

Saboreando o Brasil em Londres Comida, imigração e identidade

*Graça Brightwell**

Estudiosos da emigração brasileira em diferentes contextos geográficos já apontaram para o papel singular que a comida possui na construção e manutenção da(s) identidade(s) brasileira(s) em situações de deslocamento, por exemplo Linger (2001) sobre os nipo-brasileiros no Japão e Martes (2004) sobre brasileiros nos EUA e Aguiar (2009) em “Consumo étnico” entre os brasileiros no Reino Unido. Apesar desta importância, pesquisas acadêmicas que usem a alimentação como foco de análise são bastante raras.

Este estudo busca resgatar a centralidade das práticas alimentares e culinárias como uma ferramenta para analisar a produção, negociação e reinvenção de identidades transnacionais, inspirado nas experiências alimentares de brasileiro(a)s que residem em Londres. Este texto apresenta algumas considerações retiradas de leituras, observações de campo e reflexões sobre as minhas próprias experiências gastronômicas como imigrante e pesquisadora brasileira em Londres.

Convido, portanto, o leitor a sentar-se à mesa. O ‘aperitivo’ fica por conta de uma breve introdução a algumas leituras sobre alimentação e imigração. Em seguida ‘sirvo’ algumas reflexões sobre minha experiência como imigrante com um apanhado sobre a vida e o apetite brasileiro em Londres, focando,

* *Doutoranda em Geografia Social e Cultural na Royal Holloway, University of London e integrante do Grupo de Estudos sobre Brasileiros no Reino Unido – GEB.*

principalmente, os estabelecimentos comerciais. Hoje não tem sobremesa! Deixo ao leitor uma receita que aprendi em Londres. Enquanto isso, na cozinha, a panela de pressão chia com o cozimento do feijão para o jantar de hoje à noite neste início de outono na Inglaterra.

Apetites em trânsito: os imigrantes e suas comidas em contextos multiculturais

Os estudos sobre alimentação (*food studies*) constituem um campo em pleno crescimento e têm recebido importantes contribuições de estudos sobre transnacionalismo e diáspora,¹ os quais atestam importância de viagens, mobilidade, migração, fluxos e deslocamentos na construção identitária (CHAMBERS, 1994; BRAH, 1996; COOK and CRANG, 1996; CLIFFORD, 1997; VERVOTEC, 1999). Estes estudos mostram que pessoas, instituições e alimentos mantêm múltiplas conexões com mais de uma nação e que as formações diaspóricas formam o seu próprio sentido de identidade. Ou seja, cultura e identidade não necessitam estar vinculadas a um único lugar.

De modo geral, os alimentos e as práticas alimentares e culinárias que acompanham os imigrantes desde sua terra natal possuem inúmeros significados, tanto para o grupo em questão, quanto para a população que os acolhe. Em situações de deslocamento e encontros com outras culturas e grupos, o consumo de alimentos familiares pode delimitar fronteiras étnicas (a minha comida versus a comida do outro). Grande parte da produção acadêmica sobre alimentação e migração em contextos multiculturais evidencia a relação entre a comida considerada étnica e as sociedades que os acolhem. Em alguns casos, o fato de que os imigrantes decidem por manter suas tradições culinárias pode ser considerado um impedimento para a criação de uma identidade nacional harmônica, como, por exemplo, no caso americano (GABACCIA, 1998; KAPLAN, 1998). Em casos mais extremos, a comida dos imigrantes pode ser considerada inapropriada para consumo, como foi no caso dos Texanos com relação à comida Mexicana (EDWARDS, OCCHIPINTI, et al. 2000).

É inegável, no entanto, que a diversidade culinária resultante da contribuição dos imigrantes é considerada como um dos aspectos positivos de sua presença, principalmente na Europa, Austrália e Estados Unidos. Geralmente, esta 'contribuição' relaciona-se às primeiras hordas de imigração italiana, chinesa e indiana e ao estabelecimento de um forte setor de comercialização de alimentos e produtos étnicos, assim como à difusão de restaurantes étnicos direcionados ao consumo por parte das populações exteriores aos enclaves (PAYANI, 2002; MOHRING, 2008).

Neste contexto, a comida pode ser um veículo de uma prática cultural socializadora, que permite o cruzamento de fronteiras étnicas e culturais – eu o convido a provar a minha comida. As práticas culinárias podem também se tornar uma ferramenta nas mãos de determinados imigrantes, usada para

obter autonomia econômica e visibilidade cultural no país que os acolhe com a abertura de restaurantes étnicos.

Por outro lado, em contextos multiculturais a comida pode estabelecer um campo de negociações em que relações de poder tentam determinar a autenticidade das cozinhas como forma de diferenciação (COOK, CRANG et al. 1999). Vale lembrar, no entanto, que restaurantes étnicos são lugares-chave para a reinvenção de sabores nacionais e não apenas uma reprodução de restaurantes do país de origem. Geralmente as práticas alimentares e culinárias fornecem o lugar para adaptação e improvisação cultural.

Um campo menos explorado, mas que tem despertado um maior interesse recentemente busca entender a relação entre comida e memória. A maior referência no assunto é sem dúvida o antropólogo David Sutton (2001) com seu estudo sobre os habitantes da ilha Grega de Kalymnos. Para o autor, a capacidade da comida em servir como uma fonte poderosa de memória deve-se ao fato que as experiências gastronômicas são registradas multissensorialmente, constituindo-se, assim, em uma prática corporificada (*embodied practice*).

As múltiplas conexões entre comida, memória e as experiências de deslocamento têm sido objeto de estudo também de autores como Morgan et al. (2005) e Choo (2004) que enfatizam como os cheiros e sabores dos alimentos servem para evocar a terra natal de sujeitos migrantes. No estudo de Choo, por exemplo, a autora narra como, longe de casa, de sua cultura, língua, história e família, a comida torna-se o veículo de expressão cotidiana de identidade coletiva para os malasianos em Merlbourne, Austrália. A tensão emocional que os imigrantes sentem entre a saudade de casa e a necessidade de adaptação ao novo país é explorado por Morgan et al. (2005) em uma análise sobre os jardins dos imigrantes na Austrália. Os autores afirmam que os sabores, imagens e cheiros oriundos do cultivo de plantas e vegetais originários de seus países permitem que os imigrantes se reconectem com a sua terra natal. Embora a produção, o preparo e o consumo de um alimento ou comida 'autêntica' (de acordo com a percepção dos imigrantes) possa permitir a re-conexão com experiências passadas trazendo assim sentimentos de nostalgia, este não é o ponto principal, argumentam os autores. Estas construções permitem aos imigrantes recapturar simbolicamente a pátria no novo país (MORGAN et al. 2005, p. 104). Os autores seguem o pensamento de Ghassam Hage que considera que o sentimento de nostalgia nem sempre envolve o desejo de retornar, mas frequentemente é um desejo de estar lá *aqui* (HAGE, 1997, p. 108), ou seja, uma estratégia de tornar o que é estranho, familiar.

O estudo de espaços sociais alimentares criados e visitados por imigrantes são reveladores de processos de construção identitária na diáspora. Mankekar (2005) em sua pesquisa sobre as mercearias indianas na Baía de São Francisco (EUA) evidencia a relação entre as mercadorias e produção de cultura em contextos de deslocamento. Para a autora, estes estabelecimentos têm um papel importante na produção da cultura indiana fora da Índia e a criação e

homogeneização de uma ‘cultura alimentar’ permite a reprodução de uma ‘cultura nacional’ na diáspora. Mas, alerta a autora, ‘a noção de pátria produzida e consumida nestes estabelecimentos é uma construção altamente contestada, despertando sentimentos de nostalgia, ambivalência e às vezes até mesmo de antagonismo (MANKEKAR, 2005, p. 211).

Eu, brasileira em Londres

Minha primeira estadia em Londres foi de 1991 a 1997. Fui parte do contingente de brasileiros que saíram do país em massa no final da década de 1980. A escolha em vir para Londres se deu devido a redes estabelecidas: meu irmão e outros amigos já estavam aqui. Tranquei a matrícula do meu curso de história, deixei meu filho de um ano aos cuidados de minha mãe e vim trabalhar e estudar inglês em Londres. Por um ano e meio não vi meu filho, minha família, meus amigos, etc.

As contradições de meu sonho de imigrante logo se tornaram evidentes. O desejo de ‘absorver’ a cultura inglesa em Londres se deparava com dois obstáculos: a diluição da cultura inglesa frente à diversidade cultural de Londres e o estranhamento provocado em mim por estes encontros culturais. Contra todos os conselhos e contra minha própria expectativa de integração, fui morar em *Bayswater* (também conhecido por *Brazilwater*). As primeiras pessoas que me receberam, que me ajudaram a encontrar casa, trabalho, escola, médico e que me ofereceram um ombro amigo, eram brasileiras. Segui uma trajetória identitária comum a muitos imigrantes. Confesso que ‘tornei-me mais brasileira em Londres e mais tarde, quando trabalhei como intérprete comunitária, mais latino-americana’.

Quando me casei com Tim fui morar em *Forest Gate*, um subúrbio no leste de Londres. Aos sábados, atravessava toda a cidade para visitar a mercearia portuguesa em *Portobello Road*, provavelmente o único lugar que vendia produtos brasileiros em Londres. Restaurantes brasileiros contavam-se nos dedos: Sabor do Brasil em *Highgate*, Minuano em *Camberwell* e Rodízio Rico em *Westbourne Grove*. Às vezes, quando trabalhava como intérprete ao sul do Tâmesa, parava em *Elephant and Castle* só para me deliciar com o prato-feito vendido por uma tenda colombiana no meio do shopping center: feijão, arroz, banana frita e molho vinagrete! Visitava as feiras indianas e afro-caribenhas frequentemente em busca de chuchu, mandioca e batata-doce, vendidos a preços exorbitantes e pra lá de velhos. Esta escassez de produtos fazia com que o feijão e arroz de todo dia no Brasil se tornassem comida de luxo, de domingo.

Por um longo tempo eu concebi esta experiência como algo individual ou anedótico. Voltei ao Brasil, vivi lá por dez anos e há três anos retornei a Londres para visitar algumas universidades e encaminhar meu doutorado. Minha surpresa foi imensa ao visitar meu irmão que vive em *Harlesden*, no noroeste Londrino: havia comércios brasileiros por todos os lados! Além disso, em qualquer lugar

que andasse em Londres era comum encontrar brasileiros. Havia encontrado meu objeto de estudo! Decidi que iria pesquisar como coletivamente se constrói este processo de deslocamento e construção identitária através das lentes da alimentação.

Brasileiros em Londres: breve observação

Um perfil demográfico acurado de qualquer grupo migratório no Reino Unido é uma tarefa complexa, que o digam as autoridades britânicas. O relatório de 2008 divulgado pelo Ministério das Relações Exteriores (Brasil) estima um número de 150 mil brasileiros no Reino Unido (MRE, 2008). Outro relatório intitulado *Brazilians in London* (parte da campanha *Strangers into Citizens*) fornece uma estimativa um pouco maior: 200 mil brasileiros no Reino Unido e destes, entre 130 mil e 160 mil estariam supostamente residindo em Londres (EVANS, et al. 2007). Estes números contrastam com estimativas da década de 1990 que mostravam um número de brasileiros em Londres na faixa entre 15 mil e 50 mil (CWERNER, 2001), contudo, demonstram a crescente popularidade de Londres como um destino para os brasileiros.

Na época de suas pesquisas, os estudos de Torresan (1995) e Cwerner (2001) mostraram que além da elite intelectual, política e econômica, os brasileiros em Londres eram provenientes da classe média brasileira, principalmente do Sudeste, Sul e Nordeste brasileiro, tipicamente jovens (20 aos 30 anos) e solteiros, com carreiras já formadas ou empregos no Brasil. Estas pessoas geralmente emigravam em busca de melhores condições de vida e aventuras. Apesar de não haver estudos recentes, há um consenso entre estudiosos e líderes da comunidade brasileira em Londres que este perfil mudou significativamente. Atualmente, encontra-se um maior número de famílias e pessoas das classes mais baixas brasileiras, e há um maior afluxo de goianos, mineiros e paranaenses. Nos anos de 1980 o destino preferido dos brasileiros era o bairro de *Bayswater*. Atualmente, a área de Brent (no noroeste de Londres) concentra, sem dúvida, o maior reduto brasileiro da capital britânica, com 30 mil brasileiros (EVANS, et al. 2007). No entanto, os brasileiros estão espalhados por várias partes de Londres, a julgar pela distribuição geográfica das igrejas e comércios brasileiros.

Os brasileiros entrevistados por Torresan (1995) não se categorizavam como imigrantes – a maioria não se via nem como permanente nem temporário; Evans et al. (2007) mostram que os brasileiros entrevistados se veem como *sojourners*, ou seja, temporários, com uma expectativa de permanência no Reino Unido de um a cinco anos. O retardamento da data da volta é uma característica comum da imigração brasileira em Londres e em outros contextos geográficos (MARGOLIS, 1994; CWERNER, 2001). Os estudos de Cwerner, Evans e Torresan mostram que a tática mais empregada pelos brasileiros para permanecer no Reino Unido é ficar mesmo após o vencimento do visto de turista. Um número menor de brasileiros consegue visto de estudante, cidadania europeia através de ancestralidade,

residência devido a casamento e vistos de trabalho.

Além disso, é preciso destacar que a maneira como as agências governamentais britânicas categorizam os brasileiros no Reino Unido também mudou. No censo de 1991 os brasileiros passaram a ser uma categoria distinta de outros sul-americanos (CWERNER, 2001).

Apetites brasileiros em Londres: fome de quê?

O aumento da presença brasileira em Londres nos últimos sete anos estimulou o aparecimento e crescimento de revistas, organizações religiosas, associações comunitárias, agências de envio de dinheiro e atividades culturais voltadas ao público brasileiro. O aumento do fluxo de pessoas também resultou na criação de uma gama de estabelecimentos comerciais e iniciativas domésticas destinadas a alimentar os estômagos brasileiros. Restaurantes, mercearias, cafés, serviços de *buffet* para festas, açougues, vendas de produtos pela Internet são alguns dos inúmeros empreendimentos no ramo da alimentação que anunciam seus serviços nas revistas mensais destinadas aos leitores brasileiros em Londres. Grande parte destes anúncios promete que a comida vendida por estes estabelecimentos fará os brasileiros 'sentirem-se em casa', ou como se eles 'estivessem lá [no Brasil]'.

É claro que dentro do universo da culinária e comércio de produtos étnicos em Londres a presença brasileira não pode ser comparada à presença indiana e chinesa. Estas duas ocupam o coração do mercado e já estão estabelecidas há mais de quarenta anos, tendo inclusive alavancado uma mudança nos hábitos de consumo na população britânica. Mas o que mais chama a atenção é o rápido crescimento no número de comércios brasileiros. Pesquisas exploratórias usando os anúncios nas revistas brasileiras e conversas informais com donos de estabelecimentos brasileiros de comércio de alimentos indicam que a maioria iniciou suas atividades nos últimos sete anos. Apesar de haver maior concentração de comércios em Brent, estes se encontram espalhados em várias partes de Londres (cerca de setenta). Geralmente, próximo a estes estabelecimentos do ramo de alimentação encontra-se um salão de beleza brasileiro e um serviço de remessa de dinheiro. A 'economia da saudade' é um negócio lucrativo não só para negociantes brasileiros. É comum, principalmente em alguns bairros de Brent, a oferta de produtos brasileiros em comércios cujos donos são de outras nacionalidades, os quais utilizam signos identitários, como a bandeira nacional brasileira nas vitrines para sinalizar aos clientes que estocam produtos brasileiros. O dono de um destes estabelecimentos informou-me que a presença de produtos brasileiros trás um cliente cativo. Além disso, a maioria das mercearias portuguesas vende produtos brasileiros. Apesar de existirem bares e restaurantes brasileiros destinados ao público londrino em geral, através das observações de campo foi possível concluir que grande parte dos estabelecimentos são pequenos negócios familiares voltados para a comunidade brasileira.

Um mapeamento inicial revelou a presença de alguns sabores do Brasil vendidos em Londres: *buffet* de comida caseira – carne acompanhada de feijão, farofa, arroz e salada. Nos cafés, promoções de refrigerante brasileiro e salgadinhos (coxinha, risoles, quibe, pastel, pão-de-queijo). Churrascarias e botecos. Restaurantes que servem feijoadas, moquecas, picanha na brasa, feijão tropeiro. Pizzarias e sushi bares ao estilo brasileiro. Mercarias e açougues brasileiros, onde conterrâneos trocam receitas e compram alimentos brasileiros essenciais para consumo diário e/ou ocasiões especiais.

O sabor do Brasil não sai barato. Produtos industrializados com marcas familiares ao consumidor brasileiro (achocolatados, gelatinas, farinhas infantis, mistura para bolo, café, biscoitos, etc.) são harmoniosamente dispostos nas prateleiras (ao lado de cuias de chimarrão, panelas de pressão, sandálias e produtos de beleza) com preços às vezes acima do que um produto equivalente valeria em um supermercado ou outro comércio local. Mas o preço não parece deter os clientes. A “economia da saudade” prolifera do norte ao sul do Tâmsa.

A procura é muitas vezes motivada pelo fato dos recém-chegados não saberem identificar os produtos vendidos em supermercado devido a barreira do idioma. Mas existem outros fatores, sem dúvida. Longe de casa, a banalidade destes produtos traz uma familiaridade escassa e desejada. As cores e formas das embalagens evocam memórias de rotinas anteriores à imigração: as compras no supermercado, os armários da cozinha onde os alimentos eram guardados, o preparo dos alimentos, as refeições, a família, etc. Eles assumem assim, uma capacidade emocional que fazem algumas pessoas chorar com a mesma emoção sentida quando se reencontra um ente querido após um longo tempo. Mas não são só os produtos, que atraem os clientes, é a experiência completa: à familiaridade dos gostos associa-se a dos aromas dos alimentos e a dos sons; a possibilidade de encontrar alguém para conversar em português; obter informações sobre empregos, moradia, escola, notícias do Brasil (é comum encontrar nestes estabelecimentos uma televisão ligada passando programas brasileiros); coletar um exemplar de um revista brasileira; enviar dinheiro; ou tentar encontrar algo intangível que ajude a preencher a lacuna enorme que a experiência migratória causa em algumas pessoas.

No entanto, vale lembrar que muitos brasileiros têm sentimentos conflitantes ou antagônicos em relação a visitar comércios brasileiros. Alguns comércios foram alvo da atenção do serviço de imigração britânico (*Home Office*). Alguns comerciantes brasileiros informaram que após a visita do *Home Office*, clientes brasileiros com situação migratória irregular no Reino Unido mantiveram-se afastados destes estabelecimentos por algum tempo. Em outras ocasiões, algumas pessoas mencionam que evitam frequentar estes lugares porque os sentimentos de nostalgia e saudade que são aí despertados são intoleráveis.

No âmbito doméstico, a continuidade nos hábitos e práticas alimentares durante a experiência migratória também merece ser estudada. Os informantes afirmam que quando se reúnem para um bate-papo ou ocasiões festivas, o

cardápio é sempre comida brasileira. Ainda que a principal razão do encontro não seja a comida em si, ela tem um papel muito importante. Os atos de comprar, preparar e comer alimentos familiares, para um imigrante, podem mexer com emoções e memórias profundas, estabelecendo uma conexão com outros tempos e lugares. Estas memórias podem trazer saudade de lugares, pessoas e experiências anteriores, incitando o desejo de voltar ao país de origem. Ou talvez estas lembranças sejam dolorosas, melhor que sejam esquecidas... As evocações gustativas também podem servir para aproximar aquilo que se deixou – através da lembrança proporcionada pela comida mantêm-se vivas na memória as coisas prazerosas e importantes da vida. Estas memórias formam, portanto, uma ponte entre o velho e o novo. A familiaridade proporcionada pela busca de ingredientes, o modo de preparar os alimentos e a maneira como são consumidos auxilia no processo de adaptação, proporcionando que a pessoa se sinta em casa em um país estranho.

A “fome de casa”, portanto, movimenta não só um setor econômico para donos de bares, restaurantes, mercearias e cafés brasileiros. A criação destes estabelecimentos cria novas geografias nos lugares onde se situam, produzindo sentidos de brasilidade para brasileiro(a)s e para outros grupos.

And the cow went to the swamp: encontros culinários e uma receita da ‘vaca atolada’

Termino com a história de meu encontro com a receita da ‘vaca atolada’. Esta receita simboliza meu próprio encontro em Londres, através desta pesquisa, com outras tradições culinárias brasileiras. Além disso, ilustra os processos sociais de adaptação, invenção e negociação de memórias e experiências através da troca de receitas, aquisição, preparo e consumos de alimentos. Durante uma entrevista com um açougueiro, ele mencionou que a costela é uma carne popular entre os brasileiros, por ser barata e saborosa, principalmente para a confecção deste prato típico da culinária caipira, popular entre mineiros e goianos. Enquanto ele me explicava a receita, outros clientes chegavam e davam palpites, sobre as suas maneiras de cozinhar o mesmo prato. Embutido na troca de opiniões, pedaços de memórias e experiências presentes: *‘Para dar cor, minha mãe utilizava colorau...’; ‘A única coisa que a gente faz de bom nesta terra é comer...’*

Resolvi comprar a costela e a mandioca e preparar o prato para meus familiares. O açougueiro gentilmente temperou para mim 1 kg de costela bovina com uma mistura que ele havia preparado de alho, cebola, sal e tempero verde. De acordo com as instruções dele, deveria fritar a costela até dourar, mas outro cliente sugeriu que se ferva a costela em panela de pressão por aproximadamente 45 minutos ou até a carne ficar macia e em seguida descarta-se parte da água com gordura (para prevenir comprei um chá de boldo também). Em outra panela, refoguei uma cebola picada até ficar macia e acrescentei cinco dentes de alho por alguns minutos, sem deixar queimar (difícil, pois o fogão era elétrico). Coloquei

esta mistura na panela com a carne e deixei refogar um pouco, mexendo sempre. Acrescentei então 1 kg de mandioca picada em pedaços regulares não muito grandes e água fervente até cobrir. Deixei levantar fervura e cozinhar por uns cinco minutos e acertei no sal e acrescentei molho de pimenta baiana, outra dica do açougueiro. Pedi que um dos comensais provasse para ver se estava bom de sal, e a primeira reação foi que a minha vaca atolada estava um pouco pálida. Expliquei que na receita não vai tomate, mas a pessoa mencionou que a mãe sempre colocava um tomate sem pele e sem semente para dar cor, sem prejuízo do sabor. Outro comentou que algumas pessoas usam colorau. Dias depois, um goiano falou que açafrão é usado. Acabei improvisando com páprica. Deixei ferver até o ponto em que a mandioca formasse um caldo grosso envolvendo a costela; o nome reflete a aparência do prato.

O resultado foi delicioso. Apesar de conhecer os ingredientes deste prato eu nunca havia cozinhado ou comido 'Vaca atolada'. Sabe o que me lembrou? O aipim com carne que minha mãe fazia em Santa Catarina.

Nota

1 - Transnacionalismo e diáspora possuem certa proximidade conceitual e são usados frequentemente de forma indistinta para se oporem à noção de que os Estados-Nações possuem fronteiras claras e fixas. Mas os conceitos possuem muitas diferenças: o conceito de diáspora tem uma origem mais antiga e foi usado pela primeira vez com referência aos gregos e seus assentamentos espalhados pelo Mediterrâneo e à dispersão dos judeus, de acordo com Cohen (1997). Braziel e Mannur (2003) consideram que a diferença entre diáspora e transnacionalismo reside no fator humano: o conceito de diáspora levaria mais em conta o deslocamento de pessoas, enquanto que o conceito de transnacionalismo pode também estar relacionado ao movimento de bens, informação, capital, etc. Diáspora também tem sido definida em termos de como imigrantes podem, ao mesmo tempo, sentirem-se 'em casa' no país de destino enquanto mantêm conexões e desejos de retornar ao país natal; e como imigrantes mantêm uma consciência de deslocamento e um sentimento de pertencimento à comunidade diaspórica (VERVOTEC, 1999; CLIFFORD, 1994). Para uma visão mais fluida e multidimensional ver o conceito de geografias transnacionais (CRANG et al., 2003).

Referências

- AGUIAR, L. K. et al. Brazilians in the UK: revelations on ethnicity consumption. *Conference Proceedings of the Academy*, jul. 2009. *Proceedings*. Leeds: England, 2009.
- AGUIAR, L. K. The expanding demand of Brazilian groceries: the case of cachaça. In: LINDGREEN, A.; HINGLEY, M. (Org.) *The new cultures of food: marketing opportunities from ethnic, religious and cultural diversity*. Gower, 2009. p.107-126.
- BRAH, A. *Cartographies of diaspora: contesting identities*. London: Routledge, 1996.
- BRAZIEL, J. E.; MANNUR, A. (Eds.) *Theorizing Diaspora: A Reader*. Malden: Blackwell Publishing Ltd., 2003.
- CHAMBERS, I. *Migrancy, Culture, Identity*. London: Routledge, 1994.
- CHOO, S. Eating Satay Babi: sensory perception of transnational movement. *Journal of*

- Intercultural Studies*. V. 25, nº 3, 2004, p. 203-213.
- CLIFFORD, J. Diasporas. *Cultural Anthropology*, Malden, v. 9, nº 3, 1994, p. 36.
- CLIFFORD, J. *Routes: Travel and Translation in the Late Twentieth Century*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press, 1997.
- COOK, I.; CRANG, P. The world on a plate. *Journal of Material Culture*. v. 1, nº 2, 1996, p. 131-153.
- COOK, I.; CRANG, P. Eating into Britishness: Multicultural Imaginaries and the Identity politics of Food. In: ROSENEIL, S. et al. (Org.). *Practicing Identities*, 1999, p. 223-248.
- COHEN, R. *Global Diasporas: An Introduction*. Seattle, WA: University of Washington Press, 1997.
- CRANG, P. et al. Transnationalism and the spaces of commodity culture. *Progress in Human Geography*. 27, 2003, p. 438-456.
- CWERNER, S. B. The Times of Migration: Brazilian immigrants in London. *Journal of Ethnic and Migration Studies*. V. 27, nº1, 2001, p.7-36.
- EDWARDS, L.; OCCHIPINTI, S. et al. Food and Immigration: the indigestion trope contests the sophistication narrative. *Journal of Intercultural Studies*. V. 21, nº 3, 2000, p. 297-308.
- EVANS, Y. et al. *Brazilians in London: A report for the Strangers into Citizens Campaign*. 2007, Department of Geography, Queen Mary, University of London, 2007.
- GABACCIA, D. *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge/London: Harvard University Press, 1998.
- HAGE, G. At home in the Entrails of the West. In: HAGE, G. et al. (Org.) *Space, Community and Marginality in Sidney's West*. Annandale: Pluto Press, 1997, p. 99-153.
- KAPLAN, A. et al. Introduction: on Ethnic foodways. In: SHORTRIDGE, J. R. S.; BARABARA, G. (Org.) *The taste of American place: a reader on regional and ethnic foods*. Maryland: Rowman & Littlefield, 1998, p. 121-134.
- LINGER, D. T. *No One Home: Brazilian selves remade in Japan*. Stanford, California: Stanford University Press, 2001.
- MANKEKAR, P. India shopping: Indian Grocery Stores and Transnational Configurations of Belonging. In: J. L. WATSON, J. L. and CALDWELL, M. L. (Org.) *The Cultural Politics of Food and Eating: a Reader*. Oxford: Blackwell Publishing, 2005, p. 197-214.
- MARGOLIS, M. L. *Little Brazil: an ethnography of Brazilian immigrants in New York City*. Princeton: Chichester, Princeton University Press, 1994.
- MARTES, A. C. B. *Transnational institutions and ethnic entrepreneurship*. Business Association of Latin American Studies, 2004.
- MÖHRING, M. Transnational Food Migration and the Internalization of Food Consumption. In: NÜTZENADEL, A.; TRENTMANN, F. (Org.). *Food and Globalization*. Oxford and New York: Berg, 2008, p. 129-150.
- MORGAN, G. et al. Grafting Cultures: Longing and Belonging in Immigrants gardens and Backyards in Fairfield. *Journal of Intercultural Studies*. V. 26, nº 1-2, 2005, p. 93-105.
- MRE. *Brasileiros no mundo: Estimativas*. Ministério das Relações Exteriores. Subsecretaria Geral das Comunidades Brasileiras no Exterior. Departamento Consular e de Brasileiros no Exterior, Divisão de Assistência Consular. Brasília, 2008.

- PAYANI, P. The Spicing Up of English Provincial Life: The History of Curry in Leicester. In: Kersten, A. J.; Aldershot (Org.) *Food in the Migrant Experience*. Ashgate Publishing Company, 2002, p. 42-76.
- SUTTON, D. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Berg Publishers Ltd., 2001.
- TORRESAN, A. Ser Brasileiro em Londres. *Travessia - Revista do Migrante*. nº 23, set-dez., 1995, p. 35-38.
- VERVOTEC, S. Conceiving and Researching Transnationalism. *Ethnic and Racial Studies*. V. 22, nº 15, 1999.

RESUMO

Estudiosos da emigração brasileira em diferentes contextos geográficos já apontaram para o papel singular que a comida possui na construção e manutenção da(s) identidades brasileiras em situações de deslocamento. Este texto apresenta algumas considerações retiradas de leituras, observações de campo e reflexões sobre as minhas próprias experiências gastronômicas como imigrante e pesquisadora brasileira em Londres. Os atos de comprar, preparar e comer alimentos familiares, quando se vive em outro país, podem mexer com emoções e memórias profundas estabelecendo uma conexão com outros tempos e lugares. Estas memórias podem trazer saudade de lugares, pessoas e experiências anteriores, incitando o desejo de voltar ao país de origem. Ou talvez estas lembranças sejam dolorosas, melhor que sejam esquecidas. Estas memórias formam, portanto, uma ponte entre o velho e o novo. A familiaridade proporcionada pela busca de ingredientes, o modo de preparar os alimentos e a maneira como são consumidos auxilia no processo de adaptação proporcionando que a pessoa se sinta em casa em um país estrangeiro.

Palavras-chave: imigrantes brasileiros; comida; Londres.

ABSTRACT

Studies of Brazilian emigration have already shown the unique role food plays in the construction and maintenance of identities. This article presents some considerations taken from readings, fieldwork, observations and reflections on my own gastronomic experience as an immigrant and Brazilian researcher in London. Buying, preparing and eating familiar food, when one lives in another country, have many meanings. Food has the capacity to stir profound emotions and memories. These memories can cause a longing, a homesickness for past places, people and experiences, a desire to return to the country of origin. Alternatively, these memories may be painful, better forgotten. Consequently, these memories form a bridge between the old and the new. Familiarity, brought about through the search for ingredients, the method of preparing food and the way in which food is consumed, helps the process of adaptation to a new country and fosters a feeling of being at home in a foreign land.

Keywords: Brazilian immigrants; food; London.

