



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM TURISMO

**O GOSTO COMO ELEMENTO DE MEMÓRIA, IDENTIDADE E COMENSALIDADE:
A PERCEPÇÃO DOS IMIGRANTES VENEZUELANOS EM BRASÍLIA-DF**

BRASÍLIA
2017

ANA ALEJANDRA CARRILLO CHIRINOS

**O GOSTO COMO ELEMENTO DE MEMÓRIA, IDENTIDADE E COMENSALIDADE:
A PERCEPÇÃO DOS IMIGRANTES VENEZUELANOS EM BRASÍLIA-DF**

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo – CET, da Universidade de Brasília – UnB, como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em turismo.

Orientador: Professora Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

BRASÍLIA

2017

CHIRINOS, Ana Alejandra Carrillo

O Gosto como elemento de memória, identidade e comensalidade: a percepção dos imigrantes Venezuelanos em Brasília-DF./ Ana Alejandra Carrillo Chirinos – Brasília, 2017. 64F

Monografía – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2017.

Orientador(a): Prof Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

1. Gosto 2. Identidade 3. Memória Gustativa 4. Imigração Venezuelana 5. Cultura 6. Alimentação.

CDU

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
GRADUAÇÃO DE NÍVEL SUPERIOR EM TURISMO**

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo – CET, da Universidade de Brasília – UnB, como requisito parcial à obtenção do grau de bacharel em turismo.

**O GOSTO COMO ELEMENTO DE MEMÓRIA, IDENTIDADE E COMENSALIDADE:
A PERCEPÇÃO DOS IMIGRANTES VENEZUELANOS EM BRASÍLIA-DF**

ANA ALEJANDRA CARRILLO CHIRINOS

Aprovado por:

Professora Dr^a Tainá Bacellar Zaneti

Professora Me^a Alessandra Santo dos Santos

Professora Dr^a Lana Magaly Pires

Brasília, 7 de dezembro de 2017.

A meus pais, Iraida Margarita Chirinos de Carrillo e Humberto Carrillo Montesinos pela oportunidade e o apoio em cada passo da minha vida. E à minha irmã, Laura Gabriela Carrillo Chirinos, por ser meu maior pilar e sempre estar do meu lado.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, por ter me dado saúde e força para superar as dificuldades e por permitir ter vivido esses incríveis momentos nessa etapa universitária.

À Universidade de Brasília, ao curso de Turismo e ao corpo docente, direção, administração e limpeza pelo ambiente amigável e inspirador que proporciona conforto e confiança para seus alunos.

A minha orientadora, Prof. Dr^a Tainá Bacellar Zaneti pelo paciente trabalho em me orientar, por ser mais que uma professora, uma amiga na que pode-se contar e pela força dada para elaboração e a conclusão deste trabalho.

À minha mãe Iraida Chirinos, pela força demonstrada à distância, que me inspirou a ter força para seguir em frente.

À meu pai Humberto Carrillo, por ter me dado a oportunidade única de estudar e morar em outro país, fazendo-me crescer como pessoa.

À minha irmã Laura Carrillo, que me deu apoio incondicional e que apesar de todas as dificuldades me fortaleceu nas horas de desânimo e cansaço.

À minha melhor amiga Maria Fernanda Hinojosa, apesar de não se encontrar do meu lado fisicamente, sempre esteve no meu coração e desde longe sempre me deu forças para continuar à frente.

Obrigada! Amigas Maria José Rugeles, Yoilet Ramos e Gabriela de Souza, por serem a minha família aqui no Brasil e sempre estar aqui para me dar apoio incondicional.

A todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigada.

RESUMO

Esta pesquisa procurou responder o questionamento de como é a adaptação do imigrante Venezuelano em Brasília –DF em relação à alimentação e, como que o ato de imigrar cria mudanças de sabor e significado dos pratos típicos. Esta pergunta foi respondida mediante a aplicação de entrevistas semiestruturadas no estudo de caso realizado com imigrantes Venezuelanos morando em Brasília-DF, com os quais procurou-se compreender o fenômeno de migração e adaptação alimentar. Alguns dos resultados mais relevantes do presente estudo foram a importância dos ingredientes para a realização dos pratos típicos, os venezuelanos fazem uma procura realmente profunda para alcançar os ingredientes necessários mais parecidos aos da culinária venezuelana para a realização dos pratos típicos. Por fim, com a realização desta pesquisa, se concluiu que os pratos típicos recebem uma mudança de sabor quando o sujeito que os prepara imigra, justamente pela falta dos ingredientes originais, mas que o mesmo prato típico, seja onde for preparado, sempre vai levar o mesmo significado na mente do imigrante.

Palavras-Chave: gosto, identidade, memória gustativa, imigração venezuelana, cultura, alimentação.

RESUMEN

Este proyecto de investigación buscó responder los cuestionamientos de cómo es la adaptación del inmigrante Venezolano en Brasilia- DF en relación a su alimentación y como es que el acto de inmigrar crea mudanzas de sabor y de significados de los platos típicos. Esta pregunta fue respondida mediante la aplicación de entrevistas semiestructuradas realizadas con inmigrantes Venezolanos viviendo en Brasilia-DF, con los cuales se buscó comprender el fenómeno de inmigración y adaptación alimentar. Algunos de los resultados más relevantes del presente estudio, fue la importancia de los ingredientes para la realización de los platos típicos, los venezolanos hacen una verdadera búsqueda para alcanzar a encontrar los ingredientes necesarios que sean más parecidos a los de la culinaria venezolana para la realización de los platos típicos. Por fin, con la realización de este proyecto de investigación, se concluyó que los platos típicos reciben una mudanza de sabor cuando el sujeto que los prepara inmigra, justamente por la falta de los ingredientes originales, más que el mismo plato típico, donde sea que es preparado, siempre va a llevar el mismo significado en la mente del inmigrante.

Palabras llave: gusto, identidad, memoria gustativa, inmigración venezolana, cultura, alimentación.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
CAPÍTULO I – CONTEXTUALIZANDO A CONSTRUÇÃO DO GOSTO	14
1.1 Cultura e Alimentação	14
1.2 Gosto	17
1.2.1 Memória	18
1.2.2 Identidade	19
1.2.3 Comensalidade	20
1.3 É tudo de milho: a Gastronomia típica Venezuelana	22
1.3.1 Receitas	24
CAPÍTULO II – TORNAR-SE NATIVOS: AS IMIGRAÇÕES DE VENEZUELANOS NO BRASIL	31
2.1 As imigrações	31
2.1.1 Razões de imigração	33
2.1.2 Dados de imigrantes Venezuelanos no Brasil	35
2.2 O sentimento nostálgico dentro das imigrações e o impacto de uma nova cultura	36
Capítulo III - METODOLOGIA	38
CAPÍTULO IV- RESULTADOS E DISCUSSÃO	42
4.1 A procura do afim: a adaptação e apropriação do espaço e dos pratos típicos	42
4.1.1“Venezolano no come sin queso”: O comer dos imigrantes venezuelanos em Brasília	45
4.1.2 A saudade de casa	49
4.2 Imigração: o porque ficar	49
4.2.1 Dificuldades e Fortalezas: o processo de aceitação de uma nova cultura	50
CONSIDERAÇÕES FINAIS	52
REFERÊNCIAS	56
Apêndice 1- Receita Arepa	59
Apêndice 2- Receita Tequeños	60
Apêndice 3- Receita Cachapa	61
Apêndice 4- Receita Pabellón Criollo	62
Apêndice 5- Entrevista semiestruturada	63

Apêndice 6- Termo de consentimento livre e esclarecido	64
Anexo 1- Gráfico da população Mundial	65

INTRODUÇÃO

Este trabalho demonstra o estudo dos significados e sabores dos alimentos típicos na percepção de imigrantes Venezuelanos em Brasília- Distrito Federal. Baseia-se na análise de adaptação alimentar destes imigrantes ao vierem para o Brasil. O objetivo era observar o processo de adaptação da gastronomia típica venezuelana em Brasília a partir do olhar dos imigrantes, questionando uma afirmação recorrente nas áreas de Antropologia, Turismo e Alimentação.

O tema escolhido para a realização desta pesquisa é pertinente, mas o campo de estudo é pouco discutido, ainda assim, se conseguiu achar algumas dissertações com um propósito parecido ao deste trabalho. Além disso, existem diversos documentos como livros e artigos onde são discutidos alguns subtemas desenvolvidos nesta pesquisa.

Enquanto aos dados sobre os imigrantes venezuelanos em Brasília, as informações são precárias e, dos venezuelanos no Brasil em geral as informações são limitadas.

“O capital cultural que desenvolvemos durante às férias em relação aos alimentos estrangeiros é utilizada nos nossos tempos de lazer distinguindo-nos dos outros e desenvolvendo a nossa identidade.” (RICHARDS, 2002;7). Analisando esse paragrafo, percebe-se que Richards faz referência ao momento em que nos deslocamos do nosso entorno¹ “comum”, aquele que vivemos todos os dias e faz parte da nossa rotina, até um local diferente, existe uma troca cultural muito grande entre a minha própria cultura e a cultura do outro, o turismo faz com que as diversas culturas se entrelacem, faz com que existam trocas de conhecimentos entre uma e outra pessoa, esta troca gera muitas vezes uma mudança nas culturas que estão se relacionando, elas vão se adaptando às características da outra cultura e assim se modificando.

Com a alimentação poderia dizer que acontece a mesma coisa, já que a alimentação é considerada parte de uma cultura, no momento em que eu viajo para outro lugar assim seja para turismo ou porque estou imigrando, o primeiro impacto que percebemos é como a nossa alimentação muda, como aquela cultura come diferente e como tenho que me adaptar aquilo, esse momento é um momento de choque cultural, é ali onde a pessoa percebe quanto de importante é sua própria cultura, quando que é de vital seguir ela e como essa troca pode mudar a vida da

¹ Vizinhança; população mais próxima situada ao redor de outra. Diz-se do que circunda um local específico ou uma população. (DICIO, Dicionário online de português)

pessoa. É assim que a pessoa procura se adaptar ao novo entorno e ao mesmo tempo não perder seus costumes, aqui acontece a modificação da cultura, pois procura-se aplicar a cultura de origem junto com, digamos assim, os recursos da nova cultura.

Antes de perceber a lacuna existente sobre esta pesquisa, já tinha percebido a pertinência de uma pesquisa baseada na adaptação e na alimentação dos migrantes Venezuelanos, isto devido à minha experiência diária sendo Venezuelana e imigrante. Tenho quatro anos morando no Brasil e conheço por experiência as dificuldades de ser imigrante, e as dificuldades na adaptação sobretudo na alimentação quando se está longe do país de origem. Por meio desse cenário, pude visualizar a relevância deste fenômeno e assim chegar na decisão de realizar um estudo sobre o mesmo.

A abordagem metodológica desta pesquisa é qualitativa, já que se trata da observação dos comportamentos de diversos sujeitos.

Ser pesquisadora nativa trouxe algumas dificuldades de posicionamento no começo desta pesquisa, mas com o desenvolvimento da mesma consegui perceber que como pesquisadora nativa não existe a possibilidade de manter uma posição de neutralidade, posição que positivistas e pesquisadores sempre dizem em manter, pois eu como Venezuelana imigrante, como pertencente ao grupo de sujeitos estudados, consigo legitimar as falas deles, sendo um fator muito importante para a análise aprofundada deste estudo.

Então, os sujeitos de estudo foram os Venezuelanos que por qualquer razão vieram para Brasil e acabaram ficando como imigrantes, e que estão hoje ainda aqui lutando para ficar e cada vez mais se adaptando ao novo país. A maioria destes venezuelanos vêm da região centro-Norte da Venezuela, Estado Aragua e Estado Miranda, e teve um sujeito vindo da região do oeste da Venezuela, Estado Mérida. Os mesmos vieram para o Brasil primeiramente com a família, e alguns com o passar de dos anos acabaram ficando sozinhos, pois alguns familiares foram para outros países ou voltaram para a Venezuela. A metade dos sujeitos são estudantes universitários e a outra metade são já formados e se encontram trabalhando ou em procura de emprego.

Por fim, as questões que se procuram responder nesta pesquisa são, como é a adaptação do imigrante em relação à alimentação e, como que o ato de migrar cria mudanças de sabor e significado dos pratos típicos?

Por isto, a pesquisa traz como objetivos específicos, perceber as mudanças de sabores e significados de se consumir os pratos típicos no Brasil, o que mudou de lá para cá, como fazem os pratos típicos, em quais ocasiões e como obtém os ingredientes específicos que não tem no Brasil; identificar as imigrações existentes de venezuelanos em Brasília e observar a adaptação desses venezuelanos num entorno cultural diferenciado.

Sendo que estes objetivos estarão sendo respondidos em quatro capítulos no percurso do trabalho, o Capítulo I e II são a base teórica da pesquisa, o capítulo III é sobre a metodologia a ser utilizada e por fim, no Capítulo IV se encontra a análise dos resultados e discussão.

No Capítulo I *Contextualizando a construção do gosto*, são tratados alguns conceitos básicos necessários para o entendimento do trabalho como um todo, também se realiza uma junção dos conceitos para assim trazer um link entre cada um deles. É discutido sobre a cultura, alimentação, o gosto e alguns elementos que fazem parte dele como a identidade a memória e a comensalidade. Além disso, se traz informações sobre a comida típica venezuelana e como a mesma é construída.

No Capítulo II *Tornar-se nativos: A imigração de Venezuelanos no Brasil* trata primeiramente sobre o conceito de migração, e após são trazidos alguns dados de imigrantes Venezuelanos, também, se realiza uma análise sobre as razões de imigração e por fim conclui com o processo de adaptação dos imigrantes venezuelanos no Brasil.

O Capítulo III *Metodologia*, é basicamente explícita a metodologia a ser utilizada para a realização desta pesquisa, as dificuldades e facilidades existentes na realização do trabalho, a descrição do sujeito a ser estudado, o instrumento de pesquisa a ser utilizado e, por fim, como será realizada a análise dos dados.

No Capítulo IV *Resultados e Discussão*, são apresentados os resultados da pesquisa realizada, este capítulo será dividido em dois momentos, o primeiro onde se analisará a adaptação do venezuelano enquanto à alimentação e também a adaptação dos pratos típicos e, o segundo momento estará baseado mais nas imigrações, as razões de ficar, e o sentimento dos imigrantes de estarem aqui no Brasil.

CAPÍTULO I: Contextualizando a construção do gosto

Neste primeiro capítulo serão apresentados alguns significados importantes para o entendimento desta pesquisa. Começaremos trabalhando a definição de cultura e alimentação, passando à construção do gosto como elemento de memória, identidade e comensalidade.

1.1 Cultura e Alimentação

Para iniciar, é pertinente dissertar brevemente sobre como o impacto de uma nova cultura afeta a vida de um imigrante. Antes disso, é preciso estudar um pouco este fenômeno e ter um melhor entendimento do que a palavra “cultura” significa. Segundo José Luiz de Andrade Franco (2013), o ser humano tem evoluído bastante e muito rápido, em termos de ter aumentado seu regime de população, de ter se distribuído por praticamente o mundo inteiro e de ter se adaptado a diferentes climas e terras, assim criando ambientes culturais e sociais e que, com o passar do tempo, também foram crescendo e deixando assim as primeiras culturas criadas como lembranças históricas para as novas gerações.

A autora, Maria Tereza D. Paes- Luchiari (2007) descreve a cultura como,

“[...] o conjunto de símbolos comunicáveis, mas não necessariamente coerentes entre si, construídos pelos seres humanos [...]. [...] se expressa também nos objetos materiais construídos deliberadamente pelos humanos [...]” (LUCHIARI, 2007; 106)

Outro autor relevante para esta pesquisa é Cleyde Kluckhohn (1963), autor do livro “ANTROPOLOGIA: Um Espelho para o Homem”, no qual, no capítulo II: “Costumes estranhos”, realiza uma análise detalhada sobre a definição da palavra “cultura”, como pode ser visto no trecho abaixo:

“Por “cultura”, antropologia entende a vida total de um povo, a herança social que o indivíduo adquire de seu grupo. Ou pode a cultura ser considerada como aquela parte do ambiente que o próprio homem criou” (KLUCKHOHN, 1963; 28)

Ao pensar o que é “cultura”, o mesmo autor ressalta três ideias analisadas por ângulos diferentes:

“Na linguagem comum, um homem de cultura é um homem capaz de falar línguas diferentes da sua, que conhece a história, a literatura, a filosofia ou as

belas artes. Em certos círculos intelectuais, a definição é ainda mais estreita. A pessoa culta é aquela capaz de falar de James Joyce, Scarlatti e Picasso. Para o antropólogo, entretanto, pertencer ao gênero humano é ter cultura.” (KLUCKHOHN, 1963; 28)

Entretanto, podemos ver que dentro dos conceitos de cultura citados anteriormente existem diversas palavras complementares que dão consistência para a construção da definição de “cultura”, sendo elas: lembrança, história, costume, símbolo, objetos materiais e imateriais, construídos pelos seres humanos, conduta, experiências e pertencimento fazem parte deste conjunto de palavras que constroem o significado de cultura. Com isto pode ser entendida qual a essência deste fenômeno. Todo ser humano pertence a uma cultura, a um círculo de tradições, memórias, condutas que aprende durante o seu desenvolvimento e que copia dos seus antepassados, é uma forma de vida que vai sendo passada de geração em geração e que cada pessoa se sente parte dela.

Então será que a alimentação também pode ser considerada parte de uma cultura? Primeiro será trazido o conceito de alimentação e, depois, far-se-á uma pequena reflexão sobre alimentação e cultura.

Para Schluter (2003), “a alimentação é um processo consciente e voluntário, que se ajusta a diferentes normas segundo cada cultura e no qual o ser humano é socializado desde o seu nascimento.” (SCHLUTER, 2003; 13). Todo ser humano sente a necessidade de se alimentar, de realizar aquele ato de mastigar e engolir para após ficar com a barriga cheia. Além disso, cada sociedade tem um costume alimentar que é seguido por todos seus participantes, mas cada pessoa, individualmente da sociedade na que esta inserida, também opta por ter seu jeito e suas preferências alimentares sempre e quando seguindo as bases da sociedade em si, alguns comem carne, outros só vegetais, outros preferem as frutas. Nesse mesmo raciocínio, Sloan (2005), afirma que,

“A alimentação em si, pode atender a uma das necessidades básicas do homem- a de sobrevivência-, sempre foi objeto de preocupação individual e coletiva. Por esse motivo, não surpreende encontrar, desde os mais remotos indícios de civilização, inúmeras manifestações estas que vêm sendo investigadas ininterruptamente, sob diferentes perspectivas de áreas específicas do saber científico.” (SLOAN, 2005;17)

Por fim, se conseguiu definir que o conceito de alimentação é basicamente “um processo consciente e voluntário” “que pode atender uma das necessidades básicas do homem”, “e que se ajusta a diferentes normas” sendo elas “individuais ou coletivas”, e que tem sido uma atividade que é realizada “desde os mais remotos indícios de civilização”.

“[...] o alimento não é simplesmente um objeto nutritivo que permite saciar fome, mas algo que também tem significado simbólico em uma determinada sociedade. Partindo de elementos similares, distintas culturas preparam sua alimentação de diversas formas. Essa variedade na preparação dos pratos está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem.” (SCHLUTER, 2003; 16)

Como afirma Schluter (2003), a gastronomia típica pode ser entendida como um elemento muito importante para a identidade de uma sociedade, a mesma leva as características básicas daquele entorno no que esta inserida. Os ingredientes principais, o modo de preparo e os recursos utilizados fazem parte da cultura e existe uma apropriação da mesma pela parte dos membros da sociedade. Ou seja, a gastronomia pode ser considerada uma herança cultural, pois “ela atua como um fator de diferenciação cultural, pois ao comer, incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários, que, [...] passam a fazer parte do próprio ser” (SCHLUTER, 2003; 31).

Já que a cultura baseia-se nos hábitos diários de uma sociedade, no desenvolvimento do seu dia a dia, e cada sociedade tem uma maneira de realizar uma determinada ação, a mesma coisa acontece com a alimentação, por isso ela também é considerada cultura, a alimentação requer de diversos fatores tanto geográficos, quanto simbólicos para sua realização e estes elementos pertencem à cultura na que ela esta inserida.

Nessa mesma linha, Montanari (2013) afirma que,

“[...] as escolhas alimentares dos povos e dos indivíduos são sempre determinados por um cálculo (mais ou menos consciente) das vantagens e desvantagens consequentes: no fim das contas, os vários regimes alimentares- não excluídos aqueles que dão lugar à antropofaiga- seriam os mais práticos e econômicos historicamente possíveis naquelas determinadas condições, uma vez que em toda sociedade os alimentos preferidos seriam sempre aqueles “que fazem pender a balança para o lado dos benefícios práticos, em relação ao lado dos custos”: daí os hábitos alimentares, daí a avaliação de determinados alimentos como “bons”, de outros como “ruins”.” (MONTANARI, 2013;109-110)

Por fim, uma pessoa pode ser considerada de uma região pelo simples fato de se alimentar de uma maneira diferente que o resto, ou por avaliar os alimentos com um gosto diferenciado.

1.2 Gosto

Como visto no item anterior, a alimentação é de fundamental valor para a vida das pessoas, ainda mais, a alimentação, como dito antes, é formulada pelo dia a dia de cada sociedade, além de ser uma necessidade biológica, o sentir fome, é um reconhecimento de gostos e sabores, como afirma Pilla (2005),

“[...] as pessoas são levadas por um impulso instintivo a se alimentar. Como animais, os seres humanos sentem fome. Mas os ingredientes que ingerem devem, além de satisfazer-lhes as necessidades biológicas, cumprir certas características ligadas às escolhas, principalmente determinadas pelo gosto e pelo cheiro.” (PILLA, 2005; 54)

Nesse sentido, se pode trazer a este contexto a definição de paladar, pois o mesmo é um elemento que faz parte da alimentação e é o responsável pelo significado que os alimentos possuem para as pessoas. O paladar é “[...] cultural e historicamente formado” (GONÇALVES, 2004; 44), isto quer dizer que o paladar é o encarregado da cultura alimentar da sociedade.

Nesta mesma linha, Matos (2013) contribui na formação do significado de paladar afirmando que “O sabor (o que se sente pelo paladar) diferencia-se do gosto que é o resumo de várias experiências adquiridas e transmitidas e presente nas experiências [...]” (MATOS, 2013; 141). Quer dizer que, o paladar é um sentido e o gosto é a mistura do paladar com a cultura, o qual é construído socialmente.

Dessa forma, entende-se que o gosto é quem define as características culturais alimentares de uma sociedade. Percebe-se que o gosto faz parte de uma construção social, resultante de uma série de experiências individuais e de grupo inerido em um determinado espaço cultural, bem como, é construído com três elementos principais, que fazem parte da cotidianidade e da cultura das pessoas,

“[...] nas práticas alimentares estão incluídas: “[...] a **identidade cultural**, a condição social, a **memória familiar** expressa nos **procedimentos** relacionados à escolha e à preparação do alimento e ao seu **consumo** propriamente dito” (GARCIA, 2005, p.277 *apud* GREGORY; NETO; STEFANUTTI, 2015;8- grifo nosso)

Dessa forma, se identifica que os elementos que fazem parte da construção do gosto, são a identidade, a memória e a comensalidade, os quais serão desvelados a partir dos seguintes trechos do discurso.

1.2.1 Memória

Primeiramente, um dos pilares que faz parte da construção do gosto é a memória. Basicamente a memória está formada por um conjunto de imagens, fatos, momentos vividos no passado e que ficam na mente das pessoas por um tempo prolongado.

Segundo Faria e Júnior (2015), memória no ramo da psicologia é “a capacidade que os seres vivos têm de adquirir, armazenar e evocar informações”. Quer dizer, a memória está dividida em três processos: *aquisição, consolidação e evocação*. Todo humano passa por esses processos no seu dia a dia, quando conhece algo novo, ou quando simplesmente continua sua rotina. Na aquisição, é quando “a informação chega até nosso sistema nervoso e se dá por meio das estruturas sensoriais, as quais transportem a informação recebida até o cérebro.” (FARIA; JÚNIOR, 2015). A consolidação se refere ao armazenamento da informação. E a evocação é o processo que “[...] diz respeito ao retorno espontâneo ou voluntário das informações armazenadas.” (FARIA; JÚNIOR, 2015).

Logo, a memória possui formas mediante as quais ela pode ser ativada, algumas destas formas são imagens, ações, cheiros, e até, os alimentos são capazes de trazer alguma memória para um indivíduo. Esta memória que se encontra associada aos alimentos é chamada por alguns autores como “Memória Gustativa”. De acordo com Mariana Corção (2006),

“A memória gustativa é uma das formas de memória que representam, no nível individual, o valor da permanência de vestígios passados. O indivíduo atribui importância àquele elemento pelo o que aquilo representa para ele próprio, não há necessidade de construir um discurso para legitimar sua significância social.” (2006, p.8, *apud* GREGORY; NETO; STEFANUTTI, 2015; 9)

Dessa forma, a memória gustativa não é necessariamente uma construção social e sim individual. Ela faz parte das lembranças de cada indivíduo por si só, mas isto não quer dizer que um povo não possua uma memória gustativa em comum. Pois, maiormente um grupo ou uma comunidade, possui o mesmo gosto, ou seja, eles possuem uma conexão alimentar como já mencionado anteriormente - onde é criada a cultura alimentar-, a qual é formada por diversos fatores como a localização territorial, recursos materiais e imateriais disponíveis, matéria prima que é cultivada, história e cultura, entre outros. Em suma, entende-se que ter uma memória gustativa não se trata só do sujeito individual, mas também trazem-se rasgos de uma comunidade

inteira, onde a construção do gosto é realizado de certa maneira e que isso influencia na memória individual de cada pessoa pertencente à comunidade.

Do mesmo modo, Tedesco (2012) contribui com este tema afirmando que “Os sentimentos de memória podem ser muito profundos e intensos; desse modo, quanto mais significativos, mais difíceis de serem apagados e não lembrados” (TEDESCO, 2012, p. 344, *apud* GREGORY; NETO; STEFANUTTI, 2015;14). Ou seja, assim como a memória é um sentimento o qual sua construção é complexa, também é um sentimento bastante profundo e difícil de ser mudado.

1.2.2 Identidade

Dessa forma, o segundo pilar que faz parte do gosto é a identidade. Para Schluter (2003), a identidade é,

“uma **construção simbólica**, uma forma de classificação que cria uma posse. As posições diferentes produzem percepções distintas da realidade e outros valores pelos quais aparecem as disputas simbólicas entre os diferentes setores para impor sentidos, valores e fronteiras entre uns e outros.” (SCHLUTER, 2003; 32-grifo nosso)

Deste modo, entende-se que identidade é a construção da cultura e, além disso, a apropriação da mesma. É a maneira em que os povos se distinguem um dos outros, pode-se dizer então, que é a representação e o pertencimento a uma cultura e o entendimento da significação que essa cultura tem para a sociedade.

Ao mesmo tempo, Gregory (*et al*, 2015) contribuem com a significação de identidade defendendo que a identidade está formada por diversos aspectos que se encontram dentro das “necessidades de pertencimento, aconchego e segurança”. Estes aspectos podem ser ligados tanto à terra, quanto à sociedade e à cultura. “Essas particularidades formam a identidade de um determinado grupo humano.” (GREGORY; NETO; STEFANUTTI, 2015; 6). Ou seja, elementos como o espaço territorial, tipo de clima, solo e vegetação, folclore, histórias, lendas, cultivo, método de cultivo, etc. São os elementos que em conjunto criam a identidade de um povo, pois tais atividades são adaptadas ao meio ambiente no qual estão inseridos, aos recursos que o mesmo espaço territorial lhes oferece e, além disso, o grupo de pessoas contem seus próprios jeitos de realizar quaisquer atividades, criando por fim, a identidade.

Como discutido anteriormente, a alimentação é um elemento que traz um sentimento coletivo de pertencimento, esta incorporação dos alimentos, é o que se chama de identidade como parte do gosto. Assim como afirma Schluter (2003), “A identidade também é comunicada pelas pessoas através da gastronomia, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações [...]” (SCHLUTER, 2003; 32). A identidade de uma pessoa ou um grupo de pessoas pode se refletir no gosto dos mesmos, e como diz Gonçalves (2004) modificações que o gosto possa sofrer, serão possíveis de acontecer só mediante a “mesma fonte de sua formação: o tempo”.

O sentimento de identidade é aportado nos indivíduos durante a vida inteira, então como afirma Matos (2013) “[...] os aromas e paladares dos pratos da infância são inesquecíveis,[...] “campainhas da memória”, [...] memórias afetivas que levam na busca de tempos perdidos[...]”(MATOS, 2013; 142). Quer dizer, além de nos sentirmos identificados com o gosto, o mesmo traz memórias, memórias de infância, de momentos especiais, de comidas que marcaram alguma parte da vida de cada indivíduo.

1.2.3 Comensalidade

Por fim, o terceiro e último fator que faz parte da construção do gosto é a comensalidade. A comensalidade é aquele elemento que reúne grupos onde são reforçados os laços existentes ou são criados laços novos, tanto familiares, quanto de amigos. (MATOS, 2013; 144). Isto é o rito de comer e beber em conjunto o qual ajuda a organizar as regras de identidade e hierarquia social, impondo limites sociais, políticos, religiosos, etc. e, além disso, criar laços.

Como discutido anteriormente, os alimentos estão verdadeiramente ligados à cultura, isto pelo fato de, como afirma Barbosa (2007), terem-de-ser manipulados e preparados de alguma forma específica, com alguma técnica de preparo e cocção específica, além disso tendo que ser “apresentados sobre uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas”.

Em síntese, os alimentos são de alguma forma construídos por cada comunidade à sua maneira própria, para assim participarem de um ritual de consumo, onde cada membro da comunidade convive com o resto e faz-se um intercâmbio social. Montanari (2013) afirma que

“A própria etimologia da palavra “convívio” sugere isso, identificando o viver junto (*cum-vivere*) com o comer junto.” (MONTANARI, 2013; 159).

Desse modo, a comensalidade faz parte da construção do gosto, pois nela se criam laços, laços que são construídos mediante os alimentos, mediante o convívio com o outro. A comensalidade é um grupo de pessoas que se reúne para coletar a matéria prima, fazer o pré-preparo dos alimentos, cozinhar e criar juntos, misturar os gostos e transformá-los em um só e, após isso, sentar juntos na mesa para se deleitar. Mas, ainda com Montanari, o “[...] comer junto não necessariamente significa estar em perfeita harmonia. Se a mesa é a metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as *relações* que se definem nesse grupo.” (MONTANARI, 2013; 160). Ou seja, o grupo reunido não é só um grupo qualquer esse grupo tem uma história, um origem, uma hierarquia e, um gosto que os unifica.

Amon e Menasche aportam um exemplo dado no seu artigo sobre a “Comida como narrativa da memória social”, onde fizeram entrevistas a imigrantes morando em um país diferente e que os mesmos sendo desconhecidos mas vindo do mesmo lugar, se juntavam no ato de comensalidade para trazer de volta o sentimento de origem,

“[...] um sentimento de comunalidade com quem ela sequer conhecia, mas sabia existir. Um grupo de pessoas que tinha vindo de outro lugar, falava a mesma língua, olhava os mesmos detalhes da vida, mantinha os mesmos costumes, comia as mesmas comidas: era uma comunidade.” (AMON e MENASCHE, 2008;15)

Entende-se, assim, o gosto como um elemento individual de cada cultura e de cada sociedade. Dentro do ramo da alimentação ele é mais do que uma necessidade biológica, ele é uma formação cultural, um sentimento de pertencimento, ele representa “[...] as trocas sociais que definem a natureza humana[...]”(GONÇALVES, 2004; 44).

Por fim, mediante o gosto podemos ver “[...] como a memória gustativa e a gastronomia, de fato, redefinem e reconstroem a identidade de um indivíduo ou de um grupo social.” (ZANETI, 2012; 115), pois é o elemento que aporta a significação aos alimentos, é pelo gosto que as pessoas se identificam com sua cultura, onde criam uma identidade a qual é levada por toda a vida, é pelo gosto que as pessoas se lembram dos seus inícios e sua origem, mediante a “Memória Gastronômica” que é ativada na hora de sentir o gosto daquilo que criou um impacto

na vida do sujeito e, é mediante o gosto que se criam laços, conexões e se intensificam relações sócias, além disso, existe a possibilidade de se criar grupos novos de pessoas que por algum motivo se encontram fora do seu local de origem, é um método de reunir pessoas mediante a comensalidade.

1.3 É tudo de milho: a Gastronomia típica Venezuelana

A gastronomia venezuelana é produto da mistura de diversos povos dos tempos coloniais, os índios, espanhóis e africanos foram os que deram a origem à comida venezuelana ou cozinha crioula². Cada um prevalecendo em uma época diferente e assim com o passar do tempo se adaptando o um ao outro.

Rojas (2003) em seu livro “Origenes Venezolanos” faz um recorte da construção destas origens:

“El régimen autóctono de América se fundaba en el maíz y la yuca, complementados con las proteínas animales producto de la caza y la pesca y con un edulcorante natural; la miel. [...] Conocedores del fuego, los indígenas, habían aprendido a cocer sus alimentos colocando a su calor sobre parrillas de madera o planchas de barro cocido (budares o aripas), y aún enterrándolos envueltos en hojas para encender encima sus hogueras (barbacoa).” (ROJAS, 2003; 3-4)

No começo estavam os indígenas, os quais viviam da terra, eles faziam as plantações, sobretudo de milho e de mandioca, como dito por Rojas, ao mesmo tempo conheciam maneiras de cozinhar as comidas. Dois elementos que atualmente persistem na comida venezuelana são o Milho e o Budare, o primeiro sendo um recurso natural, um ingrediente, e o segundo um recurso material, um utensílio. Continuando no livro de Rojas (2003),

“El maíz (*Zea mays*), también fundamental en la alimentación indígena, fue aparejado de diversas maneras. La arepa, por otro de los panes americanos, suponía una serie de preparaciones previas, que comenzaban por el desgrane

² Criollos, originalmente, eran los hijos de los colonizadores españoles nacidos en Latinoamérica. A su vez, los hijos de matrimonios criollos también eran considerados como tal. Esta definición fue flexibilizándose con el tiempo debido al alto nivel de mestizaje. Eventualmente, los criollos puros prácticamente desaparecieron, y pasaron a ser criollos todos los quienes tenían apellido español. Pronto, con la república, la palabra comenzó a usarse como sinónimo de “nacional”. En un comienzo, los artículos elaborados por estos hijos de españoles recibían el calificativo de “criollo”. Así tenemos el valse criollo, el caballo criollo y, claramente, la cocina crioula. (GARCIA, 2006)

de la mazorca una vez seca y continuaban por el hervido de los granos y su molienda en el metate, hasta obtener una masa con la cual se hacían pequeñas tortas que finalmente se cocían sobre el budare y al rescoldo.” (ROJAS, 2003; 5)

Coma mistura destes dois recursos se cria o que chamamos de Arepa, uma das comidas mais tradicionais da culinária Venezuelana. A mesma faz parte de todo café da manhã de cada venezuelano e muitas vezes acompanha o almoço e a janta. Atualmente a arepa é realizada com uma farinha de milho branco pré-cozida e industrializada, apesar de muitas famílias ainda conservarem a tradição de moer o milho e realizar as arepas “à antiga”.

Uma segunda etapa da construção das comidas venezuelanas é a chegada dos espanhóis, ainda com Rojas (2003),

“Los aborígenes vivían de estas y otras preparaciones hechas con productos obtenidos de la naturaleza. La llegada de los españoles significó una implantación de culturas, creencias e ideales en esta sociedad, los conquistadores en su encuentro con los aborígenes tuvieron un contacto directo con los alimentos autóctonos y que poco a poco fueron introduciendo en su alimentación.[...] Pero los españoles no llegaron solos a este continente, traían en sus embarcaciones esclavos provenientes de África, estas personas venían con costumbres muy parecidas a la de los aborígenes americanos, con estilos sencillos de vida.” (ROJAS, 2003; 13-15)

Além dos espanhóis, também foram os africanos escravos que vieram junto, os que trouxeram muitas especiarias e ingredientes novos à alimentação do venezuelano. Mas essa mistura, como destacado pelo autor, foi quem deu a origem da gastronomia venezuelana “llena de colores, sabores y texturas.” (ROJAS, 2003; 26).

Outros dos pratos típicos que fazem parte da culinaria venezuelana são a Cachapa, o tequeño e o pabellon. Segundo Sumito Estévez (2009/2011):

A Cachapa,

“es una especie de panqueca como se disse em uma parte del continente o panqueque, que se dice em outra parte del continente, pero en lugar de estar hecha com harina de trigo, esta hecha con maíz, o jojoto como le dicimos tambien em Venezuela[...] luego esa panqueca, o cachapa [...] llamarlo como corresponde, se le coloca um queso que se le derrite por el mismo calor” (ESTÉVEZ, 2009)³

O tequeño é na verdade um petisco o qual é mais servido em reuniões e festas,

“[...] y eso es muy bonito porque vas a una boda muy elegante, llena de canapés, de salón ahumado, de cebollin, etc, no se que, grandes mesas de queso. Solo cuando llega la bandeja de los tequeños es que uno dice *emprzó la boda, ahora si*

³ Sumito Estévez: Cachapa 1/3 (vídeo)

empezó la boda. Para nosotros es una cosa demasiado importante[...]” (ESTÉVEZ, 2011)⁴

E, o pabellon, que é o arroz e feijão do brasileiro para o venezuelano, o mesmo se faz com os seguintes ingredientes:

“Primero el arroz blanco que se cocina con pedazos de ají dulce enteros y cebollas, también se hacen caraotas negras que son los porotos que se hierven con bastante cilantro y luego se les agrega un sofrito con mucho ají dulce, como tiene que ser,[...] carne desmechada, para eso tomamos falda de rez, la hervimos muy lentamente, la desmechamos hasta quedar bien finita y luego le agregamos un sofrito con tomate. Finalmente freímos lonjas de plátano macho” (ESTÈVEZ, 2011)⁵

Em síntese, se percebe que a maioria dos pratos típicos levam como base o milho, sendo isto como dito anteriormente, uma influência dos seus antepassados indígenas. Mas também outro dos pratos mais típicos possui a mistura de todas essas culturas com especiarias, grãos e outros alimentos mais processados.

1.3.1 Receitas

1.3.1.1 Arepa

A Arepa é um pão tradicional venezuelano feito de milho branco, como mencionado anteriormente, Segundo Rechupete⁶,

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

Atualmente, a arepa é realizada com uma farinha de milho precozida, e existem muitas variações da mesma, há arepas de “queso, de chicharrón, de queso con crema,abombadas saladas

⁴ Sumo Placer- Tequeños com barbecue de ají Dulce (vídeo)

⁵ Sumo Placer- Pabellon Criollo (vídeo)

⁶ Página web de receitas de Rechupete

⁷ Página web de receitas de Rechupete

y dulces y las arepas fritas de queso, de chicharrón, de ají dulce, de jengibre,etc.” (SCANNONE, 2010; 127)

Enquanto ao recheio da arepa, ela pode ser recheada com qualquer alimento tanto doce ou salgado, mas na Venezuela existem recheios já demarcados, más ainda assim, não se limita a eles. Existem três arepas populares em todas as regiões da Venezuela, comumente denominadas como: Reina pepiada, dominó e catira. A Reina pepiada é recheada com frango desfiado e misturado com abacate amassado e maionese, pedaços de cebola, sal e pimenta ao gosto, ficando uma textura de paté; A dominó leva esse nome pela mistura das cores branco e preto, seus ingredientes principais são o feijão preto cozinhado previamente ao gosto da pessoa e queijo branco e; a catira, composta por frango desfiado, cozinhado e temperado previamente com cebola e pimentão, e queijo amarelo ralado. Além disso, a arepa também serve como um pão que acompanha outras comidas, como uma sopa, ou até outro dos pratos típicos chamado Pabellón Criollo.



Fonte: <https://i.ytimg.com/vi/p3r-ZEKTkp8/hqdefault.jpg>



Fonte: <https://turistasapie.files.wordpress.com/2016/10/guc3ada-de-arepas-venezolanas.jpg?w=640>

1.3.1.2 Tequeños

Os tequeños são sobre tudo um petisco venezuelano, feito com farinha de trigo e queijo. Consiste em realizar uma massa com a farinha e depois enrolar um pedaço de queijo branco com a massa, após isso o tequeño cru é cozido em uma frigideira cheia de azeite até dourar.

Este prato típico é, sobretudo servido em festas e reuniões, mas também são servidos nos cinemas, escolas e algumas pessoas também fazem eles em casa como café da manhã e janta. Existem variações do recheio do tequeño,

“existen variantes con jamón, jamón y queso, queso ricotta con espinacas, chocolate y hasta con mariscos. Otra variante es el relleno de chorizo. También existe el *tequeyoyo*, el cual está relleno de plátano maduro y queso, lo cual le da un sabor dulce.” (MICRO POPIC, 2010)⁸

⁸ Pagina web Micro popic



Fonte: https://t2.rg.ltmcdn.com/es/images/2/1/4/img_tequenos_de_queso_venezolanos_9412_paso_2_600.jpg



Fonte: <http://www.venezuelatuya.com/cocina/imagenes/tequenos3.jpg>

1.3.1.3 Cachapa

A Cachapa é um dos pratos típicos que possuem mais facilidade de serem realizados, a cachapa é basicamente feita de milho, açúcar, sal e leite. Existem variações onde pessoas utilizam ovo, farinha de trigo ou outros ingredientes para adicionas um gosto ou textura diferenciada. O milho para a realização deste prato tem que ser moído e depois misturado com os outros ingredientes já mencionados, após isso, só falta cozinhar esta massa como se fosse uma panqueca, virando quando estiver pronta de um lado e do outro. “Esa dulzona y maravillosa transformación del maíz en forma de torta fina y redonda suele acompañarse con un buen "queso e´ mano" y untarse con mantequilla.” (VENEZUELA TUYA)⁹



Fonte: [http://3.bp.blogspot.com/-](http://3.bp.blogspot.com/-y9yqvFnPcbo/TidKOTMvyPI/AAAAAAAAABY/6N2EilMn2wU/s1600/5495039185_a85e749ff2_b.jpg)

[y9yqvFnPcbo/TidKOTMvyPI/AAAAAAAAABY/6N2EilMn2wU/s1600/5495039185_a85e749ff2_b.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-y9yqvFnPcbo/TidKOTMvyPI/AAAAAAAAABY/6N2EilMn2wU/s1600/5495039185_a85e749ff2_b.jpg)

⁹ Pagina web Venezuela Tuya



Fonte: <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/09/a0/ac/a9/samantha-s-gift.jpg>

1.3.1.4 Pabellón Criollo

O Pabellón Criollo é o prato mais representativo da cozinha venezuelana, ele é cheio “[...] de colores y sabores variados, posiblemente evoca la unión de las etnias que integran nuestro pueblo, lleva el aroma único y cálido de esta tierra.” (VENEZUELA TUYA)¹⁰

“El pabellón es un plato que nos ha acompañado a lo largo de nuestra historia, ha crecido con nosotros, con pequeñas variaciones en las diferentes regiones de Venezuela, pero manteniendo siempre la esencia única y pura del plato nacional por excelencia, es representativo de la dieta criolla urbana principalmente, es difícil precisar el origen del plato, pero ya a finales del siglo XIX era reconocido en Caracas.” (VENEZUELA TUYA)¹¹

¹⁰ Página Web Venezuela Tuya

¹¹ Página Web Venezuela Tuya

O Pabellón Criollo esta composto por Arroz branco, carne desfiada, feijão preto e fatia de banana de terra frita, ingredientes que ao colocar em um prato juntos criam uma harmonia de aroma e sabor.



Fonte: http://www.globeholidays.net/Central_America/Venezuela/Media/Venezuela_Pabellon_Criollo.jpg

CAPÍTULO II: Tornar-se nativo: As imigrações de venezuelanos no Brasil

Neste segundo capítulo será contextualizado as imigrações, apresentando alguns dados um pouco mais específicos sobre imigrações de venezuelanos no Brasil, além disso, serão estudadas as razões de imigração e por fim será discutido sobre a adaptação.

2.1 As imigrações

A cada ano a população mundial cresce mais, segundo o Banco Mundial, no ano de 1960 existiam 3034 bilhões de pessoas no mundo e já no ano de 2016 a população mundial estava em 7442 bilhões de pessoas, junto com este crescimento o desenvolvimento tecnológico e social continua em constante evolução, e com isso os lugares estão cada vez mais conectados uns com os outros, a globalização cria redes, conexões que antigamente ninguém imaginava que poderiam existir. Acontecem as viagens, os deslocamentos de indivíduos de um lugar para outro e o intercambio de culturas. Estas viagens não se focam somente nas viagens de lazer ou de turismo. Estas viagens e intercâmbios culturais podem possuir outros objetivos.

As viagens não são necessariamente, como já ditas, por turismo. Inúmeras pessoas viajam, ou se deslocam, para se estabelecer em outros países, por variadas razões, que serão apresentadas mais para frente. Mas a principio, será discutido um pouco sobre o que é esse tal fenômeno de viajar, ou melhor, imigrar.

Todo ser humano atravessa etapas similares no decorrer da vida, assim como Cleyde Kluckhohn (1963) afirma que “mesmo aqueles que, dentre nós, se orgulham do seu próprio individualismo, seguem na maior parte do tempo um padrão de conduta que não traçaram.” (KLUCKHOHN, 1963; 29), dessa forma, algumas etapas são vitais na vida de todos, e outras, são etapas que cada cultura possui individualmente. Afinal, o ser humano vive dentro de um ciclo, o qual pode ter variações de uma pessoa para outra, mas que de maneira geral, acaba seguindo o mesmo padrão.

Uma prática padrão realizada pelo ser humano é a mudança. As mudanças fazem parte do cotidiano, fazem parte da vida e tal vez sem as mudanças a vida de cada um não seria como é, outro tipo de mudança que existe desde faz séculos atrás, desde os antepassados se chama “imigração”. O ser humano se desloca de um lugar a outro desde faz muito tempo, o método de deslocamento atualmente tem mudado um pouco, mas a essência disso continua sendo a mesma.

Mas enfim, o que é isso de imigrar, segundo Anitza Freitez (2011), o ato de imigrar “[...] implica el abandono del lugar de origen, por um período de tempo prolongado o indefinido” (FREITEZ, 2011; 13).

Por outro lado, a mudança de um bairro para outro, não é considerado uma imigração. Mas imigrar não é “o abandono do lugar de origem”? Justamente, com este tema contribui Golgher afirmando que “[...] o estudo da migração não é tão simples como pode parecer à primeira vista.” (GOLGHER, 2004;7), pois o ato de se mudar de um lugar ao outro não é necessariamente imigração, mas imigrar implica se mudar de um lugar a outro.

Para Salim (2016) o conceito de imigração é um pouco mais estruturado, ele relata que imigrar é um,

“[...] fenômeno de mobilidade espacial de determinada população entre unidades administrativas ou geográficas distintas, resultando em mudança de residência dos indivíduos e incluindo as **variáveis distância percorrida e tempo de permanência**, qualquer que seja a magnitude do fluxo que se deslocou.” (SALIM, 2016; 119 – grifo nosso)

Logo, o imigrante é um indivíduo que se deslocou de uma unidade administrativa ou geográfica, ou seja, atravessou uma fronteira - podendo ser um município ou um país -, assim intervindo na população demarcada daquele local. Por fim, o mesmo autor, traz três elementos que constituem o significado de migração: “[...] a distância do deslocamento, o tempo de permanência ou residência e o local de origem e destino do fluxo como etapa migratória única e/ou última.” (SALIM, 2016;119).

A lei N°13.445, de 24 de Maio de 2017, institui a Lei de Migração, onde é definido como imigrante, “pessoa nacional de outro país ou apátrida que trabalha ou reside e se estabelece temporária ou definitivamente no Brasil” (LEI N°13.445, 2017)

A partir da análise destes autores, se pode concluir a significação de imigração com a seguinte afirmação, “Emigrar es algo mas que la búsqueda de oportunidades económicas, de um trabajo, es también la búsqueda de um contexto seguro que permita el desarrollo de la simple vida cotidiana.” (FREITEZ, 2011; 19).

Dessa forma, surge a seguinte questão, *o que procuram as pessoas quando pensam no ato de imigrar?* como Freitez disse na citação anterior, não é só a procura de oportunidades

econômicas, mas também é a procura de uma qualidade de vida melhor. Então, quais são essas características de qualidade de vida melhor que muitas pessoas procuram e que fazem alguém deixar seu local de origem para se enfrentar ao desconhecido? Esta pergunta será respondida no seguinte tópico, no qual serão tratados diversos exemplos achados em textos referentes ao tema desta pesquisa, onde se explicam algumas razões de porque as pessoas imigram.

2.1.1 Razões de imigração

As imigrações são atos que as pessoas realizam para se deslocar de um lugar para outro, mas porque as pessoas fazem isto. Existem diversas razões pelas quais um individuo pode chegar na decisão de imigrar, dialogando com alguns autores podemos descobrir o que leva a uma pessoa realizar este ato.

“[...] a maioria dos migrantes não desejaria abandonar suas casas, suas terras e tudo o que remete à segurança de estar em um lugar conhecido, e que se pode chamar de “seu”, seu local de origem. [...] quando a sobrevivência fala mais alto, a mudança obrigatoriamente se faz presente.” (GREGORY; NETO; STEFANUTTI, 2015; 5)

O ato de imigrar não é um simples ato, isto requer esforços tanto físicos quanto mentais, além de requerer um planejamento e remanejamento de vida. Como mencionado por Gregory (*et al*, 2015), o ato de imigrar não é algo que as pessoas normalmente querem fazer e sim algo que devem fazer por questões de melhora de qualidade de vida. Ainda assim, existem outros migrantes que realizam estas atividades por prazer, aventura, trabalho ou até estudos.

Segundo Salim (2016) “[...] os fluxos migratórios originam-se do desequilíbrio espacial de natureza econômica, o qual produz diferenciais de renda e de desemprego, por exemplo, entre as áreas de origem e destino.” (SALIM, 2016; 121). Isto é, ao realizar este ato, a pessoa faz uma análise comparativa dentre o destino e seu lugar de origem, assim chegando na decisão final de imigrar.

Freitez (2011) contribui afirmando que,

“los problemas fundamentales relacionados con la sobrevivencia cotidiana y las oportunidades de desarrollo personal y profesional distan de estar en vias de solución. Este hecho há generado gran incertidumbre respecto al futuro y há alentado probablemente la desición de emigrar.” (FREITEZ. 2011; 11)

Assim, a preocupação de uma pessoa em conseguir sobreviver num local é muito forte, e é algo capaz de fazê-la pensar no ato de imigrar, além disto, ainda Freitez aponta que a dificuldade de desenvolvimento tanto profissional quanto pessoal é outra destas razões.

Além das questões sociais, políticas e econômicas existentes num país, como desenvolvimento, oportunidades de emprego ou até de estudo, falta de insumos, etc. problemas que podem causar a imigração dos indivíduos, existem outras razões pelas que um sujeito emigra para outro país.

Outro detalhe importante sobre os imigrantes e suas razões de deslocamentos, é ressaltado por Ulf Hannerz (1992) no seu texto “Cosmopolitas e locais na cultura global”. O mesmo trata sobre os cosmopolitas, ou seja, imigrantes que se deslocam pelo fato de querer conhecer outros locais diferentes ao seu de origem e que se diferenciam dos turistas, pois os cosmopolitas viajam e ficam no local destino por um tempo tentando ser parte daquela cultura nova e acreditando nela como sua, a base do cosmopolitismo é “alcançar uma destreza nas culturas que a princípio são estranhas, relacionam-se ao mesmo tempo com as considerações em torno ao próprio eu.” (ULF, 1992; 109). Ou seja, o cosmopolita procura se adaptar o máximo possível a aquela cultura nova, sendo algo que demanda muito tempo, além disso, muitas vezes estas pessoas acabam se apropriando tanto desta cultura que acabam ficando no local para o resto da vida, como, do mesmo modo, tem outros que não conseguem se acostumar e acabam voltando para seu local de origem ou procurando um destino novo para recomeçar à busca pelo diferente, mas que possa se adaptar ao mesmo.

Continuando com o texto de Ulf, ele traz uma razão diferente pela qual um sujeito realiza o ato de imigração. Esta razão é o exílio e, acontece quando o sujeito se desloca de um local para outro, mas não por conta própria, quer dizer, ele é obrigado a sair do seu lugar de origem por ter descumprido com alguma lei, assim, não podendo voltar mais e sendo obrigado a imigrar até outro local onde, querendo ou não, o mesmo vai ter que procurar a adaptação.

Pode-se observar que existem diferentes “tipos” de imigrantes com diversas razões para imigrar, entende-se que há pessoas que imigram pela procura de uma vida melhor, onde haja oportunidades de trabalho, de estudo e em geral de melhor vida para os olhos de cada pessoa; há pessoas que são enviadas para estudar ou até trabalhar fora do seu país de origem e acabam

ficando no país destino; há pessoas as quais são chamadas de cosmopolitas, as quais procuram de aventura, de conhecer novas culturas e se adentrar a elas, migrando e se inserindo na cotidianidade do local destino e; também existem os exiliados, pessoas que por alguma razão foram mandados embora dos seus países de origem tendo que, obrigatoriamente, se inserir em outra cultura desconhecida e se adaptar ou não à mesma.

2.1.2 Dados de imigrantes Venezuelanos no Brasil

No que se refere à recolecção de dados sobre imigrações venezuelanas, formam encontradas dificuldades, pois, o país não oferece uma transparência nem acesso a fontes estatísticas nacionais que permitam a aproximação e a quantificação dos venezuelanos emigrantes.¹² Os dados que serão apresentados foram encontrados em fontes internacionais como o Banco Mundial e o Global Knowledge Partnership on Migration and Development- KNOMAD (Parceira Global de Conhecimento sobre Migração e Desenvolvimento), sendo que, as informações não são muito específicas e não será possível aprofundar muito no tema.

Segundo o KNOMAD, o número de emigrantes venezuelanos é de aproximadamente 655.4 milhões, sendo o 2.2% da população venezuelana existente, e dos quais 7,989 são emigrantes que possuem pedidos de refúgio em outros países. Os Estados Unidos se encontra no primeiro lugar no ranking dos países mais procurados pela população venezuelana para migrar, estando Espanha no segundo lugar e, Argentina no último.

Nos últimos sete anos (2010- 2017), o fluxo de venezuelanos que imigram para outros países tem aumentado devido aos efeitos da crise política, econômica e, social que se reflete na perda generalizada de níveis de bem-estar e de qualidade de vida, isto influenciando a população venezuelana à emigração, assim, se produzindo grandes movimentos migratórios.

Ainda segundo KNOMAD, no ano de 2010 teve-se 2,175 imigrantes venezuelanos no Brasil, já em 2013 este número aumentou em 33,65%, tendo um total de 2,907 imigrantes venezuelanos no Brasil. Contribuindo nesse tema, Mariana Tokarina (2017)¹³, repórter do EBC Agencia Brasil, afirma que atualmente, o Brasil se encontra no segundo lugar do ranking mundial

¹² “emigrante: brasileiro que se estabelece temporária ou definitivamente no exterior;” (LEI N°13.445, 2017), qualquer pessoa de qualquer nacionalidade que se estabeleça num país que não seja o de origem.

¹³ Link ou reportagem

dos países que possuem mais solicitações de refúgio e permanência de venezuelanos desde 2016. Ainda nessa reportagem, Tokarina afirma que dados apontados no Ministério da Justiça informam que “3.368 novos pedidos foram feitos em 2016 e 7,6 mil até o mês de junho de 2017”.

2.2 O sentimento nostálgico dentro das migrações e o impacto de uma nova cultura

Como visto anteriormente, o ato de imigrar é um ato que requer equilíbrio emocional e segurança para ser realizado, já que cada lugar tem um significado para cada indivíduo e os mesmos enfrentam uma realidade que muitas vezes é difícil de lidar. Existe um sentimento de pertencimento com o lugar de origem, mas existe um sentimento de novos caminhos com o lugar de destino, assim como afirmam Gregory (*et al* 2015), “[...] o ato migratório ocorre de um lugar a outro, porém os lugares são processos e não são estáticos. Lugares têm significados, lugares têm sentimentos, lugares têm pessoas, lugares têm vida, lugares têm memórias.” (GREGORY; NETO; STEFANUTTI, 2015;6). Por isso, no seguinte tópico se fará uma análise da construção dos sentimentos constituídos a partir do ato de imigrar e como é o impacto de uma nova cultura para o indivíduo migrante.

Seja qual for a razão de imigração de um sujeito, o mesmo encontra-se vulnerável a um conjunto de elementos novos aos quais terá que se adaptar, desde pessoas desconhecidas, idioma diferente, cultura nova, até, alimentos e maneiras de comer diferenciadas. Os imigrantes passam por essa fase de adaptação onde existe um intercâmbio cultural muito grande. Na atualidade, essa adaptação se pode tornar para alguns, mais fácil, isto graças à globalização, já que este fenômeno faz com que as culturas sejam transmitidas e às vezes apropriadas por outras culturas, assim algumas pessoas já podem conhecer no modelo geral um pouco sobre essa cultura nova à qual se estão inserindo na hora de migrar.

Mas para as pessoas ou culturas que não foram ainda impactadas pela globalização já o processo de adaptação pode ser mais complicado. Assim como afirmam Graças e Brightwell (2015), “[...] não é um processo fácil. Não se trata meramente de uma continuação, mas implica complexos processos de interrupções, aprendizagem, lembrança, adaptações, resistência, incorporações e criações.” (GRAÇAS; BRIGHTWELL. 2015; 68). Isto se refere a que o imigrar para um lugar, longe da cultura de origem, requer força e uma mente muito aberta para as coisas novas, pois o sujeito passa por diversos processos complexos que modificam a rotina e, o modo de vida dele.

“[...] os imigrantes associam sua cultura de partida com a cultura do país onde vivem ao mesmo tempo em que adotam elementos desta outra cultura, reproduzindo assim seu próprio significado de acordo com as lógicas de sua cultura, mas também com a estrutura social das sociedades de chegada” (CRENN *et al.* 2010. *Apud* ASSUNÇÃO. 2011;66)

Isto se refere a que os imigrantes procuram por diversos métodos de se inserirem na cultura nova, eles a entendem e se adaptam a ela como melhor lhes pareça, assim criando uma mistura entre a cultura de origem e a cultura nova.

Montanari (2013) contribui afirmando que um dos métodos mais fáceis para a adaptação de um sujeito dentro de uma cultura diferente é a alimentação, pois a mesma

“Constitui [...] um extraordinário veículo de autorrepresentação e de troca cultural: é instrumento de identidade, mas também o primeiro modo para entrar em culturas diversas, uma vez que comer a comida de outros é mais fácil- pelo menos aparentemente – que decodificar sua língua.” (MONTANARI. 2013;183-184)

Dessa forma, a alimentação pode funcionar como vínculo de primeiro contato com a nova cultura, a mesma criando muitas vezes, um impacto no sujeito. Por isto, existem dificuldades que cada sujeito, mediante o fator tempo, vai se adaptando.

Outro aspecto apontado e discutido por diversos autores, é que “[...] quando ocorre o deslocamento se arca com todo um processo de estranhamento, com mudanças e apropriações, desconstrução e reconstrução, tendo que enfrentar as dificuldades do cotidiano, como de acesso aos ingredientes.” (MATOS. 2013; 143). Porque além da pessoa começar a se inserir na cultura nova mediante a alimentação, também procura não perder a própria cultura, tentando recriar pratos típicos do lugar de origem, sendo que muitas vezes os ingredientes encontrados não sejam os mesmos e de alguma forma o indivíduo tenha que adaptar suas comidas típicas à realidade da cultura nova, acabando assim criando uma (diga-se assim) cultura nova a partir da tentativa de recriação da cultura de origem.

CAPÍTULO III: Metodologia

O presente estudo está inserido numa metodologia de abordagem qualitativa. Entende-se como pesquisa qualitativa aquela que procura,

“[...] descrever a complexidade de uma determinada hipótese ou problema, analisar a interação de certas variáveis, compreender e classificar processos dinâmicos experimentados por **grupos sociais**, apresentar contribuições no **processo de mudança, criação ou formação de opiniões** de determinado grupo e permitir, em maior grau de profundidade, a interpretação das particularidades dos comportamentos ou atitudes dos indivíduos.” (OLIVEIRA, 1943; 117- grifo nosso)

Para a realização da recollecção de dados é necessário primeiramente fazer uma pesquisa bibliográfica e documental, conforme visto nos capítulos I e II foram utilizados livros, artigos científicos, jornais, dissertações de mestrado e informações de instituições internacionais que tiveram alguma informação sobre alimentação e cultura, o gosto e sua construção, imigrações e culinária venezuelana, para assim, obter uma base teórica para a realização da pesquisa de campo. Além disso, foram utilizadas algumas imagens como elemento de linguagem, para assim demonstrar visualmente além de descritivamente o conteúdo que se quer ser transmitido.

Desse modo, a pesquisa procurou responder a partir do olhar dos Venezuelanos imigrantes morando em Brasília a questão de como funciona a adaptação do imigrante em relação à alimentação e como que o ato de imigrar cria mudanças de sabor e significado dos pratos típicos, por isso, segunda parte desta pesquisa está baseada na realização da pesquisa de campo e a recollecção dos dados. O instrumento de pesquisa a ser utilizado, foram entrevistas semiestruturadas, as quais segundo Manzini (2005), “[...] tem como característica questionamentos básicos que são apoiados em teorias e hipóteses que se relacionam ao tema da pesquisa. Os questionamentos dariam frutos a novas hipóteses surgidas a partir das respostas dos informantes. O foco principal seria colocado pelo investigador-entrevistador.” (MANZINI, 2005)

Para complementar a significação de entrevistas semiestruturadas, Triviños (1987) afirma que a mesma “[...] favorece não só a descrição dos fenômenos sociais, mas também sua explicação e a compreensão de sua totalidade [...]” (TRIVIÑOS, 1987; 152)

As entrevistas semiestruturadas são flexíveis à mudanças durante a aplicação, também permitem um grau de informalidade entre o pesquisador e o sujeito estudado, pois ela acontece

mais como uma conversa informal, onde podem ser captados dados importantes a serem observados para esta pesquisa como são os sentimentos dos sujeitos.

Dessa forma, as entrevistas semiestruturadas foram aplicadas com seis Venezuelanos que por alguma razão qualquer imigraram para Brasília- DF e, que ainda estejam aqui. Para alcançar o público-alvo desta pesquisa foi divulgada, dentro de grupos de Venezuelanos em redes sociais como Facebook e Whatsapp, a oportunidade de realização de uma entrevista, sendo explicado o tema e a metodologia a ser seguida durante a mesma.

As entrevistas foram realizadas durante o período de 26 de Outubro até 4 de Novembro. No começo, 10 Venezuelanos se disponibilizaram para a realização da entrevista, mas por questões de desinteresse de alguns sujeitos, somente 6 entrevistas foram realizadas e concluídas satisfatoriamente. A maioria destes venezuelanos são vindos da região Centro-Norte da Venezuela, vindo dos estados Aragua e Miranda, e teve um dos sujeitos vindo da região oeste da Venezuela, mais especificamente do estado de Mérida. A razão de vinda destes sujeitos foi casualmente a mesma, por missão de trabalho de algum familiar, se não, dele mesmo, e que após alguns anos essa missão acabou e estes venezuelanos acabaram ficando para estudar ou trabalhar.

Os dados da pesquisa foram recoltados mediante gravações de áudios das entrevistas e anotações realizadas pela pesquisadora. Além disso, a identidade dos sujeitos será mantida anônima dentro dos resultados desta pesquisa.

É importante sublinhar que esta pesquisa foi motivada pelo fato da pesquisadora ser Venezuelana imigrante e residente em Brasília. A mesma pensou nesta pesquisa pelo próprio sentimento de distanciamento dos alimentos típicos durante sua estada no Brasil, incentivando-a a participar da pesquisa mediante a “observação participante”, assim observando o resto dos venezuelanos na mesma situação para analisar como este fenômeno ocorre.

Existiu uma dificuldade para a pesquisadora, pois, a mesma possui semelhantes características que os sujeitos sendo estudados, sendo que segundo Cicourel (1990) o pesquisador pesquisando precisa se atentar ao envolvimento com os nativos, ele precisa manter uma distancia de pesquisador onde ele não possa intervir nos resultados. Quer dizer, que a pesquisadora precisa manter uma postura alheia aos sujeitos estudados, pois os próprios sentimentos e/ou pensamentos sobre as questões aplicadas durante a entrevista poderia interferir na pesquisa. Mas, contrariando

essa visão positivista de neutralidade ainda existente nos pesquisadores, a pesquisadora decidiu optar por demonstrar legitimidade ao estudo mediante a não neutralidade, quer dizer, mediante a apropriação da fala do sujeito estudado, isto porque a visão de alguém que pertence ao grupo é muito diferente à de alguém que não, sendo assim, que os resultados acabariam sendo desiguais. Sendo isto um fator ponderoso para a análise dos resultados desta pesquisa.

Para a realização da análise dos dados, as entrevistas realizadas foram gravadas e transcritas, para assim, serem lidas e conseguir ter um maior aproveitamento das informações recopiladas. Após a releitura das entrevistas, criaram-se categorias e subcategorias de análise, para assim, ter maior facilidade em agrupar as informações dadas nas entrevistas e as informações obtidas durante a pesquisa bibliográfica desta pesquisa.

A análise dos resultados foi descrita no trabalho mediante dois temas, o primeiro com dois subtemas e o segundo com um subtema:

- **A procura do afim: a adaptação e apropriação do espaço e dos pratos típicos:** neste primeiro tópico se procurou identificar junto com as falas dos sujeitos estudados o impacto na alimentação que os venezuelanos imigrantes em Brasília sentem, ou sentiram na sua vinda para o Brasil. As categorias utilizadas para a recopilação e sincronização das falas e teorias foram: gosto, identidade, memória, comensalidade, adaptação.
 - **“Venezolano no come sin queso”:** **O comer dos imigrantes venezuelanos em Brasília:** neste sub-item, se percebe a adaptação dos ingredientes para a realização dos pratos típicos. As categorias utilizadas para a recopilação e sincronização das falas e teorias foram: ingredientes, adaptação, queijo, comparação Venezuela - Brasil.
 - **A saudade de casa:** este segundo subitem, se trata do sentimento do venezuelano enquanto à imigração, ao processo de adaptação e percepção de identidade. As categorias utilizadas para a recopilação e sincronização das falas e teorias foram: adaptação, a saudade de casa.
- **Migração: o porque de ficar:** este tópico trata sobre a vinda dos venezuelanos para o Brasil, relata um pouco das dificuldades e fortalezas que tiveram desde a hora de migrar para o Brasil até a atualidade. As categorias utilizadas para a recopilação e sincronização das falas e teorias foram: razões de ficar, dificuldades e fortalezas, adaptação.

- **Dificuldades e fortalezas: o processo de aceitação de uma nova cultura:** neste subitem, são mencionadas as dificuldades e as fortalezas pelas que os venezuelanos imigrantes tem passado, tanto para vir para o Brasil quanto para a permanência. As categorias utilizadas para a recopilação e sincronização das falas e teorias foram: comparação Venezuela-Brasil, dificuldades e fortalezas.

CAPÍTULO IV: Resultados e Discussão

Neste capítulo serão apresentados os resultados das entrevistas semiestruturadas realizadas no estudo de campo. As falas dos sujeitos ficarão em anonimato e cada um será identificado como “Sujeito X” (os números do um ao seis). Além disso, as falas dos sujeitos serão mantidas na língua natal, a decisão de realizar isto é com a intenção de manter a peculiaridade das falas, assim transmitindo para o leitor os sentimentos que os sujeitos experimentavam durante a realização das entrevistas.

4.1 A procura do afim: a adaptação e apropriação do espaço e dos pratos típicos

Como descrito no primeiro capítulo desta pesquisa, existe uma ligação entre a identidade, a memória e a comensalidade para a construção do gosto. Com a realização da análise dos dados das entrevistas, se percebe a pertinência destes elementos. Além disso, se consegue ver como que esses elementos realmente fazem parte da cotidianidade dos sujeitos Venezuelanos.

A identidade conta como o primeiro elemento, durante a realização e análise das entrevistas se percebeu que quando as pessoas se deslocam do seu país de origem, sentem um impacto cultural, as pessoas percebem as diferenças entre uma cultura e outra, sentimento que as levam a se inserir mais na própria cultura, ou seja, as pessoas por sentirem esse impacto cultural, acabam se aferrando à própria identidade. Assim, procurando aplicar no seu dia a dia sua cultura, como exemplo temos a fala de alguns sujeitos que alegam cozinhar as comidas típicas para poder se identificar sempre, para não perder a identidade, *“mira aquí nosotros cocinamos como dos veces por semana o tres veces no máximo”, “siempre, eso no puede faltar en mi casa, si es comida venezolana es AMEN aquí.”* (Sujeito 3)

Um Sujeito que disse que a identidade *“trata siempre de ir atrás de esas cosas que se te hagan mas parecidas y asi tu estar un poquito mas comodo aquí”* (Sujeito 1). Quer dizer que de alguma maneira ele procura imitar os pratos típicos para se sentir melhor fora do país de origem, outro dos sujeitos também alegou sobre a preparação das comidas que acabam não sendo iguais, mas que tentam se fazer o mais parecido,

“La cachapa no es tan difícil solo que nunca tiene aquel sabor de allá, el tequeño creo que si los sacan muchísimo pero nuca llega al punto original todo es igual todos se acercan pero no están en el punto que es” (Sujeito 5),

Os ingredientes acabam sendo os mesmos, mas o sabor é outro, como expressam Gregory, (et al, 2015), o aspecto da identidade está ligado tanto à terra, quanto à sociedade e à cultura, pois os sujeitos procuram de alguma maneira imitar os alimentos típicos para se sentir melhor. A ligação com a terra se refere às matérias primas, que segundo o sujeito, por mais que o ingrediente seja o mesmo nunca é realmente igual, e a sociedade e a cultura fazem parte do histórico de vida da pessoa.

As pessoas cozinham *“a veces para sentirse como si estuviáremos en el país”*(Sujeito 4), assim como essa fala, teve muitos dos sujeitos que alegaram que por conta da preparação dos pratos típicos eles conseguem, digamos assim, fazer uma viagem de volta à Venezuela, eles estão sempre na procura de *“Un sabor que recuerda”*(Sujeito 2). Como dito por Faria e Junior (2015) estas pessoas passam por três processos, o de aquisição, quando comeram por primeira vez aqueles alimentos típicos, a consolidação quando a informação transmitida pelos alimentos chega ao cérebro das pessoas e fica feita cultura e, por ultimo a evocação, que é esse momento em que voltam a cozinhar os alimentos e isso transportando-os de volta ao primeiro momento, ao local onde foi construída por primeira vez a memória.

Como dito por Mariana Corção (2006), a memória gustativa faz parte das lembranças de cada individuo por si só, mas que também existe uma construção social, uma memória gastronômica em comum. Isto o percebemos na fala de um dos sujeitos:

“Que a veces a el se le antoja que si golfiado, que si tequeños que si cachitos, entonces yo me tengo como que ingeniarlas para hacerles, porque ellos como van a viajar para venezuela para comer algo. Entonces tengo que hacrla”.(Sujeito 3)

Este sujeito alegou cozinhar comidas típicas minimamente duas vezes por semana, mas nessa fala disse ter que cozinhar para o filho os pratos típicos porque ele sempre está querendo algo diferente, sendo que a pessoa já cozinha bastante os pratos típicos o gosto do filho acaba pedindo mais. Então, sim, a memória gustativa pode ser individual ou em conjunto, neste exemplo, em conjunto é o sujeito já ter uma rotina de preparo dos pratos típicos semanalmente, sendo que isso basta para o mesmo e, individual é o filho querendo além dos pratos já preparados.

Por fim, a respeito da comensalidade, diversos sujeitos destacaram a costumem de comer junto com o outro venezuelano, trazendo a eles uma lembrança de estar no país de origem e o sentimento de estar em casa, isto foi observado na fala de vários dos nossos sujeitos: *“normalmente lo hago com mi familia”*(Sujeito 3); *“Entonces bueno tu traes esto, tu traes aquello, no se que, vamos y nos reunimos en una casa preparamos todo comemos y nos quedamos hablando un rato y ya”*(Sujeito 6); *“Raramente las cocino pero si las hago, me junto con unas amiga y las hacemos”*(Sujeito 5). Eles destacaram o momento da reunião, onde se faz um acordo para levar os alimentos e cozinhar todos juntos, e após, há um momento de confraternização. Também foi destacado que os grupos com quem são realizadas essas confraternizações, são um grupo de venezuelanos que se conheceram já aqui no Brasil, isto se refere à fala do Amon e Menasche (2008), onde os autores dialogam sobre a criação de uma comunidade criada por um grupo de pessoas migrantes em um país diferente ao de origem, *“[...]Um grupo de pessoas que tinha vindo de outro lugar, falava a mesma língua, olhava os mesmos detalhes da vida, mantinha os mesmos costumes, comia as mesmas comidas: era uma comunidade.”* (AMON; MENASCHE, 2008;15)

Além disso, seguindo a mesma ideia Montanari (2013) destaca o comer junto não necessariamente em harmonia, isto se refere, por exemplo, dentro de varias entrevistas se destaca o encontro de venezuelanos num local específico, o mesmo era uma barraca de comida típica, mais especificamente de Tequeños e Empanadas: *“una vcez, tenemos unos amigos aqui que tenían una barraca de comida típica, llegamos alla y había un bojote de venezolanos”*(Sujeito 6);

“obviamente todo mundo descubre que hay una cosa asi venezolana y todo el mundo va para lla sabes, tanto que encontré una profesora mia que es de la universidad, que es venezolana también , me la encontré alla”.(Sujeito 1)

Estas pessoas eram desconhecidas, talvez não criaram um vínculo entre si, mas estavam no mesmo local, fazendo a mesma coisa e sentindo-se do mesmo jeito. Com essas falas de dois sujeitos, se reforça mais ainda a ideia de Barbosa (2007) de que por mais longe do teu país de origem mediante os alimentos você consegue criar um vínculo com outras pessoas, as quais são migrantes, igual que você, sendo *“apresentados sobre uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas”*.

Outros aspectos pertinentes destacados nas falas dos sujeitos são as feiras de comida que são realizadas frequentemente em Brasília, onde diversos países se juntam e cada um com uma barraca apresentando as comidas típicas para os outros. Isto, como apontado por um sujeito, "*aquí en Brasil hay muchos eventos de comidas internacionales entonces no solamente diferentes países, si no que hay locales en específicos que hacen eventos de un día de un país en específico, creo que Brasil no tiene muchos al año pero creo que dos o tres, y es como que vamos a comer todas las comidas de diferentes países y pues a quien no le gusta la comida. Y si claro, la comida une personas.*". (Sujeito 5- grifo nosso)

E por fim, uma fala que causou bastante impacto foi "*eso aquí se ve muy poco. Porque nosotros los venezolano como sum poco egoístas en ese sentido, que si fuera por mi viniera aquí a mi casa todos los venezolanos que yo conozca*" (Sujeito 3), o sujeito destaca que pode que sim a comida une as pessoas, so que o venezuelano em outro país tende a ser egoísta, e juistamente pelo fato de não encontrar os ingredientes necessários.

4.1.1 “Venezolano no come sin queso”: O comer dos imigrantes venezuelanos em Brasília

Enquanto à aquisição das matérias primas para a realização dos pratos típicos, a maioria dos sujeitos tiveram praticamente as mesmas conclusões, a maioria alegou a facilidade de achar alguns ingredientes para alguns pratos e a dificuldade de achar outros ingredientes para outros pratos. Por exemplo:

“Bueno depende, por ejemplo la que es más conocida, la arepa, allí si que de vez en cuando la harina aquí no se consigue realmente, entonces cuando uno la tiene es casi que raramente. Ahora los, por ejemplo los que llevan arroz, caraotas, plátanos, tranquilo normal eso si se lo está comiendo siempre que posible.”. (Sujeito 2)

Então a maior dificuldade é a realização da Arepa, sendo que por precisar ser realizada com uma farinha especial chamada “Harina Pan” a qual é uma farinha de milho branco pré-cozida e industrializada, como explicado no primeiro capítulo. Mas também existem outras maneiras de realizar essa massa, como dito por Rojas (2003),

“La arepa, [...] suponía una serie de preparaciones previas, que comenzaban por el desgrane de la mazorca una vez seca y continuaban por el hervido de los granos y su molienda en el metate, hasta obtener una masa con la cual se hacían

pequeñas tortas que finalmente se cocían sobre el budare y al rescoldo.” (ROJAS, 2003; 5)

E é desse jeito que nosso Sujeito 3 realiza suas arepas, *“yo hago mis arepas compro mi maíz blanco lo muelo y hago mis arepas”*. Então, no final achar os ingredientes necessários depende de cada pessoa, há outro sujeito que alegou ter tentado fazer o mesmo que o anteriormente citado, mas não conseguiu,

“el problema es la arepa [...] obviamente llegar a la harina de la arepa es difícil, y no soy experta en llegar a la masa [...] cocino la arepa cuando hay harina, cuando se acabo, se acabo”(Sujeito 6).

Isto demonstra por parte da maioria dos sujeitos uma aceitação enquanto aos materiais achados, se eles têm a farinha eles fazem seus alimentos típicos, se não, pois aceitam os fatos, isto demonstra o dito por Gonçalves (2004), que “[...] o “paladar” desempenha um papel dominante nas refeições tradicionais; mas a “fome” tende a ser o fator dominante nas formas modernas, ocasionais e irregulares de alimentação cotidiana.”(GONÇALVES. 2004;49), quer dizer que, as pessoas tendem a procurar fazer seus alimentos tradicionais por querer saciar o gosto, mas quando não há os recursos necessários, as pessoas aceitam os fatos e se alimentam com o que for possível, para assim, saciar a fome.

Mas como dito antes, isso só acontece com essa farinha, com a realização da Arepa e outros alimentos que precisem da mesma. Mas há alguns alimentos que sim, acham os ingredientes necessários, por exemplo:

“las cachapas por el milho, mira no e tenido problemas con el milho que tiende siempre a saber algo diferente pero, osea, para mi me gusta yo no tengo esa diferencia de que no lo voy a cocinar porque sabe algo diferente, no, y el milho igual, con las cachapas, los ingredientes no, no es un problema conseguirlos” (Sujeito 3);

A cachapa é outro prato bastante típico, “La Cachapa es una torta fina de maíz molido, con queso y papelón (o azúcar), cocida en budare” (VENEZUELA TUYA). Segundo os sujeitos já encontram essa massa de milho moído pronta aqui no Brasil, o que facilita muito a realização da mesma, *“cachapa aquí venden ya hasta mas fácil el maíz ya molido en liquido de allí la gente realiza lo que es la cachapa”*(Sujeito 4).

Outro prato tradicional venezuelano é o pabellón, mencionado por muitos dos sujeitos como o prato mais fácil de fazer aqui no Brasil, pelo fato de ter ingredientes que fazem também parte da culinária Brasileira. *“El pabellón carne colchón, duro que se esmechada, caraotas, feijoada y arroz y banana terna”* (Sujeito 4); *“Ahora los, por ejemplo los que llevan arroz, caraotas, platanos, tranquilo normal eso si se lo esta comiendo siempre que posible.”*(Sujeito 2). Então a realização deste prato é mais común dentro das casas dos sujeitos justo pelo fato de ser ingredientes de uso cotidiano do brasileiro, más também é mencionado que *“el sabor de la comida es muy diferente [...] nuestra comida es única, nuestra comida es mas sabrosa”* (Sujeito 3). Quer dizer, que por mais que os ingredientes sejam os mesmos, acaba que o sabor dos pratos não são autênticos, *“nunca llega al punto original todo es igual todos se acercan pero no están en el punto que es”* (Sujeito 5), mas que pelo menos consegue fazê-los lembrar. Aqui podemos perceber a fala de Matos (2013) onde menciona a cozinha como dinâmica, pois a realização dos pratos típicos pelos venezuelanos imigrantes, é um processo de transformação “se desconstruindo e se reconstruindo, baseado na tradição, mas também nos ingredientes disponíveis.” (MATOS. 2013; 144)

Além disso, um dos sujeitos alegou até a diferença no pão, *“Yo me acostumbrava a comprar un pan en la esquina para comérmelo con la pasta, aquí el pan es aire, en venezuela es todo fofo llo lleno de masa y era mas rico, aquí lo agarras y lo tratas de cortar a la mitad y se desbarata en tus manos”*(Sujeito 1). Sendo que até hoje, após quatro anos morando no Brasil, a pessoa não achou um pão igual ao da Venezuela, outro alimento que a maioria dos sujeitos alegaram ser totalmente diferente é o queijo, ingrediente que impacta a realização de todos os pratos típicos mencionados anteriormente.

“Obviamente el queso no es el mismo porque el queso tradicional de la cachapa es el queso de mano, aquí uno compra el queso blanco rallado normal, que bueno por lo menos se acerca un poquiiito a lo que es, por lo menos nos quita las ganas”(Sujeito 1)

“lo que nos gusta comer a nosotros con la arepa es el queso clineja, no hay queso clineja, hay un queso aquí pero parece un queso mozzarella, no es nada a ver con el queso clineja venezolano, que es todo jugosito y perfecto y aquí no hay”(Sujeito 1)

Então, percebe-se com essas falas, o prestígio que o queijo recebe por parte dos venezuelanos. *“Venezolano no come sin queso, todo es con queso, entonces para nosotros es fundamental tener un queso en la casa”*(Sujeito 1), e a dificuldade de manter o sabor da comida

por conta do mesmo, “*Lo difícil si es el queso, que igual que los tequeños, la cachapa que aquí aunque prácticamente nunca los vi del mismo sabor que el venezolano*”(Sujeito 2). Gregory (et al, 2015) apontam sobre a comida como cultura,

“Os comensais comem cultura. Conscientes ou não deste processo. Comer não é um ato neutro, assim como a comida não o é. A escolha destes vem carregada de significados e simbologias culturais, uma comida culturalizada.” (GREGORY; NETO; STEFANUTTI. 2015;19)

A comida que os venezuelanos decidem comer aqui no Brasil, não são só escolhas neutras, são escolhas que a cultura faz por eles, os alimentos possuem significados para as pessoas e as pessoas sempre procuram comer com esses alimentos que são importantes para a construção cultural. Por isto é que os venezuelanos imigrantes procuram realmente adaptar seus alimentos aos recursos disponíveis.

Dois sujeitos mencionaram como aconteceu para eles a procura do queijo ideal:

“una vez mi papa fue al mercado de gura y allí venden unos quesos artesanales. Es na forma del queijo minas que es aguadito pero como el se va poniendo con el tiempo se pone más duro, algo así fue lo que me habían explicado. Es el queso redondo saladito, no es tan duro para poder rallar, pero tampoco tan blando, no da para rallarlo. Una cosa es que no de para rallarlo y que no sea seco tampoco, y allí lo encontramos y siempre tenemos que ir para allá a comprarlo, que eso es lo malo, nos queda lejos y es un poquito fastidio”(Sujeito 1)

“el queso se traja para que el tequeño salga con sabor venezolano hay que recorrer mucho buscar el queso, ya motivado de que aquí no, en Venezuela tenemos el queso de mano, llanero, que es de allí de donde realizamos el tequeño poco a poco le buscamos la vuelta, que inclusive el brasileño nota lo que es el sentir, ellos sienten diferente cuando uno le coloca diferente cuando le colocamos la cachapa, se sienten diferentes porque les estamos colocando la comida nueva igual que el tequeño igual que la arepa, uno se siente como si estuviera en el país” (Sujeito 4)

A partir dessas duas narrações, percebe-se a dificuldade de encontrar o queijo e a intensidade que cada venezuelano bota para achar o queijo ideal, eles realmente foram atrás, experimentaram diversos queijos até achar aquele que mais parecia com o queijo venezuelano. Um dos sujeitos menciona que ele percebeu que até o brasileiro ao experimentar a comida típica com o queijo “adequado” o mesmo sente a diferença.

4.1.2 A saudade de casa

Durante as entrevistas se chegou a um momento em que o sujeito colocava seus sentimentos à vista. Muitos dos sujeitos começaram a conversar sobre a saudade de estar na Venezuela, alguns, de comer a comida da mãe, da vó. Como um dos sujeitos falou,

“Si yo voy a salir a comer tengo q comer arroz caraotas y pollo a la plancha, arroz caraotas y pollo a la plancha, que fastidio deseo ir a Venezuela a comerme un pasticho, una cachapa” (Sujeito 1)

O mesmo se refere a se sentir entediado de sempre comer o mesmo, de sentir falta do sabor venezuelano. Outro sujeito começou a falar sobre a farinha de milho branca, onde o mesmo se referiu à farinha como “ouro”: *“para nosotros es oro cuando logramos tener un paquete de harina de nuestro país, es oro y si es diferente y uno como imigrante siente la diferencia”* (Sujeito 4), o resto dos sujeitos também mencionaram a saudades do comer arepa, bollito e empanadas, *“obviamente la arepa me hace demasiado falta, todo lo que es con la haría pan de verdad, arepas, empanada s bollitos”* (Sujeito 6). Segundo Graças e Brightwell, “A criação da noção de “lar” implica, portanto, relações sócio materiais do espaço doméstico através da repetição e/ou (re)criação de hábitos, práticas e rotinas domésticas.” (GRAÇAS; BRIGHTWELL. 2015;67). E isto é demonstrado pelos sujeitos, pois eles tentam mediante a cozinha recriar esses momentos, eles procuram se sentir no seu país de origem para assim conseguir se adaptar e criar essa “nova” noção de lar.

4.2 Imigração: o porque de ficar

Como visto na discussão teórica com os autores Freitez (2011) e Ulf (1992), existem diversas razões de imigrar, desde a procura de uma melhor qualidade de vida, prazer, aventura, trabalho ou estudos, até o exílio. No caso dos sujeitos venezuelanos nesta pesquisa, a razão foi praticamente a mesma, algum familiar ou o mesmo sujeito veio trabalhar no Brasil e trouxe com sigo a família. Mas as razões de permanecer aqui tem mais diversidade. Dois sujeitos são estudantes de medicina na Universidade de Brasília, os mesmos alegaram a dificuldade de realizar uma revalidação do diploma ao terminar o curso, *“creo q no hay opción, osea si puess, me voy a graduar aquí y me voy a quedar, no creo q vaya a otro país hacer*

revalidación”(Sujeito 5), sendo essa uma das razões de ficar no Brasil. Outros dois sujeitos disseram que estão atrás de um futuro melhor, *“la idea es tener una mejor calidad de vida”*(Sujeito 2), que ao parecer os mesmos acreditam conseguir no Brasil e não na Venezuela.

E por ultimo, dois dos sujeitos alegaram que a razão da sua permanência no Brasil é por questão de saúde, *“problema de salud de mi menor hijo, el cual en Venezuela no puede ser atendido y lo comprove en varias situaciones.”* (Sujeito 4) , dizendo que na Venezuela o tratamento para o problema é inexistente ou não possuem os profissionais e tecnologias necessárias para o atendimento do filho.

4.2.1 Dificuldades e fortalezas: processo de aceitação de uma nova cultura

No segundo tópico do segundo Capítulo desta pesquisa, traz-se uma fala de Graças (*et al.* 2015), onde os mesmos afirmam que o processo de imigrar possui dificuldades, e “[...] não é um processo fácil. Não se trata meramente de uma continuação, mas implica complexos processos de interrupções, aprendizagem, lembrança, adaptações, resistência, incorporações e criações.” (GRAÇAS; BRIGHTWELL. 2015; 68). Como exemplo disto, temos algumas falas feitas pelos sujeitos onde é demonstrada esta dificuldade,

“Porque no entendía nada nada nada de lo que decían, yo en la primera prueba saque 0.1 y yo llorando porque nunca había reprobado nada. Pero es que no entiendo nada, no entiendo el idioma.. luego conviviendo con los brasileños fue que pude aprender, tenía dos amigas que me ayudaron bastante tanto con las palabras y pronunciación.”(Sujeito 1)

Percebe-se nessa fala, a fase de negação, medo e frustração na hora de chegar a um local desconhecido, mas que com o tempo, com o convívio com o outro, as pessoas conseguem aceitar e até começam a querer saber um pouco mais da nova cultura. Acabando assim, mostrando uma fortaleza, onde com o tempo se reconstruiu uma visão nova do local de destino e começou assim, a adaptação. *“Actualmente muchas personas me confunden con brasileña, pues hablo bien y creen que soy de nordeste por el acento que tengo.”*(Sujeito 1)

Por fim, durante as entrevistas pediu-se para os sujeitos analisarem a questão que esta pesquisa de campo procura responder. “Como é a adaptação do migrante em relação à

alimentação e, como que o ato de imigrar cria mudanças de sabor e significado dos pratos típicos. Mais especificamente, se perguntou si o ato de imigrar cria essas mudanças.

Mediante as respostas dos sujeitos se conclui que o ato de imigrar pode sim criar mudanças de sabores dos alimentos, justamente pelo fato dos ingredientes em si já possuírem sabores diferenciados em comparação de um país e outro, afetando assim o resultado final. Mas os significados dos mesmos pratos não mudam, pois como disse um dos sujeitos “*uma arepa significa lo mismo aquí, alla, donde estes*”(Sujeito 1).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comida típica é elementar para a identidade de um país, pois ela leva as características básicas daquela sociedade na que ela esta inserida. Os ingredientes principais, o modo de preparo e os recursos utilizados fazem parte da cultura e existe uma apropriação da mesma pela parte dos membros da sociedade. Ou seja, a gastronomia pode ser considerada uma herança cultural,

“ela atua como um fator de diferenciação cultural, pois ao comer, incorporam-se não apenas as características físicas dos alimentos, mas também seus valores simbólicos e imaginários, que, [...] passam a fazer parte do próprio ser.”
(SCHLUTER. 2003; 31)

Com isto, podemos entender que sim, a gastronomia realmente faz parte da cultura de uma comunidade, quer dizer que uma sociedade pode ser definida pelos seus alimentos. Como vimos no desenvolvimento desta pesquisa, o que chamamos de alimentação como cultura é a percepção do gosto de uma comunidade. Segundo Gonçalves (2004) o paladar é um elemento delimitado pelas preferências alimentares de uma sociedade, enraizado totalmente com as normas culturais nas que se insere.

As pessoas criam uma identidade mediante o gosto, uma identidade que levam por sempre e o qual traz lembranças dos seus inícios de vida, isto se chama “Memória Gustativa” a qual esta encarregada de trazer as lembranças cada vez que um sujeito sente o gosto de algum alimento que criou algum tipo de impacto no seu passado. Graças ao gosto é que se criam laços sociais, quer dizer, já que o gosto faz parte de uma cultura, é pelo gosto que, os sujeitos pertencentes à uma comunidade, sentem estar conectados, possuem relações sociais, e além disso, é pelo gosto que se pode criar novos grupos em caso alguns dos sujeitos pertencentes à comunidade estejam fora dela, o gosto cria a possibilidade de (re)encontro.

Nesta pesquisa, a sociedade a ser estudada foi o povo venezuelano imigrante em Brasília, por isso faz-se um recorte, onde é explicado um pouco a construção alimentar destas pessoas.

Então, as comidas venezuelanas possuem uma origem mista, pois a mesma esta conformada pela mistura de índios, espanhóis e africanos. Os índios introduziram à culinária venezuelana recolecção de ingredientes mais naturais, vindo diretamente da terra ao prato, um dos ingredientes mais importantes da influência indígena é o milho, pois as maiorias das comidas típicas venezuelanas possuem este ingrediente como ingrediente principal para sua realização.

Já na chegada dos espanhóis ao país, foram inseridas na alimentação do venezuelano o azeite de oliva, algumas especiarias e, sobretudo o trigo, com isto, também se começou a aplicar a conservação dos alimentos, assim adicionando farinhas de trigo, de milho à culinária. Junto com a chegada dos espanhóis, vieram os africanos, que por serem escravos, podiam transportar poucos meios de transmitir sua cultura, mas que de todas maneiras, conseguiram adicionar ao comer do venezuelano alguns grãos e novas especiarias. Graças à esta mistura de sabores e novos elementos gastronômicos é que se criou o que hoje é conhecido como Cozinha Criolla.

Com isso, se percebe que as pessoas desde a antiguidade estão sempre num processo de mudanças, desde as mudanças e adaptações das comidas como demonstrado no parágrafo anterior, quanto à mudança enquanto ao deslocamento feito pelas pessoas. Este ato de deslocamento de um local ao outro para após ficar e permanecer nele é o ato de imigrar, o qual “[...] está associado ao nosso cotidiano, à procura de algo melhor, sempre mais adiante” (NADALIN, 2001 *apud* GREGORY; NETO; STEFANUTTI. 2015;5).

Existem diversas razões pelas que uma pessoa decide migrar, algumas delas: questões de melhora de qualidade de vida; atividades, prazer, aventura, trabalho ou estudos; a dificuldade do desenvolvimento tanto profissional ou pessoal no local de origem; exílio, por descumprimento de alguma lei; e muitas mais. Devem existir inúmeras razões para a realização deste ato.

No ano de 2010 haviam 2,175 imigrantes venezuelanos no Brasil, já em 2013 este número aumentou em 33,65%, tendo um total de 2,907 venezuelanos emigrando para o Brasil pelas diversas razões já mencionadas.

O ato de imigrar, como já dito anteriormente, é um ato que precisa de um equilíbrio emocional e segurança. Os imigrantes enfrentam uma realidade com a que as vezes é difícil lidar. Mas que com o passar do tempo, as pessoas conseguem se adaptar à nova cultura, claro, também existem esses sujeitos que não conseguem se adaptar ao todo, mas ainda assim é um processo pelo que todo imigrante acaba passando e superando positiva ou negativamente.

O tema da adaptação dos imigrantes enquanto à alimentação é um tema pouco explorado, ou seja, existe uma lacuna imensa sobre o mesmo, trazendo assim um pouco de dificuldade na hora de procurar referências e bases teóricas. É de suma importância tanto para a academia quanto para a pesquisadora, pois é um estudo baseado na observação de um indivíduo inserido

em uma cultura alheia a ele, é pertinente saber analisar o comportamento dos indivíduos nessas situações, pois dentro da área de turismo, trabalha-se muito com pessoas que vêm de outras culturas, e é relevante entender como as pessoas se sentem para assim oferecer um melhor serviço e uma melhor experiência para o sujeito. Além disso, com os grandes fluxos de venezuelanos imigrando para o Brasil e para os outros países latino-americanos, em alguns anos é possível que exista um maior fluxo turístico de venezuelanos, com isto é perceptível a pertinência do Brasil se preparar para esta situação, para assim, como dito anteriormente, oferecer um melhor serviço e conseguir saber e entender ao turista venezuelano.

A realização de entrevistas semiestruturadas como instrumento de pesquisa foi significativo e pertinente para a conclusão deste trabalho, pois o instrumento ajudou muito na construção das questões a serem analisadas, e pela maneira em que se deram as mesmas, as questões conseguiram ser respondidas de maneira clara e simples.

Cada capítulo teórico desta pesquisa levou como base para sua criação algum dos objetivos específicos, isto, para poder alcançar a realização dos mesmos. Objetivos que foram concluídos com a realização da pesquisa de campo.

O primeiro objetivo procurou perceber as mudanças de sabores e significados de se consumir pratos típicos no Brasil. O que mudou de lá para cá, como fazem os pratos típicos, em quais ocasiões e como obtém os ingredientes específicos para sua realização. Isto sendo primeiramente analisado no Capítulo I desta pesquisa mediante a definição dos conceitos básicos para a realização da pesquisa de campo. Foram analisados os conceitos de cultura, alimentação, gosto, identidade, memória e comensalidade, conceitos os quais permitiram uma melhor análise dos resultados, onde é falado sobre os sabores e os significados das comidas típicas. Também, se fez uma pequena contextualização da origem da comida criolla, para assim, ter um melhor entendimento das descrições dadas pelos sujeitos sobre as comidas típicas e seus ingredientes.

O segundo objetivo foi identificar as imigrações existentes de venezuelanos em Brasília e observar a adaptação desses venezuelanos num entorno cultural diferenciado, objetivo que foi alcançado mediante o Capítulo II desta pesquisa e a realização do estudo de campo. No Capítulo II foi, primeiramente, discutido o ato migratório, para após realizar uma varredura de informações de imigração dos venezuelanos em Brasília. Existiu uma dificuldade realmente

grande para achar tais dados, sendo que nenhuma entidade governamental tanto venezuelana quanto Brasileira possui ou tem alguma transparência sobre essas informações, e algumas entidades internacionais como o Banco Mundial, têm insuficientes informações específicas sobre o procurado. Mas enfim, durante a realização do estudo de caso, se conseguiu identificar a adaptação dos venezuelanos em Brasília e como foi todo esse processo pelos quais eles tiveram que passar desde a vinda ao Brasil até os dias de hoje.

Por fim, mediante os dois capítulos teóricos e o capítulo de resultados apresentados, as questões de como é a adaptação do imigrante em relação à alimentação e, como que o ato de imigrar cria mudanças de sabor e significado dos pratos típicos, foi respondida, a partir das análises dos resultados, se chegou à conclusão que a adaptação dos imigrantes é um procedimento realmente complexo, sobretudo quando se trata da alimentação, os sujeitos passam por dificuldades, momentos de frustração e não aceitação da cultura nova, mas que depois de um tempo a maioria das pessoas acabam transformando essas dificuldades em fortalezas. Além disso, mediante esta pesquisa, conseguiu se concluir também que o ato de imigrar pode criar mudanças nos sabores dos alimentos, mas não dos significados que os mesmos têm para as pessoas, pois um prato típico Venezuelano significa a mesma coisa em qualquer lugar onde ele seja preparado, mas o sabor desse mesmo prato pode variar pois a produção, recoleção e/ ou cuidados da matéria prima para a realização dos alimentos talvez não seja igual em todo lugar, dando assim, um produto final diferenciado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e cultura, vol 11, núm. 1, janeiro-junho, 2008, pp. 13-21
- ANDRADE, José L. **Patrimônio Cultural e Natural, Direitos Humanos e Direitos da Natureza: Ética Ambiental, Ciência e Apreciação Estética**. Artigo (Prelo). 2013
- ASSUNÇÃO, Viviane K. **Onde a comida “não tem gosto”: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros em Boston**. Florianópolis, 2011.
- BARBOSA, Lívia. **Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros**. 2007
- ESTÈVEZ, Sumito. **Cachapa 1/3** (vídeo) disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=a_dqCVpgL1I> acesso em 1/12/2017
- ESTÈVEZ, Sumito. **Sumo Placer- Pabellon Criollo** (vídeo) disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=DSrpH1OAXyo>> acesso em 1/12/2017
- ESTÈVEZ, Sumito. **Sumo Placer- Tequeños com barbecue de ají Dulce** (vídeo). disponível em <<https://www.youtube.com/watch?v=O5ovWc9aZL4>> acesso em 1/12/2017
- FARIA, Nicole C, JÚNIOR, Carlos A. **Memória: processos psicológicos básicos**. Psicol. Reflex. Crit. Vol.28 no.4 Porto Alegre Oct./Dec. 2015
- FREITEZ, Anitza. **La emigración desde Venezuela durante la ultima década**. Temas de Coyuntura/63. 2011
- GARCIA, Carlos S. **Comida Criolla**, In: Sazonado blogspot. Santiago 2006. Disponível em: <http://sazonado.blogspot.com.br/2006/07/comida-criolla_06.html> acesso em: 2/12/2017
- GRAÇAS, Maria; BRIGHTWELL, Luiz. **Sentir-se em casa longe de casa: a comida no cotidiano de migrantes brasileiros em Londres**. Tessituras, Pelotas, v. 3, n.2, p. 60-78, jul./dez. 2015
- GREGORY, Valdir; NETO, Nelson C.; STEFANUTTI, Paola. **Os migrantes pescadores e os rastros de comida**. In: Revista Alamedas- Paraná. Vol. 3, n.2, 2015.
- GOLHER, André B. **Fundamentos da migração**. Belo Horizonte: UFMG/Cedeplar. 2004
- GONÇALVES, José R. S. **A Fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo**. In: Estudos históricos. 2004- 33
- HANNER, Ulf. **Cosmopolitas e locais na cultura global**. Alternidades, vol 2, n. 3, 1992, pp. 107-115.
- KLUCKHOHN, Cleyde. **Antropología: um espelho para o homem. Capítulo II: Costumes Estranhos**. Itatiaia Limitada- São Paulo. 1963.
- LUCHIARI, Maria T. **Patrimônio, natureza, e cultura**. Papyrus Editora. 2007

MANZINI, Eduardo J. **Entrevista semi-estruturada: análise de objetivos e de roteiros**. Unesp, Marília. 2005

MATOS, Maria I. S. **Temperados com lágrimas e saudades: Sabores, memórias e tradições entre imigrantes portugueses**. Anuac- São Paulo. Vol II, n. 1, 2013

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. Senac São Paulo: São Paulo. 2 ed. 2013

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Planejamento estratégico: conceitos, metodologia e práticas**. 5. ed., atual. e ampl. São Paulo, SP: Atlas, 1991.

PILLA, Maria C. B. **Gosto e Deleite: Construção e sentido de um menu elegante**. Editora UFPR, Curitiba,. 2005

RICHARDS, Greg. **Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?**. In: Tourism and Gastronomy. Oxon: Routledge, 2002.

ROJAS, Arístides. **Orígenes venezolanos**. El Nacional, 2003.

SALIM, Celso A. **Migração: o fato e a controvérsia teórica**. Anais. 2016: 119-144.

SALOMON, Délcio V. **Como fazer uma monografia**. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

SCANNONE, Armando. **Mi Cocina**. Caracas, 1982

SCHLUTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph,2003. (Coleção ABC do Turismo)

SILVA, Marilda C. G. **Mistura, identidade e memória na alimentação de imigrantes brasileiros em Barcelona**. Goiânia, v 11, n.1, p.65-76, jan/jun. 2013

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Daniel Grassi. – 3. Ed. – Porto Alegre: Bookman, 2005.

ZAMORA, Carmen. **Pabellon Criollo Venezolano** . 2015

Páginas web

<<http://agenciabrasil.ebc.com.br/internacional/noticia/2017-07/brasil-e-o-segundo-pais-que-mais-recebe-refugiados-venezuelanos-diz>> acesso em 21/9/2017

<<http://www.knomad.org/data/migration/emigration?tid%5B263%5D=263>> acesso em 6/10/2017

<<http://www.worldbank.org/en/topic/migrationremittancesdiasporaisues/brief/migration-remittances-data>> acesso em 6/10/2017

< <https://data.worldbank.org/indicator/SP.POP.TOTL?end=2016&start=1960&view=chart>>
acesso em 30/11/17

< <http://www.recetasderechupete.com/arepas-venezolanas-con-relleno-la-reina-pepiada/8351/>>
acesso em 2/12/17

< <http://www.venezuelatuya.com/cocina/cachapa.htm>> acesso em 2/12/17

< <http://www.venezuelatuya.com/cocina/pabellon.htm>> acesso em 2/12/17

< <https://cookpad.com/es/recetas/134504-pabellon-criollo-venezolano>> acesso em 2/12/17

APÉNDICE 1- Receita de Arepa

1. Echamos el agua en un bol grande y salamos. Añadimos la harina y comenzamos a remover con la ayuda de una cuchara o tenedor. Al utilizar agua tibia, conseguimos que la harina se integre mejor y no se produzcan grumos.
2. En cuanto vemos que coge consistencia la mezcla, pasamos a trabajar con las manos. Vamos mezclando/amasando en movimientos de fuera hacia dentro, de manera que la harina absorba completamente el agua y nos resulte una masa uniforme y compacta. Sabemos que la masa está en su punto óptimo cuando no se pegan a las manos.
3. Lavamos las manos y vamos haciendo bolas del tamaño un poco mayor que una nuez (como si hiciésemos albóndigas) y las aplastamos hasta conseguir una forma redondeada. Como vamos a rellenarlas, las haremos de un dedo de grosor (1,5 cm) y entre 8-10 cm de diámetro. Si vemos que se nos ha formado alguna grieta en la masa, le damos con un poco de agua y la cerramos.
4. En una sartén bien caliente (haremos de 4 en 4), echamos un poco de aceite (para que luego no se nos peguen) y calentamos a temperatura media para que las arepas se vayan cocinando bien y no resulten crudas por dentro.
5. Las cocinamos vuelta y vuelta, aproximadamente unos 4-5 minutos, hasta que comprobamos que tienen cierto color dorado/tostado por el exterior. Vamos repitiendo el proceso con el resto y reservamos en una fuente, tapándolas con un paño para que no enfríen. (DE RECHUPETE)¹⁴

¹⁴ Página web de recetas de Rechupete

APÉNDICE- Receta de Tequeños

1. Se corta el queso en trocitos de 1x1x5 centímetros, y se pone aparte.
2. Sobre una mesa o superficie lisa se pone la harina cernida con la sal. Se le hace un hueco en el centro y allí se ponen los huevos y el aceite. Se une con los dedos y se va incorporando el agua y harina si es necesario, amasando hasta que despegue de la mesa y de las manos. La cantidad de agua depende del tamaño de los huevos.
3. Con una máquina para amasar o con las manos y con un rodillo la pasta se amasa y se estira hasta tener una tela fina, pero no demasiado.
4. La tela se extiende sobre la mesa y con una ruedita para cortar pasta se va cortando en cintas de 2 centímetros de ancho.
5. Con esas cintas se va envolviendo cada trocito de queso comenzando por un extremo y terminando en el otro, cuidando que quede completamente cubierto y cerrado en los extremos. También puede hacerse envolviendo cada trocito de queso en un pedazo de masa de unos 7x7 centímetros poniendo el queso diagonalmente y enrollando y cerrando los extremos. Se ponen los tequeños aparte.
6. En un caldero se pone el aceite a calentar y sin estar demasiado caliente, se van friendo los tequeños, pocos a la vez, hasta dorar, unos 2 minutos. Se sacan del aceite con una espumadera o cuchara perforada y se ponen sobre papel absorbente para eliminarles el exceso de grasa (SCANNONE, 2010; 200-201)

APÉNDICE- Receita Cachapas

Se desgranar los jojotos y se muelen muy finos, luego se mezclan con el queso rallado finamente, el papelón y la sal, hasta obtener una mezcla homogénea, de quedar muy espesa agregar un poco de leche.

En un budare o sartén bien caliente untado ligeramente con aceite, se coloca un poco de la mezcla (haciendo una torta fina) se deja dorar y luego se voltea dorando por el otro lado. Las cachapas se comen bien calientes y se untan con mantequilla, se pueden acompañar o rellenar con queso de mano, para rellenar corte un queso de mano a la mitad colóquelo en la cachapa y dóblela. Disfrute de este plato una mañana dominguera o una noche cualquiera que quiera evocar la fértil plenitud de esta tierra y si consigue un buen "suero de leche" báñela sin temor que su cachapa se hará divinamente inolvidable... (VENEZUELA TUYA)¹⁵

¹⁵ Pagina web Venezuela Tuya

APÉNDICE –Receta Pabellón Criollo

1. Por un lado poner a remojar las caraotas durante 4 horas aprox., lavarlas y ponerlas a cocinar en suficiente agua hasta q estén blanditas.
2. Aparte poner a sancochar la carne picada en trozos hasta q esté blandita, sacar del caldo y dejar reposar para poder esmechar con los dedos. (reservar el caldo).
3. Picar finamente todos los aliños y poner a sofreir con el aceite onotado, ajo triturado, pimienta y orégano en un sartén o caldero mediano, apartar 2 ó 3 cucharadas de los aliños ya sofritos y agregárselas a las caraotas q ya deben estar blanditas, junto con el azúcar y sal al gusto, dejar cocinar las caraotas unos 15 minutos más sin que sequen demasiado.
4. En el sartén o caldero donde tenemos el resto de los aliños, agregamos la carne ya esmechada, freimos un poco revolviendo para q se mezcle con los aliños y le agregamos una taza del caldo donde sancochamos la carne, agregar sal al gusto y dejar cocinar hasta que se consuma todo el caldo.
5. En una olla mediana poner a calentar 2 tazas del caldo restante, agregar sal al gusto y el arroz, dejar cocinar hasta que esté en el punto deseado.
6. Aparte en una sartén colocar aceite y freir los plátanos cortados en tajadas.

(ZAMORA)¹⁶

¹⁶ ZAMORA, Carmen. Pabellon Criollo Venezolano

APÊNDICE 5- Entrevista semiestruturada

1. Quanto tempo levou no Brasil
2. Qual sua profissão
3. Qual o tipo de visto que você possui
4. Me conte um pouco sobre sua vinda: razão, complicações, facilidades.
5. Processo de adaptação:
 - a. qual foi sua primeira impressão da vida no Brasil,
 - b. já se adaptou ou ainda sente que não,
6. Alimentação:
 - a. qual sua alimentação frequente,
 - b. você cozinha comidas típicas venezuelanas: como, quando e com quem faz isso,
 - c. onde acha os ingredientes,
 - d. comida como estopim para novos relacionamentos
7. O que você acha a seguinte frase “o ato de migrar cria mudanças de sabor e significado nos alimentos típicos”
8. Comensalidade:
 - a. você tem um grupo de pessoas com quem se junta para fazer pratos típicos,
 - b. com que frequência faz esses pratos,
 - c. faz só para você ou para um grupo
9. Fale-me um pouco das comidas típicas: arepa, cachapa, tequeños e pabellón criollo

APÊNDICE 6- Termo de consentimento livre e esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) participante:

Sou estudante do curso de graduação no Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília. Estou realizando uma pesquisa sob supervisão da professora Tainá Bacellar Zanetti, cujo objetivo é observar o processo de adaptação da gastronomia típica venezuelana em Brasília a partir do olhar dos imigrantes.

Sua participação envolve uma entrevista, que será gravada se assim você permitir, e que tem a duração aproximada de 15 minutos.

A participação nesse estudo é voluntária e se você decidir não participar ou quiser desistir de continuar em qualquer momento, tem absoluta liberdade de fazê-lo.

Na publicação dos resultados desta pesquisa, sua identidade será mantida no mais rigoroso sigilo. Serão omitidas todas as informações que permitam identificá-lo(a).

Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, indiretamente você estará contribuindo para a compreensão do fenômeno estudado e para a produção de conhecimento científico.

Quaisquer dúvidas relativas à pesquisa poderão ser esclarecidas pelo pesquisador mediante o telefone 9 9203 7936 ou e-mail carrilloana_29@live.com.

Atenciosamente

Ana Alejandra Carrillo Chirinos
Matrícula: 14/0088920

Local e data

Orientadora: Tainá Bacellar Zanetti
Matrícula:

Consinto em participar deste estudo e declaro ter recebido uma cópia deste termo de consentimento.

Nome e assinatura do participante

Local e data

ANEXO- gráfico da população Mundial

