

Imigração e interculturalidade em uma perspectiva semiótica

Immigration and Interculturality from a Semiotic Perspective

Alexandre Marcelo Bueno¹

Resumo: O tema da imigração é um vasto campo de investigação para as ciências da significação. Dentre elas, a semiótica discursiva pode auxiliar a compreender como a cultura brasileira lida com os sentidos da alteridade. O objetivo deste trabalho é o de discutir a gastronomia imigrante, suas significações e seus objetos para, assim, entender as dinâmicas culturais que atravessam a interação entre imigrantes e a sociedade brasileira. Para isso, discutimos a noção de cultura pelo viés da semiótica para, em seguida, propor um entendimento sobre a noção de interculturalidade, que nos parece mais adequada para as dinâmicas entre identidade e alteridade. Por fim, apresentamos uma breve análise de um restaurante filipino na cidade de São Paulo para apontar a manifestação da interculturalidade e o modo como o imigrante negocia seus sentidos em relação aos frequentadores brasileiros. Esperamos, assim, contribuir para a compreensão das significações produzidas a partir das interações que ocorrem no espaço da interculturalidade nas sociedades contemporâneas.

Palavras-chave: Imigração. Interculturalidade. Discurso. Gastronomia.

Abstract: The topic of immigration is a vast field of research for the sciences of meaning. Among these, discursive semiotics can help to understand how Brazilian culture deals with the meanings of otherness. The objective of this study is to discuss immigrant cuisine, its meanings, and its objects in order to understand the cultural dynamics that underpin the interaction between immigrants and Brazilian society. To this end, we discuss the notion of culture through the lens of semiotics and then propose an understanding of the concept of interculturality, which we believe is more appropriate for the dynamics between identity and otherness. Finally, we present a brief analysis of a Filipino restaurant in the city of São Paulo to highlight the manifestation of interculturality and the way in which immigrants negotiate their meanings in relation to Brazilian patrons. We hope, thus, to contribute to the understanding of the meanings produced from the interactions that occur within the space of interculturality in contemporary societies.

Keywords: Immigration. Interculturalism. Discourse. Gastronomy.

¹ Professor do Departamento de Linguística da FFLCH-USP. Pesquisador do CNPq (Bolsa PQ)

Introdução

Em um discurso biográfico, Tomoo Handa (1987), artista plástico japonês que morou boa parte de sua vida no Brasil, relata as dificuldades dos primeiros imigrantes japoneses nas lavouras de café no Estado de São Paulo. Dentre as dificuldades, gostaríamos de reter principalmente a questão da língua e da alimentação. A língua, por razões óbvias, era um grande problema para a comunicação entre trabalhadores brasileiros na lavoura e os japoneses que chegavam em grande número nas fazendas, o que envolvia enganos e receios de serem trapaceados pelos brasileiros. Com a falta de escolas nas colônias, os imigrantes tentavam aprender português por meio de cartilhas ou lições publicadas em jornais locais, mas sem sucesso, na medida em que eles aprendiam apenas a gramática da língua portuguesa, uma variante muito distante da utilizada pelos funcionários brasileiros das fazendas.

Além das limitações linguísticas, os japoneses enfrentavam também uma grande dificuldade para se adaptar à comida. Primeiro porque não havia uma preocupação dos proprietários em oferecer opções de alimentos conhecidos para os imigrantes e, em segundo lugar, porque os próprios japoneses estranhavam os produtos que lhe ofereciam, por mais que pudessem ser semelhantes. Por exemplo, o arroz japonês é diferente do tipo de arroz mais consumido no Brasil. Além disso, o tipo de cozimento é também distinto. Handa (1987) conta em detalhes como os japoneses tentavam adaptar o arroz brasileiro ao tipo de cozimento que eles conheciam do arroz japonês. Mas nunca dava certo. O gosto e a consistência não eram os mesmos da experiência que os japoneses carregavam em sua origem.

Os dois rápidos exemplos nos mostram que a imigração é um fenômeno multifacetado. Sua existência ultrapassa a questão do trabalho, pois elementos linguísticos e culturais – como a religião e a gastronomia – fazem parte dos sentidos produzidos pela imigração. Assim, para este trabalho, a língua e a gastronomia são caminhos para discutirmos como uma cultura, como a brasileira, pensa, percebe e avalia a presença de grupos imigrantes e dos objetos que eles produzem. Em outras palavras, como os sentidos da alteridade são produzidos, negociados, admitidos e refutados pela sociedade de acolhimento.

Para refletirmos sobre a presença dos imigrantes no Brasil por um viés que não abordará o trabalho – apesar de sua evidente importância –, recorreremos à semiótica discursiva como uma teoria e um método que pode nos ajudar a pensar nos processos de “familiarização” ou de “estranhamento” de grupos estrangeiros, entre outros efeitos de sentido. E para isso escolhemos

um campo de pesquisa pouco explorado: a gastronomia imigrante, ou seja, restaurantes cujos proprietários são estrangeiros que produzem e comercializam comidas e bebidas de seus países de origem. Desse modo, língua e comida são modos de compreendermos a presença dos imigrantes na cultura brasileira. Ao mesmo tempo, são maneiras de observarmos o ponto de vista da alteridade em uma dinâmica provisória e incerta que chamamos de interculturalidade.

Apesar de partirmos da ideia de cultura na semiótica, como veremos a seguir, pensamos que a noção de interculturalidade pode ser mais produtiva para discutir certas dinâmicas. Assim, não se trata somente de pensar a partir do ponto de vista da “cultura brasileira”, como um espaço em que se lidará com a cultura do outro. É preciso ir um pouco além de tentar observar e examinar as marcas produzidas discursivamente pela alteridade, como uma instância igualmente ativa nessa interação entre sentidos culturais.

Desse modo, partimos da hipótese de que podemos identificar, na relação intercultural, etapas intermediárias em que se evidenciam a diferença trazida pela alteridade para um universo de sentidos chamado “cultura” e que é composto também pelo ponto de vista do imigrante. Em resumo, a construção da significação na interculturalidade não está somente do lado da sociedade de acolhimento, mas também da alteridade, que constrói, negocia e polemiza com os sentidos já estabelecidos na cultura hegemônica em uma dinâmica de trocas nem sempre consensuais.

Para desenvolvermos essas considerações iniciais, dividimos o artigo em 3 partes. Na primeira, retomamos a noção de cultura na semiótica, a partir, sobretudo, do *Dicionário de Semiótica* (1983) e de um artigo de Fiorin (2021). Em seguida, discutimos alguns pontos ligados à interculturalidade, a partir das reflexões de Canclini (2007), antropólogo argentino, e do filósofo Oswaldo Giacóia Jr. (2025), além da noção de mestiçagem, do semioticista francês Claude Zilberberg (2004). Por fim, faremos um exercício de análise sobre um restaurante filipino em São Paulo para mostrar como podemos identificar processos semióticos na interculturalidade.

A noção de cultura na semiótica

A noção de cultura tem uma presença peculiar na teoria semiótica. De um lado, podemos encontrá-la como um valor eufórico ou disfórico articulado em um discurso, nesse caso se opondo à noção de natureza. De outro, a cultura pode ser compreendida como um espaço que engloba e molda discursos, textos e práticas semióticas. Além disso, na concepção

semiótica mais ampla de cultura, encontramos a articulação das duas macrossemióticas que a sustentam: as línguas naturais e o mundo natural. Conforme descrito por Greimas e Courtés:

Do ponto de vista semiótico, o conceito de cultura pode ser considerado coextensivo ao universo semântico, relativo a uma comunidade sociosemiótica dada. O projeto de uma semiótica da cultura (o de J. Lotman, por exemplo) precisa, por conseguinte, convocar o universo semântico – em particular seus dois componentes macrossemióticos que são a língua natural e o mundo natural – e tratá-lo como uma semiótica-objeto com vistas à construção de uma metasemiótica chamada “cultura”. Semelhante tarefa parece exorbitante porque corresponderia à descrição do conjunto das axiologias, das ideologias e das práticas sociais significantes. Desse modo, limitam-se o mais das vezes os estudiosos a essas construções ao mesmo tempo modestas – quantitativamente – e mais ambiciosas – qualitativamente – que são as descrições de epistemês consideradas ora como hierarquias de sistemas semióticos, ora como metasemióticas conotativas (Greimas; Courtés, 1983, p. 93).

Segundo a definição do *Dicionário de Semiótica* (1983), a cultura é uma semiótica-objeto composta por uma língua natural e o mundo natural. Por conta da relação entre o plano de expressão do mundo natural e o plano de conteúdo das línguas naturais, podemos afirmar que os comportamentos somáticos são descritos por meio de elementos linguísticos. Esse processo de conversão de elementos do mundo natural em uma língua natural apresenta uma função de tradução, uma vez que é necessária a correspondência entre unidades existentes entre as duas macrossemióticas.

A tradução pode ser entendida, ainda, como uma espécie de interpenetração de segmentos entre as duas macrossemióticas: é o caso, como nos aponta Fiorin (2021), dos dêiticos linguísticos que articulam o espaço por meio de pronomes, como o lá, o alhures e o aqui. É possível pensar em como os gestos também significam: é o caso, por exemplo, de quando se movimenta a cabeça para baixo e para cima com o objetivo de significar uma concordância ou com a palma da mão apresentada na vertical para significar um “pare”. Contudo, na relação entre as duas macrossemióticas, há o predomínio da língua natural em relação ao mundo natural porque as figuras deste são semanticamente codificadas por aquela. Mas principalmente porque somente as línguas naturais podem lexicalizar e manifestar categorias semânticas abstratas que restam implícitas em outras semióticas/linguagens, como a do cinema, da pintura, do teatro, das redes sociais etc.

Assim, para se pensar na cultura, é importante ter em vista a relação entre as línguas naturais e o mundo natural. Contudo, podemos ainda dar um outro passo em relação a essa questão, ainda na discussão sobre o papel da tradução entre as duas macrossemióticas.

Para Franciscu Sedda (2023), a tradução não é apenas um processo de transposição de uma macrossemiótica a outra ou mesmo um mero processo de conversão. É também um modo de criar, transformar e transmitir significado. As operações da tradução podem gerar

homogeneidades e continuidades onde há heterogeneidade e descontinuidade (ou seja, efeitos de realidade e de consenso em uma comunidade) ou pode produzir conflitos por meio de modos de valoração que uma tradução pode embutir. A valoração, nesse caso, parece estar ligada ao que Greimas e Courtés (1983) chamam de epistemês, como visto anteriormente na definição de cultura pelo *Dicionário de Semiótica*. Em outras palavras, a epistemê é um tipo de atitude apresentada por uma determinada conformação social e cultural por meio de seus discursos. O trecho abaixo apresenta um bom exemplo sobre o que gostaríamos de discutir:

Pode-se igualmente definir epistemê como uma metasemiótica da cultura, isto é, como uma atitude que uma comunidade sócio-cultural adota em relação a seus próprios signos (Cf. J. Lotman, M. Foucault). Assim, por exemplo, para a cultura medieval o signo é essencialmente metonímico e remete a uma totalidade subjacente, enquanto para a cultura do Século das Luzes é ele ‘natural’ e denota perfeitamente as coisas. É ainda nessa perspectiva que R. Barthes pode dizer que o signo saussuriano é ‘burguês’. Assim concebida, a epistemê deve ser considerada como uma metasemiótica conotativa (Greimas; Courtés, 1983, p. 150-151).

O modo como uma dada cultura interpreta e sanciona seus discursos varia conforme o momento histórico. Greimas, em seu clássico texto, “O contrato de veridicção” (2014), reflete sobre os modos de avaliação dos textos em diferentes épocas, baseado justamente na proposta de Lotman. O semioticista lituano menciona textos que eram lidos como religiosos na Idade Média, mas passaram a ser lidos como literários alguns séculos mais tarde. Com essa perspectiva, poder-se-ia pensar que o texto é sempre uma invariante sobre a qual recai inúmeras leituras por conta das variações extratextuais na instância do enunciatário. Contudo, Greimas propõe que as atitudes adotadas pelas culturas em relação aos discursos são igualmente discursos e não uma instância exterior ao mundo da linguagem. Por meio dessa inversão, entendemos que as culturas são definidas a partir da totalidade de seus discursos e não mais, como Lotman pensava, que são os discursos (literários, religiosos, políticos etc.) que se definem pelos seus contextos externos culturais. Prevalece a proposta teórica de que a realidade (enquanto sinônimo de mundo natural) só pode ser organizada e acessada por meio da linguagem.

De todo modo, ainda estamos em uma discussão que entende o mundo da cultura como uma instância que pensa a si própria e não em outras culturas. Na segunda parte da definição de cultura no *Dicionário de Semiótica*, Greimas e Courtés (1983) apresentam um possível caminho para essa questão:

O conceito de cultura é, ao mesmo tempo, relativo e universal. Se se entende o mais das vezes por cultura a de uma comunidade linguística autônoma, nem por isso deixam de existir áreas culturais que transcendem as fronteiras linguísticas, tal como uma cultura humana planetária, caracterizada por práticas científicas, tecnológicas e até

mesmo, em parte, por ideologias comuns. Uma distinção entre as microssociedades (ou sociedades arcaicas) e as macrosociedades (desenvolvidas) serve de base a duas abordagens diferentes, etnossemiótica de um lado, sociossemiótica, do outro (Greimas; Courtés, 1983, p. 93-94, grifo dos autores).

Ao tratar da distinção entre sociedades arcaicas e sociedades desenvolvidas, a definição mobiliza a oposição entre civilização (como sinônimo de cultura) e barbárie (como sinônimo da cultura vivida pela alteridade), baseada em um critério quantitativo (micro e macro). Essa oposição mostra um juízo de valor que deve, igualmente, ser objeto de análise da semiótica a partir do modo como uma sociedade interpreta seus textos e os textos estrangeiros, ou seja, da alteridade. Essa possibilidade da relação com o estrangeiro já estava embutida na definição de cultura para a semiótica, a partir do momento em que Greimas e Courtés apontam para áreas que transcendem os limites linguísticos de uma certa comunidade.

No entanto, a partir da proposta de semiosfera de Lotman (1999), podemos pensar em como essa relação entre fronteiras organiza a dinâmica da oposição civilização vs. barbárie e o papel das fronteiras. A semiosfera é o espaço no qual textos são produzidos e por onde eles circulam. A circulação dos textos, contudo, não ocorre de maneira homogênea, pois a semiosfera não apresenta uma estrutura simétrica. Pelo contrário, é a assimetria que garante a coesão de um determinado sistema semiótico, uma vez que ela é resultado da expressão de fluxos internos da semiosfera, baseados na relação entre centro e periferia, espaços em que ocorrem as traduções e o estabelecimento das normas (Lotman, 1999). Quanto mais longe a periferia está do centro da semiosfera, mais tensas se tornam as relações entre novos textos e as normas impostas. E quanto mais próximo se está da periferia da semiosfera, maior é a possibilidade de se observar o funcionamento de sua fronteira e os processos de inovação desenvolvidos.

No caso particular da gastronomia, Gianfranco Marrone (2022) nos aponta a particularidade dessa semiosfera. Chamando-a de gastrosfera, o semiótico italiano descreve uma série de discursos e práticas ligados à comida que, em seu limite, apontam caminhos para se compreender uma sociedade e uma cultura por meio dos sentidos ligados à comida e à alimentação, conforme se pode observar a seguir:

Um discurso que, por convenção, chamamos de gastronômico: feito de entidades linguísticas, assim como de formas de ação e de paixão, de textos que falam de outros textos, de metatextos que discutem pratos, rituais, cerimônias, poses mais ou menos caricaturais, saberes tácitos e sabores declarados, estruturas disciplinares, leituras e escritas, pressupostos éticos, poéticos e estéticos, sistemas de sentido, conjuntos de valores. Em geral, e dito de outra forma, a comida não é uma linguagem, mas uma semiosfera – uma gastrosfera, se quiserem –, um ponto de vista particular sobre as culturas, a sociedade, as épocas históricas em sua totalidade. Praticamente todas as linguagens participam do discurso gastronômico, contribuem para sua formação, para

sua contínua transformação, abrangendo tudo, como convém ao que podemos definir como um sistema primário de modelagem cultural. O homem é o que come, a gente sabe. Um ditado já muito batido que há muito ultrapassou os limites do texto filosófico em que foi cunhado: nosso corpo é o resultado material do que ingerimos e digerimos, a substância somática é matéria alimentar; só que, ao comer pratos preparados (valorizados socialmente), construímos a subjetividade em seu conjunto, a existência social, o nosso ser cultural. Comemos signos, exatamente (Marrone, 2022, p. 9, tradução nossa)².

Podemos, assim, começar a discutir como uma dada cultura lida com os significados produzidos por estrangeiros. A entrada de textos e discursos ligados a um novo grupo imigrante passa sempre pela periferia da semiosfera. Alguns dos textos, nesse caso, se movimentam em direção ao centro da semiosfera. Por exemplo, no universo gastronômico, podemos pensar nos pratos que foram trazidos pelos imigrantes no passado e que hoje fazem parte da alimentação diária de milhares de brasileiros, como é o caso da macarronada, que é servida às quintas-feiras como prato feito (conhecido como PF) nos restaurantes populares da cidade de São Paulo ou aos domingos nas casas da classe média e média baixa paulistana (e em outras cidades e capitais brasileiras também). Apesar de a origem ser conhecida, a macarronada já está integrada à rotina da cidade e da vida das pessoas.

Se há alimentos advindos de grupos estrangeiros que já estão no centro da semiosfera, tornando-se um padrão e fazendo parte da rotina alimentar da sociedade brasileira, existem ainda pratos com diferentes características e origens advindos da imigração contemporânea que estão em um percurso próprio dentro da semiosfera gastronômica, em diferentes pontos desse caminho. De um lado, podemos pensar no ceviche, prato de origem peruana feita com peixe marinado no limão (e outros ingredientes), que está sendo cada vez mais difundido e conhecido pelos brasileiros a ponto de ser encontrado em restaurantes por quilo, por exemplo. De outro, o fufu, uma massa de origem africana, próxima ao que se conhece como polenta, feita à base de milho, mandioca ou arroz e que serve como base para outros acompanhamentos, como carne ou peixe.

² Do original em italiano: Un discorso che, per convenzione, chiamiamo gastronomico: fatto di entità linguistiche come di forme d'azione e di passione, di testi che parlano di altri testi, di metatesti che discutono di piatti, rituali, cerimoniali, pose più o meno caricaturali, saperi taciti e sapori dichiarati, assetti disciplinari, letture e scritture, assunti etici, poetiche ed estetiche, sistemi di senso, pacchetti di valori. In generale, e detto in altri termini, il cibo non è un linguaggio ma una semiosfera – una gastrosfera, se vogliamo –, un punto di vista particolare sulle culture, la società, le epoche storiche nella loro totalità. Praticamente tutti i linguaggi partecipano al discorso gastronomico, contribuiscono alla sua formazione, alla sua continua trasformazione, spaziando in lungo e in largo, come si addice a quello che possiamo definire come un sistema primario di modellizzazione culturale. L'uomo è ciò che mangia, lo sappiamo. Adagio fin troppo ricorrente che ha da tempo oltrepassato le soglie del testo filosofico nel quale è stato coniato: il nostro corpo è l'esito materiale di ciò che ingeriamo e digeriamo, la sostanza somatica è materia alimentare; solo che, mangiando pietanze cucinate (valorizzate socialmente), costruiamo la soggettività nel suo complesso, l'esistenza sociale, l'esserci culturale. Mangiamo segni, appunto (Marrone, 2022, p. 9).

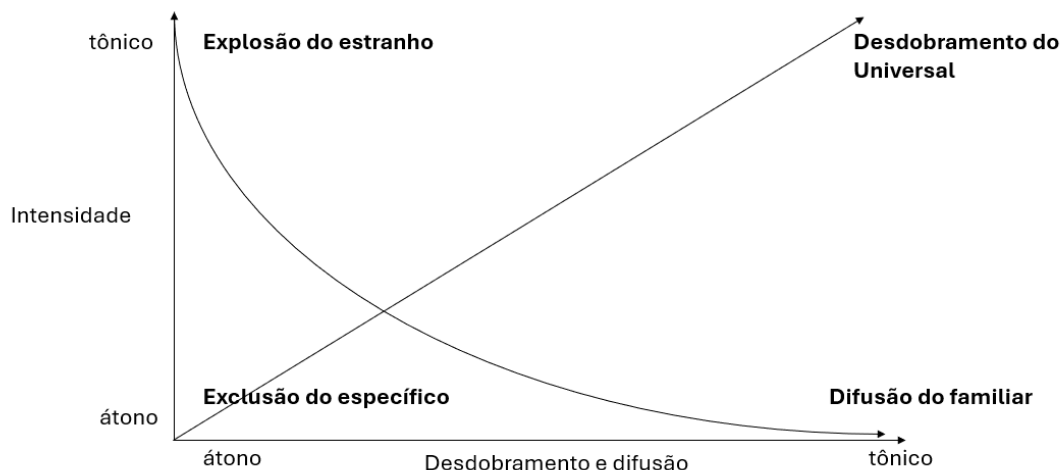
Encontrar um prato de uma determinada cultura estrangeira em um estabelecimento comercial sem qualquer vínculo com a cultura peruana é um indicativo de que o ceviche, e a culinária peruana de modo geral, tem produzido uma mudança na semiosfera gastronômica brasileira. Assim, o que antes estava mais próximo da fronteira da semiosfera rumo para o centro, a ponto de se transformar em uma comida consumida diariamente, como é o caso da já mencionada macarronada.

Lotman (1999) nos fornece ainda outros conceitos para compreendermos como o texto que vem do exterior da semiosfera realiza seu percurso. Para o semiótico russo, o texto que vem do espaço externo da semiosfera produz um efeito de estranheza porque é lido em língua estrangeira. Esse estranhamento é encontrado, atualmente, em um prato como o fufu. Apesar de ser encontrado em sites que ensinam seu preparo, o prato da culinária camaronesa e ganense ainda não obteve a mesma repercussão vista com o ceviche. De um modo ainda muito restrito, a cidade de São Paulo conta com poucos estabelecimentos de culinária africana (ou seja, nigeriana, camaronesa, senegalesa etc.). O fufu continua, assim, mais próximo da periferia da semiosfera e, nesse universo, apresenta uma entrada muito restrita, limitando-se a restaurantes de origem africana. Ironicamente, uma parte considerável da gastronomia brasileira veio do encontro da culinária da população escravizada que viveu no Brasil com a comida do colonizador português e dos povos originários (Cascudo, 2011). De todo modo, o fufu e a gastronomia de origem africana ainda se encontram mais próximos da fronteira que romperam para adentrar a semiosfera gastronômica brasileira e ainda aguardam uma maior repercussão e uma diminuição de seu estranhamento para caminhar em direção ao centro da gastronomia brasileira, seja por razões gastronômicas, seja por razões sociais (como é o caso de nosso racismo estrutural).

Segundo Lotman, a fronteira se constitui como um espaço de contatos entre diferentes semiosferas, em que textos bilíngues são produzidos. Logo, a fronteira é um segundo mecanismo de tradução dos textos da semiosfera estrangeira na língua da semiosfera receptora, ou seja, a fronteira é um espaço em que o externo se transforma em interno e passa a ser um elemento constitutivo de uma dada cultura, seja com as aceitações quase imediatas seja com as resistências que apontamos. Assim, o caminho para o centro da semiosfera pode ser rápido ou lento, a depender das resistências advindas da semiosfera que acolhe os novos textos, como são os exemplos do ceviche e do fufu.

Jacques Fontanille (2007) apresenta um esquema tensivo das relações existentes entre o exterior e o interior da semiosfera, com valores ligados ao estranho e ao familiar, que está esquematizado da seguinte maneira:

Figura 1 – Esquema tensivo da semiosfera



Fonte: Fontanille (2007, p. 285).

Podemos assim pensar em como cada um dos pratos citados nesta seção se localiza no esquema de Fontanille (2007). O fufu se encontra ainda na correlação em que está localizado a explosão do estranho, enquanto o ceviche caminha em direção ao polo onde está a difusão do familiar (apesar de ainda não ter chegado a esse ponto). Já a macarronada está no desdobramento do universal, na medida em que sua origem estrangeira é quase completamente esquecida. Por vezes, os processos de acomodamento de elementos culturais estrangeiros ocorrem de modo espontâneo ou planejado. Quando se caminha para o centro, o texto (ou, em nosso caso, o prato) passa por transformações, na medida em que ele vai perdendo um caráter de estranheza quando entra na semiosfera, por conta de sua “estrangeiridade”, e vai ganhando um certo ar de familiaridade na medida em que a própria semiosfera pode se adaptar a essa nova presença. Assim, certos processos semióticos ganham importância na constituição dos pratos na semiosfera, como um processo de tradução e de adaptação cultural (Stano, 2021).

Em resumo, acompanhando a proposta de Fiorin (2021), para a semiótica discursiva, a cultura é a) uma semiótica-objeto. Nesse caso, b) um dos objetos dessa semiótica é o mundo natural, que engloba modos de fazer, de interagir e de simbolizar desenvolvidos e adotados por uma sociedade para atender às suas necessidades coletivas. A língua natural (c) é parte dessa semiótica, determinada por ela, mas também ao mesmo tempo seu elemento central, pois fornece as categorias e um princípio de estruturação, seja pela lexicalização seja por meio de

textos e discursos. Por fim, d) a semiótica da cultura, enquanto um espaço teórico, analisa a organização, a integração e a hierarquização, sempre de caráter diferencial, dos elementos (textos, discursos e práticas) que a constituem. A essas características desenvolvidas por Fiorin (2021), acrescentamos as relações entre uma cultura com outras culturas por meio dos discursos que adentram em seu universo, ou seja, os modos de interpretar e sancionar os discursos produzidos pela alteridade. Trata-se, assim, de um movimento constante que engloba ao menos três tipos de tradução: a que ocorre entre as macrossemióticas (mundo natural e línguas naturais); a tradução interlínguas, como apontada por Lotman (1999); e a tradução intercultural, como pretendemos discutir brevemente a seguir.

A interculturalidade como o espaço da gradação

Entendemos que o modo como a semiótica de Greimas e Lotman abordam a noção de cultura tem seus méritos. Contudo, elas apresentam igualmente uma limitação: a de sempre observar a perspectiva do centro e, sobretudo, da cultura que vai acolher ou refutar as significações ligadas à alteridade, dando praticamente nenhuma atenção à perspectiva fundada pelo outro. Essa é, de certa forma, a nossa justificativa para pensarmos também na necessidade de incluir a noção de interculturalidade em nossos estudos, conforme passamos a discorrer.

Para se pensar nos processos de contato entre culturas em uma escala mais ampla, recorremos ao modelo semiótico de mestiçagem de Claude Zilberberg (2004). Seu modelo permite, entre outras possibilidades, compreender que a mistura entre culturas ocorre de maneira gradual. Para o autor, os processos de mestiçagem são constituídos por quatro etapas: a separação, a contiguidade, a mescla e a fusão. A primeira etapa, a da separação, se caracteriza pela autonomia das duas grandezas em questão (os sentidos de um prato de culinária estrangeira em seu país de origem), ou seja, o elemento externo ainda não adentrou em uma semiosfera outra e, portanto, não é julgada nem se movimenta em uma outra cultura. Em seguida, na segunda etapa, a da contiguidade, as grandezas se mantêm distintas, mas já estabelecem algum contato por meio de suas fronteiras. É nesse momento que começa o diálogo de uma grandeza estrangeira e externa com uma outra semiosfera. É na terceira etapa – a mescla – que os conteúdos externos e estrangeiros passam a efetivamente fazer parte do espaço interno da semiosfera, ou seja, ainda é um prato estrangeiro, mas com possíveis características locais. Por fim, a fusão seria a etapa final em que uma nova grandeza surgiria desse encontro entre o externo e o interno, entre o novo e a tradição, e circularia até as bordas da periferia da

semiosfera novamente, espaço de inovação por excelência. Em particular, entendemos que a passagem entre a contiguidade e a mescla do modelo teórico de Zilberberg (2004) é a responsável, conceitualmente, pelo espaço intercultural, de caráter sempre provisório e imprevisível. Desse modo, a semiosfera de Lotman (1999) comportaria não somente entradas de textos estrangeiros, mas a mistura de elementos culturais distintos que poderiam, em seu limite, formar uma nova cultura particular nesse espaço.

Para complementar tal esquema da interculturalidade, recorremos a Néstor Canclini (2007), pois ele propõe diferentes práticas para defini-la. Ele inicialmente a opõe à noção de multiculturalidade. Esta seria um espaço da diversidade que, de alguma forma, pode levar à segregação da diferença, que se manteria a uma “boa distância”. Já aquela é o espaço da negociação e do empréstimo entre as culturas, além de ser também o espaço do conflito, por pressupor certa hierarquização nas relações dentro desse espaço. Assim, a interculturalidade se tornar o espaço no qual a alteridade passa a ter um papel mais ativo, ou seja, sem depender somente de uma suposta boa vontade da cultura hegemônica. Como o próprio autor afirma:

De um mundo multicultural – justaposição de etnias ou grupos em uma cidade ou nação – passamos a outro mundo, intercultural e globalizado. Sob concepções multiculturais, admite-se a diversidade de culturas, sublinhando sua diferença e propondo políticas relativistas de respeito, que frequentemente reforçam a segregação. Em contrapartida, a interculturalidade remete à confrontação e ao entrelaçamento, àquilo que sucede quando os grupos entram em relações e trocas. Ambos os termos implicam dois modos de produção do social: multiculturalidade supõe aceitação do heterogêneo; interculturalidade implica que os diferentes são o que são, em relações de negociação, conflito e empréstimos recíprocos (García-Canclini, 2007, p. 15).

Como dissemos, a interculturalidade está fundada na passagem entre a contiguidade e a mescla. É nesse espaço teórico provisório que as significações são então negociadas, emprestadas e polemizadas. Cada uma das relações surgem de modo imprevisível, na medida em que a cultura de acolhimento vai dar, inicialmente, espaço para negociações, conflitos e empréstimos quando a alteridade estiver fortemente ligada a algum efeito de sentido de estranhamento. A ideia de negociação, empréstimo e de conflito de significações, em nosso entendimento, é fundante para se compreender algumas dinâmicas da interculturalidade, uma vez que pressupõe uma diferença social e econômica entre os sujeitos envolvidos. Ao mesmo tempo, ao pensarmos nos sujeitos envolvidos no espaço da interculturalidade, podemos evocar a questão da perspectiva – não abordada por Canclini (2007) – tal como propõe Giacóia Jr. (2025), ao retomar Nietzsche para fundar o que ele chama de uma filosofia da interculturalidade, cuja base se assenta na ideia de um perspectivismo que questiona a universidade da civilização europeia:

Se “Europa” nomeia para Nietzsche uma grande perspectiva que exhibe a multiplicidade das perspectivas legadas pela tradição, então esse ponto de vista, consciente da própria limitação perspectivística, só pode emergir como tal a partir do reconhecimento de sua particularidade – uma vez que só podemos tornar presente uma perspectivização a partir de *outro* ponto de vista, que, por seu turno, só pode ser percebido nesse jogo de alteridade, porém na e a partir da *própria* perspectiva (Giacóia Jr., 2025, p. 86, grifos do original).

Assim, compreender que a perspectiva de uma dada cultura é “apenas” uma perspectiva possível dentre outras igualmente legítimas abre espaço para o entendimento de que há outras perspectivas distintas igualmente possíveis, mesmo que envolvam níveis distintos de poder em uma hierarquia cultural. O perspectivismo é um modo de ampliar o próprio postulado saussureano de que é o ponto de vista que define o objeto. A diferença entre a proposta de Saussure e a do perspectivismo é a de entender que em torno de um mesmo objeto há, ainda, perspectivas que escapam do ponto de vista da sociedade de acolhimento, como é o caso do ponto de vista do próprio imigrante e da cultura que ele traz e manifesta dentre da cultura de acolhimento. Nesse sentido, a autonomia do olhar do imigrante sobre a sua e a nossa cultura é, ao mesmo tempo, autônoma – porque ele produz discursos e objetos que lhe são conhecidos e reconhecidos – e dependente, na medida em que ele tem em seu horizonte a perspectiva de uma outra cultura que não a sua.

A interculturalidade, por suas características, suspende a oposição civilização e barbárie para se tornar uma abertura para o diálogo entre diferentes culturas, nas quais distintas perspectivas podem negociar, emprestar e polemizar os sentidos de uma e outra instâncias. Em seu lugar estabelece-se a relação entre identidade e alteridade e, do ponto de vista do perspectivismo, de uma identidade em relação a outra identidade que pode ser revertida a partir da perspectiva tomada.

As negociações, em particular, ocorrem em torno das traduções dos objetos construídos pelos imigrantes, assim como de atores discursivos importantes para a cultura de origem dos grupos imigrantes. Em um trabalho anterior (Bueno, 2021), desenvolvemos a hipótese de que a presença de tradução de palavras da culinária japonesa é um modo de mostrar que tais estabelecimentos ainda estavam em processo de familiarização dentro da cultura brasileira. Assim, uma palavra como sashimi apareceria pela primeira vez nos jornais da década de 1960 seguido de sua tradução (“peixe cru”). A partir da década de 1980, quando os restaurantes japoneses começam a se tornar populares, a tradução desaparece, indicando que tal prato se tornara familiar ao consumidor médio brasileiro. Do ponto de vista da cultura, a gastronomia trazida pelos imigrantes japoneses passara a fazer parte da paisagem gastronômica paulistana

depois de mais de 70 anos (imigração iniciada, como se sabe, em 1908). Por isso, ao menos nesse caso, não haveria mais qualquer tipo de necessidade de tradução ou explicação para o enunciatário de reportagens gastronômicas.

Outra forma de negociação dos sentidos surge por meio de operações de analogia. Esse é o caso de um gênero específico de estabelecimento comercial japonês que começou a ser inserido na cidade de São Paulo em anos recentes. O izakaya é um estabelecimento no qual as pessoas vão para comer petiscos e, principalmente, beber saquê ou cerveja. Quando surgem os primeiros izakayas em São Paulo, nos anos 2010, reportagens os apresentavam como um “boteco japonês”. Tratava-se de uma estratégia para aproximar o estabelecimento japonês do universo de um tipo de bar bastante popular no Brasil. Assim, o impacto de seu estranhamento (sobretudo em relação aos restaurantes japoneses no Brasil, ponto de referência cultural mais próximo) era atenuado ao se associar, analogicamente, ao comércio popular em que os brasileiros vão para petiscar e beber cerveja (Bueno, 2026).

A polêmica ocorre, por seu turno, quando a tradução abre espaço para indefinições do sentido. Esse é o caso em que analisamos, no mesmo trabalho (Bueno, 2021), as múltiplas explicações para o léxico “yatiri”, um xamã da cultura aimará e cuja presença se pode encontrar na tradicional festa da Alasitas, promovida pela comunidade boliviana de São Paulo. No dia seguinte à festa, jornais paulistanos não chegavam a um consenso sobre uma possível tradução do léxico aimará. Assim, era comum encontrar, em uma mesma reportagem, traduções como “feiticeiro”, “pajé” e “curandeiro”. Desse modo, os sentidos atrelados à figura do “yatiri” ainda carecem de uma negociação mais refinada por parte da cultura brasileira para se compreender o efetivo papel que ele cumpre na cultura aimará e, em especial, na festa em homenagem ao deus da prosperidade Ekeko.

Os empréstimos, por sua vez, ocorrem, muitas vezes, quando um léxico e um objeto de determina cultura imigrante passa a ser integrado, ou seja, se torna familiar para a cultura brasileira. É o caso, como já mencionamos, do sashimi, que até se encontra dicionarizado no Houaiss. Desse modo, podemos entender que os empréstimos podem se consolidar e cristalizar um determinado léxico de língua estrangeira no país e, com isso, prescindir do uso de uma tradução, muitas vezes literal. No limite, o empréstimo lexical consolidado na língua portuguesa pode, em alguns casos, perder sua origem, sobretudo se ele passa a ser escrito conforme o padrão da língua portuguesa, o que não é o caso de sashimi (mas é o do saquê) (Bueno, 2021).

De todo modo, na interculturalidade, mesmo em uma posição desfavorável, o imigrante consegue adentrar no espaço da semiosfera e, muitas vezes, de modo coletivo, estabelecer objetos e valores de sua cultura de origem, a despeito das reações iniciais da cultura hegemônica na qual ele está inserido. E isso ocorre não apenas pelos processos da cultura brasileira, seja ela mais aberta ou não a determinados grupos, mas também pelo movimento que o próprio grupo imigrante pode promover em alguns casos, mesmo que sua ação não tenha força o suficiente para caminhar ao centro da semiosfera. Assim, a interculturalidade é um movimento social, cultural e político de sentidos, que indica como as duas instâncias – sociedade brasileira e grupos imigrantes – se articulam para ocupar um espaço pertinente na cultura, com aderências e resistências de ambos os lados.

No caso do restaurante imigrante, o pensamos como um espaço da interculturalidade por algumas razões. A primeira dela, talvez a principal, envolve a questão da experiência, que é completamente distinta a depender do papel temático³ dos sujeitos que interagem com aquele espaço. Por exemplo, um cliente brasileiro vai em busca de uma experiência que envolva, de modo geral, o inesperado, a novidade, o desconhecido. Trata-se de uma experiência concessiva, na qual ele espera ser surpreendido com novos sabores, texturas e cheiros. Para um imigrante ou estrangeiro da mesma nacionalidade do restaurante imigrante, trata-se de uma espécie de continuidade, já que ele busca encontrar o mesmo, o já conhecido de sua cultura, algo que proustianamente pode fazê-lo convocar na memória alguma experiência positiva (Bueno, 2022). A interculturalidade se mostra como um espaço teórico no qual é possível observar a construção dos sentidos da alteridade, os modos como a identidade se relacionam com eles e como é possível fazer um movimento para compreender as razões do outro com um mínimo de julgamento e sem romanticamente idealizá-lo.

Operações semióticas em um restaurante filipino em São Paulo

A cidade de São Paulo tem alguns bairros cuja identidade está fortemente associada a um ou diferentes grupos imigrantes. Dentre eles, o bairro da Liberdade, conhecido pela sua conformação com a imigração japonesa, graças, em parte, ao apagamento das origens negra e indígena anterior à chegada da comunidade nipônica. De todo modo, atualmente, o bairro da

³ Segundo Greimas e Courtés (1983), papel temático representa uma recorrência semântica restrita a um único percurso de ação. Assim, o exemplo clássico dado pelos autores é do papel temático do pescador, cuja ação se resume a pescar. No caso acima mencionado, trata-se de pensar que o consumidor brasileiro apresenta um papel temático distinto do consumidor imigrante, cujo traço semântico se diferencia justamente pelo traço /nacional/ em oposição a /estrangeiro/.

Liberdade ainda mantém sua identidade nipônica, mesclada com a presença de outros grupos de origem asiática, sobretudo chineses e coreanos.

Essa presença de múltiplas origens estrangeiras é visível pelos diferentes estabelecimentos gastronômicos ali instalados: restaurante japoneses, chineses e coreanos que oferecem opções de pratos e bebidas de diferentes estilos gastronômicos de seus países de origem. Assim, é possível ir a um restaurante japonês mais convencional para comer sashimi e sushi; ou ainda um lámen ou passar um tempo em um izakaya; ou comer um pato laqueado, iguaria da gastronomia chinesa, ou ainda um churrasco coreano, no qual são os clientes que o preparam por meio de uma estrutura central na mesa em que a brasa se mantém constantemente acesa para grelhar as carnes e legumes que são acompanhados por outros produtos coreanos. Além disso, há mercados que vendem produtos industrializados (e ultraprocessados) dos mesmos países. Graças a esse comércio, as ruas do bairro são ocupadas, aos finais de semana, por centenas de turistas e paulistanos à procura de uma nova ou já conhecida experiência gastronômica.

Na Rua Barão de Iguape, número 25, um pouco mais afastado da movimentação central do bairro – que gira em torno da praça da Liberdade – encontramos o restaurante Filipinas. Como seu nome aponta, trata-se de um restaurante de gastronomia filipina, de propriedade de três irmãs que migraram para São Paulo. Diante das ofertas de restaurantes que se vendem como inovadores (alguns até com traços de fast food) no bairro da Liberdade, o restaurante Filipinas se apresenta como um restaurante de comida tradicional, em um espaço convencional com pratos populares de seu país de origem.

Fizemos uma visita ao local no dia 22 de janeiro de 2026 para observar o ambiente, assim como provar um prato e uma bebida, tal como um cliente faz. Talvez por ser um período de férias ou pelo horário (já era mais de 13 horas), o restaurante estava vazio, sem clientes. Essa ausência pode ainda indicar que o restaurante não tem um público constante ou uma quantidade significativa de clientes. De todo modo, foi possível analisar o ambiente, assim como os objetos presentes para pensarmos na construção da identidade do estabelecimento.

Começamos pelo cardápio. Trata-se de um objeto no qual podemos observar como se constroem três tipos de tradução: a que ocorre entre as duas macrossemióticas (o mundo natural e a língua natural); a que ocorre entre línguas (tagalo e o português); e a que chamamos de tradução intercultural. Cada uma delas apresenta a mesma dinâmica, mas com resultados distintos.

A primeira forma de tradução, que envolve uma linguagem verbal e outra visual, serve para antecipar ao enunciatário os objetos gastronômicos que estão à sua disposição e que, em seu limite, restringem as possibilidades de escolha. Essa primeira tradução faz assim o papel de simbolização das linguagens em geral, que articulam os sentidos e as percepções antes mesmo da interação e da manifestação dos objetos que se encontram no mundo natural, sobretudo por meio da visualidade.

Apesar de estarem reunidos em uma mesma manifestação, é possível observar que cada linguagem tem sua função. A linguagem verbal apresenta léxicos no filipino ou tagalo, marcando a identidade e a origem dos pratos, em uma construção que mantém a coerência com o nome do restaurante e do que se pode esperar em termos de comida. A língua portuguesa tem o papel de traduzir para seu enunciatário, por meio da descrição dos elementos que compõem cada prato, permitindo o acesso aos sentidos que cada objeto tem na cultura gastronômica filipina. Já a linguagem visual tem o papel de apresentar iconicamente cada um dos pratos descritos verbalmente, em uma complementação de linguagens que sustenta a veridicção do que aquele espaço comercial tem a oferecer a seus clientes. Trata-se igualmente de uma estratégia na qual os sentidos são negociados verbal e visualmente, na medida em que o estranhamento existe antes mesmo de o cliente decidir o que irá comer. Assim, quando o prato chega à mesa, o impacto do que poderia ser estranho já foi diminuído para dar espaço a outras surpresas, como é o caso da degustação mesma dos pratos e das bebidas. Além disso, observamos a disposição dos pratos em uma sequência, assim como a relação dos nomes com suas respectivas imagens por meio de números. Trata-se de uma maneira de facilitar a sua identificação, uma vez que a segunda tradução, meramente linguística, não permite o reconhecimento imediato de como os pratos são servidos, pois os elementos que os compõem já estão transformados por meio da ação do cozinheiro no espaço da cozinha do restaurante. Em resumo, diminui o estranhamento que o desconhecimento produz no enunciatário.

Como dissemos, a tradução é um processo de negociação dos sentidos no espaço da interculturalidade. É o que se observa em relação aos trechos examinados: ao pressupor que seu enunciatário não sabe do que os pratos mencionados são feitos, o enunciador apresenta a composição dos alimentos servidos no restaurante para transformar a competência do consumidor, de um sujeito ignorante (que não sabe) para alguém que passa a deter um certo conhecimento advindo da novidade da culinária imigrante (no caso, filipina). Nessa dinâmica intercultural, alguns pratos podem passar a fazer parte do vocabulário gastronômico da cultura brasileira. Com isso, a necessidade da tradução desaparecerá progressivamente, pois o processo

de empréstimo de sentidos terá finalizado sua dinâmica, indicando que tais pratos e mesmo o estabelecimento passaram a ser considerados familiares e, por fim, integrados à cultura gastronômica do país (ou pelo menos da capital paulistana). No caso do restaurante Filipinas, podemos afirmar que esse processo rumo à familiaridade ainda está em seus passos iniciais, localizando-se ainda muito próximo da periferia da semiosfera e, conseqüentemente, distante do centro da cultura brasileira.

A tradução linguística deixa entrever a terceira tradução, também como uma forma de negociação. Assim, ao qualificar alguns dos pratos como “rico, saboroso, crocante, levemente picante, cheio de sabor, cremoso, reconfortante, encorpado, saudável”, entre outros adjetivos, fica claro que o estabelecimento procede a um esquema de manipulação, sobretudo por tentação, no qual se busca convencer o enunciatário a aderir ao universo de combinações inesperadas que produzem, muitas vezes, sabores de outra ordem, distante e diferente do que faz parte do repertório do enunciatário e mesmo do universo de restaurantes asiáticos em São Paulo.

Figura 2 – Imagem parcial do cardápio do restaurante Filipinas



Fonte: o próprio autor.

Outro elemento importante envolvido nos sentidos da interculturalidade está ligado ao espaço do restaurante. Ao contrário de outros restaurantes imigrantes, como o Rinconcito Peruano e o Biyou'z (Bueno; De Nichile, 2016), não há elementos plásticos significativos que remetam a uma identidade filipina imediatamente reconhecível, sobretudo a partir do imaginário brasileiro sobre o país Filipinas. Em termos funcionais, o espaço é limpo, claro, bem iluminado e com uma decoração que mobiliza um simulacro de natureza que combina com uma conotação *kitsch*: as plantas vermelhas de plástico rodeiam boa parte das paredes do estabelecimento. Além disso, o espaço conta com uma pequena televisão na qual se toca música filipina, como foi o caso da canção “Alipin”, registrada na foto abaixo:

Figura 3 – Imagem parcial do salão do restaurante Filipinas



Fonte: o próprio autor.

A canção, executada por Khel Pangilinan, artista popular nas Filipinas, é a manifestação discursiva e cultural que mais aproxima a cultura filipina das expectativas de quem adentra o lugar. A língua, por sua vez, também é um elemento que causa estranhamento, uma vez que não faz parte de nosso cotidiano como as línguas dos países colonizadores. De todo modo, é a canção que produz o efeito de construção de um espaço outro (o lá do exterior, do estrangeiro) no espaço da cultura brasileira. Em outras palavras, é um tipo de simulacro que visa a instaurar um espaço estrangeiro no local por meio da canção em questão. Assim, o restaurante produz seus próprios efeitos de autenticidade e de originalidade por meio de discursos que lhe permitem “impor” determinados sentidos aos sujeitos que estão em seu ambiente, goste-se ou não dela.

Vamos analisar um dos pratos servidos no restaurante, dado o seu caráter distintivo. Estamos nos referindo à sobremesa *halo-halo*, que significa literalmente “mistura-mistura” em filipino. Trata-se, segundo informações que constam no perfil do restaurante no Instagram, de uma sobremesa popular nas Filipinas. A sobremesa é um conjunto de ingredientes díspares, como pudim, sorvete, calda de morango, gelatina, *corn flakes*, milho e feijão, sustentados por leite e gelo raspado. A sobremesa é refrescante como um sorvete, mas é mais do que isso, por conta de seus ingredientes. Ao mesmo tempo, causa um estranhamento inicial, por causa também dos elementos que não fazem parte do que conhecemos como pertencentes a uma sobremesa, ainda mais misturados da forma como eles se apresentam, conforme imagens abaixo:

Figura 4 – Transformação da sobremesa halo-halo



Fonte: o próprio autor.

Ele é doce e traz para a experiência de prová-lo a diversidade de sabores e de consistências que distinguem o prato de outras sobremesas. Em outras palavras, há uma constante quebra de expectativas, desde o início do processo de comê-la até o seu final, quando resta somente um pouco de um caldo com os sabores dos demais elementos. Assim, há consistências mais crocantes, como o *corn flakes*, o milho e o feijão relativamente duros, mas também consistências moles, como a gelatina, o pudim e o sorvete de coco. Em suma, o estranhamento que ele pode produzir vai pouco a pouco diminuindo, na medida em que se acostuma com as consistências e a mistura de sabores. Obviamente, um possível conflito entre o habitual do cliente e o que tal objeto oferece pode surgir na medida em que estão envolvidos valores ligados ao familiar ou mesmo o alcance do estranhamento e da novidade em um restaurante como o Filipinas.

De todo modo, trata-se de uma outra possibilidade de negociação de sentidos gastronômicos na interculturalidade, na medida em que o Filipinas constrói sua identidade como um representante tradicional de sua cultura, sem muitas opções de negociação nesse quesito. Em outras palavras, é uma estratégia que diminui a presença de outras opções para o cliente, como a venda de refrigerantes, por exemplo, o que poderia indicar uma abertura para o gosto médio brasileiro, o que efetivamente não ocorre, ao menos nesse momento. Assim, o que se considera um estranhamento é apenas um modo de os imigrantes apresentarem sua cultura, ou seja, os elementos com os quais eles trabalham cotidianamente, no registro da familiaridade a partir de sua perspectiva.

Conclusões: traduções de sentido da imigração

Este trabalho visou discutir como se configura o espaço da interculturalidade. Além do contato entre as culturas – pressuposto inevitável –, buscou-se mostrar como os processos de negociação, conflito e empréstimos ocorrem nesse espaço. Como mencionado, processos como a tradução são importantes no espaço da interculturalidade. São, assim, operações de negociação de sentidos com o objetivo de atenuar os efeitos do estranhamento, seja por meio da dimensão cognitiva do discurso (no caso da analogia e da tradução), seja por meio da prática gastronômica que busca oferecer elementos já conhecidos para seu enunciário. Além disso, é também um modo de o imigrante projetar sua cultura, por meio da comida, em um espaço outro que não de seu país de origem, com reforço de marcas identitárias (como vimos no caso da

sobremesa do restaurante Filipinas) ou de atenuações para traços que podem ser considerados estranhos.

Obviamente, as estratégias estabelecidas pelos restaurantes não implicam um sucesso automático, uma vez que, na interculturalidade, o conflito é uma possibilidade constante, como já dito. Assim, entendemos que certas estratégias visam a atenuar resistências, forçar a revisão de expectativas e, conseqüentemente, aumentar presença de restaurantes que marcam a diversidade gastronômica em uma metrópole como São Paulo. Em suma, onde há modos de explicação sobre o outro ou inovações em vistas de aceitação, há igualmente preconceitos, estereótipos e aversões em relação a uma cultura estrangeira que não é aderente à cultura brasileira.

De todo modo, é preciso refletir sobre as razões para a manutenção da “estrangeiridade” de que fala Stano (2021) para se compreender como o não consumo de determinados pratos pode ser um indicativo de preconceito e de distanciamento de uma cultura trazida pelos novos imigrantes, assim como a rapidez com que outros pratos e estabelecimentos se instalam na cultura gastronômica brasileira podem indicar aproximações e certa familiaridade que facilita tal entrada no centro da semiosfera gastronômica. Refletir como um restaurante filipino pode obter um relativo sucesso, ao menos para manter sua atividade, pode indicar o modo como a imigração asiática apresenta grupos hegemônicos, como o japonês, o chinês e o coreano, em contraposição a uma cultura pouco conhecida, como é o caso da filipina, mas poderia ser também a indonésia ou a malásiana.

Assim, faz-se necessário também observar como culinárias de culturas com menos prestígio (como as do continente asiático ou africano e as de certos países da América Latina) têm processos mais lentos ou mais acelerados de inserção na cultura brasileira, quando eles efetivamente ocorrem. Outro aspecto a ser desenvolvido futuramente refere-se aos procedimentos de recusa e de “exotização” do outro, comportamentos e discursos que de modo mais evidente ou não instauram uma aversão em relação à cultura dos imigrantes. A gastronomia, como tentamos mostrar neste trabalho, pode ser uma outra forma de se compreender esses movimentos sociais e culturais.

Referências

BUENO, Alexandre Marcelo. Entre o peixe e o xamã: processos semióticos no encontro intercultural. *Estudos Semióticos*, São Paulo, Brasil, v. 17, n. 2, p. 164–183, 2021. Disponível em: <https://revistas.usp.br/esse/article/view/180105>. Acesso em: 03 fev. 2026.

BUENO, Alexandre Marcelo. Espaço e experiência em restaurantes imigrantes. *GALÁXIA. Revista Interdisciplinar de Comunicação e Cultura*, [S. l.], v. 47, n. 47, 2022. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/galaxia/article/view/53601>. Acesso em: 03 fev. 2026.

BUENO, Alexandre Marcelo. Entre analogias e traduções: processos semióticos da interculturalidade em um “boteco japonês” no Brasil. *Estudios sobre las culturas contemporáneas (Colima)*, v. 3, 2026. Disponível em: <https://revistasacademicas.ucol.mx/index.php/culturascontemporaneas/article/view/2600/3145>. Acesso em: 16 fev. 2026.

BUENO, Alexandre Marcelo; DE NICHILE, Maria Cecília Ferreira. “Os novos restaurantes imigrantes: organização espacial e construção de identidades”. In: OLIVEIRA, Ana Claudia de (Org.). *Sentido e interação nas práticas: comunicação, consumo, educação e urbanidade*. São Paulo: Estação das Letras e Cores, 2016. p. 265-289.

CANCLINI, Néstor García. *Diferentes, desiguais e desconectados*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global Editora, 2011.

FIORIN, José Luiz. A utilização do conceito de cultura em semiótica. *Estudos Semióticos*, São Paulo, Brasil, v. 17, n. 2, p. 1-20, 2021. Disponível em: <https://revistas.usp.br/esse/article/view/182929>. Acesso em: 04 dez. 2025.

FONTANILLE, Jacques. *Semiótica do discurso*. São Paulo: Contexto, 2007

GIACÓIA JR., Oswaldo. *Perspectivismo e interculturalidade*. São Paulo: n-1 Edições, 2025.

GREIMAS, Algirdas Julian. *Sobre o sentido II: ensaios semióticos*. São Paulo: EDUSP, 2014.

GREIMAS, Algirdas Julien; COURTÈS, Joseph. *Dicionário de Semiótica*. São Paulo: Cultrix, 1983.

HANDA, Tomoo. *O imigrante japonês: História de sua vida no Brasil*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1987.

LOTMAN, Yuri. *La semiosphere*. Limoges: PULIM, 1999.

MARRONE, Gianfranco. *Gustoso e saporito. Introduzione al discorso gastronomico*. Milão: Bompiani, 2022.

SEDDA, Franciscu. Semiótica da(s) cultura(s): questões e conceitos básicos. Tradução de Patricia Veronica Moreira e Flavia Karla Ribeiro Santos. *CASA: Cadernos de Semiótica Aplicada*, São Paulo, v. 16, n. 2, p. 66-92, dez. 2023. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/casa/index>. Acesso em: 04 dez. 2025.

STANO, Simona. “Ciudades, migraciones y gastronomías emergentes: de la materia alimentaria a los procesos de significación”. In CUEVAS-CALDERÓN, Elder; FINOL, José

Enrique (eds.). *Semiótica de la ciudad: prácticas, imaginarios y narrativas*. Lima: Universidad de Lima, Fondo Editorial, 2021.

ZILBERBERG, Claude. “As condições semióticas da mestiçagem”. In CAÑIZAL, Eduardo Peñuela; CAETANO, Kati (orgs.). *O olhar à deriva: mídia, significação e cultura*. São Paulo: Annablume, 2004.

ISSN: 1984-4921

DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/19844921.v18.n40.03>

Artigo de autor convidado.