alguns desses indivíduos já haviam naturalizado a prática de cozinhar no ambiente familiar. Outros tiveram de adota-la por imposição das mudanças de vida, quando saíram desse ambiente, o que, em certos casos, coincidiu com a emigração. Embora a maior parte desses sujeitos tenha relatado gostar de cozinhar, há casos em que essa função é vista mais como um meio de sobrevivência ou de suprir algo que é essencial aos membros da família, em termos de uma certa obrigação, nem sempre abraçada de maneira positiva. O caso de Marisa (45 anos), casada há seis anos, ilustra esse ponto de vista. Com exceção dos fins de semana, quando o marido cozinha, todas as noites prepara o jantar, mas porque é algo imprescindível: "Não tenho essa curiosidade de eu mesma ver o que posso fazer com os ingredientes. Eu faço porque tenho que

⁸⁹ O ato de comer em companhia de outros indivíduos.

fazê-lo [...] porque tenho dois homens (marido e enteado) dentro de casa e tenho que alimentá-los". Ana (30 anos, imigrante da Áustria) tem uma concepção próxima sobre o cozinhar, quando observa que não gosta dessa atividade, não tem paciência e nem criatividade nesse sentido, justificando que talvez seja pelo fato de a comida não ser um aspecto de grande relevância em sua vida.

É importante lembrar que fatores culturais relacionados à cultura alimentar de origem destes indivíduos contribuem para as suas concepções de cozinha e mesmo para o nível de valorização das suas práticas culinárias⁹⁰. Nesse sentido, vale mencionar a pesquisa comparativa sobre comportamentos alimentares de Fischler e Masson (2010), quando, entre outros resultados, constataram que norteamericanos utilizam categorias dietéticas como critério alimentar, ao passo que europeus utilizam categorias culinárias. Entretanto, a partir de minha observação e mesmo das entrevistas que realizei, ficou evidente que essas categorias podem variar até mesmo de um indivíduo para o outro. Além disso, consideramos que essas concepções devem ser relativizadas no quadro atual, quando a industrialização e a modernização da alimentação contribuem para um distanciamento das práticas culinárias em esfera global, ao mesmo tempo em que a *gastronomização* em torno dessas mesmas práticas vem provocando

⁹⁰ Para Leach (1983) e Lévi-Strauss (2004), a instauração de um sistema classificatório definindo o que é comestível do não comestível caracteriza a alimentação humana. Como observa Fischler (1995), cada cozinha ou *sistema culinário alimentar* apresenta características particulares. Cada cultura abarca uma série de regras interiorizadas que regem o consumo de alimentos e o comportamento do comensal, apoiando-se em classificações estabelecidas. A cozinha não se resume a uma dinâmica de práticas, mas compreende representações e crenças associadas à comida, as quais são compartilhadas por indivíduos de um determinado contexto cultural. A especificidade de cada cozinha ainda abrange classificações, taxonomias e também um conjunto de regras internalizadas que regem o comportamento e o consumo alimentar, envolvendo diferentes significações e englobando desde a preparação e a combinação de alimentos até a colheita e o consumo. Esses aportes são extremamente importantes, quando consideradas práticas culinárias de indivíduos provenientes de contextos culturais diversos.

uma aproximação, senão de fato, ao menos no plano simbólico e sobretudo no que tange a camadas médias da população.

Reforçando essas considerações, nas entrevistas, cozinhar também é dimensionada enquanto prática hedonista. Computando as duas exceções referidas acima, a cozinha ainda ganha destaque como um espaço de prazer, onde este prazer está diretamente relacionado ao ato de comer. No relato de Alícia (24 anos, imigrante da Espanha), é possível identificar essa relação de maneira mais contundente: "*Cozinha [...] cozinhar tem relação com o gostar de comer e eu gosto de comer [...]. Eu gosto da boa comida. Para comer algo bom tem que saber cozinhar*".

Assim como outros aspectos da alimentação, concepções sobre "boa comida" ou do que significa *comer bem* podem variar de uma cultura alimentar para outra, entre grupos e mesmo entre indivíduos de uma mesma cultura alimentar (FISCHLER e MASSON, 2010). Ainda com relação ao relato acima e à ideia de que a avaliação do que significaria uma "boa comida" estaria correlacionada ao cozinhar, é interessante lembrar que, no mundo de hoje, dadas as pressões da vida urbana e as facilidades propiciadas pela progressiva industrialização alimentar, sobretudo das grandes cidades, comer e cozinhar têm sido práticas cada vez menos interligadas.

No contexto desta pesquisa, tanto homens como mulheres afirmaram cozinhar, embora com frequências distintas. Paulo (34 anos), que mora há dois anos em Amsterdã com a namorada também portuguesa e trabalha em uma empresa multinacional, relatou ser quem cozinha regularmente em casa. O mesmo ocorre com Luiz (36 anos), há quatro anos na cidade, vindo da Bahia (Brasil) e casado com uma portuguesa que conheceu durante os cinco anos que viveu em Portugal, com quem tem uma filha de dois anos. Entre os demais homens, como já indicado, a manutenção de suas práticas alimentares inclui o cozinhar.

Esses exemplos colocam em xeque pressupostos que corroboram o espaço da cozinha doméstica como local historicamente reconhecido como de divisão sexual em torno do culinário e de estrita prevalência das mulheres (MENNEL, MURCOTT e VAN OTTERLOO, 1992). Contudo, considerando que a maior parte desses homens desenvolveu ou incrementou suas habilidades culinárias após a emigração, é de se refletir sobre o próprio processo migratório para homens, de camadas

médias, enquanto desencadeador de novas práticas, como as relativas à culinária.

Além disso, concorrem para esse quadro fatores já elencados e associados à modernidade, como as novas configurações familiares, o aumento do individualismo e variadas exigências da vida urbana. Cabe também levar em conta o aumento significativo da visibilidade de homens na cozinha, através de programas de televisão, livros, blogs e sites dedicados à comida e à culinária. Este quadro, portanto, também pode ser analisado sob a perspectiva da já referida *gastronomização* da alimentação, cuja abrangência vem ganhando dimensões cada vez mais globais (POULAIN, 2012; BARBOSA, 2009).

Conforme aludido, alguns destes indivíduos aprenderam a cozinhar por imposição do cotidiano, como meio de operacionalizar seus estilos de vida. Para alguns, isso ocorreu após a o movimento migratório. Entretanto, considerando vários destes sujeitos, mesmo os que de início consideravam cozinhar como algo forçoso, entre outras possibilidades já mencionadas, esse ato é também valorizado como um exercício criativo. Lys só com raras exceções se alimenta fora de casa e, mesmo que diversas de suas refeições durante a semana se resumam a descongelar alguns pratos preparados em datas anteriores, considera sua experiência na cozinha de um modo particular:

Comida para mim representa criatividade [...] é como eu uso meu espírito criativo [...]. Outras pessoas fazem uma ou outra coisa quando querem relaxar, eu faço comida, cozinho [...]. Quando me sinto estressada, eu faço um pão.

Direcionando o olhar para o cotidiano e suas práticas, Giard (2011, p. 217-220) ponderou sobre a cozinha como o local onde se consagra uma parte do próprio tempo de vida a "práticas ordinárias consideradas insignificantes". Especialmente no caso dos movimentos migratórios e das condições de vida de vários destes imigrantes, se a cozinha é um local onde se desenvolvem práticas efêmeras e que não deixam nenhum traço, ela pode ser vista também como "o único lugar de inventividade possível do sujeito" (GIARD, 2011, p. 220).

Assim como a comida abarca outras dimensões além do sustento físico, o seu preparo sabidamente não se resume a atender questões

fisiológicas. Para alguns imigrantes, a cozinha consiste ainda em um local para se aplacar a ansiedade com o novo ou então a frustração com planejamentos não concretizados. Nesse mesmo sentido, assim como atuam na manutenção de determinados comportamentos alimentares, as práticas em torno da produção e consumo da comida podem contribuir para que se recrie um senso de lugar face à sensação de desorientação a qual imigrantes estão sujeitos (PARASECOLI, 2016).

Portanto, reproduzir a comida de casa ou repetir práticas associadas à alimentação mantidas em períodos anteriores à emigração também devem ser contextualizadas no âmbito do próprio movimento migratório. Em certos casos, a reprodução de hábitos, pratos ou práticas relativos ao país de origem não significa necessariamente resistência a novas comidas ou conservadorismo alimentar, e sim a tentativa de manutenção de algo familiar num contexto de desestabilidade produzido por uma série de mudanças envolvidas na emigração (clima, idioma, relações sociais, etc.). Diante de possíveis estranhamentos, o novo pode ser concebido como algo a ser enfrentado ou superado e a busca do familiar não consistir simplesmente em uma alternativa, mas como a única saída. A comida, portanto, pode também ser concebida como elemento-chave na tentativa de se recriar sentimentos de casa, nos termos de uma *segurança ontológica* (GIDDENS, 1991)⁹¹ ou ainda como uma forma de reterritorialização de aspectos do cotidiano no âmbito da desterritorialização provocada pela migração.

A comida invariavelmente conecta significados simbólicos com aspectos práticos e concretos da existência (WILK, 2010). Nessa ótica, a cozinha passa a ser um lugar de criação, transformação ou mesmo onde se pode expurgar adversidades. As palavras de Martina (27 anos, imigrante da Argentina) são um retrato dessa perspectiva: "Cozinho compulsivamente se estou triste ou feliz. Antes, na Bélgica, estava muito deprimida e fazia duas ou até três tortas por dia. O restante de meus

⁹¹ Para Giddens (1991, p. 84), a segurança ontológica tem relação com sentimentos de segurança e à crença que a maioria dos seres humanos têm na continuidade de sua auto-identidade e a na constância dos ambientes de ação social e material circundantes: "A segurança ontológica tem a ver com "ser" ou, nos termos da fenomenologia, "ser-no-mundo". Mas trata-se de um fenômeno emocional ao invés de cognitivo, e está enraizado no inconsciente".

companheiros estava muito feliz. Eu passava cozinhando. Aqui só não fazia porque antes não havia forno nesta casa".

Por fim, no sentido de delinear continuidades ou mudanças na alimentação a partir do movimento migratório, em particular no caso dos que emigraram com um projeto de vida individual, mas viviam com a família anteriormente, as práticas em torno da comida e sobretudo o ato de cozinhar também significaram uma mudança ou mesmo um rompimento com uma condição anterior à migração. Conforme relataram esses indivíduos, antes, havia menor autonomia com relação à maneira de gerirem seu cotidiano, uma vez que a alimentação estava em grande parte atrelada a normas familiares. Neste caso, é importante lembrar que em situação migratória, muitas vezes, ações cotidianas, como as relacionadas à alimentação, são as únicas de esfera imediata onde a autonomia é possível (PARASECOLI, 2014). Para outros, no entanto, gerenciar a alimentação representou dar continuidade a hábitos anteriores que já se constituíam parte de um processo de individualização, contribuindo inclusive para que conseguissem levar a cabo seus projetos migratórios da maneira pela qual os haviam idealizado.

3. ALIMENTAÇÃO E COMUNICAÇÃO DE IMIGRANTES EM MEIO À ACELERAÇÃO DOS FLUXOS GLOBAIS

Conforme já sinalizado, a comida abarca aspectos que vão além da tomada alimentar. Hoje, em razão do desenvolvimento das tecnologias informacionais e comunicacionais, outros fluxos são estabelecidos e potencializados em torno da comida, redimensionando não somente a maneira de se relacionar com a alimentação, mas também a partir dela. À medida que as tecnologias da comunicação, como a Internet e os telefones celulares, chegam a todos os cantos do planeta e se tornam mais acessíveis a uma grande parcela da população mundial, a maneira pela qual pensamos e nos comunicamos vem passando por modificações. No âmbito das migrações internacionais, essas tecnologias têm estabelecido novos parâmetros para se refletir sobre a experiência cotidiana de muitos indivíduos, especialmente ao contribuírem para potencializar o caráter transnacional desses movimentos.

Os fluxos informacionais e comunicacionais que se desenvolvem em torno da comida também fazem parte do cotidiano de imigrantes transnacionais na cidade de Amsterdã. Consideramos que voltar a atenção para como esses fluxos ganham expressão através das práticas relacionadas à comida desses indivíduos consiste em contemplar uma perspectiva também importante para compreender a maneira pela qual os processos globais vêm incidindo na sua alimentação e, conseqüentemente, na configuração de seus estilos de vida em condição migratória.

3.1. IMIGRAÇÃO, CONSUMO ALIMENTAR E MEDIAÇÃO TECNOLÓGICA

As tecnologias da informação e da comunicação vêm mudando a maneira pela qual nos relacionamos com o mundo ao nosso redor. A noção de *aldeia global* (MCLUHAN, 2001) é uma metáfora talvez mais do que nunca cabível para interpretar o cenário contemporâneo de comunicação em escala planetária e em tempo real. Ao mesmo tempo em que provocam redimensionamentos espaço-temporais, através do

rompimento de barreiras espaciais e encurtamento das distâncias, de tal maneira que "os horizontes temporais se reduzem a um ponto em que só existe no presente" (HARVEY, 2004: p. 219-220), essas tecnologias vêm contribuindo para configurar aspectos de transnacionalidade relacionados aos deslocamentos humanos.

Nesse cenário, as tecnologias da comunicação vêm exercendo um papel cada vez mais expressivo na maneira pela qual muitos indivíduos vêm gerindo suas práticas alimentares em condição migratória. Onde encontrar determinados produtos alimentares, como reproduzir algumas receitas, onde comer certas comidas, quais trajetos percorrer a fim de encontrar comércios específicos de alimentos, quais os valores nutritivos de alguns produtos alimentares. Essas foram algumas das questões relacionadas à alimentação relatadas por imigrantes em Amsterdã, recorrentes em seu cotidiano, para as quais, a utilização das tecnologias da comunicação foi considerada um fator-chave, possibilitando gerenciarem sua alimentação com maior autonomia, sobretudo para aqueles indivíduos que estavam em uma etapa de permanência mais recente na cidade.

Certamente, para se avaliar em que medida e como essas tecnologias ressoam nestes deslocamentos, há que se considerar o contexto migratório, bem como o acesso a essas tecnologias por parte destes indivíduos. Portanto, é importante mencionar que todos os imigrantes entrevistados mantinham acesso regular à internet, principalmente, através de aparelhos de telefonia móvel e computadores pessoais. Em Amsterdã, a exemplo de outros países desenvolvidos, o acesso à rede sem fio é bastante facilitado. Pode-se, por exemplo, comprar um cartão pré-pago para um aparelho móvel, destinado somente ao acesso à internet por um valor considerado relativamente baixo (cerca de 10 euros a recarga mensal). Além disso, muitos estabelecimentos públicos como supermercados, redes de comida rápida, restaurantes, cafés, lojas, museus, ônibus, entre outros locais, disponibilizam a rede sem fio de forma gratuita em seus recintos.

Quando conversei com os imigrantes, principalmente os que haviam chegado a Amsterdã num período mais recente e que, portanto, ainda estavam buscando se familiarizar com o ambiente da cidade,

foram feitas referências a sites da internet como *Google Maps*⁹², *Facebook*⁹³, blogs⁹⁴, assim como a aplicativos para aparelhos móveis⁹⁵ e mesmo algumas outras páginas da internet contendo informações diversas a respeito da cidade, incluindo as relativas à sua paisagem alimentar, como aquelas citadas acima. Para alguns destes indivíduos, a busca dessas informações ocorreu até mesmo antes de emigrarem para Amsterdã, o que contribuiu inclusive para a configuração de seus projetos migratórios na cidade.

Segundo o relato de Débora (24 anos), enquanto ainda avaliava a possibilidade de emigrar do Brasil para a Holanda, as informações que obteve na Internet, particularmente através de blogs de brasileiros que moram naquele país, como o *Ducs Amsterdã*⁹⁶, não somente colaboraram para que fomentasse expectativas positivas com relação ao seu projeto migratório, mas foram decisivas para posterior estabelecimento e sua melhor localização na cidade. Essas informações incluíam desde aspectos culturais da Holanda (comida e hábitos alimentares), peculiaridades sobre modos de vida em Amsterdã e um

⁹² *Google Maps* é um serviço de pesquisa de rotas, visualização de mapas e imagens de satélite da Terra gratuito na web e também acessível na forma de aplicativo (app). cf. nota 53. Disponível em: <https://www.google.com.br/maps> Acesso em fevereiro/2017.

⁹³ O *Facebook* é uma rede social que possibilita trocar e compartilhar mensagens, links, vídeos e fotografias.

⁹⁴ *Blogs* são páginas da internet individuais ou institucionais, destinadas a explorar um determinado tema, o que inclui a disseminação de ideias, informações, através de textos, imagens e/ou vídeos.

⁹⁵ Também conhecidos por *app*, os aplicativos consistem em *softwares* desenvolvidos para dispositivos móveis como os *smartphones*, cujas funções e informações acessíveis variam, abrangendo os mais diferentes temas. Em Amsterdã, por exemplo, os órgãos oficiais disponibilizam o *app* do transporte público da cidade de maneira gratuita, através do seu site, com o mapa completo e interativo da rede de bondes de Amsterdã (9292), incluindo horários, tarifas estimadas, etc. Disponível em <http://www.iamsterdam.com/en/visiting/plan-your-trip/getting-around/public-transport/tram>. Acesso em: fevereiro/2017.

⁹⁶ Disponível em: <http://www.ducsAmsterdã.net> Acesso em Julho/2016.

universo de outras questões envolvendo desde a utilização dos meios de transporte na cidade até referências a respeito de comércios onde poderia comprar alimentos do Brasil.

No que se refere especificamente à alimentação, a internet e as tecnologias também vêm redimensionando a maneira pela qual estes imigrantes lidam com suas práticas cotidianas nesta esfera. E esse redimensionamento tem relação com aceder a informações que possibilitem dar continuidade a hábitos relacionados ao país de origem, mas também às que permitam reconfigurar sua alimentação tirando melhor proveito daquele contexto alimentar, o que inclui a incorporação de novos hábitos.

No caso da paisagem alimentar de Amsterdã, cabe lembrar que os eventos especiais ou feiras voltados à alimentação têm sua programação divulgada principalmente através das redes sociais, como o *Facebook*. Dessa forma, ainda é possibilitado que os indivíduos se mantenham atualizados a respeito de notícias envolvendo o planejamento de tais eventos (quais serviços serão oferecidos, programação cultural, vídeos e imagens de edições anteriores, etc.).

A utilização da internet como meio de localização em meio à paisagem alimentar da cidade engloba também buscar informações sobre onde encontrar determinados comércios ou produtos e, portanto, como possibilidade destes indivíduos estabelecerem os trajetos a serem empreendidos visando o consumo alimentar. Além disso, alguns desses indivíduos mencionaram a sua utilização para a busca de receitas de comidas e particularmente informações relativas a dietas e ao consumo de algum alimento em particular (ver capítulo 4).

Afora o que foi mencionado anteriormente a respeito dos ajustes nas suas práticas alimentares depois de emigrarem, gerir a alimentação nos Países Baixos, também envolve ter de lidar com noções mínimas do idioma holandês. Apesar de grande parte da população na cidade dominar o inglês, jornais, programas de televisão, revistas e cardápios, em geral, são configurados em holandês. O mesmo pode-se dizer a respeito dos rótulos da maioria das comidas vendidas nos supermercados, sobretudo no *Albert Heijn*, a principal cadeia de supermercados da Holanda.

Ao narrar suas primeiras experiências em Amsterdã, ocorridas há dezesseis anos atrás, Lys ressaltou o quanto a falta de domínio do

idioma holandês implicou a superação de desafios ao lidar com a alimentação:

A surpresa era o idioma, poder ler os rótulos das comidas. Muitas vezes aconteceu de eu trazer coisas para casa que eram totalmente diferentes do que eu tinha pensado que eram quando comprei [...]. Aí chegava em casa e pensava não é o que eu precisava, o que eu havia pensado. Isso era meio frustrante [...]. No início, eu tentava seguir minha dieta comum, mas o fato de que você não pode ler o rótulo dos produtos, você tem um problema a mais [...]. Você sai em busca de um produto específico porque você quer fazer uma determinada coisa, você olha o rótulo e diz: ah, é isso! Mas quando você vê em casa alguma coisa diferente. Isso faz muito tempo (eu tô aqui há 17 anos) (sic.). Então este é um desafio. Eu penso que se você não consegue ler os rótulos ainda é um grande problema para a sua nutrição.

Essa questão dos rótulos hoje pode ser resolvida através de um aparelho de telefone com acesso à internet que viabilize a tradução necessária. Foi um recurso indicado por imigrantes, do qual eu fiz uso algumas vezes, durante minha permanência na cidade. Além de viabilizar o acesso a outras informações nos rótulos, esse recurso é especialmente válido com relação a itens, cuja similaridade de embalagens dificulta a identificação exata do produto como, por exemplo, se a farinha é com ou sem fermento, se o produto é fermento ou um melhorador de massa, e mesmo sucos ou produtos à base de leite. Vale mencionar que as principais redes de supermercado - *Albert Heijn* e *Jumbo* – oferecem rede de internet sem fio gratuita aos seus clientes, proporcionando, portanto, que se possa recorrer a essa modalidade de recurso informativo, caso não seja viável de outra maneira.

Outro exemplo de como imigrantes têm feito uso das tecnologias da comunicação para resolver questões relativas à sua alimentação naquele país é o site da internet *Brasileiros na Holanda*⁹⁷ e também sua

⁹⁷ Disponível em: <http://www.brasileirosnaholanda.com/novo/index.php> Acesso em Outubro/2016.

página correspondente no *Facebook*, ambos direcionados a atender a imigração brasileira no país. Citados por mais de uma imigrante como referências informativas utilizadas regularmente, a observação dessas páginas possibilita compreender tanto aspectos sobre o que vem configurando as migrações transnacionais hoje, como o modo pelo qual as tecnologias da comunicação vêm sendo apropriadas por imigrantes no intuito de gerenciarem sua alimentação no contexto daquela cidade, com a vantagem de serem escritos no idioma do seu público preferencial.

O site atua como *portal* que abriga uma série de notícias, artigos, informativos, todos buscando cobrir um amplo espectro de assuntos de interesse da comunidade brasileira em território holandês. É possível encontrar uma gama de informações sobre temas diversos relativos à imigração, desde questões burocráticas ligadas ao movimento migratório até relatos de brasileiros sobre suas experiências e cotidiano no país. Há também classificados, fórum de discussão, indicações relativas a eventos, órgãos oficiais, ofertas culturais na cidade ou país, assim como informações a respeito de comércios ou serviços relativos à alimentação para brasileiros. Isso inclui endereços das lojas com produtos alimentares do Brasil, restaurantes, cafés ou mesmo serviços de encomenda de doces e salgados. O site ainda oferece um *link* de direcionamento ao grupo com mesmo nome e finalidade no *Facebook*, onde, além de dados de mesma natureza, o público ainda pode estabelecer certa comunicação e trocar experiências, opiniões e informações envolvendo sua condição migratória.

No caso da página correspondente no *Facebook*, é interessante mencionar que entre os diferentes assuntos que motivam as postagens, também está presente a alimentação⁹⁸. Em uma dessas postagens, por exemplo, é possível observar uma intensa troca de informações entre imigrantes provenientes de diferentes regiões do Brasil (cerca de 400 comentários feitos em um período de dois meses). Esta e outras postagens englobam questões e informações a respeito da identificação de produtos a partir de seus rótulos em holandês (fermentos, queijos, etc.), quais peixes corresponderiam a alguns consumidos no Brasil para

⁹⁸ Também cabe fazer referência a grupos no Facebook, em especial o Brasileiros na Holanda, que também abarca uma série de informações, relatos e comunicações sobre diferentes aspectos da vida na Holanda e em Amsterdã.

o preparo de certos pratos, onde encontrar produtos brasileiros e, no caso da ausência destes, alternativas para substituição a partir de produtos locais ou mesmo originários de países para abastecerem outros grupos migratórios, como é o exemplo do requeijão, mencionado por um dos imigrantes brasileiros durante a entrevista, inexistente entre as ofertas locais, embora seja possível encontrar um produto similar nos mercados turcos. Além do que foi elencado, as postagens ainda divulgam novos serviços relativos a comidas brasileiras na Holanda, alertam sobre ofertas de produtos brasileiros em supermercados em Amsterdã e também incluem receitas, imagens de produtos ou ainda breves relatos de como alguns desses indivíduos enfrentam ou solucionam questões cotidianas ligadas à alimentação na cidade.

Sob o ponto de vista da comida, consideramos que um dos pontos relevantes para se pensar sobre a dinâmica global dos fluxos informacionais e seu papel nas migrações internacionais vigentes tem relação sobretudo com noções de autonomia associadas à maneira de indivíduos gerirem seus estilos de vida. Em épocas anteriores, dependia-se principalmente de redes sociais de outra natureza (familiares, amigos) já estabelecidas no país de destino para que se viabilizassem de maneira mais ágil práticas cotidianas incluindo as alimentares (o acesso a certos comércios ou serviços, por exemplo). Tais redes muitas vezes eram determinantes inclusive no que tange à implementação de projetos migratórios, já que muitas migrações somente se configuraram porque estas já estavam estabelecidas no países de destino. Através dessas redes, é facilitada sobretudo a circulação de informações e o compartilhamento de experiências, conectando lugares de origem e de destino, mas também tornando possível a recriação de espaços sociais a partir dos países de destino (MASSEY et. al 1993, TRUZZI, 2008).

Portanto, embora as redes sociais convencionais ainda hoje vigorem como determinantes para muitos movimentos migratórios, não se pode ignorar a emergência dessas outras redes estabelecidas a partir do universo virtual e seu impacto em vários aspectos dos deslocamentos migratórios. Além disso, os fluxos globais ligados à comunicação vêm ampliando o leque de possibilidades e proporcionando novas maneiras de se lidar com a alimentação em contexto migratório, o que também acaba ressoando na maneira destes indivíduos estabelecerem seus estilos de vida na cidade.

3.2. COMIDA, SOCIABILIDADE E CONEXÕES TRANSNACIONAIS

No universo migratório, as comidas circulam em malas, contêineres e cada vez mais através de imagens, delineando diferentes paisagens midiáticas (*mediascape*). Por meio das tecnologias digitais, a comunicação em torno da comida também tem sido acirrada. Mas não apenas isso; é possível afirmar que a internet vem mudando a maneira pela qual falamos, aprendemos e pensamos sobre a comida. Neste panorama, emergem outros parâmetros para se refletir sobre o que vem engendrando a relação entre alimentação e migração, sob a perspectiva da globalização vigente.

Nos dias de hoje, a comunicação relativa à comida vem sendo amplamente estimulada através das paisagens midiáticas em âmbito global. Nessas paisagens, a comida se transformou em um fenômeno de comunicação visual. No Brasil, por exemplo, é possível identificar o crescente número de páginas nos cadernos de gastronomia dos diferentes jornais, assim como o lançamento de variados livros e revistas especializados no assunto. Em âmbito mais amplo, destaca-se a efervescência de programas de culinária nos mais variados formatos. O *Master Chef* é um caso ilustrativo. Criado no Reino Unido em 1990 e relançado no ano de 2005, esse programa de televisão tornou-se um fenômeno global. Além do Brasil, onde chegou à quinta edição em 2016, e de outros países da América do Sul, o programa ainda ganhou versões em outros 40 países, incluindo a América do Norte, Europa, Oceania, Ásia e África. Já na internet, de maneira similar ao que ocorre nas mídias convencionais, não é difícil constatar a difusão ampla de receitas, imagens, textos ou vídeos relativos à comida em sites especializados no tema e também em publicações pessoais: *blogs*, *YouTube* e outras redes sociais, como *Instagram* e *Facebook*.

Esse universo também vem influenciando a maneira pela qual imigrantes em Amsterdã se relacionam com o que comem e a partir do que comem. Durante algumas entrevistas, ao tentarem ser mais precisos, quando abordadas questões relativas à alimentação, alguns desses indivíduos (em particular, brasileiros e brasileiras), recorriam a seus

telefones móveis, com o intuito de ilustrar algumas de suas refeições, especialmente as que haviam preparado. Em geral, essas imagens de comida reproduziam o que esses sujeitos consideravam suas experiências culinárias bem sucedidas, as quais correspondiam tanto à criação ou recriação de algum prato específico que preparavam com maior regularidade em seus cotidianos ou então algo que haviam reproduzido através de receitas encontradas na internet.

Tadeu (53 anos), proveniente de Minas Gerais, enquanto exemplificava as comidas que preparava com maior frequência, mostrou em seu telefone móvel, entre outros exemplos de suas experiências culinárias, a foto do *nasi* que havia preparado - prato de origem indonésia que incorporou à sua alimentação em Amsterdã. Luiz (34 anos), conterrâneo proveniente da Bahia, acessou a página pessoal no *Facebook* para me mostrar a imagem que havia postado da lasanha de arroz que preparara, utilizando uma receita encontrada na internet, a exemplo de outras que apronta no cotidiano, dado ser quem assume as funções culinárias na família. Já Beatriz (45 anos), proveniente de São Paulo, ao dissertar sobre mudanças em sua alimentação na Holanda e o fato de priorizar em seus hábitos acima de tudo alimentos que considera mais saudáveis, mostrou o arquivo em seu telefone com algumas das imagens das saladas que elaborava diariamente.

Segundo esses entrevistados, as motivações que os levam a fotografar suas preparações culinárias ou algumas outras comidas variam. O relato de Débora (24 anos), da região do Paraná, sintetiza algumas dessas motivações:

Só tiro foto quando faço algo, ou melhor, tento fazer algo muito diferente da minha comida normal. Quando vou em algum lugar e também é uma comida nova que eu nunca comi antes, eu tiro foto. Às vezes, guardo pra mim, outras vezes, mando para a família, amigos. Às vezes, também publico nas redes, mas muito raro. Eu gosto de tirar fotos pra lembrar depois, guardar de recordação (sic.).

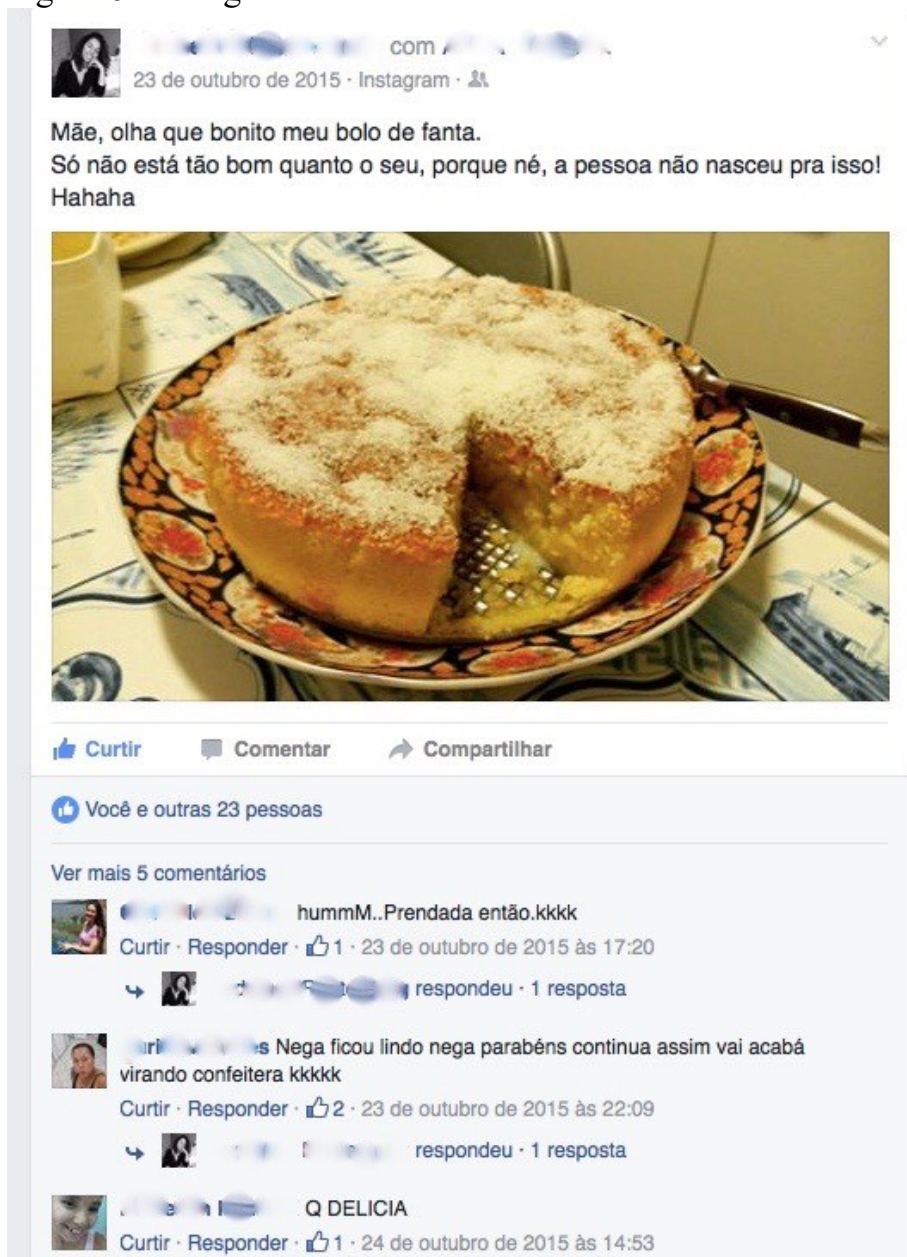
Portanto, enquanto dimensão considerada também relevante da experiência migratória por esses indivíduos, a comida, sobretudo por seu caráter cultural, é transformada em memória, mesmo num arquivo

potencialmente efêmero de um telefone celular. Do mesmo modo, práticas ligadas à comida passam a ser compartilhadas no ambiente virtual, tornando-se também um pretexto para a comunicação.

Comer, fotografar o que se come, publicar fotos de comidas em redes sociais, olhar para fotos de comidas de outras pessoas não consistem em ações exclusivas de imigrantes. A difusão de imagens, receitas ou ideias relacionadas à comida também se inscreve em uma esfera mais ampla, na qual se enquadram outros fluxos culturais ligados à comida em escala global. Todavia, uma vez que estes indivíduos estão em condição migratória e a maioria está longe da família e de quem também mantinha relações próximas, consideramos que direcionar o enfoque para a maneira pela qual estes sujeitos vêm lidando com essas práticas de viés comunicativo também associadas à comida contribui para entender como esses outros fluxos de natureza global vêm ressoando na relação destes imigrantes com e a partir da comida. Portanto, afóra as imagens nos telefones móveis de alguns destes indivíduos, postagens no site do *Facebook* relacionadas às suas preparações culinárias ou então ao consumo de determinadas comidas foram observadas.

A imagem abaixo consiste em uma postagem de Débora (24 anos) no *Facebook*, onde mostra a sua reprodução da receita do "bolo de Fanta", geralmente feito pela mãe no Brasil. Nessa postagem, ela "marcou" o nome da mãe, o que significa estabelecer uma conexão visível dessa postagem com a página de sua mãe na mesma rede social. Ou seja, a publicação pode ser visualizada em ambas as páginas, a da mãe e da filha, o que também significa dar mais ampla visibilidade à imagem, texto e comentários correlativos. Além da foto, a imigrante incluiu o seguinte texto: "Mãe, olha que bonito meu bolo de Fanta. Só não está tão bom quanto o seu, porque né, a pessoa não nasceu pra isso!" (sic.).

Figura 6: Postagem bolo de Fanta





23 de outubro de 2015 · Instagram · 2


Mãe, olha que bonito meu bolo de fanta.
Só não está tão bom quanto o seu, porque né, a pessoa não nasceu pra isso!
Hahaha


👍 Curtir 💬 Comentar ➦ Compartilhar

👍 Você e outras 23 pessoas

Ver mais 5 comentários

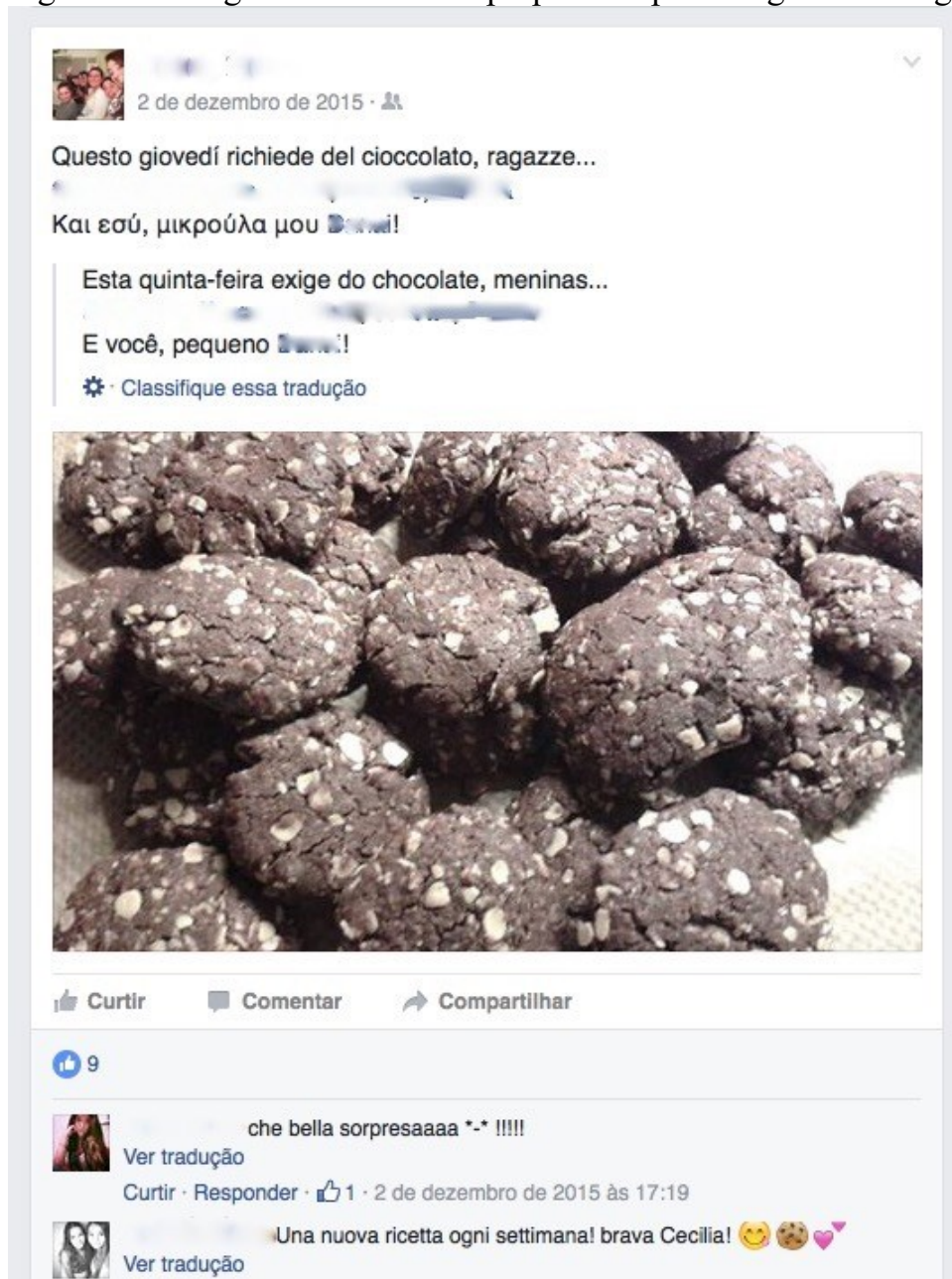
 hummM..Prendada então.kkkk
Curtir · Responder · 👍 1 · 23 de outubro de 2015 às 17:20
↳  respondeu · 1 resposta

 Nega ficou lindo nega parabéns continua assim vai acabá virando confeitera kkkkk
Curtir · Responder · 👍 2 · 23 de outubro de 2015 às 22:09
↳  respondeu · 1 resposta

 Q DELICIA
Curtir · Responder · 👍 1 · 24 de outubro de 2015 às 14:53

Fonte: www.facebook.com

Figura 7: Postagem dos biscoitos preparados pela imigrante da argentina



Fonte: www.facebook.com

Nessa outra postagem no *Facebook*, é visível a imagem dos biscoitos que Martina (27 anos, imigrante da Argentina) preparou, marcando o nome de algumas amigas, entre as quais, algumas que conviveu em um período migratório na Bélgica. Para esta imigrante, como mencionado, aprender novos idiomas e ter acesso a comidas são

dois temas que orientam o seu movimento de migração. Esses aspectos estão refletidos em grande parte de suas postagens, que além de incluírem suas experiências na cozinha, são expressas em idiomas como o grego, o russo, o italiano, o francês e de forma mais rara o espanhol, idioma de sua terra natal.

Conforme foi mencionado, a comida constitui-se em uma dimensão importante da vida social (SIMMEL, 2004; FISCHLER, 1995; POULAIN, 2004). Hoje, através das tecnologias digitais, além da comunicação, formas de sociabilidade são mantidas e também desenvolvidas (MILLER *et al.* 2016). Entretanto, tais formas de sociabilidade estão alinhadas às especificidades dessas tecnologias. Portanto, pode-se considerar que as dimensões sociais relativas à alimentação também têm seu significado redimensionado a partir das tecnologias interativas. Como defendeu Rial (1992), uma vez que o consumo visual da comida, em certas situações, passa a ter mais relevância que a tomada alimentar, a própria ideia de compartilhar refeições já não necessariamente se restringe a dividir um lugar à mesa para comer com alguém. Hoje, levando em conta as tecnologias digitais, o que se ingere em um almoço, jantar ou em outras situações do cotidiano pode se transformar em imagem e ser partilhado nas páginas de alguma rede social, onde, através de curtidas e comentários, se estabelecem ou se mantêm outros meios de conexão a partir da comida. Nessa mesma concepção, esse compartilhamento também pode ser

concebido como uma forma de se nutrir noções de pertencimento a uma determinada comunidade, ainda que imaginada (ANDERSON, 1983)⁹⁹.

Nas entrevistas, *Skype* e *Whatsapp*¹⁰⁰ foram os dois serviços de comunicação via internet de utilização regular referidos pelos imigrantes, sobretudo com familiares e o círculo de pessoas mais próximas. No entanto, o *Facebook* foi apontado por alguns desses indivíduos como ferramenta de comunicação também com um universo social mais amplo. É interessante lembrar que na comunicação estabelecida pela internet, além da conexão em rede¹⁰¹, o que pode

⁹⁹ Para Anderson (1983) afirmação de que a nacionalidade e nacionalismo são artefatos culturais criados em finais do século XVIII, consistindo como resultado de um cruzamento complexo de forças históricas que se tornaram modulares, capazes de ser transplantadas a uma grande variedade de terrenos sociais e de se mesclar com uma diversidade de constelações políticas e ideológicas. Anderson (1983) define a nação como uma comunidade política *imaginada*, inerentemente *limitada* e *soberana*; *Imaginada*: os membros de uma nação, por menor que seja, jamais conhecerão a maioria dos seus compatriotas, embora na mente de cada um vigore a imagem de sua comunhão; *Limitada*: até a maior das nações tem fronteiras finitas, ainda que elásticas. *Soberana*: o conceito nasceu em uma época em que a legitimidade do reino dinástico, em decorrência da Ilustração e da Revolução, foi substituída pela garantia de liberdade do Estado Soberano. *Comunidade*: independentemente da desigualdade e exploração que prevaleçam, a nação se concebe sempre como um companheirismo profundo, horizontal. Esta fraternidade é o que motiva sacrifícios em seu nome. Para o autor, a razão desses sacrifícios ainda deve ser buscada nas *raízes culturais do nacionalismo*. O autor ainda propõe que o nacionalismo deva ser entendido a partir de seu alinhamento, não com ideologias políticas conscientes, mas com grandes sistemas culturais que o precederam e de onde surgiu por oposição: a *comunidade religiosa* e o *reino dinástico*.

¹⁰⁰ Aplicativo de mensagens instantâneas e chamadas de voz voltados para smartphones. Além de mensagens de texto, pode-se enviar imagens, vídeos e documentos em PDF e também fazer chamadas de maneira gratuita por meio de uma conexão com a internet.

¹⁰¹ Conforme Santaella (2005), a ideia de *rede* deve ser entendida em uma acepção especial, sobretudo porque não se constroi segundo princípios hierárquicos, mas como uma grande teia sem bordas nem centros e num espaço multidimensional, dependente da ação do usuário.

envolver indivíduos nos mais diversos locais¹⁰², as formas de interação são condizentes com uma outra dinâmica, inscrita no *tempo real* e em um espaço onde a distância não conta.¹⁰³ Essa configuração abarca e, simultaneamente, possibilita o caráter de transnacionalidade das interações sociais vigentes, repercutindo nos movimentos migratórios. Reportando ao pensamento do sociólogo Manuel Castells, Vertovec (2009, p. 05) observa que "as novas tecnologias estão no coração das redes transnacionais de hoje", mas também lembra que, se o aprimoramento das conexões transnacionais entre grupos sociais é uma manifestação chave da globalização, não se deve perder de vista que as tecnologias não criam novos padrões sociais, apenas reforçam aqueles pré-existentes.

Em mesma linha de pensamento, cabe enfatizar que as redes sociais, além da mobilização de pessoas com interesses afins, incrementam formas de socialização e agregação (comunidades virtuais)¹⁰⁴. Com relações às migrações, também cabe citar Vertovec

¹⁰² Além disso, diferente de outras mídias - revistas, livros, programas de televisão, etc. -, a comunicação estabelecida pela internet se instaura a partir da conexão em rede. Como lembra Santaella (2005), a ideia de *rede* deve ser entendida em uma acepção especial, sobretudo porque não se constrói segundo princípios hierárquicos, mas como uma grande teia sem bordas nem centros.

¹⁰³ Miller *et al.* (2016) defendem a utilização de uma teoria dos meios de comunicação que não conceba qualquer plataforma ou mídia de forma isolada, mas como relativas umas às outras, uma vez que hoje as pessoas utilizam o leque de possibilidades disponíveis para selecionar plataformas ou mídias para gêneros de interação específicos.

¹⁰⁴ De acordo com Maffesoli (2003, p.47), na modernidade, teríamos vivenciado o desencantamento do mundo em decorrência do desenvolvimento tecnológico. Nesse período, dada a herança da tradição judaico-cristã, imperava a iconoclastia. Em contrapartida, na pós-modernidade, estaríamos vivenciando um "re-encantamento do mundo", propiciado pelas tecnologias digitais. De acordo com o autor, pode-se considerar o "(re)nascimento" de um "mundo imaginal", definido como uma "[...] maneira de ser e de pensar perpassadas pela imagem, pelo imaginário, pelo simbólico, pelo imaterial". Na mesma perspectiva, os lugares onde as tribos se reconhecem e se identificam (MAFFESOLI, 1998) – o que também pode ser considerado para se pensar as

(2009, p. 12), quando assinala que o transnacionalismo tem mudado a relação das pessoas com o espaço, particularmente criando "campos sociais" transnacionais ou espaços sociais que conectam e posicionam alguns atores em mais que um país.

No caso dos sujeitos desta pesquisa, ficar longe da família e dos amigos foi uma queixa recorrente ao avaliarem os prós e contras da experiência migratória. De acordo com suas narrativas, as possibilidades de manter essas relações ou mesmo de estabelecer novas redes de interação, através de tais mídias, se tornou hoje a alternativa mais viável. E mesmo que parte dessas relações se constitua em caráter mais efêmero, isso não exclui as possibilidades comunicativas e de manutenção de certas sociabilidades de maneira regular, especialmente com indivíduos que se tenha um vínculo mais estreito.

Portanto, nas principais redes sociais como *Whatsapp*, *Facebook* ou *Instagram* a comida também aparece como um elemento relevante quando se trata de pensar a respeito de como indivíduos desterritorializados têm estabelecido e mantido suas conexões de cunho transnacional. Essas possibilidades de comunicação fazem parte de um panorama mais amplo relativo ao incremento de tecnologias, no qual as migrações internacionais ganham impulso, dado o maior acesso a essas formas de deslocamento e também ganham outros matizes. Como observou Mia (37 anos), que já residiu em outros países, incluindo dez anos na Malásia, ao lembrar o quanto as tecnologias têm facilitado a manutenção de conexões sociais, mesmo que em um ambiente virtual: "Há alguns anos, quando você ia embora para um outro país, você não tinha a certeza de que ia encontrar de novo aquelas pessoas que deixava para trás".

3.3. COMIDA, VISIBILIDADE E COMUNICAÇÃO DE ESTILOS DE VIDA

Do mesmo modo que imigrantes carregam consigo muitos hábitos relativos à alimentação, em sentido inverso, inevitavelmente

comunidades virtuais - tornam-se laços, espaços de celebração em torno de algum culto, sobressaindo-se o relativo às imagens (MAFFESOLI, 1994).

acabam incorporando novos alimentos e práticas que passam a constituir seus estilos de vida em ambiente migratório. Já defendeu Giddens (2002) que nas sociedades modernas o universo de escolhas é amplo e complexo, refletindo-se também na diversidade de estilos de vida¹⁰⁵. Na mesma medida, é possível dizer que o modo de comunicar ou dar visibilidade aos estilos de vida também vem passando por reformulações e se diversificando.

No que se refere aos sujeitos desta pesquisa, fotos de comidas, de locais onde comem, de experiências culinárias também podem ser vistos como meios de comunicarem seus estilos de vida concretizados ou imaginados. Embora essas práticas relacionadas à comida não se constituam como algo exclusivo daqueles sujeitos para quem os aspectos culturais relacionados à alimentação constituem um fator relevante em suas experiências migratórias, as mesmas ganham relevância na medida em que revelam o que também incide na sua relação com e a partir da comida.

Na concepção de Appadurai (1990), o *mediascape* (paisagens midiáticas) constitui-se como algo desencadeador para a produção de imaginários e de comunidades imaginadas por indivíduos desterritorializados ao redor do mundo. Mas, como já foi acenado, estes imigrantes também exercem um papel na disseminação de imaginários associados à globalização. No que concerne aos fluxos relacionados à alimentação, o compartilhamento de imagens e textos relacionados à comida, em especial através das redes sociais, pode ser concebido como um meio pelo qual esses indivíduos também vêm fundando e dando visibilidade aos seus imaginários cosmopolitas na cidade de Amsterdã. Isso inclui comer novas comidas, frequentar restaurantes relacionados a outras culturas alimentares, adotar hábitos referentes a outros contextos culturais além do holandês, conviver com indivíduos de nacionalidades distintas e, conseqüentemente, com hábitos alimentares variados.

Nessa medida, o aprimoramento das tecnologias da comunicação e a maneira como se configuram as redes sociais também viabilizam

¹⁰⁵ Explica Giddens (2002) que na alta modernidade, dada a mudança maciça sofrida pelo eu, não haveria alternativa quanto ao seguir estilos de vida; num importante sentido, seríamos obrigados a fazê-lo, diante da falta de alternativa, a não ser escolher.

outras possibilidades de visibilidade às imigrações. A propósito das tecnologias em vigor, Appadurai (2005) lembra que foram criadas novas formas de comunicação em escala transnacional, muitas vezes ignorando como intermediários a vigilância do Estado-nação e dos grandes conglomerados de mídia. Através do aumento dessas possibilidades comunicativas, vários indivíduos divididos territorialmente ainda assim estão formando comunidades imaginárias e de interesse, orientadas para suas posições e vozes a partir da diáspora. Na mesma concepção, Nonini e Ong (1997, p. 323-332) observam que o transnacionalismo e o que denominam "tecnologias de contato" afetam a extensão, intensidade e rapidez das ligações dos imigrantes com outros contextos, ao mesmo tempo em que colocam em cena "novas subjetividades na arena global".

Retomando a perspectiva da visibilidade de imaginários cosmopolitas relacionados à comida, dada por alguns destes imigrantes através das tecnologias da comunicação, Vertovec (2006, p. 14-15) lembra dos novos potenciais associados ao desenvolvimento dessas tecnologias no panorama atual, ao permitirem comunicação contínua e em tempo real entre as redes globais de migrantes, e observa que tanto migrantes contemporâneos como processos de migração têm sido dependentes ao mesmo tempo em que têm contribuído para o aumento da interconectividade de pessoas e sociedades ao redor do mundo. O autor ainda estima que, a longo-prazo, o potencial relativo às interconexões resultantes do transnacionalismo migrante possam contribuir para o movimento de "uma globalidade compartilhada" em direção a "um futuro cosmopolita globalmente compartilhado".

Foto 18: Prato de "camarão ao alho" preparado por imigrante do Brasil



Fonte: Arquivo pessoal

Acima, a imagem do "camarão ao alho" feito por Tadeu (54 anos) em Amsterdã. Este imigrante costuma fotografar muitos dos pratos que elabora e enviar sobretudo à família que vive no Brasil. Esta é uma das imagens que ele enviou especialmente para uma sobrinha e afilhada, com a intenção de convencê-la a visitá-lo no país holandês. O envio dessa imagem não é somente uma maneira de mostrar à sobrinha as habilidades culinárias que desenvolveu ao longo dos anos fora do Brasil, mas consiste também em uma forma de convencê-la a compartilhar, ao menos por alguns dias, o estilo de vida que mantém em Amsterdã, onde a comida ganha um papel referencial.

Postagens com imagens sobre comida nas redes sociais ou enviadas por telefones móveis também podem atuar como um meio de dar visibilidade a como esses indivíduos estão sendo bem sucedidos em seus projetos migratórios. Descobrir e adotar o modo como holandeses comem o *stroopwafel*, como retrata a imagem abaixo, postada no *Facebook* por Débora (24 anos), ir a determinados restaurantes relacionados a outras culturas alimentares ou provar novas comidas, ter acesso a produtos inabituais, além do que já foi mencionado, também constituem uma forma de dar visibilidade às suas aspirações individuais realizadas com a imigração, o que inclui a visibilidade social possibilitada por essas mídias.

Figura 8: Postagem de chá com *Stroopwafel* - biscoito tradicional da Holanda



Fonte: www.facebook.com

Como observam Miller et. al. (2016, p. 17), ao passo que as mídias sociais criam um certo estresse adicional sobre a aparência pública ou mesmo uma pressão para "aparecer feliz *on line*", também se tornaram um lugar onde as pessoas podem articular visualmente seus anseios por uma vida feliz. Segundo esses autores, isso ainda fica mais evidente com relação a algumas camadas sociais emergentes. Levando

essas considerações em conta, publicar imagens relacionadas a preparações culinárias ou ao que se come também indica a possibilidade de se expressar a aquisição ou detenção de um determinado capital cultural ou mesmo *capital culinário*. Nesse sentido, cabe reportar a Naccarato e Lebesco (2012) que, sustentados na tese de Bourdieu (2003), segundo a qual se acessando diferentes formas de capital cultural os indivíduos adquirem status e poder, dirigem seu foco para as práticas alimentares individuais, as concebendo como marcadores de status social por meio da detenção de capital culinário. Nesse processo, diferentes espaços culturais e instituições contribuiriam em tal sentido (propagandas, televisões a cabo, comunidades na internet)¹⁰⁶. Nessa mesma concepção, talvez valha retomar o conhecido aforismo de Brillat-Savarin¹⁰⁷ (diz-me o que comes e dir-te-ei quem és), mas considerando uma versão mais condizente com alguns dos imaginários que se vêm constituindo a partir da comida nas mídias sociais: *diz-me o que comes e dir-te-ei quem queres ser*. No caso de imigrantes, construir uma imagem (de si próprio), onde a comida ganha centralidade, condiz com alguns de seus propósitos, sobretudo quando se toma como parâmetro de análise muitos dos projetos migratórios desses indivíduos, nos quais a comida exerce um papel relevante como experiência cultural a ser vivenciada e integrada aos seus estilos de vida.

Fotografar comidas, fazer *upload* de fotos de comidas, olhar para fotos de comidas de outras pessoas ou ainda difundir imagens sobre o tema nas redes sociais são atos que não se restringem a quem está em condição migratória. Entretanto, ao se contextualizar essas práticas no âmbito desses movimentos, ainda é possível entendê-las como ações que, em muitos casos, revelam como esses indivíduos se tornam sujeitos dos seus movimentos, a partir da maneira que criam ou recriam narrativas sobre suas histórias de vida num outro contexto.

¹⁰⁶ Cabe também fazer uma menção à concepção de estilo de vida nos termos de Bourdieu (1983, p. 82): "O estilo de vida está vinculado ao habitus, pois o gosto, propensão e aptidão à apropriação (material ou simbólica) de uma determinada categoria de objetos a práticas classificadas é a fórmula operativa que está no princípio do estilo de vida".

¹⁰⁷ "Diz-me o que comes; eu te direi quem és" (SAVARIN, 1995).

A capacidade das imagens de comidas transcenderem aspectos relativos ao ato alimentar ou mesmo evocarem outras dimensões associadas a esse fenômeno foi adiantada por Barthes (1982, p. 79), ao explorar as fotografias de comidas da revista *Elle*. Conforme o autor, essas imagens evocam a dimensão mítica da cozinha, sua capacidade de instigar o sonhar através de pratos, cujo consumo, "pode ser perfeitamente esgotado apenas pelo olhar".

No caso dessas imagens produzidas por imigrantes, enquanto reportam a uma dimensão imaginária relativa à comida, muitas delas incluindo seus anseios cosmopolitas, também mostram um outro aspecto da incidência dos processos globais na alimentação, ou seja, como a mobilização de pessoas e ideias contribui para que imaginários relacionados à globalização sejam nutridos através da comida. Como chama a atenção Phillips (2006), trabalhadores migrantes, refugiados, populações realocadas, imigrantes, estudantes, turistas e demais viajantes teriam um papel importante na reprodução e expansão de ideias sobre alimentação e sistemas alimentares, ainda que nem todos na mesma extensão ou de igual maneira.

As interações que ocorrem nas redes sociais como *Facebook*, muitas vezes, não ultrapassam a esfera do virtual ou então, depois da primeira conexão estabelecida de modo presencial, se perpetuam somente no campo virtual. Todavia, uma vez estabelecida essa conexão via internet, é possível manter uma certa comunicação, mesmo que breve ou a partir de uma "curtida" em uma imagem ou comentário. É possível dizer que essa comunicação não apenas é provocada, mas também fomenta, de alguma maneira, que indivíduos compartilhem algo de seu cotidiano, ideias ou imagens em tempo real e em países muitas vezes absolutamente distantes. Ressaltando o papel cada vez mais presente e inelutável das tecnologias da comunicação, Miller et al. (2016) rejeitam a ideia do virtual como a de um mundo *on-line* à parte, o defendendo como algo integrante da vida cotidiana que devemos olhar da mesma maneira pela qual agora concebemos o lugar da conversa telefônica, isto é, como uma esfera integrada à nossa vida e não como algo separado.

Portanto, nesse mesmo panorama onde também se disseminam outros fluxos culturais ligados à comida, a difusão de imagens, ideias ou experiências relacionadas a este tema, também pode revelar como

indivíduos desterritorializados vêm se relacionando a partir da comida e a heterogeneidade de significados atribuídos à alimentação a partir de um determinado contexto. No caso de Amsterdã, inseridos na dinâmica global da cidade, estes indivíduos fotografam ou compartilham imagens de comidas ou ideias de algo que certamente deva fazer algum sentido para cada um deles, o que inclui significados a respeito do que representa viver em um outro país.

4. IMIGRAÇÃO, SAÚDE E MEIO AMBIENTE: NOVAS PRÁTICAS LIGADAS À ALIMENTAÇÃO?

*Comer ou não comer – eis a questão:
 Se é mais nobre na boca sofrer
 O risco de efeitos de nova ingestão
 Ou apenas rejeitar os alimentos mais recentes para o jantar
 E recusando, vivo do que sei
 É melhor. Pois neste ato, de uma vez só eu sou abençoado -
 Sem dores causadas por pratos de comida estranha! Uma consumação
 Devotadamente para ser desejada. Cheirar, provar,
 Mastigar, comer o conhecido; Sim, há a larva!
 Ainda nesse estado de beatitude neofóbica
 Há alimentos maravilhosos que eu vou perder,
 O que me dá uma pausa. Essas são ideias
 Que fazem calamidades de mordidas mortais
 Para quem poderia suportar os vapores de alimentos estrangeiros
 Que têm tais visões viciosas: o lodo dos caracóis;
 O fedor de Stilton, o estresse do baço e o susto
 Da lula? O confronto de mariscos? O choque do tubarão?
 E os alimentos conforto que me faça o favor:
 Batata amassada, o majestoso Mac e queijo,
 E o creme cremoso atenua a melancolia,
 Eles suavizam e acalmam e fazem minha psique florescer,
 Alimentos familiares que suavemente aliviam minha alma.
 Essa sabedoria me faz guardar meu orifício bucal
 Para acabar com o pavor de algo que eu comi,
 Os alimentos não conhecidos cuja toxidade
 Com a dor ou a morte nos transforma com sua carga.
 Isso nos faz suportar os males que temos
 Do que voar para outros que não conhecemos.
 Assim, o cuidado faz covardes todos nós -
 Eu nunca vou provar uma perna lisa de rã
 Ou blowfish inchado, saboroso mas inseguro,
 Ou fatia de cobra salteada com graça em grog;
 Adeus ao Roquefort, todos os alimentos da França ...
 Mas não! A comida é muito divertida, eu vou ter minha chance,
 Eu voltei aos meus sentidos de provar e cheirar
 Eu vou enfrentar o risco, meu fígado tem defesas
 Minha boca aguarda, minha língua está firmemente ajustada,*

*Minha mandíbula está fechada, meu paladar impermeável -
Para o prazer gustativo vem também
Com chances de um inferno gustativo.*

Acima, um trecho da famosa peça de William Shakespeare¹⁰⁸ foi reescrito de maneira pitoresca pelo psicólogo Paul Rozin, com a finalidade de ilustrar os dilemas, angústias e ansiedades crescentes relacionados à alimentação no mundo de hoje¹⁰⁹. Questões a respeito do que comer e do que não comer, sobre quais alimentos são mais nutritivos, como comer de maneira mais saudável ou qual a melhor dieta a ser seguida têm sido recorrentes nos mais diversos contextos. Tais questões revelam o vínculo estreito entre alimentação e saúde, enquanto eixo norteador de como viemos estabelecendo relações com a comida, e também o que tem influenciado a configuração de estilos de vida de imigrantes em Amsterdã.

Buscar novas dietas, restringir o consumo de certos itens considerados pouco saudáveis nas refeições ou então incluir alimentos vistos como promotores de saúde tornou-se algo pouco incomum na alimentação cotidiana em diferentes partes do mundo. Crudivorismo, macrobiótica, tipo sanguíneo, vegetarianismo, veganismo são alguns exemplos de dietas que vêm ganhando adeptos e, embora envolvam razões diferenciadas, em muitos casos, requerem um redimensionamento radical no cotidiano alimentar.

Mas regras ou restrições alimentares pululam ainda em diversas outras direções: deve-se comer de três em três horas; as refeições diárias devem ser sem glúten, sem leite, cruas, orgânicas, com pouca ou nenhuma proteína animal, com baixo teor de gordura, pouco carboidrato, mínima quantidade de sal; devemos comer como nossos antepassados das cavernas: nozes, raízes, sementes; adotar predominantemente dietas asiáticas à base de arroz, algas, peixe, legumes como na China e Japão; introduzir especiarias como a cúrcuma e como na Malásia ou Índia; seguir a dieta Mediterrânea, priorizando vegetais; ou então ingerir "comida de verdade" nos termos do que

¹⁰⁸ *A tragédia de Hamlet, príncipe da Dinamarca* (1601).

¹⁰⁹ Disponível em: <http://www.oxfordsymposium.org.uk/to-eat-or-not-to-eat/#more-2559>. Acesso em dezembro/2016.

preparavam nossas avós, como tem defendido um celebrado jornalista estadunidense¹¹⁰.

Como já observou Giddens (1993), a explosão de dietas se transformou em um fenômeno social e a tal ponto que, afora os muito pobres, a maior parte da população nos países desenvolvidos está seguindo alguma dieta. Não são necessárias comprovações científicas para se constatar que, nesta última década, este fenômeno vem ganhando proporções ainda maiores, reverberando também países em desenvolvimento, como o Brasil, por exemplo. Basta observar como as gôndolas de produtos nos supermercados dedicam cada vez mais espaço a itens direcionados à demanda de dietas específicas: sem lactose, sem glúten, sem açúcar, *diet*, *light*, etc.

Como parte deste mesmo panorama, ainda se evidenciam preocupações crescentes não só com a qualidade dos alimentos, mas como estes são produzidos, transportados e embalados, trazendo para um primeiro plano uma preocupação com o meio ambiente e, em consequência, colocando em cena práticas ligadas à alimentação de viés mais sustentável. Tais preocupações também se inscrevem no âmbito da modernidade globalizada, onde vêm ganhando corpo demandas baseadas no risco como um desencadeador de práticas e conformação de estilos de vida.

A partir das considerações acima, a seguir, abordaremos a maneira pela qual as questões levantadas vêm se articulando às práticas ligadas à alimentação de imigrantes transnacionais na cidade de Amsterdã e o que revelam sobre alimentação e imigração na conjuntura atual. O enfoque inclui compreender em que medida a globalização contribui para configurar ou mesmo acirrar esse quadro e quais as respostas de imigrantes, levando em conta o contexto da cidade de Amsterdã.

4.1. A COMIDA NA MANUTENÇÃO DE UM ESTILO DE VIDA MAIS SAUDÁVEL

¹¹⁰ POLLAN, Michel. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

Conforme já foi explorado, em condição migratória, diferentes fatores de espectro global interferem nas escolhas alimentares, intervindo igualmente em demais práticas relativas à comida. Nas entrevistas realizadas com imigrantes em Amsterdã e mesmo na observação de como lidam com a alimentação cotidiana e o que incide nas suas escolhas, além do que foi apontado, aspectos associados à saúde estiveram presentes nos relatos de quase a totalidade dos imigrantes, constituindo-se em um ponto importante também na maneira como idealizam seus estilos de vida.

O vínculo entre alimentação e saúde reitera questões identitárias e, portanto, a dimensão simbólica do fenômeno alimentar. Diferente de outras mercadorias comercializadas a partir de redes globais, a comida é item de sobrevivência, incorporada pelos indivíduos, passando a ser parte integrante do corpo de quem a ingere (MINTZ, 2001). Nas palavras de Wilk (2010, p. 185), "a comida é sempre cultura material encorpada", algo que adentra nossos corpos e de modo íntimo, se conectando assim de maneira profunda com nossas concepções de saúde e bem-estar, se transformando igualmente em objeto de intensa e crescente preocupação emocional. Essas considerações ganham evidência a partir da narrativa de Tadeu (54 anos), cujo trabalho como técnico em geriatria em Amsterdã, implica atender pacientes em suas casas. Esse imigrante evita de todas as formas comer fora de casa, inclusive o lanche oferecido nas residências dos pacientes que atende. Os cuidados com sua alimentação são justificados da seguinte maneira:

A comida é o primeiro instrumento saudável da vida da pessoa. A gente é o que a gente come. Se eu fosse comer pizza, sanduíche e McDonald's todo o dia, eu teria uma barriga enorme [...], eu seria gordo, com problemas de pressão, diabetes [...]. Então, a gente é o que a gente come e se eu comer saudável, eu vou ser uma pessoa saudável, né? (sic.)

No processo de incorporação, no qual participa a constituição de identidades, o risco alimentar se faz presente (FISHLER, 1995). Em outras palavras, comer é também gerir riscos; é um ato que impõe fazer escolhas, mas também assumir riscos objetivos e simbólicos. Como resultado dessa ambivalência, emergem diferentes formas de ansiedade

que as próprias culturas alimentares tratam de gerir (POULAIN, 2006)¹¹¹. Tais ambivalências materializadas na forma de ansiedades se inscreveriam como características da nossa condição humana de onívoros, em razão da já mencionada pressão exercida pela oposição entre *neofilia* e *neofobia*, concebida como o *Paradoxo do Onívoro* (ROZIN, 1998; FISCHLER, 1995).

Nessa medida, a preocupação ligada à esfera alimentar, como a que se reflete na narrativa acima, não é vista como nova ou conjuntural, mas como algo permanente, devendo ser sempre regulada (POULAIN, 2006). Para Fischler (1995), o *sistema culinário*, enquanto conjunto de regras que estabelecem a ordem, as condições de preparo e consumo do comestível, é o responsável por esta regulação. No âmbito da modernidade alimentar, as desconfianças e ansiedades que a acompanham são interpretadas como uma crise da função reguladora dos sistemas culinários.

Como parte do mesmo panorama, a globalização dos mercados, a industrialização da produção e massificação alimentar, a simplificação das refeições, novas formas de alimentação fora de hora, provocam modificações nas práticas alimentares cotidianas. Em paralelo, ao mesmo tempo em que os particularismos culinários e gostos específicos que os acompanham já não desempenhariam a sua função de identificação com a mesma força, as decisões alimentares passaram a recair unicamente sobre o indivíduo (POULAIN, 2006; FISCHLER, 1995). Como resultado, passou a vigorar um quadro de desestruturação alimentar, acarretando igualmente em ansiedades ligadas ao que se ingere (POULAIN, 2006).

Entre os indivíduos entrevistados, tanto homens como mulheres, e independente da idade ou origem, relataram alguma preocupação ligada à saúde em seus hábitos alimentares. Tal preocupação redundava

¹¹¹ Poulain (2006) faz referência a três formas de ansiedade e à maneira pela qual são geridas pelas culturas alimentares. A primeira delas, a regulação da ambivalência do prazer-desprazer, é regulada pela cultura culinária. A segunda, saúde-doença, tem sua regulação dependente da construção do conhecimento e a terceira ambivalência, da vida e da morte, tem sua regulação associada às diferentes formas de organização social que desenvolveram modos de regulações variadas.

em pequenas restrições até mudanças mais pontuais em suas dietas, como a redução significativa de itens, entre os quais: açúcar ou doces, produtos à base de glúten, gorduras ou frituras, sal, alimentos ultraprocessados e carboidratos.

A adoção de novas dietas, certas regras ou restrições alimentares consideradas de caráter mais saudável, em certa medida, já faziam parte do estilo de vida de alguns desses sujeitos antes da emigrarem. Para outros, ocorreu após deixarem o país de origem como consequência de novas experiências incorporadas na Holanda ou mesmo em deslocamentos anteriores. Mas, cabe lembrar que os referenciais relacionados à alimentação e saúde destes indivíduos também são filtrados pelos seus contextos de origem. Como indica Poulain (2006, p. 105), "Todas as culturas dispõem de uma dietética leiga funcionando numa ciência de categorias que estrutura a ordem do comestível". Nessa concepção, tais categorias conferem aos alimentos qualidades particulares, justificando o seu consumo em um determinado contexto.

Além disso, concepções de saúde associadas à alimentação ou a estilos de vida, sobretudo no contexto contemporâneo, estão sujeitas a uma série de variáveis. No caso de alguns destes indivíduos e contextualizando para seus estilos de vida na cidade de Amsterdã, comer de maneira mais saudável se torna mais uma idealização do que um fato concreto, dadas as pressões advindas do contexto local. Antônia (31 anos), cuja alimentação vem passando por sucessivas mudanças desde que emigrou anteriormente para a China, enquanto ainda estava buscando trabalho em Amsterdã, constatou: "Hoje eu estou conseguindo comer mais saudável porque tenho mais tempo, mas na hora que eu conseguir um trabalho até salada pronta de supermercado eu sei que vou comer". Já na concepção de Mia (37 anos), a dieta ideal seria a de comer o máximo de produtos orgânicos. Porém, admite que suas condições financeiras atuais não o permitem.

Via de regra, os produtos *bio* ou orgânicos têm preço mais elevado que os de cultivo convencional. No entanto, não foi possível determinar um percentual exato desta variação. Nos supermercados, sobretudo frutas e verduras orgânicas podem custar o dobro do valor em comparação aos de cultivo convencional. Já outros produtos orgânicos como molhos, geleias, chás ou massas podem ter marcas com valor até inferior àqueles de cultivo convencional, especialmente quando se trata

de marcas do próprio supermercado, como é o caso do que ocorre na rede desses estabelecimentos *Albert Heijn*.

Nas entrevistas, a ideia de comer de maneira mais saudável foi ainda associada a fatores como a possibilidade de preparar a própria comida ou evitar comer fora, contar com maior período de tempo para comer (sobretudo com relação ao almoço) e também o acesso a determinados alimentos considerados de maior qualidade. Enquanto para alguns destes indivíduos estilo de vida saudável é associado prioritariamente à alimentação, outros ainda o concebem como um conjunto indissociável de fatores: além da alimentação, a utilização da bicicleta para se locomover na cidade, a prática de esportes e/ou a manutenção de práticas que conduzam a uma relação mais harmônica com o próprio corpo e o meio ambiente. Essa perspectiva fica evidente no relato de Omar (29 anos), imigrante da Costa do Marfim: "Quando comecei a treinar mais (musculação na academia), eu comecei a comer mais saudável [...], eu passei a comer menos açúcar. Eu sinto que foi uma grande mudança que eu fiz".

No sentido de aprofundar como se delineiam as práticas alimentares de imigrantes transnacionais em Amsterdam, e ainda tomando como enfoque a medicalização do comer como um fenômeno crescente especialmente no mundo ocidental, é importante também destacar o corpo enquanto elo central na adoção de novos hábitos alimentares ou mesmo na manutenção daqueles anteriores à migração. Assim como a medicalização em questão muitas vezes assume caráter preventivo, em outras circunstâncias, ela também envolve uma preocupação estética ou mesmo a busca de uma relação mais harmoniosa com o corpo. Embora não sejam excludentes entre si, como revelam alguns relatos, essas razões adquirem proporções variadas e condizentes ainda os estilo de vida idealizados por esses imigrantes.

Os esforços empreendidos por esses indivíduos, no sentido de atingirem ou manterem um peso específico - o que inclui variadas restrições alimentares -, também apontam para o predomínio de uma pressão normativa relacionada ao corpo. Como já observou Mintz (2001, p. 32), a intuição de que a comida que se ingere de alguma maneira passa a ser algo "encarnado" pode carregar consigo uma espécie de carga moral e nossos corpos podem ser considerados o produto de nosso caráter, sendo este revelado pela maneira como

comemos. O relato de Martina (27 anos), quem passou a adotar algumas regras alimentares visando emagrecer, é revelador nesse sentido:

O corpo disse basta, não funciona mais assim (...). Me sentia pesada, sem energia. Quando comemos só hidratos de carbono ficamos com algo como um salva vidas aqui (apontando para a circunferência da cintura) e te deixa com uma forma muito estranha (...). Presto atenção nos nutrientes porque aqui colocam tudo no rótulo e adoro comer (...) tenho alma de gorda. Tenho que prestar atenção ao que eu como, não agregar coisas desnecessárias.

Conforme já foi mencionado, a maioria dos indivíduos entrevistados prefere fazer suas refeições no ambiente doméstico. Além de considerarem mais econômico, do ponto de vista financeiro, o fato de poderem exercer um melhor controle sobre a dieta parece um fator decisivo para tal preferência. Entretanto, nem sempre é possível conciliarem as atividades cotidianas com as práticas culinárias, determinando que em muitas situações não disponham de escolhas e sejam obrigados a comer algo fora de casa, se deparando com opções distintas com relação às suas preferências habituais.

Tendências relacionando alimentação e saúde refletem um quadro, cuja abrangência vem cruzando diferentes fronteiras geográficas ao redor do globo, embora se concentrem de maneira mais significativa em países com maiores taxas de desenvolvimento. Esse quadro também pode ser associado à modernidade alimentar, como a elevação do processo de individualização, o aumento progressivo dos processos industriais na produção e no processamento de mantimentos. Como um reflexo desse panorama, também se evidencia uma crescente medicalização em torno do fenômeno alimentar (POULAIN, 2006).

Fischler (1995) aborda as consequências da modernidade alimentar e a complexidade que passou a dar forma às práticas e representações ligadas à alimentação, a partir do conceito de *gastro-anomia*, caracterizado por três fenômenos concomitantes: a superabundância alimentar, a diminuição dos controles sociais e a multiplicação dos discursos sobre a alimentação (*cacofonia*). Em virtude da *gastro-anomia*, concebida ainda como uma desregulação social, o

espaço decisório dos comedores modernos teria perdido a segurança representada por um sistema normativo socialmente definido.

Diferente de períodos anteriores, ou seja, à medida que a comida não é mais matéria coletiva - baseada em noções de tradição, com regras, gramáticas e sintaxes mais rígidas e complexas -, mas algo da esfera individual, as escolhas relativas ao que comer se tornam mais cruciais e também mais problemáticas (FISCHLER, 1995), colocando em relevo um conflito crescente entre os comedores e seus pratos, como demonstrado no relato de Tadeu (54 anos):

Sempre tive uma preocupação com comida saudável, desde o Brasil. Saudável para mim é comida com pouco óleo, muitos legumes, frutas, pão integral, arroz integral [...]. Comecei com esses hábitos mais quando eu tava aqui também [...] (sic.). Eu sempre gostei de comer comida gostosa, mas eu vou, por exemplo, naquele KFC¹¹², uma vez na vida, depois fico com um sentimento de culpa de comer aquela coisa toda engordurada. Mas, de vez em quando, vou no Burger King, como um sanduíche e daí tudo bem. KFC você não sabe quantos dias tá lá aquela gordura que eles fritam (sic.).

Esse conflito também pode ser identificado no depoimento de Luiz (34 anos), também brasileiro, quem uns meses antes da entrevista recebeu o diagnóstico de colesterol alto. Depois de introduzir mudanças em sua dieta e passar a fazer exercícios físicos, emagreceu cerca de dez quilos. Durante a entrevista, relatou que hoje, quando ingere uma quantidade de comida maior que possa comprometer o peso conquistado, o fato de se sentir culpado o faz provocar o vômito e eliminar grande parte do que ingeriu.

A adoção de uma dieta específica não é exclusividade de nossos dias. Historiadores (FERNÁNDEZ-ARMESTO 2010; MAZZINI, 1998) reportam à Antiguidade clássica, em particular à teoria dos humores que dominava a dietética médica grega e romana como referência que exerceu influência de maneira duradoura e profunda na tradição

¹¹² *Kentucky Fried Chicken* – rede de comida rápida estadunidense.

dietética do mundo ocidental.¹¹³ A partir do século XIX, o desenvolvimentos das ciências modernas relacionadas à nutrição deu um novo impulso e orientação à relação entre alimentação e saúde, servindo de lastro para a configuração de novas dietas e sua multiplicação, especialmente em nossos dias.

Como observa Fischler (2015), o que vem diferindo as dietas de hoje é o fato de procederem basicamente da escolha individual, isto é, de uma decisão pessoal que não implica forçosamente aderência ou pertencimento a algum grupo, organização ou seita. Segundo o autor, o que distinguiria a situação de hoje dos períodos precedentes é sobretudo a heterogeneidade dessas prescrições alimentares. Cabe acrescentar às considerações do autor que esta decisão também é inscrita dentro de um campo de possibilidades, onde o capital econômico é um fator de extrema importância. Conforme já acenado, é inclusive o que também demarca a fronteira para esses indivíduos entre a dieta idealizada e aquela mantida de fato.

Vale lembrar que grande parte desses sujeitos vive longe do meio familiar, sendo que alguns deles já se encontravam nesta condição anteriormente, quando no país de origem ou em outro contexto migratório. Para alguns, isso significa que suas preferências alimentares há muito tempo já não estão atreladas a regularidades ou rotinas familiares, mas a imperativos da época atual e suas particularidades, consoante já foi abordado. Suas práticas ligadas à comida, além de predominantemente individualizadas, estão sujeitas, portanto, a

¹¹³ Mazinni (1998) faz referência a alguns tratados médicos sobre a alimentação da Antiguidade que chegaram até nós como o corpus de Hipócrates, dos séculos V - IV a.C., obras de Galeno (séc. II d. C.), de Oribase (séc. IV d.C) e de Antimo (séc. VI d. C.). Sobre a teoria dos humores, quem planejava o cardápio para os enfermos, por exemplo, tentava corrigir o excesso do humor frio e úmido dando aos pacientes alimentos quentes e secos e vice versa. Tais princípios consistiram em uma base tradicional para a farmacopéia de muitas sociedades (FERNANDEZ-ARMESTO, 2010). Como observa Mazzini (1998), junto com a cirurgia e a farmacologia, a dietética era um dos três pilares fundamentais da medicina antiga, embora a dieta, em sua acepção mais ampla, designasse uma parte da medicina reservada essencialmente às pessoas ricas ou abastadas e que poderiam dedicar tempo e dinheiro à sua saúde.

influências ou pressões de outra ordem, como estas, nas quais noções associadas à saúde ganham centralidade.

Portanto, assim como ocorre com outros aspectos relativos à alimentação, à medida que os indivíduos circulam, também levam consigo concepções relacionadas à saúde. Tal processo pode ser visto como uma desterritorialização também no âmbito de crenças e representações ligadas à comida que estão sujeitas a reformulações ou mesmo reafirmações, à medida que esses indivíduos entram em contato com outras concepções acerca da alimentação e/ou mesmo de saúde. Essas concepções, portanto, sejam recentes ou tenham passado por reformulações, são, de alguma maneira, incorporadas aos seus estilos de vida em Amsterdã.

4.2. MEDICALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO, CONTRADIÇÕES E AMBIGUIDADES

Nas últimas décadas, o aumento da preocupação com a saúde e também com a aparência física, em especial no que se refere ao controle de peso, vem inscrevendo as práticas alimentares em parâmetros cada vez mais baseados na ciência. Como parte da mesma concepção, "corpo, peso e dieta se combinam para criarem uma nova obrigação social e [...] moral" (FISCHLER, 2011, p. 243). Em tal conjuntura, o *mediascape* concorre para acirrar a proliferação de discursos em torno da alimentação e, em consequência, contradições e ambiguidades com relação às escolhas alimentares.

O fenômeno da medicalização em torno das práticas alimentares abrange diferentes perspectivas. Conforme explica Poulain (2015), podem ser distinguidos dois níveis distintos de medicalização da alimentação. O primeiro compreenderia o gerenciamento da dieta em um quadro de tratamento voltado para uma patologia específica, como é o caso de Lys (54 anos) ou o de Luiz (34 anos), que já receberam algum diagnóstico clínico exigindo restrições em suas práticas alimentares. No caso dessa imigrante da Jamaica, a restrição alimentar decorria do diagnóstico de uma certa intolerância à lactose e ao glúten, determinando a redução do consumo desses itens em sua dieta cotidiana. Já o imigrante do Brasil deveria reduzir sobretudo alimentos gordurosos e frituras.

O segundo nível da medicalização, referente à nutricionalização, corresponderia à disseminação do conhecimento nutricional no corpo social, através de vias variadas: imprensa, televisão, campanhas educativas e por aí adiante. Neste caso, a medicalização da alimentação ocorreria fora da relação doutor-paciente, não pertencendo, portanto, ao âmbito da terapia, mas sim da prevenção.

Hoje, mais do que nunca, o *mediascape* vem contribuindo significativamente para que se constituam novos referenciais a respeito de como gerir a alimentação, se sobressaindo aqueles pautados pela racionalidade científica. Nessa ótica, os indivíduos são encorajados a reconsiderar práticas rotuladas como insalubres, provocando o seu abandono e a reconstrução do sistema alimentar progressivamente iluminado pela ciência (POULAIN, 2015). Por outro lado, o mesmo *mediascape* vem colaborando para que se dissemine uma série de informações ambíguas e até mesmo contraditórias.

Mais da metade dos indivíduos entrevistados relatou encontrar informações a respeito do caráter nutritivo dos alimentos, receitas, assim como dietas específicas, predominantemente através da internet, em blogs ou sites de notícias. Neste ponto, cabe ressaltar que a linguagem das mídias informacionais já favorece uma maior visibilidade do tema. Em muitas situações, nem é necessário buscar diretamente informações em uma página da internet em particular, basta acessar um site de notícias ou de variedades - estando ou não relacionados ao tema da alimentação - para que seja possível visualizar uma série de ícones e *links* relativos a notícias, propagandas ou textos envolvendo a matéria. Como observou Tadeu (54 anos), de Minas Gerais: "[...] eu não chego a pesquisar coisas saudáveis na internet, mas quando eu passo nos sites, eu olho e tem lá os sete alimentos que previnem doenças, aí eu vou lá e vejo, né?" (*sic.*).

Já no caso de Lys (54 anos), ocorria o contrário. Desde que emigrou e até por não poder contar com um leque mais amplo de alternativas, esta imigrante privilegia o caráter informativo das mídias de comunicação em seus referenciais ligados à comida:

Desde que eu vim até agora, eu como muito mais conscientemente, impulsionada para a nutrição e sempre prestando a atenção para aprender algo novo sobre comida [...] o que é bom e para quê [...]. Eu busco informações nos jornais, vejo

programas de televisão e internet ou algo que eu leio em algum lugar. Eu estou sempre prestando a atenção. Se eu vejo alguma coisa a respeito, eu vou ler.

Esses também são exemplos de que, do ponto de vista da globalização alimentar, por intermédio do *mediascape* (APPADURAI, 1990, 1996), outros fluxos associados à comida (textos, imagens e informações) têm favorecido mudanças de ordens diversas na maneira pela qual os indivíduos se relacionam com a alimentação. Entre a multiplicidade de informações disseminadas diariamente sobre o tema, proliferam discursos dietéticos mesclados com os de viés culinário ou gastronômico, crenças combinadas com informações científicas ou publicitárias sobre os alimentos, receitas culinárias baseadas em manuais de nutrição, entre outras alternativas, alimentando uma cacofonia alimentar, como apontada por Fischler (1995).

Mas, assim como não se pode afirmar que indivíduos vêm gastando mais tempo cozinhando depois de assistir à crescente diversidade de programas de culinária, o acesso a informações ou dietas possibilitado pelas mídias de comunicação não necessariamente indica que estas sejam incorporadas integralmente ao cotidiano desses indivíduos. Em certos casos, podem somente contribuir com o quadro crescente de incerteza e desorientação com relação às suas escolhas alimentares.

Retomando as ponderações de Poulain (2015) e, tomando por base a quase a totalidade dos imigrantes entrevistados, o nível correspondente à nutricionalização talvez reflita de maneira mais precisa o que tem incidido em suas práticas alimentares. Ou seja, o consumo alimentar relacionado a questões de saúde - onde comprar os alimentos, como preparar, o que comer e o que não comer - ganha sobretudo um viés preventivo. As palavras de Tadeu (54 anos) resumem essa ideia: "Se você tem uma boa alimentação, vai viver bem, prevenir doenças [...]. Eu quero chegar numa idade, 84, magrinho, saudável".

Se, conforme vimos anteriormente, lidar com a alimentação em contexto migratório exige negociações, as narrativas dos imigrantes indicam que, em certos casos, essas negociações advêm de concepções ligadas à alimentação (e saúde) anteriores à migração. Mas, quando

levada em conta a condição de deslocamento, regras ou restrições alimentares de caráter nutricional e, mesmo que autoimpostas, podem significar ter de lidar com um espectro mais amplo de pressões ou desafios a serem superados, com relação à esfera alimentar, além dos já reportados. Tais negociações ainda ganham outras proporções, quando essas pressões e desafios envolvem redimensionamentos mais expressivos.

As considerações de Antônia (31 anos), quem introduziu mudanças radicais na alimentação depois de emigrar da região da Sicília, são um exemplo. Entre essas mudanças, houve a redução drástica do consumo de macarrão diário para duas vezes ao mês, o que também implicou o sacrifício de hábitos arraigados numa longa tradição associada à sua família e mesmo à cultura alimentar do seu país de origem:

Para mim, comida era a minha comida: macarrão, macarrão, macarrão [...]. Agora, eu tenho diferentes hábitos alimentares e eu penso que comer macarrão todos os dias não é bom porque é carboidrato. Nós não deveríamos comer carboidrato todos os dias. Quando volto da Itália, minha barriga incha [...] é muita massa, muito pão, muita pizza. Eu não como mais assim de forma alguma [...].

Esta conjuntura com ressonâncias de caráter cada vez mais global, quando progressivos aportes da ciência nutricional influenciam a alimentação cotidiana, também se reflete no cotidiano de imigrantes, provocando a reflexão ou mesmo a revisão de hábitos adquiridos e naturalizados anteriormente. Contudo, essas revisões e consequentes mudanças devem ser vistas no âmbito das particularidades relativas ao contexto onde se expressam. No caso da imigrante da Itália acima referida, essa revisão não aconteceu propriamente em Amsterdã, mas na China, onde viveu num período que antecedeu a emigração para a Holanda e onde encontrava dificuldades no acesso ao macarrão provindo da Itália. Hoje, no entanto, apesar da ampla oferta desse item na capital holandesa, segue rigorosamente a regra de ingeri-lo somente duas vezes ao mês, com o propósito de manter um "estilo de vida mais saudável".

A exemplo do que vem ocorrendo em um domínio mais amplo, muitas das restrições alimentares estabelecidas pelos imigrantes são regras autoimpostas, baseadas em informações disseminadas nas mídias. Em certos casos, como na redução do glúten, essas regras implicam uma reformulação radical dos hábitos cotidianos, já que restringem alguns itens básicos como pão, cereais, massas, pizzas, biscoitos, tortas e mais uma série de alimentos que contenham essa proteína. Em uma cidade como Amsterdã, onde o consumo de pão não é só uma alternativa, mas se constitui como parte importante da cultura alimentar e incorporado a diversas situações, talvez seja mais desafiante do que em outros locais¹¹⁴. Apesar de cantinas de trabalho oferecerem opções de sopas e saladas, grande parte das ofertas à hora do almoço é de sanduíches. Também é válido mencionar que, com exceção da região central da cidade (mais turística), uma parcela grande de estabelecimentos nos diferentes bairros que oferecem comida pronta não abre suas portas no horário do meio dia.

Lys (54 anos), embora restringisse o consumo de glúten diariamente, em razão do diagnóstico mencionado, e também limitasse o consumo de leite e derivados, acreditando também ter desenvolvido uma certa intolerância a esses produtos, quando obtinha algum trabalho temporário, exigindo que ficasse a maior parte do dia fora de casa, levava como refeição um sanduíche e iogurte porque eram itens considerados mais oportunos para ingerir, levando em conta o escasso intervalo para almoço.

Outros casos ainda sugerem que o quadro da medicalização em torno da comida inscreve as escolhas alimentares num rol acentuado de incertezas, resultando muitas vezes em práticas ambíguas e mesmo contraditórias. Como diferenciar as ofertas de comida rápida, em termos de benefícios ou malefícios à saúde? O consumo de glúten é mesmo prejudicial à saúde? Quais as diferenças entre se consumir alimentos considerados "naturais" e os convencionais? Quais critérios se apoiar para comer de modo "mais saudável"? Dilemas dessa natureza não se

¹¹⁴ Na universidade, por exemplo, quando havia algum seminário ou evento do gênero que cobria o horário do almoço, em geral, era oferecido aos participantes, além das bebidas, somente diferentes tipos de sanduíches.

encerram nessas questões e têm determinado uma série de condutas na alimentação dos diversos imigrantes, como se pode constatar nos relatos abaixo:

Para mim, não é uma prioridade comer coisas mais saudáveis, eu adoraria, sei que é melhor para mim. Mas, incluí algumas coisas mais saudáveis na dieta. Eu não deixo nada, mas incluo. Faço como uma medicina porque sei que é algo bom para mim. Por exemplo, o brócolis, que não gosto muito, não acho que tenha um grande sabor, [...] cozinho um brócolis, cozinho meu repolho, faço suco de laranja natural, que gosto muito, faço muito chá de gengibre com muita cúrcuma, óleo de coco (o incluo quando estou cozinhando), coloco curry, coloco todos os tipos de ramos. E o que me dizem "isto é bom para ti", compro e como. E o que é verde é bom. Então, tudo que é verde eu compro. Se vejo que está em oferta, compro e preparo. (Marisa, 45 anos, imigrante da Venezuela).

Desde que migrei, acho que esta parte mudou, minha comida hoje é muito diferente, porque se tem alguma coisa que não está dentro da minha condição de saúde, eu vou deixar de comer, por exemplo. Eu comecei a comer amêndoas e amendoins que são bons para manter um certo nível de insulina no sangue. Eu tenho casos de diabete nos dois lados da minha família, de pai e de mãe. Meu pai morreu de complicações de diabete. Então, eu sempre tento achar produtos naturais para a minha comida que podem controlar isso [...]. Não foi agora que eu comecei a comer, isso é parte da minha dieta habitual: nozes, amêndoas, etc. (Lys, 54 anos, imigrante da Jamaica).

O primeiro dos dois relatos revela que há situações nas quais inclusive as preferências de gosto vêm sendo colocadas em segundo plano, em favor do que é considerado mais saudável. Mesmo que o

gosto seja sabidamente algo construído culturalmente, constitui parte importante das preferências alimentares. Contudo, em outras situações, ocorre o oposto, isto é, alimentos considerados saudáveis são incorporados na alimentação, desde que não comprometam o sabor. Isso fica mais evidente nos hábitos de imigrantes provenientes de culturas alimentares que justamente privilegiam o sabor, como é o caso de Alícia (24 anos), imigrante da Espanha que não abre mão de tal aspecto¹¹⁵:

Meus pais ensinaram a mim e a minha irmã que as coisas podem ser boas e estar boas para ti também. Por exemplo, lentilhas nunca foram meu prato favorito, mas minha mãe sempre estava dizendo: "tem muito ferro, são muito boas para nós" [...], pois afinal acabas comendo porque se tua mãe põe o prato na tua frente [...]. Mas não sei [...] não é que vamos buscar [...] a comida saudável [...] mas sempre somos guiados por isso, não? Não é a primeira coisa que olho com relação à alimentação, as propriedades nutritivas, mas é algo que lhe dou importância. Quando como algo não renuncio, não vou comer algo que não gosto só porque tem propriedades; não vou passar por este sofrimento. Vou tentar encontrar outra coisa que tenha as mesmas vitaminas ou algo parecido.

O relato acima também indica o quanto alguns referenciais de saudabilidade ligados à comida podem estar fortemente vinculados ao contexto familiar. Essa consideração também é válida para pensar que essas tendências alimentares com enfoque na saúde, ao mesmo tempo em que abarcam uma incidência cada vez mais global, também se expressam a partir de particularismos alimentares (POULAIN, 2006).

Entretanto, esses referenciais podem não ter continuidade ou mesmo mudar radicalmente em uma outra etapa de vida desses indivíduos, dependendo sobretudo da situação de vida na qual estes

¹¹⁵ Cf. FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

indivíduos se encontram. Além disso, o contexto também deve ser considerado como um elemento importante, agindo em alguns casos como um impulsionador para que algumas práticas alimentares de caráter saudável se consolidem. Ou seja, assim como fatores de viés cada vez mais global vêm afetando a alimentação de imigrantes em Amsterdã, como a referida tendência de medicalização da alimentação, as especificidades do contexto holandês também devem ser observadas. Tal contextualização possibilita compreender como atuam os processos de desterritorialização e reterritorialização na alimentação de imigrantes e também a maneira pela qual as concepções de saudabilidade expressas por esses indivíduos se articulam às suas práticas alimentares nessa cidade.

4.3. COMIDA SAUDÁVEL EM AMSTERDÃ: INTERLOCUÇÕES ENTRE O LOCAL E O GLOBAL

Já foram explorados alguns dos principais traços da cultura alimentar na Holanda e também como imigrantes se relacionam com a paisagem alimentar de Amsterdã. Entretanto, no enfoque de como questões associadas à saúde (*medicalização* ou *nutricionalização* do comer) também têm modulado as práticas alimentares desses indivíduos, serão retomados alguns aspectos do contexto alimentar da cidade, nomeadamente, aqueles que refletem essa perspectiva da alimentação. A discussão recairá em como a comida na Holanda, ou mesmo o que referimos como cultura alimentar no país, preenche expectativas destes imigrantes no que se refere à relação entre alimentação e saúde, exercendo influência no redimensionamento de seus hábitos alimentares em tal direção.

Quando se trata de preferências de gosto, e mesmo levando em conta critérios gastronômicos e estéticos, já foi mencionado que aspectos relacionados à cultura alimentar da Holanda são quase de maneira unânime referenciados negativamente pela maior parte dos imigrantes entrevistados. Por outro lado, ao serem consideradas algumas certas especificidades da alimentação no país, como a frugalidade representada também por pratos predominantemente preparados à base de verduras e legumes, há uma apreciação positiva por parte desses

indivíduos, especialmente no que concerne a expectativas ligadas a um consumo alimentar concebido como de viés mais saudável.

Essas considerações refletem uma ambiguidade com relação à maneira pela qual diversos dos imigrantes percebem a alimentação daquele contexto; apesar de não consistir em uma referência culinária significativa em termos de sabor ou diversidade, é uma alimentação valorizada pelos seus atributos de saudabilidade. Por essa razão, alguns pratos básicos, modos de preparo culinário e mesmo a adoção do sanduíche como refeição de almoço, foram adotados por alguns desses indivíduos.

As escolhas diárias dos imigrantes em questão, baseadas em alimentos mais saudáveis, muitas vezes exigem algumas negociações que revelam como essas escolhas também configuram paradoxos. Para Omar (29 anos), há dez anos residindo em Amsterdã, comer pratos da culinária holandesa foi uma imposição familiar por parte da nova esposa do pai, de origem holandesa, com o argumento de que era uma comida nutritiva. Mesmo referindo-se à "comida holandesa" como um "trauma" a ser enfrentado, vem preparando receitas dessa culinária, por considerá-la hoje uma comida "mais saudável". Porém, a incrementa com temperos e especiarias africanos:

A minha relação com a comida da África é diferente. Aqui é que eu aprendi a comer mais saudável [...]. Eu acho que aprendi a fazer um balanço entre as duas culinárias. Enquanto na África tudo é muito: é muita comida, são muitos ingredientes, aqui não tem nada. Eu realmente gosto de comida que tenha gosto. Porque se não tem gosto, não é comida. Você realmente tem que curtir a comida. Porque se você não gosta da comida, você não pode comer mais saudável.

Para dois sujeitos que emigraram da Espanha, a dieta que mantinham à base de peixe e de uma variedade grande de legumes, não é considerada tão viável de manterem em Amsterdã. A oferta mais restrita de peixes frescos, em comparação com a Espanha, e ainda o sabor e mesmo a qualidade de outros itens, é apontada como inferior por esses indivíduos. Por outro lado, o que se pode considerar uma certa proximidade gramatical entre as duas culinárias (holandesa/espanhola)

facilita ou contribui para uma percepção ou aceitação mais positiva da culinária holandesa por parte dos referidos sujeitos. Como explica um desses sujeitos, Alícia (24 anos) provinda da cidade de Málaga, localizada no Mediterrâneo, cuja culinária é renomada por sua associação com alimentação saudável:

A comida holandesa é boa, não está mal [...] é tudo muito ensopado. Eu relaciono muito com comidas do interior da Espanha e relaciono com o frio. Este tipo de pratos são pratos que enchem, que podem ser até considerados pesados e são pratos sempre quentes. Sempre como de colheres e eu relaciono com o frio e parece que está muito bom aqui. É simples, mas está bom. Eu acho que é melhor este tipo de prato típico que um hambúrguer [...] gosto assim.

Conforme mencionado em tópico anterior, mudanças na dieta em situação migratória podem ocorrer em virtude de fatores diversos, como a escassez de um ou vários alimentos básicos. Mesmo que a paisagem alimentar globalizada de Amsterdã favoreça a manutenção de hábitos anteriores à migração e quase inteiramente para a totalidade desses indivíduos, pressões advindas da mencionada medicalização da alimentação tem desencadeado mudanças nas suas dietas. Em consequência, além da revisão de alguns hábitos e comportamentos mantidos antes da emigração, a adoção de certos preceitos, assim como representações associadas à noção de alimentação local passam a ganhar relevância, face a expectativas em torno da manutenção de uma dieta mais saudável. O relato de Márcia (39 anos), vinda do estado do Espírito Santo e há 14 anos residindo em Amsterdã, é elucidativo em tal direção:

Eu adaptei essa coisa de mais saudável. O brasileiro come muita caloria. Eles comem muito mais saudável aqui. Eles quase não comem sal, eles quase não comem açúcar. Imagina [...] num país que você fica mais parado e come todas as calorias que come no Brasil, você engorda [...]. Eu cheguei aqui e engordei dez quilos. Depois adaptei e parei. Eu cortei fritura, quase total. Agora eu como grelhado, cortei muito o sal, cortei açúcar [...]. Nescafé também não tomo

[...]. A mudança aconteceu assim. Eu me adaptei a comer salada sem nada, por causa do trabalho, porque a gente come pão com salada e se bota molho na salada para carregar ela encharca. Então, eu já não gosto mais da salada nem com sal. Antes, eu comia com azeite, até porque era mais saudável [...]. E também você chega na casa de um holandês, eles te perguntam se você toma café com açúcar, mas você observa que eles não tomam com açúcar, eles não põem nada. Aí você começa a observar e começa a querer aprender aquilo. No meu caso foi assim e eu comecei a aprender a tomar coisas sem açúcar [...]. Comer doce [...], a gente tem muito hábito de comer sobremesa. Nossa sobremesa agora é só fruta [...]. Eu como a comida brasileira, mas de um jeito holandês.

No caso acima, pode-se constatar que a disposição para incorporar aspectos da alimentação relacionadas ao novo país de residência vai ao encontro de certas expectativas em torno da manutenção de uma dieta considerada mais saudável. As mudanças decorrentes da influência do país de destino não necessariamente envolvem uma reformulação total, mas ajustes na alimentação que não excluem particularismos culinários, como anteriormente referido.

O contexto onde ocorre a imigração é decisivo para se pensar não apenas mudanças que ocorrem na alimentação, mas a natureza dessas mudanças. Para Lys (54 anos), Amsterdã a conquistou pela sua fama de cidade das flores, mas também porque considerada esta uma cidade onde pode encontrar produtos saudáveis sem ter de fazer percursos muito longos, a exemplo de Nova York, onde permaneceu em uma imigração anterior. Além disso, o enfoque em como a cultura alimentar do país de destino se inter-relaciona com a do país de origem, em que medida se aproximam ou se distanciam, também determina o nível ou extensão das negociações que um imigrante deve enfrentar em suas práticas diárias. No caso da Holanda, o caráter saudável atribuído à alimentação por parte destes indivíduos atua para favorecer esse viés alimentar.

É interessante mencionar que, nos principais supermercados de Amsterdã, o acesso aos demais setores ocorre depois de se adentrar por aquele onde estão as frutas, legumes e verduras. Afora isso, encartes de revistas desses estabelecimentos ou então campanhas na televisão feitas pelo governo alertam sobre os benefícios de uma alimentação saudável, através da ingestão de no mínimo 200 gramas de verduras, legumes e frutas por dia ou então para a importância de se diminuir o consumo da carne vermelha. Nas escolas, desde a educação básica, há uma certa normatização das merendas escolares, onde se prioriza a comida saudável, através do consumo de frutas, sanduíches e iogurtes. Conforme relataram imigrantes com filhos em pré-escola, a inclusão de alguma guloseima na merenda considerada imprópria em termos de "não saudável", é motivo para os pais receberem uma advertência por parte da escola.

O grau ou amplitude das modificações orientadas para uma alimentação mais saudável e o que as determina também depende de fatores que se encontram vinculados a circunstâncias e singularidades da experiência migratória em pauta e mesmo ao grau de abertura ou resistência do imigrante em incorporar uma nova dieta. No caso da imigrante do Brasil mencionada, além dos fatores citados, o convívio mais próximo com indivíduos locais também foi decisivo para que as mudanças referidas na sua alimentação se processassem. Levando em conta um plano mais geral, com relação a estes/as imigrantes, e em especial os/as que vivem há mais tempo na cidade, é possível afirmar que o local, por meio de diferentes influências, transforma (algumas) as práticas alimentares de imigrantes ao longo do tempo.

4.4. ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E A RESSIGNIFICAÇÃO DE ALIMENTOS

Afora o que foi apresentado em capítulo anterior, a oferta alimentar de Amsterdã é também referenciada pelos sujeitos desta pesquisa por possibilitar darem continuidade ou mesmo implementarem novas dietas de viés mais saudável. Uma vez alinhada às tendências de medicalização da alimentação, essa paisagem promove a ressignificação de muitos produtos. Nesta medida, os mercados turcos são considerados

por alguns imigrantes comércios mais acessíveis do ponto de vista financeiro e, relativamente, locais também viáveis para se comprar produtos que passaram a ser concebidos como superalimentos¹¹⁶: óleo de côco, azeites especiais, castanhas, frutas secas ou sementes; os mercados asiáticos são vistos como alternativa para se encontrar temperos e especiarias associados a benefícios diversos no organismo e voltados, entre outras funções, para "fortalecer o sistema imunológico"; já os supermercados de maior porte, incluindo suas prateleiras de produtos étnicos e provenientes de origens diversas, são referências com relação à maior variedade de produtos sem glúten, sem açúcar, sem lactose, etc..

Cabe retomar as considerações de Mintz (2006), com o propósito de observar que muitos desses alimentos associados a comidas que atuam como marcadores étnicos para alguns grupos, diante deste novo mercado global, passam a ser ressignificados para atender esta nova demanda, isto é, ao passo que as comidas se tornam étnicas, também deixam de sê-lo. Para Lys (54 anos), o acesso ao óleo de côco significa dispor de um ingrediente básico das receitas de seu país natal e, portanto, uma possibilidade de reproduzir pratos da culinária jamaicana. Já para Pablo (40 anos), independente de ser referência de alguma culinária específica, o mesmo óleo é considerado uma "gordura mais saudável" para ser consumida diariamente, em comparação a outros produtos, incluindo o azeite de oliva, tradicionalmente reconhecido como fundamental em grande parte dos pratos associados à culinária da Espanha, seu país de origem.

¹¹⁶ Alimentos considerados especialmente benéficos à saúde pelo seu alto valor nutritivo.

Foto 19: Rede de supermercado de produtos biológicos em Amsterdã



Fonte: Arquivo pessoal

Para Lys, incorporar *Goji berry*¹¹⁷, quinoa ou castanhas do Pará nas suas refeições, não significa dar prioridade ao sabor desses alimentos ou mesmo que se identifique com a alimentação do país andino (Peru), Brasil ou China, onde estes itens são cultivados e considerados básicos para algumas comunidades. Seu objetivo é manter a saúde, através de produtos referenciados como antioxidantes, mais nutritivos e proteicos. Enquanto Antônia (31 anos, imigrante da Itália) passou a adicionar cúrcuma ao mel, seguindo uma receita utilizada pelos indianos para manter o sistema imunológico em equilíbrio (*golden milk*), Martina (27 anos, imigrante da Argentina) trocou o café e o pão que consumia de costume, por um mingau de aveia em sua refeição matutina, ao considerar que traz mais benefícios à sua saúde. Seguindo a

¹¹⁷ Planta de origem chinesa associada a benefícios à saúde como propriedades antioxidantes e de fortalecer o sistema imunológico.

mesma linha, entre outras mudanças, Tadeu (53 anos, imigrante do Brasil) adotou o consumo diário da fatia de um bolo holandês (*Ontbijtkoek*), produzido à base de fibras, com o fim de garantir nutrientes e o bom funcionamento de seu sistema digestivo.

Os exemplos acima indicam como a medicalização ou nutricionalização da alimentação vem provocando negociações de outra ordem na esfera alimentar para indivíduos desterritorializados. Dessa forma, o gerenciamento de suas dietas engloba uma outra relação não só no que diz respeito à alimentação do país de origem, mas também à alimentação local, que passa a ser atribuída de novos significados baseados nessa ordem alimentar vigente. Tais significados vão sendo construídos e modificados no cotidiano desses indivíduos ao longo da experiência migratória.

No que concerne ao contexto de Amsterdã, é interessante lembrar que a oferta de alimentos voltados a contemplar a tendência de uma alimentação mais saudável não destoam muito dos princípios que dominam a cultura alimentar do país, conforme foi exposto em tópico anterior, uma vez que se encaixariam nessa vertente mais saudável, segundo argumentam alguns dos sujeitos da pesquisa. Porém, vale observar que essa tendência ganha cada vez mais aportes das ciências nutricionais e implemento por parte da indústria (WILKINSON, 2002). Dessa forma, novos alimentos vêm sendo elaborados. Além dos referidos superalimentos, entram em cena os suplementos, alimentos funcionais¹¹⁸, ao mesmo tempo em que produtos como oleaginosas (castanhas diversas, frutas secas, verduras, frutas, etc.) ganham novos significados a fim de preencher demandas mais específicas das dietas emergentes. Em paralelo, noções relativas ao que corresponderia ao "saudável" vão sendo continuamente atualizadas.

¹¹⁸ "São alimentos ou ingredientes que produzem efeitos benéficos à saúde, além de suas funções nutricionais básicas. Os alimentos funcionais caracterizam-se por oferecer vários benefícios à saúde, além do valor nutritivo inerente à sua composição química, podendo desempenhar um papel potencialmente benéfico na redução do risco de doenças crônicas degenerativas, como câncer e diabetes, dentre outras". Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/dicas/220_alimentos_funcionais.html Acesso em Fevereiro/2017.

Dono de uma sorveteria na cidade, Pablo (40 anos) incluiu uma variedade de sucos no cardápio de seu estabelecimento e também diversos *superalimentos* como ingredientes de acompanhamento para as ofertas de sorvete. Ações como essa explicam o modo pelo qual o mercado local tem buscado preencher eventuais lacunas nesta modalidade de consumo. Ao ser indagado sobre o porquê de introduzir esses novos itens em seu comércio, explicou: "Nós mudamos com o tempo. Agora o tempo busca isso: busca a coisa fresca, a coisa biológica, a coisa com mais vitaminas. Então, temos que vender isso, o público pede isso. É uma coisa nova e as pessoas querem". O mesmo imigrante ainda observa: "Cada um tem que comer, não? [...] ter vitaminas [...] então te digo é um pouco difícil, porque agora há muitas coisas. Por exemplo, não queres comer carne, não tem problema, há outras coisas que tem vitaminas e já podes trocar a carne por uma coisa ou por outra".

Essa narrativa ainda ressalta o modo pelo qual se interseccionam largas tendências e escolhas individuais, ou seja, o que pode significar o universo de escolhas que tem pautado a alimentação no mundo contemporâneo e que também pode ser vista como um problema incidindo igualmente na maneira pela qual indivíduos desterritorializados vêm gerindo suas dietas. Conforme chamam a atenção Fischler e Masson (2010), uma vez que os alimentos se tornaram produtos de consumo manufaturados e aqueles que os consomem devem assumir sua condição relativamente nova de consumidores, além da liberdade de escolha, há que se lidar com o problema da escolha propriamente dita, isto é, em quais critérios se apoiar para tais escolhas em um universo de solicitações, discursos e opiniões, muitas vezes contraditórias e concorrentes.

Nesta perspectiva e retomando a paisagem alimentar de Amsterdã, os *superalimentos* e outros tantos produtos avultam como soluções viáveis para se aplacar preocupações crescentes relacionadas à saúde. Mas é também importante considerar que, apesar da oferta ampla de produtos rotulados como mais saudáveis na cidade e da maior parte dos indivíduos desta pesquisa orientarem de alguma forma suas práticas relacionadas à comida para um viés mais saudável, nem todos conseguem gerir efetivamente sua alimentação nos termos que almejam. E isso, muitas vezes, abarca práticas absolutamente contraditórias com

relação ao que preconizam como o que constitui sua dieta alimentar, o que também tem relação com as exigências do cotidiano e questões financeiras, como apontado anteriormente.

Além do que já foi explorado, opções de produtos orgânicos, sem conservantes, sem aditivos ou cultivados dentro de princípios ecológicos também compõem a paisagem alimentar da cidade, podendo ser encontrados em diversas lojas e mercados direcionados inteiramente a esta categoria de alimentos ou então nas gôndolas dos principais supermercados de grandes redes, compartilhando espaço com itens de produção convencional. Embora os supermercados ofereçam muitas opções destes produtos, a sua diversidade é bem menor que aquela encontrada nos mercados destinados especificamente a esta modalidade de consumo. Nestes, é possível encontrar desde cortes variados de carne biológica, passando por queijos, biscoitos, pães, cereais, chás, bebidas, produtos de higiene ou limpeza e mais uma série de outros itens, a ponto de se pode optar por consumir produtos inteiramente cultivados dentro desses princípios, se for o caso. Ao mesmo tempo em que esse panorama reflete o quanto a medicalização do comer também vem reconfigurando parte do cenário alimentar local, por meio de alguns comércios ou feiras específicas, revela também o seu alinhamento com um prisma mais amplo e global, cuja tendência aponta na mesma direção¹¹⁹.

¹¹⁹ Algumas iniciativas, pequenos mercados ou feirantes podem significar uma forma de resistência e oposição ao consumo ligado à grande indústria e o que este representa não apenas em termos de saúde, como será abordado no próximo tópico. Mas, à medida que a demanda por produtos mais saudáveis cresce, a indústria também responde inserindo no mercado alimentos alinhados com essa perspectiva, sendo que alguns se transformam em exemplos paradoxais, como o da Coca-Cola. Difundida globalmente e reconhecida por constituir um dos pilares da má alimentação, contribuindo sobretudo para altos índices de obesidade, e não somente na América do Norte –, a bebida foi recentemente lançada em versão "saudável" - a Coca-Cola verde. Ao invés de substâncias artificiais, como nas opções *light* ou *zero*, é utilizada a estévia, adoçante extraído de uma planta.

Figura 9: Folder de festival de alimentação orgânica em Amsterdã



Fonte: Arquivo pessoal

Portanto, a demanda por produtos mais saudáveis também pode ser vista como uma pressão exercida sobre a indústria em âmbito global, gerando algumas mudanças de estratégias locais por parte desta indústria para corresponder tal tendência de consumo. No entanto, vale lembrar que as estratégias em questão são implementadas sobretudo porque seu objetivo primeiro é a venda de produtos e não necessariamente a saúde do consumidor (NESTLÉ, 2007).

Nessa perspectiva, cabe citar o exemplo do *McDonald's*, referência corrente no que diz respeito à associação entre comida rápida, má alimentação e danos à saúde. A empresa está fazendo uma série de alterações em seus produtos para lidar com as novas exigências de opções mais saudáveis dos consumidores, o que inclui a redução de ingredientes artificiais, a inclusão de alimentos considerados mais nutritivos, assim como a redução calórica de várias de suas ofertas. Essa rede global agora vem divulgando sobre suas modificações mais recentes em algumas cadeias locais. No Brasil, foram introduzidas frutas

no *McLanche Feliz* (refeição infantil), opções de salada, iogurte, além da redução de calorias e sódio em diversos produtos. Nos Estados Unidos, a margarina utilizada no preparo dos *muffins*¹²⁰ foi substituída pela manteiga, houve diminuição do xarope de milho dos bolos, foram eliminados conservantes artificiais no *Chicken McNuggets* e ainda passaram a ser utilizados ovos de galinhas livres de gaiolas e carne de frangos criados sem antibióticos¹²¹.

A paisagem alimentar de Amsterdã, ainda que variando em proporções e intensidade, também reproduz uma modalidade alimentar que tem sido cada vez mais incorporada aos fluxos globais da atualidade. Essa modalidade está alinhada com a tendência de medicalização da alimentação vivenciada no cotidiano de outros países e continentes, sobretudo nas grandes cidades. Mas o vulto que esses produtos vem ganhando nas práticas locais de imigrantes transnacionais também é favorecido pelas especificidades dessa paisagem que tem privilegiado uma série de ofertas em tal direção, estabelecendo e explorando um mercado que vai encontro de novos anseios do comedor, seja através da introdução de novos produtos ou da ressignificação de muitos já existentes.

4.5. IMIGRAÇÃO E PRÁTICAS ALIMENTARES DE VIÉS ÉTICO/AMBIENTAL

Nas entrevistas com imigrantes em Amsterdã, questões de cunho ecológico associadas à alimentação também estiveram presentes, colocando em destaque um outro ponto relativo ao modo pelo qual se tem configurado a articulação entre o global e o local nas práticas alimentares desses indivíduos. Os comércios onde comprar os alimentos e os critérios na escolha destes (convencionais, orgânicos, locais, não transgênicos, de comércio justo), restrições ao consumo de produtos em determinadas embalagens, modos de preparo da comida são alguns dos

¹²⁰ Pequenos bolos.

¹²¹ Disponível em: <http://www.nytimes.com/2016/08/02/business/mcdonalds-tweaks-its-recipes-now-real-butter-in-the-> Acesso em Outubro/2016.

questos observados em tal direção. Práticas alimentares de viés ético/ambiental por parte desses indivíduos ou mesmo suas concepções a respeito do tema, além de ressaltarem aspectos de caráter ideológico e político relativos ao fenômeno alimentar e também à globalização em curso, revelam ainda uma outra perspectiva de como estes indivíduos negociam seus estilos de vida na cidade.

Ao longo do último século, os sistemas alimentares sofreram grandes mudanças em esfera global. Como resultado da modernização alimentar, os modelos de produção, distribuição e comercialização dos mantimentos passaram a vigorar dentro da lógica de processos industriais, cujas consequências inegavelmente também acarretaram prejuízos ao meio ambiente. Em decorrência da industrialização e da globalização dos mercados, alimentos foram mais amplamente difundidos e tiveram seu custo diminuído. Todavia, entre outras consequências, esses processos envolveram o emprego desordenado dos recursos naturais renováveis e não renováveis, a poluição do ar, das águas e degradação progressiva do solo. Como um reflexo desse panorama, cresce a preocupação em torno da problemática ambiental em âmbito global¹²².

Tal preocupação também pode ser analisada no âmbito das teorias sociais (GIDDENS, BECK E LASH, 1997; GIDDENS, 1991; BECK, 2010), através das quais o risco é interpretado como reflexo da modernidade globalizada. Nessa perspectiva, a sociedade industrial, de riscos calculados e controlados, dá lugar à *Sociedade de risco*, onde estes cálculos e controles já não vigoram na vida cotidiana dos indivíduos (BECK, 2010). Frente à ruptura espaço-temporal e os desencaixes decorrentes da modernidade (aceleração de mudanças), assim como o desvencilhamento da ordem social de todos os tipos de

¹²² Como explica Vertovec (2003), até o início dos anos 1980, os problemas ambientais globais foram considerados questões marginais menores aos interesses nacionais. Em meados da década de 1980, a mídia passou a dar maior atenção às questões ambientais, em razão de eventos como os desastres de Bhopal (1984) e Chernobyl (1986) e também por conta da descoberta de um buraco na camada de ozônio sobre a Antártida. Desde esse período, tem crescido o interesse nesta problemática, abrangendo questões relativas ao aquecimento global, emissão de produtos químicos tóxicos, ameaças à biodiversidade, esgotamento de florestas, etc.

tradição, os indivíduos são obrigados a agir através da reflexividade para gerir individualmente os riscos, cujas proporções vêm ganhando contornos cada vez mais globais (GIDDENS, BECK E LASH, 1997; GIDDENS, 1991). Seguindo tal linha de análise, Oosterveer, Guivant e Spaargaren (2010, p. 23), ao interpretarem o que tem dado razão ao aumento do consumo de alimentos sustentáveis em escala mundial, atribuem essa ocorrência "à consciência da necessidade de fazer escolhas diárias no consumo de alimentos e da presença de incertezas e ambiguidades ao confiar em produtos alimentares".

A crescente sensibilização para as questões ambientais envolve uma ampla gama de indivíduos, grupos e organizações atuando em escala cada vez mais transnacional e também se expressa através de uma dinâmica relacionada à globalização, qual seja, a da interconectividade ou "consciência de conexões", isto é, a partir da noção de que questões que ocorrem em um local podem ter consequências devastadoras sobre a saúde ou ecossistemas em um outro contexto bem distante (VERTOVEC, 2003, p. 1-7). Na mesma concepção, como observa Vertovec (2009, p. 12), práticas e significados derivados de pontos específicos geográficos e históricos têm sido transferidos e realocados. No entanto, hoje, dado o alto grau das mobilidades humanas, as diferentes mídias e sobretudo a internet têm contribuído para "entendimentos translocais", o que também serve de parâmetro para se refletir a respeito das questões ambientais.

No que se refere à alimentação, têm proliferado ações locais ao redor do mundo, incidindo no reordenamento de práticas cotidianas nessa esfera, no que se incluem aquelas mantidas por indivíduos desterritorializados. Em Amsterdã, a exemplo de muitos outros países, cujas políticas públicas favorecem a implementação mais ampla e efetiva de ações voltadas à sustentabilidade, pode-se também identificar diversas iniciativas visando a incorporação de valores ambientais aos hábitos de consumo. Exemplos nesse sentido incluem a cobrança de sacolas nos supermercados, estimulando o seu reaproveitamento, e também aspectos da sua paisagem alimentar, como os vários estabelecimentos que baseiam suas ofertas em alimentos produzidos dentro de preceitos ecológicos (restaurantes, eventos, feiras, mercados, lojas, comércio virtual).

Porém, é importante assinalar que a preocupação em torno das questões ambientais e ações no sentido de contornar a sua problemática não são exclusividade do contexto holandês. Ainda que em proporções diversificadas, abrangem os países dos quais diversos destes imigrantes provêm. Em alguns casos, isso significa dar continuidade a práticas anteriores à migração, observando especificidades do contexto holandês.

Do mesmo modo, vale notar que os questionamentos dessa natureza envolvendo a alimentação, como os impactos ambientais decorrentes dos sistemas alimentares modernos, assim como a busca de alternativas ao consumo, não são propriamente um tema do século XXI¹²³. Sobretudo a partir de Movimentos que eclodiram na década de 1970 levantando a bandeira contra a globalização, essas discussões foram ganhando cada vez mais espaço e consequentes ações. Um caso paradoxal é o do movimento *Slow Food*, implementado na Itália nos anos 1980, contrário às transformações na indústria alimentícia e a uma possível padronização global dos alimentos do mundo, que se tornou hoje um movimento de natureza cada vez mais global, operando em uma dinâmica transnacional.

Nesse contexto, a busca de alternativas alimentares também pode ser vista como forma de resistência ao modelo alimentar representado

¹²³ O movimento ecológico foi desencadeado a partir da década de 1970, fazendo coro a outros tantos movimentos que colocavam em discussão a ordem instituída. Esses movimentos tiveram como ponto em comum sobretudo as críticas à Sociedade de Consumo. Desde os anos 1950, teóricos da Escola de Frankfurt denunciavam a fabricação de falsas necessidades pela *indústria da cultura*, o que influenciou movimentos contrários ao consumo de massa, como os *estudantis*, *beatniks*, *hippies*, *punks* e *anti-globalistas*. Razões sociais, ecológicas e estéticas, fundamentaram esses movimentos, o que incluía a exaltação a formas alimentares alternativas como a manutenção de dietas cruas, orgânicas ou sem carne. Essa insurgência foi marcada pela crítica aos modos de produção e, principalmente, aos modos de vida, quando se reivindicava uma relação mais harmônica entre o homem e a natureza (GONÇALVES, 2001). Além do consumo alimentar alinhado com as prerrogativas ecológicas, tal perspectiva defendia formas alternativas de produção e de distribuição. Nas palavras de Pollan (2007, p.158): “[...] o que você comia era inseparável de como aquele produto era cultivado e como chegava até a sua mesa”. cf. BELASCO, Warren. **Appetite for change**: how the counterculture took on the food industry. 2 ed. New York: Cornell Paperbacks, 2007.

pela indústria. Essas alternativas podem abranger as diferentes práticas associadas à comida. Levando essa perspectiva em conta e voltando o olhar para o futuro da alimentação, face o acirrado desenvolvimento da indústria alimentar, o historiador Warren Belasco (2008), por exemplo, preconiza que cozinhar talvez seja um dos atos mais subversivos quando se visa a construção de um outro futuro, justamente pela possibilidade de se deter o controle de ao menos uma parte da cadeia alimentar atual.

Ainda que não partam da mesma motivação político-ideológica, ações ligadas à ecologia têm despertado interesse nos mais distintos segmentos sociais. Por outro lado, no que se refere aos imigrantes em Amsterdã, é importante reforçar que se trata de indivíduos dotados de um certo capital cultural, o que se reflete tanto em uma abordagem mais crítica com relação à esfera do consumo como uma orientação mais politizada com relação às suas práticas alimentares. Como observou Lys (54 anos): "[...] quanto mais educado você é, mais você olha de diferentes maneiras para a comida".

Embora variem de indivíduo para indivíduo, essas preocupações englobam desde a proveniência do alimento até como foram cultivados, produzidos, embalados e transportados. Para Ana (30 anos, imigrante da Áustria), desde que passou a residir na cidade, há dois meses, é motivo de insatisfação o fato não encontrar opções de cultivo ecológico no supermercado do bairro onde mora em Amsterdã, como batatas e demais produtos que costumava consumir antes de emigrar. Além de considerá-los mais saudáveis e "normais", o que em sua concepção significa "mais próximos da natureza e sem manipulação genética"¹²⁴, aponta para a questão ambiental: "Eu não concordo em comprar batatas vindas da Espanha ou Malta [...] não tem porque eu ir no supermercado e comprar o produto de um local muito mais distante, se aqui na Holanda produzem batatas". E referindo-se às alternativas de comércio no bairro onde mora (*Osdorp-Midden*), mais especificamente aos mercados turcos

¹²⁴ Sobre atitudes e crenças a respeito das relações entre alimentação, saúde e corpo, assim como percepções a respeito do que se concebe como alimento natural e mesmo as associadas aos produtos *Bio* no contexto europeu ver FISCHLER, Claude e MASSON, Estelle. **Comer**: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Senac, 2010.

- bastante populares nesta região da cidade devido à forte presença de imigrantes dessa mesma origem -, observa:

Você já viu as caixas dos produtos deles? A maioria dos produtos vem de fora da Europa. Eles compram em grande quantidade e isso significa grandes plantações, monoculturas, fertilizantes, uso inapropriado do solo [...]. Eu não quero comer coisas com veneno. Esses venenos poluem a natureza e conseqüentemente a água que consumimos.

Esse relato também aponta para faces da globalização alimentar que incidem em uma perspectiva distinta das já abordadas sobre a dinâmica entre o local e o global no consumo alimentar em âmbito migratório. Como reflexo desta dinâmica, se estabelecem relações com a alimentação, nas quais se evidenciam negociações tanto orientadas pelo enfoque no impacto das atuais formas de produção e distribuição dos alimentos como na saúde e no meio ambiente. Como ainda observou Ana, a respeito de seu consumo alimentar: "Eu priorizo o meio ambiente e o meio ambiente afeta diretamente a minha saúde [...] são coisas que você não pode separar".

Uma das alternativas aos produtos de cultivo tradicional é representada pelos produtos *bio*, bastante presentes na paisagem alimentar de Amsterdã. Como já foi sinalizado, diferente da realidade de outros países, como o Brasil, por exemplo, a oferta de alguns produtos desta categoria nos supermercados não apresenta uma diferença de preço muito superior com relação aos produtos convencionais. Em alguns casos, é possível encontrar produtos *bio* com preços até inferiores a outros de produção convencional.

Levando isso em conta, se de um lado alimentos *bio* são percebidos pelos imigrantes como mais saudáveis e menos prejudiciais em termos de impacto ambiental, por outro lado, esses produtos também constituem motivo de desconfiança com relação a determinadas ofertas disponíveis na cidade. De acordo com a tese de Lys (54 anos), muitos dos produtos vendidos como biológicos ou orgânicos, em particular aqueles cujos rótulos carregam o emblema da principal cadeia de supermercados de Amsterdã (*Albert Heijn*), não necessariamente seguiriam os princípios que correspondem a essa categoria de produtos

(cultivados sem agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, não transgênicos e com cultivo que visa não prejudicar o solo e nem o meio ambiente). Ou seja, essa oferta consistiria somente em uma estratégia de venda das grandes redes que estariam tirando proveito de uma demanda crescente. O argumento de Antônia (31 anos, imigrante da Itália) aponta para a mesma direção: “Eu tento comprar *bio*, orgânico, mas eu acredito que tem muito a ver com um modismo. Tem muitos produtos nos supermercados e muitos mercados *bio* e eu já estou começando a duvidar da origem desses produtos. São eles realmente *bio*, orgânicos ou são só marketing?”.

Como já foi indicado, o consumo de alimentos produzidos dentro de preceitos ecológicos também é concebido como uma alternativa e mesmo uma forma de resistência aos mecanismos do mercado global, ao viabilizar o rompimento com os sistemas de produção convencionais, o que reforça um caráter ideológico e político relacionado ao consumo alimentar. Essa forma de resistência também pode ser interpretada como *táticas* (CERTEAU, 1984) empreendidas por estes indivíduos, enquanto ações desviantes do panorama alimentar dominante. Como interpreta Parasecoli (2014), as táticas frequentemente incluem a dimensão corporal de comer e ingerir, permitindo metafórica e fisicamente que indivíduos e grupos controlem a incorporação dos elementos do seu ambiente considerados seguros.

A referida resistência também envolve questões como o incentivo à agricultura local e familiar e o que isso possa significar em termos sociais, ambientais e mesmo culturais. A narrativa de Martina (27 anos, imigrante da Argentina), sobre sua experiência num supermercado da cidade é indicativa desse ponto de vista:

Havia duas embalagens e eu não sabia a diferença entre as duas [...] eram da mesma marca, os dois quase iguais, mas um era uns dez centavos mais caro e este mais caro era de comércio justo¹²⁵ [...]. Não vai mudar minha vida

¹²⁵ Comércio justo consiste em uma alternativa ao comércio convencional, baseada em uma cooperação entre produtores e consumidores, visando condições comerciais mais justas para os produtores. Disponível em: <https://www.fairtrade.net/es/about-fairtrade/what-is-fairtrade.html>. Acesso em: fevereiro/2017.

gastar dez centavos a mais e estou de acordo com isso [...] que eu tenha um café bom e esteja ajudando um produtor. Me solidarizo com este propósito e compro este café. Também me parece uma questão de respeito ao alimento: quem faz, de onde vem.

Outro ponto de destaque, no que se refere a ações de caráter ambiental ligadas à alimentação destes indivíduos, tem relação com as embalagens de comidas e o que consideram representar em termos de prejuízo ambiental. Ao mesmo tempo em que a Holanda é apontada como uma das referências em sustentabilidade em nível mundial e com metas nessa área visando se transformar em um país cada vez mais sustentável, alguns quesitos são apontados por estes indivíduos como paradoxais nesse sentido¹²⁶. Um dos exemplos é a quantidade de embalagens utilizadas pelos comércios de alimentos, especialmente os supermercados.

Esses estabelecimentos disponibilizam uma diversidade de produtos em porções individuais: alimentos processados ou frescos e também aqueles prontos para o consumo, como frutas descascadas e cortadas, saladas, sanduíches e outros itens. Essa configuração também tem relação com a cultura alimentar do país, onde se prioriza o consumo de pequenas porções de alimentos à hora do almoço. Dependendo do produto, esse sistema pode ser visto como uma forma de se evitar o desperdício de comida, já que se pode comprar porções menores de um determinado produto e, do ponto de vista financeiro, pode significar maior vantagem para o consumidor. Entretanto, levando em conta uma perspectiva ambiental, esse sistema é alvo de críticas por parte de alguns

¹²⁶ A Holanda é um país de pequenas proporções, com alta densidade populacional e, por conseguinte, a necessidade de priorizar a proteção ambiental sempre foi uma constante. Entretanto, visto pelo ângulo da crescente problemática em nível global, acompanhada de preocupações nas mesmas dimensões, o país é forte referência pelo avanço de medidas nessa área, as quais recaem diretamente em práticas cotidianas, como as relacionadas à alimentação. O fato de concentrar o mais elevado percentual de reciclagem de resíduos domésticos na Europa (85 por cento dos resíduos são reaproveitados através da reciclagem) é um exemplo que chama a atenção.

dos imigrantes, determinando inclusive reformulações nas suas práticas de consumo, como se evidenciam nos relatos abaixo:

Uma das coisas que eu não gosto de Amsterdã é que as comidas vêm todas em muitas embalagens [...] não há necessidade de tantas embalagens. Ninguém coloca tanta embalagem na comida como aqui. Se eu compro gengibre no Albert Heijn, por que ele necessita vir em embalagem? Eu tento buscar onde é melhor comprar [...]. No fim de semana, eu fui num mercado marroquino comprar frutas e verduras. A comida vem de longe, mas tem pouca embalagem e é mais econômica (Antônia, 31 anos, imigrante da Itália).

Eu sei que produzo muito lixo. Agora que eu moro na Europa, eu compro muitas coisas que vêm em plástico [...] tudo vem em plástico e isso é uma coisa terrível, plástico não se desintegra [...] (Mia, 37 anos, nascida na Holanda).

Eu creio que, em geral, as comidas aqui são bem pensadas; um sanduíche é um sanduíche e está bem. Na Europa, em geral, creio que está bem pensado o tamanho da porção. Mas, há uma contradição: quando penso em uma pessoa comprando uma salada no supermercado [...] eu penso que esta embalagem de plástico vai ser jogada no lixo [...] tudo tem um pró e um contra (Martina, 27 anos, imigrante da Argentina).

Afora a atenção ao que ingerem, as práticas de viés ambiental associadas à alimentação dos/as referidos/as imigrantes ainda abarcam outros aspectos. A observação e mesmo alguns relatos indicam que o exercício e manutenção dessas práticas dependem de uma conjunção de fatores. Do mesmo modo que a alimentação assume diferentes particularidades, em virtude de aspectos relacionados ao país de origem ou mesmo experiências migratórias anteriores, ocorre o mesmo no que se refere à conjugação de práticas de cunho ambiental. Esses aspectos são significativos no sentido de determinarem um maior ou menor

envolvimento nas questões ambientais, uma vez que alguns desses indivíduos se sentem mais comprometidos do que outros, especialmente porque carregam consigo experiências de seu países de origem, alguns com políticas mais rígidas relacionada ao descarte do lixo, por exemplo.

Os aspectos que vêm atravessando as escolhas alimentares de imigrantes transnacionais em Amsterdã permitem vislumbrar a maneira pela qual a comida contribui para constituir seus estilos de vida, seja através de uma perspectiva mais saudável ou então mais alinhada com certos preceitos ambientais, ressaltando dimensões políticas e ideológicas relacionadas à comida. A partir do conjunto de relatos apresentados, a compreensão do que norteia a relação entre alimentação e imigração envolve considerar não apenas as especificidades do contexto onde esta se dá, como ainda a interlocução deste com o panorama mais amplo, no qual a alimentação vem sendo articulada tanto em nível local como global. Além de expressarem parte do que vem abrangendo as escolhas alimentares de parte dos/as imigrantes transnacionais em Amsterdã, os relatos acima revelam como os significados atribuídos a determinadas práticas associadas aos alimentos por esses diferentes indivíduos também ressoam em seus estilos de vida.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Seria apenas um pleonasmo afirmar que migrar abarca movimento, se esse fenômeno se restringisse somente a um deslocamento no espaço. Migrar ainda envolve um movimento de ideias, de imagens, de práticas e também de dinâmicas que impõem uma reformulação do cotidiano abarcando uma série de fatores, alguns mais fáceis de se lidar, outros nem tanto. A alimentação talvez seja um dos fatores mais desafiantes porque atravessa muito do que constitui nosso cotidiano. Na mesma concepção, não seria novidade dizer que a alimentação motiva deslocamentos humanos, uma vez que os primeiros movimentos dessa natureza eram desencadeados por razões também envolvendo a comida (transumâncias). Entretanto, nos dias de hoje, as questões que relativas ao universo alimentar, no âmbito das migrações, vão muito além do intuito de sobrevivência.

Tal como a alimentação abrange esferas que não se resumem a de ordem biológica, os movimentos humanos que vêm conformando a *ethnoscape* contemporânea também se constituem de maneira heterogênea, englobando diferentes motivações. Esse quadro é um reflexo da época atual, marcada pela maior facilidade de deslocamentos ao redor do mundo e por um revigoramento do transnacionalismo, expresso através de diferentes fluxos que facilitam a manutenção de formas distintas de conexão simultaneamente com lugares diversos.

A partir do enfoque em imigrantes transnacionais na cidade de Amsterdã, esta pesquisa evidenciou que muitos dos movimentos migratórios atuais, conjuntamente a outras demandas, ganham uma forte ênfase nas possibilidades relacionadas às dimensões culturais desses movimentos. Do mesmo modo que melhorar de vida pode significar a busca de trabalho, educação, qualidade de vida ou encontrar a família em um outro país, para muitos imigrantes, vivenciar experiências culturais, no que se inclui as relacionadas à comida, constitui um pilar essencial de seus deslocamentos.

Mas como esta pesquisa indica, independente das motivações que levam a emigrar, esse movimento significa também se confrontar com o novo e o que este pode representar em termos de desafio ou impacto na forma de se modelar estilos de vida em outro país. Em tal medida, o

enfoque no contexto onde ocorre a imigração é tão decisivo quanto entender o que leva indivíduos a se deslocarem.

No que refere à alimentação, mudanças são inevitáveis. Todavia, tanto o teor e o grau dessas mudanças como possibilidades de permanências estão relacionados a uma gama de fatores. Levando em conta os sujeitos desta pesquisa, esses fatores englobam principalmente a paisagem alimentar de Amsterdã, condições de moradia, aspectos financeiros, ritmo de vida e de trabalho, se vivem em família ou não, o tempo de permanência na cidade, nível de capital cultural, o grau de resistência ou disposição em abraçarem novas comidas e também fatores de ordem mais abrangente como a crescente medicalização das práticas alimentares.

Dos indivíduos que emigraram para a Amsterdã em um período mais recente, independente do país de origem, houve mudanças pouco expressivas em sua alimentação, em especial porque encontraram praticamente todos os itens que necessitavam para dar continuidade a hábitos anteriores. Os que residiam há mais tempo na cidade apontaram mudanças de ordem mais significativa em razão da ausência de certos alimentos que consumiam antes de emigrar. À medida em que se intensificou o fluxo de alimentos tanto do Brasil como de outros países para a Holanda, estes indivíduos puderam reconstituir alguns hábitos alimentares.

A paisagem alimentar de Amsterdã é um retrato de como os fluxos de ordem global vêm repercutindo no panorama alimentar, sobretudo nos países desenvolvidos. Ao mesmo tempo em que essa paisagem reflete particularidades de uma cidade global demarcada, entre outros fatores, por diferentes fluxos migratórios, ela contempla as mudanças também de esfera mais larga relativas à modernidade alimentar, materializadas em produtos resultantes dos processos de acelerada industrialização alimentar e distribuídos em escala global. Todavia, esses processos também incluem mecanismos de diversificação por parte de empresas transnacionais que adaptam alimentos aos gostos locais, contemplando certos particularismos alimentares. Além disso, algumas especificidades dessa paisagem - no que se inclui produtos da culinária holandesa, vista como eminentemente "saudável" pela maior parte destes imigrantes e com forte destaque para frutas, legumes e vegetais -, ao mesmo tempo em que evidencia particularidades da

cultura alimentar do país, a inscrevem em uma demanda orientada por uma tendência crescente de medicalização da alimentação, também presente no que move as escolhas desses indivíduos em condição migratória.

Como foi visto, talvez o aspecto mais importante a ser destacado com relação à paisagem alimentar de Amsterdã, no âmbito da desterritorialização promovida pela globalização, seja o fato da sua diversidade possibilitar a reprodução das comidas de imigrantes provenientes dos mais diversos contextos. Levando em conta os sujeitos desta pesquisa, reproduzir as comidas do país natal consiste em uma forma de se manterem conectados com esses países, de se reportarem mesmo que imaginariamente a esses locais e ainda de reivindicarem suas identidades culturais relacionadas a essas origens, quando é o caso. Esse aspecto ainda ressalta que o movimento global das comidas não é apenas físico, mas também simbólico; uma vez apropriados pelos/as imigrantes, esses alimentos adquirem novos significados atrelados ao contexto em questão.

Quando esses sujeitos se apropriam da paisagem alimentar da cidade, aspectos relacionados à cultura alimentar de seus países de origem também se manifestam na forma de alguns particularismos, representados por certas preferências gustativas na escolha dos produtos alimentares e nas diferentes formas de prepará-los. Entretanto, a pesquisa também indicou que a diversidade da paisagem alimentar de Amsterdã, ao mesmo tempo em que dá razão, satisfaz imaginários cosmopolitas relacionados à comida e nutridos por esses indivíduos. O desenvolvimento de paladares cosmopolitas ou uma forte inclinação à neofilia, que também motiva os projetos migratórios desses indivíduos, vem sendo ampliado à medida que imaginários globais relacionados à comida ganham uma disseminação ampla, em particular, através do *mediascape*.

Tais imaginários igualmente adquirem forma através de práticas relacionadas à alimentação de caráter comunicativo. Os fluxos globais de imagens, ideias e informações que constituem o *mediascape* atual, potencializados através do desenvolvimento das tecnologias digitais, vêm possibilitando que imigrantes aprimorem suas conexões transnacionais, particularmente as de natureza social e comunicativa, como revelaram os sujeitos desta pesquisa. A partir da análise dessas práticas, é possível dizer que a comida, conquanto um pretexto para a comunicação e a manutenção de conexões transnacionais de indivíduos

desterritorializados, é uma possibilidade de se sentirem pertencentes a uma comunidade, mesmo que imaginária.

Essas mesmas tecnologias também vêm viabilizando que estes sujeitos deem visibilidade às suas migrações e ainda comuniquem seus estilos de vida, sobretudo por meio das redes sociais. Nesta esfera, a comida muitas vezes ganha centralidade, refletindo tanto a aquisição de capital cultural na experiência migratória, como também o quanto essa experiência pode estar sendo bem sucedida com relação ao que estes indivíduos idealizaram para seus deslocamentos, através do entrosamento com este novo ambiente cultural e o que isso significa em termos de valores e visões de mundo. Como argumentou Barthes (2008, p. 24), a comida é "um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamento" e os dados para compreensão desse sistema podem ser recolhidos onde quer que sejam encontrados, incluindo a observação indireta da vida mental de uma dada sociedade.

Um outro ponto relativo à disseminação de fluxos globais na atualidade e que ressoa na alimentação de imigrantes em Amsterdã, diz respeito ao vínculo entre alimentação e saúde, ancorado na crescente medicalização em torno das práticas alimentares, caracterizando referenciais baseados em uma racionalidade científica, cuja extensão tem se tornado cada vez mais global. Concepções sobre alimentos nutritivos ou sobre como comer de maneira saudável e também dietas vêm compondo discursos e ideias proliferados sobretudo a partir do *mediascape* atual. Desta forma, colaboram para o acirramento de ansiedades relacionadas ao fenômeno alimentar, as quais também integram o comportamento alimentar da maior parte dos imigrantes desta pesquisa. Na mesma medida em que esses discursos vêm provocando mudanças ou então potencializando práticas iniciadas em seus países de origem, essas concepções que redundam em um reordenamento alimentar, às vezes radical, também pode ser vistas como uma pressão a mais, no que se refere a outras demandas que esses indivíduos devem lidar no seu cotidiano em condição migratória.

Dos sujeitos entrevistados, o que inclui homens e mulheres de diferentes idades e proveniências, a maioria relatou alguma preocupação ligada à saúde em seus comportamentos alimentares. Essa preocupação redundou em pequenas restrições até mudanças mais drásticas em suas

dietas, como a redução quase total de alguns itens (açúcar ou doces, produtos à base de glúten, gorduras ou frituras, sal, alimentos ultraprocessados e carboidratos). Ao mesmo tempo em que alguns desses preceitos haviam sido adotados no país de origem, outros foram implementados na Holanda e sob forte influência da cultura alimentar local, valorada positivamente por esses indivíduos no tocante às suas concepções de uma comida "mais saudável". Nessa perspectiva, a desterritorialização simbólica no plano alimentar relativa a crenças, ideias e imaginários relacionados ao que ingerir, ganham uma configuração local, modelada pelo contexto em questão.

Mas a incorporação de dietas ou novos preceitos alimentares de viés mais saudável na vida destes sujeitos também está submetido a uma série de variáveis. Para alguns destes indivíduos, essa reformulação passa a ser mais uma idealização do que algo concreto com relação ao que vislumbraram para seus estilos de vida na cidade, uma vez que condições de trabalho, ritmo de vida e mesmo questões financeiras, ou seja, pressões também advindas do contexto local impedem a integralização dessas concepções em sua alimentação cotidiana.

Por fim, questões de cunho ambiental associadas à alimentação também colocaram em perspectiva a maneira pela qual os processos globais ganham expressão nas práticas relacionadas à alimentação dos imigrantes em Amsterdã. Em paralelo a perspectivas ligadas a percepções de risco, o que orienta essas práticas também pode ser interpretado a partir da noção de "globalismo" defendida por Robertson (1992), concebida como o modo de ver o mundo enquanto um espaço único, onde atividades ou acontecimentos que ocorrem em um lugar podem ocasionar efeitos profundos em outro bem distante, na forma de cadeia e em grande escala.

Onde comprar os alimentos, critérios na escolha (convencionais, orgânicos, locais, não transgênicos, de comércio justo), restrições ao consumo de produtos em determinadas embalagens, modos de preparo da comida são alguns dos quesitos relatados e observados em tal direção. Preocupações e consequentes ações de viés ético/ambiental por parte de alguns desses imigrantes ou mesmo suas concepções a respeito do tema, ainda que variem em extensão e grau, reportam a uma dimensão ideológica e política relativa à alimentação, revelando ainda um outro fator a incidir em como estes indivíduos negociam seus estilos

de vida nesta cidade. Do mesmo modo, ressaltam a articulação entre o global e o local como um eixo constituinte de suas práticas alimentares, levando em conta o contexto da cidade de Amsterdã.

As considerações acima indicam um dos caminhos para se percorrer com o propósito de delinear como os processos vinculados ao período atual da globalização vêm ganhando expressão e demarcando práticas relacionadas à alimentação de imigrantes transnacionais em uma cidade global como Amsterdã. No panorama atual, as heterogeneidades que atravessam os movimentos migratórios e também a alimentação vêm sistematicamente impondo novas questões para se refletir sobre ambos os fenômenos. A comida cada vez menos se restringe ao ato alimentar, abrangendo visões de mundo, concepções de estilo de vida, possibilidades de comunicação e interconexão, disseminação de ideias e imaginários. Esse conjunto de questões também perfaz a alimentação em condição migratória, evidenciando que fluxos globais em torno da comida vão muito além de itens alimentares. Nessa mesma concepção, emigrar não se resume a um deslocamento no espaço físico. Especialmente hoje, a potencialização do transnacionalismo vem reconfigurando a dimensão espaço-temporal das migrações, possibilitando que imigrantes estabeleçam não apenas uma outra relação com o país de destino e com o país de origem, mas também, como mostrei aqui, com outros contextos culturais. Portanto, enquanto caminho, esta tese não teve como fim esgotar o tema, mas ao contrário, a proposta foi deixar vestígios que incitem novos percursos.

REFERÊNCIAS

- ANDERSON, Benedict. **Imagined Communities**. London: Verso, 1983. p.11-49.
- APPADURAI, Arjun; BRECKENRIDGE, Carol. **Why Public Culture?** Public Culture, Volume 1, Number 1: 5-9, 1988.
- _____. **How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India**. Comparative Studies in Society and History, 30/1:3-24, 1988.
- _____. **Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy**. In: WILLIAMS, Patrick, CHRISMAN, Laura. **Colonial Discourse and Post-Colonial Theory**. N.Y.: Columbia University Press, 1990. p. 324- 339.
- _____. **Modernity at large: cultural dimensions of globalization**. Minneapolis, Minn.: University of Minnesota Press, 1996.
- _____. **The production of locality**. In: FARDON, Richard. **Counterworks: managing the diversity of knowledge**. London /New York: Routledge, 2005. p. 208-229.
- _____. **Mercadorias e a política de valor**. In: APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas: a mercadoria sob uma perspectiva cultural**. Trad. Agatha Bacelar. Niterói-RJ: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.
- APPIAH, Kwame A. **Cosmopolitanism: ethics in a world of strangers**. New York: W. W. Norton &Co, 2006.
- ARIÈS, Paul. **Les fils de McDo: La Mcdonalisation du Monde**. Paris: Editions l'Harmattan, 1997.

- BABHA, Homi. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1999.
- BARBOSA, Livia. **Tendências da alimentação contemporânea**. In: PINTO, Michele de Lavra; PACHECO, Janie K. (Org.). **Juventude, Consumo & Educação 2**. Porto Alegre: ESPM, 2009. p.15-64.
- BARTHES, Roland. **Mitologias**. São Paulo: Difel, 1982.
- _____. **Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption**. In: Counihan, C. & Van Esterik, P. eds. *Food and culture: A reader*. 2 ed. New York: Routledge, 2008.
- BASCH, Linda; SCHILLER, Nina Glick; SZANTON-BLANC, Cristina. **Nations unbound: transnational projects and the deterritorialized nations-state**. New York: Gordon and Breach, 1994.
- BAUMEISTER R. F. et LEARY M. R. **The need to belong: Desire for interpersonal attachments as a fundamental human motivation**, *Psychological Bulletin*, 117, 1995, p.497-529.
- BECK, Ulrich; WILLMS, Johannes. **Liberdade ou Capitalismo/ Ulrich Beck conversa com Johannes Willms**. São Paulo: Editora UNESP, 2003.
- BECK, Ulrich. **Qué es la globalización?: falacias del globalismo, respostas a la globalización**. Barcelona: Paidós, 2008.
- _____. **Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo: Ed. 34, 2010.
- BELASCO, Warren. **Appetite for change: how the counterculture took on the food industry**. 2 ed. New York: Cornell Paperbacks, 2007.
- BELASCO, Warren. **Food: The key concepts**. Nova York: Berg, 2008.

- BELK R. W. . **The Role of Possessions in Constructing and Maintaining a Sense of Past**, *Advances in Consumer Research*, 17, 1990. p. 669-676.
- BENSON, Michaela; O'REILLY, Karen. (2009). **Migration and the search for a better way of life**: a critical exploration of lifestyle migration. *The Sociological Review*, 57(4), 2009. p. 608-625.
- BENSON, Michaela; O'REILLY. Karen. **Lifestyle migration**: Escaping to the goo life? In: BENSON, Michaela; O'REILLY. Karen. (eds.) **Lifestyle migration**: Expectation, Aspiration and Experiences. London/New York: Routledge, 2016.
- BERNARD, Harvey R. **Research Methods in anthropology**: qualitative and quantitative approaches. 4 ed. Oxford: Alta Mira Press, 2006
- BILLIG, Michael. **Banal Nationalism**. London: Sage Publications, 2002.
- BODAARD, Annemarie. **Amsterdam**: a multicultural gateway? In: **Migrants to the Metropolis**: The Rise of Immigrant Gateway Cities. New York: Syracuse University Press, 2008.
- BOULY DE DESLAIN, Sophie. **Alimentation et migration**: une définition spatiale. In : Garabuau-Moussaoui I., E. Palomares, D. Desjeux eds. *Alimentations contemporaines*. Paris: L'Harmattan, Chapitre 4 : 173-189, 2002.
- BOURDIEU, Pierre. **Gostos de classe e estilos de vida**. In: *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.
- _____. **A Economia das Trocas Simbólicas**. São Paulo: Editora Perspectiva, 2003.

- BRAUDEL, Fernand. **Civilização Material, Economia e Capitalismo** – Séc.XV - XVIII -Tomo II O Jogo das Trocas. Lisboa: Edições Cosmos, 1985.
- BRAUDEL, Fernand. **A dinâmica do capitalismo**. 2 ed. Lisboa: Editorial Teorema, 1986.
- SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CALDWELL, Melissa. **Domesticating the french fry: McDonald's and consumerism in Moscow**. In: Ritzer, George (ed.). **McDonaldization: a reader**. London: Pine Forge Press, 2010. p. 372-384.
- CALVO, Manoel. **Migration et alimentation**. Social Science Information, vol. 21, nº 3., 1982.
- CANCLINI, Néstor Garcia. **A globalização Imaginada**. São Paulo: Iluminuras, 2007.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3a. Ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTLES, Stephen; MILLER, Mark J. **The age of migration: international population movements in the modern world**. Londres, Nova York: MacMillan Press, 1993.
- CARRASCO I PONS, Sílvia **Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação**. In: CANESQUI, A. M. (Org.); GARCIA, R. V. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2005. p. 101-128.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 1, Artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994.

- CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa qualitativa em Ciências Humanas e Sociais**. Petrópolis, RJ:Vozes, 2006.
- CLIFFORD, James. **Routes, Travel and Translation in the late Twentieth Century**. Cambridge: Harvard University Press, 1997.
- CONTRERAS H., Jesús; GRACIA A., Mabel. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004.
- CONTRERAS H., Jesus. **Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares**. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CONTRERAS H, Jesús, GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- CROSBY, Alfred W. **Ecological imperialism: the biological expansion of Europe 900-1900**. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2015.
- DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** 2. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DOMINGUEZ, Daniel et al. **Virtual Ethnography**. Disponível em <http://www.qualitative-research.net/index.php/fqs/article/view/274/601> Acesso em Julho/2015.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- _____. **Deciphering a meal**. In: COUNIHAN, Carole *Food and Culture*. NY/London, Routledge, 1997.
- PESPEITX, Helena. **Los espacios turisticos del patrimonio alimentario**. In: TRESSERAS, Jordi.

- FEATHERSTONE, Mike. **Cultura Global**: Introdução. In: FEATHERSTONE, Mike (coord.). **Cultura Global**: nacionalismo, globalização e modernidade. Rio de Janeiro: Vozes, 1994. p. 07-21.
- _____. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1995.
- _____. **Genealogies of the Global**. Theory Culture Society 2006. 23; 387
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida**: uma história. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.
- FERRERO, Sylvia. **Comida sin par. Consumption of Mexican Food In Los Angeles**: Foodscapes in a Transnational Consumer Society. In BELASCO, Warren; SCRANTON, Philip (eds.). **Food Nations**: Selling Taste in Consumer Societies. New York: Routledge, 2002. p. 194–219.
- FERRO, Marc. **História das Colonizações**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- FIELDHOUSE, David. **Los Imperios Coloniales desde el Siglo XVIII - História Universal Siglo XXI - Vol 29**. Ciudad de México: Siglo XXI de España Editores, 1984.
- FINNIS, Elizabeth. **Reimagining Marginalized Foods**: Global Processes, Local Places. The University of Arizona Press, 2012.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
- FISCHLER, Claude. Entrevista: **Cultura e gastro-anomia**: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista concedida a

Mirian Goldenberg; jun 2011. [acesso em 10 fev 2017]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v17n36/v17n36a10>.

- _____. **Introduction. Is sharing meals a thing of the past?** In: FISCHLER, Claude (ed.). **Selective eating: the rise, meaning and sense of personal dietary requirements**. Paris: Odile Jacob, 2015. p. 15-31.
- FLANDRIN, Jean L. **A humanização das condutas alimentares**. In: FLANDRIN, Jean- Louis. MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 26-35.
- FOSTER, Robert J.. **Making National Cultures in the Global ecumene**. Annual Review of Anthropology. Vol. 20, (1991), pp. 235-260.
- REYRE, Gilberto. **O Nordeste**. São Paulo: Global, 2015.
- GABACCIA, Donna. **We are what we eat: ethnic food and the making of Americans**. Harvard University Press Cambridge, Massachusetts, London, England, 1998.
- GIARD, Lucy. **Artes de nutrir**. In: GIARD, Lucy; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar**. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996
- GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. São Paulo: Editora Unesp, 1991.
- _____. **As transformações da intimidade: Sexualidade, amor e erotismo nas sociedades modernas**. São Paulo: UNESP, 1993.
- _____. **A trajetória do eu**. In: **Modernidade e Identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002. p.70-104.
- _____. **Mundo em descontrole: o que a globalização está fazendo de nós**. 3 ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.

- GIDDENS, Anthony; BECK, Ulrich; LASH, Scott. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna.** São Paulo: Unesp, 1997.
- GLICK & SCHILLER, Nina, BASH, Linda, BLANC, Cristina. **From Immigrant to Transmigrant: Theorizing Transnacional Migration.** *Anthropological Quarterly*, vol. 68, Nº1. (Jan., 1995). pp. 48-63.
- GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada.** Barcelona: Gedisa, 1995.
- GOODY, Jack **Industrial Food - towards the development of a World Cuisine.** In: COUNIHAN, Carole *Food and Culture.* NY/London, Routledge, 1997. p.338-356.
- GONÇALVES, Carlos Walter Porto. **Os (des) caminhos do meio ambiente.** 8 ed. São Paulo: Contexto, 2001.
- HALL, Stuart. **Da diáspora: identidades e mediações culturais.** 2 ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2013.
- HANNERZ, Ulf. **The world in creolization,** *Africa*, 57(4), 1987. p. 546–559.
- _____. **Transnational Connections.** *Culture, People and Places.* Londres: SAGE, 1990. p. 237-251. Disponível em: <http://tcs.sagepub.com> Acesso em Fev/2014.
- _____. **Fluxos, fronteiras, híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional.** *Mana*, Rio de Janeiro , v. 3, n. 1, Apr. 1997 . Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93131997000100001&lng=en&nrm=iso>. access on 15 Jan. 2015. <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-93131997000100001>.
- HARRIS, Marvin. **Perros, gatos, dingos y demás mascotas.** In: **Bueno para comer?** Madrid: Aliança Editorial, 1985. p.195/221.

- HARVEY, David. **Condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola, 2004.
- HINE, Christine. **Virtual Ethnography**. London: Sage, 2003.
- HOBBSAWM, Eric. **Introdução**. In: HOBBSAWM, Eric. RANGER, Terence. **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984, p. 9-23.
- IANNI, Octavio. **Teorias da globalização**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.
- IGLIS, David, GIMLIN, Inglis. Food globalizations: ironies and ambivalences of food, cuisine and globality. In: IGLIS, David, GIMLIN, Inglis. **The globalization of food**. New York: Berg, 2010. p. 3-42..
- INDA, Jonathan; ROSALDO, Renato. “**Introduction**”. In: INDA, Jonathan; ROSALDO, Renato (eds.). **The Anthropology of Globalization: A Reader**. Malden: MA-Oxford, Blackwell, 2002. p. 1-36.
- JONES, Martin; HUNT, Harriet; LIGHTFOOT, Emma; LISTER, Diane; LIU, Xinyi; MOTUZAITE-MATUZEVICIUTE, Giedre (2011). **Food globalization in prehistory**, World Archaeology, 43:4, 665-675, Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1080/00438243.2011.624764>. Acesso em Janeiro/ 2015.
- JONSTON, Josée; BAUMANN, Shyon, CAIRNS, Kate. **The Nacional and the cosmopolitan in cuisine: Constructing America through Gourmet Food writing**. In: IGLIS, David, GIMLIN, Inglis. **The globalization of food**. New York: Berg, 2010. p. 161-185.
- JOPPKE, Christian; MORAWSKA Ewa **Integrating immigrants in liberal nation-states: Policies and practices**. In: JOPPKE, Christian, MORAWSKA, Ewa (eds.). **Toward Assimilation and**

Citizenship: Immigration in Liberal Nation-States. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2003. p. 1-36.

KEARNEY, **The Local and the Global:** The Anthropology of Globalization and Transnationalism. *Annual Review of Anthropology*, Vol. 24 (1995), pp. 547-565.

KING, Anthony. **A arquitetura, o capital e a globalização da cultura.** In: FEATHERSTONE, Mike (coord.). **Cultura global: nacionalismo, globalização e modernidade.** Petrópolis: Vozes, 1994. p. 421- 437.

KOSSOY, Boris. **Realidades e ficções na trama fotográfica.** 4 ed. São Paulo: Ateliê editorial, 2009.

LAURIOUX, Bruno. **Cozinhas medievais (séculos XIV e XV).** In: In: FLANDRIN, Jean- Louis. MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação.** 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 447-465.

LEACH, Edmund. **Aspectos antropológicos da linguagem:** categorias animais e insulto verbal. In: R. da Matta (Org.). *Edmund Leach.* p. 170-98. São Paulo: Ática, 1983.

LESSER, Jeffrey. **Immigration, ethnicity, and national identity in Brazil, 1808 to the present.** New York: Cambridge University Press, 2013.

LEVI-STRAUSS, Claude. **O triângulo culinário.** In: SIMONIS, Yvan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou “a paixão do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979.

_____. **O cru e o cozido.** São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LOCHER, Julie L., YOELS, William C., MAURER, Donna & Ells, J. (2005). **Comfort Foods:** An Exploratory Journey Into The Social and Emotional Significance of Food, Food and Foodways, 13:4, 273-297.

MAFFESOLI, Michel. **Mediações simbólicas: a imagem como vínculo social.** In: SILVA MACHADO, Juremir ; MENEZES MARTINS, Francisco (orgs.). Para navegar no século XXI – p.37-48. 3. ed. Porto Alegre: Sulina/Edipucrs, 2003. p.37-48.

_____. **O Tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massa.** 2.ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1998.

_____. **O poder dos espaços de celebração.** Revista Tempo Brasileiro, Rio de Janeiro, 116: 39/58, jan.-mar., 1994.

MAGNANI, José G.C. **Quando o campo é a cidade: fazendo antropologia na metrópole.** In: MAGNANI, José Guilherme; TORRES, Lilian de Lucca (Orgs.) Na Metrópole - Textos de Antropologia Urbana. 1 EDUSP, São Paulo, 1996.

MANN, Charles C. **1493: uncovering the new world Columbus created.** New York: Knopf, 2011.

MCLUHAN, Marshal. **Os meios de comunicação como extensões do homem.** São Paulo: Cultrix, 2001.

MAGNANI, José Guilherme C. **Quando o Campo é a Cidade: Fazendo Antropologia na Metrópole.** IN: *Na Metrópole: textos de Antropologia Urbana.* MAGNANI, José Guilherme C.; TORRES, Lilian de Lucca (orgs.). São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo; Fapesp, 2000.

MASSEY, D. ARANGO, J.; HUGO, G. KOUAOUCI, A.; PELLEGRINO, A.; TAYLOR, J. E. **Theories of International Migration: A Review and Appraisal.** *Population and Development Review*, v. 19, n. 3, p. 431-466, 1993.

MAZZINI, Innocenzo. **A alimentação e a medicina no mundo antigo.** In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 254-263.

- MENNEL, S.; MURCOTT, A.; VAN OTTERLOO, A. **The sociology of food: eating, diet and culture.** London: Sage, 1992
- MILLER, Daniel. **The dialectics of shopping.** Chicago: The University of Chicago Press, 2001.
- MILLER, Daniel et al. **How the world changed social media.** London: UCLPRESS, 2016. Disponível em <http://discovery.ucl.ac.uk/1474805/1/How-the-World-Changed-Social-Media.pdf> Acesso em Dezembro/2016.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Disciplinaridade, Interdisciplinaridade e Complexidade.** Revista Emancipação, Ponta Grossa, v. 10, n. 2, p. 435-442, 2010.
- MINTZ, Sidney. **Sweetness and power: the place of sugar in modern history.** Nova York: Vinking-Penguin, 1985.
- _____. **Comida e Antropologia: Uma breve revisão.** RBCS, v. n. 2001.
- MONTANARI, Massimo. **A cozinha, lugar da identidade e das trocas**
In: MONTANARI, M. (org.). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas.** São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009. p. 11-17.
- _____. **Comida como cultura.** São Paulo: Senac, 2008.
- MOSKOWITZ, Marina. **The limits of globalization? The horticultural trades in postbellum america.** In: NUTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank. **Food and Globalization: Consumption, Markets and the Politics of the Modern World.** Oxford: Berg, 2008. p. 57-73.
- NACCARATO, Peter; LEBESCO, Kathleen. **Culinary Capital.** London: Berg, 2012.
- NELL, Liza, RATH, Jan. **Introduction.** In: NELL, Liza, RATH, Jan (eds.). **Ethnic Amsterdam: Immigrants and Urban Change in the**

Twentieth Century. Amsterdam: Amsterdam University Press. 2009. p. 11-22.

NESTLÉ, Marion. **How the Food Industry Influences Nutrition and Health**. Berkeley: University of California Press, 2007.

My first month: all you need to know and note. Expatcenter Amsterdam, 11 ed. Jan, 2015.

NOVAIS, Fernando Antônio. **Aproximações**: ensaios de história e historiografia. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez; Unesco, 2001.

NUTZENADEL, Alexander, TRENTMANN, Frank. **Food and globalization**: *Consumption, Markets and the politics of the modern world*. Oxford: Berg, 2008.

ONG, Aihwa. and NONINI, Donald. **Toward a Cultural Politics of Diaspora and Transnationalism**. In: ONG, Aihwa; NONINI, Donald (eds.). **Ungrounded Empires**: The Cultural Politics of Modern Chinese Transnationalism. London: Routledge, 1997. p. 323-332.

OOSTERVEER, Peter; GUIVANT, Julia; SPAARGAREN, Gert. **Alimentos verdes em supermercados globalizados**: uma agenda teórico metodológica. In: GUIVANT, Julia; SPAARGAREN, Gert; RIAL, Carmen. **Novas práticas alimentares no mercado global**. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2010.

O'REILLY, Karen and BENSON, Michaela. **Lifestyle migration**: escaping to the good life? IN: Benson, Michaela. And O'Reilly, Karen. (eds) **Lifestyle Migrations**: Expectations, Aspirations and Experiences. Ashgate, 2009, p. 1-13.

- O'REILLY, Karen. **Ethnographic methods**. New York: Routledge, 2012.
- ORTIZ, Renato. **Mundialização e cultura**. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
- OSTENDORF, Wim; FORTIJN, Droogleever. **Amsterdam: gender and poverty**. In: MUSTARD, Sako; MURIE, Alan; KESTELOOT, Christian (eds.). **Neighbourhoods of Poverty: Urban Social Exclusion and Integration in Europe**. New York: Palgran Macmillan, 2006. p. 52-66.
- PARASECOLI, Fabio. **Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities social research** Vol. 81: No. 2 : Summer 2014
- PATARRA, Neide Lopes. **Migrações internacionais: teorias, políticas e movimentos sociais**. *Estud. av.*, São Paulo , v. 20, n. 57, ago. 2006. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142006000200002&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 03 nov. 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142006000200002>.
- PHILLIPS, Lynne. **Food and globalization**. Annual Review of Anthropology. Vol. 35: 37-57. 2006.
- POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
- _____. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.
- POOLE, Ross. **Nation and Identity**. London: Routledge, 1999.
- POMBO, Olga. **Epistemologia da Interdisciplinaridade**. Conferência proferida no Colóquio Interdisciplinaridade, Humanismo e Universidade. Porto, 2007. Disponível em: <<http://www.humanismolatino.online.pt>>. Acesso em setembro/2013.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana P. C. **Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares.** Rev. Nutr. vol.16 no.4 Campinas Oct./Dec. 2003.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

_____. **Gastronomization - Dictionnaire des cultures alimentaires.** In: **Jean-Pierre Poulain. (Org.)**. Dictionnaire des cultures alimentaires. 1ed.Paris: Press Universitaire de France, 2012.

_____. **The affirmation of personal dietary requirements and changes in eating models.** In: FISCHLER, Claude (ed.). **Selective eating: the rise, meaning and sense of personal dietary requirements.** Paris: Odile Jacob, 2015.

POULAIN, Jean-Pierre et al. «**Studying the consequences of modernization on ethnic food patterns: Development of the Malaysian Food Barometer (MFB)**», *Anthropology of food* [En ligne], Articles, mis en ligne le 21 avril 2015. URL: <http://aof.revues.org/7735>. Acesso em Janeiro/2017.

PRICE, Marie; BENTON-SHORT, Lisa. In: PRICE, Marie; BENTON-SHORT (eds.). **Urban immigrant gateways in a globalizing world.** In: **Lisa Migrants to the metropolis: the rise of immigrant gateway cities.** Syracuse, N.Y.: Syracuse University Press, 2008. p. 23-50.

RAYNAUT, Claude. **Interdisciplinaridade: mundo contemporâneo, complexidade e desafios à produção de conhecimento.** In: PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; SILVA NETO, Antônio José da. **Interdisciplinaridade em ciência, tecnologia & inovação.** 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. p. 69-105.

RATH. J.. **‘Immigrants and the tourist industry: the commodification of cultural resources’**, paper prepared for the Research Committee Sociology of Migration RC31, sessions 10 and 11 on Immigrant

Entrepreneurship, XVth World Congress of Sociology, Brisbane, Australia, 7-13 July 2002.

- RAY, Krishnendu. **The migrant's table**: meals and memories in Bengali-American households. Philadelphia: Temple University Press, 2004.
- REDFIELD, Robert; SINGER, Milton B. **The Role of the cities**. In: Economic Development and Cultural Change, Part 1. Oct., 1954, pp. 53-73.
- RIAL, Carmen. **Mar-de-dentro**: a transformação do espaço social na Lagoa da Conceição. Dissertação de mestrado. Porto Alegre: Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, UFRGS, 1988.
- _____. **Ça se passe comme ça chez les fast-food**: étude anthropologique de la restauration rapide. Paris, 1992. (Tese de doutorado). Université de Paris V – Sorbonne.
- _____. **Os Charmes dos fast-foods e a Globalização cultural**. Rev. Antropologia Em Primeira Mão n. 7, 1995.
- _____. **Brasil**: Primeiros escritos sobre comida e identidade. *Antropologia em primeira mão*, Florianópolis, v. 57, 2003. p. 4-22.
- _____. **Fast Food**: a nostalgia de uma estrutura perdida. In: Horizontes Antropológicos, n. 4, Porto Alegre, 2004.
- _____. **As práticas alimentares e suas interpretações**. In: GUIVANT, Julia; SPAARGAREN, Gert; RIAL, Carmen (orgs.). *Novas práticas alimentares no mercado global*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2010.
- _____. **McDonaldisation - Dictionnaire des cultures alimentaires**. In: Jean-Pierre Poulain. (Org.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. 1ed. Paris: Press Universitaire de France, 2012, v. 1, p. 56-62.

RITZER, George. **La mcdonalizacion de la sociedad** : un analisis de la racionalizacion en la vida cotidiana. Barcelona: Ariel, 1996.

ROBERTSON, Roland. **Globalization: Social Theory and Global Culture**, London: Sage, 1992.

_____. **Mapeamento da condição global**: globalização como conceito central. In: FEATHERSTONE, Mike (coord.). **Cultura global: nacionalismo, globalização e modernidade**. Petrópolis: Vozes, 1994. p. 41-67.

_____. **Glocalization: Time-Space and Homogeneity-Heterogeneity**. In: FEATHERSTONE, Mike; ROBERTSON, Roland; LASH, Scott. **Global Modernities**. London: Sage Publications, 1995. p. 25-44.

ROBBINS, Bruce. **Introduction Part I: Actually existing cosmopolitanism**. In: CHEAH, Pheng; ROBBINS, Bruce. (eds.). **Cosmopolitics**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1998. p. 1–19.

ROZIN, Paul. **Réflexionn sur l'alimentation et ses risque**. In: APFELBAUM, M. **Risques et peurs alimentaires**. Paris: O. Jacob, 1998.

SAHLINS, Marshal. **O Pensamento burguês**. In: **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

SANTAELLA, Lucia. **Os espaços líquidos da cibermídia**. In: *Revista E-Compós*, n o 2, abr./2005. Disponível em: < <http://compos.org.br/e-compos/> >. Acesso em: 14/10/2016.

SANTOS. Milton. **Território: Globalização e Fragmentação**. São Paulo: Hucitec, 2006.

SASSEN, Saskia. **As cidades na economia mundial**. São Paulo: Nobel, 1998.

_____. **Sociologia da globalização**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

- SAYAD, Abdelmalek. **A imigração ou os paradoxos da alteridade**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1998.
- SELFA, Theresa; QAZI, Joan. **Place, Taste or Face-to-Face: Understanding Producer-Consumer Networks in "Local" Food Systems**. *Agriculture and Human Values*, 22/4, 2005. p. 451-64.
- SCHNAPPER, Dominique. **L'intégration: définition sociologique**. *Migrants- Formation*. N°86 1991. p. 32-51.
- SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição**. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n° 33, janeiro – junho de 2004, p. 159.
- SPAARGAREN, Gert. **Sustainable consumption: a theoretical and environmental policy perspective**. *Society and Natural Resources*, v. 16, 2003, p. 687-701.
- SUTTON, David E. **Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory**. Oxford: Berg, 2001.
- TORKINGTON, Kate. **Defining lifestyle migration**. *Dos Algarves*. N 19. *Revista da ESGHT/UAIg*, 2010.
- TRUZZI, O. M. S. **Redes em processos migratórios**. *Tempo Social – Revista de Sociologia da USP*, v.20, p. 199-218, 2008.
- URRY, John. **Global complexity**. Cambridge: Polity, 2003.
- VAILATI, Alex; RIAL, Carmen. **Migration of rich immigrants: gender, ethnicity and class**. London: Palgrave MacMillan, 2016.
- VAN ESTERIK, Penni. **From hunger foods to heritage foods**. Challenges to food localization in Lao PDR. In: WILK, Richard (ed.). **Fastfood/slowfood: the cultural economy of the global food system**. 2006. p. 83-96.
- VAN OTTERLOO, Anneke H.. **Eating out 'ethnic' in Amsterdam from the 1920s to the present**. In: NELL, Liza; RATH, Jan (eds.).

- Ethnic Amsterdam:** Immigrants and urban change in the twentieth century. Amsterdam: Amsterdam University Press, 2009. p. 41-58.
- VELHO, Gilberto. **Projeto e metamorfose:** antropologia das sociedades complexas. 3.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003.
- VERTOVEC, Steven; COHEN, Robin. **Introduction:** Conceiving Cosmopolitanism. In: VERTOVEC, Steven; COHEN, Robin (eds) **Conceiving cosmopolitanism: theory, context and practice** Oxford: Oxford University Press, 2002. pp. 1–22.
- VERTOVEC, Steven. **Introduction.** In: VERTOVEC, Steven; POSEY, Darrell (eds.). **Globalization, globalism, environment, and environmentalism: consciousness of connections** (Linacre lectures ; 2000) New York: Oxford University Press, 2003. p. 1-7.
- _____. **Transnationalism.** New York: Routledge, 2009.
- WALLERSTEIN, Immanuel. **El moderno sistema mundial.** Cidade do México: Siglo Veinteuno Editores, 1979.
- _____. **Capitalisme et Économie-Monde 1450-1640.** Paris: Flammarion, 1980
- WARDE, Alan. **Consumption, Food and Taste.** London: Sage, 1997.
- _____. **Globalization and the Challenge of Variety: A Comparison of Eating in Britain and France.** In: IGLIS, David, GIMLIN, Inglis. **The globalization of food.** New York: Berg, 2010. p. 227-242.
- WARNIER, Jean- Pierre. **A mundialização da cultura.** 2 ed. Bauru, SP: EDUSC, 2003.
- WATSON, James, L. (ed). **Golden Arches East: McDonald's in East Asia.** Stanford, California: Stanford University Press, 1997.

WILK, Richard. **Real Belizean Food: Building Local Identity in the Transnational Caribbean**. *American Anthropologist* 101(2): 244-255, 1999.

_____. **Home cooking in the global village: Caribbean food from buccaneers to ecotourists**. New York: Berg, 2006.

_____. **Real Belizean Food: Building Local Identity in the Transnational Caribbean**. In: COUNIHAN, Carole, VAN ESTERIK, Penny (eds.) *Food and Culture: a reader*. 2 ed. Nova York: Routledge, 2008. p. 308-326.

_____. **Difference on the menu: neophilia, neophobia and globalization**. In: IGLIS, David; GIMLIN, Inglis. **The globalization of food**. New York: Berg, 2010.p. 185-196.

WILKINSON, John. **Os gigantes da indústria alimentar entre a grande distribuição e os novos clusters a montante**. *Estudos Sociedade e Agricultura*. Volume 18, Abril, 2002.

_____. **Difference on the menu: Neophilia, Neophobia and globalization**. In: IGLIS, David, GIMLIN, Inglis. **The globalization of food**. New York: Berg, 2010. p.185-196.

_____. **The limits of discipline: Towards interdisciplinary food studies**. *Physiology & Behavior*, 2012. Disponível em: <http://www.indiana.edu/~abcwest/pmwiki/CAFE/Wilk%20Limits%20of%20Discipline%20.pdf>. Acesso em: Agosto/ 2013.

WOORTMAN, Klaas. **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda**. Relatório Final". *Série Antropologia* 20. Brasília: UnB, 1977. p. 42-98.

VAILATI, Alex; GODIO, Matias; RIAL, Carmen, RIAL (orgs.). **Antropologia audiovisual na prática** [Recurso eletrônico] / – 1. ed. – Desterro [Florianópolis] : Cultura e Barbárie, 2016.